



ZANUSSI

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCH FORNUIS
ELEKTROHERDE
ELECTRIC COOKER**

ZC 602 V

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 toutes les indications pour installer, utiliser et entretenir l'appareil, vous trouverez également dans cette brochure, de précieux conseils.

Le Service d'Assistance Technique Zanussi à travers ses nombreux Centres autorisés fournit une assistance aux plus grandes marques d'appareils électroménagers. En cas de besoin, adressez-vous au Centre le plus proche en consultant l'annuaire téléphonique sous le nom ZANUSSI, ou bien dans les **pages jaunes à la rubrique Appareils Electroménagers/ Réparation.**

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.

Sans cette procédure, le personnel technique sera contraint de vous faire payer toute réparation éventuelle.

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communautaires CEE** suivantes:

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

Tension d'alimentation: 230V / 400V 3N ~ 50Hz

Puissance électrique: 7.845 kW max

FABRICANT: ELECTROLUX ZANUSSI ELETTRDOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (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 ÉLECTRIQUES

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, 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.
- Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés selon les normes en vigueur.
- Toute modification éventuelle à l'installation domestique nécessaire, pour pouvoir installer l'appareil, devra être effectuée seulement par le personnel compétent.
- Pour toute intervention éventuelle, adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique autorisé et exigez des pièces de rechange originales.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les plaques de cuisson afin d'éviter qu'elles ne se renversent ou que leur contenu ne déborde.
- Surveillez attentivement les cuissons faites avec de l'huile ou des graisses.
- L'appareil reste chaud pendant un long moment après avoir été éteint. Surveillez 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.
- Placez toujours la lèchefrite lorsque vous utilisez le grill ou cuisez la viande sur la grille. Versez 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.
- 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, la première fois, d'allumer le four et de le faire chauffer vide pendant environ 45 minutes à la température maximum. Laissez ensuite refroidir puis nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et du produit nettoyant qui ne soit pas trop abrasif.
- 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 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 circulation d'air autour de l'appareil. 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.
- Ce produit a été réalisé pour cuire des denrées comestibles et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages.
- Évitez d'installer la cuisinière à proximité de matières inflammables (ex: rideaux, torchons, etc...).
- 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, débranchez l'appareil et laissez le refroidir.
- Assurez-vous 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.
- 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'utilisez que des pièces de rechange originales.

TABLE DES MATIÈRES

Instructions pour l'utilisateur	Page	6
Installation	Page	6
Table de cuisson en vitrocéramique	Page	7
Nettoyage et entretien de la table de cuisson	Page	7
Conseils pratiques	Page	8
Plaques électriques en vitrocéramique	Page	8
Four électrique	Page	9
Conseils pour utiliser le four	Page	10
La cuisson au grill	Page	10
Tableau de cuisson	Page	11
Entretien	Page	12
Instructions pour l'installateur	Page	13
Branchement électrique	Page	14
Que faire si...	Page	15
Assistance technique et pièces de rechange	Page	15

Pendant la cuisson au four et au grill, l'appareil est soumis à un réchauffement important surtout en ce qui concerne 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.



Écran de protection pour la porte du four

Nos appareils sont conformes aux NORMES EUROPÉENNES DE SÉCURITÉ.

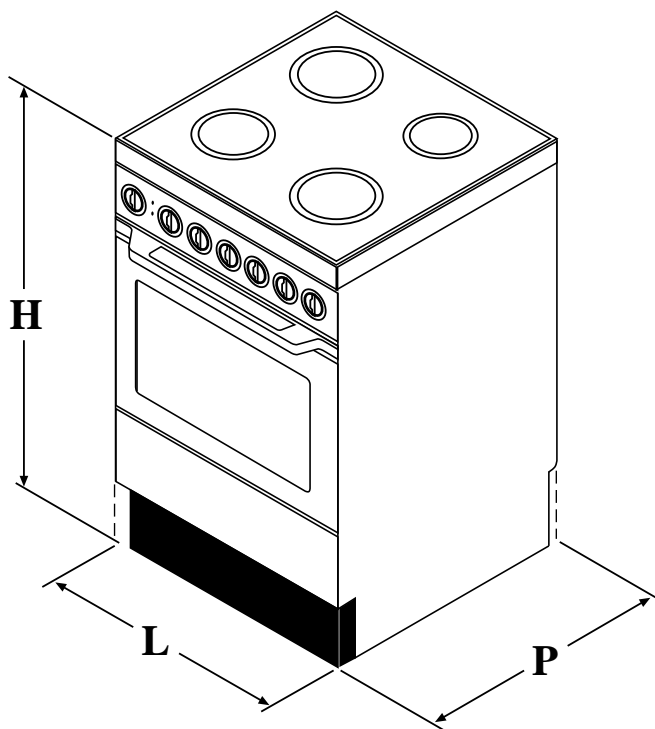
Afin d'offrir une meilleure protection pour les enfants qui pourraient se brûler avec la porte du four en marche, il est possible d'appliquer un écran sur la porte elle-même.

