

Notice  
d'utilisation

CUISINIÈRES

## Sommaire

Avertissements importants	2	Comment utiliser le four	24
Description de l'appareil	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	28
Comment utiliser la table de cuisson	7	A l'attention de l'installateur	29
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	8	Caractéristiques techniques	30
Comment utiliser le four	10	Installation de l'appareil	31
Accessoires du four	18	Raccordement électrique	34
Conseils d'utilisation: le four	18		

Sous réserve de modifications

## Avertissements importants

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.**

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.

**⚠ Avertissement** 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.
- Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique

 **Avertissement** 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.

**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.**

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.
- 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**
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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 lèche-frite comme plat à rôtir.
- 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. ...).
- Essuyez 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.
- Éloignez 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque

d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- 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).
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non respect de cette préconisation entraînerait la surchauffe en verre (selon modèle) et sa rupture.

## 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.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.

## Protection de l'environnement

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

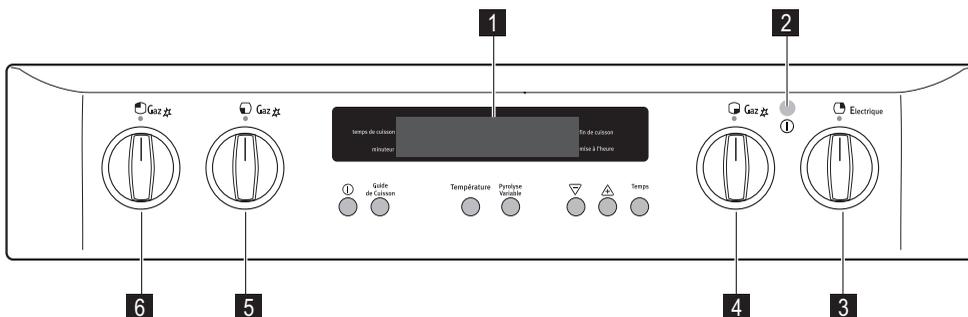
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'ap-

pareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. 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. Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de mauvaise utilisation et de non-respect des règles de sécurité. Veuillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage.

**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.

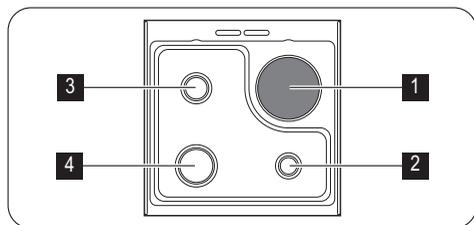
## Description de l'appareil

### Bandeau de commande



- 1** Programmateur électronique
- 2** Voyant "marche"
- 3** Commande de plaque arrière droit
- 4** Commande de brûleur avant droit
- 5** Commande de brûleur arrière gauche
- 6** Commande de brûleur avant gauche

## Table de cuisson



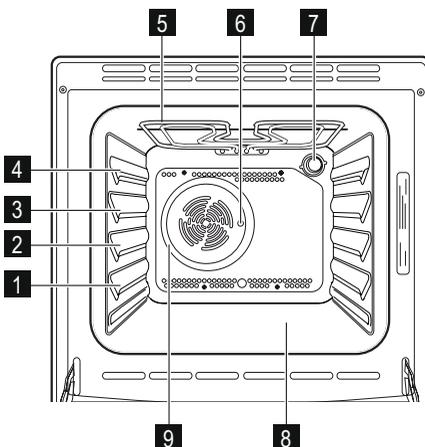
- 1** plaque électrique 2,0 kW
- 2** brûleur auxiliaire 1,00 kW
- 3** brûleur semi-rapide 2,00 kW
- 4** brûleur triple - couronne 4,00 kW

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** Niveaux de Gradins
- 2** Niveaux de Gradins
- 3** Niveaux de Gradins
- 4** Niveaux de Gradins
- 5** Gril
- 6** Orifice d'entraînement de la broche
- 7** Eclairage du four
- 8** Sole
- 9** 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. En même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Main- tenez 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).

**i** En cas de coupure délectricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Pour cela, présentez une flamme au brûleur.

