

ZANKER



Cuisinière a gaz

Gasfornuis

Gasherde

Gas Cooker

GZ 60

GZ 63

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Bedienungsanweisungen

Instructions for Use

IMPORTANT!

Ce nouvel appareil est facile à utiliser. Cependant, afin d'obtenir de meilleurs résultats, il est important de lire attentivement cette brochure et de suivre toutes les instructions avant la première utilisation. Outre les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien, Vous trouverez également de Précieuses conseils dans cette brochure.

LA GARANTIE

Votre nouvel appareil est sous garantie. Vous trouverez ci-joint le certificat de garantie. Au cas où il n'y serait pas, réclamez-le à votre revendeur en lui indiquant la date de l'achat, le modèle et le numéro d'identification qui sont gravés sur la petite plaque d'immatriculation de l'appareil.

Conservez le certificat afin de le présenter en cas de nécessité au personnel du Service d'Assistance Technique avec le ticket de caisse ou le reçu, faute de quoi le personnel technique sera contraint de vous faire payer toute réparation éventuelle.



Cet appareil est conforme aux **Directives Communautaire CEE** suivantes:

- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
 - **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
 - **90/396** (Appareil Gaz);
 - **93/68** (Directives Générales);
- et modifications successives.

Appareil de Classe 1 et Classe 2 Sub-classe 1

CATEGORIE: II 2E+3+

Appareil réglé en Usine pour fonctionner avec gaz type: G20/G25 20/25 mbar

Tension d'alimentation: 230 V ~50Hz

Puissance électrique: 1.819 kW max

FABRICANT: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLI' (Italie)

Votre appareil ayant été installé suivant les recommandations de la seconde partie de cette notice par un installateur qualifié, nous vous remercions de bien vouloir lire les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson.

Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent au verso de la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

INSTRUCTIONS - CUISINIÈRES A GAZ

Cette brochure doit être impérativement conservée avec l'appareil pour pouvoir être consultée à tout moment. Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la brochure soit fournie avec, de façon à ce que le nouvel usager puisse être mis au courant du fonctionnement de la machine et des avertissements s'y rapportant.

CES CONSEILS ONT ÉTÉ RÉDIGÉS À VOTRE INTENTION ET POUR VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES: NOUS VOUS PRIONS DONC DE BIEN VOULOIR LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes: Attention donc aux enfants qui pourraient s'en approcher pour jouer avec.
- Ce produit a été réalisé pour cuire des denrées comestibles et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages.
- Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés, selon les normes en vigueur.
- S'il est nécessaire de modifier l'installation domestique, pour pouvoir installer l'appareil, celle-ci devra être effectuée uniquement par des personnes compétentes.
- Pour toute intervention éventuelle, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne pas poser sur le brûleur des casseroles instables ou déformées, pour éviter qu'elles ne se renversent ou que leur contenu déborde.
- Surveiller attentivement les cuissons faites avec de l'huile ou des graisses.
- L'appareil reste chaud pendant un long moment après avoir été éteint. Surveiller les enfants pendant son utilisation en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces ou qu'ils ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement, ou bien avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Si l'appareil est équipé d'un couvercle, celui-ci sert à protéger la table de cuisson de la poussière quand il est fermé, et à recueillir les éclaboussures de graisse quand il est ouvert. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Nettoyer le couvercle avant de le refermer ou enlever-le et laisser refroidir les brûleurs avant de le fermer.
- **Veillez toujours à ce que les boutons poussoirs soient dans la position "○" ou bien "●" quand l'appareil n'est pas utilisé.**
- Placer toujours la lèchefrite lorsque vous utilisez le gril ou cuisez la viande sur la grille. Verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que les graisses ne créent de mauvaises odeurs en cuisant.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Les accessoires, (la grille et la lèchefrite), doivent être lavés avant la première utilisation.
- Attention, lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en bombe, ne jamais diriger le jet du produit sur les résistances et sur le bulbe du thermostat.
- Si, lorsque vous placez les aliments ou lorsque vous les retirez du four, une quantité importante d'huile, de jus de cuisson, etc. tombe sur le fond du four, ayez soin de tout nettoyer avant de commencer la cuisson afin d'éviter toute fumée désagréable et un éventuel début d'incendie. Assurez-vous qu'il y ait une bonne circulation d'air autour de l'appareil à gaz.
- Une mauvaise ventilation produit une carence en oxygène. En cas de doute, demandez conseil à l'installateur.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité cet appareil doit toujours être propre. Des accumulations de graisse ou autre nourriture peuvent provoquer des incendies.
- Évitez d'installer la cuisinière à proximité de matières inflammables (ex: rideaux, torchons, etc...).
- Alimenter l'appareil avec le type de gaz indiqué par le label situé sur l'étiquette adhésive placée à côté du tube de raccordement de gaz.
- Le four à gaz se réchauffe avec le mouvement de l'air. Les trous dans la base du four ne doivent jamais être recouverts. Ne pas recouvrir les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la paroi inférieure du four lui-même.
- L'appareil est lourd, prendre des précautions pour le déplacer.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Pour faciliter l'allumage, allumer le brûleur avant de placer la casserole sur la grille. Après avoir allumé les brûleur ou le gril ou le four, s'assurer que la flamme soit régulière.
- Quand vous allumez le brûleur ou le gril ou le four, s'assurer que la flamme soit régulière.
- Baisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'ôter les casseroles.
- S'assurer que les grilles du four soient insérées de façon correcte (voir instructions).
- Seuls des plats résistants à la chaleur peuvent être placés dans le tiroir situé sous le four. Ne pas y mettre de matériaux inflammables.

TABLES DES MATIÈRES

Instructions pour l'utilisateur	page	6
Installation	page	6
Utilisation	page	6
Four à gaz	page	8
Conseils pour utiliser le four	page	10
Tableau de cuisson	page	12
Entretien	page	13
Instructions pour l'installateur	page	15
Raccordement gaz	page	16
Adaptation aux différents types de gaz	page	17
Branchement électrique	page	19
Que faire si...	page	20
Assistance technique et pièces de rechange	page	20

Pendant la cuisson au four et au gril, l'appareil est soumis à un réchauffement important, surtout la porte du four et les parties voisines. Par conséquent, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas en jouant.

