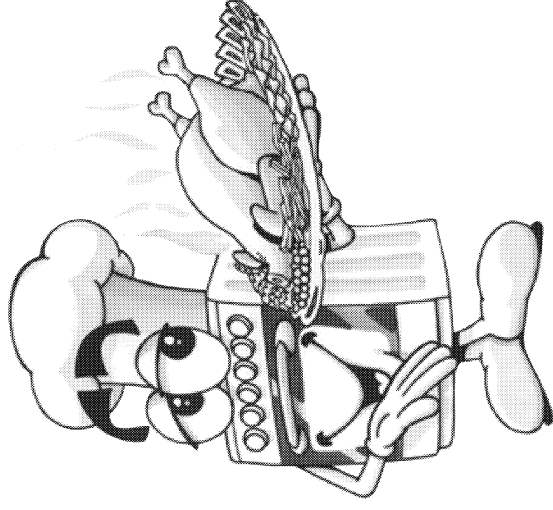


SABA

NOTICE D'UTILISATION CUISINIÈRE A GAZ



50X60

Cher Client ,

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.

TABLE DES MATIERES

	Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes
	Section 2: Caractéristiques techniques
	Section 3: Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière
	Section 4: Fonctionnement des brûleurs de la table 4.1 Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs 4.2 Fonctionnement des plaques électriques
	Section 5: Fonctionnement du four
	Section 6: Fonctionnement du Gril (si cette fonction est disponible)
	Section 7: Entretien et général
	Section 8: Contrôle et réglage gaz
	Section 9: Transport

Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celui d'autrui.

- Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

- Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultants d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

- Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

- Débarrassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du grill ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport.

- Les emballages sont une source de danger pour les enfants.**

- Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.**

- Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact**

avec les différents composants de l'appareil

lorsque celui-ci est sous tension.

Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.

Évitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.

- Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

- Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

- Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

- Lorsque vous utilisez la fonction grill, maintenez la porte du four entrouverte et installez la plaque de protection du bandeau de commandes.

- Si la porte du four est fermée accidentellement lors de la grillade, votre appareil sera endommagé (*et vous invaliderez votre garantie).

- Si la porte du four n'est pas ouverte, les surfaces de l'appareil ainsi que l'intérieur du compartiment du grill deviendront très chauds, ce qui provoquera des dommages par surchauffe à la porte, au panneau de contrôle, aux

boutons de commande, aux parois latérales et au plateau du grill.

- Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.**

- La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Évitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.

- Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

- Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation

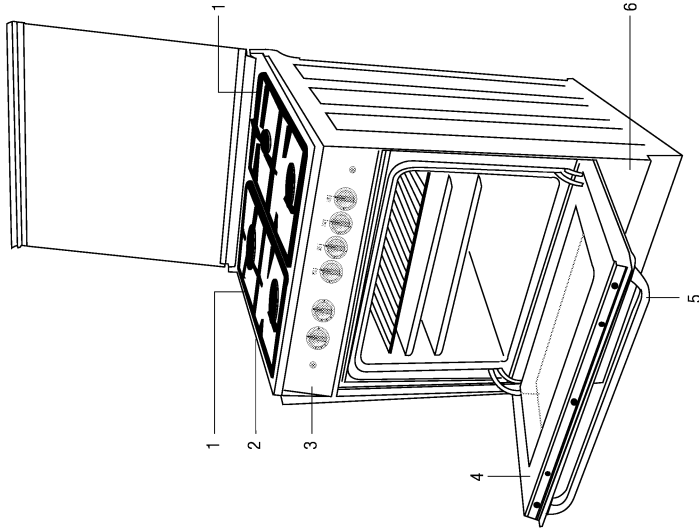
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**

- Les cuisinières au gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil.

