



ORANIER
Dessauer

Gaz

Fourneau à l'arrêt

FZ 2299 15

FZ 2230 15



Cher client,

Merci d'avoir choisi un appareil électroménager ORANIER-DESSAUER ! Les appareils électroménagers ORANIER-DESSAUER vous offrent une technologie sophistiquée et fiable, une fonctionnalité et un design attrayant.

Si, malgré notre contrôle de la qualité, vous avez quelque chose à redire, veuillez contacter notre service central d'assistance, ici vous serez heureux de vous aider:

E-mail service-kt@oranier.com
Téléphone 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Exigences en matière de pièces de rechange

E-mail ersatzteil-kt@oranier.com
Téléphone 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Tous les services sont accessibles

Mo - Do 8h00 - 17h00
Fr 8h00 - 15h00

En dehors des heures de service, veuillez nous faire part de vos souhaits par e-mail ou par télécopieur.

Représentations nationales:

Autriche
ORANIER
Succursale Autriche
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

E-mail service-kt@oranier.com
Téléphone +43 (0) 7 32 66 01 88 70
Telefax +43 (0) 7 32 66 01 88 80

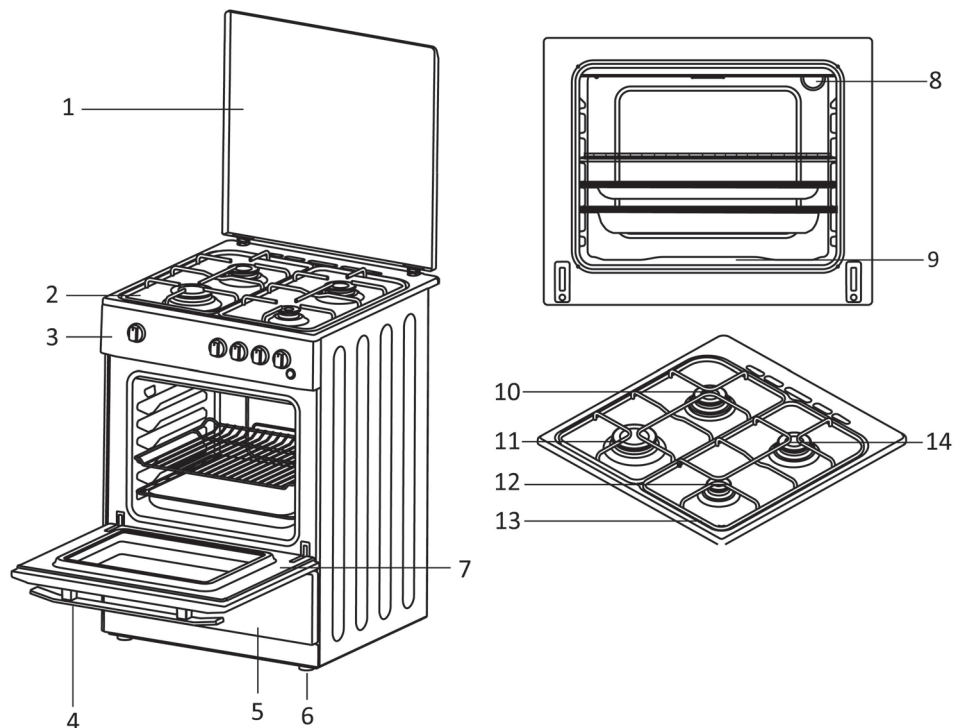
Table des matières

Aperçu de votre appareil	3
1. Instructions de sécurité	4
2. Installation et préparation destinés à l'utilisation	8
2.1 Environnement dans lequel la cuisinière est installée de	8
2.2 Installation du produit	9
2.3 Raccordement au gaz	10
2.4 Approvisionnement en gaz	11
2.5 Connexion électrique	15
2.6 Réglage des pieds	15
2.7 Protection anti-inclinaison	16
3. Utilisation de votre troupeau	17
3.1 Utilisation des brûleurs à gaz	17
3.2 Commande des brûleurs de plaques de cuisson	17
3.3 Commande du brûleur de boulangerie	18
3.4 Accessoires	20
4. Nettoyage et entretien	22
4.1 Nettoyage du troupeau	22
4.2 Aménagement de la porte de cuisson	23
4.3 Entretien	24
5. Entretien et transport	25
5.1 Aide aux incidents	25
5.2 Informations sur le transport	25
Informations relatives à l'élimination	26
Tableau des agréments	
Types de gaz et pressions	27
Valeurs d'efficacité de l'espace de cuisson	28
Dimensions 29	
Garantie de l'usine ORANIER 31	

L'élimination de l'appareil et de l'emballage par le biais des déchets ménagers normaux n'est pas autorisée ! L'élimination doit être effectuée conformément aux dispositions locales relatives à la gestion des déchets (voir la note p. 26).

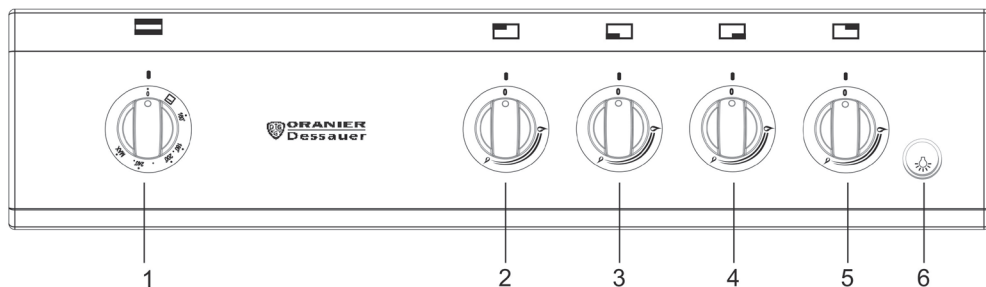


Aperçu de votre appareil



- 1 - Couverture
- 2 - Kochfeld
- 3 - Panneau de commande
- 4 - Poignée de porte
- 5 - Chariot de vaisselle
- 6 - Pieds de pied
- 7 - Porte de la salle de cuisson
- 8 - Éclairage du four

- 9 - Brûleur de cuisson
- 10 - Brûleur normal
- 11 - Brûleur fort
- 12 - Garbrenner
- 13 - Porte-pots
- 14 - Brûleurs normaux



- 1 - Bâillon pour le choix de la température du four
- 2 - Cuisinière à gaz bouton de réglage arrière gauche
- 3 - Plaque à gaz bouton de réglage avant gauche

- 4 - Panneau à gaz bouton de réglage avant droit
- 5 - Panneau à gaz bouton de réglage arrière droit
- 6 - Interrupteur Éclairage du four

1. Instructions de sécurité

Déballer ou faire déballer l'appareil dès la livraison. Vérifier l'apparence générale. Les éventuels préfixes sont consignés par écrit sur le bon de livraison et en conservent un exemplaire.

Veuillez lire attentivement les indications disponibles concernant l'installation et l'utilisation du four avant la première utilisation, afin de maîtriser rapidement votre appareil.

Conserver ce manuel d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil est vendu ou vendu à une autre personne, assurez-vous que cette personne reçoit également le manuel d'utilisation. Avant l'installation et l'utilisation du four, il convient de prendre connaissance de ces instructions concernant la sécurité de l'appareil. Ils ont été rédigés pour la sécurité de l'utilisateur et d'autres personnes.

Ce manuel a été rédigé pour différents modèles d'une série. VOTRE CUISINIÈRE NE PEUT PAS CONTENIR CERTAINS DES ÉQUIPEMENTS INDICQUÉS DANS CE MANUEL. PENDANT QUE VOUS LISEZ CE MANUEL, VOUS DEVEZ FAIRE ATTENTION AUX IMAGES.

Instructions générales de sécurité

Ce dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes présentant des handicaps physiques et mentaux et des déficiences des organes sensoriels ou des personnes qui n'ont pas d'expérience ou de connaissance, s'ils ont été préalablement supervisés ou ont reçu des instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers éventuels. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance lors du nettoyage et des soins. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT: Au cours de l'utilisation, la cuisinière et la partie accessible sont chaudes. Assurez-vous que vous ne pouvez pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de la salle de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la cuisinière, sauf s'ils sont surveillés.

AVERTISSEMENT: Cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec la graisse ou l'huile peut être dangereuse et causer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez la cuisinière et couvrez la flamme d'un couvercle ou d'une couverture de feu.

Instructions de sécurité

AVERTISSEMENT - Risque d'incendie: N'mettez pas d'objets

les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si la surface a des sauts, vous devez faire le geste désactivez pas tout de suite. Il existe un risque de Des coups.

Pour les plaques de cuisson avec couverture: avant d'ouvrir le couvercle, retirez toutes les impuretés présentes dessus (cuisson renversée). Laissez toujours refroidir les champs de cuisson avant de fermer le couvercle.

Pour les champs de cuisson: l'appareil n'est pas mis en place pour le contrôle par des horloges ex-distances ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT: Pour éviter que le troupeau ne se déverse, les pinces d'arrêt doivent être fixées. (Autres informations Vous trouverez des informations à ce sujet dans la section « Protection anti-inclinaison » dans ce mode d'emploi.

La cuisinière devient chaude pendant l'utilisation. Assurez-vous de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de la salle de cuisson.

Les poignées deviennent chaudes après un court laps de temps d'utilisation de la cuisinière.

Ne pas utiliser de détergents agressifs ou réceptifs ou des gratteurs métalliques pour nettoyer le disque dans la porte de la salle de cuisson. Ceux-ci peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

Ne pas utiliser de nettoyant à vapeur pour nettoyer la cuisinière.

Instructions de sécurité

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est désactivé est avant de remplacer la lampe pour éviter le risque de coups électriques.

ATTENTION: Si le barbecue est utilisé, ils peuvent être retirés. Les parties accessibles sont très chaudes. Éloignez les bambins de la cuisinière.

- leur foyer a été fabriqué dans le respect des normes et règlements nationaux et internationaux pertinents.

S'il vous plaît insérer:

- lors du raccordement au réseau de gaz, il convient en particulier de respecter les règles et les directives pertinentes des institutions du pays dans lequel l'appareil est exploité. Ce sont z.B. :

DVGW TRGI 2018: Règles techniques pour l'installation de gaz (Allemagne),

TRF 2012: Règles techniques GPL (Allemagne), ÖVGW

G Directive K Installations de gaz naturel (Autriche), gaz SVGW

G1: directive relative à l'installation de gaz naturel dans les bâtiments (Suisse),

Directive EKAS no 6517: gaz de pétrole liquéfié (Suisse).

