

NOTICE D'UTILISATION



**ZANUSSI**

**CUISINIÈRES GAZ**  
**avec Gril électrique**

**ZC 6412 W - ZC 6418 W**

**Appareils classe 2 sous classe 1**

---

# AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

---

**Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.**

**Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.**

- Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire, à l'exclusion de toute autre fin, notamment le chauffage d'une pièce.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- L'appareil doit être installé dans une pièce bien aérée. Une mauvaise ventilation peut entraîner une carence en oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie locale de distribution du gaz.
- Evitez d'installer la cuisinière à proximité de matières inflammables (ex: rideaux, torchons, etc...).
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez jamais un enfant se tenir assis ou debout sur la porte ouverte de la cuisinière: celle-ci peut basculer, causant ainsi des blessures graves.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés; ils pourraient provoquer des accidents en se renversant.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil aussi bien que les récipients s'échauffent. Veillez donc à tenir les enfants à distance. N'oubliez pas que l'appareil et les récipients restent chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Ne pas garnir l'intérieur du four de feuilles de papier d'aluminium.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Si la table est équipée d'un couvercle, celui-ci sert à protéger l'appareil de la poussière lorsqu'il est fermé, et à recueillir les projections de graisse lorsqu'il est soulevé; ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Nettoyez soigneusement le couvercle et ne le fermez qu'après que les brûleurs soient refroidis.
- Votre appareil doit être nettoyé après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct (notamment au niveau des brûleurs), et d'éviter tout risque d'incendie.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme avant d'enlever un récipient de la table de cuisson.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'appareil est lourd, prenez des précautions pour le déplacer.
- Si des appareils électriques sont branchés à proximité de la cuisinière, veillez à ce qu'en aucun cas le câble d'alimentation de ces appareils ne viennent en contact avec les surfaces chaudes de la cuisinière.
- En cas de panne ou d'anomalie sur votre appareil, souvenez-vous que vous ne devez JAMAIS ESSAYER DE LE REPARER VOUS-MEME: ceci peut être la cause d'importants dommages corporels ou matériels.
- L'appareil est livré pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur l'étiquette adhésive placée à côté du tube de raccordement de gaz.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage débranchez l'appareil et attendez son complet refroidissement.

- Le service après-vente du Distributeur Vendeur est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin ou vous avez effectué l'achat) veuillez contacter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera l'adresse d'un service après-vente proche de votre domicile.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur.




- En cas de réclamation et pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier la référence et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio-électriques, et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (Décret du 24.03.78).

#### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Tous les matériaux par le symbole  sont recyclables. Pour qu'ils puissent être récupérés (recyclés), il est nécessaire de les déposer dans les déchetteries prévues à cet effet (renseignez-vous auprès des autorités locales).

Service Conseil Consommateurs  
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX  
Tél.: (16) 44.60.06.10

COFRADEM  
43, Avenue Félix Louat - BP 142  
60307 SENLIS  
Tél. : (16) 44.62.20.00 — Télex : 15 5530 Elux Fr  
SNC au Capital de 12.000.000 F  
RCS Senlis B 314045 980

# SOMMAIRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Page	6
<b>A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR</b>	Page	7
Installation	Page	7
Utilisation	Page	7
Les brûleurs de table	Page	7
Le Four	Page	8
Le Gril	Page	9
Le Tournebrotche	Page	9
Cuisson au four - Nos conseils	Page	10
Guide de cuisson au Four	Page	11
Guide de cuisson au Gril	Page	12
Entretien	Page	12
<b>A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR</b>	Page	14
Installation	Page	15
Emplacement	Page	15
Mise à niveau	Page	15
Raccordement gaz	Page	15
Adaptation aux différents types de gaz	Page	16
Raccordement électrique	Page	19
En cas d'anomalie, que faire?	Page	20

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

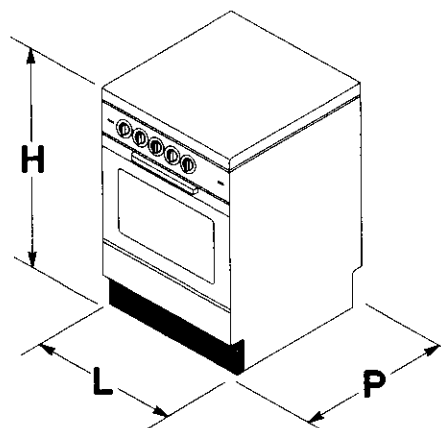
Si vous branchez des appareils électroménagers près de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les zones de cuisson en fonctionnement ou qu'il ne se coince pas dans la porte du four.



# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

## DIMENSIONS DE L'APPAREIL

Hauteur	Largeur	Profondeur
850	600	600



APPAREILS DE TYPE "X"

CATEGORIE II 2E+3+

Appareils réglés en usine pour fonctionner avec gaz  
type: G 20 20 mbar (Gaz Naturel)

## ZC 6412 W - ZC 6418 W

Brûleur auxiliaire (avant droit)	ø 55 mm	1,0 kW
Brûleur semi-rapide (arrière gauche)	ø 71 mm	2,0 kW
Brûleur semi-rapide (arrière droit)	ø 71 mm	2,0 kW
Brûleur rapide (avant gauche)	ø 102 mm	3,0 kW
Brûleur four		3,1 kW
Gril électrique		2,0 kW
Puissance électrique		2,019 kW
Tension		230 V ~ 50 Hz

Plaque signalétique:

Les puissances totales absorbées et les autres données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée dans la partie centrale en bas du four (on y accède en ouvrant la porte du four).

**Votre appareil ayant été installé suivant les instructions de la seconde partie de cette notice par un installateur qualifié, nous vous recommandons de bien vouloir lire les pages suivantes pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil.**

Ces Instructions sont valables uniquement pour les pays dont le symbole d'identification figurent sur la couverture de la notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

# A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

## INSTALLATION

Il est indispensable que toutes les opérations d'installation et de réglage de votre appareil soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur. Ces instructions sont décrites dans le chapitre réservé à l'installateur.