- La soupape de régulation de la pression de la cuisinière doit être réglée à **20 mbar** pour le gaz naturel et à 30 mbar pour le gaz butane/propane

Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

Section 2: Caractéristiques techniques



- 1.** Grille de dessus
- 2.** Table de cuisson
- 3.** Tableau de bord
- 4.** Porte du four
- 5.** Poignée
- 6.** Porte inférieure

Dimensions extérieures	Avec Grill	Sans Grill
Largeur	: 50 cm.	: 50 cm.
Profondeur	: 60 cm.	: 60 cm.
Hauteur	: 85 cm.	: 85 cm.

Brûleurs de la table	
Avant droit rapide	: 2.9 kW
Arrière gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière droit auxiliaire	: 1.0 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Brûleur du four	: 2,5 kW
Griloir à gaz (suivant modèle)	: 2.0 kW
Griloir électrique (suivant modèle)	: 1.5 kW

Lampe	: 15/25 W
Category	: FR Cat II 2E+ 3+

Section 3: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

Attention !

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.

Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.
* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

➤ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du couvercle du compartiment de rangement et est visible lorsque vous tirez le tiroir vers vous.

➤ Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.

Pour remplacer le câble

Il est nécessaire de choisir le type indiqué ci-dessous et de suivre les instructions.

Type de câble: H05 VVF ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53 à 3 fils de 0.75 mm2, terminé par une fiche de prise de courant 10 A admise à la marque NF.

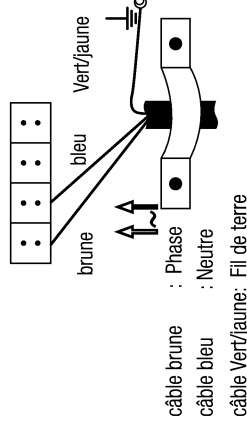
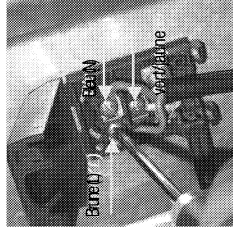
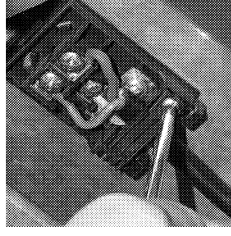
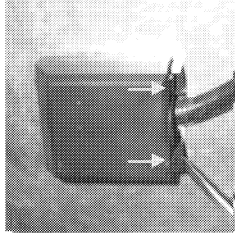
Débrancher l'appareil du réseau électrique.

- 1- Ouvrez le couvercle de la boîte de connexion électrique située à l'arrière de l'appareil, à l'aide d'une tournevis.
- 2- Desserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 3- Desserrez les vis de des différents fils.
- 4- Introduisez les fils du nouveau câble en respectant leurs places respectives: - Fil brun, courant de phase
- Fil bleu, courant neutre
- Fil vert/jaune à la terre
- 5- Resserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 6- Refermez le couvercle.

suivant modèle

Sur les modèles "gaz", un câble est fourni avec le four (H05 V V -F 3G 0.75 mm) ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53.

Sur les modèles "mixte", un câble est fourni avec le four (H05 V V -F 3G 1,0 mm2)



Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière :

Conditions réglementaires d'installation

☛ Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée sur la porte inférieure.

☛ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de $2\text{m}^3/\text{h}$ par kW de puissance est nécessaire).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

☛ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).

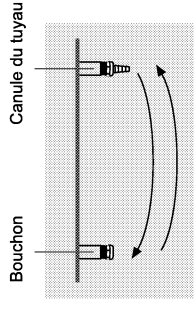
Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière :

- ◆ en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),
- ◆ en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.

Attention !

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.

Sélectionnez la bonne position en interchangeant la canule du tuyau et le bouchon, selon la valve d'arrivée du gaz choisie.



Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, **Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

Important

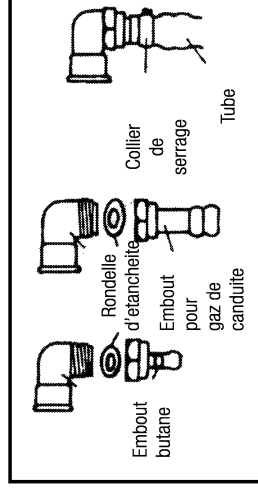
L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.