**i** Ces modèles sont équipés de robinets progressifs, qui permettent un meilleur réglage de la flamme.

### 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).

**!** **Avertissement** 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 man-

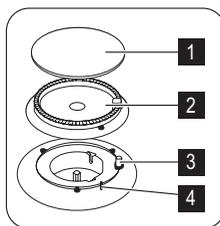
che en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

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

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

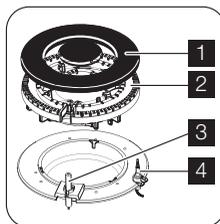
### Pour un bon allumage de vos brûleurs,

- 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.



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie d'allumage
- 4 Thermocouple

### Brûleur triple-couronne



### La plaque électrique

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

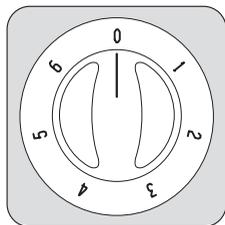
Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée. Le voyant lumineux (témoin de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement. La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : plaque à l'arrêt Position 1 : allure de chauffe minimale Position 6 : allure de chauffe maximale

**⚠ Avertissement** 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 four ou 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.



Posi-tions	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

Posi-tions	Cuisson
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	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 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 avec un cuiseur vapeur.

Assurez-vous que les récipients soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne débordent 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.

## Conseils d'utilisation: la table de cuisson

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

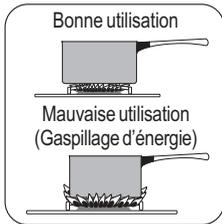
### Choix des récipients

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

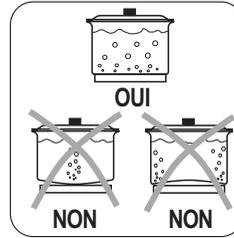
- 12 à 22 cm de diamètre du récipient pour le brûleur semi-rapide arrière gauche.
- 16 à 26 cm de diamètre du récipient pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre du récipient pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre du récipient pour la plaque électrique.

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.

Nous vous recommandons de réduire l'allure de la flamme dès que l'ébullition est atteinte.



## Récipients pour la cuisson

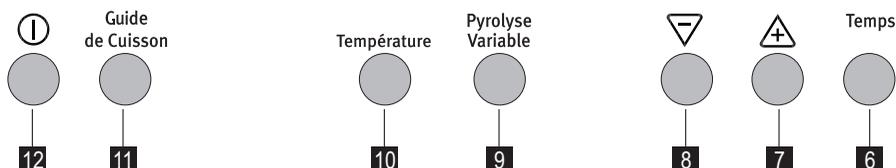
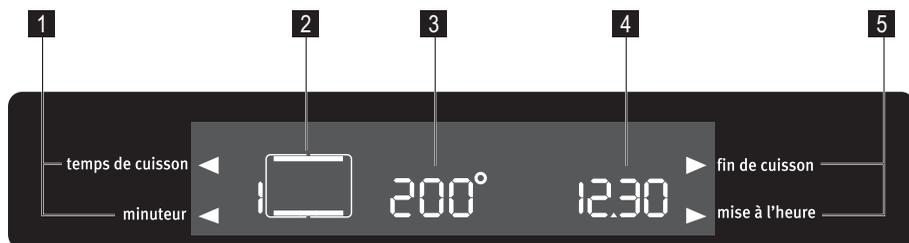


Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.

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

## Programmeur électronique



- 1 Voyants des fonctions de programmation (Temps de cuisson / Minuteur)
- 2 Affichage des fonctions de cuisson
- 3 Affichage de température
- 4 Affichage de l'horloge
- 5 Voyants des fonctions de programmation (Fin de cuisson / Mise à l'heure)
- 6 Touche de sélection "Temps" pour la mise à l'heure et le réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson
- 7 Touche d'ajustement ▲ "Plus"
- 8 Touche d'ajustement ▼ "Moins"
- 9 Touche Confirmation " Pyrolyse Variable "
- 10 Touche de Température
- 11 Touche de sélection " Fonctions de cuisson "
- 12 Touche " Marche / Arrêt " ❶

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmeur électronique.

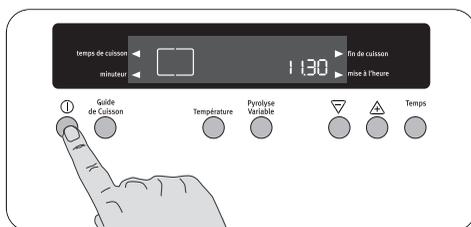
Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

### ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmeur 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.

### Touche "Marche / Arrêt" ❶

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche "Marche / Arrêt" ❶ est pressée, l'éclairage du four s'allume et le symbole  apparaît sur l'écran. Pour éteindre le four, appuyez sur la touche "Marche / Arrêt" ❶. Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran. Il est toujours possible d'éteindre le four.