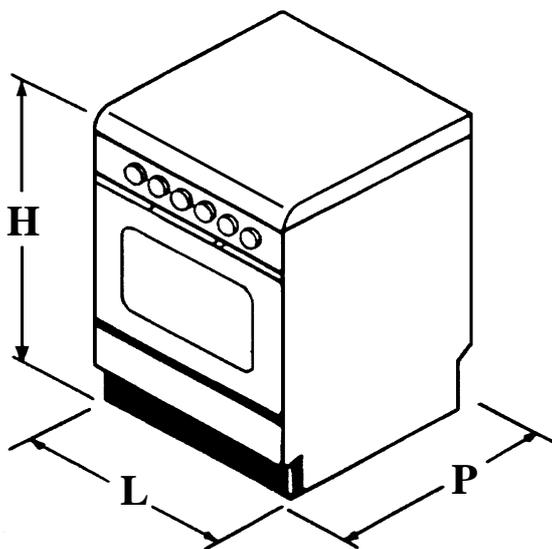
Si vous branchez des appareils électroménagers près du four, assurez-vous que le fil ne touche pas les zones de cuisson allumées ou qu'il ne se coince pas dans la porte du four.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, laissez ce soin à des personnes compétentes car vous pourriez l'endommager. Prendre contact avec le Centre d'Assistance le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales.



DIMENSIONS DE L'APPAREIL

Hauteur	Largeur	Profondeur
850 mm	600 mm	600 mm



Les puissances totales absorbées et les données techniques supplémentaires sont indiquées sur la petite plaque d'immatriculation placée dans la partie inférieure du four (pour y accéder, ouvrir la porte du four).

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

INSTALLATION

Il est important que toutes les opérations se rapportant à l'installation et au réglage soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.

Les instructions spécifiques sont décrites dans les chapitres réservés à l'installateur.

AVANT d'utiliser l'appareil prendre soin d'enlever la pellicule spéciale qui protège les détails en inox ou en aluminium anodisé.

UTILISATION

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Sur le panneau de commande sont situés les boutons poussoirs pour faire fonctionner les brûleurs à gaz de la table de cuisson.

Les boutons de réglages des brûleurs peuvent être tournés dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à un symbole représentant une petite flamme et vice versa dans le sens contraire.

- aucune sortie de gaz
- 🔥 sortie maximum de gaz
- 🔥 sortie minimum de gaz

ALLUMAGE BRÛLEURS TABLE DE CUISSON

Pour allumer un brûleur avant de placer la casserole, approcher une flamme du brûleur, pousser à fond le bouton correspondant et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximum; une fois le brûleur allumé, régler la flamme selon la nécessité.

Dans les modèles à allumage des brûleurs intégré, appuyer avant, sur le bouton d'allumage, indiqué par une petite étincelle, puis pousser à fond le bouton correspondant et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximum. En appuyant sur le bouton d'allumage, l'étincelle qui jaillit allume le brûleur.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifier que le répartiteur de flamme et le chapeau de brûleur soient placés correctement.

Pour interrompre l'alimentation en gaz tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ●.

Pendant la cuisson, lorsque vous utilisez des graisses ou de l'huile, soyez très attentifs à ceux-ci car en se réchauffant ils peuvent s'enflammer.

CONSEILS PRATIQUES

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc qu'il cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.

Utilisez toujours des récipients d'une taille adaptée à ce que vous devez cuire. En particulier, faites attention à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.

Pour les gâteaux, utiliser de préférence des moules en tôle qui ne s'ouvrent pas. Un moule qui s'ouvre laisse passer le jus des fruits et le sucre qui, en tombant sur le fond du four se caramélisent et sont difficiles à nettoyer. Eviter de mettre dans le four des casseroles avec des poignées en plastique qui pourraient ne pas résister à la chaleur.

Pour obtenir des brûleurs le rendement maximum avec, par conséquent, une économie de gaz, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles dont le diamètre soit identique ou supérieur à celui du brûleur utilisé (Fig. 1).

Nous vous conseillons également de couvrir les récipients que vous conseillons également de couvrir les récipients que vous portez à ébullition et dès que le liquide commence à bouillir, réduire la flamme de façon à maintenir l'ébullition.

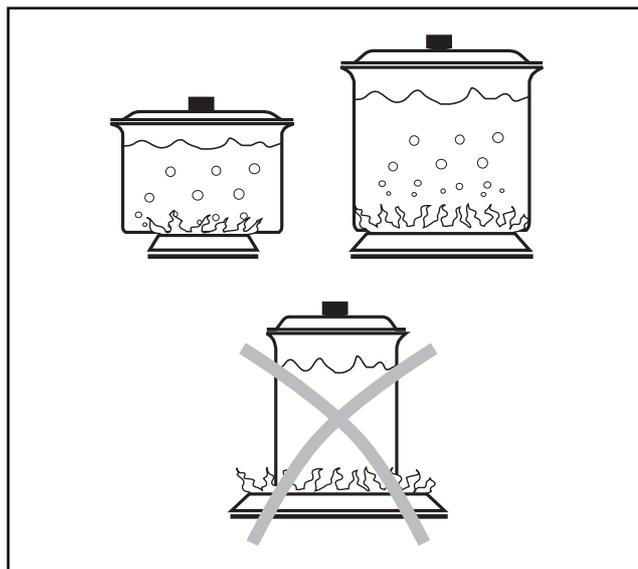


Fig. 1

FOUR A GAZ

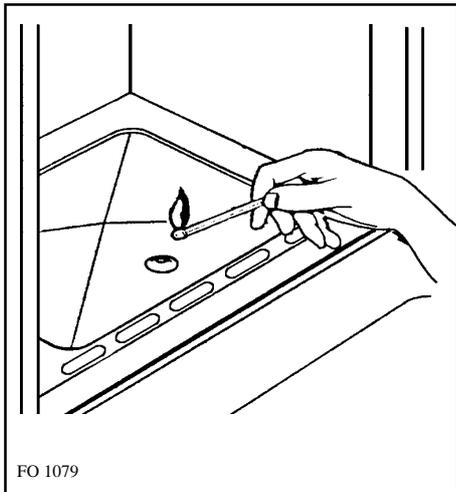
Pour allumer le brûleur du four:

Ouvrir la porte du four, approcher une flamme de l'orifice situé à droite, comme indiqué sur la Fig. 2; appuyer sur le bouton poussoir du four et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de température maximum (Fig. 3).

Une fois le four allumé, maintenez la pression sur la manette pendant 5 secondes minimum pour activer la sécurité thermocouple, faute de quoi le brûleur s'éteindra dès que vous relâchez la manette.

Pour régler automatiquement la température, après quelques minutes, tourner le bouton sur la position correspondant à la température désirée.

Pendant les cuissons avec four, afin d'éviter toute surchauffe, laisser toujours ouvert le couvercle de l'appareil.



FO 1079

Fig. 2

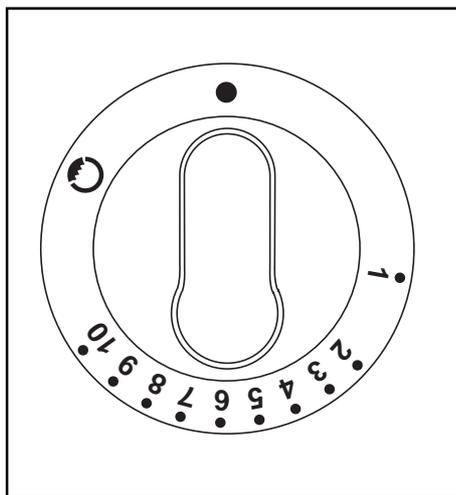


Fig. 3

- L'isolation thermique du four et les résidus graisseux de la fabrication produisent, pendant les premières minutes de fonctionnement du four, de la fumée et des odeurs désagréables. Nous vous conseillons, avant la première utilisation, d'allumer le four et de le faire chauffer vide pendant environ 45 minutes à la température maximum. Laisser ensuite refroidir, puis nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et du produit nettoyant qui ne soit pas trop abrasif.

