



**POUR L'UTILISATEUR CETTE GAMME EST DESTINÉE À UN USAGE  
RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT  
L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN  
INSTALLATEUR QUALIFIÉ.**



Cher client,  
Merci d'avoir choisi les appareils Lofra. Nous sommes heureux de vous accueillir en tant que nouveau client. Les précautions et recommandations de sécurité indiquées ci-dessous sont destinées à votre sécurité et à celle des autres personnes, et elles vous aideront également à utiliser pleinement votre appareil. Veuillez conserver ce livret en lieu sûr, il vous sera utile à l'avenir pour vous y référer. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire pour cuire des aliments. Toute autre utilisation sera considérée comme inappropriée ou dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable en cas d'utilisation inappropriée de l'appareil.

**ATTENTION :**

**Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié.**

**Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent provoquer des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur ou un agent de service qualifié.**

**Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance**

**•Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

**•Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies. NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

**AVERTISSEMENT : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

**Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

**QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

**- N'allumez aucun appareil.**

**- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**

**- N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.**

**- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin.**

**Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**

**- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

**L'installation et l'entretien doivent être effectués par une agence de service d'installation qualifiée ou par le fournisseur de gaz.**

**AVERTISSEMENT :**

- Cette gamme peut basculer. Il peut en résulter des blessures.
- Installez un dispositif anti-basculement livré avec la gamme.
- Voir les instructions d'installation.

**IMPORTANT : SAUF POUR L'USAGE DE L'INSPECTEUR LOCAL EN ÉLECTRICITÉ.  
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.  
RESPECTEZ TOUS LES CODES ET ORDONNANCES EN VIGUEUR.**

**AVERTISSEMENT :**

**A L'enfant ou l'adulte peut faire basculer le champ de tir et être tué.  
Verify le dispositif anti-bascule a été correctement installé et  
engaged.**

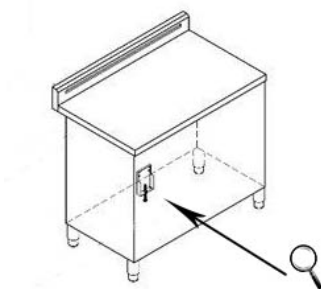
**Ensure le dispositif anti-bascule est réactivé lorsque la portée est de  
moved.**

**Do ne pas faire fonctionner la cuisinière sans que le dispositif  
antibasculement soit en place et enclenché.**

**Failure le faire peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez  
les enfants ou les adultes.**

## VÉRIFICATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Pour vérifier l'installation du système de sécurité anti-basculement, nous vous recommandons de regarder l'installation du support sous la cuisine (dans la partie visible entre les pieds, voir l'illustration).



### IMPORTANT - VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE

- Avant de commencer, veuillez lire attentivement et entièrement ces instructions.
- Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques apposés de façon permanente sur le produit. Cela pourrait annuler la garantie
- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.
- Veuillez vous assurer que ce produit est correctement mis à la terre.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour référence future.

**Pour une installation à des altitudes supérieures à 610 mt, contactez le Centre de services.**

## INSTRUCTION IMPORTANTE

- ***Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.***
- ***N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.***
- ***Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.***
- ***Porter des vêtements appropriés - Les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.***
- ***Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.***
- ***Stockage dans ou sur des appareils - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.***

- ***Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse - Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.***
- ***N'utilisez que des maniques sèches - Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu encombrant.***
- ***Faites attention en ouvrant la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.***
- ***Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.***
- ***Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.***
- ***Placement des grilles de four - Placez toujours les grilles de four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.***
- ***Pour vérifier l'installation du système de sécurité anti-basculement, nous vous recommandons de regarder l'installation du support sous la cuisine (dans la partie visible entre les pieds, voir l'illustration).***
- ***L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au National Fuel Gas Code ANSIZ223.1/NFPA 54- dernière édition. L'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code, ANSI/NFPA70 - dernière édition et/ou aux codes locaux.***

Les instructions ont été examinées par l'agence de test pour en vérifier la compréhensibilité, l'exactitude et la compatibilité avec les résultats des tests.

### **AU CANADA :**

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code d'installation du gaz naturel propane, CSA B149.1.

---

## **INFORMATIONS GÉNÉRALES**

### **AVERTISSEMENT !**

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Cette information est basée sur des considérations de sécurité.

2. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.
3. Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
4. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
5. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.
6. Lors de l'enlèvement d'un appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien :
  - Coupez le gaz au niveau de l'alimentation principale.
  - Débranchez l'alimentation en courant alternatif.
  - Débranchez la conduite de gaz au tuyau d'entrée.
  - Retirez soigneusement le champ de tir en le tirant vers l'extérieur.

**ATTENTION** : Le champ de tir est lourd ; faites attention à la manipulation.

7. **Exigences en matière d'électricité** : l'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.
8. **Alimentation en air et ventilation** : l'installateur doit se référer aux codes locaux/nationaux.

L'appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures ou un fonctionnement involontaire.

Un rideau d'air ou une autre hotte de cuisinière aérienne, qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière, ne doit pas être utilisé conjointement avec une cuisinière.

9. **Pression du collecteur de gaz** :

- gaz naturel - 5,0" W.C.P.
- Propane - 10,0" W.C.P.

10. L'utilisation abusive de la porte du four (par exemple, en marchant, en s'asseyant ou en s'appuyant sur elle) peut entraîner des risques et/ou des blessures.

11. Lors de l'installation ou de la dépose du champ de tir, il convient d'utiliser un cric à roulettes. Ne poussez pas contre les bords de la cuisinière pour tenter de la faire glisser dans l'installation ou de l'en retirer. Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente également la possibilité de plier les tiges des pieds ou les connecteurs d'accouplement internes.

**AVERTISSEMENT :**

**LES INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**

**La gamme doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02. L'installation doit être effectuée par un électricien agréé.**

**POUR LA SÉCURITÉ DES PERSONNES, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.**

---

## **PIÈCES DE RECHANGE**

Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées dans le cadre de l'entretien de la gamme. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces autorisés par l'usine. Contactez le distributeur de pièces le plus proche de chez vous.

---

## **SPÉCIFICATION DU PRODUIT**

### **NOTE IMPORTANTE POUR LE CONSOMMATEUR**

Conservez ce manuel d'instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Comme pour tout appareil produisant de la chaleur, vous devez respecter certaines consignes de sécurité.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Assurez-vous que le revêtement mural autour de la table de cuisson peut résister à la chaleur générée par la table de cuisson.

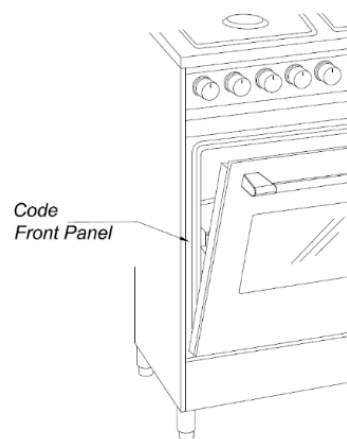
Inscrivez les numéros de modèle/série de l'appareil dans ce manuel pour référence de service/maintenance.