Attention!

Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet, ni une allumette.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage.

Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Attention!

Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni briquet ni allumette.

Contrôle d'étanchéité:

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.

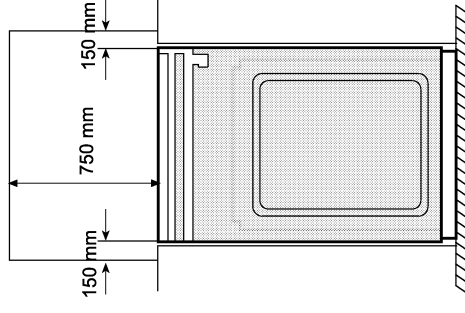
Important

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Positionnement de la cuisinière :

- * Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.
- * Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur.



Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

- * Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.
 - * La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.
- La cuisinière doit être placée de façon telle que la fiche de prise de courant soit accessible.

Réglage des pieds:

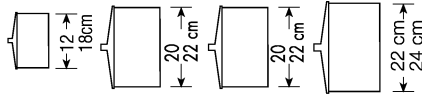
L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avant réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

Section 4: Fonctionnement des brûleurs de la table

4.1 Fonctionnement des brûleurs à gaz

Pour une efficacité maximum

Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.



Allumage par actionnement de la touche

Si votre four est équipé d'un allumage, Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

Allumage à partir du bouton de commande

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant

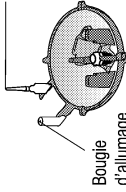
15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment. **Avvertissement :**

Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;

En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est également destiné à

Robinet avec dispositif de sécurité



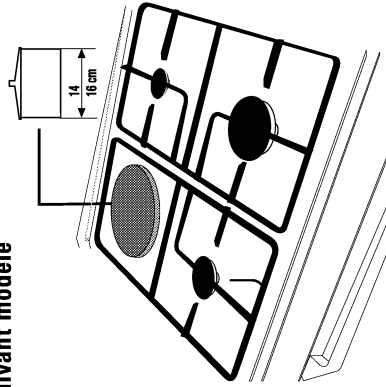
protéger les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.

4.2 Fonctionnement des plaques électriques

suivant modèle



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

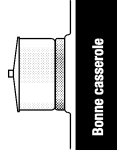
Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter	Cuisiner-Frire-Bouillir			

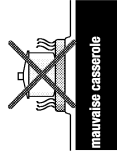
Régalez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Casserolles de bonne qualité

* Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Bonne casserole



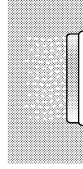
mauvaise casserole

* Utilisez uniquement des casseroles au diamètre adéquat. L'utilisation de casseroles dont le diamètre est trop petit entraîne un gaspillage d'énergie.

* Ne déposez pas de casseroles dont la base est humide ou des couvercles, en particulier s'ils sont humides, sur les plaques électriques, ce qui pourrait les endommager et être source de danger.



mauvaise casserole



Diamètre des plaques électriques (mm)
Ø 145 mm (petit)

Diamètre recommandé de la casserole (mm)
→ 150-170

*** Séchage des plaques électriques (max 5 min)**

Section 5: Fonctionnement du four

Pour les modèles équipés d'un thermostat : le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 8 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

Pour les modèles non équipés de thermostat : le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 3 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

Le four et/ou le gril sont commandés à partir d'un seul et même bouton. La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande et n'essayer pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

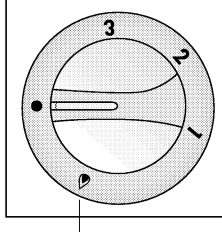
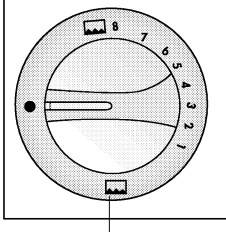
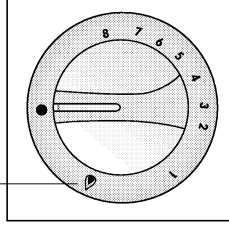
Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 6 (puissance 2 pour les modèles avec soupape à gaz) sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant.

Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

si votre four est équipé d'un gril



si votre four est équipé d'un gril

Tableau de cuisson pour four à gaz avec thermostat

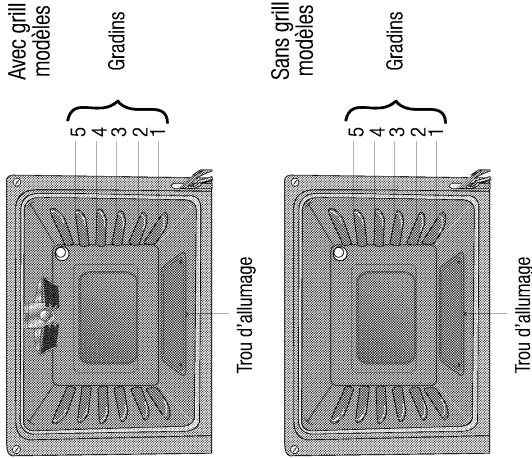
RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux raisons	2-3	20-30	4-5
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Tourte	2	30-40	3-4
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	4-5	20-30	4-5
Gâteau	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Agneau	4	30-40 (1)	4-5
Boeuf	5-6	25-30 (1)	3-4
Mouton	5-6	40-50 (1)	4-5
Veau	4-5	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	5	30-40 (1)	3-4
Poisson	4-5	30-40	3
Dinde	4-5	50-60 (1)	4-5
Pâtes	2-3	20	4
Canard	4-5	20	4

(1)Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.
Rappel : la quantité maximale d'aliments pouvant être cuite au four ne doit pas excéder 4 kg.

Positions du thermostat et valeurs de températures correspondantes.

POSITIONS DU THERMOSTAT	1	2	3	4	5	6	7	8
températures	180	200	220	235	250	265	290	305

Les grilles du four peuvent être positionnées sur 6 niveaux différents, ce qui vous permet de choisir la position qui convient le mieux au type de cuisson souhaité (ces niveaux sont numérotés de bas en haut).



R E M A R Q U E : Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont à titre indicatif. L'expérience vous permettra de déterminer les temps de cuisson les mieux appropriés pour chaque type d'aliment.

* Les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont calculés à partir du moment où l'aliment est introduit dans le four. Ils ne tiennent pas compte de la durée du préchauffage du four (10 minutes).

Tableau de cuisson pour four à gaz avec robinet

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux raisons	1	30-40	4-5
Tourte aux pommes	1	25-30	4-5
Tarte aux fruits	1	25-30	4-5
Tourte	1	30-40	3-4
Petits gâteaux secs	1	25-35	4-5
Pâtisserie	1	25-35	4-5
Gâteau	1	30-40	3
Biscuits	1	20-30	4-5
Agneau	1	35-40 (1)	4-5
Bœuf	1	25-30 (1)	3-4
Mouton	1	40-50 (1)	4-5
Veau	1	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	1	30-40 (1)	3-4
Poisson	1	30-40	3
Dinde	1	50-60 (1)	4-5
Pâtes	1	20-30	4
Canard	1	30-40	4