Le four est équipé d'une lèchefrite émaillée pour recueillir le jus de cuisson de viandes grillées ou cuites à la broche et d'une grille pour la cuisson des aliments grillés que l'on peut aussi disposer dans un plat.

Dans les modèles équipés de grille four avec arrêt (Fig. 4) et dans le cas de cuisson à la grille, pour éviter de salir excessivement le four, nous vous conseillons d'introduire la lèchefrite (A-Fig. 4) dans les rails prévus à cet effet, situés sous la grille (B-Fig. 4).

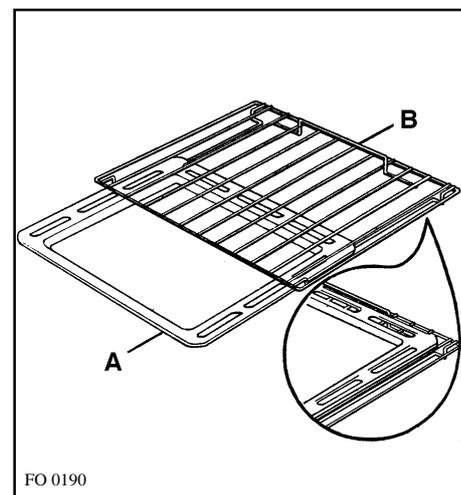
Si vous devez cuire avec la lèchefrite sur la grille du four, placez-la comme indiqué sur la Fig. 4.

GRILL ELECTRIQUE FIXE

Pour les modèles équipés d'un four au gaz, enfoncer et tourner le bouton, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position d'arrêt ; le témion du gril s'allume.

Placer la lèchefrite sous la grille pour éviter les écoulements de graisse sur le fond du four.

Pour les fours au gaz, lorsque le gril est utilisé, il est nécessaire de laisser la porte du four entreouverte et de mettre en place la plaque de protection des boutons de commande (Fig. 6 & 7).



FO 0190

Fig. 4

Cuissons au tourne-broche

Certains modèles peuvent être équipés d'un tourne-broche.

Pour l'utiliser de façon correcte, procéder comme suit:

- 1) monter le crochet porte tourne-broche sur le support prévu à cet effet (Fig. 5);
- 2) enfiler et fixer la viande sur le tourne-broche;
- 3) poser la partie avant de celui-ci sur le crochet en veillant à ce que la pointe soit insérée dans le siège du moteur du tourne-broche;
- 4) ôter la pognée;
- 5) mettre en marche le moteur grâce à son interrupteur (☉ ☉) placé sur le tableau de commande.

Pour toutes les cuissons au grill et au tourne-broche nous vous recommandons de laisser la porte du four entreouverte et d'appliquer l'écran de protection des boutons comme indiqué aux Fig. 6 et 7.

Interrupteur lampe four ☉

Il permet d'allumer la lampe d'éclairage du four.

Interrupteur lampe four et tournebroche ☉ ☉

Il permet d'allumer la lampe d'éclairage du four et de mettre en marche le tournebroche.

Minuteur mécanique

Certains modèles sont équipés d'un minuteur mécanique.

Le minuteur peut être réglé pour une heure au maximum. Le bouton de réglage (Fig. 8) doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 60 minutes puis dans le sens contraire jusqu'au temps désiré.

Une fois que le temps pré-établi s'est écoulé, un signal sonore se déclenche automatiquement. Le minuteur n'est pas en mesure de provoquer l'arrêt du four lorsque le signal se déclenche.

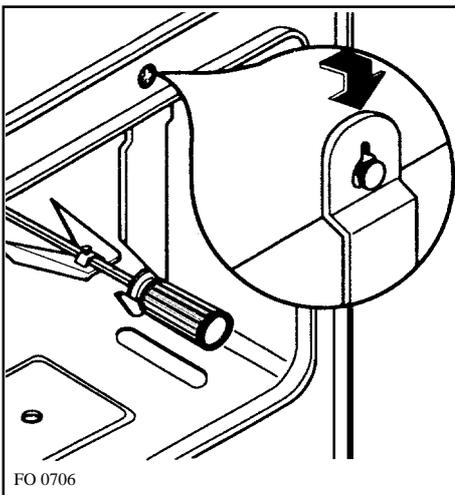


Fig. 5

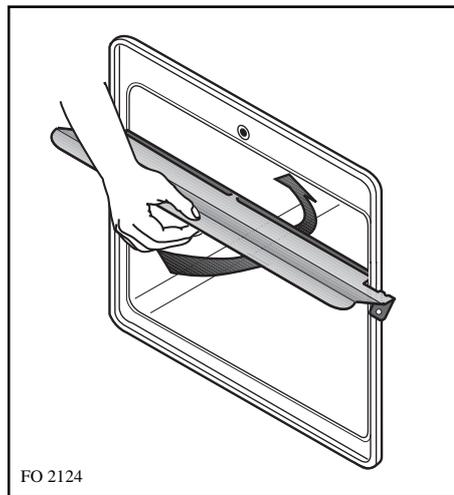


Fig. 6

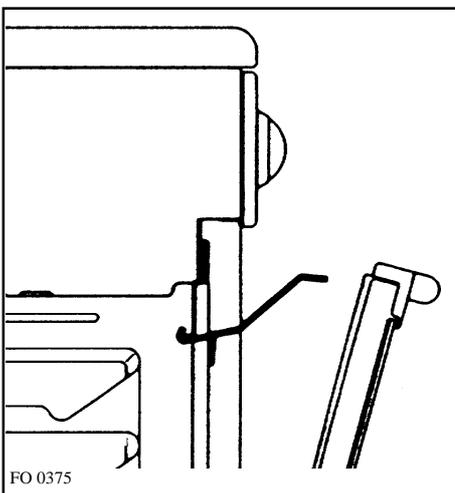


Fig. 7

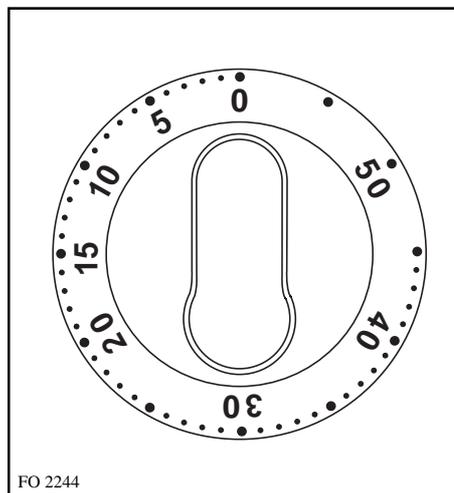


Fig. 8

CONSEILS POUR UTILISER LES FEUX A GAZ

Au début, la cuisson doit être faite avec une grande flamme, en plaçant le bouton de réglage sur 🔥. Régler ensuite la flamme selon les nécessités.