Avant d'utiliser l'appareil prenez soin d'enlever la pellicule spéciale qui protège les parties en inox ou en aluminium anodisé.

## UTILISATION

### LES BRÛLEURS DE TABLE

Les brûleurs de la table de cuisson sont commandés par des manettes (Fig. 1) avec trois positions principales d'utilisation:

- fermé
- 🔥 ouvert (débit maximum)
- 🔥 réduit (débit réduit)

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité; il est impossible de tourner la manette sans la pousser.

#### Pour allumer l'un des brûleurs

- Appuyez et tournez simultanément la manette du brûleur correspondant vers la gauche jusqu'au repère "grande flamme".
- Approchez une flamme au brûleur.
- Réglez ensuite le débit selon les nécessités.
- Si après plusieurs tentatives le brûleur ne s'allume pas, contrôlez que la couronne et le chapeau du brûleur sont bien positionnés.

#### Pour éteindre

- Tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'à la butée, sur la position "●" (arrêt). Le verrouillage de sécurité est en place.

#### Important:

Ne placez le récipient sur le brûleur qu'après l'avoir allumé.

Afin d'obtenir le plus grand rendement des brûleurs, utilisez des casseroles adaptées au diamètre des brûleurs en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond du récipient (Fig. 2). Nous vous recommandons, de plus, de réduire l'allure du brûleur dès que l'ébullition est atteinte.

Dimensions conseillées des récipients à utiliser:

Brûleur rapide:	diamètre 16-26 cm
Brûleur semi-rapide:	diamètre 12-22 cm
Brûleur auxiliaire:	diamètre 8-16 cm

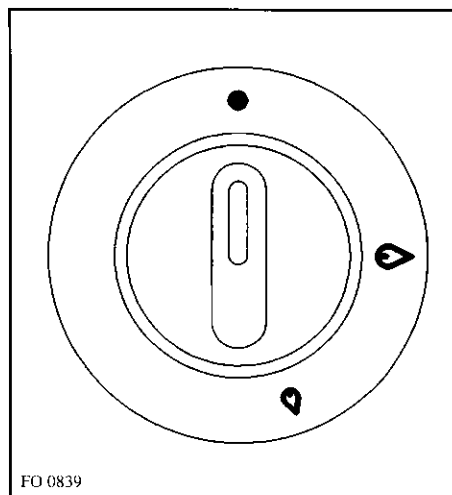


Fig. 1

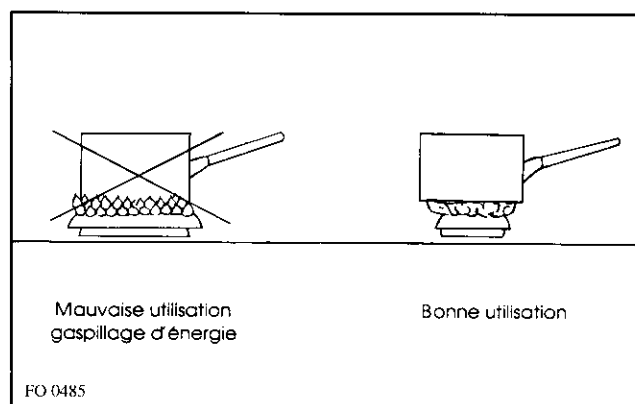


Fig. 2

**Important:** Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

L'appareil est muni d'un couvercle; il est recommandé de ne pas le fermer quand les brûleurs sont encore chauds.

## LE FOUR

Le four est équipé d'un brûleur à la sole (bas du four) et d'un gril électrique à la voûte (haut du four).

### Attention:

**la porte est chaude durant le fonctionnement du four.  
Éloignez les jeunes enfants.**

**Important:** Lorsque vous effectuez des cuissons au four, veillez à maintenir le couvercle de la cuisinière ouvert afin d'éviter toute surchauffe.

### Mise en service

- Avant la première utilisation du four, faites-le chauffer à vide, sur le repère 10 pendant 45 minutes environ, afin d'éliminer tout résidu de graisse de fabrication (retirez auparavant la grille et la lèchefrite).
- Aérez la pièce car il peut se dégager de la fumée et des odeurs désagréables. Pendant cette opération, levez le couvercle de la cuisinière.
- Nettoyez ensuite l'enceinte du four ainsi que les accessoires avec un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.

## LA COMMANDE FOUR/GRILLOIR (Fig. 4)

Elle permet de choisir la température de cuisson appropriée et de mettre en fonctionnement, séparément, l'élément Gril.

Définition des symboles:

- Position arrêt
- 1 - 10 Plage de température
- ☐ Gril

### Allumage du brûleur du four

- Ouvrez la porte du four.
- Approchez une flamme de l'orifice situé à droite (Fig. 3).
- Poussez et tournez la commande Four/Grilloir (Fig. 4) vers la gauche jusqu'au repère 10. Une fois le brûleur allumé, maintenez la pression sur la manette pendant 10 secondes minimum pour activer la sécurité thermocouple, faute de quoi le brûleur s'éteindra dès que vous relâchez la manette.

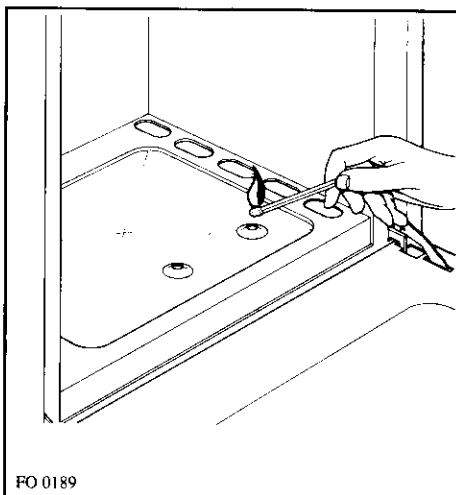


Fig. 3

- Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes maximum.
- Réglez ensuite la commande sur le repère désiré.
- Fermez la porte du four.

