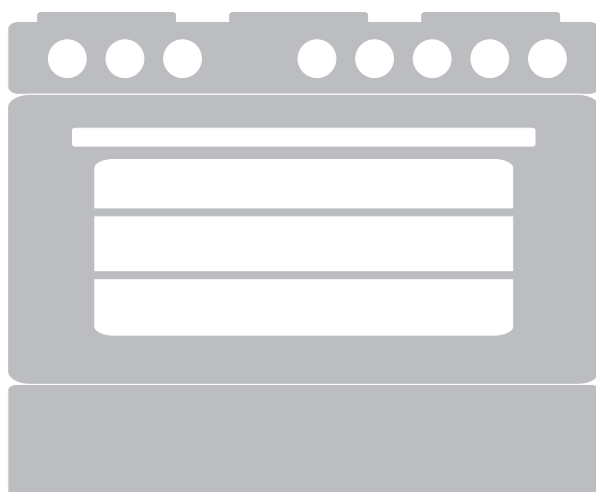


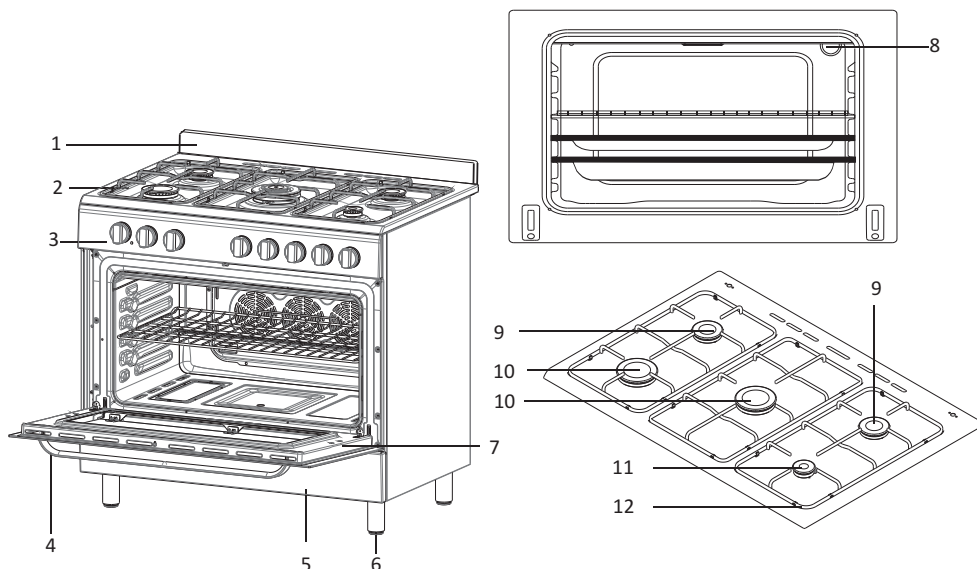
FR

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION**

LINETECH LT90ITM14 et LT90ITM14IX



BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



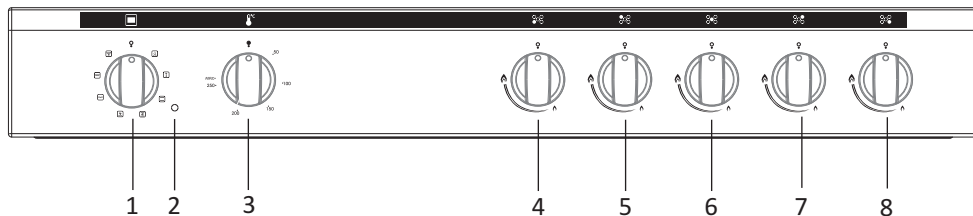
DIMENSIONS DU PRODUIT		
PROFONDEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
60	90	85/90

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1- Éclaboussure en arrière | 8- Lampe du four |
| 2- Table de cuisson | 9- Brûleur semi-rapide |
| 3- Panneau de commande | 10- Brûleur rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 11- Brûleur auxiliaire |
| 5- Façade du tiroir | 12- Support de la casserole |
| 6- Pieds réglables | |
| 7- Porte du four | |

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Panneau de commande



- 1- Bouton de commande de la fonction du four
- 2- Indicateur de fonctionnement du four
- 3- Bouton de commande du thermostat du four

- 4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
- 7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
- 8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson:

