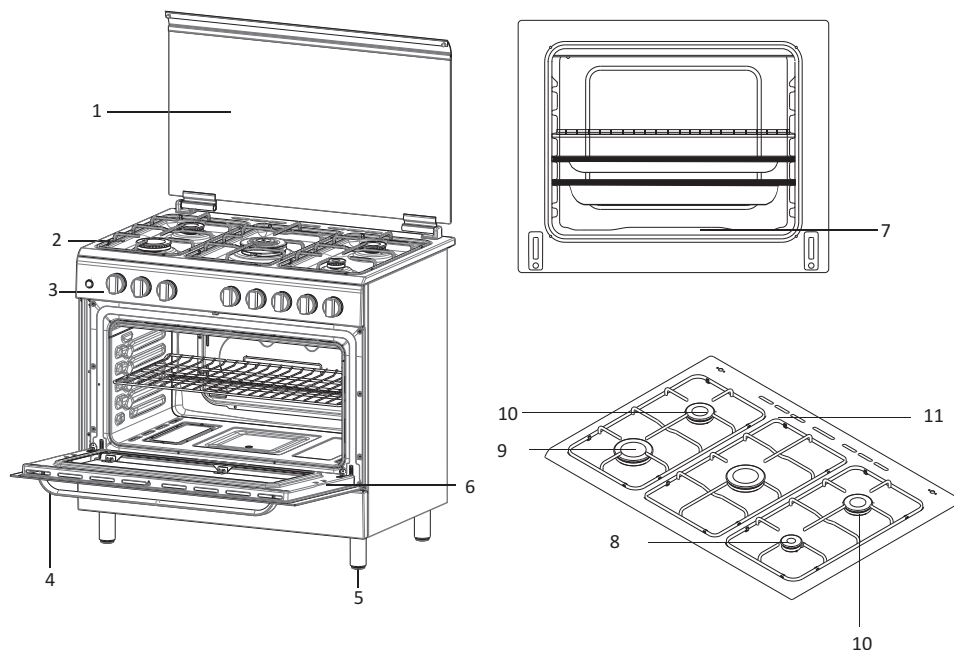




DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
YG96	60	90	85/90

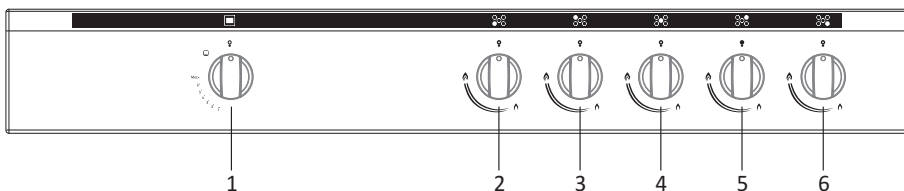
Liste des parties du four :

- 1- Couvercle
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commandes
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Pieds réglables
- 6- Porte du four

- 7- Brûleur du four
- 8- Brûleur semi-rapide
- 9- Brûleur rapide
- 10- Brûleur auxiliaire
- 11- Grille

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commandes



- 1- Bouton de contrôle du four
- 2- Bouton de contrôle du foyer gaz avant gauche
- 3- Bouton de contrôle du foyer gaz arrière gauche
- 4- Bouton de contrôle du foyer gaz milieu
- 5- Bouton de contrôle du foyer gaz arrière droit
- 6- Bouton de contrôle du foyer gaz avant droit

Accessoires

Grille x 1

Plateau profond x 1

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

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

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

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

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

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté avant gauche du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril (si disponible) : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le bouton du gril dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson:

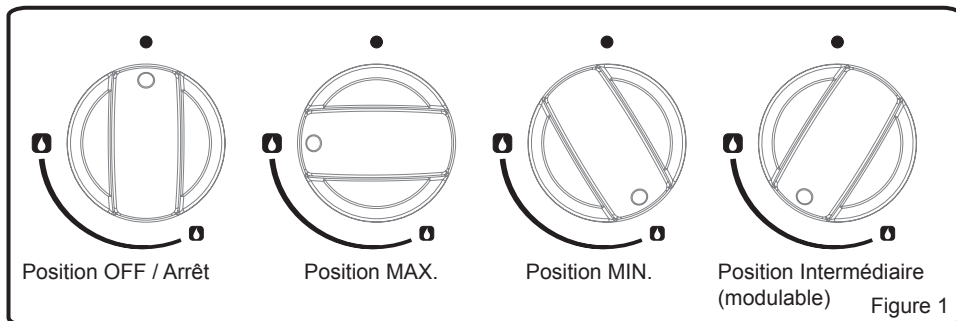
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer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

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

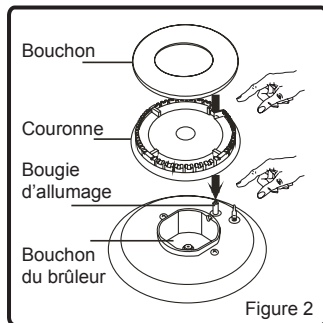
Brûleurs du four/gril :

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

Commande des brûleurs de la table de cuisson



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



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 2). Avant tout, veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