L'utilisateur doit conserver ce manuel pour référence personnelle et pour celle des inspecteurs, du personnel de service, etc.



### **ATTENTION :**

Le froid peut endommager la commande électronique. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, assurez-vous que l'appareil a été à une température supérieure à 0°C (32°F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre sous tension.



## **INFORMATIONS SUR LE SERVICE CLIENTÈLE**

Le numéro de série se trouve sur le côté intérieur de la garniture de la porte.


## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

- ✓ Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.
- ✓ Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
- ✓ Cette gamme est fournie avec un film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium. Ce film doit être retiré avant l'installation/l'utilisation de l'appareil.
- ✓ Cet appareil est destiné à être utilisé dans votre foyer. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins !
- ✓ En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et consultez votre fournisseur ou un technicien professionnellement qualifié.
- ✓ N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut devenir dangereux à utiliser.
- ✓ N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- ✓ Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont en position OFF.

- ✓ Ne permettez pas aux enfants ou à d'autres personnes incapables d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- ✓ Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle est en service.
- ✓ Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée : si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans le plan de cuisson cassé et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- ✓ Nettoyez la cuisine - en haut avec précaution : si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ✓ Appareils de cuisson à induction : ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- ✓ Ne touchez pas les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four : les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne touchez pas, ou ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- ✓ Placement des grilles du four : toujours placer les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- ✓ Risque d'incendie ! Ne stockez pas de matières inflammables dans le four et dans le compartiment de stockage.
- ✓ Tous les matériaux non combustibles doivent être installés sur la face inférieure d'une armoire située au-dessus de la section ou de l'unité de cuisson conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, aux codes d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.
- ✓ Assurez-vous que les câbles électriques reliant d'autres appareils à proximité de la cuisinière ne puissent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson ou se coincer dans la porte du four.
- ✓ Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier d'aluminium. Ne placez pas les étagères, la lèche-frite, les casseroles ou autres ustensiles de cuisson sur la base de la chambre du four.
- ✓ Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages dans le fond du four et ne recouvrez jamais une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloquerait la



circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

- ✓ Pour éviter tout danger éventuel, l'appareil doit être installé par du personnel qualifié uniquement. Toute réparation effectuée par des personnes non qualifiées peut entraîner un choc électrique ou un court-circuit. Afin d'éviter d'éventuelles blessures à votre corps ou à l'appareil, n'essayez pas de le réparer vous-même. Ces travaux ne doivent être effectués que par du personnel de service qualifié.
- ✓ Danger de brûlures ! Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement. Veillez à ce que les enfants soient tenus hors de portée et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, utilisez des vêtements de cuisine et des gants lorsque vous manipulez des pièces ou des ustensiles chauds.
- ✓ Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- ✓ Retirez la porte et le panneau pivotant du compartiment de stockage avant de le jeter pour éviter qu'il ne soit piégé.
- ✓ Ne nettoyez jamais la cuisinière, le four et le compartiment de stockage avec un appareil de nettoyage à vapeur à haute pression, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- ✓ Porter des vêtements appropriés : les vêtements amples, ajustés ou suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- ✓ Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.
- ✓ Le matériau d'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage .
- ✓ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de le remplacer par un modèle plus ancien), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée, conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.
- ✓ L'appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures ou un fonctionnement involontaire.
- ✓ Un rideau d'air ou une autre cagoule de rage aérienne, qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière, ne doit pas être utilisé conjointement avec une cuisinière.

## LES PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique implique la nécessité de suivre une série de règles fondamentales. En particulier :

- ✓ Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ;
- ✓ Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus ;
- ✓ Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes handicapées d'utiliser l'appareil sans votre surveillance.

### **AVERTISSEMENT :**

**N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.**

## SÉCURITÉ INCENDIE

- Ne pas stocker/placer/utiliser de matériaux combustibles (par exemple, papier, plastique, porte-pot, linge de maison, essence, alcool) à proximité du produit.
- Ne pas arroser un feu de graisse avec de l'eau. Éteignez plutôt la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique, ou utilisez un extincteur polyvalent, à poudre chimique ou à mousse.
- Si un feu de graisse devait se produire dans le four, éteignez le four en mettant la poignée en position OFF.
- Ne portez pas de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez le produit.
- N'utilisez que des maniques sèches : les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- Ne laissez pas les maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas une serviette ou un autre article en tissu volumineux comme support de casserole.
- Utilisez des casseroles de taille appropriée : cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Choisissez des casseroles à fond plat

suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

- Ustensiles de cuisine émaillés : seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent pour le service à la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- Ne laissez jamais les appareils de surface sans surveillance lorsque la température est élevée : le grillage provoque des émanations de fumée et de graisse qui s'enflamment.
- Ne faites pas tremper les éléments chauffants amovibles : les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Gardez les conduits de ventilation du four dégagés, pour éviter l'accumulation de graisse, nettoyez régulièrement les conduits.
- Faites attention en ouvrant la porte : laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Gardez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si nécessaire, utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique polyvalent.
- Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts : l'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.

## **SÉCURITÉ DES GAZ**

Si vous sentez le gaz :

- Fermez la valve et n'utilisez pas le produit.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez aucun appareil à gaz ou électrique.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- Évacuez tout le monde du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

- Vérification des fuites de gaz.
- Le contrôle d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez une brosse pour répandre une solution d'eau et de savon autour de la zone que vous vérifiez. S'il y a une fuite de gaz, de petites bulles apparaîtront dans la solution. En cas de doute, demandez l'aide d'un professionnel.

## **SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE ET DE MISE À LA TERRE**

- N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge.
- N'utilisez pas une prise de courant endommagée, un cordon d'alimentation ou une prise de courant lâche.
- Ne modifiez pas la fiche, le cordon ou la prise de courant.
- Ne mettez pas de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Ne connectez pas le fil de terre à des conduites de plomberie en plastique, des conduites de gaz ou des tuyaux d'eau chaude.
- Ce produit doit être mis à la terre. Si la gamme fonctionne mal ou tombe en panne, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant un chemin sûr pour le courant. Le cordon d'alimentation de cette cuisinière est doté d'une fiche de mise à la terre, qui doit être fermement branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre conformément aux réglementations locales. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
- La gamme est fournie avec une prise de terre à 4 broches. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à 4 broches avec mise à la terre, conforme à tous les codes et ordonnances locaux.
- Le propriétaire du produit doit s'assurer que le service électrique approprié est fourni pour le produit.

## **SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON**

- Avant d'allumer, assurez-vous que tous les capuchons de brûleur sont bien en place et que tous les brûleurs sont de niveau.