(1)Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

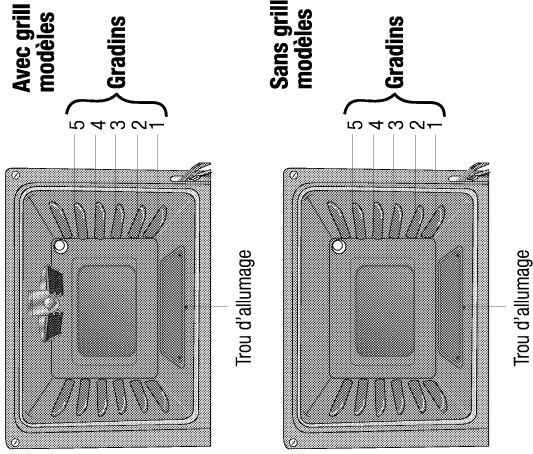
Rappel : la quantité maximale d'aliments pouvant être cuite au four ne doit pas excéder 4 kg.

REMARQUE : Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont à titre indicatif. L'expérience vous permettra de déterminer les temps de cuisson les mieux appropriés pour chaque type d'aliment.

* Les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont calculés à partir du moment où l'aliment est introduit dans le four. Ils ne tiennent pas compte de la durée du préchauffage du four (10 minutes).

*Après avoir préchauffé le four à la température maximum, réglez le bouton du thermostat sur 1.

Les grilles du four peuvent être positionnées sur 6 niveaux différents, ce qui vous permet de choisir la position qui convient le mieux au type de cuisson souhaité (ces niveaux sont numérotés de bas en haut).



* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le grill. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.

Pour les modèles équipés de 5 niveaux de puissance

Le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 5 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

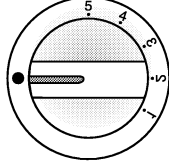
Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique : Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :
Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage. Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération. Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.



Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 4 sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant. Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

Tableau de cuisson

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux pommes	2-3	20-30	3-4
Tarte aux fruits	2-3	25-30	3-4
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	3-4
Pâtisserie	3-4	20-30	3-4
Gâteau	2-3	30-40	2
Biscuits	1-2	20-30	3-4
Agneau	3	30-40 (1)	3-4
Beuf	4-5	25-30 (1)	2-3
Mouton	3-4	40-50 (1)	3-4
Veau	3-4	45-50	3-4
Poulet (morceaux)	4	30-40 (1)	2-3
Poisson	3-4	30-40	2
Pâtes	2	20	3
Canard	3-4	20	3

(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

Section 6: Fonctionnement du grill (si disponible):

Tournez la manette de commande du four et du grill en appuyant et en réglant sur la position grill.

pour les modèles sans système d'allumage;

- Tout en maintenant la manette enfoncée, allumez le brûleur à l'aide d'un briquet et attendez qu'il s'allume.

pour les modèles sans système d'allumage électrique;

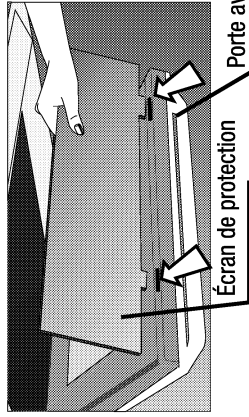
- Tout en maintenant la manette enfoncée, appuyez sur la touche d'allumage.
- Une fois que le gaz dans le brûleur est allumé, maintenez la manette enfoncée pendant 5-10 secondes. Après avoir lâché la manette, si le brûleur s'éteint, répétez la même procédure en maintenant la manette enfoncée pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Utilisation de l'écran de protection des manettes intégré à la porte du four (pour les modèles correspondants)

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser le grill avec la porte du four fermée. Dans le cas contraire, les pièces du four pourraient être endommagées.

Après le préchauffage, maintenez la porte à moitié ouverte en mode grill.

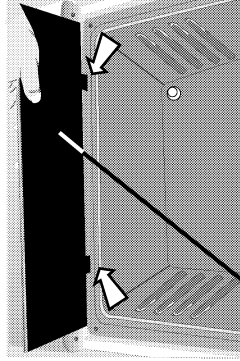
Afin d'éviter d'échauffer les manettes du bandeau de commande, placez l'écran de protection au centre entre la contre-porte et la carcasse du four sans laisser d'espace.