La flamme, sur la partie extérieure, est beaucoup plus chaude par rapport à la partie interne (noyau), par conséquent, les pointes de la flamme doivent effleurer le fond de la casserole.

Les flammes qui dépassent, constituent une consommation de gaz inutile.

Contrairement aux plaques électriques, pour les feux à gaz, il n'est pas indispensable que les casseroles aient le fond plat. Les flammes effleurent le fond et transmettent la chaleur partout.

Pour les feux à gaz il n'est pas nécessaire d'utiliser des casseroles particulières. Cependant les casseroles à parois minces transmettent la chaleur plus rapidement à la nourriture qu'elles contiennent, que celles qui ont

une paroi épaisse. Et comme la chaleur n'est pas distribuée de façon uniforme sur tout le fond de la casserole les mets risquent de surchauffer localement. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, il est conseillé de mélanger souvent le contenu. Un fond épais réduit le danger de surchauffe locale car dans le fond de la casserole se produit une compensation thermique suffisante.

Nous vous conseillons d'utiliser des casseroles de grandeur adéquate. Les casseroles de forme large et basse sont plus adaptées que celle de forme étroite et haute car elles permettent un réchauffement rapide.

On n'accélère pas la cuisson en plaçant de petites casseroles sur le grand brûleur. Dans ces conditions on obtient seulement un gaspillage de gaz. Voici comment procéder: casseroles petites sur petit brûleur, casseroles grandes sur grand brûleur. En cuisant avec une casserole découverte en réduit la consommation de chaleur.

QUELQUES CONSEILS POUR UTILISER VOTRE FOUR

Cuisson traditionnelle

La chaleur provenant de la vôte et de la sole, il est préférable de placer les plats au milieu. Si la cuisson exige plus de chaleur par le bas ou par le haut, utiliser le niveau supérieur ou le niveau inférieur.

CONSEILS POUR UTILISER VOTRE FOUR TRADITIONNEL

Pour la cuisson des gâteaux

Préchauffer le four, sauf indication contraire, au moins 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte lorsque vous êtes en train de faire cuire des mets qui doivent lever (ex. pâtes avec levure et soufflés); le coup d'air froid en bloquerait la lévitation.

Pour contrôler le degré de cuisson des gâteaux, enfiler un cure-dent dans la pâte; s'il en sort sec, le gâteau est cuit à point.

Pour effectuer cette opération, attendre qu'au moins les 3/4 du temps du cuisson prévu, se soient écoulés. De façon générale, se souvenir que:

Un mets cuit à point à l'extérieur mais pas suffisamment à l'intérieur aurait dû avoir un temps de cuisson plus long mais à une température inférieure. Vice et versa, un aliment "sec" aurait dû avoir un temps de cuisson plus court mais une température plus élevée.

Pour la cuisson de la viande

La viande à cuire au four devra peser au moins un kg., afin d'éviter qu'elle ne sèche trop. Si vous voulez des rôtis avec de bonnes couleurs, utiliser très peu de graisse. Si votre pièce est une viande maigre, utiliser

un peu d'huile et un peu de beurre. Le beurre ou l'huile sont superflus si le rôti a sur le dessus, une bande de lard. Si le rôti a une bande de lard sur un seul côté, mettez-le au four avec cette partie tournée vers le haut; le lard en fondant apportera la graisse nécessaire pour la partie inférieure.

Les pièces de viande rouge doivent être sorties du frigo une heure à l'avance, sinon le brusque écart de température les rendrait dures. Un rôti, surtout s'il s'agit de viande rouge, ne doit pas être salé au début de la cuisson car le sel fait sortir de la viande le jus et le sang, en empêchant ainsi la formation d'une croûte bien grillée.

Nous vous conseillons de saler le rôti à l'extérieur un peu après la moitié de la cuisson.

Placer le rôti dans un plat avec un bord bas, pour le mettre au four, un plat avec bords hauts fait écran et empêche la chaleur de bien se propager.

Les viandes peuvent être placées sur un plat allant au four ou bien directement sur la grille sous laquelle il faudra insérer la lèchefrite pour recueillir le jus. Les ingrédients du jus doivent être placés immédiatement dans le plat, seulement si le temps de cuisson est court, sinon il doivent être ajoutés au cours de la dernière demi-heure.

Commencer la cuisson des viandes rouges, saignantes, à chaleur soutenue en réduisant ensuite la température pour finir de cuire la partie interne. La température de cuisson des viandes blanches peut être modérée du début à la fin.

Le degré de cuisson peut être contrôlé en écrasant la viande avec une fourchette; si elle ne cède pas, cela signifie qu'elle est cuite à point.

Une fois la cuisson terminée, il est conseillé d'attendre

au moins 15 minutes avant de couper la viande de façon à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes, avant d'être servies peuvent être gardées au chaud dans le four réglé sur la température minimum.

Pour la cuisson du poisson

Faire cuire les petits poissons du début à la fin à chaleur forte. Cuire les poissons de taille moyenne tout d'abord à chaleur forte puis diminuer graduellement la température. Cuire du début à la fin les poissons de grande taille à chaleur modérée.

Contrôler le degré de cuisson du poisson rôti en soulevant délicatement un morceau du ventre; la viande doit être uniformément blanche et opaque, à moins qu'il ne s'agisse d'un saumon, d'une truite ou autre.

De toute façon suivre attentivement les indications de la recette que vous voulez exécuter.

La cuisson au grill

On peut cuire au grill principalement les viandes ou les abats coupés en tranches ou en morceaux de différentes dimensions, mais en général pas très épais, les volailles ouvertes en deux et aplaties, les poissons, certains légumes (ex: courgettes, aubergines, tomates, etc...), des brochettes de viande ou de poisson et les fruits de mer.

La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de la brûler en superficie ou bien de la laisser crue à l'intérieur. Verser 1 ou 2 verres d'eau sur la lèchefrite afin d'éviter la formation de fumée due aux gouttes de jus et de graisse.

