














## **CUISINIÈRES MIXTES**

**CMP 6084 W - CMP 6084 X**  
**CMP 6088 W**

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**

-  Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).  
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
-  Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
-  Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.
-  Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables. Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.
-  Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.
-  Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
-  Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.
-  Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :
  - Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
  - les récipients et leur contenu peuvent basculer,
  - lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.
 Veuillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.
-  L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence. Veuillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

|  |  |   |
|--|--|---|
| -  | FR   |   |
| 1  | Fabricant  |    |
| 2  | Modèle   | CMP6084W/X<br>CMP6088W  |
| 3  | Classement selon son efficacité énergétique                  |    |
| 4  | - Classique  |   |
| 5  | - Convection forcée  |    |
| 6  | Consommation d'énergie<br>Fonction chauffage:<br>- Classique | 0,79 kWh  |
| 7  | - Convection forcée  | 0,78 kWh  |
| 8  | - Vapeur   |   |
| 9  | Volume utile (litres)  | 56  |
|  | Type:<br>- Faible volume<br>- Volume moyen<br>- Grand volume |  |
|  | Temps de cuisson en charge normale:                          |   |
| 10   | - Classique  | 43 min.   |
| 11   | - Convection forcée  | 41 min.   |
| 12   | Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie  | 1130 cm <sup>2</sup>  |
| 13   | Bruit [dB (A) re 1 pW]                                       |   |
| <p>● Économe <span style="float: right;">Peu économe</span></p> <p><b>A B C D E F G</b></p> <p>●● 12 l ≤ Volume útil &lt; 35 l</p> <p>●●● 35 l ≤ Volume útil &lt; 65 l</p> <p>●●●● 65 l ≤ Volume útil</p> <p style="text-align: right;">2002/40/EC</p> |  |   |

**Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).**

**Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.**

# Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors 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.

## Utilisation


- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- 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.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôti.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Évitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc. ...).
- Essayez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, éteignez tous les brûleurs et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Changez la tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.


- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).

## Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

## Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.**



# Sommaire

## A l'attention de l'utilisateur

|   |    |
|---|----|
| Avertissements importants                   | 3  |
| Description de l'appareil                   | 6  |
| Comment utiliser la table de cuisson        | 7  |
| Conseils d'utilisation: la table de cuisson | 9  |
| Comment utiliser le four                    | 10 |
| Programmateur électronique                  | 11 |
| À la première installation du four          | 11 |
| Programmation du four                       | 14 |
| Fonctions spéciales                         | 17 |
| Fonctions de cuisson                        | 18 |
| Accessoires du four                         | 22 |
| Conseils d'utilisation: le four             | 23 |
| Guide des cuissons                          | 24 |
| Entretien et nettoyage                      | 26 |
| Nettoyage du four à émail pyrolytique       | 27 |
| Porte du four                               | 30 |
| En cas d'anomalie de fonctionnement         | 32 |
| Service après Vente                         | 33 |
| Garantie                                    | 33 |
| Plaque signalétique                         | 33 |

## A l'attention de l'installateur

|  |    |
|--|----|
| Consignes de sécurité                  | 34 |
| Caractéristiques techniques            | 35 |
| Installation de l'appareil             | 36 |
| Raccordement électrique                | 38 |
| Adaptation des brûleurs au gaz utilisé | 39 |

## Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations

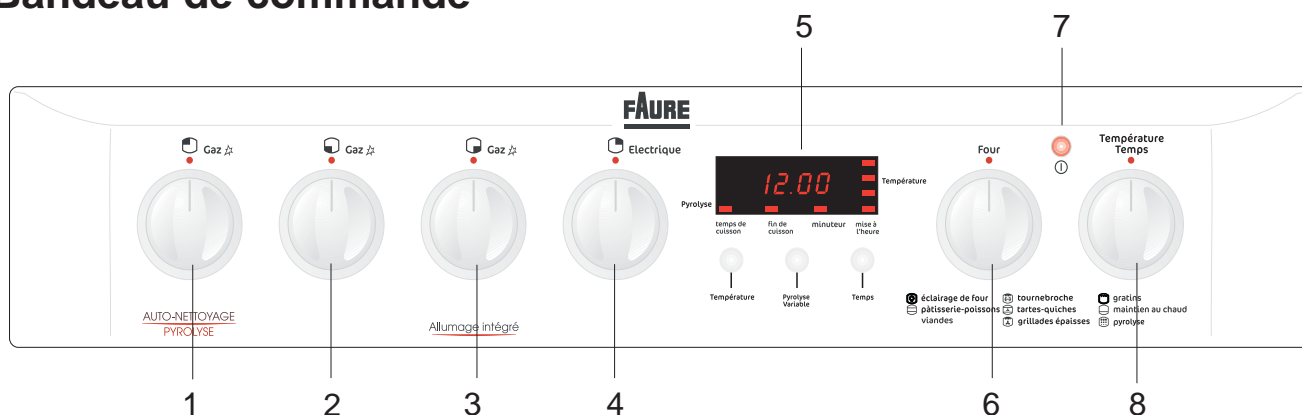


Informations sur l'environnement

**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.**

# Description de l'appareil

## Bandeau de commande



- 1 Commande de brûleur arrière gauche
- 2 Commande de brûleur avant gauche
- 3 Commande de brûleur avant droit
- 4 Commande de plaque arrière droit

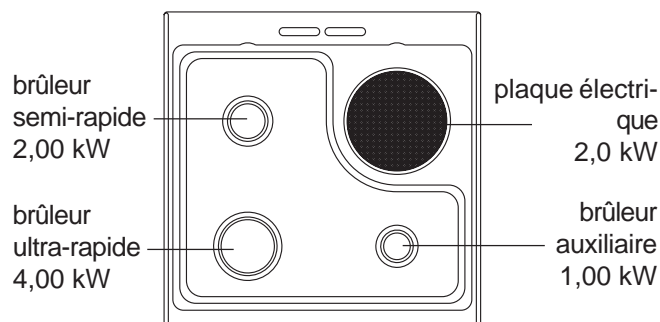
- 5 Programmateur électronique
- 6 Commande de four
- 7 Voyant "marche"
- 8 Commande de la température et de la durée de cuisson

## Table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

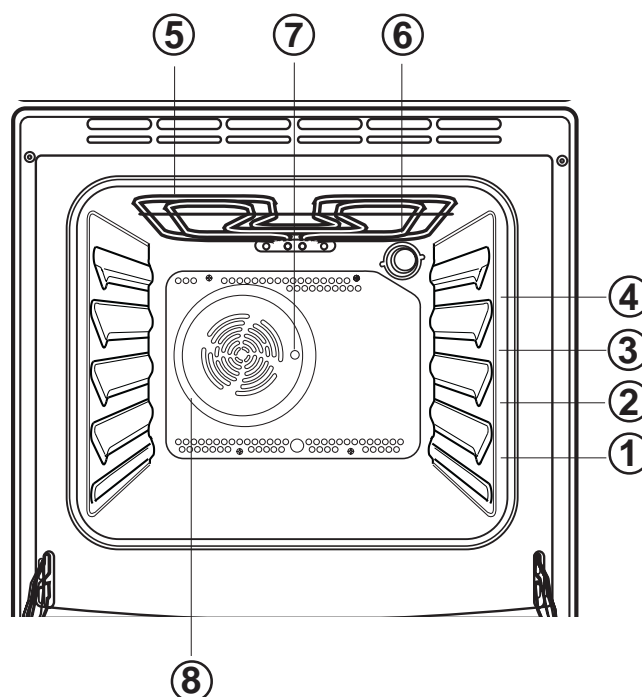
Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.



## L'intérieur de four

- ① à ④ Niveaux de Gradins
- ⑤ Gril
- ⑥ Eclairage du four
- ⑦ Orifice d'entraînement de la broche
- ⑧ Turbine de ventilation



# Comment utiliser la table de cuisson

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- position arrêt
- ✦ 🔥 débit maximum
- 🔥 débit minimum

## Pour allumer les brûleurs

### 👉 Allumage automatique intégré

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. **Maintenez le bouton jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),

OU

- présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique).
3. Placez le récipient sur le brûleur.
4. Réglez le débit selon les nécessités de votre préparation, en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond.

## Pour éteindre les brûleurs

- 👉 Tournez la commande jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

## Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée:



Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

## Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
  - correctement mis en place,
  - parfaitement secs.

## Sécurité



Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

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

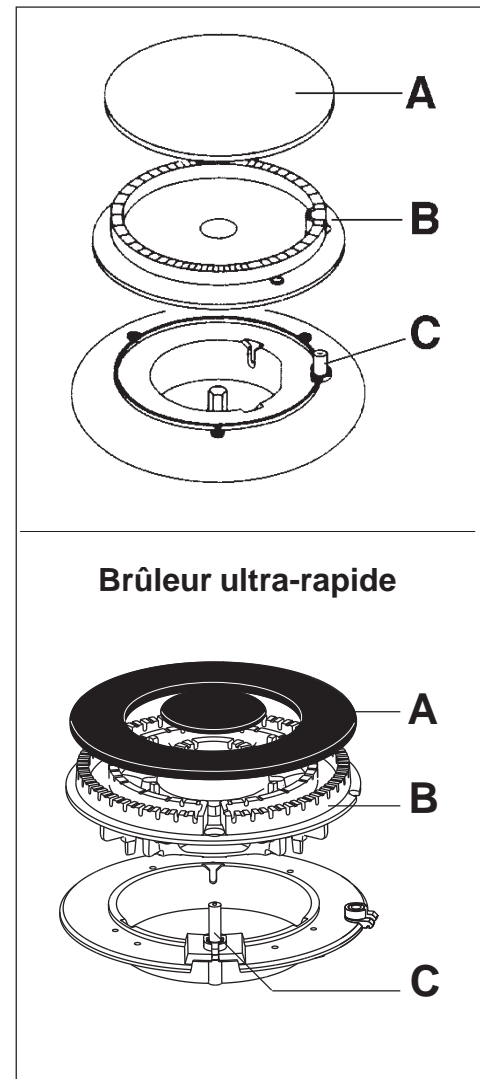


Fig. 1

- A) Chapeau du brûleur
- B) Couronne du brûleur
- C) Bougie d'allumage

## La plaque électrique

**i** Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

Lors de cette première mise en fonction de la table, 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.

Cette cuisinière est équipée d'une plaque électrique à 7 positions.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

Le voyant lumineux (voyant de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement.