Les dispositions des entreprises locales d'approvisionnement en gaz et des autorités (par exemple B pour la protection contre l'incendie) doivent également être respectées.

- Les dispositions légales et les conditions de raccordement de l'entreprise locale d'approvisionnement électrique doivent être pleinement respectées.

- Les travaux d'entretien et de réparation ne peuvent être effectués que par des techniciens de service agréés.

L'installation ou les travaux de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent vous mettre en danger.

- Toute modification des caractéristiques techniques du foyer est dangereuse et est donc interdite. Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales du réseau (type de gaz et pression de gaz) et la configuration de l'appareil sont compatibles. Les prescriptions relatives à cette cuisinière sont indiquées sur la plaque signalétique.

- ATTENTION: cet appareil est destiné à être utilisé à usage domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou sur toute autre application. B par exemple, pour une utilisation industrielle ou dans un environnement commercial.

• Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière en tirant sur la porte de cuisson.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif de déductibilité pour les produits de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux directives d'installation actuellement en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux directives pertinentes relatives à la ventilation.

Si le brûleur ne fonctionne toujours pas après 15 secondes, arrêtez-le, ouvrez la porte de la salle de cuisson et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de l'allumer à nouveau.

Ces instructions ne sont valables que si l'icône du pays est apposée sur l'appareil. S'il n'y a pas d'icône de pays sur l'appareil, vous devez consulter les instructions techniques qui contiennent les instructions nécessaires pour le réglage de l'appareil pour l'utilisation dans le pays.

- Pour garantir votre sécurité, toutes les précautions de sécurité ont été prises.

Comme le verre peut se briser, vous devez toujours être prudent lors du nettoyage afin d'éviter les égratignures. Évitez les coups sur le verre grâce aux accessoires de l'appareil.

- Vérifiez que l'alimentation n'a pas été coincée pendant l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, la distribution ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout risque.

- Ne laissez jamais les enfants grimper sur la porte ouverte de la salle de cuisson ni s'asseoir sur elle.

Avertissements d'installation

- Vous ne pouvez pas mettre la cuisinière en service tant qu'elle n'est pas installée. L'appareil ne peut être mis en place et mis en service que par un technicien autorisé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise liste ou par des personnes non autorisées.

Instructions de sécurité

- Pendant que vous déballez l'appareil, vérifiez les dégâts du transport. Dans le cas où vous reconnaissez un dommage, n'utilisez pas l'appareil, mais contactez immédiatement un service client qualifié. Comme les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, vous devriez les ramasser et les jeter immédiatement.

Protégez l'appareil contre les impacts environnementaux. Ne jamais l'exposer à des influences telles que le soleil, la pluie, la neige ou la poussière, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (armoire) doivent pouvoir résister à une température d'au moins 100 °C.

Au cours de l'utilisation

Lorsque vous allumez la cuisinière pour la première fois, il y aura une certaine odeur qui vient des matériaux isolants et des éléments chauffants. Par conséquent, vous devez vider la cuisinière à une température maximale de 45 minutes avant la première utilisation. Pendant ce temps, veuillez aérer soigneusement l'environnement dans lequel la cuisinière est installée.

- Les surfaces intérieures et extérieures de la cuisinière deviennent chaudes lors de son utilisation. Quand vous ouvrez la porte de la salle de cuisson, vous reculez un peu pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de la salle de cuisson. Il y a un risque de brûlures.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou inflammables dans ou à proximité de l'appareil pendant le fonctionnement. - Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des aliments dans la cuisinière. Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson avec des graisses solides ou liquides. Ceux-ci pourraient commencer à brûler à des températures très élevées. Ne versez jamais de l'eau dans la graisse brûlante ou l'huile. Couvrez le rouleau de caisse ou la poêle avec le couvercle pour étouffer les flammes et coupez la cuisinière.

- Placez toujours les poêles au centre au-dessus de la zone de cuisson et tournez les poignées dans une position sûre afin qu'elles ne soient pas poussées ou prises.

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez retirer la prise d'alimentation de la prise. Maintenez l'interrupteur principal désactivé. Fermez également le robinet d'alimentation en gaz si vous n'utilisez pas l'appareil.

- Veillez toujours à ce que les régulateurs soient dans la position « 0 » (stop) lorsque la cuisinière n'est pas en service.

- Si vous retirez les étagères, ils s'incendieront. Assurez-vous qu'aucun liquide chaud ne déborde.

ATTENTION! L'utilisation d'un dispositif de cuisson à gaz est accompagnée d'une formation de chaleur, d'humidité et d'incinération.

Les gaz d'échappement sont situés dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, notamment si l'appareil est utilisé. Gardez toujours les orifices d'aération naturels ou installez un déverroir mécanique

(hotte de retenue).

- L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Par exemple, ouvrir les fenêtres pour une meilleure ventilation ou allumer un niveau supérieur lorsqu'il y a une ventilation mécanique.

ATTENTION! Les couvertures en verre peuvent sauter quand elles deviennent trop chaudes.

Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Laissez toujours refroidir les champs de cuisson avant de fermer le couvercle.

Ne posez jamais rien sur la porte ouverte de la boulangerie ou l'extrait. Cela pourrait incliner l'appareil ou endommager le rabat.

Ne pas donner d'objets lourds ou inflammables et inflammables (nylon, sac en plastique, papier, tissu etc.) dans le tiroir inférieur. Il s'agit également de ustensiles de cuisine avec des accessoires en plastique (z.B. poignées).

- Ne pas accrocher les serviettes, les lave-vaisselle ou les lingettes à l'appareil ou à ses poignées.

Nettoyage et entretien

- Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, vous devez éteindre l'appareil. Vous pouvez le faire en déconnectant l'appareil de l'alimentation électrique ou en désactivant la sécurité principale.

- Ne retirez pas les boutons pendant le nettoyage de la surface de contrôle.

POUR UNE BONNE UTILISATION ET LA PLUS GRANDE SÉCURITÉ POSSIBLE, UTILISEZ TOUJOURS DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINAL ET N'ENGAGEZ EN CAS DE BESOIN QU'UN SEUL SERVICE D'ENTRETIEN AUTORISÉ.

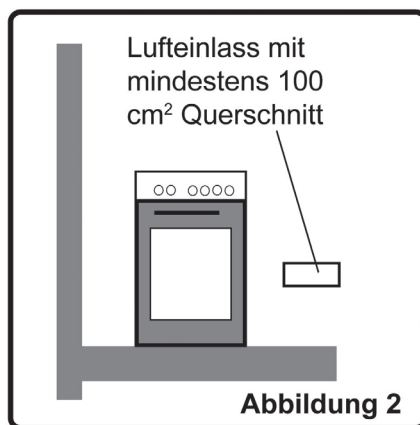
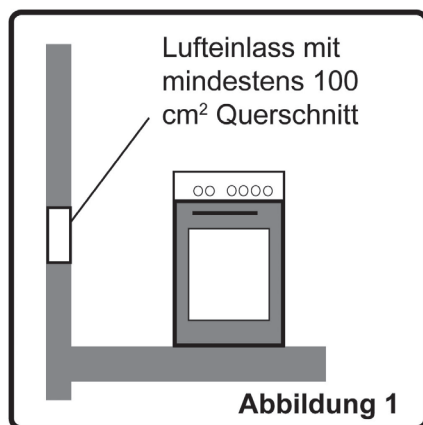
2. Installation et préparation pour l'utilisation

Pour que vous ne rencontriez aucun problème lors de votre fonctionnement et que vous puissiez utiliser l'appareil avec succès, il est essentiel de lire attentivement ce manuel. Les informations suivantes contiennent les règles relatives à la maintenance et entretien correct. Elles sont particulièrement importantes pour le technicien qui s'occupe de l'installation de l'appareil.

Important: cet appareil ne peut être installé que par des techniciens qualifiés, conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux de construction, aux prescriptions du fournisseur de gaz et aux consignes de câblage électriques.

2.1 Environnement dans lequel la cuisinière doit être installée

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit qui est bien aéré. • Pendant son utilisation, cet appareil nécessite 2 m³/h d'air par kW de puissance.
- Il doit y avoir une ventilation suffisante pour assurer l'approvisionnement en air dans l'environnement d'utilisation. L'afflux moyen d'air doit passer directement par les orifices d'aération qui sont ouverts aux parois adjacentes.

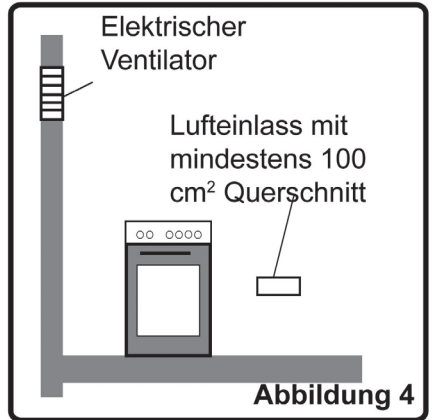
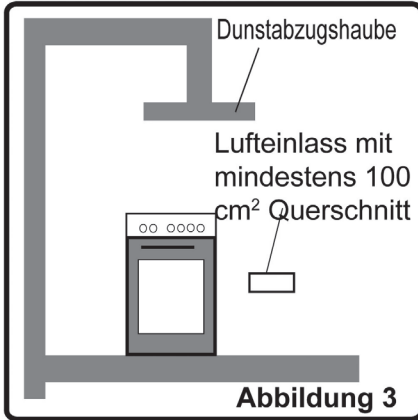


- Ces orifices d'aération doivent avoir une section efficace de 100 cm² pour l'alimentation en air (2 une ou plusieurs ouvertures sont prévues. Ce trou (ou les trous) doivent être dégagés pour qu'ils ne puissent pas être bloqués. De préférence, ils devraient être approchés près du sol ou du côté opposé, où les gaz brûlés s'échapperont. S'il n'est pas possible d'injecter ces aérations à l'endroit où l'appareil est installé, l'air nécessaire peut également passer au-dessus de l'espace situé à côté, à condition que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un lieu dangereux. Dans ce cas, cette « autre pièce » doit également être aérée convenablement.

Extraction des gaz de combustion de l'environnement

Les appareils de cuisson à gaz libèrent les gaz d'échappement directement dans l'environnement ou par la hotte dans le puits d'aération. Si aucune hotte ne peut être installée, un ventilateur électrique doit être installé dans le mur ou dans la fenêtre extérieure. Ce ventilateur électrique doit être suffisamment puissant pour pouvoir bouleverser le volume d'air total de l'environnement de la cuisine environ 4-5 fois par heure (figure 3, 4).