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

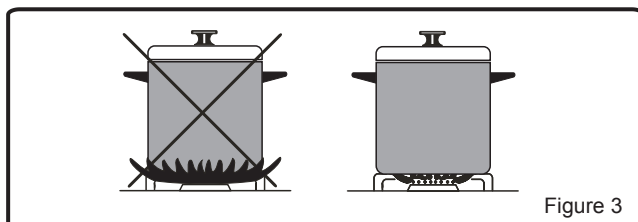


Figure 3

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



AVERTISSEMENT :

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

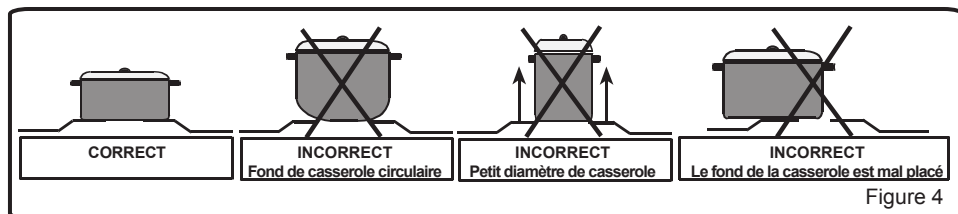


Figure 4

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Commande des brûleurs du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commandes ou sur l'anneau du bouton: plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position « arrêt » et le marqueur de première température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Utilisez toujours le four entre les positions maximale et minimale. Pour éteindre le four, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

90x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient toujours disposées au centre et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une cuisson homogène.
- Utilisez des récipients appropriés pour éviter tout déversement de nourriture dans le four et contribuer par-ailleurs à faciliter le nettoyage de la cavité.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collants renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- En cas de cuisson multiple, disposez les récipients au centre de différentes plaques de cuisson plutôt que d'entasser plusieurs récipients sur une seule plaque. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure au niveau supérieur pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles interfèrent avec la circulation de l'air provenant du four et peuvent amener la base à brûler ;

TABLEAU D'INJECTEURS (90x60 Brûleurs Sabaf)

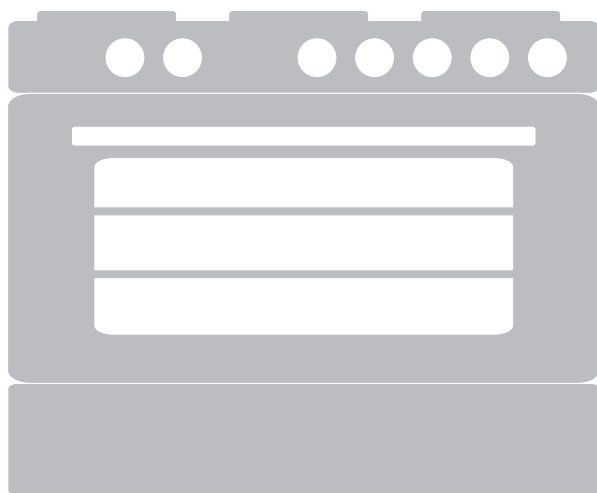
G30 28-30mbar 14.2 kW 1033 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMEDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMEDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	150	98
Puissance Nominale(Kw)	4,2	4,2
Débit Nominal	400 l/h	305,4 g/h



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

FR

**NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE TOUT GAZ 90 CM**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

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

Déclaration de conformité CE

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

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

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

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

1. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière n'est peut-être pas équipée de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Avertissements en matière de sécurité

- La fabrication de votre cuisinière obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre pays et sur le plan international.
- Les réparations doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre ces instructions peuvent représenter un réel danger pour l'utilisateur. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Ne modifiez pas les spécifications de votre cuisinière de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution. Avant de brancher la cuisinière au réseau électrique, vérifiez que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cuisinière. La cuisinière ne doit jamais être branchée sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparée.
- Avant de brancher la cuisinière au réseau gaz, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de la cuisinière sont compatibles. Les conditions d'ajustement au gaz de cette cuisinière figurent sur la plaque signalétique. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre cuisinière n'est garantie que si elle est branchée à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de

TABLE DES MATIÈRES

1.	CONSIGNES DE SECURITE
2.	INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION
2.1	Environnement d'installation de votre cuisinière
2.2	Installation de votre cuisinière
2.3	Raccordement au gaz
2.4	Changement de gaz
2.5	Branchement électrique et sécurité
2.6	Réglage des pieds
3.	UTILISATION
3.1	Utilisation des brûleurs
3.1.1	Utilisation des brûleurs du plan de cuisson
3.1.2	Utilisation du brûleur du four gaz
3.1.3	Utilisation du brûleur du gril gaz
3.1.4	Utilisation de la minuterie électronique (si disponible)
3.1.5	Utilisation de la minuterie mécanique (si disponible)
3.2	Accessoires du four
3.3	Accessoires du plan de cuisson
4.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
4.1	Nettoyage
4.2	Entretien
5.	SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT
5.1	Avant de contacter le Service après vente
5.2	Information relative au transport

sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

• **ATTENTION:** Votre cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Elle ne doit absolument pas être utilisée à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la surveillance d'une personne responsable.

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

• Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de sa porte.

• Cette cuisinière n'est pas reliée à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Elle sera installée et raccordée

conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

• Tous les brûleurs sont équipés de sécurités avec thermocouple assurant la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet du four vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 15 secondes maximum, ouvrez la porte de la cuisine et attendez impérativement 90 secondes minimum avant d'essayer de rallumer à nouveau.

• Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre cuisinière. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE :** L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

• **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre cuisinière deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand la cuisinière est arrêtée. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très

important de brûlure.

- **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre cuisinière et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre cuisinière lorsqu'elle fonctionne.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur le plan de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- **MISE EN GARDE:** Si votre cuisinière est dotée d'une plan de cuisson en verre et si la surface est endommagée, éteignez la cuisinière pour éviter un éventuel choc électrique. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement du plan de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles. (dessus vitro)
Si votre cuisinière est équipée d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que la cuisinière a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent

se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cette cuisinière n'est pas destinée à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre cuisinière ne doit jamais être branchée sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait la cuisinière sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre cuisinière les éléments du kit anti-basculement doivent être installés.

Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'elle ne tombe pas de son socle

- **MISE EN GARDE:** Ce kit anti-basculement doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre cuisinière et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre cuisinière (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre cuisinière. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour

nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre cuisinière.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre cuisinière).
- MISE EN GARDE: S'assurer que la cuisinière est déconnectée de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande , si votre cuisinière en est équipée)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, par le service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.

• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations antibasculement). En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre cuisinière faites attention que le câble d'alimentation de

ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre cuisinière.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre cuisinière que lorsque l'installation est terminée.
- Votre cuisinière doit être installée et mise en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre cuisinière par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé la cuisinière, vérifiez soigneusement si celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre cuisinière contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant la cuisinière (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre cuisinière sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre cuisinière avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, mettez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devrez aérer correctement l'endroit où la cuisinière est utilisée
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre cuisinière pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre cuisinière pendant une longue période, nous vous conseillons de la débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre cuisinière soient toujours à la position « 0 » (arrêt) lorsque votre cuisinière n'est pas utilisée.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
- Certaines cuisinières avec four électrique sont équipées d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé au travers des orifices situées entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour continuer à refroidir les commandes internes: ne vous inquiétez pas.
- ATTENTION: L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne l'apparition de chaleur, d'humidité, d'odeurs et de produits issus de la combustion gaz dans la pièce où la cuisinière est installée. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Laissez les orifices de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Pour les cuisinières avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique.
- Une utilisation prolongée de votre cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre cuisinière. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les cuisinières gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte

du four devra être fermée (pour les cuisinières avec four électrique).

- ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



Tout versement de liquide doit être enlevé du couvercle ouvert

avant son

Ne pas sécher les éponges, les lavettes et d'autres objets similaires sur la cuisinière ou sur ses poignées.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE CUISINIERE NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISE.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse. Elle doit aussi être lue par le technicien qui doit installer la cuisinière.

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

2.1 Environnement d'installation de votre cuisinière

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous)

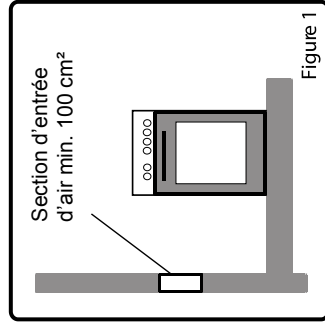


Figure 1

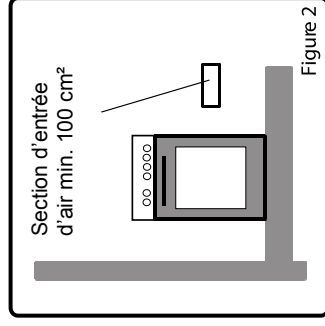


Figure 2

Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnées par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

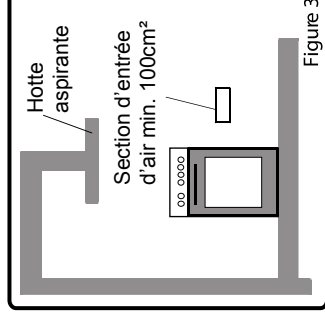


Figure 3

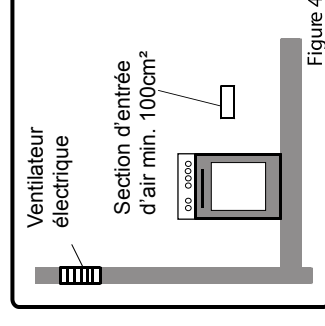


Figure 4

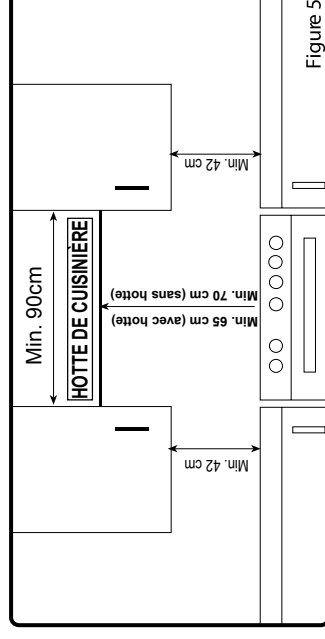


Figure 5

2.2: Installation de votre cuisinière

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

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir fig. 5).
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble proche la cuisinière doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100° C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.

La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.

2.3 Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques.

Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) - propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés..