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

Commande des brûleurs de la table de cuisson

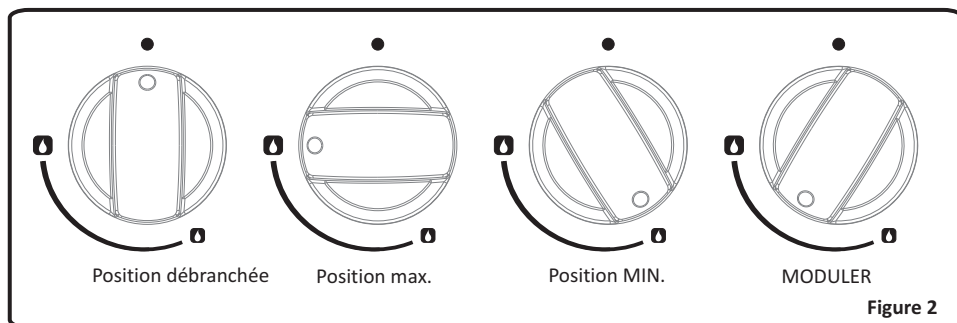


Figure 2

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position "Max." vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions "Max." et "Min.". Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions "Max." et "Off".

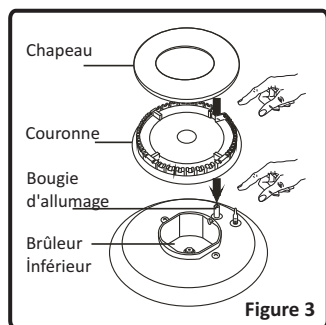


Figure 3

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 3). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur "0" ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

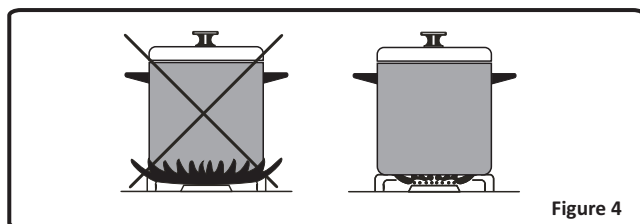


Figure 4

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal de contrôle du gaz à la position d'arrêt.



WARNING:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation du four

Bouton de contrôle de la fonction du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, réglez le bouton au symbole correspondant. Les détails des fonctions du four sont expliquées dans la section suivante.

Bouton de commande du thermostat du four :

Une fois la fonction de cuisson réglée, la température souhaitée peut être réglée avec le bouton du thermostat du four et le four va commencer à fonctionner (la minuterie doit être réglée si elle est disponible).

La lampe de signalisation du thermostat s'allume ou s'éteint en fonction du fonctionnement du thermostat.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de cuisson statique

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur commencent alors à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé de placer un plateau du four sous l'aliment en décongélation pour recueillir l'eau accumulée à cause de la glace qui fond. Cette fonction ne peut pas cuire vos aliments. Elle vous aide uniquement à les décongeler.



Fonction Gril

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Toujours placer une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de gril rapide

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le gril commencent alors à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple).

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

UTILISATION DE VOTRE FOUR



Fonction de ventilation

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson est effectuée par l'élément de chauffage supérieur et inférieur dans le four et par le ventilateur qui fournit la circulation d'air qui à son tour donnera un léger effet de gril à la nourriture. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction du double gril et du ventilateur

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le ventilateur commencent alors à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

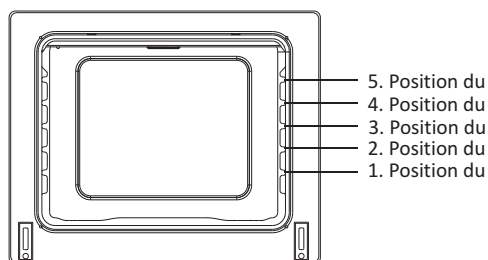
Accessoires

- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Cavité du four

Positions sur la grille



Accessoires du four

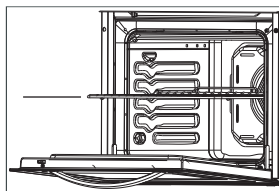
* Les accessoires de votre four diffèrent selon le modèle de votre produit.

Grille

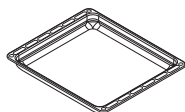


La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine.

AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.