Installation et préparation pour l'utilisation

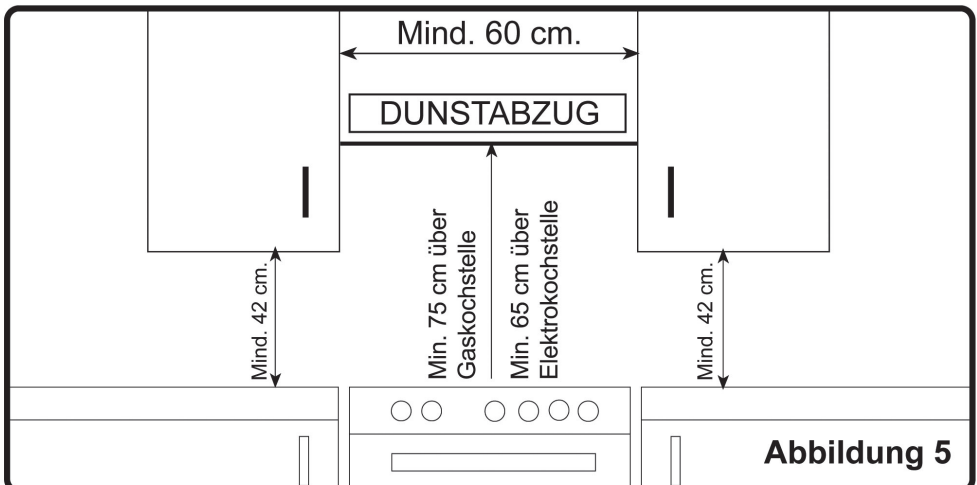


2.2 Installation du produit

Certains facteurs doivent être pris en compte lors de la mise en place de votre foyer. Vous devez faire preuve de beaucoup de prudence lors de la mise en place de votre troupeau. Veuillez suivre nos recommandations ci-dessous afin d'éviter les problèmes et les situations dangereuses lors de l'exploitation ultérieure.

- L'appareil peut être placé à proximité d'autres meubles, à condition que la hauteur de ces meubles ne dépasse pas la hauteur de la plaque de cuisson dans la zone où la cuisinière doit être installée.
- Ne placez pas la cuisinière près du réfrigérateur. Lors de la sélection de l'emplacement pour la cuisinière, vous devez veiller à ce qu'il n'y ait pas de matériaux inflammables ou facilement inflammables comme des rideaux, des textiles imperméables, etc. à proximité.
- Les meubles adjacents doivent être conçus pour des températures d'au moins 100°C.
- Si les meubles de cuisine sont supérieurs à la surface de cuisson, ils doivent être situés à au moins 10 cm des côtés de la cuisinière.
- Il est conseillé qu'il y ait un espace libre autour de la cuisinière pour assurer la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales pour les porte-casserolles et les armoires murales à la hotte avec ventilateur sont indiquées dans la note 5. En l'absence d'une hotte, cette hauteur doit être d'au moins 70 cm.



Installation et préparation pour l'utilisation

2.3 Raccordement au gaz (raccordement de l'approvisionnement en gaz et essai de fuite)

Le raccordement du foyer doit être conforme aux normes nationales et internationales ainsi qu'aux règles applicables d'une manière ou d'une autre. Vérifiez d'abord pour quel type de gaz la cuisinière est équipée. Vous trouverez cette information sur un autocollant à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations sur les types de gaz appropriés et les brûleurs à gaz correspondants dans le tableau des données techniques. Veillez à ce que la pression d'alimentation en gaz soit adaptée aux soupapes selon les données techniques, afin que l'appareil puisse fonctionner de la manière la plus efficace possible et consomme le moins de gaz possible. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou n'est pas stable dans votre région, il peut être nécessaire de monter un régulateur de pression approprié sur l'entrée de gaz. Pour effectuer ces réglages, vous devez impérativement contacter le service client agréé.

Ces points doivent être vérifiés lors de l'installation du flexible. Si la liaison gazeuse se compose d'un tuyau flexible fixé à l'entrée de gaz de l'appareil, il est nécessaire d'ajouter une barre de tuyauterie. Connectez l'appareil à la source de gaz à l'aide d'un tuyau aussi court et dense que possible. La longueur maximale autorisée du tuyau est de 1,5 m. Pour votre sécurité, le tuyau de raccordement au gaz doit être remplacé une fois par an (1).

Le tuyau doit être tenu à l'écart des zones qui peuvent se réchauffer à des températures supérieures à 90°C. Le tuyau ne doit pas être fissuré ou étiré ou plié. Il doit être enlevé des bords tranchants, des objets en mouvement et ne doit pas être endommagé. Avant l'installation, il doit être testé pour les dommages de production.

Lorsque le gaz est allumé, tous les raccords et le tuyau doivent être contrôlés avec de l'eau savonneuse ou des liquides de fuite. Il ne devrait pas y avoir de bulles d'air.

Si de telles bulles apparaissent, le joint de raccordement doit être vérifié et la vérification doit être effectuée à nouveau.

Ne pas utiliser de flammes ouvertes pour le contrôle d'étanchéité !

Toutes les pièces métalliques utilisées pour le raccordement au gaz doivent être inoxes. Vérifiez également les dates de péremption des pièces utilisées.

Les points suivants doivent être vérifiés lors de l'installation du raccordement fixe au gaz:

Pendant la connexion, vous devez toujours fixer la mère à la ligne de gaze lorsque vous tournez la contre-écrou.

Utilisez la clé de connexion sécurisée avec une taille appropriée.

Pour toutes les surfaces entre les pièces, vous devez toujours utiliser les joints fournis avec le kit de maintenance de gaz. Les joints utilisés doivent également être homologués pour les raccords à gaz.

N'utilisez jamais les joints de plomberie pour les raccords à gaz !

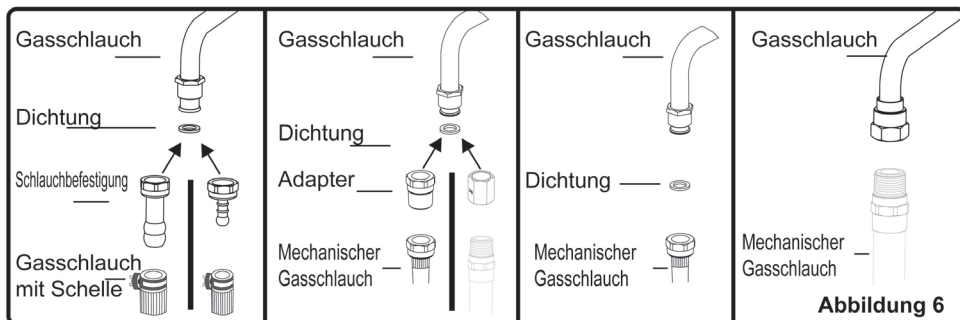
Installation et préparation pour l'utilisation

Gardez à l'esprit que cette cuisinière est destinée à être raccordée à un approvisionnement en gaz dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le terrain pour lequel la cuisinière est fabriquée est situé à l'arrière ou sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si vous voulez l'utiliser dans un autre pays, les données ci-dessous peuvent être utilisées

Les connexions affichées sont nécessaires. **Dans de tels cas, vous devez vous rencontrer avec les autorités locales en**

Connectez-vous pour en savoir plus sur le raccord de gaz correct.



Pour établir le raccordement au gaz approprié conformément aux règles de sécurité, vous devez faire appel au service client autorisé.

ATTENTION! Utilisez pour le contrôle de l'étanchéité Dans les circonstances, un briquet ou une allumette!

Modification de l'alimentation en gaz:

Dans certains pays, les types d'alimentation en gaz du GN/GPL peuvent être différents. Dans ce cas, vous devez tous les raccords et écrous actuels (s'il y a) et relier la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. En toutes circonstances, toutes les pièces utilisées pour un raccordement au gaz doivent être approuvées par les autorités nationales et/ou étrangères.

Pour tous les raccordements au gaz, nous renvoyons à la clause « installation de l'approvisionnement en gaz et vérification des fuites », qui est expliquée à l'avance.

2.4 Approvisionnement en gaz

Attention: Les actes suivants ne peuvent être commis que par des

La commission de la politique de l'état de la vie et de

Lors du raccordement au réseau de gaz, il convient en particulier de respecter les dispositions et les directives pertinentes des instituts du pays où l'appareil est exploité. Ce sont z.B. :

DVGW TRGI 2018: Règles techniques pour l'installation de gaz (Allemagne), TRF 2012: Règles techniques GPL (Allemagne), ÖVGW G Directive K Installations de gaz naturel (Autriche), gaz SVGW G1: directive sur l'installation de gaz naturel dans les bâtiments (Suisse), directive EKAS n° 6517: gaz liquéfié (Suisse).

Les dispositions des entreprises locales d'approvisionnement en gaz et des autorités (par exemple.B pour la protection contre l'incendie) doivent également être respectées.

Les exigences légales et les conditions de raccordement de l'entreprise locale d'électricité doivent être pleinement respectées. Le raccordement et la mise en service, ainsi que la réparation et l'installation et le remaniage, ne peuvent être effectués que par un installateur de gaz agréé conformément aux règles de sécurité en vigueur. Il convient de respecter pleinement les dispositions légales et les conditions de raccordement de l'entreprise locale de distribution de gaz.