Cet écran est en vente dans nos magasins de Service Après-vente, en précisant le "Prod. No" placé sur la plaquette d'identification.

Les instructions pour le montage se trouvent dans la boîte du Kit.

DIMENSIONS DES APPAREILS

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.

TABLE DE CUSSION EN VITROCÉRAMIQUE

La table de cuisson en vitrocéramique est équipée d'une lampe-témoin servant à signaler si la superficie de la table est très chaude; elle avertit l'utilisateur de ne pas toucher cette superficie car il risquerait alors de se brûler.

Cette lampe-témoin s'allume quelques minutes après que la table ait été mise en marche et elle reste allumée pendant tout le temps normal de fonctionnement en rappelant ainsi, même après que la table ait été éteinte, que la superficie en vitrocéramique est encore chaude.

La lampe-témoin s'éteint définitivement seulement une fois que la température de la superficie en vitrocéramique atteint des valeurs de sécurité (superficie tiède), environ 50°C; l'utilisateur peut alors procéder au nettoyage de l'appareil en toute tranquillité.

La table de cuisson en vitrocéramique résiste aux écarts de température et elle est insensible aussi au froid qu'à la chaleur; de plus, elle est particulièrement résistante aux heurts. Toutefois, tout objet pointu même de petite taille (par exemple, la pointe d'un couteau), peut endommager irrémédiablement la superficie de la table de cuisson et en compromettre le bon fonctionnement.

Attention: si vous remarquez une fêlure sur la superficie, débrachez immédiatement l'appareil et avvertissez le service d'Assistance Technique.

Le première fois, avant d'utiliser la table de cuisson, laver soigneusement la plaque en vitrocéramique avec du nettoyant non abrasif, séchez-la soigneusement et faites-la fonctionner pendant environ 10 minutes sur la position maximum (n. 6 du bouton).

Lors de cette première mise en fonction de la table en vitrocéramique, il se produira une odeur brûlée ou une odeur plutôt désagréable: ceci est absolument normal, cela provient de l'évaporation des résidus de graisse de la fabrication et des joints d'étanchéité montés pendant la mise en place de l'appareil. Ces odeurs disparaîtront après un certain temps de fonctionnement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Tout d'abord, éliminez de la table de cuisson tout reste d'aliment ou éclaboussure de graisse avec un racloir. Nettoyez ensuite la table de cuisson qui pour ce faire, doit être à peine chaude; utilisez un produit nettoyant adapté et du papier absorbant de cuisine.

Enfin, frottez avec un chiffon humide et repassez avec un chiffon propre pour sécher.

Grâce au racloir (non fourni), il est possible d'éliminer immédiatement de la zone de cuisson chaude, les résidus éventuels en plastique ou en matériel synthétique qui auraient pu s'y déposer suite à un réchauffement excessif. De même, éliminez immédiatement les résidus de sucre ou d'aliments sucrés qui ont débordé.

Utilisez des feuilles d'aluminium avec prudence car elles laissent des résidus qui sont susceptibles de rayer la table en vitrocéramique.

Certains produits de nettoyage sont en mesure de fournir à la table de cuisson en vitrocéramique, un voile protecteur qui repousse la saleté et prévient les éventuels dommages à la superficie, causés par des aliments sucrés. Dans ce but, le produit doit être utilisé avant toute cuisson.

Évitez toujours d'utiliser des éponges qui rayent ou des produits abrasifs, des nettoyants chimiquement agressifs (comme les spray pour fours) ou les produits détachants.