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance sur les réglages de chaleur moyenne ou élevée.
- Lorsque vous réglez un brûleur pour faire mijoter, ne tournez pas le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF, et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
- Ne placez pas d'autres objets que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.
- Avant de retirer ou de changer les ustensiles de cuisine, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisine immédiatement après la cuisson.
- Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont éteints et que toutes les surfaces ont complètement refroidi avant de retirer les grilles et de démonter les brûleurs.
- Avant de nettoyer le four : retirer la lèchefrite et les autres ustensiles.
- Après avoir nettoyé la tête du brûleur, assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la remonter.
- Pour éviter l'intoxication au monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau ou d'autres liquides sur la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de porte : le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four : aucun nettoyant pour four commercial ni aucun revêtement protecteur pour four ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel.
- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour les tables de cuisson et suffisamment grands pour couvrir les grilles. Les flammes du brûleur ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile de cuisson.
- Pour éviter la décoloration, la déformation et/ou l'empoisonnement au monoxyde de carbone des ustensiles de cuisine, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine trop grands par rapport à la grille.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.

- Utilisez toujours une quantité minimale d'huile pour tout type de friture. Décongelez toujours les aliments avant de les faire frire, et ne faites pas frire des aliments trop froids ou auxquels sont attachés des morceaux de glace.
- Lorsque vous faites frire, faites toujours chauffer l'huile lentement, et surveillez l'huile pendant qu'elle chauffe. Lorsque vous faites frire des aliments à feu vif, surveillez l'huile tout au long du processus de cuisson. Si vous combinez des graisses ou des huiles pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer. Tenez-vous à une distance sûre pendant la friture pour éviter les éclaboussures chaudes.
- Utilisez si possible un thermomètre à friture pour éviter de chauffer l'huile au-delà de son point de fumée. (Connaissez le point de fumée de l'huile que vous utilisez).
- Laissez toujours refroidir l'huile/la graisse dans les ustensiles de cuisine à température ambiante avant de les déplacer.
- Pour éviter une ébullition retardée, laissez reposer l'huile/la graisse chaude au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que la température se stabilise. En cas d'échaudure, suivez ces instructions de premiers secours :
  1. Immergez la zone écaillée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes.
  2. N'appliquez pas de crèmes, d'huiles ou de lotions.
  3. Couvrir avec un chiffon propre et sec.

## **SÉCURITÉ DES FOURS**

- N'utilisez pas le four à des fins autres que la cuisson, comme le séchage des vêtements ou le stockage. N'utilisez le four qu'à des fins de cuisson.
- Ne laissez pas d'objets en plastique à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de doublure de papier d'aluminium dans le four. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de matériau similaire pour couvrir des trous ou des passages dans le fond du four ou pour recouvrir une grille de four.
- Lorsque vous repositionnez les grilles du four, assurez-vous que le four est complètement refroidi.
- Veillez à ce que les grilles du four soient placées au même niveau de chaque côté.
- Ne pas endommager, déplacer ou nettoyer le joint de porte.
- Éloignez-vous du four en ouvrant la porte du four.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande du brûleur ou du four, faites toujours cuire et/ou griller avec la porte du four fermée.

- Ne faites pas griller la viande trop près de l'élément de grillage. Enlevez l'excès de graisse de la viande avant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage au four, suivez les instructions du fabricant.
- Veillez à ce que le four ne soit pas encrassé par des accumulations de graisse.
- Ne vaporisez pas d'eau sur la vitre du four pendant que celui-ci est allumé ou juste après que vous l'ayez éteint.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater la vitre.

### **AVERTISSEMENT :**

**Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Lorsque les enfants grandissent, apprenez-leur à utiliser tous les appareils correctement et en toute sécurité. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière n'est pas surveillée.**



### **ATTENTION :**

- N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant.
- En cas de panne de courant, éteignez toujours le four. Si le four n'est pas éteint et que le courant revient, le four peut se remettre à fonctionner. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou s'abîmer.



### **ATTENTION :**

- Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut entraîner des blessures graves et peut également causer des dommages à la cuisinière. Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Ne rangez pas les objets qui intéressent les enfants dans les armoires situées au-dessus de la gamme. Les enfants pourraient être gravement brûlés en grimpant sur la cuisinière pour atteindre les objets.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Des explosions ou des incendies pourraient en résulter.
- Pour éviter de devoir atteindre les brûleurs en surface, il faut éviter de placer des armoires de rangement au-dessus des brûleurs.
- Ajustez la taille de la flamme du brûleur de surface pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Une flamme excessive est dangereuse.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Cela crée une situation potentiellement dangereuse.

- Installez le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché.
- Re - engagé le dispositif anti - basculement si la portée est déplacée. Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans que le dispositif anti-bascule soit en place et enclenché.
- N'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce. Une utilisation prolongée de la cuisinière sans ventilation adéquate peut être dangereuse.
- En cas de panne d'électricité, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Pour allumer un brûleur de surface, tenez une allumette allumée sur la tête du brûleur et tournez lentement le bouton de contrôle de surface sur LITE. Soyez prudent lorsque vous allumez les brûleurs de surface manuellement.
- Remettez toutes les commandes en position "off" après avoir utilisé une opération de temporisation programmable.

**Pour éviter la casse** : Ne pas manipuler l'appareil par la table de cuisson.

Les équipements électriques et gaziers comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Les importantes instructions de sécurité contenues dans ce manuel visent à minimiser les risques de dommages matériels, de blessures et de décès. Veillez à les lire. Conservez ce manuel à portée de main pour pouvoir vous y référer en cas de besoin.

## PIÈCES DE RECHANGE

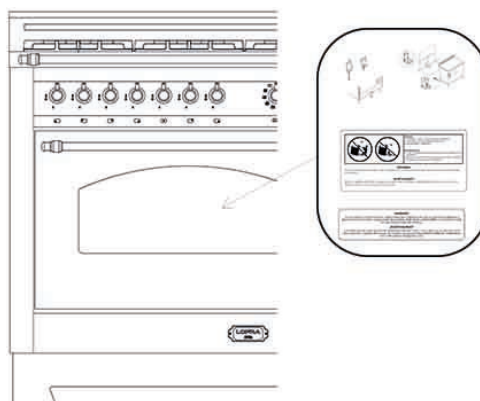
Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées dans le cadre de l'entretien de la gamme. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces autorisés par l'usine. Contactez le distributeur de pièces le plus proche de chez vous.