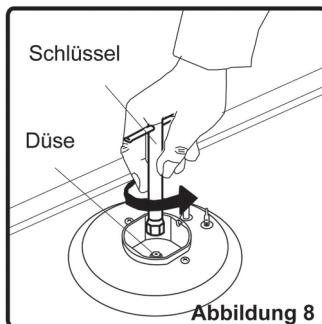
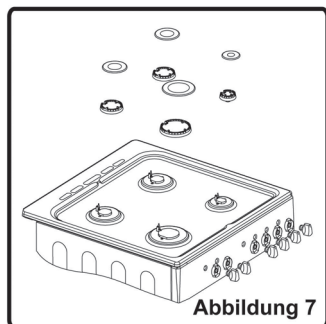
Installation et préparation pour l'utilisation

Leur foyer est conçu pour fonctionner au GPL/gaz naturel. Les brûleurs à gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz en échangeant les buses du brûleur et en adaptant la hauteur de flamme minimale de chaque brûleur. À cette fin, les étapes suivantes doivent être accomplies:

Remplacement des buses du brûleur

Kochfeldbrenner:

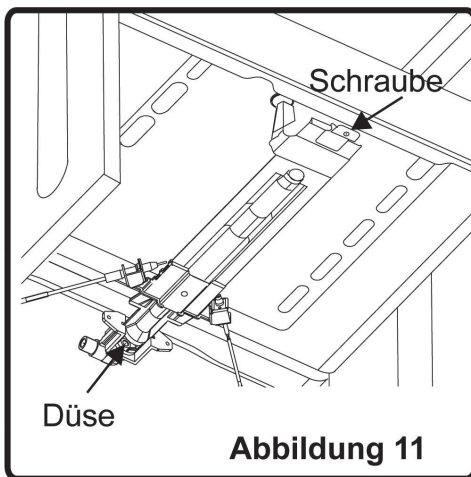
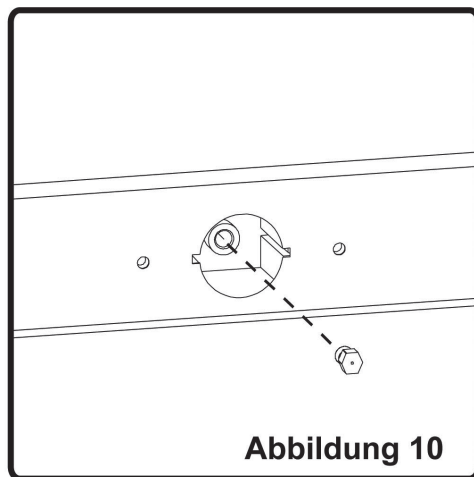
- Débranchez l'alimentation principale en gaz et prenez la cuisinière de l'alimentation électrique.
- Retirez la couverture et l'adaptateur. (Fig. 7).
- Dévisez les buses. Pour ce faire, utilisez une clé de 7 mm (fig. 8).
- Remplacez la buse avec celle du kit de conversion de gaz, qui a le diamètre approprié pour le gaz à utiliser selon le graphique d'information (qui est également dans le kit de conversion de gaz).



Buses de la salle de cuisson:

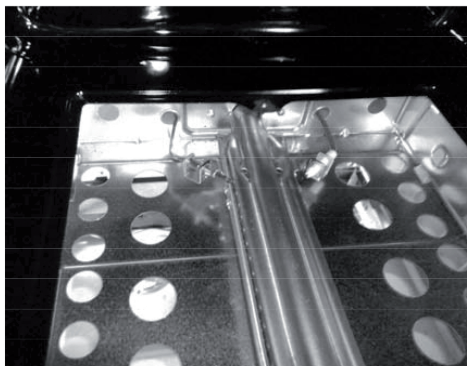
Pour les brûleurs de cuisson, ouvrez le tiroir et vous verrez la vis de fixation sous le brûleur. Retirez les vis, déplacez le brûleur dans la direction diagonale et la buse se montre à l'arrière de la boîte de brûleur. Si le brûleur n'est pas facile à enlever, il faut d'abord détacher le thermocouple et le détonateur. Retirez les buses avec une clé de 7 mm et remplacez la buse avec la sortie

le kit de conversion de gaz ayant le diamètre approprié pour le gaz à utiliser, tel que défini dans l'infographie (qui est également jointe au kit de conversion de gaz).

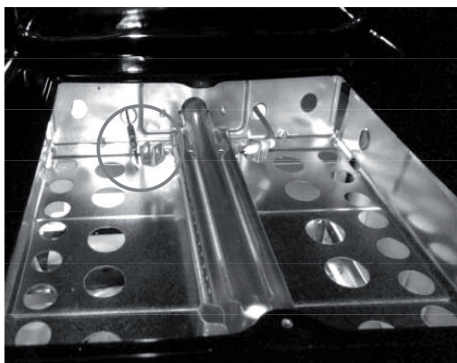


Extension four brûleur / buse de changement pour brûleur de four

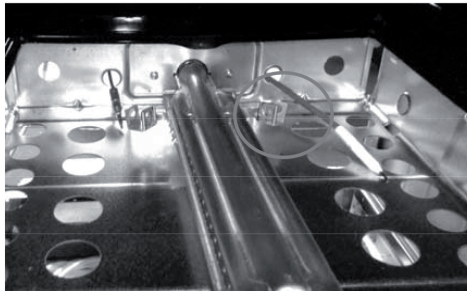
Brennraum öffnen



Thermoelement lösen (nach hinten schieben)

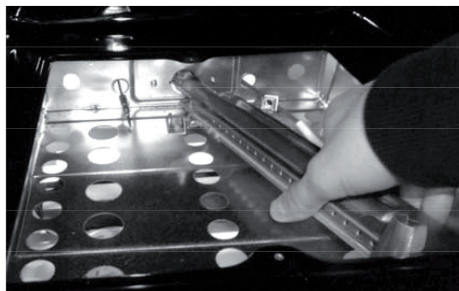


Zündkerze lösen (nach hinten schieben)

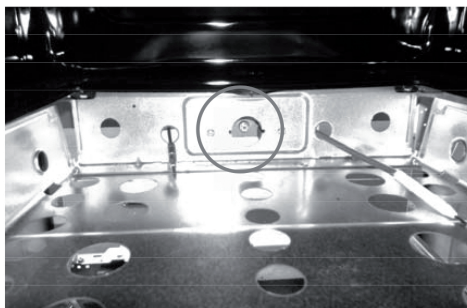


Brenner diagonal nach rechts ziehen
(anschließend Brenner herausheben)

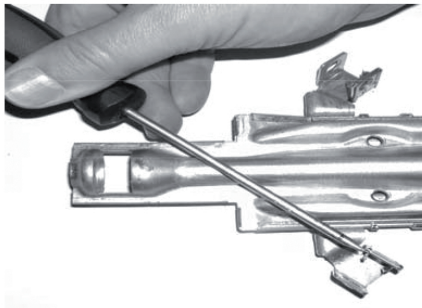
Achtung (siehe auch Bedienungsanleitung) !!
Erst Befestigungsschraube vom Brenner lösen



Düse für Backofenbrenner ist zugänglich



Federhalter für Thermoelement/Zündkerze



Installation et préparation pour l'utilisation La hauteur de flamme est utilisée avec la vis à tête plate sur le

La soupape est mise au minimum. Dans le cas des soupapes thermoélectriques, la vis se trouve sur le côté de la broche d'élévation (fig. 12).

Il est recommandé de retirer le couvercle du panneau de commande (et micro-interrupteurs, s'il existe) pendant le réglage afin de faciliter l'ajustement de la hauteur de flamme.

Pour déterminer le réglage minimal, allumez les brûleurs et réglez-les à la position minimale. Maintenant, avec un petit tournevis, modifiez la vis de réglage d'environ 90° (serrant ou lokern).

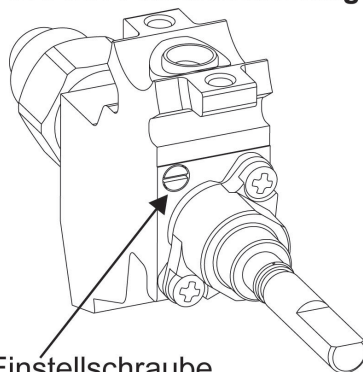
Si la flamme est d'au moins 4 mm de hauteur, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'est pas éteinte si elle est réglée par le maximum dans le minimum. Créez un courant d'air à la flamme à la main pour vérifier si elle est stable.

Pour les brûleurs de cuisson, vous faites fonctionner le brûleur pendant 5 minutes en position minimale. Ensuite, ouvrez et fermez la porte du four 2-3 fois pour tester la stabilité de la flamme du brûleur.

La vis de réglage doit être assouplie lors du passage du GPL au gaz naturel. Lors du passage du gaz naturel au GPL, la même vis doit être serrée.

Assurez-vous que l'appareil est séparé du réseau électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.

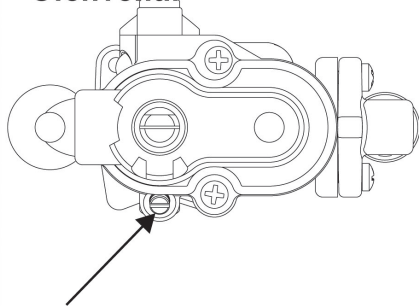
Düse mit Flammenausfallgerät



Einstellschraube

Abbildung 12

Thermostatisches Ofenventil



Einstellschraube

Abbildung 14

Installation et préparation pour l'utilisation 2.5 Raccordement électrique (le cas échéant) et

Sécurité

Pour créer le raccordement électrique, vous devez utiliser les informations disponibles en Suivre les instructions indiquées dans le manuel de l'utilisateur.

- Le câble de mise à la terre doit être équipé de la borne de mise à la terre. Ils vont se l'ensérer.
- Pour le raccordement électrique, vous ne pouvez utiliser qu'un seul câble d'alimentation avec l'isolation appropriée.

Si, à l'endroit où la cuisinière est installée ne doit pas être raccord électrique approprié est disponible, vous devez vous rendre immédiatement à l'autorisation. Contacter le service à la clientèle. L'insigne mis à la terre la boîte doit être proche de l'appareil.

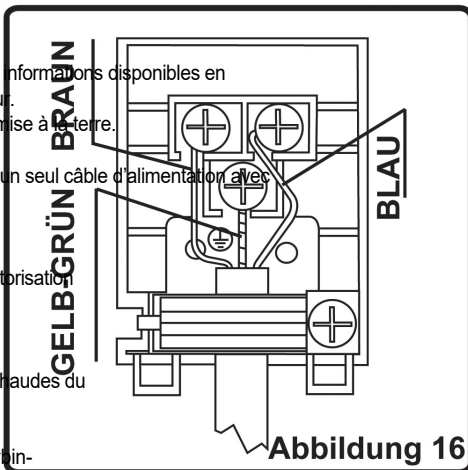
- N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être l'une des surfaces chaudes du Toucher le produit.

Dans le cas où le câble est endommagé, vous mettre s'il vous plaît contacter le service à la clientèle agréé à Verlin- Pour qu'il l'échange.

- N'importe quel faux connecteur électrique peut endommager votre cuisinière et mettre en danger leur sécurité et faire s'éteindre la ga- ranasse.

• L'appareil est préparé pour fonctionner avec 230 V/50 Hz.