**Important:** Ne tournez jamais la manette avant d'approcher la flamme.

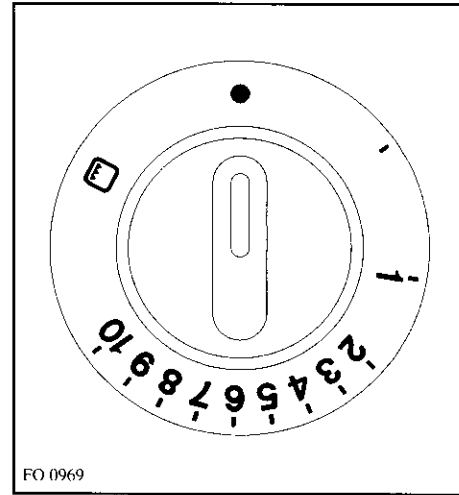


Fig. 4

### Les accessoires du four

Le four est équipé d'une grille support (B - Fig. 5) et d'une lèchefrite (A - Fig. 5).

La lèchefrite est destinée à recueillir le jus de cuisson des grillades ou des pièces de viande cuites à la broche, ceci afin d'éviter des écoulements sur la sole du four ce qui provoquerait fumées et encrassement.

1) Si vous cuisez les aliments directement sur la grille (grillades), glissez la lèchefrite dans les rails situés sous la grille (Fig. 5).

2) Si vous utilisez le tournebroche posez la lèchefrite sur la grille (Fig. 5 - agrandissement).

**Important:** Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

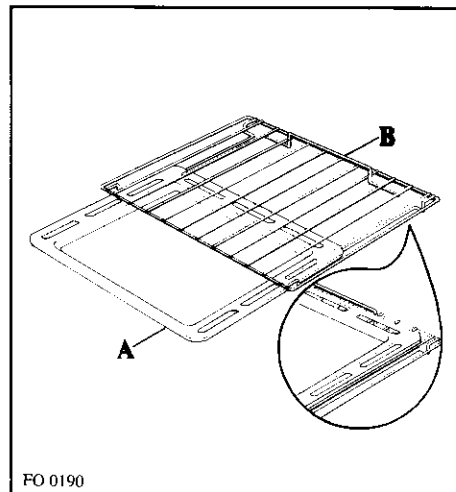


Fig. 5



## LE GRIL ELECTRIQUE

**Attention:** Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le Gril est utilisé. Eloignez les jeunes enfants. Il sert à griller les pièces de viande assez épaisses (côte de boeuf, etc.....) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes par exemple).

**Attention:** L'utilisation du gril se fait porte entrouverte. Il est également nécessaire d'appliquer l'écran de protection des manettes (Fig. 6 et 7).

Pour sélectionner cette fonction, poussez et tournez la commande Four/Grilloir dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'au repère ☐.

Si vous cuisez directement sur la grille ou au tournebroche, introduisez la lèche-frite (voir paragraphe "les accessoires du four").

### ☐ Le voyant grilloir

Situé à droite du bandeau de commande, ce voyant s'allume lorsque l'élément gril est en fonctionnement.

### ☼ L'interrupteur d'éclairage du Four

Actionnez cet interrupteur si vous désirez éclairer l'enceinte de votre four.

## LE TOURNEBROCHE

(Modèle ZC 6418 W uniquement)

Pour cuire au tournebroche, procédez comme suit:

- Installez le crochet porte-broche sur le support prévu à cet effet (Fig. 8 - flèche)
- Embrochez la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée et bloquée de part et d'autre par les fourchettes.
- Posez la partie ayant de la broche sur le support (Fig. 8), en ayant soin d'introduire l'autre extrémité dans le carré d'entraînement (orifice situé au fond du four).
- Dévissez la poignée de la broche.
- **Appliquez l'écran de protection comme indiqué sur les figures 6 et 7 et laissez la porte entrouverte (pendant toute la durée de cuisson).**
- Poussez et tournez la commande Four/Grilloir dans le sens des aiguilles d'une montre sur le repère ☐.
- Appuyez sur l'interrupteur "Tournebroche" situé sur le bandeau de commande.