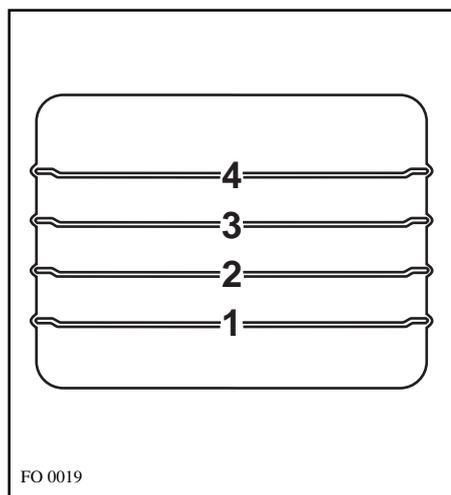
Il est possible d'utiliser le grill également pour gratiner,

faire griller le pain et griller certains fruits, comme par exemple les bananes, les pamplemousses coupés en deux, les tranches d'ananas, les pommes, etc. Les fruits ne doivent pas être placés trop près de la source de chaleur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.

Nous conseillons de surveiller les premières cuissons et d'observer les résultats de façon à réaliser les mêmes plats dans les mêmes conditions et obtenir ainsi des résultats constants. A titre indicatif nous reportons un tableau de temps de cuisson - températures se rapportant aux cuissons au four et au grill. L'expérience suggèrera par la suite, des variations éventuelles aux valeurs reportées sur le tableau lui-même.



FO 0019

Fig. 9

TABLEAU TEMPS DE CUISSON

Type d'aliment	Température °C	Niveau	Temps de cuisson en minutes
		Four à gaz	
Gâteaux moulés avec pâte à blancs battus			
Gâteau marbré	175	2	60-70
Galette royale	175	3	60-70
Gâteau de Savoie	175	3	35-40
Pâte Brisée			
Fond de tarte à garnir	200	3	15-20
Tarte à la "ricotta"	200	2	35-40
Tarte à la confiture	200	2	35-40
Gâteaux moulés à pâte levée			
Brioche	200	2	35-40
Petits fours			
Pâte Brisée	170	3	10-15
Choux	200	3	30-40
Meringues	140	3	120
Lasagnes	225	2	40-50
Viandes (temps de cuisson par cm. d'épaisseur)			
Rôtis cuisson longue	175	2	12-15
Rôtis cuisson brève	200	2	10-12
"Polpettone" à l'italienne	200	2	30-40
Volailles			
Canard 1 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Oie 3 kg	200	2	150-210
Poulet rôti	200	2	60-90
Dinde 5 kg	175	2	240env.
Gibier			
Lièvre	200	2	60-90
Cuissot de chevreuil	200	2	90-150
Cuissot de cerf	175	2	90-180
Légumes			
Terrine de légumes	200	2	40-45
Poisson			
Mulets	200	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Gril			
Côtes de porc		3	15-20
Saucisses		3	20-25
Poulet grillé		2	60-70
Rôti de veau à la broche 0,6 Kg			70-80
Poulet à la broche			60-90

* Le n° des niveaux s'entend en partant de ceux placés le plus en bas (n'étant pas compris l'appui sur le fond du four où la lèche-frite ne peut être insérée).

ENTRETIEN

Avant chaque opération débrancher l'appareil.

Nettoyage de la cuisinière

Les éclaboussures de jus, jus de fruits etc.... doivent être enlevées le plus rapidement possible avec un chiffon humide car elles pourraient, à la longue, faire perdre son brillant à l'émail.

Pour faire disparaître de légères rayures dans l'émail, utiliser les produits de nettoyage en poudre légèrement abrasifs. Ne pas utiliser de paille de fer ou de couteaux pour enlever les dépôts de saleté. Pour le nettoyage quotidien utiliser de l'eau et du savon ou l'un des nombreux produits existant dans le commerce.

Laver les grilles émaillées avec de l'eau et du produit nettoyant.

Oter les chapeaux des brûleurs et les répartiteurs de flamme et les laver soigneusement avec de l'eau chaude et du produit nettoyant. Bien les sécher avant de les remettre en place.

S'assurer en outre qu'ils soient mis en place correctement. La collerette du brûleur peut être frottée avec une paille de fer ou une poudre légèrement abrasive. Nettoyer la porte du four seulement avec de l'eau chaude et éviter d'utiliser des chiffons rugueux ou des substances abrasives; vérifier que les trous des répartiteurs de flamme ne soient pas bouchés.

Nettoyage du four

Nettoyer soigneusement le four après usage et quand il est encore légèrement tiède.

En effet à ce moment-là les dépôts de graisse ou autres, et le jus des fruits, les parcelles de sucre ou de gras s'enlèveront plus facilement car ils n'auront pas encore durci complètement. Utiliser de l'eau chaude et du produit de nettoyage ou bien l'un des produits en bombe que l'on trouve dans le commerce.

A ce propos, suivre les instructions du fabricant. Ne pas diriger le jet du produit en bombe sur les parties en acier satiné, vous risqueriez de les abîmer.

Nettoyer les accessoires du four (grille, lèchefrite, etc...) avec de l'eau chaude et du produit nettoyant.

Ne jamais recouvrir les parois du four ou le fond du four avec des feuilles d'aluminium pour recueillir les éclaboussures de graisse.

Il se produirait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et qui pourrait abîmer l'émail.

Contrôles divers

Contrôler périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement de gaz et le faire remplacer par le personnel qualifié dès qu'il présente la moindre anomalie.

Nous conseillons de le remplacer une fois par an.

Faire lubrifier périodiquement les robinets du gaz par le personnel qualifié. Si vous remarquez des anomalies dans le fonctionnement, il est nécessaire de faire contrôler la cuisinière par des personnes qualifiées.

Remplacement de la lampe du four (Fig. 10)

Débrancher l'appareil;

Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre, conçue pour supporter de **hautes températures (300°C)** ayant les caractéristiques suivantes:

Tension: 230 V (50 Hz)
Puissance: 15W
Culot: E14

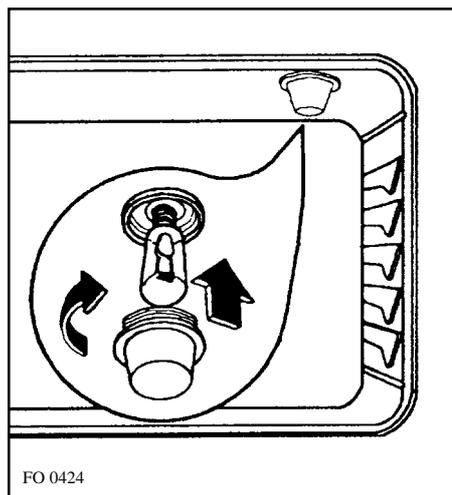


Fig. 10

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes (Fig. 11):

ouvrir complètement la porte;

tourner de 180° les deux cavaliers situés sur le bras des charnières;

entreouvrir la porte jusqu'à un angle de ~ 30°, soulever la porte et la retirer de la façade.