Si l'alimentation a d'autres valeurs, veuillez contacter le service client autorisé. • Le câble d'alimentation doit être tenu à distance des parties chaudes de l'appareil. Dans le cas contraire, le câble peut être endommagé et provoquer un court-circuit.



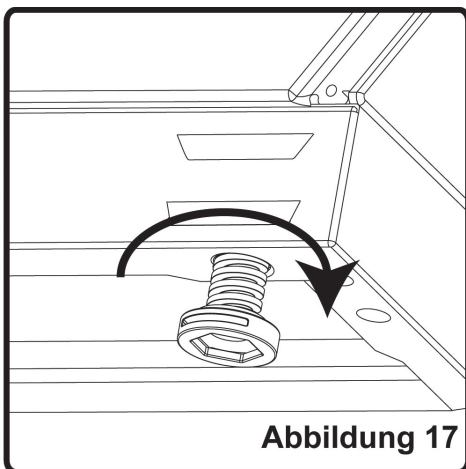
Le fabricant souligne qu'il n'a aucune responsabilité pour tout type de dommage ou de pertes causés par le fait que des personnes non autorisées ont établi une connexion électrique inappropriée.

2.6 Réglage des pieds

La cuisinière est sur 4 pieds réglables. Lorsque le produit est mis en place, vous devez vérifier s'il est dans la balance. Si elle n'est pas dans la balance, vous pouvez effectuer les réglages requis en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre. Le réglage des pieds permet de modifier la hauteur de l'appareil de 15 mm max.

Si les pieds sont réglés correctement, l'appareil ne doit plus être déplacé en tirant ou en poussant.

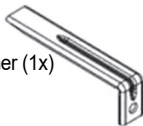
Si cela s'avère nécessaire, l'appareil doit: **Levé et être remplacé.**



2.7 Protection anti-inclination

Le sac d'accessoires de cette cuisinière est compris entre autres, également toutes les parties pour une protection anti-inclination de la cuisinière:

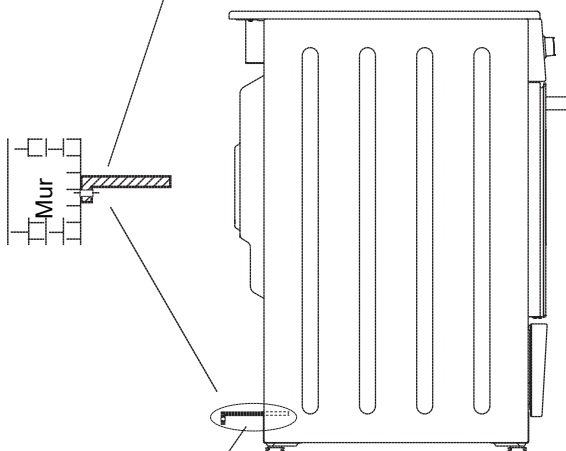
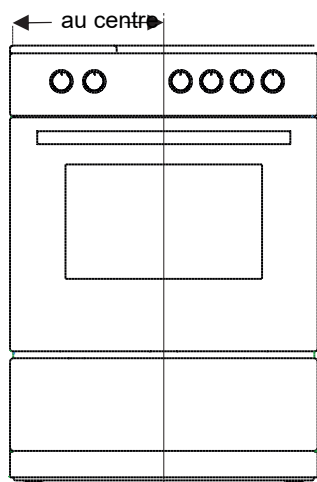
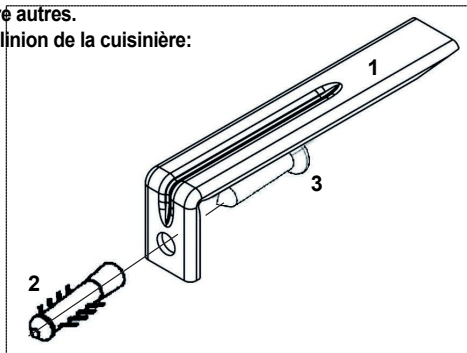
1 - Support de protection anti-incliner (1x)



2 - Cheville
8 x 34 mm (1x)



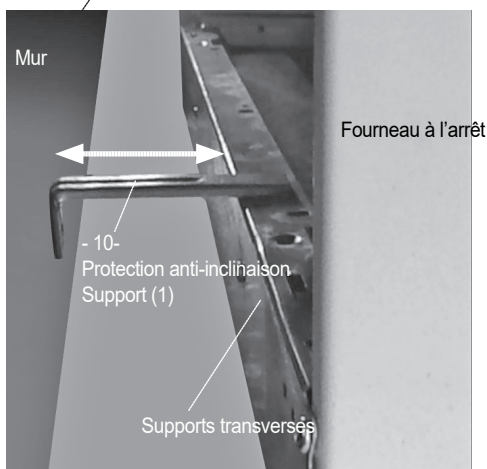
3 - Vis
3,9 x 32 mm (1x)



Ajuster le support de protection anti-incliner (1) à la hauteur de la poutre transversale et au centre de la partie inférieure du four et le fixer au mur derrière le foyer avec une cheville de 8 x 34 mm (2) et une vis de 3,9 x 32 mm (3).

Lorsque l'alignement est conforme à l'ordre, le support anti-incliné (1) empêche de manière fiable le basculement de l'intérieur, par exemple en cas de charge induite de la porte de cuisson.

La cuisinière du stand est toujours libre de s'éloigner du mur et de se déplacer vers le mur.



3. Utilisation de votre troupeau

3.1. Utilisation des brûleurs à gaz

Allumer les brûleurs à gaz

Pour déterminer quel bouton contrôle quel brûleur, vérifiez le symbole de position sur le bouton.

Allumage électrique au-dessus du bouton de contrôle de la plaque de cuisson

Appuyez sur le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser. Tournez ensuite le bouton dans le sens opposé des aiguilles d'une montre (dans le sens des aiguilles d'une montre pour le brûleur à griller) pour que le bouton soit sur la position maximale et maintenez le bouton enfoncé. Tant que vous maintenez le bouton de contrôle enfoncé, les bougies d'allumage créent des étincelles qui produiront automatiquement les étincelles avec la bougie d'allumage du brûleur. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur.

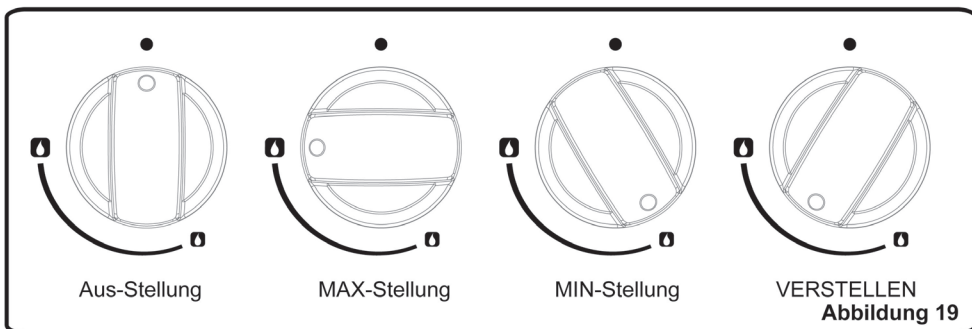
Dispositif de sécurité des flammes à kochfeldbrenner

Les plaques de cuisson équipées d'un dispositif de sécurité des flammes assurent la sécurité au cas où la flamme s'éteindrait accidentellement. Si ce n'est pas le cas, le dispositif ferme l'alimentation en gaz du brûleur et l'accumulation de gaz non brûlé est évitée. Attendez au moins 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Brûleur de boulangerie

Tous les brûleurs de cuisson sont équipés d'un dispositif de sécurité des flammes. Pour cette raison, vous devez maintenir le bouton de cuisson enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable. Si la flamme s'éteint après le relâchement du régulateur, répétez le processus. Si le brûleur de cuisson ne s'allume pas après avoir maintenu le régulateur enfoncé pendant au moins 30 secondes, ouvrez d'abord la porte de la salle de cuisson et attendez 90 secondes avant de réessayer. Même si la flamme s'éteint dans la salle de cuisson, répétez ce processus.

3.2 Commande des brûleurs de plaques de cuisson



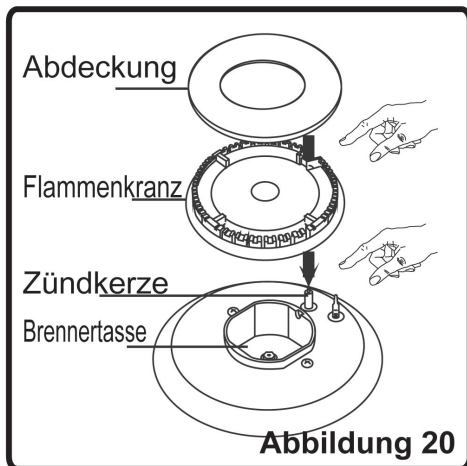
Le bouton a trois positions: De (0), Max (grand symbole de flamme) et Min (petit symbole de flamme). Après avoir allumé le brûleur en position maximale, vous pouvez régler la hauteur de la flamme entre les positions maximales et minimales. N'utilisez pas le brûleur si le bouton est situé entre le maximum et la position d'arrêt.

Utilisation de votre herde

Vérifiez visuellement la flamme après l'allumage. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes dissociées ou instables, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez la position des couvertures du brûleur et des couronnes de feu (fig. 20).

Vérifiez aussi qu'aucun liquide n'a coulé dans les tasses de brûleur. Si la flamme du brûleur s'éteint par hasard, coupez le brûleur, traversez la cuisine avec de l'air frais et n'essayez pas de rallumer le brûleur il y a 90 secondes.

Si vous désactivez la surface de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, de sorte que le bouton indique la position « 0 » ou le marqueur sur le bouton vers le haut.

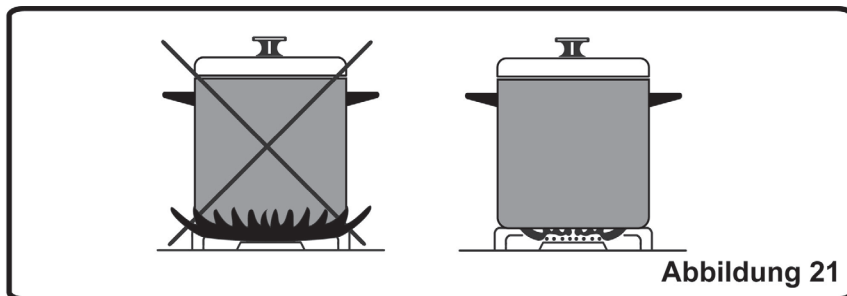


Leurs brûleurs de surface de cuisson ont des diamètres différents. La manière la plus économique d'utiliser le gaz est d'utiliser la bonne taille du brûleur pour vos casseroles et de régler la flamme, après le point d'ébullition atteint, dans la force la plus minimale. Il est recommandé de toujours fermer la vaisselle avec le couvercle.