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détenteur (voir fig. 7). La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière, et côté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clés comme indiqué sur schéma ci-dessus)

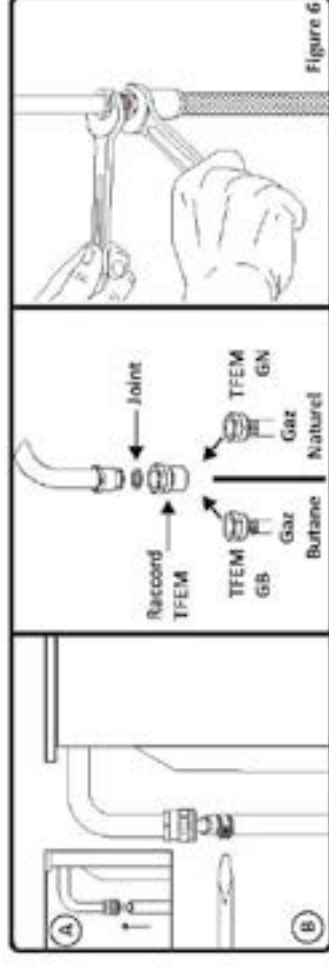
Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

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



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

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

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

2.4 Changement de gaz

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

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées

Brûleurs du plan de cuisson:

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 7).
- Dévisser les injecteurs Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert pas la garantie).

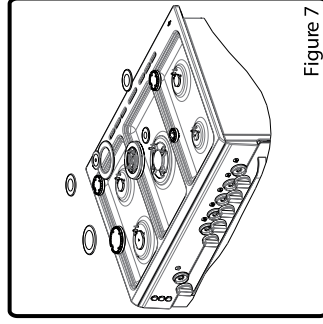


Figure 7

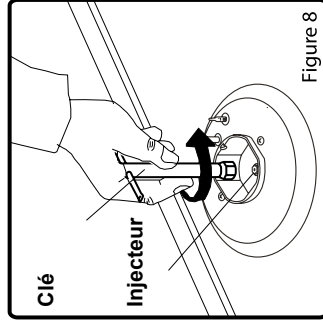


Figure 8

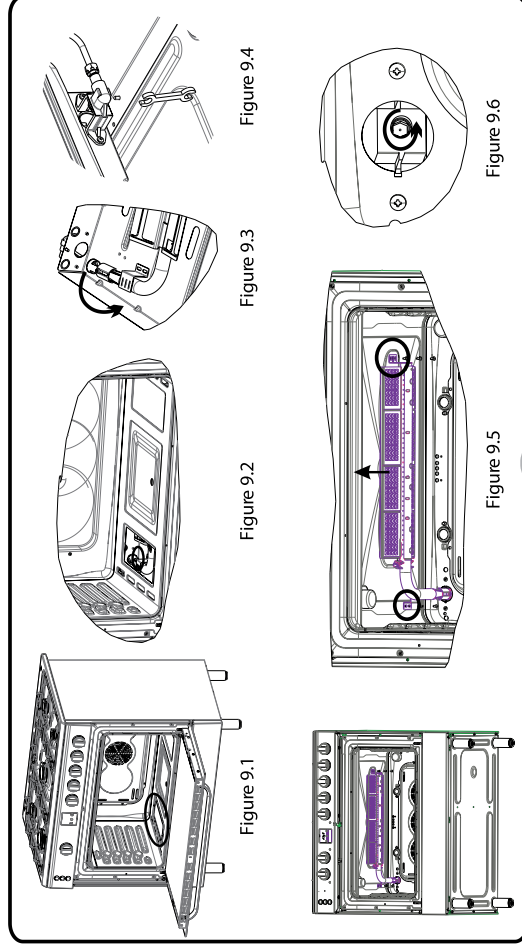
Injecteurs du four/grill:

Il est conseillé de vous éclaircir à l'aide de lampe genre torche pour effectuer ce travail. Pour remplacer l'injecteur du four, ouvrez la porte du four. Démontez le couvercle du brûleur en enlevant les vis (Figure 9.1). Enlevez les vis qui maintiennent le brûleur (Figure 9.2) et tournez soigneusement le brûleur vers vous (Figure 9.3). Enlevez la tôle arrière pour avoir accès à l'injecteur du four. Il peut être remplacé à l'arrière avec une clé de 7mm (Figure 9.4).

Pour remplacer l'injecteur du grill, ouvrez la porte du four et enlevez les vis qui maintiennent le brûleur du grill (Figure 9.5). Tirez soigneusement le brûleur du grill vers vous afin d'avoir accès à l'injecteur grill (Figure 9.6).

Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

Une fois la conversion effectuée, il est nécessaire de vérifier les fuites de gaz.



Réglage de la flamme position minimale sur le robinet:

La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 10). Pour un réglage plus facile de la flamme position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple (et le micro rupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

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

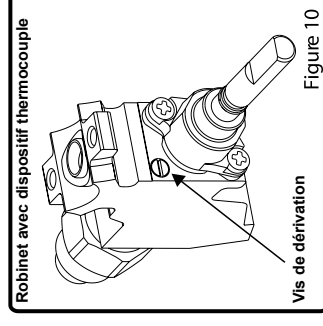


Figure 10

Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour le brûleur du grill.

Pendant la conversion du GPL au GN, la vis de dérivation doit être dévissée. Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée. Pendant ce réglage, assurez-vous que la cuisinière est débranchée du secteur et que l'alimentation de gaz est ouverte.