Utilisation de l'écran de protection des manettes intégré à la carcasse du four (pour les modèles correspondants)

AVERTISSEMENT ! Après le préchauffage, maintenez la porte ouverte en grand en mode grill. Afin d'éviter d'échauffer les manettes du bandeau de commande, placez l'écran de protection dans le logement situé en dessous du bandeau de commande comme l'indique le schéma..

Bandeau de commande

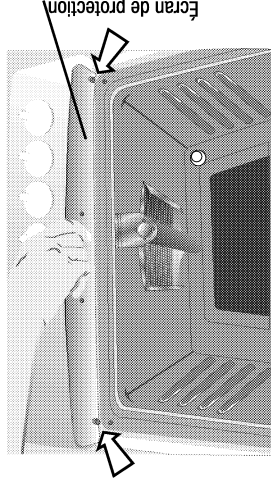


Écran de protection

Avertissement: Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes.

- Une fois le brûleur allumé, fermez la porte et préchauffez pendant 10 minutes.
- Passez de l'huile sur la grille pour éviter que les denrées n'attachent aux barreaux.
- Placez la grille sur le 3ème ou 5ème gradin du four.
- Placez une plaque sous l'une des grilles du bas afin de recueillir l'huile. La plaque pourra être nettoyée facilement en y ajoutant de l'eau.

AVERTISSEMENT ! Après le préchauffage, maintenez la porte ouverte en grand en mode grill. Afin d'éviter d'échauffer les manettes du bandeau de commande, placez l'écran de protection dans le logement situé en dessous du bandeau de commande comme l'indique le schéma..



Pour les modèles équipés d'un grill électrique

Le grill fonctionne à l'électricité. Lorsque vous positionnez le bouton de commande du grill sur (🔌), la résistance du grill est activée par le micro-interrupteur installé dans le thermostat.

- Retirez tous les accessoires présents dans le four (grilles et plaques).
- Fermez la porte du four et préchauffez celui-ci pendant 10 minutes.
- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Installez la lèchefrite fournie avec le four au-dessous de la grille.
- Laissez la porte du four complètement ouverte. (voyez l'explication en page 14).

● Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande

Grill 🍷	
	Position de la grille / Durée de cuisson (mn)
Agneau	3-4 12-15
Côtelettes d'agneau	3-4 12-15
Côtelettes de veau	3-4 15-25 (1)
Veau	3-4 15-25 (1)

Pour les modèles équipés de la fonction Tournebroche :

Le moteur du tournebroche peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

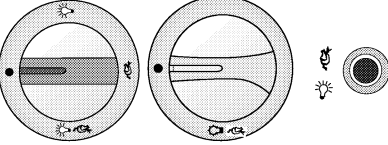
- Préchauffez le four dans la position Gril.
- Installez le support de broche à l'endroit prévu à cet effet dans le four.
- Positionnez le bouton de commande du tournebroche sur "🌀" .

Sur certains modèles, la fonction

Tournebroche est commandée par une touche. Pour activer cette fonction, appuyez sur cette touche.

- Laissez la porte du four complètement ouverte. (voyez l'explication en page 14).
- **Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.**

- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du grill vers la gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.

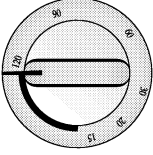


Utilisation de la minuterie

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe gaz. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le gaz ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.



Pour les modèles équipés de la touche de commande de l'éclairage



L'éclairage du four et/ou du grill est actionné en appuyant sur cette touche.

Section 7: Entretien général

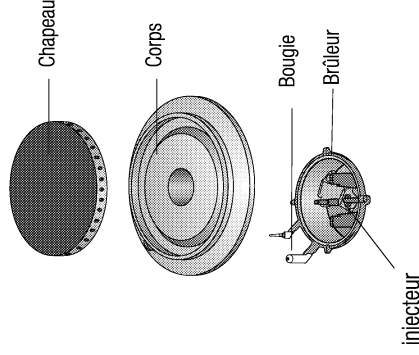
L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

- ☛ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.
- ☛ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.