## SPÉCIFICATION DU PRODUIT

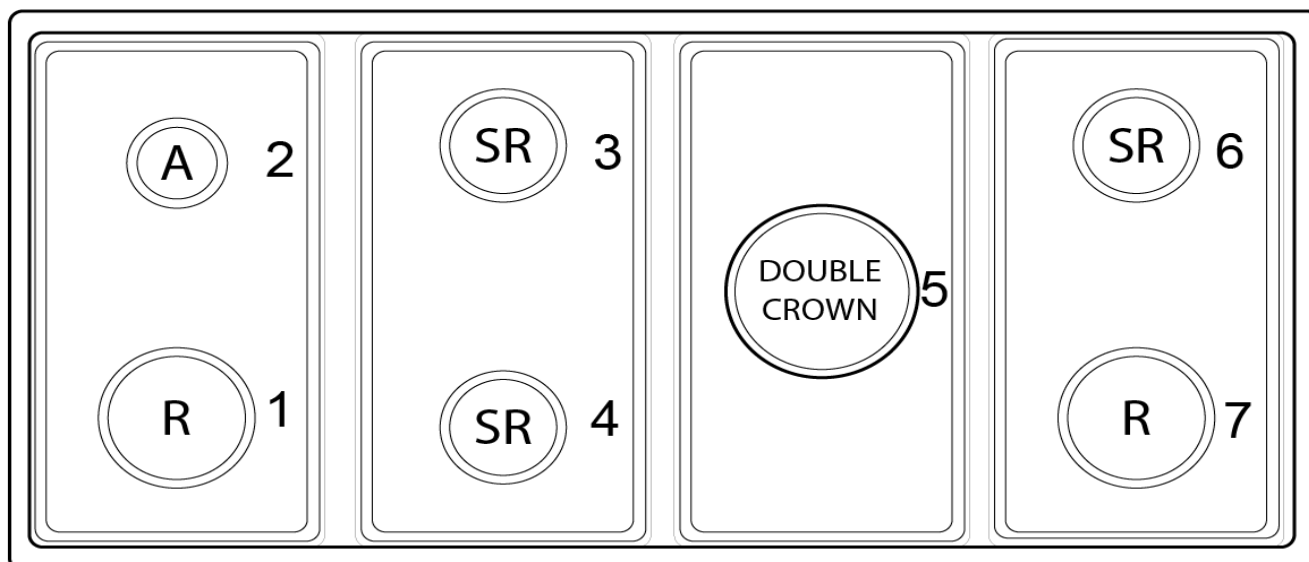
**REMARQUE : ne pas pincer le cordon d'alimentation ou le conduit de gaz flexible entre la cuisinière et le mur.**

**Ne pas sceller la cuisinière aux armoires latérales.**

Pour toute autre information sur l'appareil, consultez les étiquettes au dos de l'appareil.







La plaque de cuisson:

1. Avant gauche - Rapide (R)
2. Arrière gauche - Auxiliaire (A)
3. Centre avant gauche - Semi-rapide (SR)
4. Centre arrière gauche - semi-rapide (SR)
5. Centre droit - Double couronne (DC)
6. Arrière droit - Semi-rapide (SR)
7. Avant droit - Rapide (R)

**Note :**

Le dispositif d'éclairage électrique au gaz est incorporé dans les boutons.

L'appareil est équipé d'un système de soupape de sécurité, le flux de gaz sera arrêté si et quand la flamme s'éteint accidentellement.



**ATTENTION :**

Si le brûleur est accidentellement éteint, coupez le gaz au niveau du bouton de commande et attendez au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer.



**ATTENTION :**

Les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement dans lequel ils sont installés.

Veillez à ce que la zone de cuisson soit bien ventilée conformément aux codes nationaux/locaux.



## Description des contrôles :

1. Bouton de commande du brûleur avant gauche
2. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
3. Bouton de commande du brûleur central arrière gauche
4. Bouton de commande du brûleur central avant gauche
5. Bouton de commande du brûleur central
6. Bouton de commande du brûleur arrière droit
7. Bouton de commande du brûleur avant droit
8. Bouton de l'interrupteur principal multifonctionnel du four
9. Bouton multifonctionnel du thermostat du four principal
10. Programmeur électronique
11. Bouton de minuterie du four latéral multifonction
12. Bouton d'interrupteur multifonctionnel du four latéral
13. Bouton de thermostat multifonctionnel du four latéral

### **AVERTISSEMENT :**

**Si des armoires suspendues sont fournies, il faut également prévoir une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) l'avant des armoires.**

**Cela permettra de dissiper toute accumulation de chaleur dans les armoires suspendues afin d'éviter les décès, les blessures et/ou les risques d'incendie.**


**La hotte de ventilation doit être construite en tôle d'au moins 0,0122" d'épaisseur. Installez la hotte au-dessus de la cuisinière avec un dégagement d'au moins 1/4" entre la hotte et le dessous du matériau combustible ou de l'armoire métallique. La hotte doit être au moins aussi large que l'appareil et centrée sur celui-ci. L'espace libre entre la surface de cuisson et la surface de la hotte de ventilation ne doit jamais être inférieur à 24 pouces.**

## EN UTILISANT LES BRÛLEURS SUPÉRIEURS

### BRÛLEURS À GAZ

Allumage électronique intégré dans le bouton : tournez le bouton en position maximale et appuyez à fond, le brûleur s'allume automatiquement.

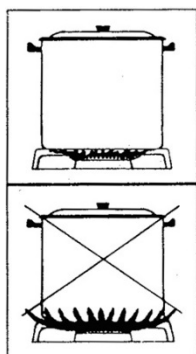
● Pas d'approvisionnement en gaz (robinet fermé)

 Approvisionnement maximal en gaz



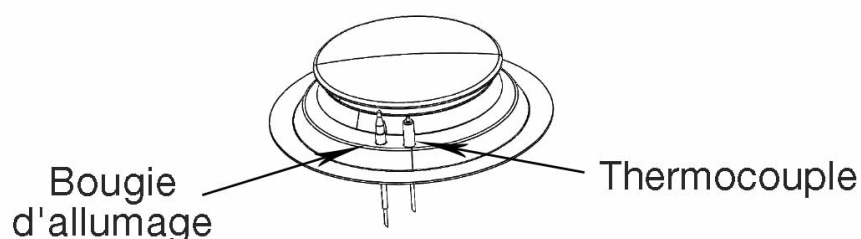
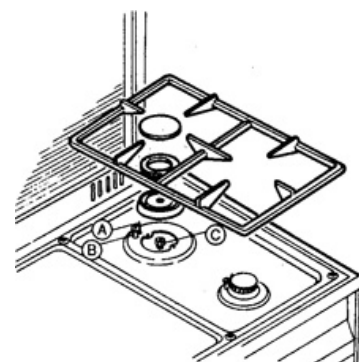
Approvisionnement minimal en gaz

Pour obtenir le débit minimum, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et placer l'index du bouton au niveau de la petite flamme.

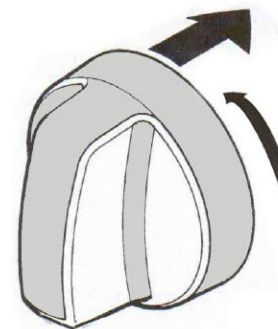


Dispositif de sécurité : une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 5 ÷ 10 secondes, puis relâchez-le. Le brûleur reste allumé par le thermocouple (A), qui maintient le passage du gaz ouvert grâce à une soupape de sécurité qui, en cas d'arrêt accidentel du brûleur, interrompt le passage du gaz.

En cas de panne de courant momentanée, le brûleur de la plaque de cuisson peut être allumé manuellement à l'aide d'un allumeur.