Replacer la porte en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

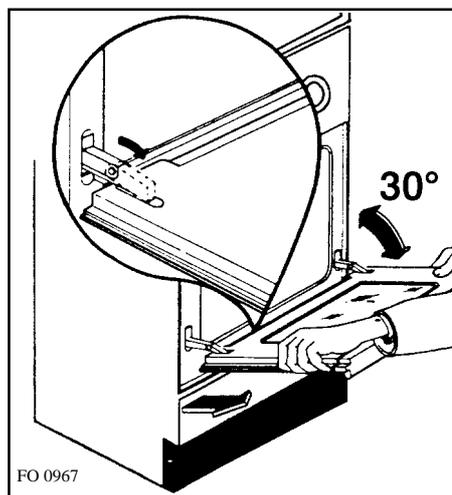


Fig. 11

Nettoyage du couvercle

Pour mieux nettoyer le couvercle, l'ouvrir et le retirer de son logement en opérant comme à la Fig. 12. Après l'avoir nettoyé, remontez-le en appuyant fortement pour le faire entrer dans son logement.

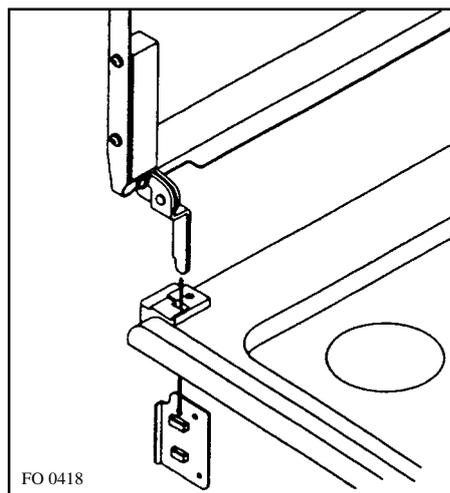


Fig. 12

ENTRETIEN DES PAROIS CATALYTIQUES

Les parois catalytiques sont en mesure de neutraliser en grandes parties la nourriture et les éclaboussures de graisse lorsque la température du four se trouve au-dessus de 220°C.

Afin de faciliter la procédure de nettoyage, il est conseillé de faire fonctionner le four 1 à 2 heures par semaine, sans nourriture, au-dessus de cette température.

Conseils pratiques:

- Le nettoyage manuel des parois catalytiques est à déconseiller.
- Ces parois s'abîment irrévocablement à l'emploi de bombe, de tampon en acier imprégné de savon ou de n'importe quel autre détergent.
- Après un temps indéterminé, une certaine décoloration des parois peut se produire. Cela n'influencera pas le fonctionnement catalytique.
- Une fois que les parois sont saturées, le processus de nettoyage s'arrête. Ceci n'a certainement aucune influence sur le bon fonctionnement de l'appareil.
- Suivez les conseils ci-dessous afin de réduire jusqu'au minimum la formation des éclaboussures dans le four.

Comment diminuer les éclaboussures? Quelques conseils:

Cuire toujours à la température donnée. De trop hautes températures pendant le rôtissage peuvent contribuer à la formation d'éclaboussures.

Essayer de cuire à des températures plus basses (n'oubliez certes pas d'adapter le temps de cuisson). Vous épargnez de l'énergie et la viande rôtie sera beaucoup plus tendre.

Employer une quantité minimum de graisse ou d'huile ou même pas de graisse du tout pendant le rôtissage de la viande. L'ajout de graisse contribuera pendant le grillage ou le rôtissage de la viande à la formation d'éclaboussures de graisse.

Il n'est certainement pas nécessaire d'ajouter de l'eau pendant le rôtissage ou le grillage de la viande. L'éventuel ajout d'eau et le jus de viande contribueront, pendant le processus de cuisson, à la formation d'éclaboussures de graisse et de condensation.

Les parois sont mieux protégées contre les éclaboussures si le plat à rôtir est recouvert. Si cela est, le recouvrement (couvercle) doit être enlevé 20-30 minutes avant la fin de la cuisson; la viande sera mieux rôtie extérieurement.

Certains grands morceaux de viande et aussi la dinde font certainement partie de cette sorte de préparation; de cette manière, l'intérieur sera cuit à point avant que l'extérieur ne brûle.

Faites toujours usage de la lèche-frite au rôtissage ou grillade de la viande.

C'est en suivant ces conseils primordiaux que dépendra la durée de vie de vos parois catalytiques.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin que les opérations d'installation, de réglage et d'entretien soit faites de la façon la plus correcte possible et suivant les lois des normes en vigueur.

Toute intervention devra être faite avec l'appareil débranché.

**LA MAISON DE CONSTRUCTION DECLINE
TOUTE RESPONSABILITE POUR DES
DOMMAGES EVENTUELS CAUSES PAR UNE
INSTALLATION NON CONFORME AUX NORMES
EN VIGUEUR.**

EMPLACEMENT POUR L'INSTALLATION

Pour un bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable que dans la pièce ou il doit être installé puisse arriver de façon naturelle, l'air nécessaire à la combustion du gaz.

(L'installateur doit suivre les normes nationales en vigueur).

L'afflux d'air dans la pièce doit avoir lieu directement à travers des ouvertures qui ne doivent jamais être obstruées, aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment: NBND 51003.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique: norme NBN.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à terre inexistante ou défectueuse.

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les appareils de cuisson à gaz doivent éliminer les produits de la combustion en se conformant aux normes nationales en vigueur.

EMPLACEMENT

L'appareil est de type X.

Il a été conçu pour être placé entre deux autres meubles dont les parois latérales ne dépassent pas en hauteur le plan de travail (EN 60 335-2-6).

MISE A NIVEAU

Les cuisinières sont équipées de pieds réglables montés sur les angles postérieurs et antérieurs du soubassement.

Il est possible de régler ces pieds (Fig. 13) pour ajuster la hauteur de l'appareil à celles des autres meubles voisins et pour une distribution uniforme des liquides contenus dans les casseroles.

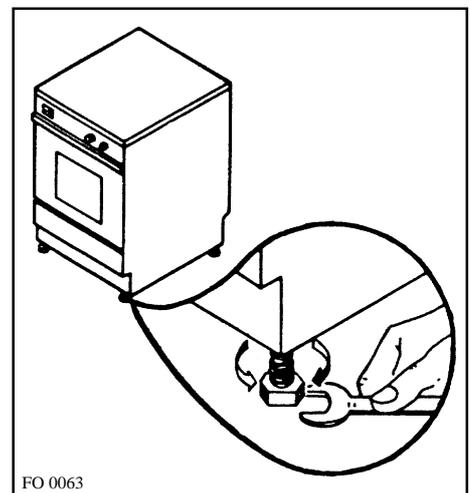


Fig. 13 FO 0063

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement de gaz doit être effectué conformément aux normes nationales en vigueur.

L'appareil sort de nos ateliers testé et réglé pour le type de gaz qui est indiqué sur la petite plaque d'immatriculation qui se trouve au dos de la cuisinière, à côté du tube de raccordement. S'assurer que le type de gaz avec lequel la cuisinière sera alimentée soit le même que celui indiqué sur cette plaque d'immatriculation.