Les brûleurs

- ☛ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.
- ☛ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.
- ☛ Essuyer soigneusement avant la mise en service.
- ☛ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.



La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.

Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à récurer ou de poudres abrasives susceptibles de les

endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

Avertissement!

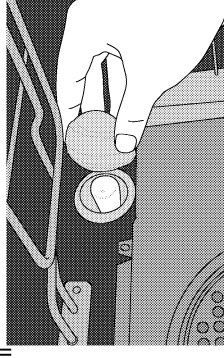
N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récuser l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

Porte du four

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

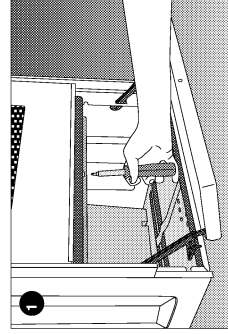
Remplacement de la lampe du four

- ☛ Débrancher l'appareil
- ☛ Tourner le hublot d'un quart de tour
- ☛ Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil



MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté avant de remplacer la lampe pour éviter un choc électrique.

Section 8: Contrôle et réglage gaz



Changement de l'injecteur du four

Pour cette opération ouvrez d'abord la porte avant du four. Ensuite:

- * Si votre four est du type à porte inférieure ouvrable, ouvrez-la.
- * Si votre four est du type à porte inférieure fixe, déposez-la.
- * Si votre four est du type à tiroir, tirez-le.

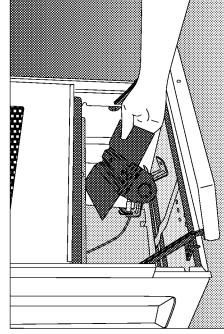
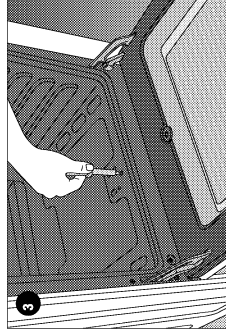
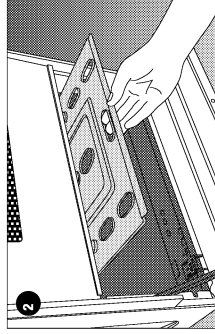
Ensuite:

1. Déposez la vis unique de la tôle inférieure de protection du brûleur du four.
2. Tirez et enlevez la tôle de protection.
3. Ouvrez la porte avant et déposez la vis de fixation du brûleur du four.
4. Le brûleur sera libéré de l'intérieur.
5. Tirez le clip de l'élément thermique du brûleur et enlevez-le.

L'élément thermique sera dégagé.

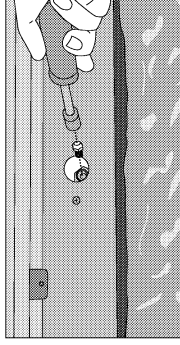
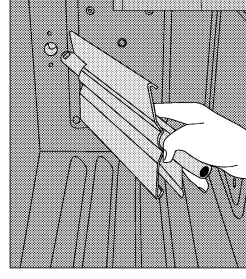
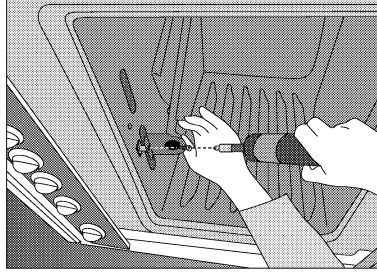
Pour le remplacer procédez dans l'ordre inverse des opérations.

6. Déposez l'injecteur avec une clé à oeil en tube appropriée. Ensuite enduire avec du Molycote la filature du nouvel injecteur et mettez le à sa place.