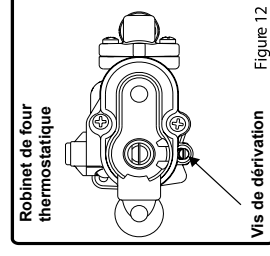


Figure 12

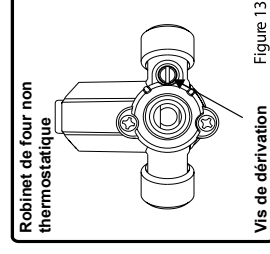


Figure 13

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il sera nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans votre magasin et doivent être conforme aux normes actuelles. Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites

2.5 Branchement électrique et sécurité (Si disponible)

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

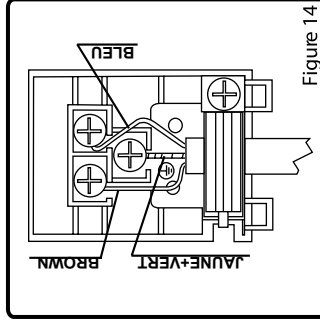


Figure 14

- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
 - Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

2.6 Réglage des pieds

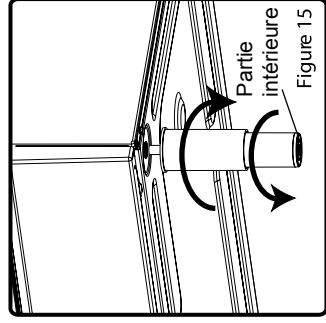


Figure 15

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Mettez les 4 pieds aux endroits prévus à cet effet sous la cuisinière (Fig. 15). Après l'avoir positionné la cuisinière à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (fig. 15). La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale. Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 50mm. Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four)

3. UTILISATION

3.1.1. Utilisation de la minuterie électronique (si disponible)

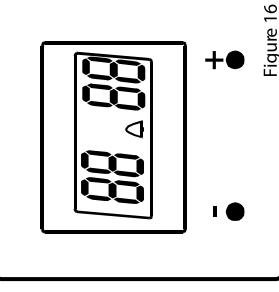


Figure 16

Pour régler l'heure, appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) de la minuterie. Un point central clignote indiquant que vous pouvez régler l'heure à l'aide des touches (+) et (-). Au bout de quelques secondes, le point central devient fixe indiquant que l'heure est programmée.

Pour mettre en fonction la minuterie sonore, appuyez sur la touche (+). Le symbole () clignote indiquant que vous pouvez régler le temps désiré. Continuez à appuyer sur la touche (+) jusqu'au temps désiré (en mn jusqu'à 99,50 mn et ensuite en heure et mini jusqu'à 10,00). Au bout de quelques secondes, le symbole devient fixe et le compte à rebours démarre. A la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip, mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

Réglage sonore de la tonalité

Pour régler la tonalité de la minuterie, appuyez sur la touche (-) pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui de la touche (-), la minuterie émettra un des trois types différents de bip. Dès que vous aurez choisi la tonalité, n'appuyez sur aucune autre touche, la minuterie mémorisera automatiquement la tonalité récemment sélectionnée.

3.1.2. Utilisation de la minuterie mécanique (si disponible)

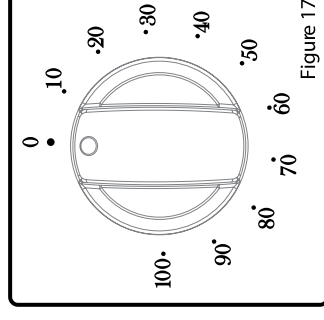


Figure 17

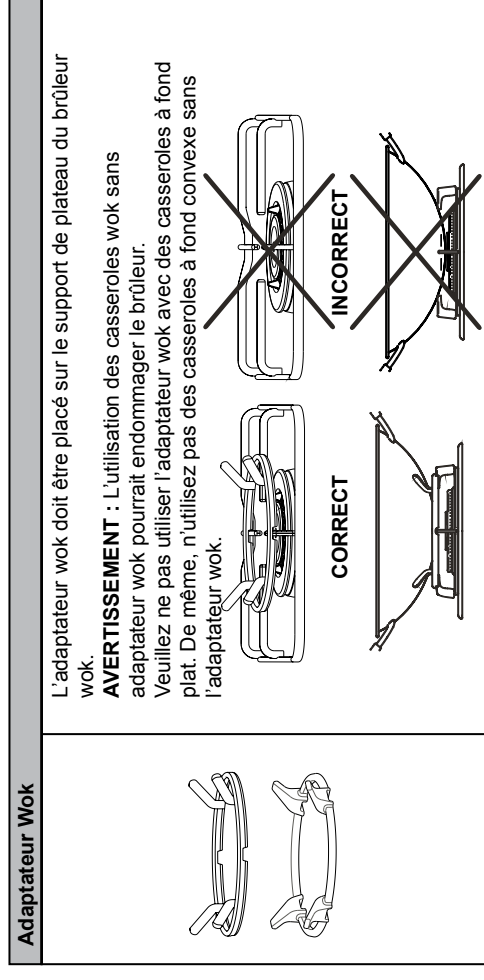
Régalez la sonnerie en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

3.2 Accessoires du four

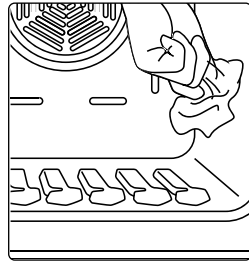
- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés dans les magasins (ceux-ci doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes). Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur grill à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du grill et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