CONSEILS PRATIQUES

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

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

Utilisez toujours des récipients de mesure 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, utilisez 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. Evitez de mettre dans le four des casseroles avec des poignées en plastique qui pourraient ne pas résister à la chaleur.

PLAQUES ÉLECTRIQUES EN VITROCÉRAMIQUE

Plaques de cuisson encastrées

Le tableau de commande comporte des manettes permettant de faire fonctionner les quatre plaques de cuisson. (Fig. 1)

Normales

Il s'agit d'une manette de commande à 7 positions: 0 = éteint, alors que les positions de 1 à 6 indiquent les niveaux de puissance jusqu'au maximum.

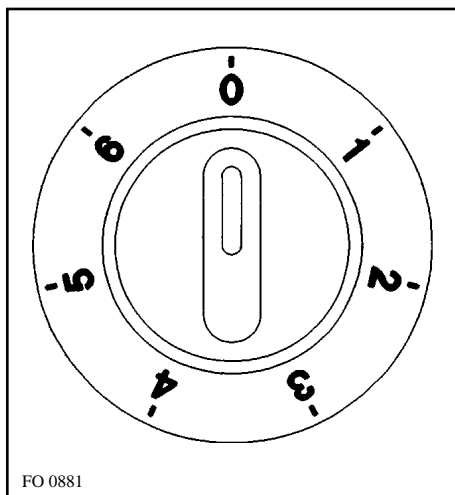
Les casseroles qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques pleines, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- elles doivent convenir à un emploi assez intensif.
- elles doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grandes pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci.
- elles doivent avoir une base plane pour assurer un bon contact avec la plaque (Fig.2).

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire à la Cocotte-Minute.

S'assurer que les casseroles soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques allumées s'il n'y a aucune casserole sur celles-ci ou si les casseroles sont vides.



FO 0881

Fig. 1

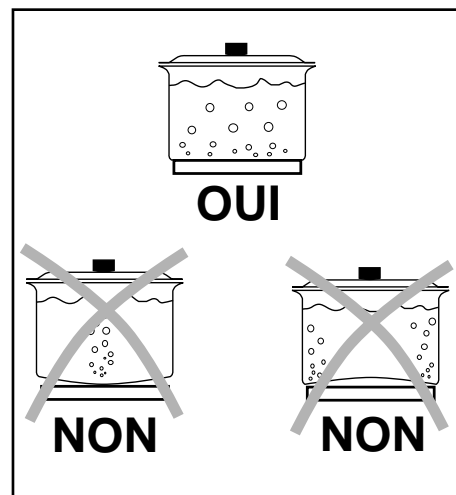


Fig. 2





FOUR ELECTRIQUE

Sélecteur de mode de cuisson (Fig. 3) et réglage du thermostat (Fig. 4)


Ces deux boutons vous permettent de sélectionner le mode de cuisson (choix de l'élément chauffant) ainsi que la température, en fonction des exigences de la recette.

La lampe du four reste allumée quelle que soit la position du sélecteur.


Signification des symboles

-  éclairage du four
-  cuisson et rôtissage traditionnels
-  cuisson par chaleur tournante
-  grill


Cuisson au four avec système traditionnel (convection naturelle)

- Tournez la manette du sélecteur sur .
- Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

Cuisson au four avec système à chaleur tournante


- Tournez la manette du sélecteur sur .
- Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

Grilloir


- Tournez la manette du sélecteur sur .
- Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Décongélation

- Tournez la manette du sélecteur sur la position . Pour décongeler rapidement les aliments congelés et surgelés sans apport de chaleur.

Note:

Lorsque le sélecteur se trouve sur la position , tournez la manette du thermostat sur «●».