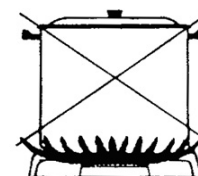
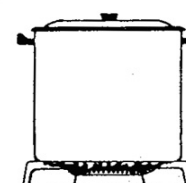


Tournez le bouton et introduisez une flamme dans le brûleur souhaité. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il est conseillé de tourner le bouton en position d'arrêt.



## PERFORMANCE DU BRÛLEUR

Une variété de casseroles d'un diamètre minimum de 12 cm (5 inches) peut être utilisée sur les brûleurs "moyens et petits". Les casseroles ne doivent pas avoir de fond concave ou convexe, mais être parfaitement plates comme le montre la figure. Pour un rendement optimal, utilisez les casseroles illustrées dans la figure, c'est-à-dire que les flammes ne doivent pas dépasser le fond de la casserole. Lorsqu'un liquide commence à bouillir, abaissez la flamme autant que possible, mais maintenez-la à ébullition. Pour des raisons de sécurité, nous recommandons d'utiliser des casseroles ayant les diamètres suivants sur les différents brûleurs (voir tableaux).



**ATTENTION:** Pour des raisons d'urgence, nous conseillons d'utiliser les casseroles suivantes avec des diamètres qui se superposent aux brûleurs : auxiliaire, semi-rapide, rapide, triple anneau, brûleur à poisson.

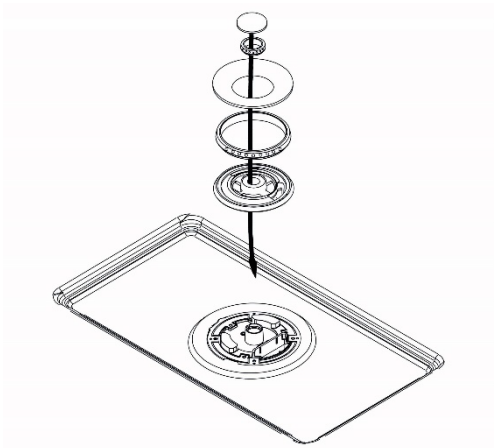
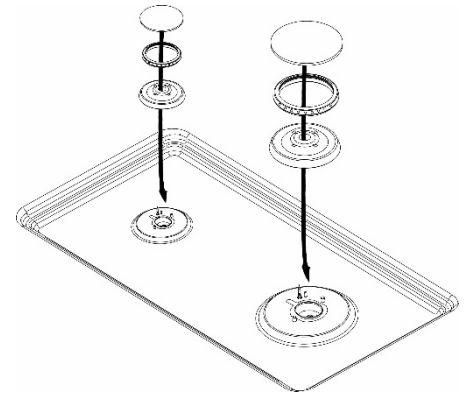
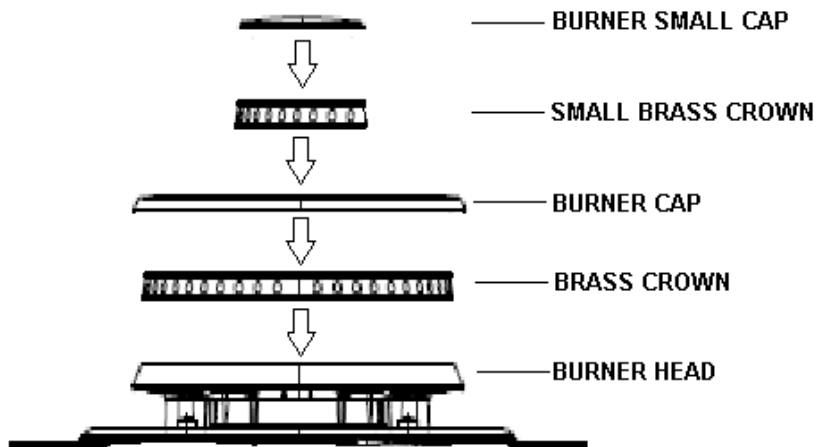
Brûleur	Diamètre min.		Diamètre max.	
	Inches	cm	Inches	cm
Auxiliary	4	10	6	14
Semi -rapid	6	15	8	20
Rapid	8	21	10	26
Triple ring (ultra-rapid) dual Ø125mm AEO	9	24	10	26
Dual Ø145mm AEO four-leaf	10	26	12	30

### NOTE:

Une distance minimale de 10 cm (4 inches) est recommandée entre les bords de deux pots différentes.

## LES BRÛLEURS À GAZ DÉMONTÉS ET RÉASSEMBLÉS

Les brûleurs peuvent être démontés et remontés en suivant la séquence indiquée sur l'image pour le nettoyage et l'entretien.



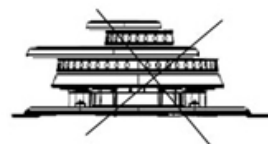
Montage des bouchons et des grilles de brûleurs

Il est très important de s'assurer que tous les capuchons et grilles des brûleurs de surface sont installés correctement et aux bons endroits.

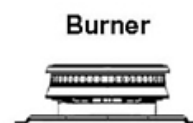
Une fois en place, vous pouvez vérifier l'ajustement en faisant glisser doucement le capuchon de brûleur d'un côté à l'autre pour vous assurer qu'il est centré et bien en place. Lorsque la lèvre du capuchon du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre le clic du capuchon du brûleur.



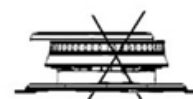
— Correct Position



— Incorrect Position



— Correct Position



— Incorrect Position

## TABLEAU DES INJECTEURS - PRESSION D'ENTRÉE MAXIMALE DU RÉGULATEUR

BRÛLEURS	PUISSANCE NOMINALE BTU/hr	<b>GAZ NATUREL (A)</b> <b>5" (12,7 cm) (12,5mbar)</b>	<b>PROPANE (E)</b> <b>10" (25,4cm) (25mbar)</b>
		<i>pression de ligne min (i.w.c.)</i> <i>min pression de ligne (i.w.c.)</i>	<i>pression de ligne min (i.w.c.)</i> <i>min pression de ligne (i.w.c.)</i>
		<b>6" (15,2cm) (15mbar)</b>	<b>11" (27,9cm) (27,4mbar)</b>
		<i>pression de ligne maximale (c.i.v.)</i> <i>pression de ligne maximale (i.w.c.)</i>	<i>pression de ligne maximale (c.i.v.)</i> <i>pression de ligne maximale (i.w.c.)</i>
		<b>14" (35,6cm) (34,9mbar)</b>	<b>14" (35,6cm) (34,96mbar)</b>
		Ø injecteur (1/100 mm)	Ø injecteur (1/100 mm)
Auxiliaire	4000	90	60
Semi-rapide (SR)	7000	120	78
Rapide (R)	11000	150	96
Double (D)	16000	80/165	50/105

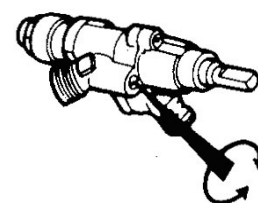
## LA RÉGULATION DE LA PUISSANCE MINIMALE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Robinet normaux/à soupape