Plateau profond



Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-le sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Tiroir

Volet du tiroir

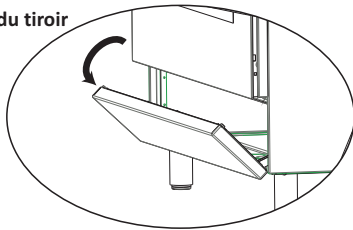


TABLE D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 10.0 kW 727 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h

Marque		linetech
Modèle		LT90ITM14 LT90ITM14IX
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse	kg	67,0
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	104
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	1,15
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	1,02
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		116,5
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		103,4
Classe énergétique		A
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		linetech
Modèle		LT90ITM14 LT90ITM14IX
Type de hotte		À gaz
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie chauffante-1		À gaz
Taille-1		Auxiliaire
Efficacité énergétique-1	%	N/A
Technologie chauffante-2		À gaz
Taille-2		Semi-rapide
Efficacité énergétique-2	%	59,0
Technologie chauffante-3		À gaz
Taille-3		Semi-rapide
Efficacité énergétique-3	%	59,0
Technologie chauffante-4		À gaz
Taille-4		Rapide
Efficacité énergétique-4	%	57,0
Technologie chauffante-5		À gaz
Taille-5		Rapide
Efficacité énergétique-5	%	57,0
Efficacité énergétique de la hotte	%	58,0
Cette hotte est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563
RUNGIS CEDEX, FRANCE

Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité. Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-mêmes.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inapproprié et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le gaz;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la basse tension;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' EMC ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

* Les visuels utilisés dans le présent manuel sont présentés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des modèles.

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.1 Environnement d'installation de l'appareil

2,2: Installation de l'appareil

2,3 Raccordement au gaz

2.4 Conversions des gaz

2,5 Branchement électrique et sécurité

2,6 Réglage des pieds

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3,1 Nettoyage

3.2 Entretien

4. RÉPARATION ET TRANSPORT

4.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

4.2 Informations relatives au transport

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL. CONSERVER LE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR INFORMATION EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU EN COMMUN POUR PLUS D'UN MODÈLE. IL EST POSSIBLE QUE VOTRE APPAREIL NE DISPOSE PAS DE TOUTES LES FONCTIONS MENTIONNÉES DANS CE MANUEL. VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX PARAGRAPHES COMPORTANT DES IMAGES DANS LE MANUEL.

Avertissements en matière de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

AVERTISSEMENT: Le présent appareil, tout comme ses pièces accessibles, peut s'échauffer au cours de l'utilisation. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT: Une cuisson avec de la graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne pas ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.

AVERTISSEMENT: Pour éviter que l'appareil ne bascule, utilisez des supports de stabilisation (pour plus de détails à ce sujet, référez-vous au guide du kit anti-bascullement).

- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.
- Pendant l'utilisation, les poignées tenues pendant de courtes périodes en temps normal peuvent s'échauffer.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four et d'autres surfaces car ils peuvent rayer la surface, briser la vitre, et endommager la surface.
- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de la lampe, afin d'éviter un éventuel choc électrique.

- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière ou du gril. Tenir les petits enfants hors de portée.

- La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.

- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou la tension et la fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

- **ATTENTION :** Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire les aliments. Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.

N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.

- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

- Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole de votre pays ne figure pas sur l'appareil, il faut se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Vu la fragilité de la vitre, faites attention lors du nettoyage afin d'éviter toutes rayures. Éviter des chocs sur la vitre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements pour l'installation

- Ne pas mettre l'appareil en service sans qu'il soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.
- Les matériels adjacents à l'appareil (boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Au cours de l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se dégage des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où votre produit est utilisé.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces externes et internes du four s'échauffent. En ouvrant la porte de votre four, tenez-vous à l'écart, de sorte à éviter la vapeur chaude qui s'en échappe. Ces vapeurs pourraient vous brûler.
- Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Utilisez toujours des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Elles peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les poignets dans une position sûre afin qu'ils ne soient pas heurtés ou arrachés.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton principal de contrôle éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position "0" (arrêt) quand il n'est pas utilisé.
- Les plaques s'inclinent lorsqu'on les tire pour les faire sortir. Faites attention à ne pas déverser un liquide chaud.
- **ATTENTION:** L'utilisation d'une cuisinière à gaz s'accompagne d'une production de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
- **ATTENTION :** Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.
- Ne laissez jamais rien posé sur la porte ou le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou d'en casser le couvercle.
- Ne placez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées).
- évitez d'accrocher des serviettes, lavettes ou autres torchons sur l'appareil ou ses poignées.