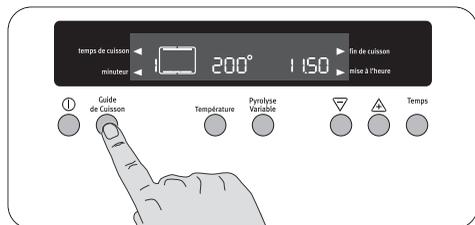


### Comment sélectionner une de cuisson

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Allumez le four en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt" ❶
3. Appuyez sur la touche de sélection "Fonctions de cuisson" pour sélectionner la fonction désirée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de sélection "Fonctions de cuisson", un sym-

bole des fonctions sal- lumera indiquant la fonction active à ce moment-là. À côté du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, le numéro correspondant apparaîtra .

4. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de la température indique la température pré-réglée. Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

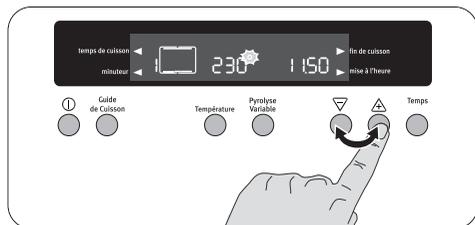


Le symbole du thermomètre  indique le niveau de température à l'intérieur du four. Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmeur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre  cessera de clignoter.

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

### Comment modifier la température et le temps de cuisson

- Utilisez les touches  ou  pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole "  " clignote. La température maximum pouvant être programmée est de 250°C.
- Utilisez les touches  ou  pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation  clignotent.



### Fonctions de cuisson

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

	<b>ECLAIRAGE</b> - L'éclairage du four s'allume. Les éléments chauffants ne sont pas en service.
1 	<b>CUISSON TRADITIONNELLE</b> - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température pré-réglée est de 200°C. <b>Sélectionnez au maximum une température de 250°C .</b>
2 	<b>CUISSONS 2 NIVEAUX</b> - Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux. La température pré-réglée est de 175°C.
3 	<b>GRIL DOUBLE</b> - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température pré-réglée est de 250°C.
4 	<b>GRIL ET TOURNEBROCHE</b> - Le corps de chauffe du gril est activé. Ensuite, le moteur du gril se met en service. Cette fonction convient également pour griller des volailles et de rôties sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons. La température pré-réglée est de 250°C.
5 	<b>CUISSON VIANDE</b> - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement sélectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole. La température pré-réglée est de 210°C.
6 	<b>GRILLADES EPAISSES</b> - L'élément chauffant du gril fonctionne en alternance avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à cœur rapidement. La température pré-réglée est de 180°C. <b>Sélectionnez au maximum une température de 200°C .</b>
7 	<b>MAINTIEN AU CHAUD</b> - Pour les plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température pré-réglée est de 80°C.

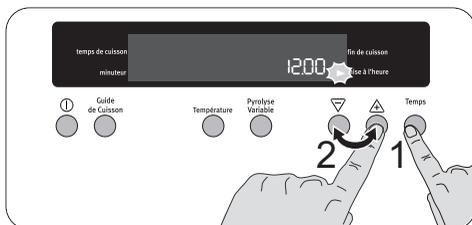
8 	<b>DECONGELATION</b> - Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongeler rapidement les aliments surgelés.
9 	<b>PYROLYSE</b> - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C. Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données au chapitre " <b>Nettoyage à émail pyrolytique</b> ".

## À la première installation

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 :

- Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant de "**mise à l'heure**" clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches  or . Le voyant de "**mise à l'heure**"  disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
  - Si le voyant de "**mise à l'heure**"  ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche "**Temps**" pour régler de nouveau l'heure du jour.
- Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.