Pour obtenir une puissance maximale pour les brûleurs principaux, utilisez des pots avec les diamètres suivants du sol. Si vous utilisez des pots de dimensions inférieures à celles mentionnées, cela cause des pertes d'énergie.

Brûleur fort : 22-26 cm · Brûleur normal : 14-22 cm · Garbrenner : 12-18 cm

Assurez-vous que les pointes de flamme ne se dispersent pas sur la circonférence extérieure du pot, car cela signifie une conduite pour les accessoires en plastique du pot (poignées, etc.).



Si vous n'utilisez pas les brûleurs pendant une longue période, vous devriez arrêter la soupape à gaz principale.

AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement de la vaisselle plate avec un sol suffisamment épais.
- Assurez-vous que le fond de la vaisselle est sec avant de le mettre sur le brûleur.
- * Lorsque la cuisinière est en service, la température des pièces accessibles peut devenir très élevée. Il est donc essentiel d'éloigner les enfants et les animaux de la cuisinière pendant et après l'exploitation.
- * Après utilisation, la plaque reste très chaude pendant une longue période. Ne les touchez donc pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Ne placez jamais les couverts ou les couvercles sur la plaque de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir très chauds et provoquer de graves brûlures.
- N'utilisez pas les récipients de cuisson qui dépassent la surface de cuisson.

Utilisation de votre herde

3.3 Commande du brûleur de boulangerie

Après avoir allumé le brûleur de cuisson, comme expliqué ci-dessus, vous pouvez régler la température dans la salle de cuisson dans la zone comprise entre max. (env. 270°C) et min. (environ 160°C).

Ne pas utiliser la cuisinière entre la position « AUS » et le premier marquage de température dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez toujours le régulateur entre les positions maximum et minimum.

Si vous voulez couper la cuisinière, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton affiche la

Préchauffage

Si vous devez préchauffer la salle de cuisson, vous devriez le faire environ 10 minutes avant l'introduction du produit.

Pour les recettes qui nécessitent des températures plus élevées, comme le pain, les pâtisseries, les petits pains, les soufflés, préchauffez le four en premier. Vous devez également préchauffer le four lors de la préparation de plats congelés ou surgelés. Processus de cuisson

- Vous devriez placer les plats au centre sur la tôle ou la rouille, afin qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la tôle ou de la rouille pour assurer la circulation maximale de l'air.
- Mettez seulement de la vaisselle avec une taille suffisante sur la plaque de cuisson pour éviter tout débordement sur le fond de la salle de cuisson, ce qui aide à réduire les frais de nettoyage.
- Le matériau et l'enrobage de la plaque et de la vaisselle influencent le bronzage. La vaisselle en émail, les ustensiles sombres, lourds ou non collés renforcent l'effet de bronzage. Les tôles d'acier brillants ou polies reflètent la chaleur et donnent un bronzage plus faible.
- Si vous voulez préparer plus d'un plat dans le four, placez les plats sur différentes tôles, comme ils mettent les différents plats sur une tôle. Cela permet à la chaleur de circuler librement et apporte les meilleurs résultats de cuisson.

- Si vous faites cuire avec plus d'une feuille avec des plats identiques, par exemple des gâteaux ou des biscuits, échangez les tôles pendant la cuisson ou vous pouvez enlever la tôle supérieure après laquelle le plat est fini et insérer la tôle inférieure à sa place pour accélérer la cuisson.
- Ne placez pas de tôle directement sur le fond du four, car cela perturbe la circulation de l'air et provoque l'incendie. Utilisez la position la plus basse de la tôle.

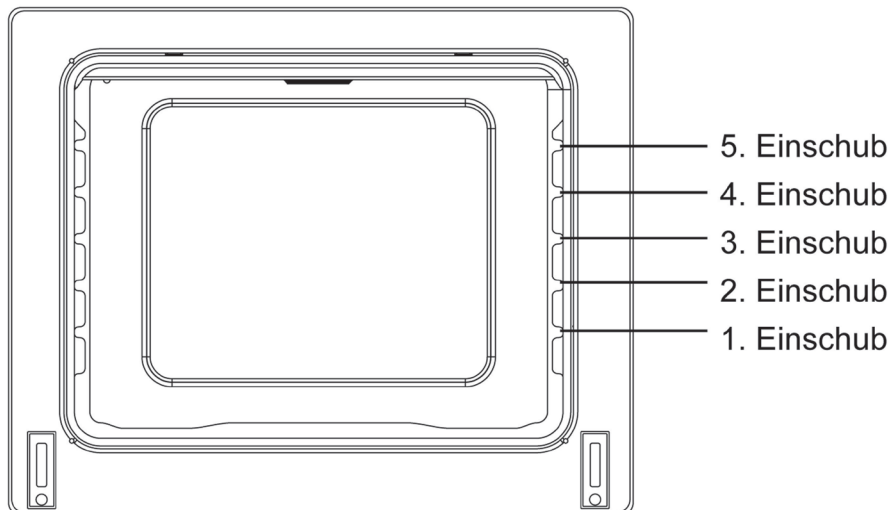
Utilisation de votre herde

3.4 Accessoires

- Gardez toujours à l'esprit les informations et les instructions du fabricant concernant l'utilisation correcte.
- Placez de plus petits récipients de garage sur la grille de barbecue de manière à ce qu'ils soient en toute sécurité au centre. Si le produit ne couvre pas entièrement la tôle, si le produit a été extrait directement de l'unité de congélation ou si la tôle est utilisée pour l'enfouissement du liquide lors du barbecue, la tôle peut se déformer par la chaleur intense lors de la cuisson ou du rôti. Après refroidissement, la tôle reprend sa forme d'origine. Il s'agit d'un processus physique normal dû à la transmission de la chaleur.
- Si vous utilisez de la vaisselle en verre, ne le mettez pas immédiatement dans un environnement froid après avoir été retiré du four. Ne pas mettre sur le sol froid ou humide. Placez-le sur un chiffon sec ou un sous-poseur et laissez refroidir lentement. Sinon, la vaisselle en verre peut se briser.
- Si vous voulez faire un barbecue dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser la rouille fournie. Si vous utilisez la grande grille de barbecue, vous devriez ajouter une plaque de cuisson dans l'une des glissettes inférieures afin de ramasser les flots qui coulent. Mettez d'abord un peu d'eau dans la tôle. Cela facilitera le nettoyage plus tard.

Backraum

Einschubposition



Utilisation de votre herde

Zubehör

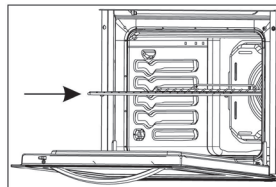
* Abhängig von der Ausstattung ihres Gerätes kann das Zubehör unterschiedlich sein.

Bratrost:

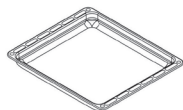


Das Bratrost wird zum Grillen oder zur Aufnahme unterschiedlichen Kochgeschirrs verwendet.

WARNUNG - Passen Sie den Rost korrekt in den entsprechenden Einschub im Backraum ein und drücken Sie es bis ans Ende.



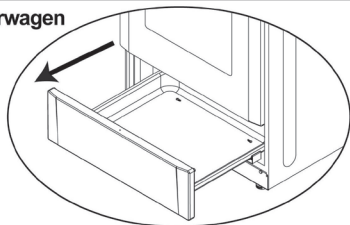
Tiefes Backblech:



Das tiefe Backblech wird zum Braten von Fleischstücken verwendet. Um das Blech korrekt in die Öffnung einzusetzen, schieben Sie es ganz bis zum Endanschlag in einen Einschub.

Auszüge

Geschirrwagen



4. Nettoyage et entretien

4.1. Nettoyage

Avant le nettoyage, assurez-vous que tous les régulateurs de température de l'appareil est refroidi. Débranchez l'appareil du réseau.

Avant d'utiliser des nettoyants spéciaux, vérifiez qu'ils conviennent au produit ou s'ils sont recommandés par le fabricant.

Ne pas utiliser de produits corrosifs, de poudre récurive, de laine d'acier ou d'outils durs, car ils peuvent endommager les lambeaux. Si la fuite de liquide brûle, les pièces émaillées peuvent être endommagées. Retirez immédiatement les liquides déversés.

Nettoyage du troupeau

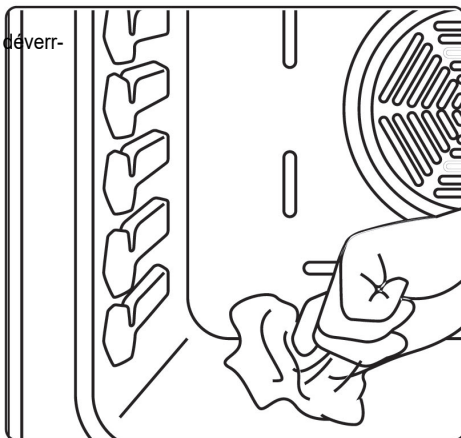
L'intérieur de la cuisinière émaillée est nettoyé au mieux lorsque la cuisinière est chaude. Essinez le tube de cuisson après chaque utilisation avec un chiffon mou trempé dans de l'eau savonneuse. Essuiez-le une fois de plus avec un chiffon humide et séchez-le.

Il pourrait être nécessaire que vous utilisiez de temps en temps un détergent liquide et un détergent complet.

Le nettoyage doit être fait. **Pas avec des sèches et les nettoyants à poudre ou avec des nettoyants à vapeur.**

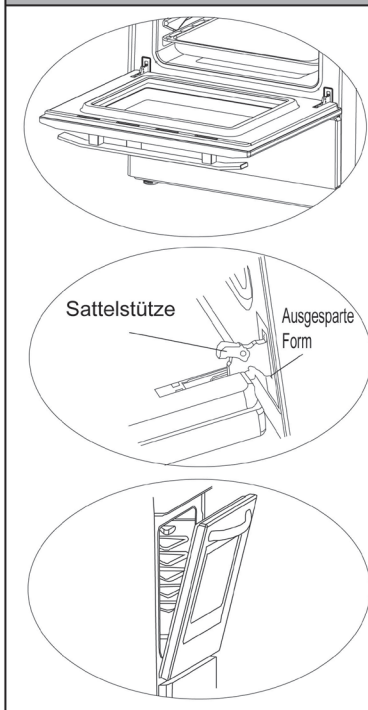
Nettoyage du couvercle en verre (le cas échéant)

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un nettoyant en verre. Ensuite, rincer et sécher le couvercle en verre avec un chiffon sec.