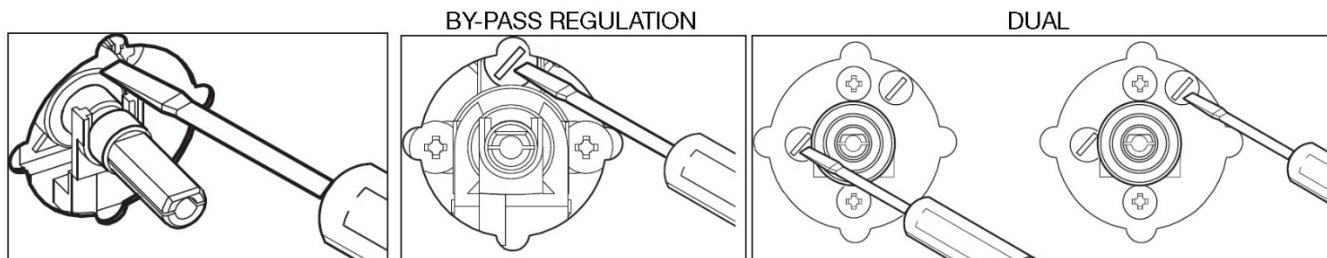
Allumez les brûleurs et tournez le bouton en position maximale. Retirez le bouton et insérez un petit tournevis à tête plate dans les trous sur le côté du panneau de commande, selon le type.

Desserrer la vis de dérivation de deux tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tourner la tige jusqu'à la position minimale.

Ajustez les vis précédemment desserrées jusqu'à ce que la flamme soit abaissée mais stable, même lorsque des changements rapides sont effectués de la position maximale à la position minimale avec le brûleur froid. Si des robinets de sécurité sont installés, laissez le brûleur fonctionner au minimum pendant quelques minutes pour éviter que l'appareil ne s'enclenche. Si c'est le cas, augmentez le minimum.



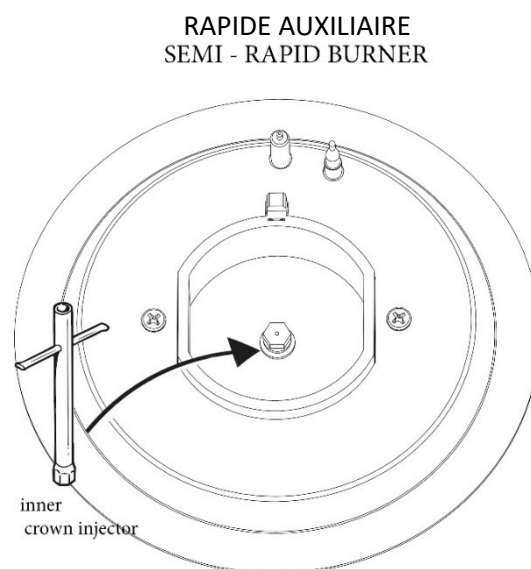
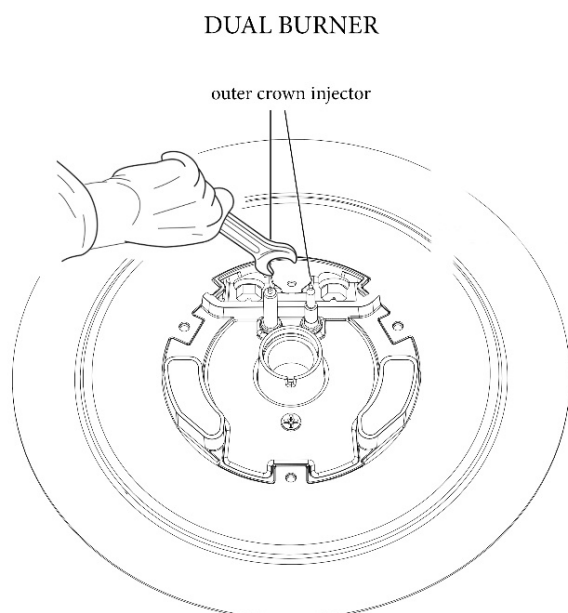
**N.B. : pour les réglages du gaz liquide, le brûleur doit être réglé au minimum en serrant complètement les dérivations du robinet.**



## LES OPÉRATIONS À EFFECTUER LORS DU REMPLACEMENT DES INJECTEURS

- ✓ Retirez les grilles et les couvercles de brûleurs :
- ✓ À l'aide d'une clé, remplacez l'injecteur de la buse par ceux qui conviennent le mieux au type de gaz pour lequel il doit être utilisé.

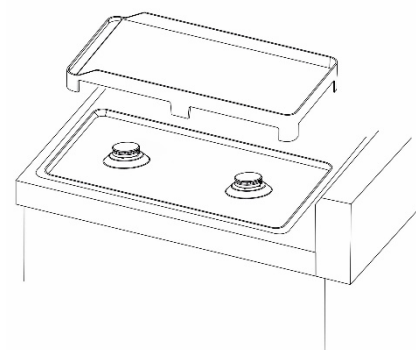
Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter la régulation de l'air primaire.



## TEPPANYAKI

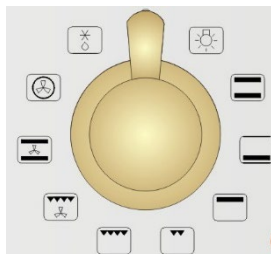
L'accessoire "Teppanyaki" (si disponible) doit être placé sur deux brûleurs de la plaque de cuisson comme indiqué sur la photo.