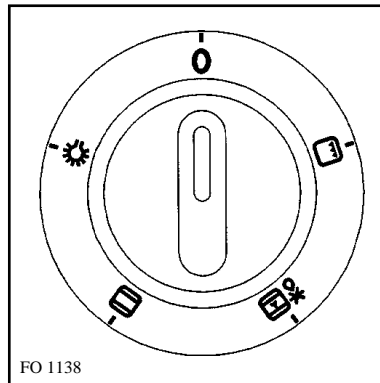


Fig. 3

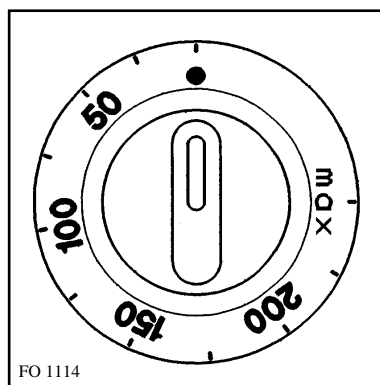


Fig. 4

Lampe-témoin thermostat °C

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

Lampe-témoin générale

Elle signale le branchement d'un élément chauffant quelconque (du four ou de la plaque de cuisson).

Minuterie mécanique

La minuterie peut être réglée pour une heure au maximum. Le bouton de réglage (Fig. 5) 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 qui cesse automatiquement. La minuterie n'est pas en mesure de provoquer l'arrêt du four lorsque le signal se déclenche.

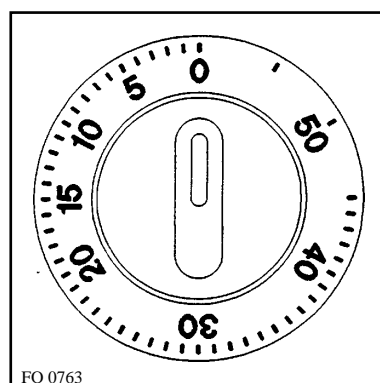


Fig. 5

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

LA CUISSON DANS LE FOUR MULTIFUNCTION

Le four multifonction vous permet de choisir parmi les différents principes de cuisson celui qui est le mieux adapté aux mets à cuire.

CONVECTION NATURELLE

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène. Enfourez sur la glissière centrale. Utilisez les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

CHALEUR TOURNANTE

Dégagé par une résistance placée derrière la paroi arrière, l'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson: plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs. Par exemple: une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois.

En cas de cuisson sur un niveau, enfourez sur les glissières inférieures pour mieux contrôler la cuisson.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150 à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ.

Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrez la porte du four qu'après écoulement de $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson.

Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pendant $\frac{2}{3}$ du temps avant de la garnir. La tarte sera enfourez à nouveau pour compléter la cuisson. Si l'on enfourez simultanément trois plaques à gâteaux (cuisson par chaleur tournante), nous conseillons de laisser une glissière libre entre les deux inférieures (Fig. 6).

Fig. 6

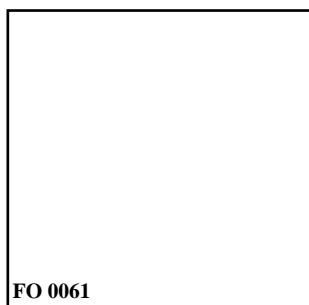
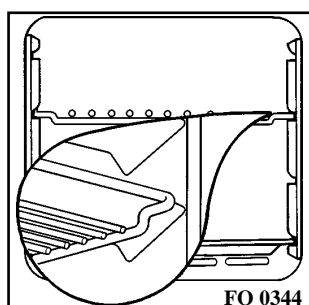


Fig. 7



Viande et poissons

Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200°-250°C) pour conserver tout leur jus.

Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, choisir une température plus basse (150°-175°C).

Les ingrédients de la sauce seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, sinon ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure.

Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rôti de boeuf et le filet.

Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèchefrite dans un gradin situé en dessous.

Suivant l'épaisseur de l'aliment on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas (Fig. 7). Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou en verre résistant à la chaleur.

Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon à ce que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèchefrite pour diminuer la formation de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formation de vapeur.

Après cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

Attention!

Ne pas garnir le four avec des feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four des casseroles, la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie.

Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

CONSEIL POUR LA CUISSON AU GRILL

Presque toutes les viandes peuvent être grillées, exception faite pour quelques viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée. Placer les viandes et poissons, après les avoir huilés, directement sur la grille. Celle-ci sera placée à la hauteur convenant le mieux à l'aliment à cuire. Suivant l'épaisseur de la pièce, on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas (Fig. 7). Glisser la lèchefrite dans la 1re glissière en partant du bas.