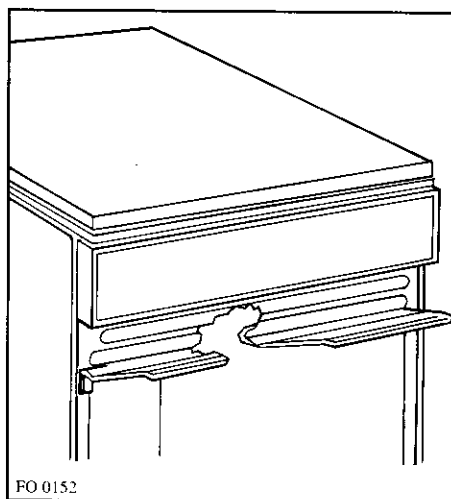


Fig. 6

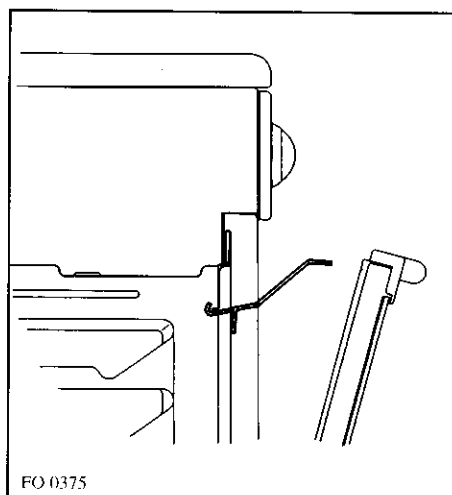


Fig. 7

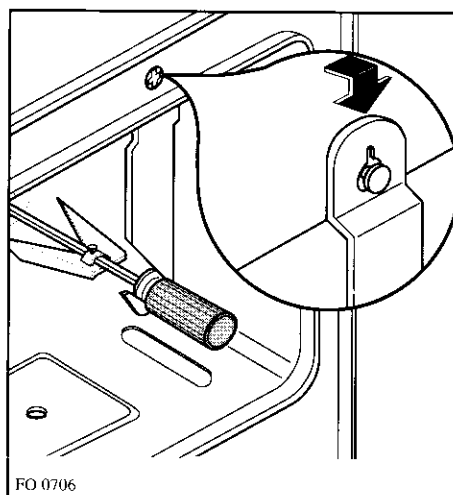


Fig. 8

## CUISSON AU FOUR - NOS CONSEILS

Avant l'introduction de certains aliments ( cuisson des viandes rouges par exemple), vous devez préchauffer le four à vide. Le réglage de la manette devra être identique à celui choisi pour la cuisson.

Afin de réaliser des économies d'énergie, nous vous conseillons d'éteindre le four 5 minutes avant la fin de la durée de cuisson prévue. La chaleur emmagasinée dans le four sera suffisante pour terminer la cuisson.

### Pour éviter d'importantes projections grasses :

- Utilisez pour la cuisson des rôtis, des plats en terre à feu à bords hauts ou métalliques (réservez le verre à feu pour vos gratins et vos soufflés).
- Choisissez un plat de dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant cuisson. Vous éviterez que la peau gonfle et éclate.
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.

### Pour éviter les débordements de sauce et de crème:

- Prévoyez l'augmentation de volume de certaines préparations en cours de cuisson, et choisissez le récipient en conséquence.
- Protégez la sole si un débordement est à craindre, en plaçant sur la grille, une feuille de papier d'aluminium ménager légèrement plus grande que le plat. En aucun cas la grille ne doit être recouverte en totalité, faute de quoi il y aurait mauvaise répartition de la chaleur.
- **Ne placez jamais de papier aluminium directement en contact avec la sole du four.**
- Evitez d'utiliser des moules à pâtisserie à fond mobile.

## Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Les plats et les moules, par leur épaisseur, leur conductibilité, leur couleur... transmettent plus ou moins la chaleur du four à la préparation à cuire. Vous devez savoir que:

- A • l'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif, **diminuent la cuisson et la coloration dessous.** Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries moelleuses et pour la cuisson des rôtis,
- B • la fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent la cuisson et la coloration dessous.** Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

**L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie notamment peuvent vous amener à modifier les indications données dans les "GUIDES DE CUISSON".**

**Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires personnelles.**

## GUIDE DE CUISSON AU FOUR

Préparations	Position de la commande Four/Grilloir	hauteur d'enfournement (gradin)**	Temps de cuisson en minutes
<b>Pâtisserie</b>			
Savarin	4	2	60-70
Baba	6	2	55-65
Cake	4	2	60-70
Tarte aux pommes	6	2	35-40
Clafoutis aux cerises	4	2	45-55
Fond de tarte à garnir	6	3	15-20
Sablés	4	3	10-20
Biscuits avec levure	4	3	15-20
Choux	6	3	35-45
Pâte feuilletée	6	3	15-25
Meringues	1	3	100-120
Brioches	6	2	30-40
Biscuit roulé	4	3	10-15
Crème caramel	3	2	50-60
Quatre-quarts	4	2	45-55
Soufflés	6	2	35-45
Quiches	6-7	2	25-40
Pizza	9	2	20-25
<b>Légumes</b>			
Gratin de légumes	6	2	40-50
Gratin dauphinois	5-6	2	50-60
<b>Poisson</b>			
Merlans	6	2	30-40
Truites	6	2	25-35
Saumon en tranches	3-4	2	30-40
Coquilles gratinées	7	2	25-35
<b>Vlandes</b>			
Rôti de boeuf: à point	4	2	12-15*
: saignant	8-9	2	10-12*
Rôti de veau	6-7	2	10-12*
Rôti de porc	6-7	2	12-15*
Gigot de mouton	8-9	2	12-15*
<b>Volailles</b>			
Poulet rôti (1 kg)	6	2	60-90
Canard rôti (1,5 kg)	6	2	120-200
Dinde (3-4 kg)	3-4	2	240-270
Oie (3 kg)	6	2	150-210
Gibier	6	2	120-180
Lapin	6	2	60-100

\* Temps par cm d'épaisseur

\*\* Le n° des gradins s'entend en partant du bas.

Températures de cuisson approximatives correspondant aux repères du thermostat:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	220°C	230°C	240°C	250°C

## GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Type de cuisson	Quantité Kg	Niveau de la grille (gradin)	Temps en min.
Poulet	1-1,5	3	30 par côté
Toast	0,5	4	3 par côté
Saucisses	0,5	4	8 par côté
Côtelettes	0,5	4	6-8 par côté
Poisson	0,5	4	8 par côté

Remarque: Le niveau de la grille s'entend en partant du gradin inférieur.

## ENTRETIEN

### Nettoyage:

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position arrêt et attendez que l'appareil soit refroidi.

**Brûleurs:** lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux en ayant soin d'enlever toute incrustation. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux de brûleurs sont bien en place et parfaitement secs.

**Plaque électrique:** après chaque utilisation essuyez la plaque avec un papier absorbant. Elle doit être maintenue bien sèche.

Si nécessaire, faites-la chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.

De temps en temps, et avant toute période prolongée de non utilisation, graissez légèrement la plaque (huile de table, huile pour machine à coudre ou vaseline).

Vous trouverez également des produits spécifiques de protection et d'entretien dans le commerce. Evitez de passer un chiffon humide sur la plaque encore chaude. Bien qu'elle puisse résister à ce traitement, il pourrait subsister des "peluches" sur son revêtement. Attendez son complet refroidissement.

**Grilles émaillées:** lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux et si besoin est avec un produit spécifique légèrement abrasif.