**ATTENTION : il ne doit pas être placé sur la plaque de cuisson avec un seul brûleur.**



## FONCTIONS DU FOUR

### BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS

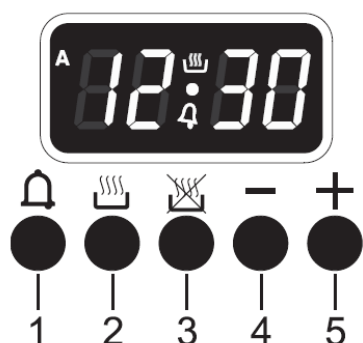


Icône	Nom de la fonction	Description	Notes
	Lumière du four	La lampe du four s'allume.	La lampe est toujours allumée dans toutes les fonctions de cuisson.
	Four conventionnel	La chaleur se répartit uniformément entre le haut et le bas. Idéal pour la cuisson de pâtisseries, de gâteaux et de biscuits et pour les rôtis.	Recommandé pour la cuisson d'objets individuels.
	La cuisine par le bas	La chaleur se répartit par le bas pour donner une touche finale aux aliments cuits.	
	Cuisiner d'en haut	La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur (ciel).	Idéal pour cuisiner le dessus des plats sans griller.
	Griller	La chaleur est rayonnée dans le four.	Idéal pour cuisiner sur le grill, griller, dorer, gratiner.
	Griller avec Maxi Grill	La chaleur se dilate avec une puissance plus élevée et une plus grande surface d'irradiation.	Idéal pour cuisiner sur le grill, griller, dorer, gratiner.
	Griller avec un four à ventilateur	La chaleur est rayonnée dans le four et répartie uniformément par le ventilateur.	Idéal pour griller, rôtir, dorer, gratiner, etc. sans que l'intérieur des aliments ne se dessèche.
	Même la cuisine	La chaleur émise par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs est distribuée par le ventilateur pour une cuisson rapide et uniforme, à l'intérieur comme à l'extérieur.	Recommandé pour la cuisson d'objets individuels.
	La cuisine assistée par les fans	La chaleur est distribuée par ventilation forcée. Ce système de cuisson vous permet de préparer trois plats différents en même temps.	Idéal pour les aliments qui doivent être bien cuits au milieu et pas bien cuits à l'extérieur.  <b>Décongélation très rapide :</b> Réglez l'interrupteur sur "cuisson assistée par ventilateur" et le thermostat sur 120°F (50°C) afin de décongeler les aliments en un rien de temps.
	Décongélation	Réglez le thermostat du four sur la position "0". Les aliments peuvent être décongelés en utilisant le ventilateur sans aucune chaleur.	



# PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (FOUR PRINCIPAL)

## LISTE DES FONCTIONS



Touche Timer



Touche de fin de cuisson



Touche de durée de cuisson



Touche de diminution de la valeur



Touche d'augmentation de la valeur

## Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation, ou après une coupure de courant, **00:00** l'écran du four clignote.

Appuyez sur les touches et et en même temps sur les touches de réglage de la valeur ou **-** : **+** ceci augmentera ou diminuera le réglage d'une minute pour chaque pression.

Appuyez sur l'une des touches de modification de valeur pour afficher l'heure actuelle.

Avant chaque réglage du programmateur, activez la fonction et la température requises.

## Cuisson minutée

**La cuisson minutée est la fonction qui permet de démarrer une opération de cuisson et de la terminer après une durée déterminée par l'utilisateur.**



Appuyez sur la touche et l'écran s'allume en affichant les chiffres **00:00**; maintenez-la enfoncée et utilisez en même temps les touches **-** ou **+** pour régler la durée de cuisson. Lorsqu'on le relâche, le décompte de la durée de cuisson programmée commence et l'écran affiche l'heure actuelle ainsi que et **A** (pour indiquer que l'on a programmé une cuisson).



## Cuisson programmée

Cette fonction permet d'allumer et d'éteindre le four en mode entièrement automatique.


Appuyez sur la touche et l'écran s'allume en affichant les chiffres **00:00**; maintenez-la enfoncée et utilisez en même temps les touches de modification des valeurs **-** ou **+** pour régler la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche et l'écran affichera la somme du temps actuel et de la durée de la cuisson : maintenez-la enfoncée et, en même temps, utilisez les touches de modification des valeurs **-** ou **+** pour régler le temps de fin de cuisson.

Lorsque  la touche est relâchée, le comptage programmé commence et l'écran affiche l'heure actuelle ainsi que les symboles **A** et .







**Après avoir effectué le réglage, appuyez  sur la touche pour visualiser le temps de cuisson restant ; appuyez  sur la touche pour visualiser le temps de fin de cuisson. La logique empêche l'introduction de valeurs incompatibles (par exemple, le programmeur n'acceptera pas un temps de fin de cuisson avec une durée trop longue pour sa valeur).**

### **Fin de la cuisson**

À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et, simultanément, une sonnerie se déclenche par intermittence. Une fois la sonnerie désactivée, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle et le symbole , indiquant que le four est revenu en mode d'utilisation manuelle.

### **Minuterie**


Le programmeur peut également être utilisé comme une minuterie ordinaire.

Appuyer  sur la touche et l'écran affiche les chiffres  ; maintenir  la touche enfoncée et appuyer simultanément sur les touches de modification de valeur  ou . En relâchant la touche, le comptage commence et l'écran affiche l'heure actuelle et le symbole .



**Après le réglage, pour afficher le temps restant, appuyez sur la touche .**

**En mode minuterie, le fonctionnement du four ne sera pas interrompu à la fin de la durée programmée.**

### **Réglage du volume du buzzer**




Le volume de la sonnerie peut être modifié (3 réglages) pendant le fonctionnement en appuyant sur .

### **Arrêter le buzzer**

Le buzzer s'arrête automatiquement après environ sept minutes. Il peut être désactivé manuellement en appuyant sur les touches  et  simultanément.

Pour éteindre l'appareil, remettez tous les boutons sur la position 0.

### **Suppression des données de l'ensemble**

Après avoir programmé une opération de cuisson programmée ou temporisée, cette programmation peut être annulée en maintenant enfoncée la touche de la fonction qui vient d'être programmée et en appuyant simultanément sur  ou  jusque  apparaisse sur l'écran.


Le programmeur interprétera l'annulation du programme comme mettant fin à l'opération de cuisson.

### **Modifier les données de l'ensemble**

Les données de cuisson définies peuvent être modifiées à tout moment en maintenant la touche de fonction enfoncée et en appuyant simultanément sur les touches **-** ou **+** pour modifier la valeur.

## **MINUTERIE (FOUR LATÉRAL)**

---

Le four latéral est équipé d'un dispositif de contrôle appelé minuterie. Pour un fonctionnement ininterrompu du four, après avoir réglé le type de cuisson et la température à l'aide des boutons situés sur le côté du four, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il coïncide avec le symbole  (il n'est pas recommandé de tourner au-delà du symbole afin de ne pas casser le mécanisme). Pour régler la durée de fonctionnement du four, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à la durée maximale de 120 minutes, puis déplacez l'aiguille du bouton jusqu'à la valeur de temps souhaitée. (Cette action remonte le mécanisme de la minuterie).

## **LOCALISATION DU MODÈLE ET DU NUMÉRO DE SÉRIE**

---

La plaque de série est située sur le cadre frontal du four, derrière la porte du four, ou sur le cadre latéral du tiroir.

Lorsque vous commandez des pièces pour votre gamme ou que vous vous renseignez sur celle-ci, veuillez toujours à indiquer le numéro de modèle et de série ainsi qu'un numéro de lot ou une lettre de la plaque de série de votre gamme.

Votre plaque de série vous indique également la puissance des brûleurs, le type de combustible et la pression pour laquelle la gamme a été ajustée à la sortie de l'usine.

**Le marquage doit être conforme à la norme CAN/CSA - C22.2 No. 0.**

**Les plaques signalétiques adhésives doivent être conformes aux exigences applicables de la norme CSA C22.2 n° 0.15.**

Ces plaques d'identification adhésives doivent avoir :

- Nom et marque du fabricant
- Numéro de modèle
- Tension d'entrée nominale
- Fréquence en hertz
- Puissance nominale en ampères ou en watts
- Nombre de phases
- Code de la date, numéro de série, mites et année de fabrication.