Un voile d'eau dans la lèchefrite facilitera le nettoyage du four.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier légèrement selon la nature et le volume des différentes préparations. Nous vous conseillons de surveiller vos premières préparations, car en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions vous obtiendrez toujours les mêmes résultats. Les temps et les températures indiqués dans le tableau qui suit sont donnés à titre indicatif.

Nous avons indiqué deux températures pour chaque aliment. Nous conseillons de sélectionner d'abord la température inférieure et de passer ensuite à la température supérieure, lorsque par exemple le mets n'est pas doré à point. Nous vous conseillons de consulter le tableau des cuissons pour les premières utilisations du four, en l'adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.




TABLEAU POUR LA CUISSON TRADITIONNELLE ET A CHALEUR TOURNANTE

QUANTITÉ gr.	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle 		Chaleur tournante 		Temps de cuisson  minutes	REMARQUES
		Niveau 	Température °C	Niveau 	Température °C		
	GATEAUX						
	Pâte faite de blancs battus	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Pâte levée	1	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	
	Pâte brisée - fond de tarte	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 30	
	Tarte à la "ricotta"	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte aux pommes	1	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1 e 3)	150	60 ~ 80	
	Tartes à la confiture	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Petits fours	2	200	2 (1 e 3)	175	15 ~ 25	
	Biscuits	2	200	2 (1 e 3)	175	10 ~ 20	
	Meringues	2	100	2 (1 e 3)	100	90 ~ 120	
	PAIN et PIZZA						
1000	Pain blanc	1	200	2	175	45 ~ 60	1 pain dans moule 8 petits pains sur lèche-frite
500	Pain de seigle	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Petits pains	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2 (1 e 3)	200	20 ~ 35	
	TERRINES						
	De pâtes	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Petites quiches	2	200	2 (1 e 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	2	175	45 ~ 60	
	VIANDES						
1000	Rôti de boeuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuit sur la grille
1500	Rosbif	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Cuisseau
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	En morceaux
	POISSONS						
1000	Entier	2	200	2 (1 e 3)	175	140 ~ 60	2 poissons
800	Filets	2	200	2 (1 e 3)	175	30 ~ 40	4 filets

REMARQUES:

- 1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons, en particulier en ce qui concerne les gâteaux, la pizza, le pain, de préchauffer le four pendant environ 10 mn.
- 2) L'indication des niveaux entre parenthèses, est celle à respecter dans le cas de cuissons sur plusieurs étages.
- 3) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

CUISSONS AU GRILL

ALIMENTS	Quantité		Cuisson au grill 		Temps cuisson en minutes 	
	Nbr. morceaux	Grammes	Niveau 	Temps. °C	Côte Sup.	Côte Inf.
Bifteck	4	800	4	max	10	8
Côtes de porc	4	600	4	max	12	8
Saucisses	8	500	4	max	10	6
Poulet en morceaux	6	800	3	max	30	20
Brochettes variées	4	700	4	max	12	10
Blanc de poulet	4	400	4	max	13	10
Tomates coupées en 2	8	500	4	max	12	—
Poisson, filets	4	400	4	max	8	6
Coquilles St Jacques	6	—	4	max	12	—
Croque-monsieur	4	—	4	max	8	—
Tranches de pain	4	—	4	max	2~3	1

La lèche-frite doit être insérée au premier niveau inférieur.

Débranchez le four avant tout nettoyage.

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, utilisez 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.

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

Nettoyez les plaques électriques seulement une fois qu'elles ont refroidi.

Nettoyage du four

Nettoyez 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. Utilisez 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.

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

Enlevez les dépôts éventuels avec une poudre légèrement abrasive.

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.

Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez l'appareil.

Dévissez la calotte (Fig. 8).

Enlevez l'ampoule et remplacez-la par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C):

Tension: 230 V (50 Hz)

Puissance: 25 W

Culot: E 14

Remontez la calotte et branchez à nouveau l'appareil.