Nettoyage et entretien


4.2. Ausbau der Backraumtür



Ausbau der Backraumtür

- Öffnen Sie die Backraumtür vollständig (1).
- Öffnen Sie die Sattelstütze (mit Hilfe eines Schraubendrehers, Zange usw.) bis zur Endposition (2).
- Schließen Sie die Tür, bis sie fast vollständig wie in der 3. Abbildung gezeigt geschlossen ist und entfernen Sie die Tür, in dem Sie auf sich selbst zuziehen.

HINWEIS: Zum Wiedereinbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

 Bitte achten Sie darauf, dass die ausgesparten Formen so genau auf den Scharniergegenstücken, wie in der 2. Abbildung gezeigt, positioniert werden.

Nettoyage des brûleurs à gaz - zone de cuisson

- Soulever les bagues en pot, les bouchons et les couronnes du brûleur de plaque de cuisson.
- Essuyer et nettoyer le champ arrière avec un chiffon savonneux.
- Lavez les casquettes et les couronnes des brûleurs à plaques de cuisson et rincer. Ne les laissez pas mouiller, séchez-les immédiatement avec une serviette en papier.
- Réintégrer correctement les pièces après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas une partie de la plaque de cuisson avec des éponges métalliques. Cela rayerait la surface.
- Après un certain temps, les surfaces des anneaux en pot peuvent être rayées en raison de leur utilisation. Cependant, ils ne peuvent pas rouiller et il ne s'agit pas d'une erreur de fabrication.
- Pendant le nettoyage de la plaque de cuisson, veillez à ce que l'eau ne coule pas dans les tasses de brûleur, car cela pourrait obstruer les buses.

Chapeaux de brûleur:

Les porte-casserolles émaillées, les couvertures émaillées et les têtes de brûleur doivent être lavés à intervalles réguliers dans de l'eau savonneuse chaude, puis rincés et séchés. Après avoir soigneusement nettoyé, remettez-les correctement.

Surface de cuisson pièces émaillées:

Pour obtenir l'apparence, ils doivent être nettoyés régulièrement avec de l'eau savonneuse tiède et séchée avec un chiffon doux. Ne les lavez pas pendant que vous êtes chaud et n'utilisez jamais poudre récurive ou récurive. Ne laissez jamais le vinaigre, le café, le lait, le sel, le citron ou le jus de tomate entrer en contact avec les parties émaillées pendant une longue période.

Nettoyage et entretien

Surface de cuisson en acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être périodiquement munies d'eau savonneuse tiède et d'une éponge douce. 100 000 000 000 000 000 000 000 000 000 000 00

Ne jamais utiliser de poudre récurative ou de récurage. Ne jamais entrer en contact avec les pièces en acier inoxydable pendant une longue période avec le vinaigre, le café, le lait, le sel, le citron ou le jus de tomate.

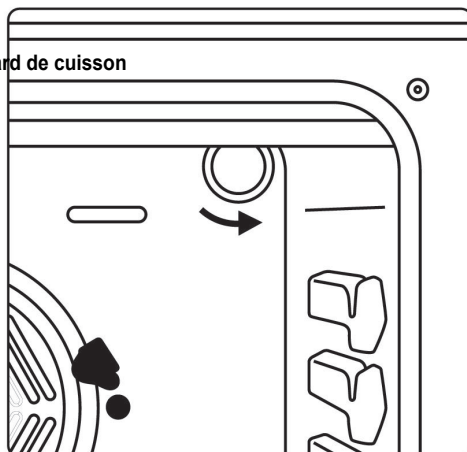
4.3 Entretien

Remplacement de la lampe à incandescence du feuillard de cuisson

Gestion (s'il y a lieu)

Tout d'abord, vous devez séparer la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifier qu'elle est froide. Après avoir enlevé le couvercle en verre de l'éclairage de la salle de cuisson, vous pouvez retirer la lampe à incandescence défectueuse. Mettez ensuite une nouvelle lampe à incandescence pouvant atteindre 300 °C (230 V, 25 watts, type E14). Remettez le couvercle en verre. Après cela, le four est de nouveau prêt à l'emploi.

Cette lampe à incandescence est spécialement destinée à être utilisée dans les appareils ménagers et ne peut pas être utilisée pour l'éclairage des locaux.



Autres vérifications

Vérifiez régulièrement la conduite d'alimentation en gaz. Contactez immédiatement le service technique si vous trouvez des anomalies. Nous recommandons de remplacer la ligne une fois par an. Si vous remarquez quelque chose d'extraordinaire lors de l'étourdissement de la cuisinière et du four, vous devez également contacter immédiatement le service clientèle.

5. Entretien et transport

5.1. Aide aux incidents

Réparation uniquement par un professionnel autorisé !

Vérifiez d'abord s'il y a une erreur de commande. Certains dysfonctionnements peuvent vous être éliminés vous-même. Les réparations pendant la période de garantie ne sont pas gratuites en cas d'erreur d'utilisation basée sur un manuel pas correctement respectée. En cas de service après-vente et en cas de commande de pièces de rechange, indiquez les données indiquées sur la plaque signalétique.

Perturbation	cause	Remédiant
La cuisinière ou le four gaz ne peuvent pas être allumés/ne fonctionnent pas. (tous les appareils)	Pas d'alimentation en gaz.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Air dans le gazoduc (z.B. lors de la première mise en service).	Répétez le processus d'allumage, le cas échéant plusieurs fois aussi.
	Il n'y a pas de couvercle de brûleur sur le brûleur.	Placez les couvercles de brûleur correctement sur le brûleur.
La cuisinière ou le four gaz ne peuvent pas être allumés/ne fonctionnent pas. (uniquement pour les appareils à allumage par allumage lectriciel)	Sécurité budgétaire défectueuse.	Remplacez ou renouvelez le fusible.
	La prise n'est pas branchée.	Branchez la prise.
	ouverture de courant.	Les foyers peuvent être allumés avec un bois cordé ou un détendeur.
	Bougies d'allumage humides, rigides ou défectueuses.	Nettoyez la bougie d'allumage. Le cas échéant, d'un point de vue positif.
	Fil conducteur de la bougie d'allumage cassé ou isolateur endommagé.	Faites remplacer la bougie d'allumage.
Il n'est pas possible d'éteindre une cuisinière ou un four de cuisson gaz.	Transformateur d'allumage ou chargeur défaillant.	Appelez le service client. Les foyers peuvent être allumés avec un bois cordé ou un détendeur.
	Plaques de cuisson ou de four est cassé.	fermez le robinet d'arrêt de gaz, Appelez le service client.
Arrêt de l'électricité Foyers impossibles.	Composant lectriciel défectueux.	Désactivez le fusible, Appelez le service client.
Four lectriciel ne chauffe pas 2000.	Pas de mode de fonctionnement ou de température.	Interrupteur de type de fonctionnement ou de température
	Raturé.	Remboursement.
Une odeur de gaz dans la pièce.	Sécurité budgétaire défectueuse.	Remplacez ou renouvelez le fusible.
	Fuite défectueuse d'alimentation du gaz ou au robinet d'arrêt de gaz ou au brûleur.	Fermez la vanne principale, aérer l'espace, ne pas actionner un interrupteur lectriciel, ne pas allumer la flamme, prévenir immédiatement l'installateur, l'usine gaz ou le service après-vente.

Entretien et transport

5.2. Informations sur le transport

Ramasser l'emballage d'origine et transporter vous pouvez toujours utiliser l'appareil dans celui-ci. Gardez à l'esprit les instructions de transport sur l'emballage. Fixez les couvertures, les grilles de pot et d'autres pièces mobiles avec du ruban adhésif sur les plaques de cuisson. Placez du papier entre le couvercle supérieur et la plaque de cuisson. Ensuite, fermez le couvercle et fixez-le avec du ruban adhésif sur les parois latérales. Attachez le carton ou le papier avec du ruban adhésif sur le rabat et à l'intérieur sur la vitre afin que les plaques de cuisson ou le gril ne puissent pas endommager le rabat pendant le transport. Fixez également le volet avec du ruban adhésif sur les parois latérales.

Si vous n'avez plus l'emballage d'origine, montez une boîte de transport pour que l'appareil, en particulier les surfaces extérieures (verre et surface laquée), soit protégé contre les dangers extérieurs.

Informations relatives à l'élimination

Conformément aux exigences de la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), le présent produit et le manuel d'utilisation affichent le symbole d'une poubelle à déchets rayée:



Une gestion des déchets de l'équipement; et

L'emballage sur l'état normal

Déchets ménagers

N'est pas admissible!

- Jetez cet appareil dans le centre de recyclage avec une collecte séparée pour les équipements électriques et électroniques.
- L'élimination doit être effectuée conformément aux dispositions locales relatives à l'élimination des déchets.
- Adressez-vous aux autorités compétentes de votre administration communale, au centre local de recyclage des ordures ménagères ou au revendeur auprès duquel vous avez acheté cet appareil afin d'obtenir de plus amples informations sur le traitement, la valorisation et la réutilisation de ce produit.
- Trier l'emballage avant d'être éliminé par type de matériau tel que .B carton (papier), film plastique, etc.
- Ils apportent ainsi un précieux et positif
Contribuer à la protection de l'environnement et de la santé de vos semblables.
- Dans les déchets municipaux non triés, une telle
L'appareil a des conséquences négatives.

Tableau des types de gaz et pressions autorisés

Utilisez des buses spéciales uniquement par le biais du service après-vente ! Les valeurs du tableau sont gravées dans les buses ! L'utilisation de buses plus grandes que celles autorisées pour la pression de raccordement au gaz entraîne la destruction de l'appareil et des dommages pour la santé de l'utilisateur (émissions de CO) ! Les buses sont marquées dans l'unité 1/100 mm.