## AVANT DE FAIRE APPEL À UN SERVICE

Lisez attentivement le manuel et le chapitre Dépannage. Cela peut vous faire gagner du temps et de l'argent.

peut vous faire gagner du temps et de l'argent. La liste comprend des incidents courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériaux dans cet appareil.

Veillez contacter notre partenaire américain en cas de besoin d'assistance technique ou de pièces détachées :

### ***EuroChef USA***

41 Mercedes Way Ste 25

Edgewood, NY 11717

631-254-3434

## SCELLER LES OUVERTURES

Scellez toutes les ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le sol sous la cuisinière après l'installation de la ligne d'alimentation en gaz.

## CONNECTER LA CUISINIÈRE À L'ALIMENTATION EN GAZ

---

Important : retirez tout le matériel d'emballage et la documentation de la gamme avant de brancher le gaz et l'alimentation électrique.

Pour éviter les fuites, appliquez un produit d'étanchéité sur tous les filetages extérieurs des tuyaux.

La conduite d'alimentation doit être équipée d'une vanne d'arrêt approuvée. Cette vanne doit être située dans la même pièce que la cuisinière et doit être placée à un endroit qui permet de l'ouvrir et de la fermer facilement.

Ne bloquez pas l'accès à la vanne d'arrêt. La vanne sert à ouvrir ou à fermer le gaz de l'appareil.

Ouvrez la vanne d'arrêt du gaz dans la conduite d'alimentation en gaz. Attendez 5 minutes pour que le gaz se déplace dans la conduite de gaz.

L'alimentation en gaz entre la vanne d'arrêt et le régulateur peut être raccordée par une tuyauterie rigide ou par une tuyauterie métallique flexible raccordée à un raccord union approuvé par l'A.G.A./C.G.A. lorsque les codes locaux en autorisent l'utilisation.



### **ATTENTION :**

Ne laissez pas le régulateur tourner sur le tuyau lorsque vous serrez les raccords.

## RACCORDEMENT AU RÉGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur est déjà installé sur l'appareil.



### **ATTENTION :**

N'établissez pas de liens trop étroits. Le régulateur est moulé sous pression. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur et provoquer une fuite de gaz et un éventuel incendie ou une explosion.

L'utilisateur doit connaître l'emplacement de la vanne d'arrêt principale et y avoir facilement accès.

Lorsque vous utilisez un conduit de gaz flexible sur la cuisinière, laissez suffisamment de mou pour tirer la cuisinière hors de la découpe pour le nettoyage ou l'entretien.

### **NOTE :**

Ne laissez pas le conduit flexible se coincer entre le mur et la cuisinière. Pour un contrôle visuel, retirez le tiroir de la cuisinière.

On utilise des connecteurs flexibles, mais certains connecteurs ne sont pas pliés.

## LE DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT :**

**Lorsque vous mettez la cuisinière en position verticale, veillez toujours à ce que deux personnes effectuent cette manœuvre pour éviter d'endommager les pieds réglables.**

**Attention : ne soulevez pas la cuisinière par la poignée de la porte lorsque vous la mettez en position verticale.**

**Lorsque vous déplacez la cuisinière vers sa position finale, NE PAS TIRER. Soulevez les pieds hors du sol.**

### **AVERTISSEMENT :**

**Avant de nettoyer l'appareil, enlevez les grilles et les autres ustensiles et essuyez tout renversement excessif avant de lancer le cycle de nettoyage.**

**Ne pas nettoyer le joint de porte : le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.**

**N'utilisez pas de nettoyant pour four : aucun nettoyant pour four commercial ni aucun revêtement protecteur pour four ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four.**

**Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le manuel.**

**Avant de nettoyer le four : retirer la lèchefrite et les autres ustensiles.**

Coupez le fusible ou les disjoncteurs de la ligne d'alimentation principale et fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz.

Assurez-vous que la cuisinière est froide. Retirez le tiroir de service (tiroir chauffant sur certains modèles) et ouvrez la porte du four.

Soulevez la cuisinière à l'avant et faites-la glisser hors de l'ouverture découpée sans créer de tension excessive sur le conduit de gaz flexible. Veillez à ne pas pincer le conduit de gaz flexible à l'arrière de la cuisinière lorsque vous remplacez l'appareil dans l'ouverture. Remplacez le tiroir, fermez la porte et mettez l'alimentation électrique et le gaz de la cuisinière en marche.

## Résolution des problèmes

- Lisez attentivement le chapitre de ce manuel : "PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS MÉNAGERS"
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé. Une réparation incorrecte peut entraîner des risques considérables pour vous et pour les autres.
- Certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit :

Problème	Cause probable	Conseil/remède
L'appareil ne fonctionne pas	Panne du réseau électrique	Vérifiez si les lumières de la maison ou d'autres appareils fonctionnent. Vérifiez l'interrupteur principal de la maison ou de la cuisine.
	Le cordon d'alimentation est débranché	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
La lampe du four ne s'allume pas	La lampe du four est défectueuse	Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil de la prise électrique. Remplacez l'ampoule. Voir les remarques dans le manuel.

Le four ne chauffe pas	La fonction de cuisson et la température ne sont pas réglées	Sélectionner à l'aide des boutons la fonction de cuisson et la température.
	Appareil avec minuterie	La minuterie ne contrôle que le plus grand four. La minuterie n'est pas réglée. Voir les remarques relatives à la minuterie, présentes dans le manuel.
Lorsque la porte est fermée, de la vapeur s'échappé du joint du four	Vérifier le montage du joint	Joint endommagé. Contacter un technicien qualifié
L'appareil émet des bruits métalliques	Le bruit est dû à la dilatation du métal pendant le chauffage et/ou le refroidissement.	Ce n'est pas une faute.
Le brûleur ne s'allume pas	Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.	Voir le problème : l'appareil ne fonctionne pas. Ou l'appareil n'est pas mis à la terre. Contactez l'installateur électrique.
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez complètement le robinet de gaz.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide	Remplacer la bouteille de gaz
Le brûleur ne fonctionne pas correctement	Les brûleurs sont sales ou humides	Enlever la saleté du couvercle du brûleur. Séchez bien les couvercles des brûleurs.
	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement positionné.	Positionner l'over.
Odeur de gaz dans la cuisine	Un robinet est ouvert.	Fermez le robinet général du gaz. Ouvrez les fenêtres et ventilez la pièce.
	Fuite de gaz possible au niveau d'un raccord ou d'un tuyau ou d'un tuyau.	Contactez le service ou un technicien agréé pour la révision et la certification de l'installation de gaz.

**Si le problème n'est pas résolu, N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER VOUS-MÊME L'APPAREIL DÉFECTUEUX.**

**Contactez le service technique ou le revendeur où vous avez acheté l'appareil.**

# **LOFRA®**

**Nuova Lofra S.r.l.**

**Via Montegrotto, 125 - 35038 TORREGLIA (PADOVA) - ITALIE**

**Tél : +39 049 9904811**

**Le téléfax : +39 049 9904800**

**Site web : [www.lofra.it](http://www.lofra.it)**