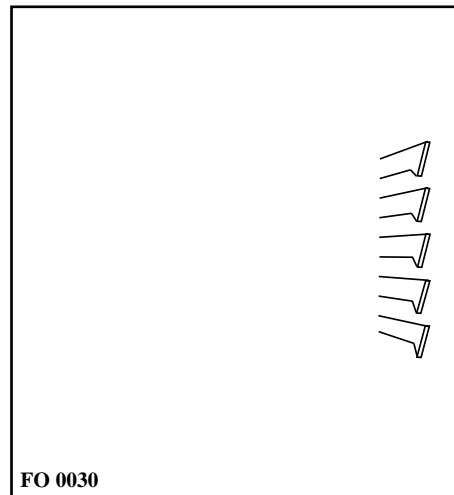


Fig. 8

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. 9):

- ouvrez complètement la porte;
- tournez de 180° les deux cavaliers situés sur le bras des charnières;
- entreouvrez la porte jusqu'à un angle de ~ 30°, soulever la porte et retirez-la de la façade.

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

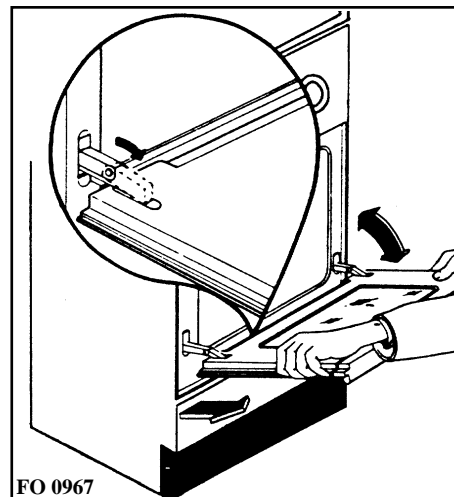


Fig. 9

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.

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.

EMPLACEMENT

L'appareil est de type X.

Il a été conçu pour être placé entre deux autres meubles dont les parois latérales ne doivent pas être plus hautes que celles de la table de travail de la cuisinière.

PREMIERE INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Une fois la cuisinière installée, il faut enlever les matériaux de protection qui ont été mis sur celle-ci à l'usine.

Réglez le bouton de commande du four sur la position MAX et faites fonctionner le four à vide pendant 30 minutes pour éliminer toute odeur désagréable.

Assurez-vous que l'appareil, une fois installé, soit facilement accessible au technicien s'il tombe en panne.

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. 10) pour ajuster la hauteur de l'appareil à celles des autres meubles voisins et pour une distribution uniforme des liquides contenus dans les casseroles.

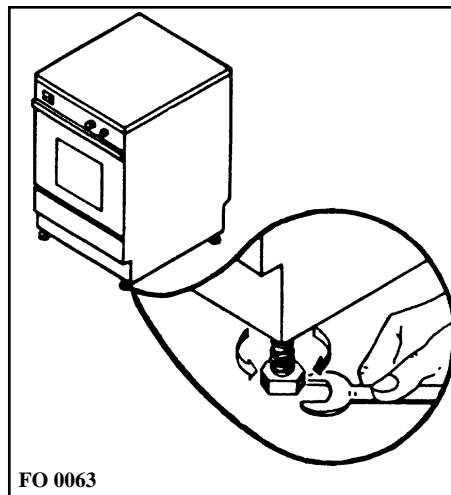


Fig. 10

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- Le fusible de protection et l'installation électrique du logement, soient capables de supporter la charge électrique totale du four (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique du logement soit équipée d'une mise à la terre conforme aux normes et aux lois en vigueur.
- La prise murale ou l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement électrique, soit facilement accessible, une fois le four encastré.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation électrique et il faut donc l'équiper d'un câble d'alimentation avec une prise de courant mâle standard, adaptée à la charge électrique totale figurant sur la plaque signalétique.

La prise mâle est à introduire dans une prise murale adéquate.

S'il faut effectuer un branchement direct sur le réseau, il faudra mettre en place, et ceci entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire avec un espace minimum entre les contacts de 3 mm., adapté à la charge demandée et conforme aux réglementations en vigueur. Le câble de terre vert/jaune ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit, en tout état de cause, être aménagé de telle manière qu'il n'atteindra, en aucun endroit, une température de plus de 50°C au-dessus de la température ambiante.

Le Fabricant décline toute responsabilité si ces mesures de sécurité ne sont pas prises.

Les types de câbles d'alimentation adéquats sont les types suivants, compte tenu de la section du câble demandée:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F

BRANCHEMENT DE LA PLANCHETTE A BORNES

L'appareil comporte une planchette à bornes à 6 pôles, facilement accessible, où les cavaliers (connexions volantes) sont déjà pré-réglés pour le fonctionnement à 230 V monophasé (Fig. 11). Si la tension de réseau est autre que celle ci, les cavaliers situés sur la planchette à bornes doivent être mis en place selon le schéma (Fig. 12).

Le câble de mise à la terre doit être relié à la borne



Après avoir branché le câble d'alimentation sur la planchette à bornes, il faut le fixer à l'aide d'un collier.

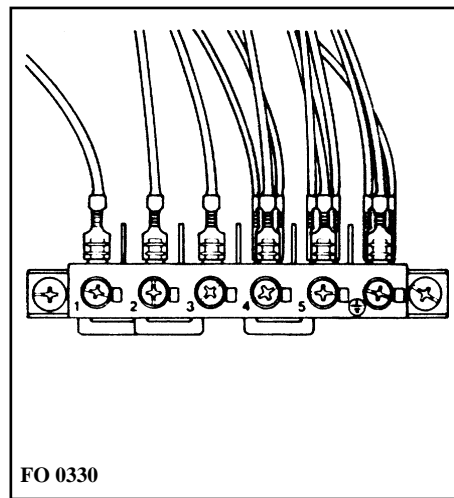


Fig. 11

230V 3~	<table border="0"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">└──┘</td><td colspan="2">└──┘</td><td> </td><td>⊥</td> </tr> <tr> <td>L1</td><td></td><td>L2</td><td></td><td>L3</td><td>PE</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5		└──┘		└──┘			⊥	L1		L2		L3	PE	Section du câble (min.) 4 x 1.5 mm ²
1	2	3	4	5																
└──┘		└──┘			⊥															
L1		L2		L3	PE															
230V 1~	<table border="0"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">└──┘</td><td colspan="2">└──┘</td><td>⊥</td> </tr> <tr> <td>L1</td><td></td><td></td><td>N</td><td></td><td>PE</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5		└──┘			└──┘		⊥	L1			N		PE	Section du câble (min.) 3 x 2.5 mm ²
1	2	3	4	5																
└──┘			└──┘		⊥															
L1			N		PE															
400V 2N~	<table border="0"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td></td> </tr> <tr> <td> </td><td>└──┘</td><td> </td><td colspan="2">└──┘</td><td>⊥</td> </tr> <tr> <td>L1</td><td>L2</td><td></td><td>N</td><td></td><td>PE</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5			└──┘		└──┘		⊥	L1	L2		N		PE	Section du câble (min.) 4 x 2.5 mm ²
1	2	3	4	5																
	└──┘		└──┘		⊥															
L1	L2		N		PE															
400V 3N~	<table border="0"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td></td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td colspan="2">└──┘</td><td>⊥</td> </tr> <tr> <td>L1</td><td>L2</td><td>L3</td><td>N</td><td></td><td>PE</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5					└──┘		⊥	L1	L2	L3	N		PE	Section du câble (min.) 5 x 1.5 mm ²
1	2	3	4	5																
			└──┘		⊥															
L1	L2	L3	N		PE															

FO 0584-FR

Fig. 12

QUE FAIRE SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

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

Si l'appareil ne marche pas:

- s'assurer que l'interrupteur de la prise femelle et / ou l'interrupteur de l'alimentation au four, soient sous tension.

Si le four ne s'allume pas:

- s'assurer que le programmeur soit réglé en mode de fonctionnement manuel, ou bien que toute cuisson automatique ait été programmée correctement;
- veillez à ce que la prise mâle soit bien insérée;
- s'assurer que l'interrupteur de la prise de courant femelle soit sous tension;
- s'assurer que la prise femelle fournisse du courant - pour ce faire, brancher sur celle-ci un autre appareil qui marche bien;
- s'assurer que le fusible situé dans la prise mâle soit intact.

Si la table de cuisson ne marche pas:

- s'assurer que la manette de commande que l'on tourne soit la bonne manette.

Le four ne chauffe pas:

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

Temps de cuisson trop longs:

- contrôlez que la température choisie soit celle qui convienne 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.

ASSISTANCE TECHNIQUE

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.