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	II ₂ E3B/P	E (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	II ₂ H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	II ₂ H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar

G30 50 mbar 10,3 kW 749 g/h II₂E3B/P FR Classe 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 50 mbar
Brûleurs solides (Devant à gauche)		
Buse de diamètre	115	75
Puissance nominale	3,0	3,0
Consommation en 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
Efficacité énergétique Brenner _{gas burner} EE * 57,0%		
Brûleur normal (Derrière à droite)		
Buse de diamètre	97	58
Puissance nominale	1,75 1,75	
Consommation en 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
Efficacité énergétique Brenner _{gas burner} EE * 59,0%		
Brûleur normal (Derrière à gauche)		
Buse de diamètre	97	58
Puissance nominale	1,75 1,75	
Consommation en 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
Efficacité énergétique Brenner _{gas burner} EE * 59,0%		
Garbrenner (Devant à droite)		
Buse de diamètre	72	43
Puissance nominale	1,0 1,0	
Consommation en 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
Efficacité énergétique Brenner _{gas burner} EE *	-	
Efficacité énergétique des cuves de cuisson * 58,3% <small>le gaz a augmenté</small>		
Brûleur à tube d'alimentation		
Buse de diamètre	120	68
Puissance nominale	2,8 2,8	
Consommation en 1h	266,7 l/h	203,6 g/h

*EE_{gas burner} ou EE le gaz a augmenté compte tenu du règlement 66/2014 de l'UE, déterminé selon la norme DIN EN 30 (gaz d'essai G20) ».

Informations fournies par les règlements de l'UE 65/2014 et 66/2014

Valeurs d'efficacité de l'espace de cuisson

Nom ou marque	FZ 2299 / FZ 2230	
Identification du modèle	2299 15 / 2230 15	
Indice d'efficacité énergétique	[-]	94,6 / 95,5
Classe d'efficacité énergétique	[-]	A
Consommation d'énergie par cycle conventionnel	[kWh]	1,61 / 1,81
	[MJ]	5,80 / 6,52
Consommation d'énergie par cycle d'appoint	[kWh]	-
	[MJ]	-
Nombre de salles de cuisson	[-]	1
Source (s) de chaleur par pièce de cuisson	[-]	Gaz
Volume de chaque espace de cuisson	[l]	59 / 75
Type de four	[-]	Cuisinière à gaz
Masse de l'appareil	[kg]	39,5 / 39,5

ENERG
енергия - ενέργεια

FZ 2299 15

A

59 L

5.80 MJ/cycle*
1.61 kWh/cycle*

- MJ/cycle*
- kWh/cycle*

* ЦИКЪЛ : цикъл · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

ENERG
енергия - ενέργεια

FZ 2230 15

A

75 L

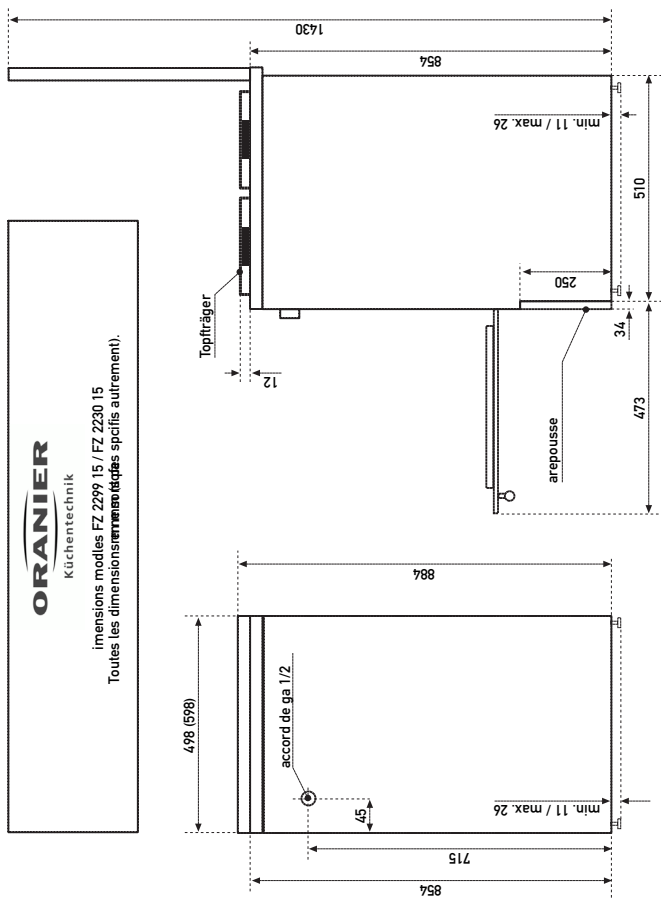
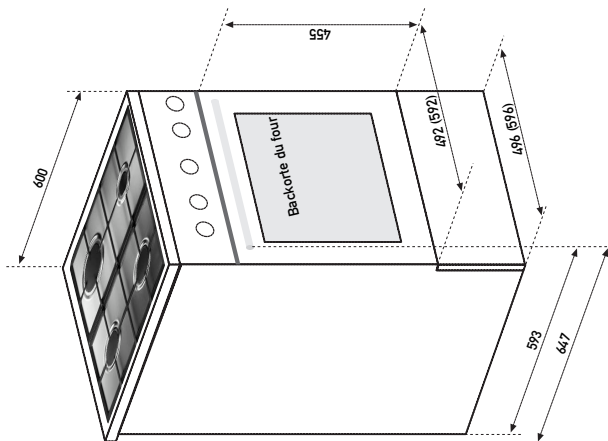
6,52 MJ/cycle*
1,81 kWh/cycle*

- MJ/cycle*
- kWh/cycle*

* ЦИКЪЛ : цикъл · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

Dessins sur mesure



ORANIER

Küchentechnik

imensions modèles FZ 2299 15 / FZ 2230 15
Toutes les dimensions sont données (sauf spécification contraire).

veuillez noter: la hauteur totale change au moins +11 mm.
Wenn les 4 pieds de réglage de la hauteur peuvent aller jusqu'à 15 mm en hauteur, veuillez noter: la hauteur totale change au moins +11 mm.
Avec les pieds de réglage de la hauteur peuvent aller jusqu'à 15 mm en hauteur, veuillez noter: la hauteur totale change au moins +11 mm.

Garantie de l'usine ORANIER

En tout état de cause, la présentation de la preuve d'achat est nécessaire pour bénéficier de la garantie. Pour nos appareils ORANIERs, nous nous adonnons en vertu des obligations du distributeur découlant du contrat de vente à l'égard du client final, dans les conditions suivantes:

La garantie ORANIER s'étend à la remise en état permanente de l'appareil ou des pièces détachées. Le droit à un remplacement gratuit n'est prévu que pour les pièces présentant des défauts dans le matériau et le traitement. Il s'agit de la prise en charge de tous les coûts directs des salaires et des matières liés à l'élimination de cette carence. Les demandes d'extension sont exclues.

1. La garantie d'usine est de 24 mois et commence la date de la remise, qui doit être prouvée par un bon de dépôt ou un bon de livraison.
2. Dans le cadre de la garantie de l'usine, toutes les erreurs qui, en dépit d'un raccordement régulier, Le traitement approprié et le respect des prescriptions d'installation ORANIER et des instructions d'installation ORANIER et des instructions d'utilisation peuvent être prouvés en raison de défauts de fabrication ou de matériaux, éliminés par notre service après-vente. Les dommages à l'émail et à la peinture ne sont couverts par cette garantie d'usine que s'ils sont affichés dans les 2 semaines suivant la remise de l'appareil ORANIER à notre service clientèle. Les dommages de transport (qui doivent être invoqués contre le transporteur selon les conditions du transporteur) ainsi que les travaux de réglage, de réglage et de réaménisation des appareils à gaz ne sont pas couverts par cette garantie d'usine.
3. Par le recours à la garantie de l'usine la durée de la garantie ne s'allonge pas pour l'ORANIER Appareil ER, encore pour les pièces neuves. Les pièces changées sont de notre propriété.
4. Sur le lieu, la nature et l'ampleur de la mise en oeuvre Réparation ou remplacement de l'appareil notre service à la clientèle décide d'une mesure bon marché. Sauf indication contraire, notre centre de service à la clientèle doit être informé. La réparation est généralement conduite à l'endroit de l'assemblée, exceptionnellement dans l'atelier de service à la clientèle. Les équipements nécessaires à la réparation doivent être rendus accessibles de manière à ne pas endommager les meubles, les revêtements de sol, etc.
5. Les pièces de rechange nécessaires à la réparation et le temps de travail n'est pas calculé.

6. Nous ne sommes pas responsables des dommages et de leurs parties qui ont été causées par:

- les agents chimiques ou physiques externes lors du transport, du stockage, de l'installation et de l'utilisation (par exemple. B les dommages causés par la dissuasion à l'eau, les aliments débordants, l'eau de condensation, la surchauffe). La déchirure des pièces émaillées ou en carrelage n'est pas un défaut de qualité.
- Un mauvais choix de taille.

- non-respect de nos instructions d'installation et d'utilisation, des dispositions générales et locales applicables en matière de construction par les autorités compétentes, les compagnies de gaz et d'électricité. Il s'agit notamment des défauts des conduites d'échappement (tuyau de four, cheminée insuffisante ou trop forte) ainsi que des travaux d'entretien incorrectionnels, en particulier des modifications apportées aux appareils, à leurs robinets et à leurs conduites.

- l'utilisation de combustibles inadaptés dans les équipements de chauffage et de chauffage, caractéristiques impropres du gaz et fluctuations de la pression de gaz; variation inhabituelle de la tension par rapport à la tension nominale des appareils électriques.

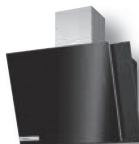
- mauvaise utilisation et surcharge et surchauffe des appareils, traitement indé pendant, soins insuffisants, nettoyage insuffisant des appareils ou de leurs parties; Utilisation de produits de nettoyage inadaptés (voir manuel d'utilisation).

- l'usure des parties en fer et en chamotte qui sont directement déployées par les flammes (ex.B. revêtements d'acier, de coulée ou de chamotte).

Nous ne sommes pas responsables des dommages directs et indirects causés par les appareils. Il s'agit notamment des pollutions ambiantes provoquées par des produits de décomposition de fractions de poussières organiques et dont les produits de pyrolyse peuvent se décomposer en revêtement sombre sur le papier peint, les meubles, les textiles et les parties du four. Si l'élimination d'un défaut ne relève pas d'une garantie certaine, le client final doit payer les frais de la visite d'assembleur et de l'entretien.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Oranier Heiz- und Kochechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren