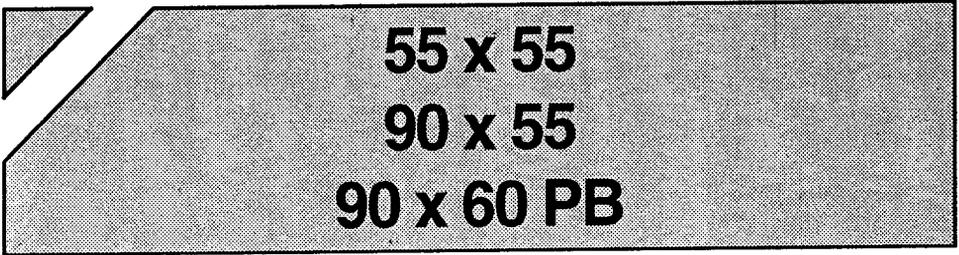


Fox

**Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:**

**Handleiding voor installatie en gebruik van gas-, gemengde en elektrische fornuizen. Serie:**

**Installations- und Bedienungsanleitung für Gas-, Kombi- und Elektroherde. Serie:**



84803622

GF5502

(FC 710 PC)

ZA5612BR

(ZA 711 PB)

**CE**

Données et caractéristiques ..	3
Installation - .....	4 - 7
Aération des locaux .....	4
Emplacement .....	4
Raccordement du gaz .....	4
Logement de la bouteille .....	5
Adaptation aux différents types de gaz .....	5
Changement des injecteurs .....	5
Réglage de l'air .....	5
Réglage du ralenti .....	5
Branchement électrique .....	6
Allumage électrique .....	6
Dispositif de sécurité .....	7
Pour l' utilisateur .....	7 - 13
Aération des locaux .....	7
Allumage des brûleurs .....	7
Allumage du four à gaz .....	8
Allumage du grilloir à gaz .....	8
Dispositif de sécurité .....	8
Allumage électrique .....	8
Utilisation des feux de la table .....	9
Utilisation des plaques électriques .....	9
Utilisation du four à gaz .....	9
Grilloir à gaz ou électrique .....	9
Four électrique statique .....	10
Four électrique multifour .....	11
Four électrique à chaleur tournante .....	11
Utilisation du tournebroche .....	12
Four avec thermostat .....	12
Minuterie .....	12
Utilisation four autonettoyant ..	12
Conseils et avertissements ....	13
Figures .....	40 - 42

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. **Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
  - CEE 90/396
  - CEE 73/23 et 93/68
  - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
  - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

## REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

# FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 55x55	Cuisinière 90x55	Cuisinière 90x60
Hauteur (table de travail)	cm. 85	cm. 85	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 133	cm. 133	-- --
Hauteur (couvercle en verre)	cm. 139	cm. 139	cm. 144
Profondeur (porte fermée)	cm. 55	cm. 55	cm. 59
Profondeur (porte ouverte)	cm. 94	cm. 94	cm. 100
Largeur	cm. 54	cm. 90	cm. 90

Dimensions utilisables	Four avec grilloir	Four sans grilloir
Largeur	cm. 39	cm. 39
Profondeur	cm. 40	cm. 40
Hauteur	cm. 31	cm. 34
Volume	l. 48	l. 53

La manette du four est toujours la troisième en partant de gauche.

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1  
Cuisinières de type "X"

## BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20	auxiliaire	70	0,40	0,90
	semi-rap.	99	0,40	1,85
	rapide	126	0,85	3,00
G25	four	122	0,85	2,65
	grilloir	99		1,85
	poissonnière	110	0,75	2,10
mbar	couronne	155	1,85	4,00
	auxiliaire	48	0,40	0,90
	semi-rap.	68	0,40	1,85
mbar	rapide	86	0,85	3,00
	four	80	0,85	2,65
G31	grilloir	68		1,85
	poissonnière	75	0,75	2,10
mbar	couronne	99	1,85	4,00

## EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebrotte
- Brûleur grilloir
- Coffre pour bouteille de gaz
- Minuterie mécanique
- Une ou plusieurs plaques électriques
- Programmeur de fin cuisson pour four

## PLAQUES ELECTRIQUES

ø 145 1,0 kW - Plaque Normale  
1,5 kW - Plaque Rapide

ø 180 1,5 kW - Plaque Normale  
2,0 kW - Plaque Rapide

## PUISSANCE FOUR ELECTRIQUE

four (1,1 kW sole; 0,7 kW plafond) 1,8 kW  
résistance circulaire four 2,0 kW  
grilloir 1,5 kW  
si le four est à gaz:  
grilloir 2,0 kW

Pour la DISPOSITION DES BRULEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice.

## INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

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

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

Cet appareil doit être installé et utilisé seulement dans un endroit bien aéré conformément aux normes nationales en vigueur.

## AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de débit nominal installé.

## EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

Pour les cuisinières équipées d'un logement de bouteille, il faut s'assurer qu'il y ait une aération efficace à l'intérieur du coffre même. La cuisinière peut être installée entre deux

meubles dont les parois supportent une température de 100°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

## RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

- Raccordement rigide (voir fig. 3-A):

Le raccordement peut être fait avec un tuyau métallique rigide (A). Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le raccord rigide sur celui fileté de la rampe; le raccord qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3-B et C):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme en vigueur. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.

- Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité.

- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**

- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

**IMPORTANT:**

- Utiliser un tube en caoutchouc normalisé. Pour B/P utiliser un tube conforme aux normes nationales.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil: Belgique: ISO 7-1

**LOGEMENT DE LA BOUTEILLE**

Pour le raccordement avec bouteille butane-propane, utiliser un tube souple homologué de longueur 75 à 80 cm dont le trajet doit être conforme à la figure 4.

Le tube en caoutchouc ne doit pas toucher la paroi près du four. La dimension maximale de la bouteille est de 31 cm de diamètre et 60 cm de hauteur, avec une capacité de 10 à 13 kg.

**ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ**

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 3);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

**CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 5)**

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les vis fixant la table (s'il y en a); soulever le devant de la table et l'appuyer contre le couvercle en la fixant avec ruban adhésif;
- enlever les tubes de réglage d'air et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

**CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR (fig. 6)**

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole du four (en la poussant vers

l'arrière et en la soulevant);

- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

**CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU GRILLOIR (fig. 7)**

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

**RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:**

- Ne pas trop serrer les injecteurs. Bien que ce ne soit pas indispensable, il est préférable d'enduire les filets de graisse spéciale en faisant attention à ne pas obstruer l'orifice de passage du gaz;
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

**REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS**

Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant (fig. 5 pour la table, fig. 6 pour le four; fig. 7 pour le grilloir):

BRULEUR	G20 20mbar	G30 28-30mbar
	G25 25mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	4
Rapide	4	6
Poissonnière	3,5	3,5
Couronne	5	25
Four	2	4
Grilloir	3	7

Vérifier le fonctionnement du brûleur:

- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et ça peut être dangereux. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.

**REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE LA TABLE**

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide

(B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 8).

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède par la tige avec un petit tournevis.
- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

Dans les deux cas on procède de la façon suivante:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;
- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérés.

## REGLAGE DU RALENTI DU BRULEUR DE FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet (voir fig. 9);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en

- contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;

- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);

- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

**IMPORTANT:** Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

## CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 5, 6, 7.

## **FR** *Installation*

Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

### **DISPOSITIF DE SECURITE**

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 5, 6, 7. Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: **LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.**

Temps nécessaire pour armer la sécurité pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps de déchenement automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

### **ATTENTION**

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne

## *Pour l'utilisateur*

doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.

- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

### **UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

#### **AERATION DES LOCAUX**

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

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

#### **ALLUMAGE DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON**

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

#### **BRULEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE**

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur

- le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
  - lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

### ALLUMAGE DU BRULEUR DE FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 10);
- vérifier l'allumage par les deux trous latéraux de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

### ALLUMAGE DU BRULEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure 13;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 11);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

### DISPOSITIF DE SECURITE

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé:

dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

### CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau.

- **Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;**
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

### ATTENTION

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive de gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

## UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide = récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  $\Delta$  et  $\bullet$ .

## UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 12).

### ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.

## UTILISATION DU FOUR A GAS

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le

gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;

- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun).

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Meringues	1	160
Gâteaux de Savoie	2	180
Pâtes au four	3	200
Savarin, Tartes et Poissons	4	215
Rôtis de porc et agneau	5	230
Lapin et Volailles	6	245
Rôtis de veau	7	260
Pizza - Rosbif	8	275

**IMPORTANT:** Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour contenir l'huile ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson au grilloir.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum"  $\Delta$  = 275°C
- manette en position "minimum"  $\Delta$  = 160°C
- Toutes les autres températures entre 160°C et 275°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  $\Delta$  et  $\bullet$ .

## UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

- placer la protection manettes (voir fig. 13);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe ou mettre en marche la résistance;
- poser les mets à cuire sur la grille-support

- du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

**ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.**

En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère  sur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

Le voyant rouge s'allume pour signaler que la résistance est sous tension.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun):

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande épaisse	8	5
Poisson mince	10	8
Poisson épaisse	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

#### FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir

le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères 1 à 10 (ou de 70 à 280°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four).
- repère  : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Meringues	1	70
Macarons	2	90
Poisson	3	115
Lapin	4	140
Rôtis de porc	5	160
Poulet	6	185
Veau	7	210
Gâteaux	8	230
Pizza	9	255
Rosbif	10	280

**FOUR ELECTRIQUE MULTIFOUR**

On a trois modes de cuisson:

- Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- Rayons infra-rouges (grilloir).
- Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).

L'allumage du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : allumage de la lampe du four (elle restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur les différentes positions).
- repères 1 à 10 (ou de 65 à 250°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument. La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

La ventilation se met en marche par un interrupteur (repère ): le four peut être utilisé comme four statique ou à chaleur tournante.

**REMARQUE:** Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en

fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Décongélation	 + 	---
Tenue au chaud et décongélation rapide	1	65
Macarons et meringues	2	75
Brioches	3	95
Poisson	4	110
Porc, poulet et agneau	5	130
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	150
Veau et canard	7	165
Tartes aux fruites et lapin	8	195
Pizza	9	225
Rosbif	10	250

**FOUR ELECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE**

On a deux modes de cuisson:

- Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- Rayons infra-rouges (grilloir).

L'allumage du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : allumage de la lampe du four (elle restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur les différentes positions) et fonctionnement du ventilateur.
- repères 1 à 10 (ou de 50 à 230°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

Dans toutes les positions (excepté le 0) le

voyant rouge et la lampe du four s'allument. La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**REMARQUE:** Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en°C
Décongélation		----
Tenue au chaud et décongélation rapide	1	50
Macarons et meringues	2	70
Brioches	3	90
Poisson	4	110
Porc, poulet et agneau	5	130
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	150
Veau et canard	7	170
Tartes aux fruites et lapin	8	190
Pizza	9	210
Rosbif	10	230

#### UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Placer la protection manette selon la figure 14;

- allumer le brûleur de grilloir, ou mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles. Dévisser la poignée de la broche;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de l'interrupteur repéré avec le symbole.
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

#### FOURS AVEC THERMOSTAT

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.

#### UTILISATION DE LA MINUTERIE

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

#### POUR CUISINIÈRES AVEC FOUR AUTONETTOYANT:

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson. Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis

rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

**(Important:** ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser les coffres chauffe-plats et porte-bouteille pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;
- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergers non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détergers abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
- couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
- ne pas heurter les parties émaillées ou les

bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);

- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

**En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.**

COD. ZANUSSI 50239794-00/6