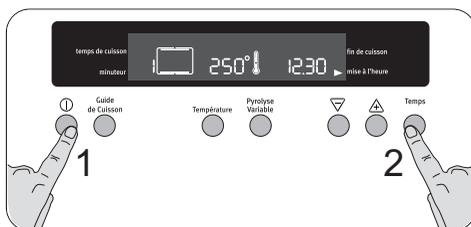
### Avant la première utilisation du four

 **Avertissement** 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.

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

- Levez le couvercle.
  - Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour allumer le four.
  - Appuyez une fois sur la touche de sélection "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Cuisson traditionnelle**" .
  - Réglez la température à 250°C en utilisant la touche .
  - Laissez le four fonctionner à **vide** pendant environ 45 minutes.
  - Ouvrez une fenêtre pour laération.
- Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**Cuisson au grill double**"  pendant 5 - 10 minutes environ.

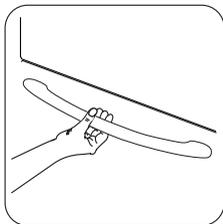
-  Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication. Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.
-  Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.



### La plaque électrique

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

**⚠ Avertissement** Pour ouvrir la porte du four, empoyez toujours la poignée au centre

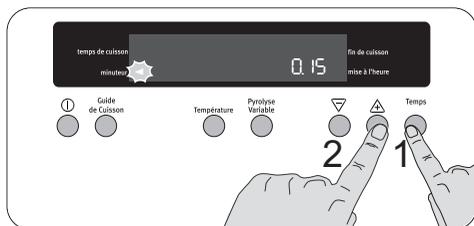


## Programmation du four

### Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche "Temps" pour sélectionner la fonction "Minuteur". Le voyant "minuteur" clignote et «0.00» s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le temps désiré pendant que le voyant "minuteur" clignote. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 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.

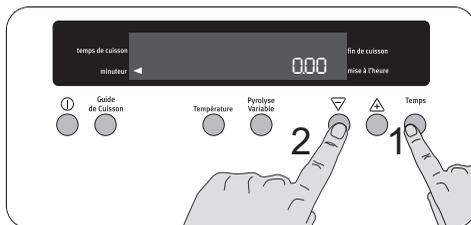
**i** Le four NE s'éteindra PAS si est en fonction.



**Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur**  
Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à ce que le voyant "minuteur" clignote. Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches  ou .

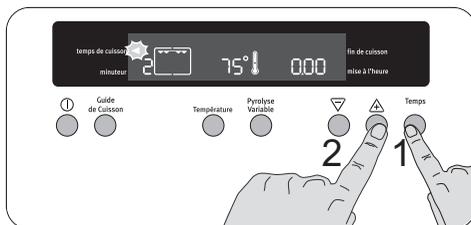
### Pour annuler le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à ce que le voyant "minuteur" clignote. Appuyez sur la touche  jusqu'à «0.00» s'affiche



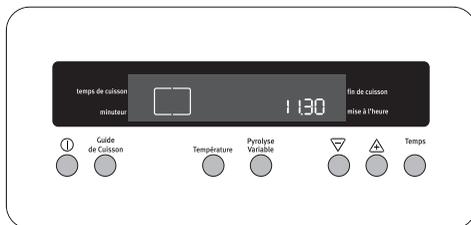
## Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche "Temps" pour sélectionner la fonction "Temps de cuisson". Le voyant "temps de cuisson" clignote et «0.00» s'affiche



3. Pendant que le voyant "temps de cuisson" clignote, appuyez sur la touche  pour sélectionner le temps désiré. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
5. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" .

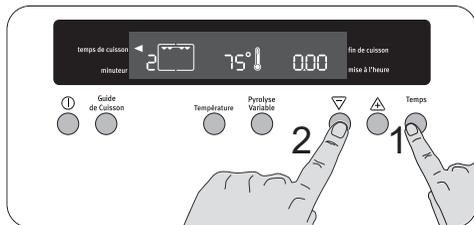
Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure



Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ①.

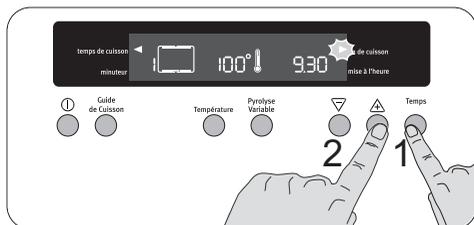
### Pour annuler le Temps de cuisson :

Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**temps de cuisson**" commence à clignoter. Appuyez sur la touche ▽ jusqu'à ce que 0.00 s'affiche.