La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : plaque à l'arrêt

Position 1 : allure de chauffe minimale

Position 6 : allure de chauffe maximale



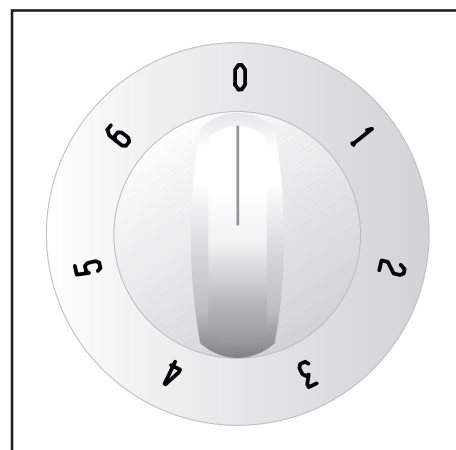
**Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**

## Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette se commande de la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

| Positions | Cuisson  |
|-----------|--|
| 1         | Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat                       |
| 2         | Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs                          |
| 3         | Soupes de légumes secs, décongélation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait    |
| 4         | Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson |
| 5         | Omelettes, crêpes, biftecks  |
| 6         | Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande                               |



## Cuisson sur la plaque électrique

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

- ils doivent convenir à un emploi assez intensif;
- ils doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grands pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci;
- ils doivent avoir un fond épais et bien plat (fond dressé) pour assurer un bon contact avec la plaque.

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.

Assurez-vous que les récipients soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques fonctionnées s'il n'y a aucun récipient sur celles-ci ou si les récipients sont vides.

N'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

Pensez à ramener la manette sur la position Arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).

Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.

Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.



# **i** Conseils d'utilisation: la table de cuisson



**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

## Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

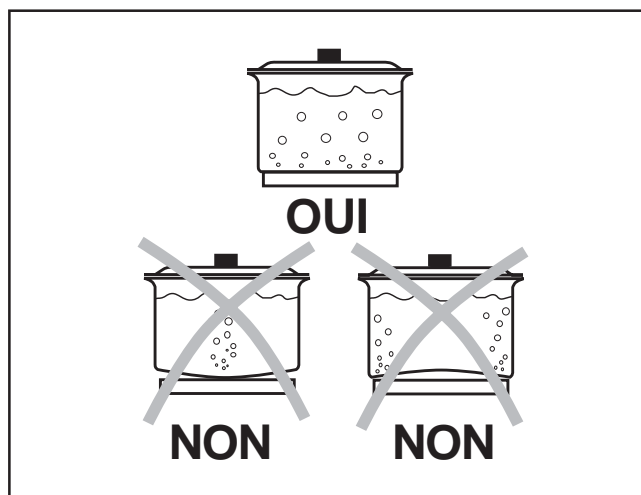
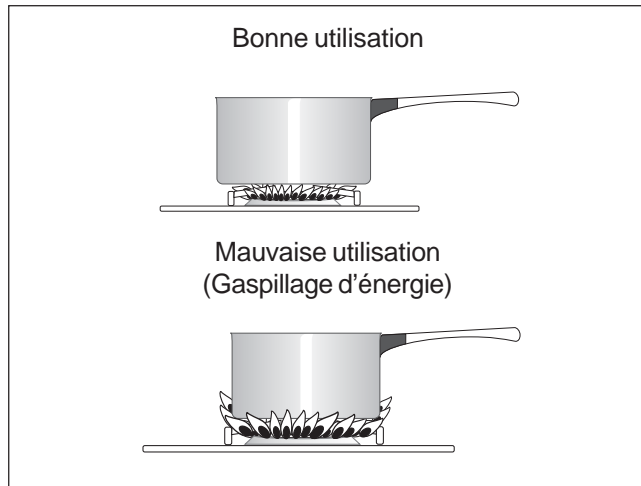
- 12 à 22 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide arrière gauche.
- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre pour la plaque électrique.

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ... ), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

## Récipients 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. Veillez 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.











# Comment utiliser le four



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



Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Cette commande vous permet de choisir le mode de cuisson désirée. Les symboles présents sur le sélecteur de fonctions signifient (Fig. 2):

- 0 Position arrêt
-  Lampe du four
-  Cuisson traditionnelle
-  Cuisson au gril et au tournebroche
-  Cuisson ventilée
-  Cuisson au turbo gril
-  Grillade traditionnelle
-  Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
-  Nettoyage pyrolyse

Positionnez le sélecteur sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

## Le sélecteur de la température et de la durée (Fig. 3)

Le réglage de la température et du temps (minuteur, durée de la cuisson et heure de fin de cuisson) s'effectue en tournant le sélecteur sur la position  ou .

La température minimum pouvant être programmée est de 30°C. et la température maximum est de 250°C.

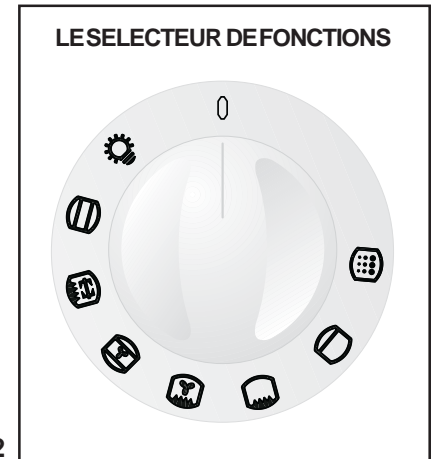


Fig. 2

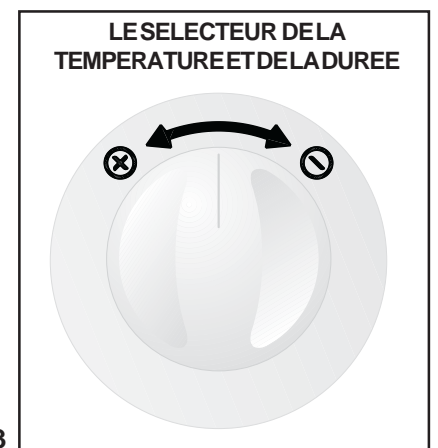
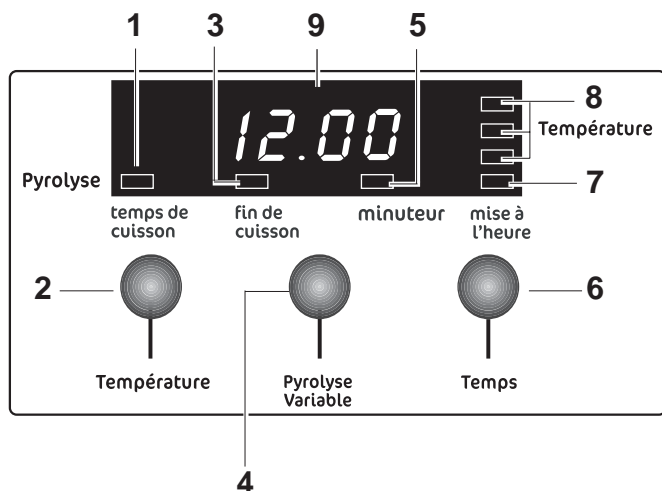


Fig. 3

# Programmateur électronique



1. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson"
2. Touche "Température": pour afficher la température à l'intérieur du four
3. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson"
4. Touche "Pyrolyse Variable": pour mettre en route la fonction de nettoyage pyrolytique
5. Voyant indiquant la fonction "minuteur"
6. Touche "Temps": pour sélectionner les fonctions du programmateur
7. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure"
8. Indicateurs de niveau de la température
9. Ecran d'affichage

## À la première installation du four

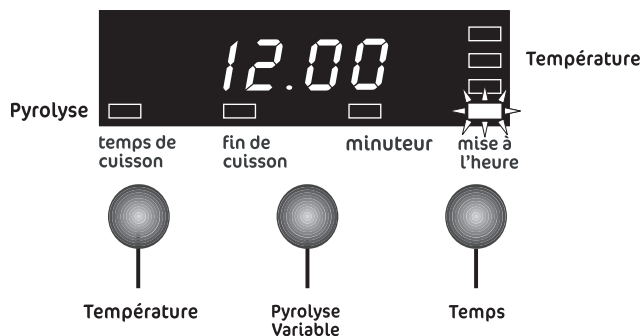
**i** Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

### ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

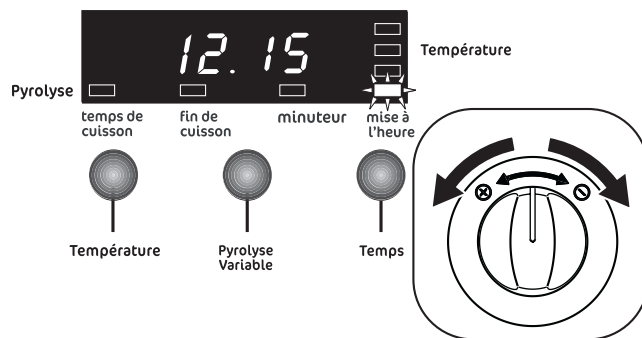
## Réglage de l'heure courante

Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, "12:00" s'affiche et le voyant de "mise à l'heure" clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.




## Pour régler l'heure du jour :

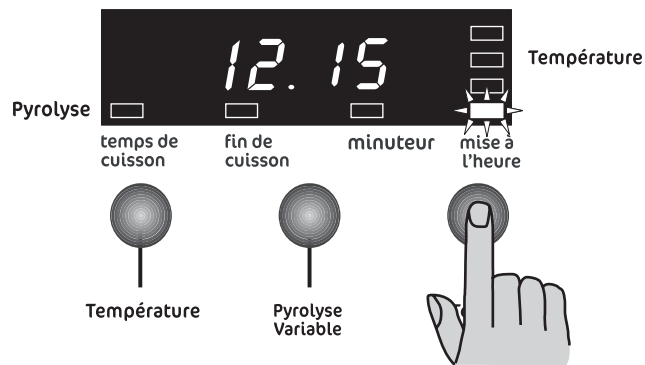
1. Réglez l'heure en tournant la commande temps/ température jusqu'à la position ⊖ ou ⊕ par intervalles de 1 minute en 1 minute.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure courante.



### Pour modifier l'heure:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut.

 L'heure courante peut être modifiée seulement si le four est éteint.



## Avant la première utilisation du four :

### Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

### Première opération




**Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.**


**Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).**




### Comment procéder

1. Levez le couvercle (si votre appareil en est équipé).
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Positionnez la commande de four sur le repère "Cuisson ventilée"  et réglez la température sur 250°C en tournant la commande "température/ temps" jusqu'à la position ⊕. Faites chauffer la four à vide pendant 45 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

Cette procédure doit être répétée avec les fonctions "Cuisson au grill"  pendant 5 - 10 minutes environ.

 Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication. Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

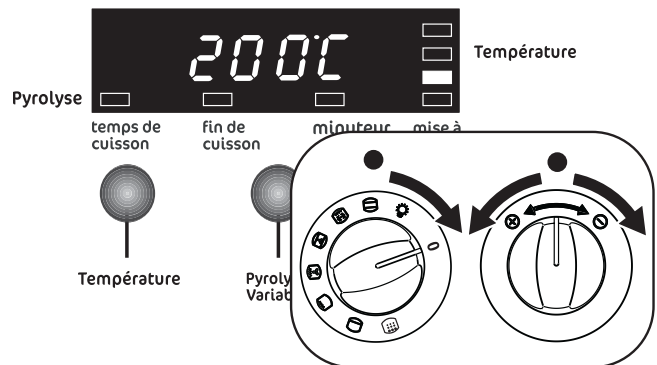
## Comment sélectionner une fonction de cuisson et régler la température

Pour chaque fonction de cuisson, une température prédéfinie est sélectionnée automatiquement.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction de cuisson requise. Chaque fois qu'une fonction de cuisson est choisie, la température prédéfinie apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Si la température prédéfinie ne convient pas, tournez la commande jusqu'à la position  $\ominus$  ou  $\oplus$  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Après avoir choisi la température, le four commence à chauffer et l'écran affiche la température sélectionnée.

**i** Pour afficher la température à l'intérieur du four, appuyez sur la touche "Température".

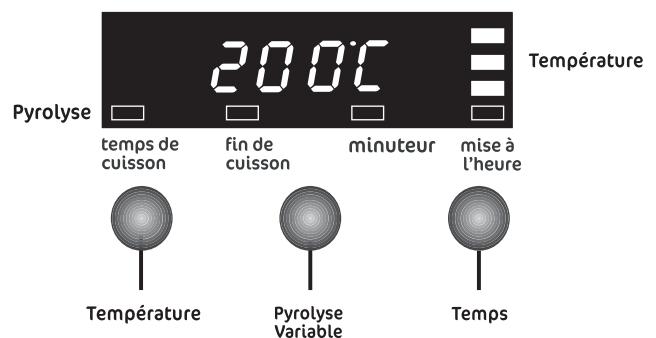


## Indicateurs de niveau de la température

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage s'allument l'un après l'autre, en indiquant la température en degrés à laquelle se trouve le four actuellement.

Lorsque la température requise est atteinte, une alarme sonore retentit pendant un instant et les trois voyants restent allumés.

Lorsque le four est à l'arrêt, les indicateurs s'éteignent les uns après les autres, jusqu'à ce que la température atteigne 40°C.



# Programmation du four

## Fonction "minuteur"

**i** Cette fonction peut être utilisée aussi quand le four est à l'arrêt.

L'alarme sonore retentit à la fin de la durée sélectionnée, mais le four ne s'éteindra pas s'il est en fonction.

Grâce à cette fonction, un signal sonore se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur **N'INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

### Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote. L'écran affiche «0.00».
2. Tournez la commande de température/temps jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps requis, par intervalles de 10 secondes en 10 secondes, pendant que le voyant correspondant clignote. Le temps maximum est de 99 minutes. Après avoir terminé le réglage, le minuteur attend 5 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

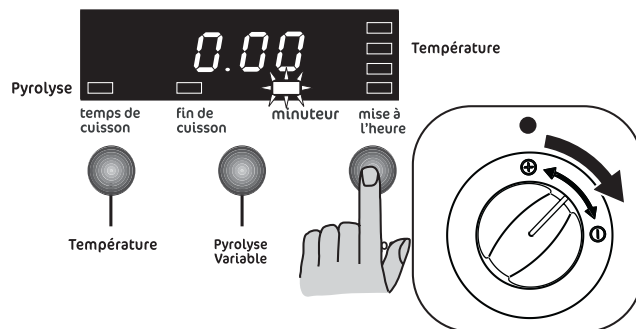
### Pour modifier le réglage du minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur" jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote.

Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande température/temps jusqu'à la position **-** ou **+**.

### Pour annuler le réglage du minuteur :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position **-** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

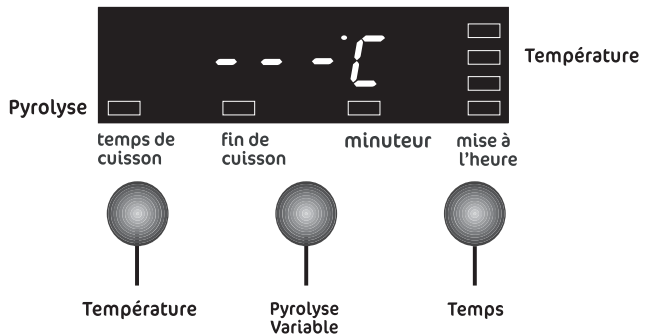
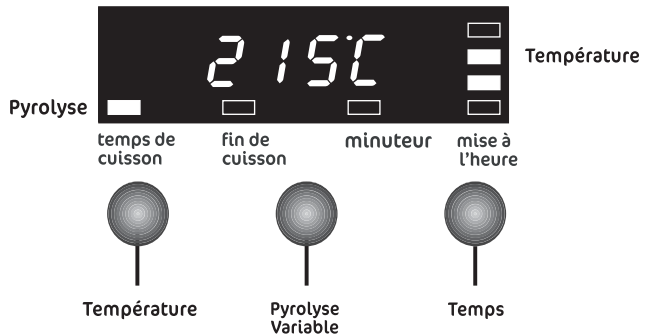
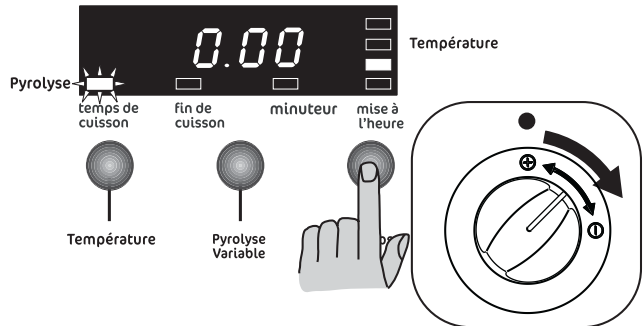


## Pour programmer l'arrêt du four

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la nourriture dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche «0.00».
4. Pendant que le voyant correspondant clignote, tournez la commande Température/Temps jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps voulu. Le temps de cuisson maximum est de 9 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer. L'écran affiche la température sélectionnée. Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche "temps".
5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement, le voyant correspondant clignote et une alarme sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
6. Pour éteindre l'alarme sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0). Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0). L'écran affiche l'heure courante.



### Pour modifier la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
2. Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande température/temps jusqu'à la position **-** ou **+**.

### Pour annuler le temps de cuisson :


1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position **-** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

**i** La fonction "temps de cuisson" ne fonctionne pas quand le four est à l'arrêt.

## Pour programmer le départ et l'arrêt du four

Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement le four.

Procédez en suivant les instructions suivantes:


1. Placez la nourriture dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Avec la fonction "temps de cuisson" réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
5. Pendant que le voyant clignote, tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson voulu.
6. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.
7. Le four se met en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Pour éteindre le signal sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0).

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.

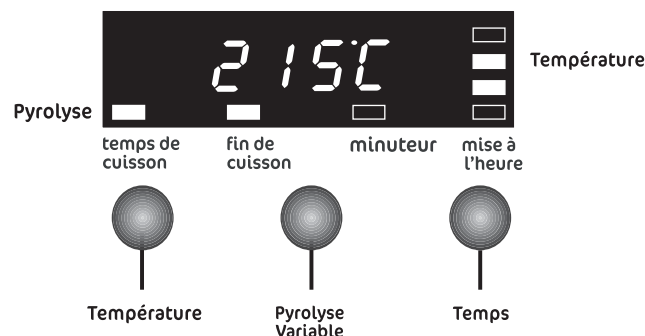
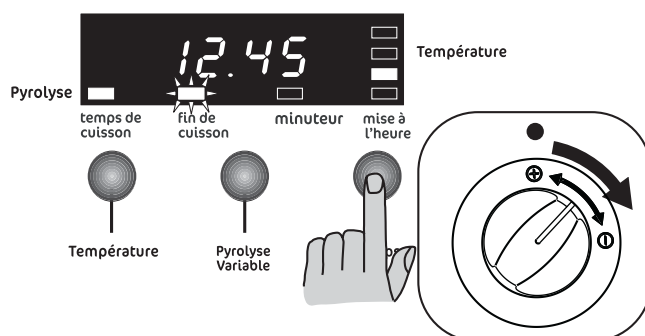
Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0).

L'écran affiche l'heure courante.

**Pour annuler le programme, annulez la Durée de cuisson.**

 Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" ne fonctionnent pas quand le four est à l'arrêt.

 Pour afficher le temps de cuisson et fin de cuisson, appuyez sur la touche "temps".





# Fonctions spéciales

## Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 3 heures ou 12 heures selon le tableau suivant.

| Si la température est: | le four s'éteindra: |
|------------------------|---------------------|
| 250°C                  | après 3 heures      |
| de 200 jusqu'à 245°C   | après 5,5 heures    |
| de 120 jusqu'à 195°C   | après 8,5 heures    |
| moins de 120°C         | après 12,5 heures   |

## Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

**i** La fonction sécurité enfant peut être choisie seulement si aucune autre fonction a été réglée.

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊖.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication 'SAFE'(Sécurité) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit.

Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

### Pour déverrouiller le four :

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊕.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication 'SAFE' disparaît.

Le four peut maintenant être mis en fonction.

## Ecran d'affichage allumé/éteint

Pour activer cette fonction procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊕.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'éteindra.

### Pour allumer l'écran d'affichage :

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊕.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'allume.

**i** L'écran d'affichage peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.

## Code erreur

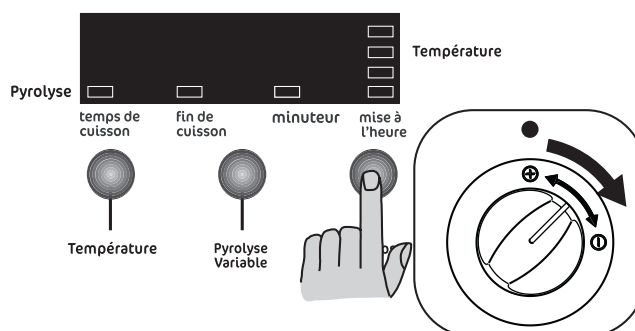
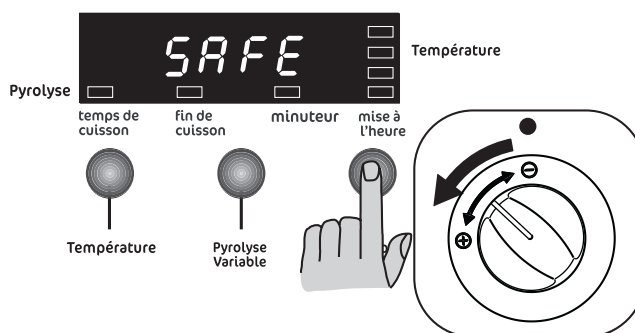
Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostique du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (mention "F..." suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, se reporter au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement".