RACCORDEMENT AVEC TUYAU RIGIDE OU FLEXIBLE METALLIQUE

Pour une plus grande sécurité il est conseillé d'effectuer le raccordement à l'installation du gaz avec des tuyaux rigides (ex: en cuivre) ou bien avec des tuyaux flexibles en acier inox, de façon à ne pas endommager l'appareil.

Le raccord d'entrée du gaz dans les appareils est Gc 1/2.

RACCORDEMENT AVEC TUYAU FLEXIBLE NON METALLIQUE

Si vous utilisez pour le raccordement le tuyau flexible non métallique lors de la vérification de l'état de conservation du tuyau flexible, il faut contrôler:

- qu'il n'y ait pas de fissures, entailles, traces de brûleurs aussi bien aux extrémités que sur toute la longueur;
- que le matériau n'ait pas durci, mais qu'il présente encore son élasticité habituelle;
- que les colliers de serrage (s'il y en a) ne soient pas rouillés;
- que la date de validité ne soit pas périmée (s'il y en a une).

Le tuyau flexible éventuel doit être installé de façon telle que:

- il ne subisse aucune torsion ou tension;
- il n'entre pas en contact avec des corps tranchants ou des arrêtes vives;
- il puisse être facilement inspecté pour vérifier son état de conservation.

Si jamais l'une ou plusieurs de ces anomalies se présentent, ne pas réparer le tuyau mais le remplacer par un neuf.

IMPORTANT

Une fois l'installation effectuée, vérifier la bonne tenue de tous les raccords, au moyen d'eau savonneuse, jamais avec une flamme.

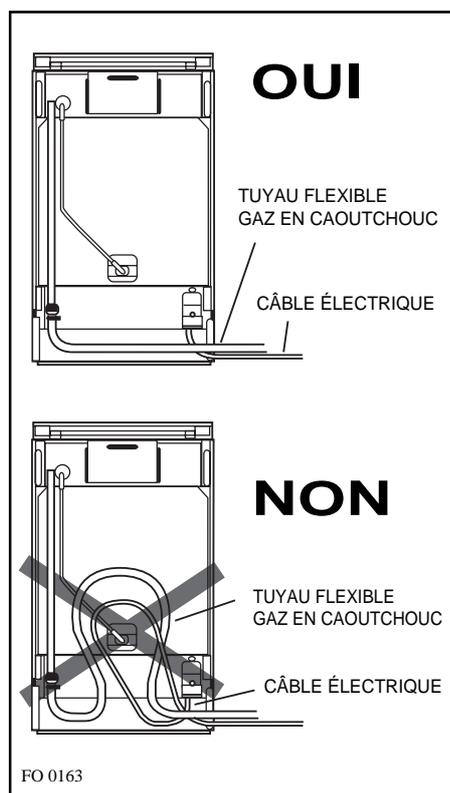


Fig. 14

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été livrée, effectuez dans l'ordre donné, les opérations suivantes.

RACCORDEMENT GAZ (Fig. 15)

Gaz Butane- Propane: Installez l'embout "C"

Gaz Naturel: Installez le coude "A".

Intercalez toujours le joint "B" et serrez l'ensemble correctement.

Procédez ensuite au raccordement souple ou semi-rigide (voir paragraphes correspondants).

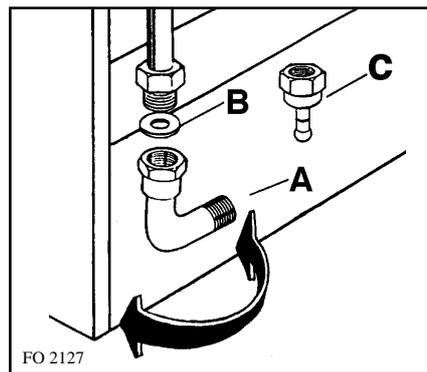


Fig. 15 FO 2127

BRÛLEURS DE TABLE

1. Remplacement des injecteurs:

- Otez les grilles et enlevez les brûleurs;
 - avec une clé douille de 7, dévissez les injecteurs (Fig. 16) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau "Caractéristiques générales").
- Remettez en place brûleurs et grilles.
Le réglage d'air primaire des brûleurs n'est pas nécessaire.

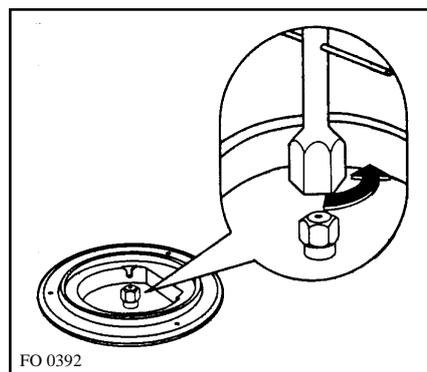


Fig. 16 FO 0392

2. Réglage du débit réduit

Allumez chacun des brûleurs. Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit et enlevez les manettes.

- **Alimentation en gaz naturel:** agissez sur la vis de réglage (by-pass - Fig. 17 - dessin de gauche) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.
- **Alimentation en gaz Butane et Propane :** vissez à fond la vis (Fig. 17 - dessin de gauche) celle-ci étant déjà prévue pour assurer le débit minimum. Contrôlez en tournant la manette de la position de débit maximum à celle de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

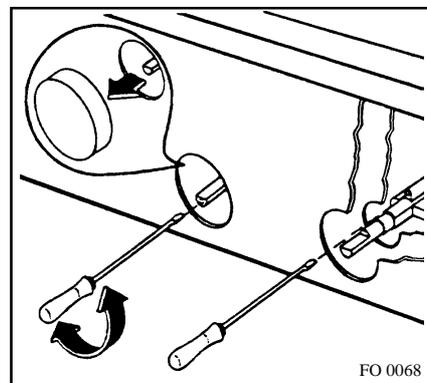


Fig. 17 FO 0068

BRÛLEURS DU FOUR A GAZ

1. Remplacement de l'injecteur:

Otez le fond du four, dévissez l'écrou 1 (Fig. 18), et otez le brûleur de four. Avec une clé douille de 7, dévissez l'injecteur situé au fond du four et remplacez-le par celui qui convient au type de gaz utilisé (voir tableau "Caractéristiques générales"). Remontez le brûleur en effectuant les opérations dans l'ordre inverse, et remettez le fond en place.

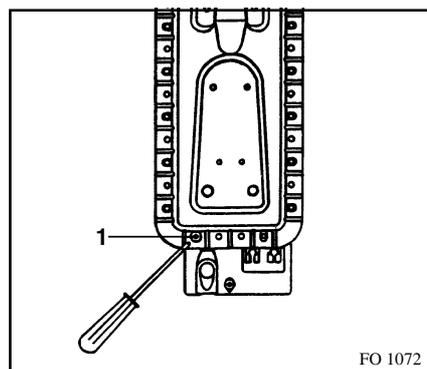


Fig. 18 FO 1072

2. Réglage du débit réduit:

Après avoir fait fonctionner le four à la température maximum, pendant environ 10 minutes (porte fermée), ramenez la manette du four sur le repère "míimum".