Changement d'injecteur du grilloir

1. Ouvrez la porte avant et retirez du châssis la vis qui fixe le brûleur du grilloir.
2. Déposez le brûleur en tirant dessus.
3. Enlevez l'injecteur avec une clé à oeil ou à tube appropriée. Finalement enduisez avec du Molycote la filature du nouvel injecteur et remontez-le à sa place.



Changement d'injecteurs

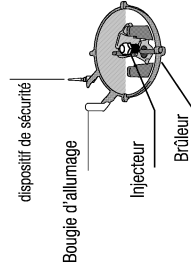
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieur du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

Si l'appareil est modifié pour un autre type de gaz ou une autre pression, l'étiquette indiquant le nouveau type de gaz et la nouvelle pression (livrée avec les pièces de l'appareil) devra être collée à la place de l'étiquette indiquant le gaz et la pression courants.

Changement des injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs. Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/ propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

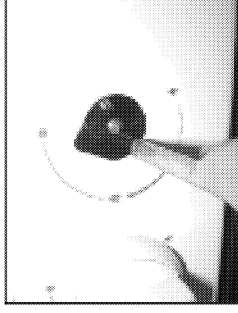
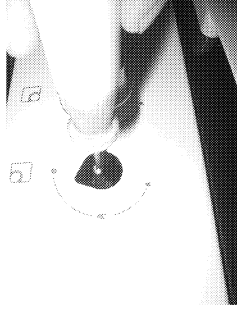
1- Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

2- Allumer le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable (fig.2).

En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

3- Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.



Robinets des brûleurs

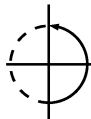
En cas de fonctionnement anormal, IL NE FAUT PAS procéder au démontage des robinets des brûleurs de la table, ni du robinet thermostatique du four.

IL FAUT faire appel à votre installateur qui procédera à leur remplacement.

Butane propane

Naturel 20 mbar gaz de groninque

Visser la vis de 1/2 tour



Réglage du (by-pass) Thermostat

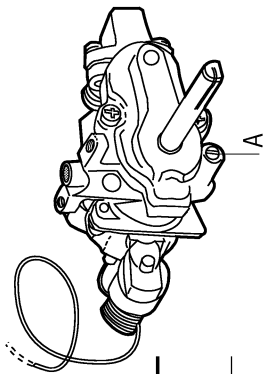
Agir ensuite sur la vis A avec un tournevis selon le tableau ci-dessous

Verification du réglage de by-pass du thermostat ce paragraphe très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin, la sécurité de l'utilisateur est en cause. Allumer le four thermostat à la position 8.

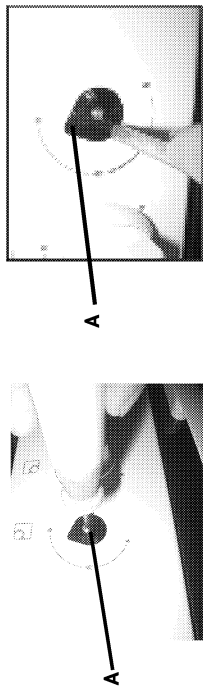
Attendre 15 minutes est indispensable pour la mise en régime du thermostat:

Ramener lentement le thermostat à la position 1: -Si les flammes s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A. -Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

En cas d'anomalie de la température de cuisson four, faite procéder à la réparation du thermostat en appelant le Service-Après-Vente.



Utilisation	Marquage des injecteurs	
	Butane G30, 28-30 mbar Propane G31, 37 mbar	Gaz Naturel G20, 20 mbar G25, 25 mbar
Auxiliaire AR- DR 1 kW	52	81
Semi-Rapide 2 kW AR-GC	73	108
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	73	108
Rapide AV-DR 2.9 kW	83	124
Grilloir 2.0 kW	71	104
Four 2.5 kW	79	119



Section 9: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

Si vous n'avez plus le carton d'origine:

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés.

Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.