1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Au cours du nettoyage et de l'entretien

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou arrêté les principaux commutateurs. - Évitez de retirer les boutons de contrôle pendant le nettoyage du panneau de commande.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

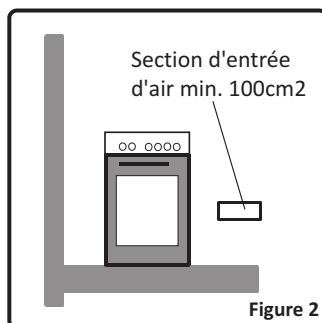
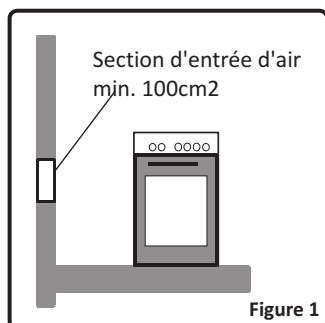
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez certainement lire ce manuel afin de ne rencontrer aucun problème à l'avenir et de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont des règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil..

⚠ Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique..

2.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre appareil doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw.
- Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

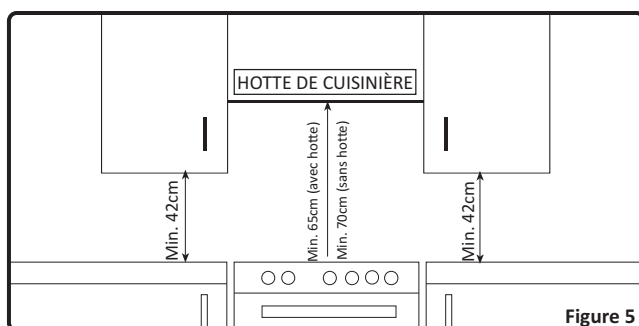
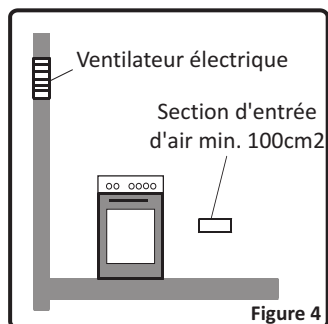
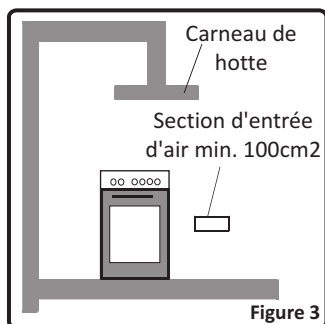


- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la "pièce voisine" doit également être aérée comme requis.

Échappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



2.2 Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.

Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 5. Ainsi, la hotte de cuisine doit être à une hauteur minimale de 65 cm du support de tableau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.3 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez premièrement quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vérifiez premièrement quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'entrée soit appropriée aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 900C. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doit pas être défaillant. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

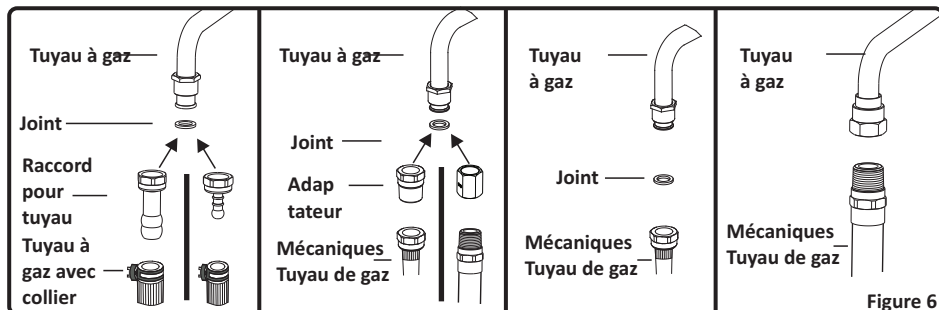
Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Connexion du gaz à la bouteille (si le produit comporte un compartiment pour la bouteille à gaz)

Lors de la connexion à la bouteille à gaz, veuillez respecter les consignes suivantes,

-Le tuyau de connexion au gaz ne doit pas dépasser 1 m.

-Le réducteur de pression de raccordement doit être utilisé suivant les normes nationales et internationales.

-La bouteille doit être choisie suivant les mesures du compartiment bouteille (Largeur :32cm , Profondeur:45 cm , Longueur :58 cm).

-La bouteille de gaz ne doit pas être en contact avec les murs du compartiment.

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

2.4 Conversions des gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la du réseau électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 7).