## Chaleur résiduelle

Lorsque le "Temps de cuisson" est réglé, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.

Cette fonction ne s'active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.



# Fonctions de cuisson

## La cuisson traditionnelle


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

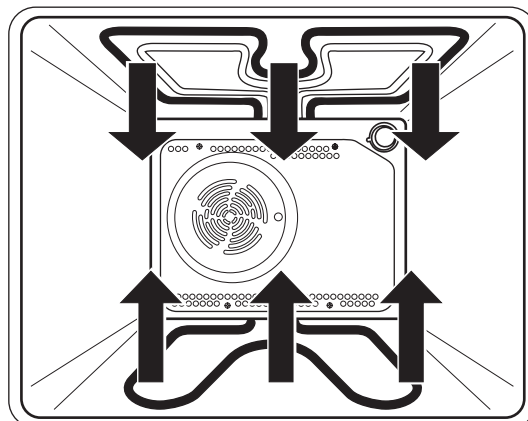
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.




## Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

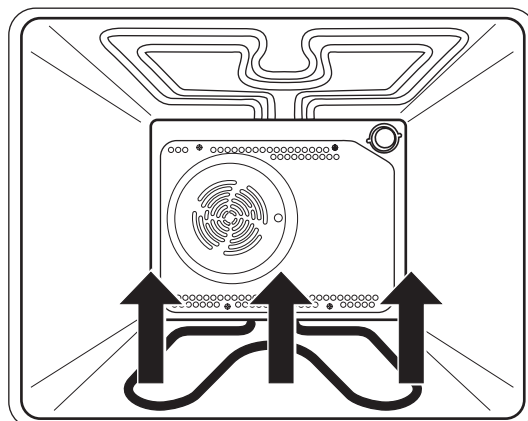
 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.





### Comment procéder ?

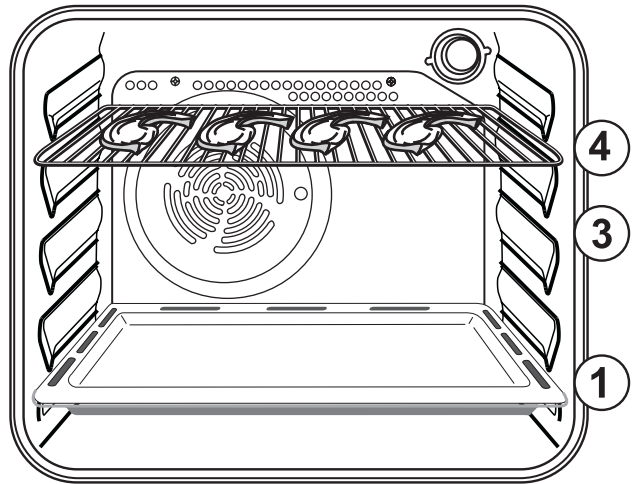
1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température 10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.



## Les grillades

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





-  1. Préparez la pièce à griller.  
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.  
3. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou .
4. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.  
5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
  - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.  
7. Faites griller la deuxième face.  
8. Salez en fin de cuisson.



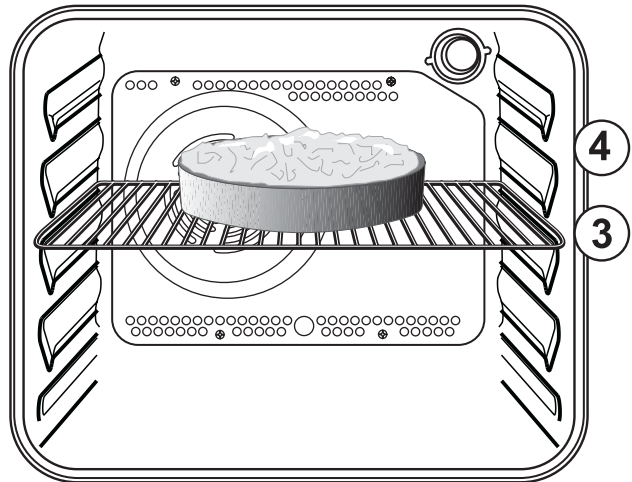
Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

## Les gratins

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

-  1. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou .
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.  
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.



## La cuisson au turbo gril



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

La cuisson au turbo gril se fait porte fermée et sous votre surveillance.

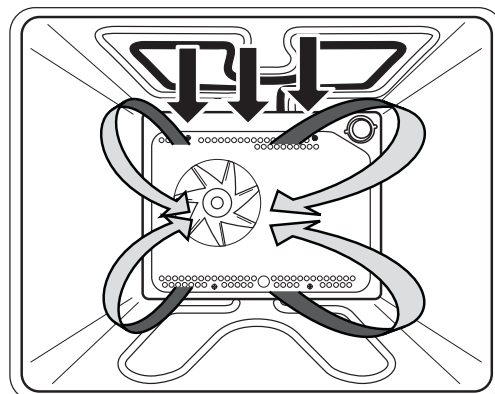
Les éléments chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent conjointement et la turbine se met en marche immédiatement.



Sélectionnez au maximum une température de 200°C.




Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à cœur rapidement.

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.



## Les grillades




1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur sur la position .
4. L'affichage de la température indique la température pré-réglée.  
Si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou . Le réglage se fait de 5°C en 5°C.  
**Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
6. Glissez la grille support de plat au gradin 2 ou 3 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
  - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
  - Préférez le gradin 2 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
7. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
8. Faites griller la deuxième face.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

## Les gratins







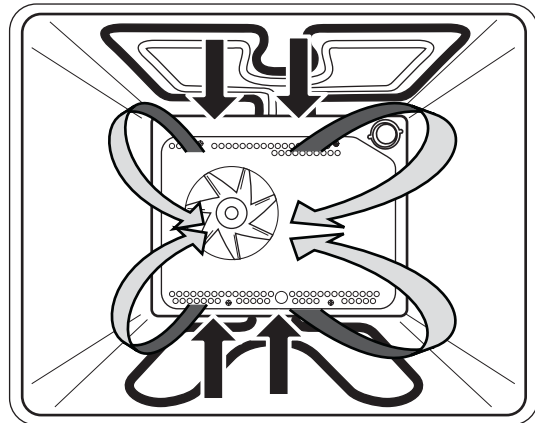
1. Positionnez le sélecteur sur la position  et choisissez la température "200°C".
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.



## Cuisson à chaleur tournante ou «à convection»


Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

-  1. Enfouez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
2. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou .






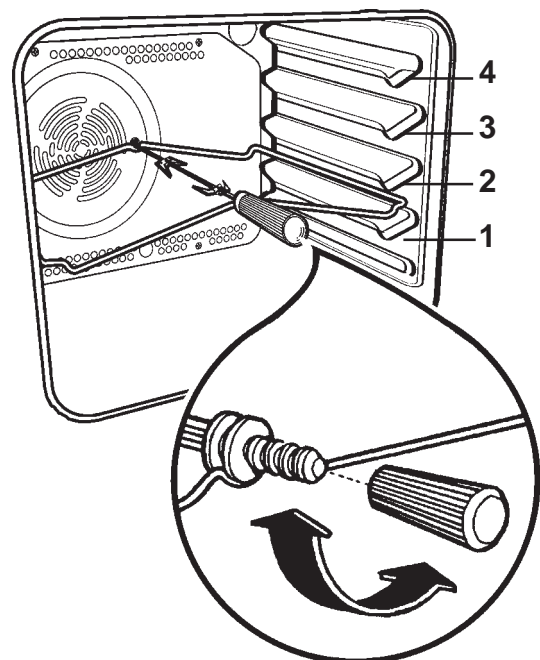
## Les cuissons au tournebroche

-  Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.
-  La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

-  En cas de programmation d'un temps de cuisson, les éléments chauffants se coupent automatiquement quelques minutes avant l'heure de fin de cuisson programmée alors que le tournebroche continue de fonctionner. Ceci permet de profiter de la chaleur résiduelle présente dans l'enceinte tout en faisant des économies d'énergie

### Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
9. Positionnez la commande four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou .
10. Vérifiez que la broche tourne.



### Pour sortir la pièce :

1. Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" (0).
3. Vissez la poignée amovible de broche.
4. Sortez la broche du four.

# Accessoires du four



En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

## La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

## La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèchefrite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

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

## Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

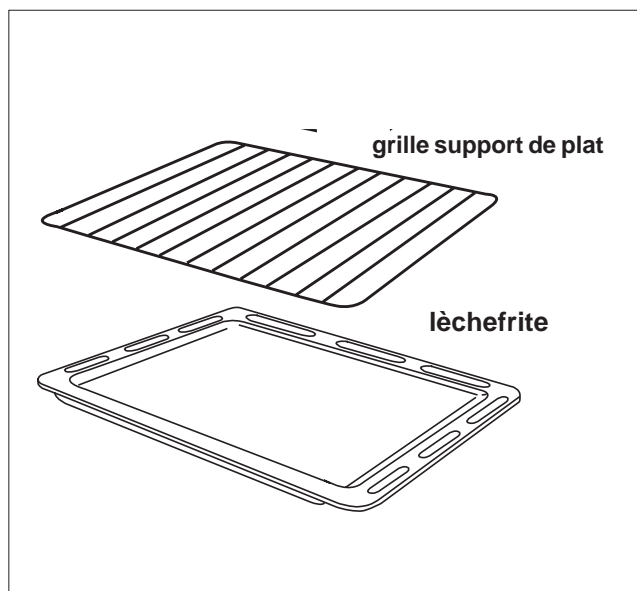


Fig. 4

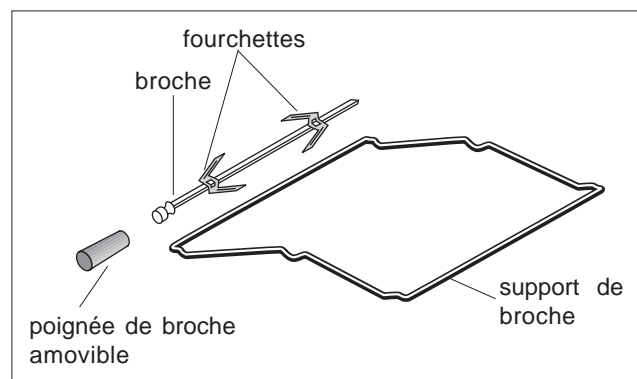


Fig. 5

# Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

## Nos conseils



Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et les touches, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**



## Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

## Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

| Vous constatez  | Que faire ?  |
|---|--|
| Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé<br> | prenez un moule du type <b>B</b><br><br>ou<br>descendez le moule d'un niveau |
| Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair<br>    | prenez un moule du type <b>A</b><br><br>ou<br>remontez le moule d'un niveau  |