**Dessus de table de cuisson:** Revêtement émaillé: Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux. En cas de débordement mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ce qui risquerait d'altérer la surface. Bien que l'émail soit anti-acide, il est souhaitable d'enlever rapidement les taches de vinaigre, de citron et les substances acides en général.

**Bandeau de commande et manettes:** Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

### Nettoyage du four à émail lisse (Modèle ZC 6412 W)

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est "manuel".

### Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à laver les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors des cuissons suivantes et restera propre plus longtemps.

Pour les débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement.


### Entretien périodique

utilisez des produits spéciaux du commerce.

### Nettoyage du four à émail catalytique (Modèle ZC 6418 W)

Les parois latérales et du fond du four sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit le projections grasses sous l'action de la chaleur.

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, etc.....), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson placez le thermostat/sélecteur sur le repère 10 puis laissez chauffer à vide 20 min. sans la lèchefrite ni la grille support.

Ensuite, placez le thermostat/sélecteur sur la position  pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 min. de nettoyage.

**Dans ces conditions, la porte du four est plus chaude que d'habitude; éloignez les jeunes enfants.**

La voûte et la sole sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher; leur nettoyage est "manuel".

Après chaque cuisson salissante, lavez ces parois avec une éponge et un détergent (produit pour la vaisselle par exemple) pour retirer les projections grasses et les éventuels débordements.

Remarques: faites cette opération avant de procéder au nettoyage des parois catalytiques, vous éviterez que les salissures ne "cuisent", rendant l'entretien manuel plus difficile.

### Retrait de la sole

En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement. Retirez auparavant la vis qui la maintient à l'avant (la vis existe uniquement sur la sole des fours électriques).

### 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 45° le verrou en utilisant une pièce de monnaie ou un tournevis;
- repoussez la porte sans la fermer complètement et soulevez-la, puis retirez-la.

Pour le nettoyage utilisez uniquement de l'eau chaude et un détergent doux.

Après l'avoir nettoyée, soulevez les crochets mobiles sous les charnières et réplacez la porte en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

### Accessoires du four

Lavez les accessoires (grille, lèche-frite) avec de l'eau chaude et un détergent doux (produit pour la vaisselle). Si nécessaire, utilisez un produit légèrement abrasif.

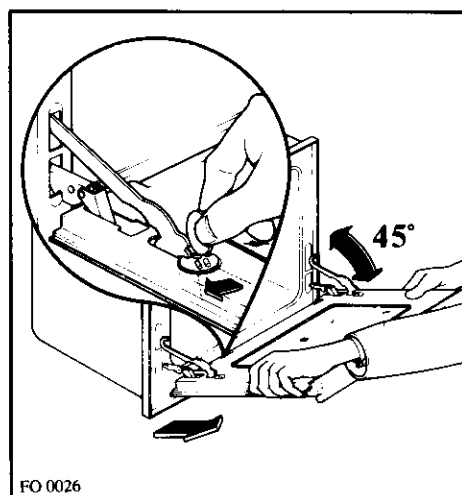


Fig. 9

### Nettoyage du couvercle

Pour mieux nettoyer le couvercle, l'ouvrir et le retirer de son logement en opérant comme à la Fig. 10.

Après l'avoir nettoyé, comme indiqué pour la carrosserie, remontez-le en appuyant fortement pour le faire entrer dans son logement.

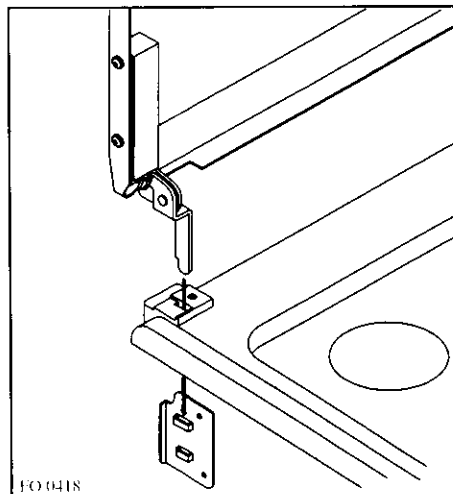


Fig. 10

**Carrosserie:** Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou caustiques.

### Contrôles-divers

Contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement de gaz.

### Remplacement de l'ampoule du four (Fig. 11)

**Attention:** Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes:

Tension: 230 V ~ 50 Hz

Puissance: 15 W

Culot: E 14

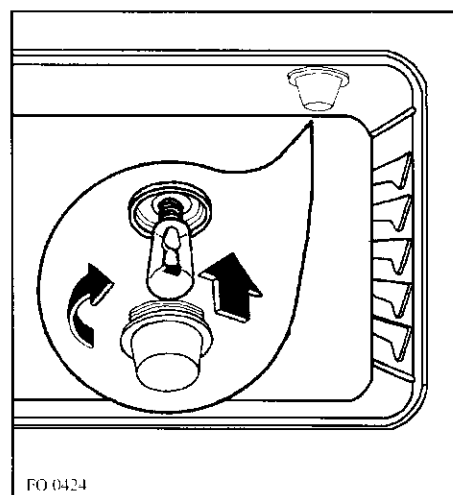


Fig. 11

# A L'ATTENTION DE 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 normes en vigueur. Pour toute intervention l'appareil doit être débranché.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ À L'INSTALLATION

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m<sup>3</sup>/h.
- Cette cuisinière est un appareil du type X: les parois adjacentes à la cuisinière ne doivent pas être plus hautes que le table de travail ( EN 60 335 - 2 - 6 ).

- En cas de raccordement à un réseau gaz, vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visitable sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tuyau souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

### IMPORTANT

1) Conditions réglementaires d'installation et d'entretien

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:

- Arrêté du 2 Août 1977 modifié  
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P 45 204 Installations de gaz (anciennement DUT n° 61-1 Installations de gaz- Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984)
- Règlement Sanitaire Départemental

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- Norme NF C 15-100

Installations électriques à basse tension. Règles.