Démontez les manettes, otez la plaquette frontale, réglez avec un tournevis à lame fine comme indiqué sur la figure 5, infin vérifiez que, en tournant rapidement le bouton de la position de maximum à celle de minimum, le brûleur ne s'éteigne pas.

Butane/Propane: Vissez la vis à fond.

Gaz Naturel: Dévissez ou vissez la vis pointeau jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

Remontez la plaquette et les manettes.

Le réglage d'air primaire aux brûleurs n'est pas nécessaire.

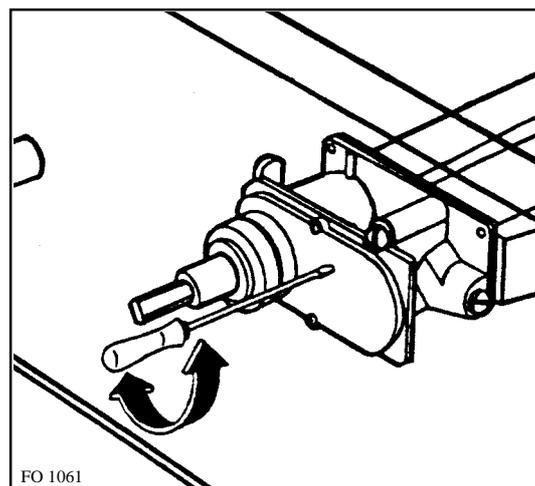


Fig. 19

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

	Débit calorifique nominal	Débit calorifique minimum	GAZ NATUREL			GAZ BUTANE/PROPANE		
			Repère	m ³ /h		Repère	g/h	
				1/100	G20 20 mbar		G25 25 mbar	1/100
Auxiliaire	1	0,33	70	0,095	0,111	50	72,5	71,5
Semi-rapide	2	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Rapide	Gaz naturel 3 Gaz Butane-Propane 2,8	0,65	119	0,286	0,332	86	203	200
Four	3	1,00	116	0,286	0,332	82	218	214

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prévu pour fonctionner avec une tension d'alimentation de 230 V monophasé.

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur et aux dispositions de la loi.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- le disjoncteur et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette, d'immatriculation);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes et les dispositions de la loi en vigueur;
- la prise et l'interrupteur bipolaire soient facilement accessibles, une fois l'appareil installé.

Comme l'appareil doit être branché directement sur le réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur bipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, adapté à la charge et répondant aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" du bornier cuisinière) **doit toujours** être relié à la phase du réseau d'alimentation. Le câble d'alimentation doit toujours être placé de façon à ce qu'il ne puisse atteindre sur aucune partie de sa longueur une température supérieure de 50°C à celle de la pièce.

Si vous devez remplacer le câble d'alimentation utiliser des câbles de type H05RR-F d'une section adaptée à la charge; il faut en outre, que le petit câble de terre jaune/vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre (Fig. 20).

Après le branchement essayer les éléments chauffants en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

La maison de fabrication décline toute responsabilité si les normes anti-accident ne sont pas respectées.

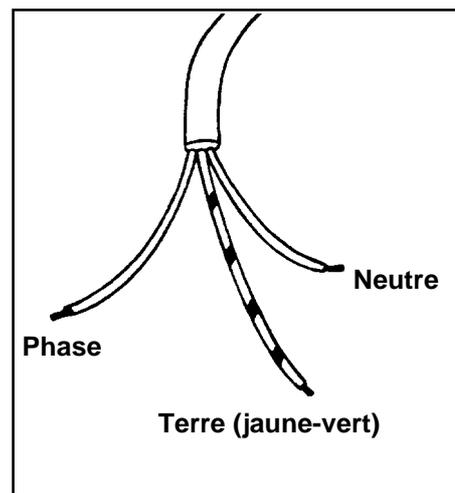


Fig. 20

QUE FAIRE SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, avant de vous adresser au service d'assistance technique, contrôler les points suivants:

L'ARRIVÉE DE GAZ VOUS SEMBLE ANORMALE

Assurez-vous que:

- les trous des répartiteurs de flamme des brûleurs ne soient pas bouchés;
- si le gaz provient d'une bouteille, que celle-ci ne soit pas vide;
- le régulateur de pression fonctionne;
- le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert complètement.

UNE ODEUR DE GAZ SE RÉPAND DANS LA PIÈCE

Assurez-vous que:

- un robinet ne soit pas resté ouvert;
- le tube d'alimentation du gaz soit bien placé et en bon état; souvenez-vous de le remplacer au moins une fois par an.

Ne jamais chercher la fuite de gaz avec une allumette, utiliser de l'eau savonneuse.

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

Assurez-vous que le bouton du four soit en position de fonctionnement.

TEMPS DE CUISSON TROP LONGS

Contrôler que la température choisie soit celle qui convient à l'aliment à cuire.

LE FOUR EMET DE LA FUMÉE

Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation. Pendant la cuisson de la viande des éclaboussures de graisse se forment, si elles ne sont pas nettoyées elles provoqueront fumée et odeurs pendant la cuisson suivante (voir à ce sujet le paragraphe concernant le nettoyage).

LA LUMIÈRE DU FOUR NE FONCTIONNE PAS

L'ampoule est certainement grillée. Pour la remplacer, suivre les indications fournies au paragraphe traitant ce sujet.

Si, après les contrôles indiqués ci-dessus, l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au centre d'assistance technique le plus proche en fournissant toutes les données se rapportant à l'appareil: modèle et numéro d'immatriculation.

ENTRETIEN - ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour garantir un bon fonctionnement et une bonne sécurité il est nécessaire de procéder périodiquement au graissage des robinets de réglage du gaz. L'entretien doit être fait de la manière suivante: enlever les boutons poussoirs et ôter la plaque située dessous après avoir enlevé les vis de fixation. Dévisser les deux vis situées sur les côtés de la tige du robinet.

Oter le cône et le nettoyer soigneusement; enfin étaler une légère couche de graisse de type non soluble aux hydrocarbures et appropriée aux robinetteries de gaz.

Veillez à ce qu'un excès de graisse n'aille pas boucher les trous de passage du gaz. Remonter le tout avec la plus grande attention en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.

PIECES DE RECHANGE ORIGINALES

Avant de sortir de nos ateliers, cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expert et spécialisé de façon à vous donner un fonctionnement le meilleur possible. Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite doit être faite avec le plus grand soin et la plus grande attention.

Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en précisant le type de panne et le modèle de l'appareil en votre possession.

Les pièces de rechange originales, certifiées par le constructeur du produit et portant la marque ci-dessous



sont vendues seulement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les Magasins de Pièces de Rechange Autorisés.