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

1. Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre correspondant.
2. Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à sélectionner la fonction "**Fin de cuisson**" et que le voyant correspondant clignote. Le bandeau de commande affiche le temps de fin de cuisson (cest-à-dire, l'heure exacte + le temps de durée de cuisson)



3. Appuyez sur la touche ▲ pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré.
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe "**Pour programmer l'arrêt du four**".

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

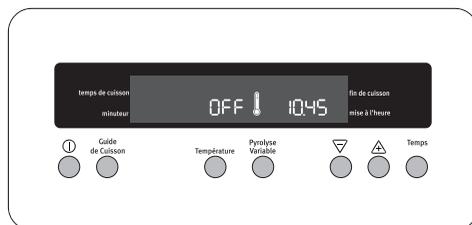
### Fonctions spéciales

#### 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 au-

tomatiquement après 1 heure et 30 minutes ou 12 heures selon le tableau suivant

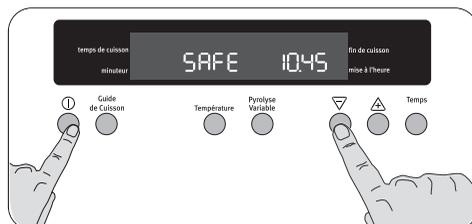
Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures



### Sécurité enfant

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

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche "**Marche/Arrêt**" ①
2. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication **SAFE (Sécurité)** est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit



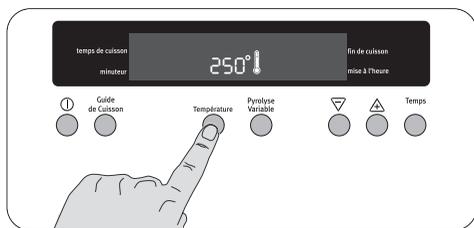
3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

### Pour déverrouiller le four

Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. 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.

### Température

En appuyant sur la touche "**Température**" le niveau de température à l'intérieur apparaît sur l'écran **Chaleur résiduelle**

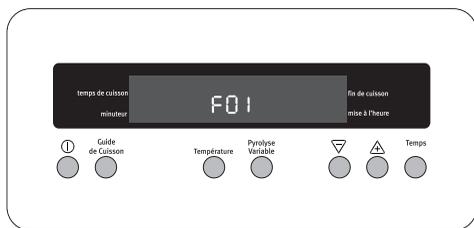


Lorsque le "Temps de cuisson" est ré-glé, le four sé- teint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit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

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

#### Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostic 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**".

#### Fonction 'Bip'

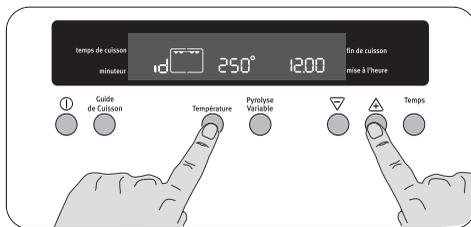
Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une touche est appuyée. Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches "**Fonctions de cuisson**" et **▲** pendant 3 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore. Ensuite, la Fonction "Bip" est activée. Pour désactiver la Fonction "Bip", ré- pêtez les opérations décrites ci-dessus.

#### Fonction 'dém0'

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four. Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches "**Température**" et **▲** pendant 2 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore.



2. En appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" **Ⓢ**, la mention "**id**" apparaîtra sur l'afficheur. Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre **🌡** ne clignote pas, les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas et des chiffres numériques apparaissent à la place de la mention "**id**".

Pour désactiver la fonction "**dém0**", répétez les opérations décrites ci-dessus.

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

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

Le four est équipé d'un brûleur gaz à la sole et d'un gril électrique à la voûte. Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande de four / gril. Il peut être utilisé en cuisson traditionnelle ou en gril. Ces deux modes ne peuvent être utilisés simultanément.

Le brûleur four à la sole est équipé de sécurité à thermocouple. Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme (courant d'air violent, débordement important d'eau ou de lait...) une sécurité par thermocouple coupe l'alimentation en gaz du brûleur de four.

#### La cuisson traditionnelle

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 ?

1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" jusqu'à ce que le symbole  " **Cuisson traditionnelle** " s'affiche.
2. L'affichage de la température indique la température préréglée (200°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Enfourez votre plat.

## La cuisson au gril double

 **Avertissement Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du gril doit être faite sous votre surveillance.**

La cuisson se fait par rayonnement. L'élément intérieur et extérieur du gril fonctionnent.

Le gril sert à griller les pièces de viande (côtes de porc, saucisses, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).

## Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Appuyez sur la touche " **Fonctions de cuisson** " et sélectionnez la fonction " **Gril Double** " .
4. L'affichage de température indique la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
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 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).

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. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" et sélectionnez la fonction "Gril Double" .
2. L'affichage de température indique la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
4. Laissez les mets exposés quelques minutes au rayonnement du gril.

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

## La cuisson des viandes

La cuisson se fait par convection naturelle.

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

Votre viande sera dorée et moelleuse; votre four restera propre plus longtemps.

Cette position de cuisson est dotée d'un préchauffage automatique. Nous vous conseillons de ne pas enfourner les viandes à froid, mais d'attendre la fin du préchauffage (le bip sonore retentit, et le symbole du thermomètre  devient fixe). Ainsi, les viandes seront mieux saisies et la cuisson sera plus moelleuse.

1. Appuyez sur la touche " **Fonctions de cuisson** " et sélectionnez la fonction " **Cuisson Viande** "  pour préchauffer le four.
2. L'affichage de température indique la température préréglée (210°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le symbole du thermomètre ) devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

### Le maintien au chaud

Vous utiliserez cette position pour les plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson.

1. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Maintien au chaud**" .
2. L'affichage de température indique la température pré-réglée (80°C). La température décroît, puis se maintient à 80° C. La température ne peut être changée.

Cette position convient plus particulièrement au maintien au chaud des plats à base de légumes (gratins, etc...), aux viandes blanches, mais ne convient pas aux viandes rouges que vous souhaitez consommer saines, ni aux pâtisseries.

### Les grillades épaisses

La cuisson avec grillade épaisse correspond au fonctionnement alterné du gril et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du gril.

1. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Grillades Épaisses**"  pour préchauffer le four.
2. L'affichage de température indique la température pré-réglée (180°C). Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

 **Avertissement Ne positionnez pas le thermostat sur une position supérieure à 200°**

- C.
3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le symbole du thermomètre ) devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

### Cuissons 2 niveaux

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. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" jusqu'à ce que le symbole  "**Cuissons 2 niveaux**" s'affiche.
2. L'affichage de la température indique la température pré-réglée (175°C). Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Enfourez votre plat.

### Les cuissons au tournebroche

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

 **Avertissement 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.**

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. Appuyez sur la touche "**Guide de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**TOURNEBROCHE**" .
10. L'afficheur de température affichera la température pré-réglée (250°C). Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches

▽ et ▲ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

11. Vérifiez que la broche tourne.

Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ① our éteindre le four.

## Accessoires du four

**⚠ Avertissement** 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 grille support de plat

1 lèche-frite

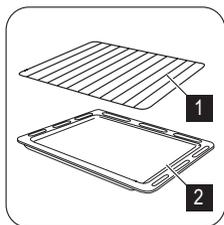
1 tournebroche

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 lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.



1 grille support de plat

## Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

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

2. Vissez la poignée amovible sur la broche.
3. Sortez la broche du four.

2 lèche-frite

### La lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Glissez la lèche-frite.

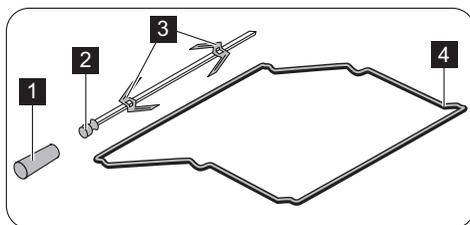
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, 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



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

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

**⚠ Avertissement**  
**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.

### 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 graisseuses 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.

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

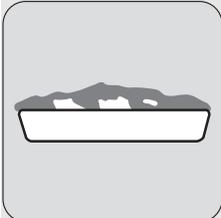
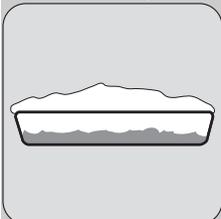
### Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

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 	prenez un moule du type <b>B</b> ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type <b>A</b> ou remontez le moule d'un niveau

### Guide des cuissons

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. Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

**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 des cuissons. Seule votre**

expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

## La cuisson traditionnelle et 2 niveaux

### GÂTEAUX

Poids (en gr.)	Aliments	Cuisson traditionnelle		Cuisson 2niveaux		Temps de cuisson  en minutes	NOTES
		Niveau 	Repère thermostat	Niveau 	Repère thermostat		
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	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) <sup>1)</sup>	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Gâteau de Savoie	1	175	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	3	190	3	180	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns (Brioche)	2	190	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Petit choux (Bigné)	2	200	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson

1) ) 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.