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents causés par une installation non conforme aux normes en vigueur.**

## INSTALLATION

### EMPLACEMENT

Les parois latérales des meubles placés de chaque côté de la cuisinière, doivent supporter une température supérieure de 75°C à la température ambiante du local.

Ces meubles ne doivent pas être plus hauts que la cuisinière. Dans le cas contraire, il faudra ménager un espace de 10 mm minimum entre la cuisinière et les meubles.

Évitez d'installer l'appareil à proximité de matières ou produits inflammables (rideaux, essence...).

### MISE A NIVEAU

La cuisinière est équipée de 4 pieds réglables (Fig. 12) permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement de l'appareil aux meubles adjacents.

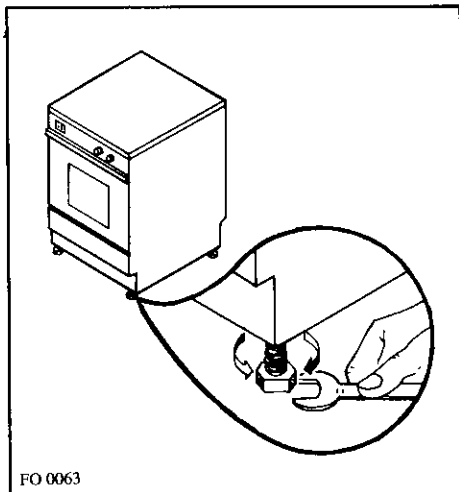


Fig. 12

### RACCORDEMENT GAZ

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur l'étiquette située à l'arrière de l'appareil, à côté du tube de raccordement.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

**Important:** Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau "DEBIT DES BRÛLEURS".

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane (bonbonne), contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 gr pour le Butane et 37 gr pour le Propane.

### RACCORDEMENT "SEMI-RIGIDE"

Pour une plus grande sécurité il est conseillé d'effectuer le raccordement à l'installation du gaz avec un tuyau flexible à embout mécanique, qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil (la tuyauterie doit être visible et accessible sur toute sa longueur).

### RACCORDEMENT "SOUPLE"

#### Pour le Butane et le Propane

Utilisez un tuyau souple de type Butane de 6 mm de diamètre intérieur marqué N.F. GAZ, c'est-à-dire de qualité conforme à la norme en vigueur, avec l'about spécial Butane.

#### Pour le gaz naturel

Utilisez un tuyau souple de 15 mm de diamètre intérieur marqué N.F. GAZ, c'est-à-dire de qualité conforme à la norme en vigueur, avec l'about correspondant.

#### Dans les deux cas:

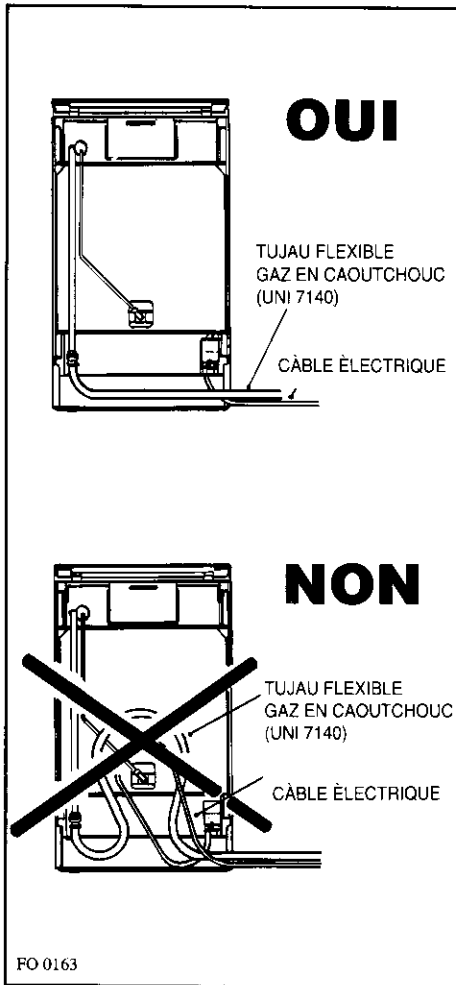
- le tuyau doit être visible sur toute sa longueur.
- Il ne doit atteindre, en aucun endroit, une température supérieure de 30°C à celle du local.
- Il ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Il ne doit pas dépasser 1,50 m.
- Il ne doit pas présenter d'étranglements, ni être soumis à des efforts de traction ou de torsion.

Vérifiez régulièrement l'état du tuyau: Il ne doit présenter ni fissures, entailles, traces de brûlures et doit conserver son élasticité.

Il doit être changé un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée à côté du sigle N.F.

### IMPORTANT

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



## 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:

### ALIMENTATION DE L'APPAREIL AU TYPE DE GAZ UTILISE (Fig. 13)

**Gaz Butane - Propane:** Installez l'about "B"  
**Gaz Naturel:** Installez l'about "A"

Dans les deux cas, intercalez le joint "C" entre l'about et le tuyau d'alimentation et serrez l'ensemble correctement.

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

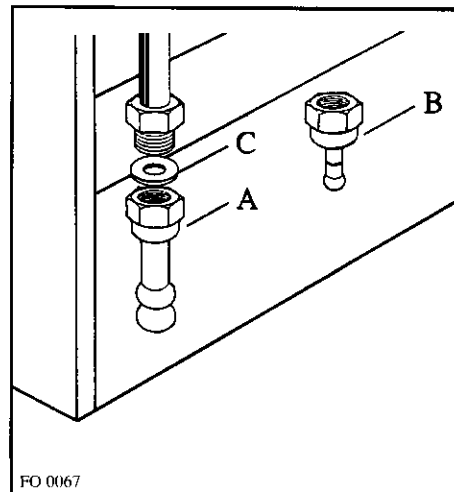


Fig. 13

### ADAPTATION DES BRÛLEURS AU TYPE DE GAZ UTILISE BRÛLEURS DE TABLE

#### 1. Remplacement des injecteurs:

- Otez les grilles;
- Enlevez les brûleurs;
- Avec une clé douille de 7, dévissez les injecteurs (Fig. 14) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau "DEBIT DES BRÛLEURS").