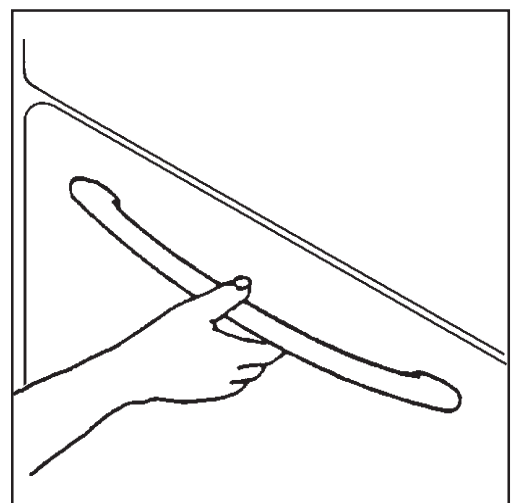


Fig. 6








**Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (Fig. 6).**

# Guide des cuissons



Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

| Poids (en gr.)       | Préparations            | Cuisson traditionnelle  |          | Cuisson à chaleur tournante  |          | Temps de cuisson<br><br>en minutes | NOTES                  |
|----------------------|-------------------------|--|----------|---|----------|---|------------------------|
|                      |                         | Niveau                  | temp. °C | Niveau                       | temp. °C |   |                        |
| <b>GÂTEAUX</b>       |                         |  |          |   |          |   |                        |
|                      | Pétris/levés            | 2  | 170      | 2 (1 et 3)*   | 160      | 45 ~ 60   | Dans un moule à gâteau |
|                      | Pâte à sablés           | 2  | 170      | 2 (1 et 3)*   | 160      | 20 ~ 30   | Dans un moule à gâteau |
|                      | Gâteau au fromage blanc | 1  | 160      | 2   | 150      | 60 ~ 80   | Dans un moule à gâteau |
|                      | Gâteau aux pommes       | 1  | 180      | 2 (1 et 3)*   | 170      | 40 ~ 60   | Dans un moule à gâteau |
|                      | Strudel                 | 2  | 175      | 2   | 150      | 60 ~ 80   |                        |
|                      | Tarte à la confiture    | 2  | 175      | 2 (1 et 3)*   | 160      | 30 ~ 40   |                        |
|                      | Cake aux fruits         | 1  | 175      | 1   | 160      | 45 ~ 60   | Dans un moule à pain   |
|                      | Génoise                 | 1  | 175      | 2 (1 et 3)*   | 160      | 30 ~ 40   | Dans un moule à gâteau |
|                      | Christmas cake          | 1  | 170      | 1   | 160      | 40 ~ 60   | Dans un moule à gâteau |
|                      | Gâteau aux prunes       | 1  | 170      | 1   | 160      | 50 ~ 60   | Dans un moule à pain   |
|                      | Petits gâteaux          | 2  | 175      | 2 (1 et 3)*   | 160      | 25 ~ 35   | Sur plaque de cuisson  |
|                      | Biscuits                | 2  | 160      | 2 (1 et 3)*   | 150      | 20 ~ 30   | Sur plaque de cuisson  |
|                      | Meringues               | 2  | 100      | 2 (1 et 3)*   | 100      | 90 ~ 120  | Sur plaque de cuisson  |
|                      | Buns                    | 2  | 190      | 2 (1 et 3)*   | 180      | 12 ~ 20   | Sur plaque de cuisson  |
|                      | Pâtisserie : Choux      | 2  | 200      | 2 (1 et 3)*   | 190      | 15 ~ 25   | Sur plaque de cuisson  |
| <b>PAIN ET PIZZA</b> |                         |  |          |   |          |   |                        |
| 1000                 | Pain blanc              | 1  | 190      | 2   | 180      | 40 ~ 60   | 1-2 pains              |
| 500                  | Pain de seigle          | 1  | 190      | 1   | 180      | 30 ~ 45   | Moule à pain           |
| 500                  | Petits pains            | 2  | 200      | 2 (1 et 3)*   | 175      | 20 ~ 35   | 6-8 pains              |
| 250                  | Pizza                   | 1  | 210      | 2 (1 et 3)*   | 190      | 15 ~ 30   | Dans un moule          |
| <b>FLANS</b>         |                         |  |          |   |          |   |                        |
|                      | Soufflé de pâtes        | 2  | 200      | 2 (1 et 3)*   | 175      | 40 ~ 50   | Dans un plat           |
|                      | Flan de légumes         | 2  | 200      | 2 (1 et 3)*   | 175      | 45 ~ 60   | Dans un plat           |
|                      | Quiches                 | 1  | 200      | 2 (1 et 3)*   | 180      | 35 ~ 45   | Dans un plat           |
|                      | Lasagne                 | 2  | 180      | 2   | 160      | 45 ~ 60   | Dans un plat           |
|                      | Cannelloni              | 2  | 200      | 2   | 175      | 40 ~ 55   | Dans un plat           |
| <b>VIANDES</b>       |                         |  |          |   |          |   |                        |
| 1000                 | Bœuf                    | 2  | 190      | 2   | 175      | 50 ~ 70   | Sur grille             |
| 1200                 | Porc                    | 2  | 180      | 2   | 175      | 100 ~ 130   | Sur grille             |
| 1000                 | Veau                    | 2  | 190      | 2   | 175      | 90 ~ 120  | Sur grille             |
| 1500                 | Rosbeef à l'anglaise    |  |          |   |          |   |                        |
| 1500                 | saignant                | 2  | 210      | 2   | 200      | 50 ~ 60   | Sur grille             |
| 1500                 | à point                 | 2  | 210      | 2   | 200      | 60 ~ 70   | Sur grille             |
| 1500                 | bien cuit               | 2  | 210      | 2   | 200      | 70 ~ 80   | Sur grille             |
| 2000                 | Epaule de porc          | 2  | 180      | 2   | 170      | 120 ~ 150   | Avec la couenne        |
| 1200                 | Jarret de porc          | 2  | 180      | 2   | 160      | 100 ~ 120   | 2 pièces               |
| 1200                 | Agneau                  | 2  | 190      | 2   | 175      | 110 ~ 130   | Gigot                  |
| 1000                 | Poulet                  | 2  | 190      | 2   | 175      | 60 ~ 80   | Entier                 |
| 4000                 | Dinde                   | 2  | 180      | 2   | 160      | 210 ~ 240   | Entière                |
| 1500                 | Canard                  | 2  | 175      | 2   | 160      | 120 ~ 150   | Entier                 |
| 3000                 | Oie                     | 2  | 175      | 2   | 160      | 150 ~ 200   | Entière                |
| 1200                 | Lapin                   | 2  | 190      | 2   | 175      | 60 ~ 80   | Ragoût                 |
| 1500                 | Lièvre                  | 2  | 190      | 2   | 175      | 150 ~ 200   | Ragoût                 |
| 800                  | Faisan                  | 2  | 190      | 2   | 175      | 90 ~ 120  | Entier                 |
|                      | Pain de viande          | 2  | 180      | 2   | 160      | 40 ~ 60   | Moule à pain           |
| <b>POISSONS</b>      |                         |  |          |   |          |   |                        |
| 1200                 | Truite/Dorade           | 2  | 190      | 2 (1 et 3)*   | 175      | 30 ~ 40   | 3-4 poissons           |
| 1500                 | Thon/Saumon             | 2  | 190      | 2 (1 et 3)*   | 175      | 25 ~ 35   | 4-6 filets             |

(\*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses. Pour améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 10-15 minutes.

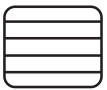



**i** Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

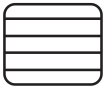

## La cuisson au grill

| Préparations           | Quantité |      | Gril   |                | Temps cuisson |         |
|------------------------|----------|------|--------|----------------|---------------|---------|
|                        | Morceaux | Gr.  | Niveau | température °C | Dessus        | Dessous |
| Filet                  | 4        | 800  | 3      | 250            | 12 ~ 15       | 12 ~ 14 |
| Beefsteaks             | 4        | 600  | 3      | 250            | 10 ~ 12       | 6 ~ 8   |
| Saucisses              | 8        | —    | 3      | 250            | 12 ~ 15       | 10 ~ 12 |
| Côtes de porc          | 4        | 600  | 3      | 250            | 12 ~ 16       | 12 ~ 14 |
| Poulet (coupé en deux) | 2        | 1000 | 3      | 250            | 30 ~ 35       | 25 ~ 30 |
| Brochettes             | 4        | —    | 3      | 250            | 10 ~ 15       | 10 ~ 12 |
| Poulet (Blancs)        | 4        | 400  | 3      | 250            | 12 ~ 15       | 12 ~ 14 |
| Hamburger              | 6        | 600  | 3      | 250            | 10 ~ 15       | 8 ~ 10  |
| Poisson (Filets)       | 4        | 400  | 3      | 250            | 12 ~ 14       | 10 ~ 12 |
| Sandwiches             | 4-6      | —    | 3      | 250            | 5 ~ 7         | —       |
| Toast                  | 4-6      | —    | 3      | 250            | 2~4           | 2 ~ 3   |

## Cuisson au turbo grill Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

| Préparations           | Quantité |      | Niveau  | Température °C | Temps cuisson (minutes)  |         |
|------------------------|----------|------|---|----------------|---|---------|
|                        | Morceaux | Gr.  |   |                | Dessus  | Dessous |
| Roulé de dinde         | 1        | 1000 | 3   | 200            | 20~30   | 30~40   |
| Poulet (coupé en deux) | 2        | 1000 | 2   | 200            | 20~30   | 25~30   |
| Cuisses de poulet      | 2-4      | —    | 2   | 200            | 15~18   | 15~20   |
| Caille                 | 1        | 500  | 3   | 200            | 20~25   | 25~30   |
| Gratin de légumes      | -        | —    | 3   | 200            | —   | 20~25   |
| Coquilles St. Jacques  | -        | —    | 3   | 200            | —   | 15~20   |
| Maquereau              | -        | —    | 3   | 200            | 10~15   | 15~20   |
| Tranches de poisson    | 2-4      | 800  | 3   | 200            | 8~10  | 12~15   |

## La cuisson au tournebroche

| Préparations | Quantité Gr. | Niveau  | température °C | Temps cuisson (minutes)  |
|--------------|--------------|--|----------------|---|
| Poulet       | 1000         | 2  | 200            | 50/60   |
| Rotis        | 800          | 2  | 200            | 50/60   |

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

**L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.**

# Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

## Nettoyage de la table

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

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 détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc) ou d'éponge à face abrasive.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que: bombes aérosols pour four, produits tranchants, produits antirouille, poudres à récurer.

## Nettoyage du couvercle

Nettoyez le couvercle avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

## Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

## Brûleurs (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. 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 sont bien en place et parfaitement secs.

## Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

## Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

## Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

## La 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.
- Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline). Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.
- Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches».

# Nettoyage du four à émail pyrolytique

## Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

## La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

**Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur électronique.**

## Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

## Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolyse 1 (**PYr 1**). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolyse 2 (**PYr 2**). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolyse 1 = 2 h ,


Pyrolyse 2 = 2 h 30 minutes

## Comment procéder?




1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèche-frite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
3. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
4. Fermez la porte.

## Départ immédiat

 La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.

 Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.


1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "Pyrolyse" .
2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.
3. Appuyez sur la touche "Pyrolyse Variable" pour confirmer la fonction "Pyrolyse".

L'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, le voyant "temps de cuisson" reste allumé et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la fonction pyrolytique - niveau 2 (PYr 2 - durée: 2 h 30'). Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.


4. Pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (PYr 2), appuyez sur la touche "Pyrolyse Variable".
5. Le programmeur attend quelques secondes, puis le cycle de nettoyage démarre.

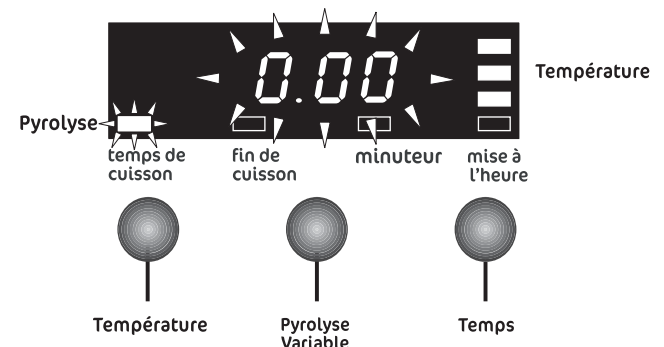
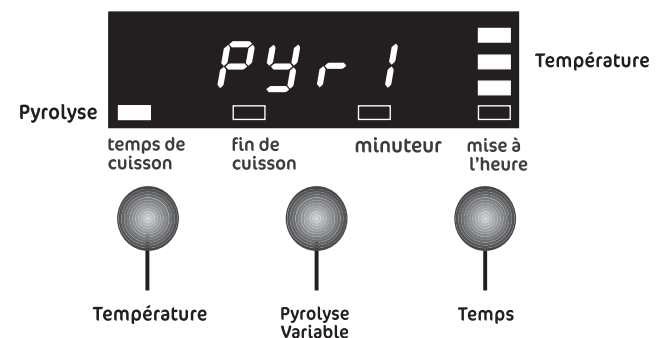
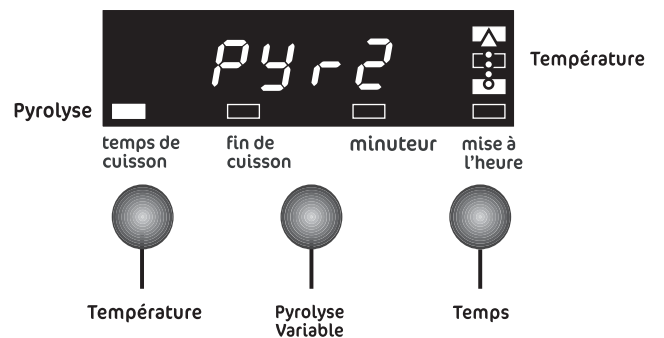
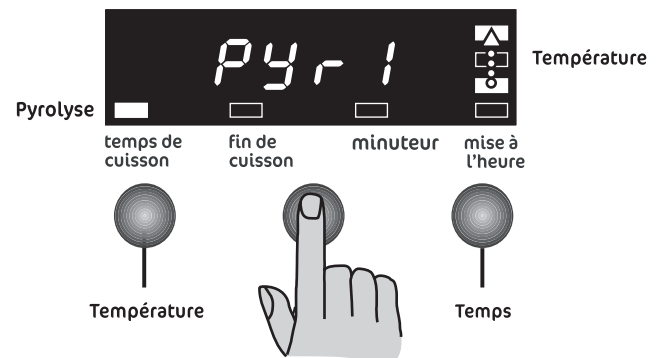
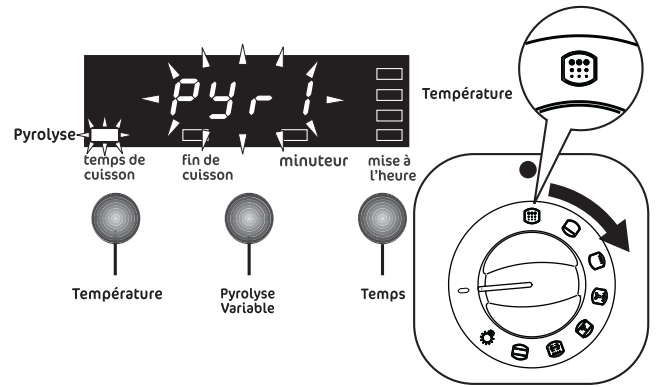
 Pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse", appuyez sur la touche "Temps".

**Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.**

6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé.
7. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
8. Pour éteindre l'alarme sonore, tournez la commande du four sur la position arrêt "0". Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".
9. Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.


**REMARQUE:** L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

 Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu. Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.



# Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "Pyrolyse" .

2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.

3. Appuyez sur la touche "Pyrolyse Variable" pour confirmer la fonction "Pyrolyse".


L'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

4. Appuyez sur la touche "Pyrolyse Variable" pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (PYr 2 - durée: 2 h 30').

Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

5. À ce moment là, appuyez sur la touche "Temps" pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse".

6. Appuyez une nouvelle fois sur la touche "Temps" pour afficher l'heure de fin de cuisson.

7. Tournez la commande température/temps jusqu'à la position  pour sélectionner l'heure de fin de cycle de nettoyage.

8. Après avoir sélectionné le temps de fin, le programme s'active et l'éclairage du four s'éteint..

9. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon le temps choisi.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les voyants "temps de cuisson" et "fin de cuisson" sont allumés et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

10. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé.

Pour afficher l'heure de fin de cycle de nettoyage, appuyez sur la touche "temps".

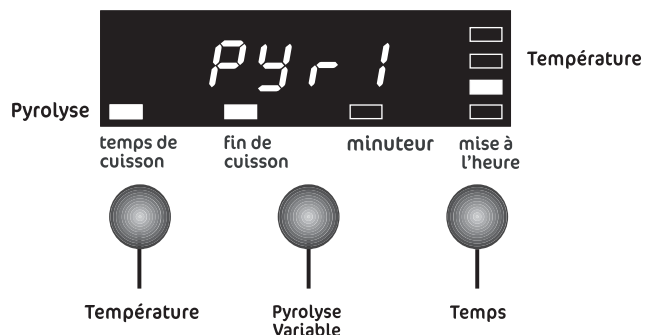
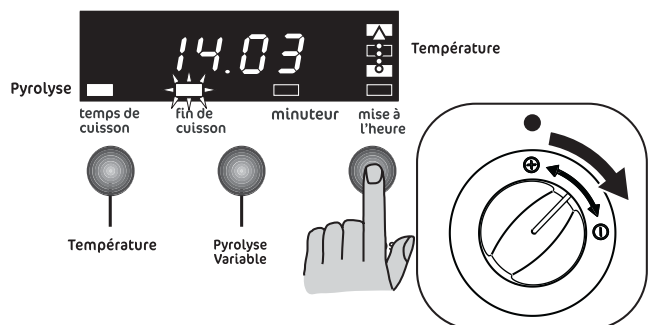
11. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».

12. Pour éteindre l'alarme sonore, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.

Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".

13. Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.



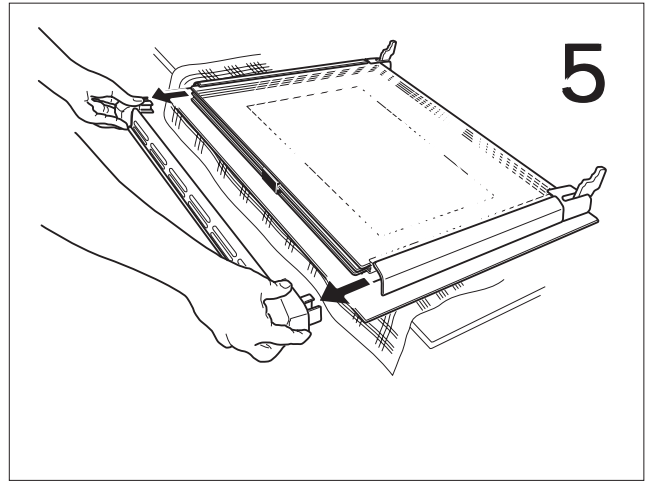
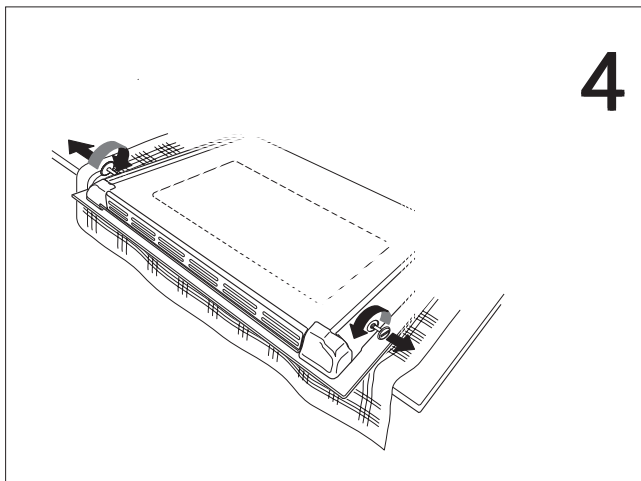
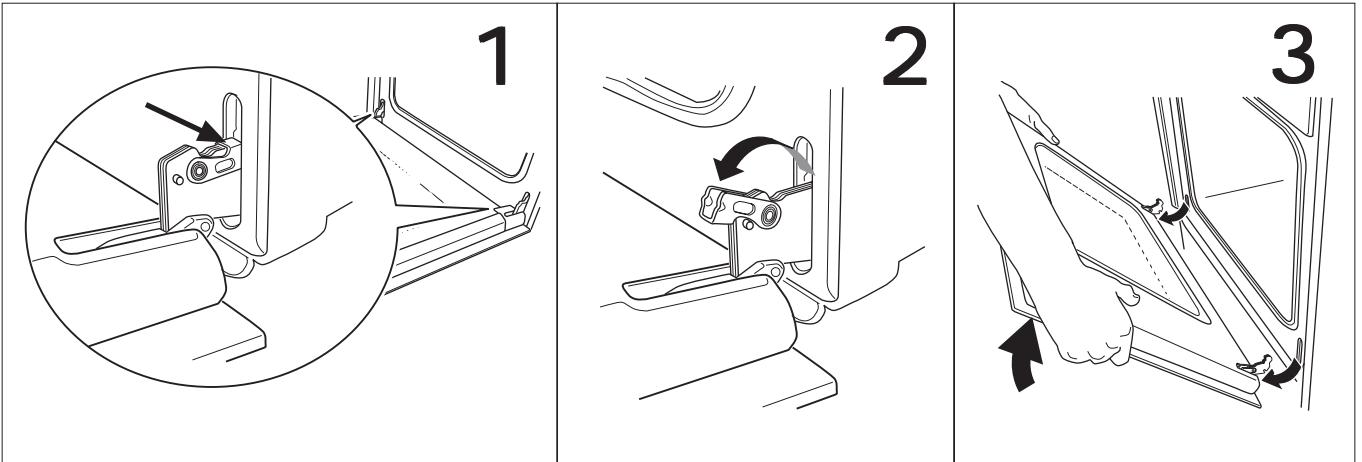
# Porte du four