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

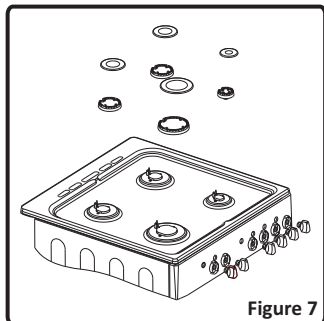


Figure 7

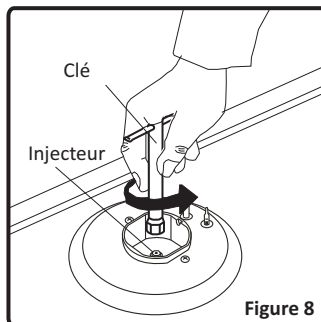


Figure 8

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets équipés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 9). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 10). Pour un réglage plus facile de réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro interrupteur, si disponible) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

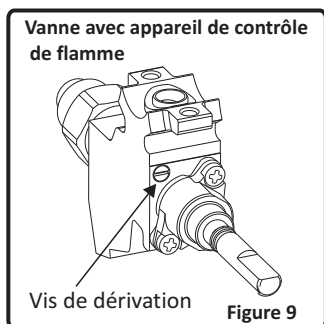


Figure 9

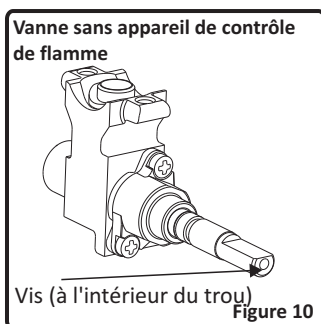


Figure 10

Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.5 Branchement électrique et sécurité

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si l'alimentation électrique est différente, contactez votre service agréé.

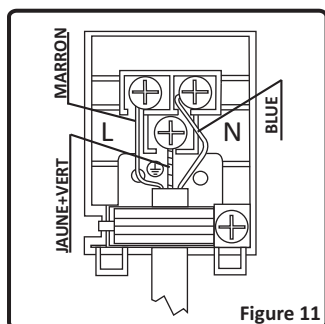


Figure 11

- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

2,6: Réglage des pieds

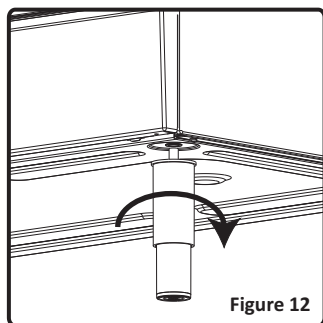
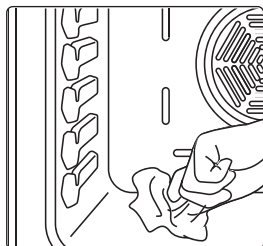


Figure 12

Votre cuisinière est dotée de 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à son endroit d'utilisation, vérifiez qu'elle est en équilibre. Le cas échéant, procédez à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 50mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3,1 : Nettoyage



Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

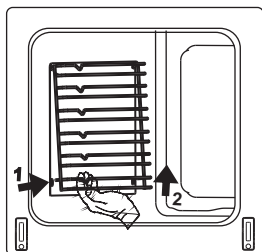
Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Nettoyage catalytique (Si disponible)

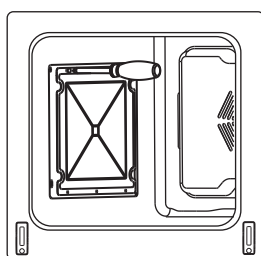
Le nettoyage catalytique comprend un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les résidus de petite graisse pendant la cuisson élevée à de grandes températures. S'il y a des résidus de graisse après la cuisson, on peut les éliminer en chauffant le four à vide pendant une heure de temps à une température de 250°C. Cette méthode présente des limites. La cavité entière n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base qui est en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyés à l'aide des nettoyeurs ménagers.

Pour enlever la grille



Pour enlever la grille
Poussez la grille
comme indiquée
dans la figure.
Après l'avoir libérée
(1), soulevez-la (2).