3.3 Accessoires du plan de cuisson

Les accessoires de votre plan de cuisson peuvent être différents (suivant modèle)



4.1 Nettoyage



Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

Important : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisse ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

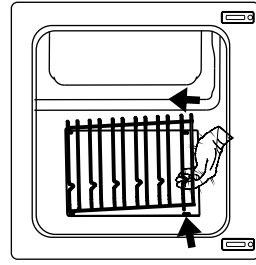
Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essayez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse (Si disponible)

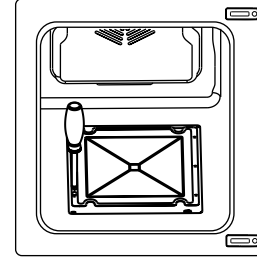
Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalyses sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant les cuissons. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée, les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide des détergents domestiques. Un conseil, quand vous faites une cuisson de mets gras, profitez de la chaleur du four quand la cuisson est terminée pour faire le nettoyage indiqué ci-dessus, vous économiserez l'énergie.

Pour enlever le support latéral



Pour le support
Poussez le support comme indiqué dans la figure. Après l'avoir libérée (1), soulevez-la (2).

Pour enlever le panneau catalyse

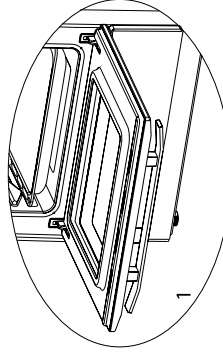


Pour enlever le panneau catalyse
Enlevez les vis de chaque côté des panneaux catalyse

Nettoyage du couvercle en verre (Si disponible)

Pour pouvoir nettoyer le couvercle en verre, utilisez un détergent approprié. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour démonter la porte du four



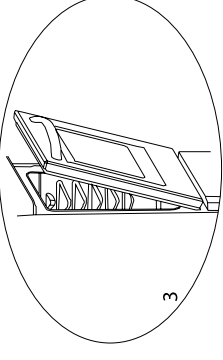
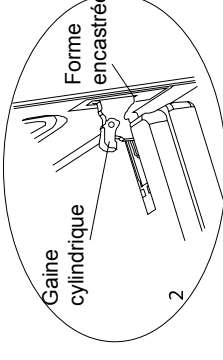
Pour démonter la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3ème schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

REMARQUE : Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.



Nettoyage des brûleurs à gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs.
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées:

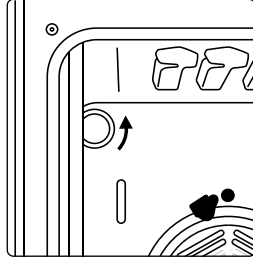
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé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

Acier inoxydable :

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

4.2 Entretien

Pour changer la lampe du four (Si disponible)



Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite.
En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

5. SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

5.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
 - Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise
 - Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position
- Le four ne chauffe pas :
- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

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

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

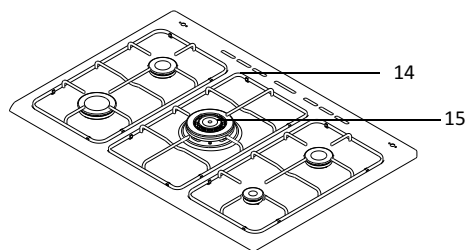
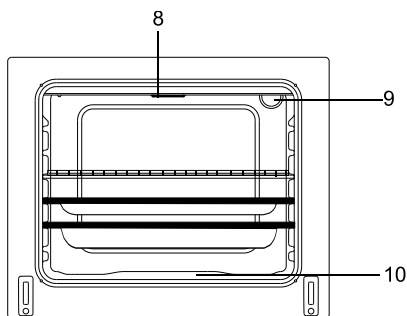
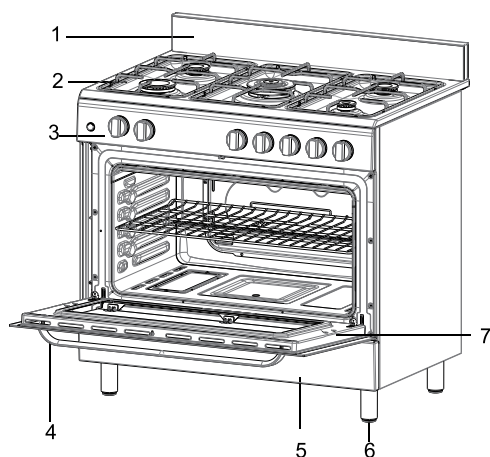
Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
 - Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.
- Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

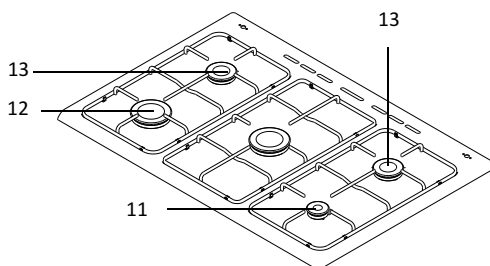
5.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.



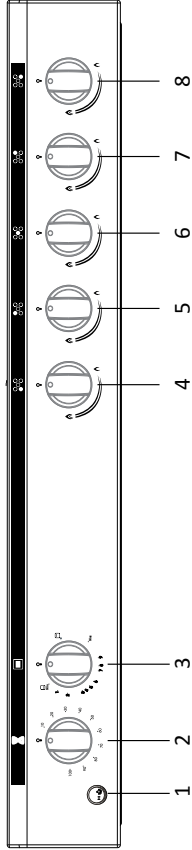
DIMENSIONS			
Modèle	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
YG96	60	90	85



Liste des parties de la cuisinière

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

Bandeau de commande



- 1- Interrupteur tournebroche et lampe de four
- 2- Minuterie
- 3- Manette du four
- 4- Manette brûleur gaz avant gauche
- 5- Manette brûleur gaz arrière gauche
- 6- Manette brûleur gaz central
- 7- Manette brûleur gaz arrière droit
- 8- Manette brûleur gaz avant droit

Accessoires

- Grille x 1
- Lèche frite x 1

Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

- Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

Pour les brûleurs du plan de cuisson (avec thermocouple) :

Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

Pour le brûleur du four (équipé du thermocouple) :

Tous les brûleurs de four/grill sont équipés de sécurités avec thermocouple et assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez la manette du robinet four dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Tout en appuyant sur la manette, approchez aussitôt une allumette ou un allume-gaz de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Dès que le brûleur est allumé avec une flamme stable, éloignez aussitôt la source d'allumage et restez appuyé pendant environ 3 secondes. Si les flammes sont instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet du four vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes maximum, ouvrez la porte du four et attendez impérativement 90 secondes minimum avant d'essayer de rallumer. Lorsque des flammes s'échappent accidentellement du four, reprenez la même procédure.

Pour le brûleur du grill (équipé du thermocouple) :

Pour allumer le brûleur du grill, appuyez et tournez la manette du robinet grill dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se trouve sur la position grill. Tout en appuyant sur la manette, approchez aussitôt une allumette ou un allume-gaz des orifices du brûleur. Dès que le brûleur est allumé avec une flamme stable, éloignez aussitôt la source d'allumage et restez appuyé pendant environ 3 secondes (mêmes explications que le brûleur du four pour la sécurité thermocouple)

UTILISATION

Allumage électrique

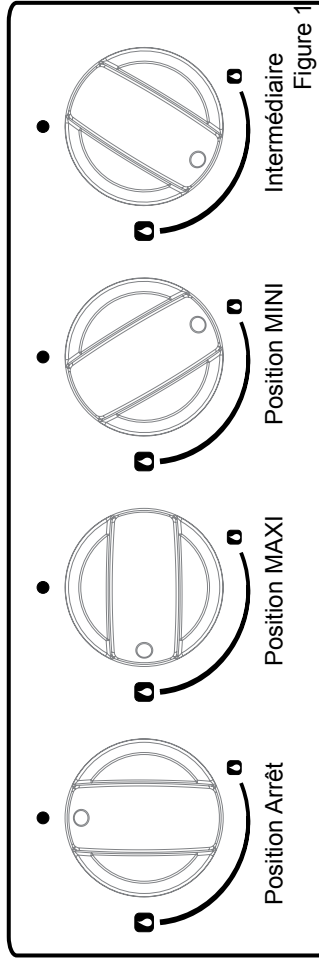
L'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux façons, en fonction de la configuration de votre cuisinière.

Allumage à l'aide de l'interrupteur d'allumage manuel: Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit à la position maximale (sens horaire pour le brûleur du grill). En même temps, avec l'autre main, appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage fig.18 (n'attendez surtout pas, car une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager). Restez appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

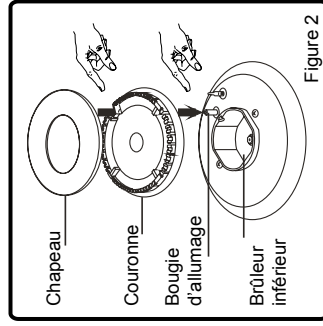
Allumage à l'aide de l'allumage automatique: Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette du robinet concerné dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit à la position maximale (sens horaire pour le brûleur du grill). Maintenez la manette enfoncée pour que l'allumage génère des étincelles. Le micro rupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Explication du dispositif sécurité thermocouple: Un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

Utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position «Maxi» (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions «Maxi» et «Mini»). Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux couronnés sont bien positionnés (fig.20). Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler.. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer.

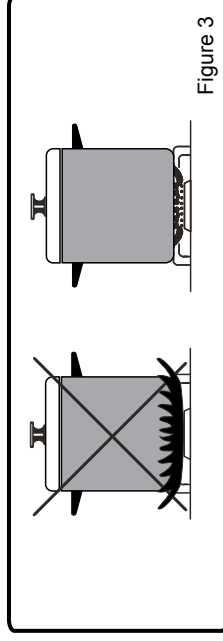
Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

UTILISATION

Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm
Brûleur semi-rapide : 14-22cm
Brûleur auxiliaire : 12-18cm

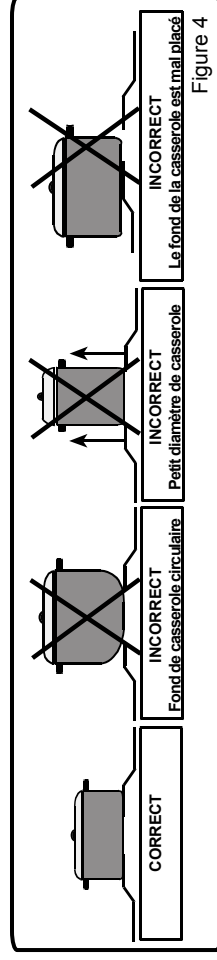
Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).



Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT :

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



Utilisation du brûleur du four gaz

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué ci-dessus, vous pouvez régler la température à l'intérieur du four, en positionnant la manette en face des indications qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur la base de la manette (mini à maxi). Si votre four est équipé d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour le choix des température en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position "Arrêt" et l'indication de la température mini (dans le sens anti-horaire). Toujours utiliser le four entre les positions maximum et minimum. Pour arrêter la cuisson du four, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

90x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire 10 minutes avant de mettre les plats. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Votre cuisinière est livrée (selon modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce.
- Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.
- Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.

- Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent.
- Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four

Utilisation du brûleur du grill (Si disponible)

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée. Juste après avoir allumé le brûleur, installez la tôle de protection du grill sous le bandeau. Ensuite, fermez partiellement la porte du four jusqu'à ce qu'elle vienne en butée de la tôle de protection (position semi-ouverte à 30 ° environ).

Mise en place de la tôle de protection du grill

Prenez en main et positionnez la tôle de protection comme indiqué sur le dessin ci-dessous (à gauche). Vous apercevez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière de la tôle.

Deux vis sont situées sous le bandeau. Mettez en place la tôle en alignant les fentes de montage face aux 2 vis, de sorte que la tôle vienne se positionner sous le bandeau. Poussez la tôle vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tienne fermement en place.

Cuisson

- Quand vous vous servez du grill dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite.
- Quand vous utilisez le grill, utilisez les gradins 4 et 5 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.
- Le brûleur du grill ne peut pas être réglé entre les positions max et min, la chaleur étant toujours à un régime constant. Pour arrêter le brûleur du grill, tournez la manette dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées (5ème ou 6ème), de sorte que les aliments ne touchent au brûleur du grill.
- Mettez un plateau juste en dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant la grillade.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de mettre en place les aliments à griller. Les aliments doivent être retournés pendant la cuisson.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'écaboussure. Mettez légèrement un peu d'huile ou du beurre fondu sur les viandes maigres et les poissons afin qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air. Ne couvrez jamais la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer un échauffement très important au niveau du grill.
- Si votre cuisinière est dotée d'une plaque grill en accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le grill avant de refermer la porte.



Si les flammes jaillissent, alors le gaz s'échappe. Ne jamais laisser le brûleur à gaz sans surveillance pendant son fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courants d'air.

Tourne broche (utilisée avec le grill)

Cette fonction est utilisée pour rôtir les viandes comme le poulet entier notamment au moyen du tourne broche. Pour utiliser cette fonction, enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche en prenant soin de l'immobiliser entre les 2 fourchettes et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moteur du tourne broche. Placez un plateau au 3ème niveau. Placez le support de la broche (suivant modèle, sur le plateau ou sur les grilles latérales) et introduisez l'extrémité de la broche dans le trou à l'arrière du four (moteur). Mettez en marche le moteur du tourne broche. Lorsque le tourne broche est utilisée, le brûleur du grill doit être allumé. L'obligation d'utiliser le grill avec la porte du four ouverte et la tôle de protection en place s'applique aussi à cette fonction.

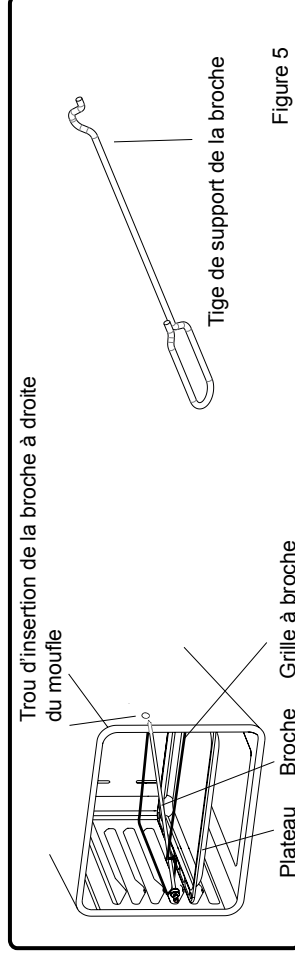
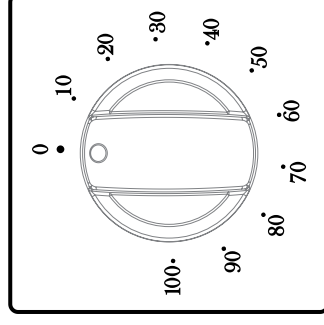


Figure 5

Utilisation de la minuterie mécanique



Régalez la sonnerie en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

TABEAU D'INJECTEURS

G30 28-30mbar 14.9 kW 1083 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar Gaz naturel	LPG G30/G31 28-30/37 mbar Butane/propane
BRÛLEUR RAPIDE		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342,8 l/h	261,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	150	98
Puissance Nominale(Kw)	4,2	4,2
Débit Nominal	400 l/h	305,4 g/h
BRÛLEUR DU GRILL		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	130	85
Puissance Nominale(kw)	3,1	3,1
Débit Nominal	295,2 l/h	225,4 g/h



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