Remettez en place brûleurs et grilles.

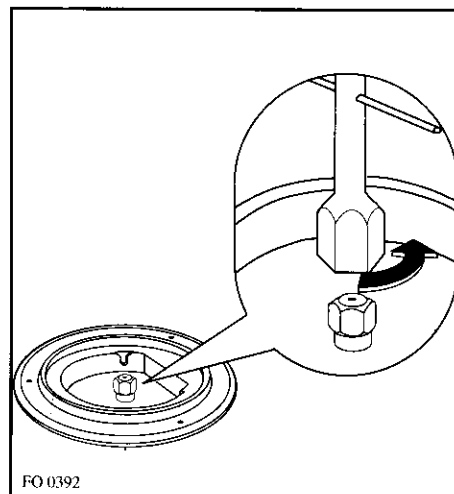


Fig. 14

#### 2. Réglage du débit réduit

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

#### Alimentation en gaz naturel

Agissez sur la vis de réglage (Fig. 15 - dessin de gauche) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.

#### Alimentation en gaz Butane ou Propane

Vissez à fond la vis (Fig. 15 - 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.



Remarque: La vis étant de petite dimension, utilisez un tournevis plat très fin.  
Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

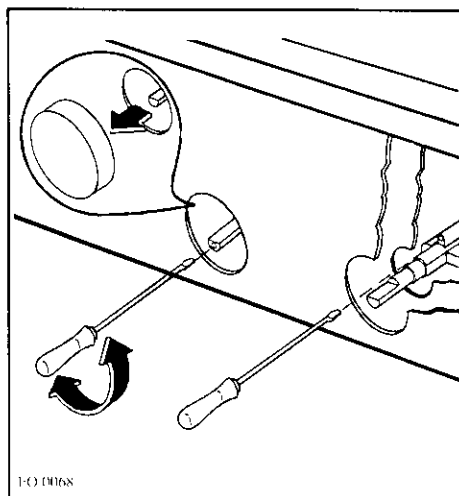


Fig. 15

## BRÛLEURS DU FOUR

### 1. Remplacement de l'injecteur:

- Otez la sole du four;
- Dévissez l'écrou 1 (Fig. 16);
- Otez le support 2 (Fig. 16);
- Otez le brûleur de four (maintenu par un écrou à ailettes);
- 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 "DEBIT DES BRÛLEURS");
- Remontez le brûleur en effectuant les opérations dans l'ordre inverse. et remettez la sole en place.

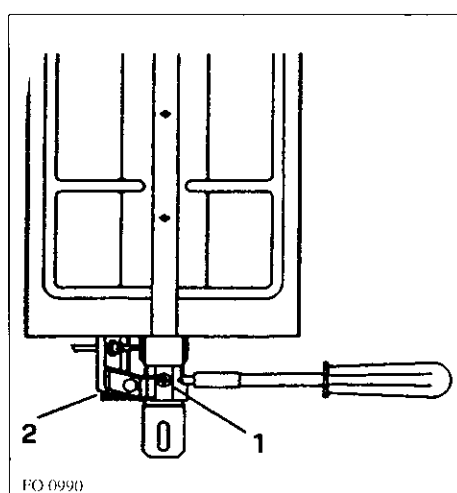


Fig. 16

### 2. Réglage du débit réduit:

Après avoir fait fonctionner le four à la température maximum (repère 10), pendant environ 10 minutes (porte fermée), ramenez la manette du four sur le repère 1 et retirez la manette.

- Si la vis est accessible après le retrait de la manette, réglez de débit réduit en vous reportant au dessin de droite de la Fig. 15.
- Si la vis n'est pas visible après le retrait de la manette, procédez comme suit:
  - Retirez les grilles et les ensembles brûleurs. Dévissez les deux support du dessus de la table de cuisson comme indiqué sur la Fig. 17. Soulevez légèrement le dessus de table par la partie arrière et retirez-le en le poussant vers l'avant de la cuisinière. Effectuez ensuite le réglage du débit réduit avec une clé de 6 comme indiqué sur la Fig. 18.

### Réglage:

**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 manette.

Contrôlez ensuite que le brûleur ne s'éteint pas si vous tournez rapidement la manette de la position Maximum (10) à la position minimum (1).

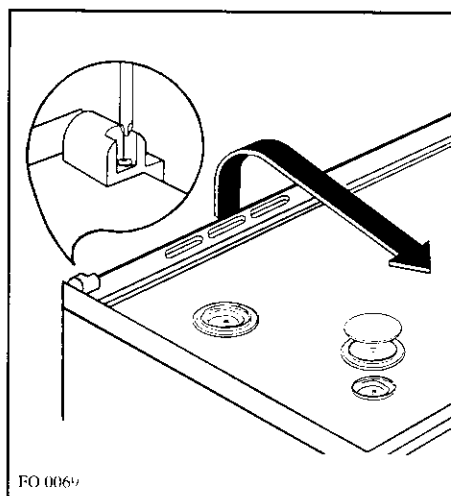


Fig. 17

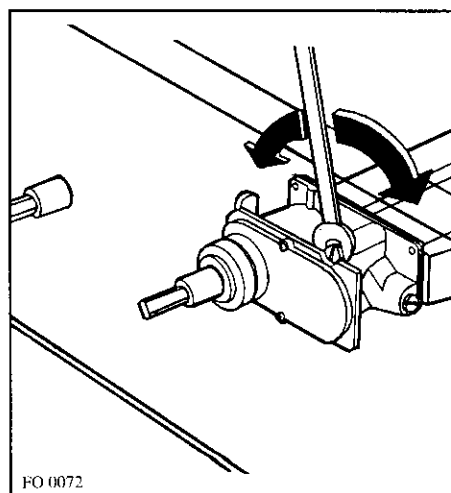


Fig. 18

### Réglage de l'air primaire

Pour les brûleurs de la table de cuisson: aucun réglage n'est nécessaire.