Pour enlever le panneau catalytique



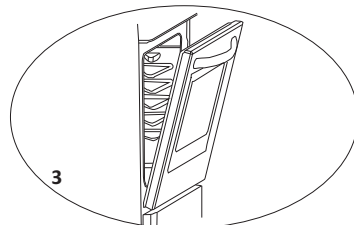
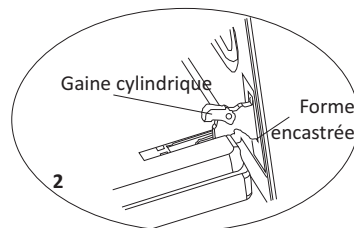
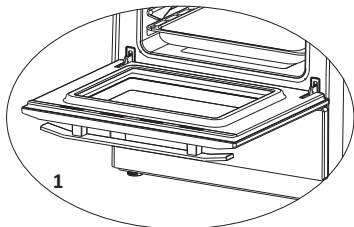
Pour enlever le
manchon
catalytique ;

Enlevez les vis
de chaque
manchon
catalytique.

Nettoyage du couvercle en verre (Si disponible)

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un nettoyeur de verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour enlever la porte du four



Ouvrez la porte du four (1).

- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, des pinces, etc.) jusqu'à la fin (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans la figure 3 et enlevez-la en tirant vers vous-même.

REMARQUE : Pour remonter la porte, suivez les règles de démontage opposées.

 Assurez-vous que les formes encastrées de chaque mécanisme de charnière soit bien positionné comme indiqué sur la deuxième figure.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Dans ce cas, ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bouchons du brûleur :

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

Surface de la table de cuisson

Parties émaillées :

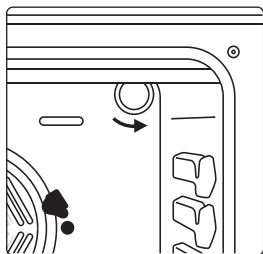
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou de matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

3.2 Entretien

Pour changer la lampe du four (Si disponible)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles de verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Placez les lentilles de verre. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

La lampe est conçue pour une utilisation dans les appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

Autres commandes

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le remplacer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

4. RÉPARATION ET TRANSPORT

4.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas :

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas :

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez si les lampes sont défectueuses. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale) :

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

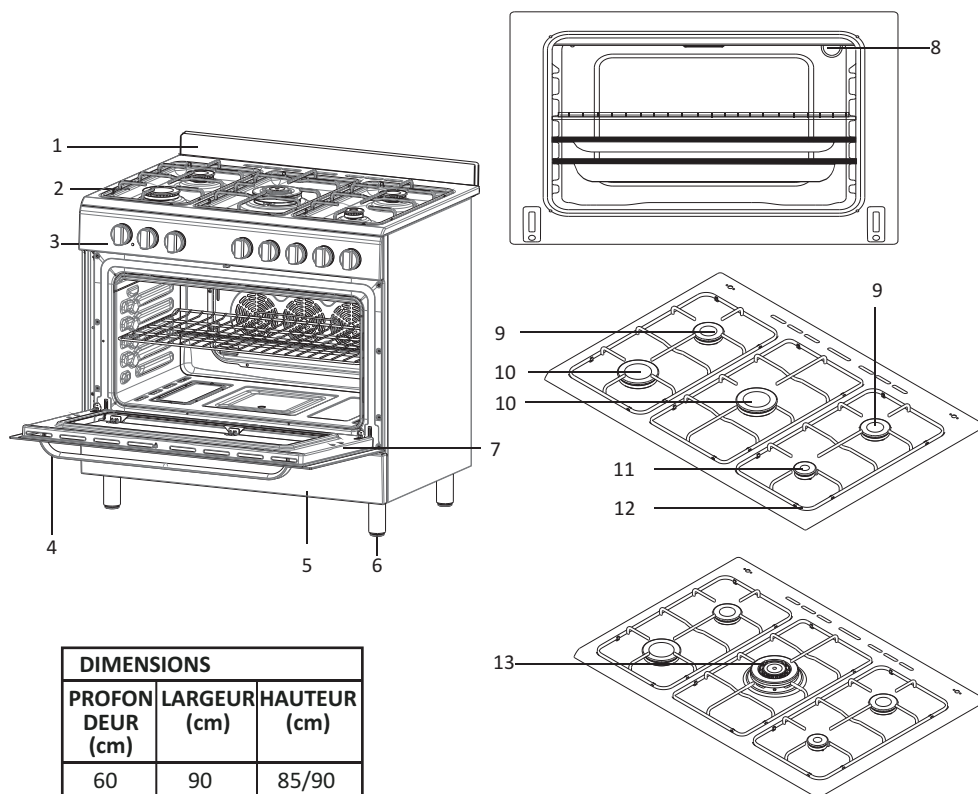
Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