**i** Pour nettoyer les vitres des portes, suivre pas à pas les illustrations

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

## Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3).  
(**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

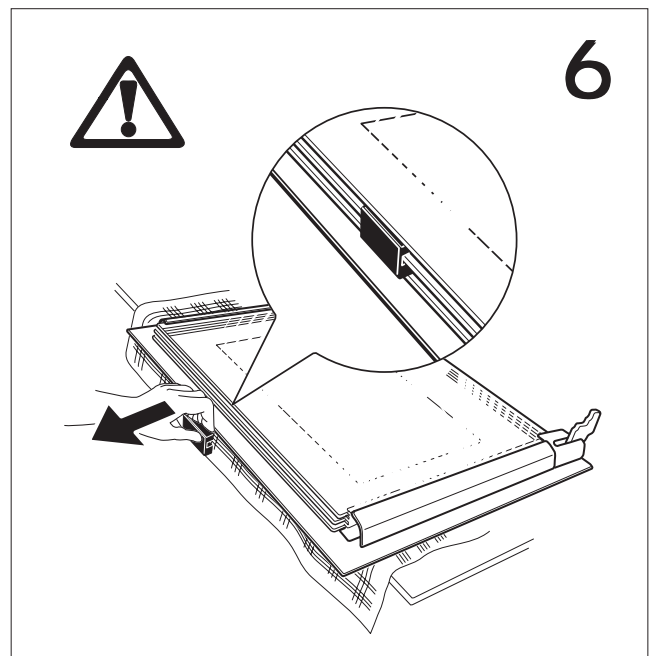


## Porte vitrée du four

La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.

**⚠ Avertissement:** N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

**⚠** N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.



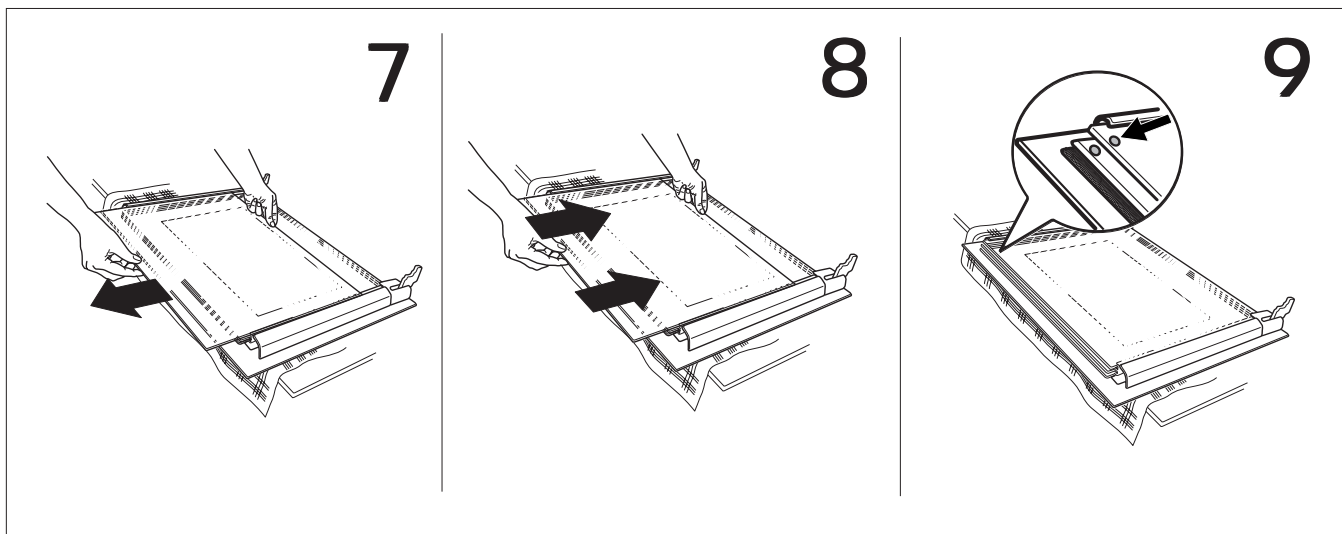
Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement.



N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).

## Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.



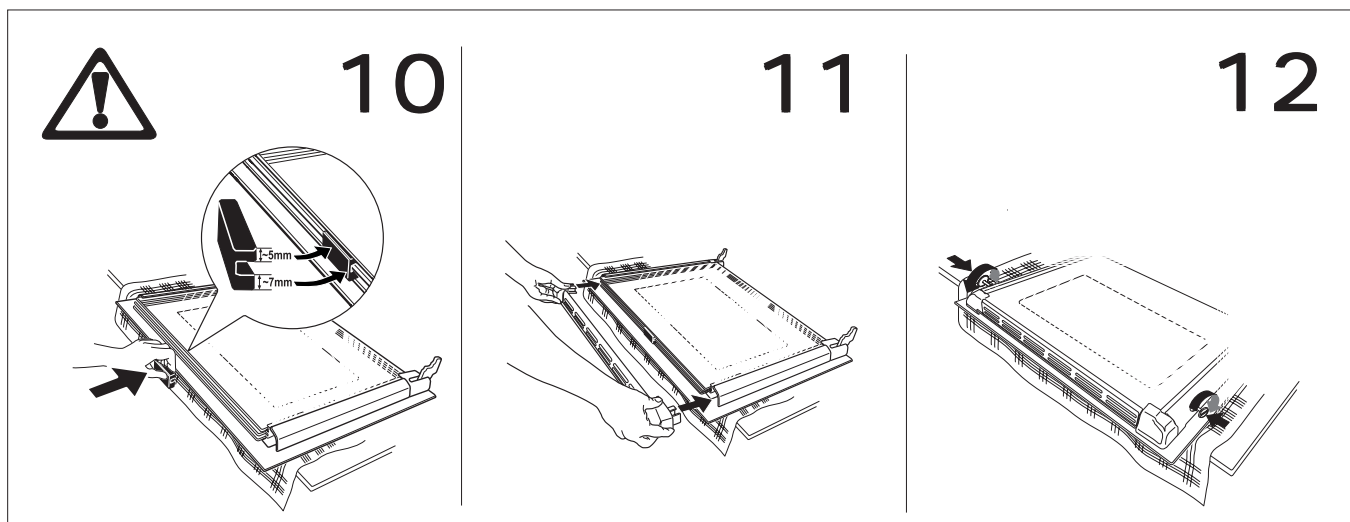
Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur. Ils sont marqués d'un petit pois.

**Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.**

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les deux panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute des panneaux (Fig. 9).

## Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.



## Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

# En cas d'anomalie de fonctionnement

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.

| Symptômes  | Solutions   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Un brûleur de table ne s'allume pas.</li></ul>                           | <b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>l'ensemble du brûleur de table est correctement remonté.</li><li>le brûleur n'est pas mouillé.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.</li></ul>    | <b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons").</li><li>la température sélectionnée est adaptée.</li><li>la durée de cuisson est adaptée.</li><li>la grille ou le lèche-frite est bien positionnée dans le four.</li><li>le récipient de cuisson est bien adapté.</li></ul>             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Le four fume.</li></ul>  | <b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>le four ne nécessite pas de nettoyage.</li><li>la préparation ne déborde pas.</li><li>il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur le parois du four.</li><li>la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Le four ne chauffe pas.</li></ul>  | <b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").</li><li>la porte du four est bien fermée.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Le four ne s'allume pas.</li></ul>                                       | <b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>les fusibles sont en bon état.</li><li>l'appareil est correctement branché.</li><li>il n'y a pas de coupure de courant.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>L'écran affiche "12.00".</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Le code erreur "F..." apparaît sur l'afficheur du programmeur.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Prenez note de ce code d'erreur et contactez service après vente de votre magasin vendeur.</li></ul>  |

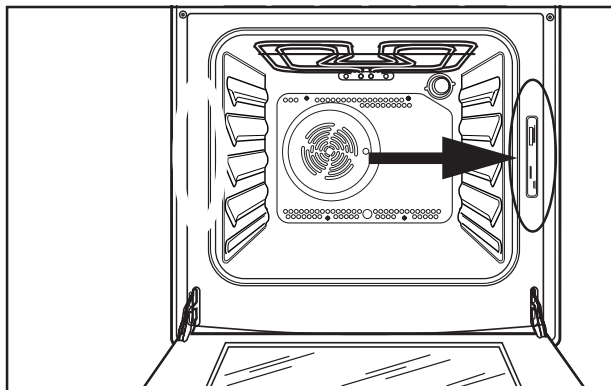
Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.



# Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



# Service après Vente

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente. **En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



# Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

# A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

## Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature 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 plaquette 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.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m<sup>3</sup>/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

## Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:  
NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

## 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 (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.



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



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

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

# Caractéristiques techniques

## Dimensions

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Hauteur couvercle levé | 144 cm |
| Hauteur                | 85 cm  |
| Largeur                | 60 cm  |
| Profondeur             | 60 cm  |
| Volume utile           | 56 l   |

## Accessoires

2 grilles support  
1 lèche-frite  
1 tournebroche  
Tiroir de rangement des accessoires

Appareil isolé : Classe 1 et Classe 2, sub-classe 1  
Appareil réglé en gaz naturel G20/G25 20/25 mbar  
Conversion possible en gaz butane, propane  
Catégorie III1c2E+3+  
Débit calorifique nominal 7,0 kW

## La table de cuisson

|  |               |
|--|---------------|
| Couvercle                                    |               |
| - CMP6084W, CMP6088W                         | tôle émaillée |
| - CMP6084X                                   | verre         |
| Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)     | 1,00 kW       |
| Brûleur avant gauche (brûleur ultra-rapide)  | 4,00 kW       |
| Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide) | 2,00 kW       |
| Allumage électronique de table               | oui           |
| Plaqué électrique (Ø 180)                    | 2,0 kW        |

## Le four

|   |               |
|---|---------------|
| Élément sole                                | 1,00 kW       |
| Élément voûte                               | 0,80 kW       |
| Éléments sole+voûte                         | 1,80 kW       |
| Puissance du gril (position "tournebroche") | 1,65 kW       |
| Puissance du gril traditionnel              | 2,45 kW       |
| Moteur de ventilateur du four               | 0,025 kW      |
| Moteur de ventilateur de refroidissement    | 0,025 kW      |
| Puissance du tournebroche                   | 0,004 kW      |
| Eclairage de four                           | 0,040 kW      |
| Nettoyage pyrolyse                          | 2,45 kW       |
| Puissance électrique                        | 2,50 kW       |
| Puissance électrique:                       | 4,500 kW      |
| Raccordement électrique                     | 230 V - 50 Hz |

# Installation de l'appareil

## Mise en place de l'appareil

### Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig. 14).

### Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.



N'installez pas votre appareil sur un socle.

## Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

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 n°2**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

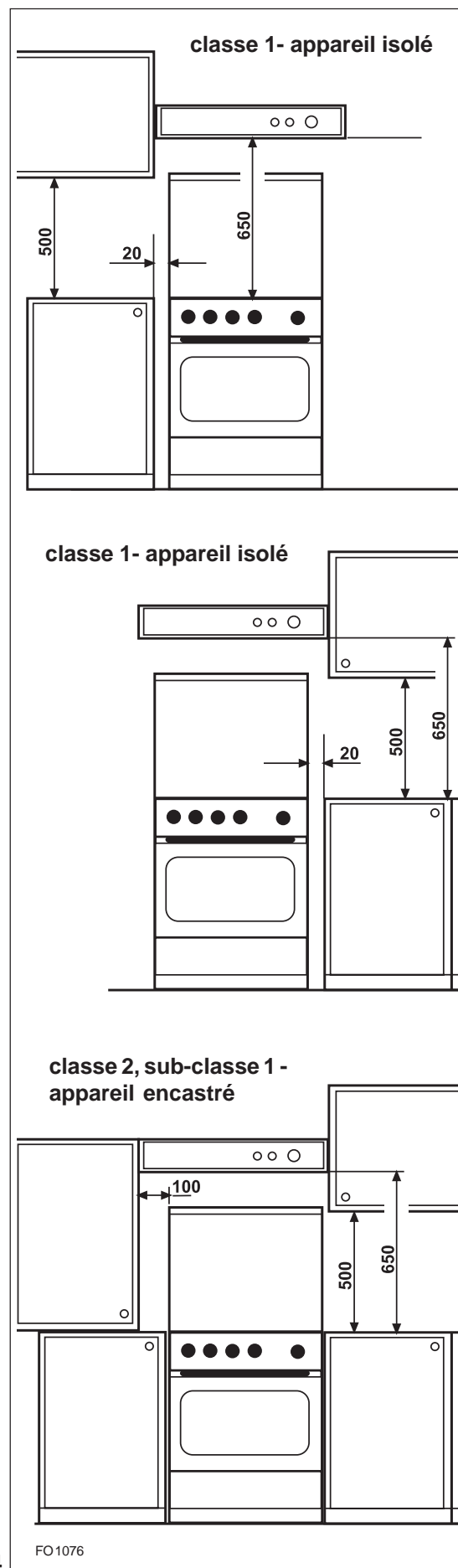


Fig. 14

Les dimensions sont indiquées en millimètres

# Choix du tuyau pour le raccordement

## a) Pour les gaz distribués par réseau

### Tuyau souple (classe 1- appareil isolé):

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (**Fig. 15**).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier.

### Tuyau flexible (classe 1- appareil isolé, classe 2, sub-classe 1 - appareil encastré):

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (**Fig. 16**).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

### Tuyau rigide

- Un tuyau rigide avec écrou

## b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve (classe 1- appareil isolé):

Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum d'1 m., cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (**Fig. 17**).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier.

## Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 pour les gaz naturels, et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.



**Contrôlez la parfaite étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse.**

Fig. 15

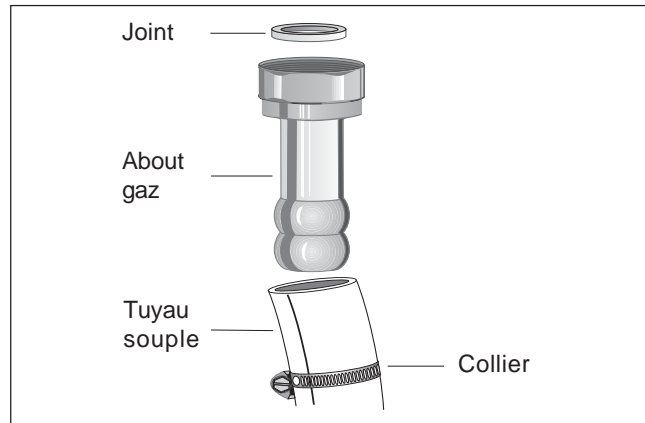


Fig. 16

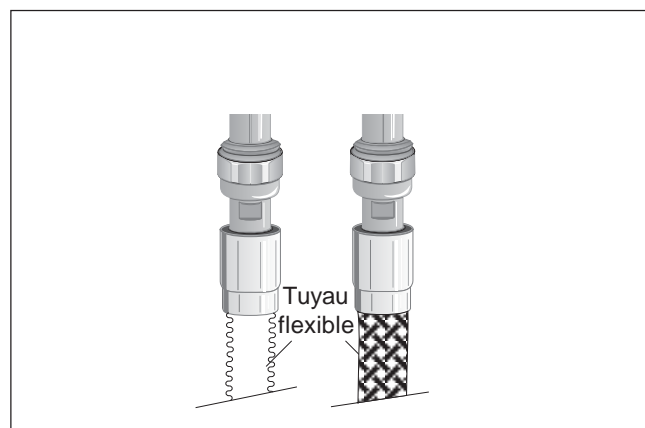
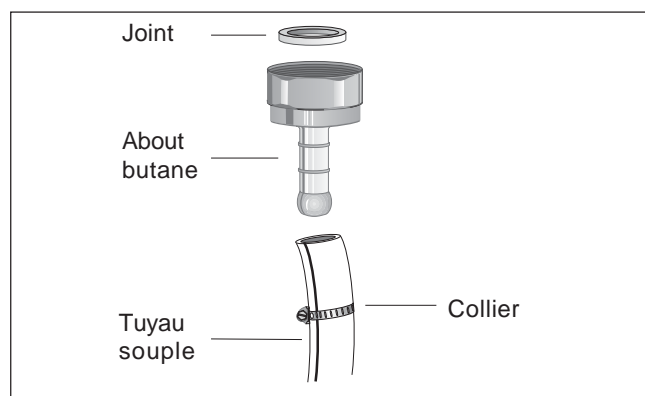


Fig. 17



# Raccordement électrique

## Raccordement fixe

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

### Remarque :

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

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 sa température n'excède 50°C à la température ambiante.**

### Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.



**L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).**

**Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.**



### Important :

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

## Remplacement de la lampe du four

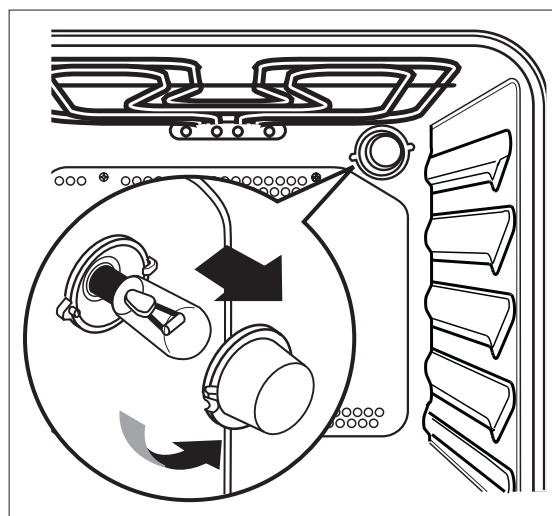


**Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.**

Dévissez le globe puis 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 : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



# Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

À l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs
- modifier les réglages de débit réduit
- vérifier le mode de raccordement gaz

## 👉 Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Caractéristiques techniques - tableau n° 2**).

### Important :

Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/G31) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

**Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).**

### Diamètre de la vis de réglage

| Brûleur      | Diamètre en 1/100 mm. |
|--------------|-----------------------|
| Auxiliaire   | 28                    |
| Semi-rapide  | 32                    |
| Ultra-rapide | 56                    |

## Réglage des débits réduits des brûleurs de table

👉 Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Allumez les brûleurs en position maxi.
2. Placez les boutons de commandes en position mini.
3. Retirez tous les boutons de commandes
4. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig. 18**).
5. Procédez en suivant les indications du **tableau n°1**.

### Vérification :

1. Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
2. Remontez les boutons de commandes.

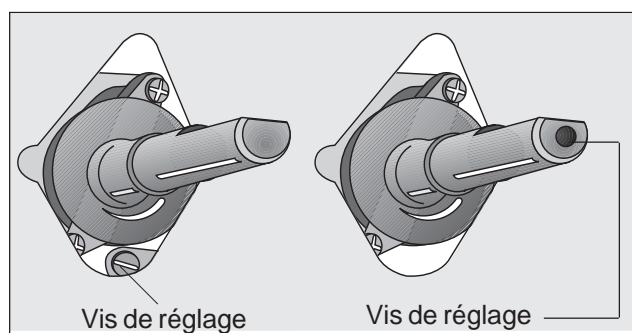


Fig. 18

## Tableau n°1

| Butane/Propane  | Gaz Naturel/Air propane   |
|---|---|
| Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. | Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte. |

## Tableau n° 2

| BRÛLEURS             | PUISSANCE NORMALE<br>kW | PUISSANCE REDUITE<br>kW | BUTANE/PROPANE |                   |                | GAZ NATUREL |                         | AIR PROPANE |                   |
|----------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|----------------|-------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|                      |                         |                         | injecteurs     | Butane            | Propane        | injecteurs  | dm <sup>3</sup> /h 15°C | injecteurs  | m <sup>3</sup> /h |
|                      |                         |                         |                | g/h<br>28-30 mbar | g/h<br>37 mbar |             | G20/G25<br>20/25 mbar   |             |                   |
| Auxiliaire           | 1                       | 0,33                    | 50             | 72                | 71             | 70          | 0,095                   | 127         | 0,140             |
| Semi-rapide          | 2                       | 0,45                    | 71             | 145               | 143            | 96          | 0,19                    | 195         | 0,280             |
| Rapide               | 3,2                     | 0,65                    | 88             | 233               | 228            | 121         | 0,30                    | 255         | 0,448             |
| Ultra-Rapide         | 4                       | 1,2                     | 98             | 291               | 285            | 146         | 0,38                    |             |                   |
| Ultra-Rapide<br>G130 | 3,7                     | 1,2                     |                |                   |                |             |                         | 348         | 0,52              |