Pour le brûleur du four: au moyen de l'anneau coulissant en métal placé à l'entrée du tube Venturi du brûleur (en dévissant la vis de fixation Fig. 19). En manoeuvrant cet anneau, on obtient une flamme stable (Fig. 20 a/b/c).

Pour le gaz Butane/Propane, il faut garder une ouverture d'environ 1,8 + 2,2 mm.

Pour le gaz Naturel, gardez l'ouverture maximale.

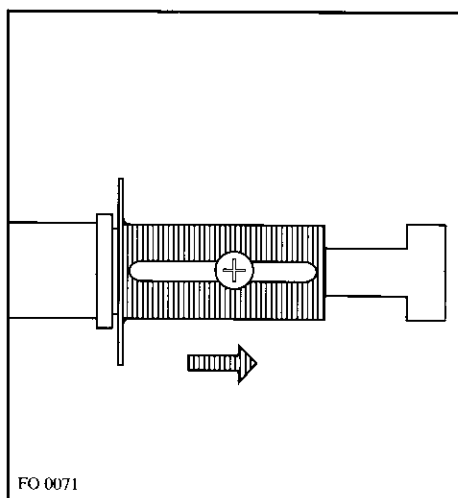


Fig. 19

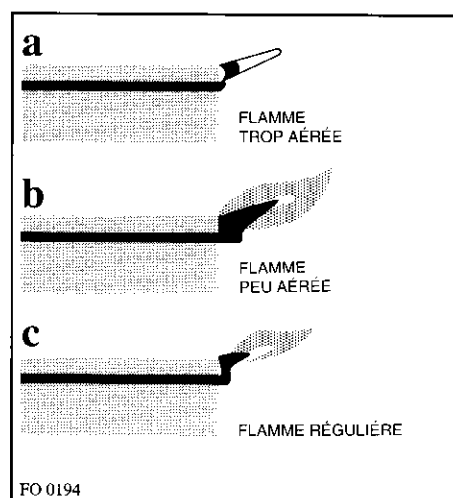


Fig. 20

### DÉBIT DES BRÛLEURS

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE		PUISSANCE RÉDUITE		BUTANE PROPANE		GAZ NATUREL		
	Kcal/h	kW	Kcal/h	kW	Injecteurs	g/h	Injecteurs	dm <sup>3</sup> 15°C	
								G 20 20mbar	G 25 25mbar
Auxiliaire (ø 55mm)	860	1	258	0,3	52	72	72	95	111
Semi-rapide (ø 71mm)	1720	2	344	0,4	73	145	100	190	222
Rapide (ø 102mm)	2580	3	516	0,6	88	218	123	285	333
Four	2660	3,1	946	1	85	225	119	295	344
PRESSION D'ALIMENTATION			nom. mbar (*)		28		20		
			min. mbar (*)		25		18		
			max. mbar (*)		35		25		

(\*) mbar = 10 mm de colonne d'eau

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

### Très important

N'omettez pas de relier l'appareil à la terre au moyen d'un socle à 2P+T (10/16A) en vous conformant aux prescriptions de la norme NF C 15 - 100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation ZP+T et est apte au fonctionnement en 230 V ~ 50 Hz c. a.

Le conducteur de terre est de couleur jaune-vert.

Appliquez au câble une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche à une prise adéquate.

Capacité du fusible: 10 Ampères maxi.

### Remarque

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

### Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement, est facilement accessible quand l'appareil est installé.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un atelier de réparations reconnu par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type H05RR-F d'une section adaptée à la charge.

### IMPORTANT:

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

**NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'INCIDENT OU D'ACCIDENT PROVOQUÉ PAR UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE OU DÉFECTUEUSE.**

## EN CAS D'ANOMALIE, QUE FAIRE ?

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE-FAIRE?
<ul style="list-style-type: none"><li>Aucun brûleur ne s'allume.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'arrivée de gaz est fermée.</li><li>L'arrivée de gaz n'est pas assurée.</li><li>Il n'y a plus de gaz (installation individuelle).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ouvrir l'arrivée de gaz.</li><li>Vérifiez la position du tuyau de gaz.</li><li>Changez la bouteille ou vérifiez le niveau de la cuve.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Un brûleur ne s'allume pas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le brûleur de table est mal positionné.</li><li>De l'eau se trouve dans le brûleur de table.</li><li>La bougie d'allumage électrique (selon modèle) est mouillée ou encrassée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Remontez l'ensemble du brûleur.</li><li>Essuyez soigneusement.</li><li>Vérifiez ce point.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Le gril ne fonctionne pas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il y a une coupure d'électricité. Le système d'allumage ne peut fonctionner.</li><li>L'appareil est débranché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifiez l'état des fusibles et de la prise de courant.</li><li>Rebranchez l'appareil.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Une odeur de gaz se répand dans la pièce.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>La manette d'un brûleur n'est pas en position arrêt.</li><li>Le tuyau d'alimentation gaz est mal installé ou en mauvais état.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôlez ce point.</li><li>Contrôlez ces points.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le préchauffage est insuffisant.</li><li>Le thermostat est mal positionné.</li><li>Le temps de cuisson n'est pas adapté.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Consultez les guide de cuisson de la notice.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Le four fume.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le four est sale.</li><li>La préparation déborde.</li><li>La préparation (viande) projette énormément.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson (voir chapitre Entretien).</li><li>Utilisez un récipient plus grand.</li><li>Réduisez la position du thermostat.</li><li>Consultez les guide de cuisson et les conseils d'utilisation.</li></ul>

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le Service Après-Vente.