4,2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



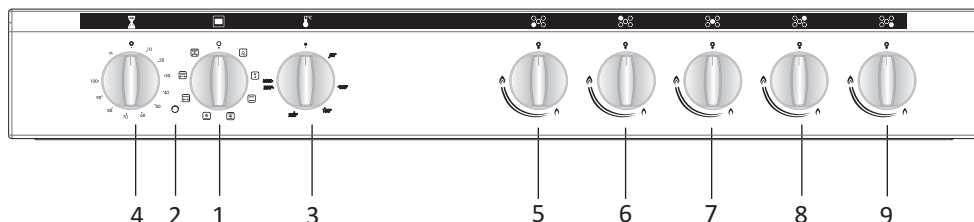
DIMENSIONS		
PROFONDEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
60	90	85/90

Liste des parties de la cuisinière

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1- Dosseret arrière | 8- Lampe du four |
| 2- Plan de cuisson | 9- Brûleur semi-rapide |
| 3- Bandeau de commande | 10- Brûleur rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 11- Brûleur auxiliaire |
| 5- Façade du tiroir | 12- Grille support casserole |
| 6- Pieds réglables | 13- Brûleur Wok |
| 7- Porte du four | |

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Panneau de commande



- 1- Bouton de commande de la fonction du four
- 2- Indicateur de fonctionnement du four
- 3- Bouton de commande du thermostat du four
- 4- Minuterie mécanique

- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
- 7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
- 8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
- 9- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson:

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

Commande des brûleurs de la table de cuisson

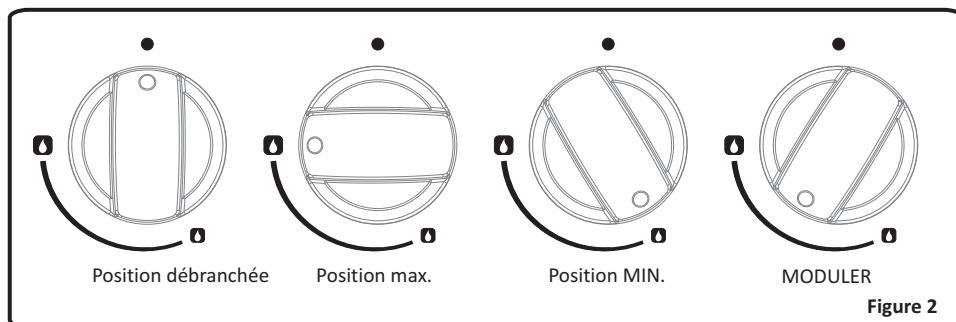


Figure 2

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position "Max." vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions "Max." et "Min.". Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions "Max." et "Off".

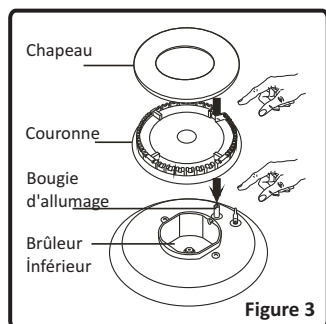


Figure 3

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 3). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur "0" ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

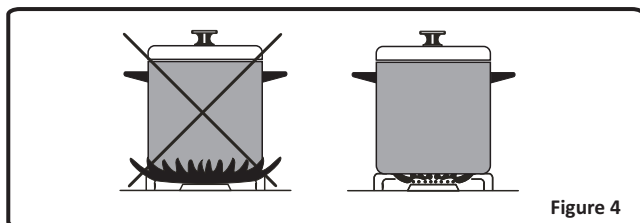


Figure 4

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal de contrôle du gaz à la position d'arrêt.



WARNING:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation du four

Bouton de contrôle de la fonction du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, réglez le bouton au symbole correspondant (Figure 4). Les détails des fonctions du four sont expliquées dans la section suivante.

Bouton de commande du thermostat du four :

Une fois la fonction de cuisson réglée, la température souhaitée peut être réglée avec le bouton du thermostat du four (Figure 5) et le four va commencer à fonctionner (la minuterie doit être réglée si elle est disponible).

La lampe de signalisation du thermostat s'allume ou s'éteint en fonction du fonctionnement du thermostat.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage inférieur, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de gril rapide et rôissage du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôissage du poulet avec la brochette). Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Gril et fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



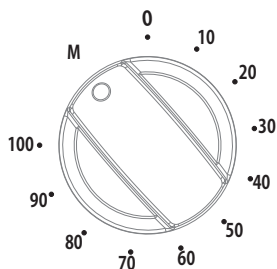
Gril-Ventilateur et fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage du gril, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le grillage et le rôtissage du poulet. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir le poulet: Veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

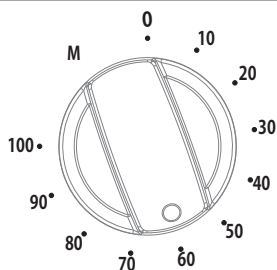
Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Utilisation du minuteur mécanique



Mode d'emploi :

Lorsque vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser continuellement votre four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas.



Opération par réglage du temps :

Réglez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de la minuterie à un certain intervalle de temps entre 0 - 100. La période terminée, le four s'arrête de fonctionner et la minuterie émet un signal sonore une fois.

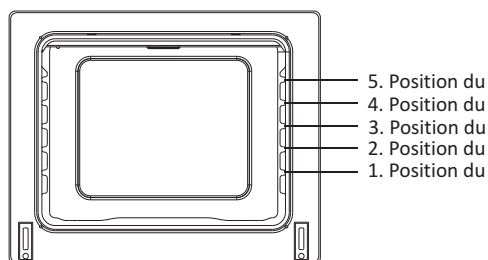
Accessoires

- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Cavité du four

Positions sur la grille



Accessoires du four

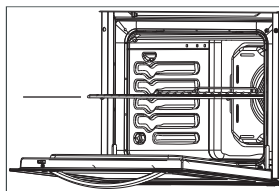
* Les accessoires de votre four diffèrent selon le modèle de votre produit.

Grille

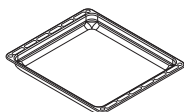


La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine.

AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.

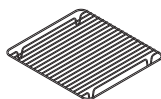


Plateau profond



Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-le sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Grille pour plateaux profonds

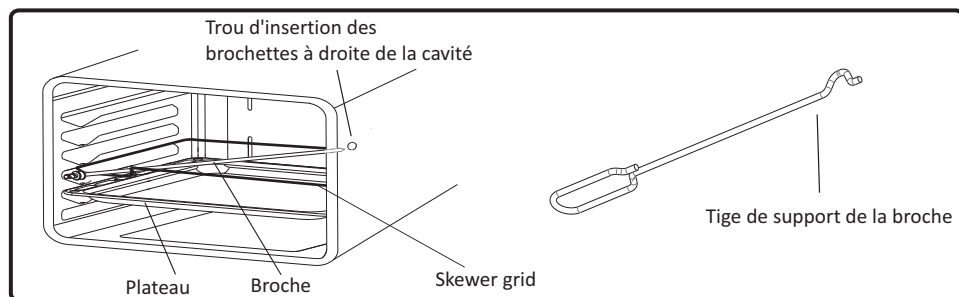


La grille doit être correctement placée dans les plateaux profonds. Il est recommandé d'utiliser cet accessoire lors du gril des steaks, boulettes etc.

Broche de rôtissage

La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez la grille à broche sur la troisième étagère et placez la broche sur la grille. Poussez la grille à broche jusqu'à insertion des broches à droite de la cavité du four. Placez un plateau sur la première étagère avant le début de la rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lors de la rôtisserie avec broche, le brûleur de grill doit être allumé. Si la fonction de grillade la porte fermée n'est pas disponible sur votre four, la feuille de protection de la grille doit être placée à sa place sous le panneau de commande.

Une fois la rôtisserie terminée, enlevez la broche en utilisant le fil de support de broche.



Tiroir

Volet du tiroir

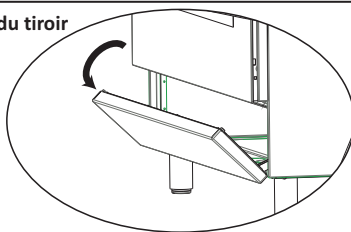


TABLE D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 10.7 kW 778 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342,8 l/h	261,7 g/h

Marque	SOGA LUX
Modèle	CM9161X
Classe d'efficacité d'énergie	Consommation d'énergie en charge standard
A (Econome) B C D E F G (Peu Econome)	E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E < 1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E < 1.80 1.80 ≤ E < 2.00 2.00 ≤ E
Consommation d'énergie (kWh)	Classique : 1.17 Convection Forcée : 0.99
Volume disponible (l)	100
Volume	Petit Moyen Grand ←
Temps de cuisson (mn)	Classique : 45 Convection Forcée : -
Fonction de chauffage Consommation d'énergie à l'arrêt (Wh)	-
Zone de surface de cuisson (cm ²)	2400



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles de résulter d'une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.