## PAIN ET PIZZA

Poids (en gr.)	Aliments	Cuisson traditionnelle		Cuisson 2niveaux		Temps de cuisson ⌚ en minutes	NOTES
		Niveau ☰	Repère thermostat	Niveau ☰	Repère thermostat		
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) <sup>1)</sup>	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	200	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	190	15 ~ 30	Dans un moule

1) ) 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.

## FLANS

Poids (en gr.)	Aliments	Cuisson traditionnelle		Cuisson 2niveaux		Temps de cuisson ⌚ en minutes	NOTES
		Niveau ☰	Repère thermostat	Niveau ☰	Repère thermostat		
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	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

1) ) 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.

## POISSONS

Poids (en gr.)	Aliments	Cuisson traditionnelle		Cuisson 2niveaux		Temps de cuisson ⌚ en minutes	NOTES
		Niveau 	Repère thermostat	Niveau 	Repère thermostat		
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	175	30 ~ 40	3-4 poissons-plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3) <sup>1)</sup>	175	25 ~ 35	4-6 filets-plat en verre à feu

1) 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.

## Cuisson viandes

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Température (°C)	Temps de cuisson ⌚ en minutes	NOTES
1000	Bœuf	2	190	50 ~ 70	Sur grille et lèche-frite
1200	Porc	2	180	100 ~ 130	Sur grille et lèche-frite
1000	Veau	2	190	90 ~ 120	Sur grille et lèche-frite
	Rosbeef:				
1500	- saignant	2	210	25 ~ 30	Sur grille et lèche-frite
1500	- à point	2	210	30 ~ 40	Sur grille et lèche-frite
1500	- bien cuit	2	210	35 ~ 45	Sur grille et lèche-frite
2000	Epaule de porc	2	180	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèche-frite
1200	Jarret de porc	2	180	100 ~ 120	2 pièces sur lèche-frite
1200	Agneau	2	190	110 ~ 130	Gigot sur lèche-frite
1000	Poulet	2	190	60 ~ 80	Entier sur lèche-frite
4000	Dinde	1	180	210 ~ 240	Entière sur lèche-frite
1500	Canard	2	175	120 ~ 150	Entier sur lèche-frite
3000	Oie	1	175	150 ~ 200	Entière sur lèche-frite
1200	Lapin	2	190	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
1500	Lièvre	2	190	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Température (°C)	Temps de cuisson  en minutes	NOTES
800	Faisan	2	190	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille

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.

 **Avertissement** 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.**

 **Avertissement** Pour la fonction "GRILADES EPAISSES", sélectionnez au maximum une température de 200°C.

## Grillades -

Préparations	Quantité		Fonction de cuisson	Niveau 	Temp. °C	Temps cuisson (minutes) 	
	Morceaux	Gr.				Dessus	Des-sous
Filet	4	800	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	GRIL DOUBLE	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	-	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	GRILADES EPAISSES	2	200	20 ~ 30	25 ~ 30
Cuisses de poulet	2	-	GRILADES EPAISSES	2	200	15 ~ 18	15 ~ 20
Caille	3	500	GRILADES EPAISSES	3	200	20 ~ 25	25 ~ 30
Hamburger	6	600	GRIL DOUBLE	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	-	GRIL DOUBLE	3	250	3 ~ 7	-
Toast	4-6	-	GRIL DOUBLE	3	250	2~4	2 ~ 3

## Cuisson au grill et tournebroche

Préparations	Quantité	Niveau 	Température °C	Temps cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

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

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.

 **Avertissement** 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.

## Comment utiliser le four

 **Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position "arrêt", que l'appareil est complètement refroidi, et débranchez l'appareil.

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

**N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.**

### Nettoyage de la table

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

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

**Nettoyage du couvercle de table, des grilles, du bandeau de commande, des manettes, de la façade, du tiroir et des parois latérales de l'appareil.**

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez soigneusement.

### 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.

### Nettoyage des accessoires de four

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

### Nettoyage du four à émail pyrolytique

#### Principe

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la cha-

leur. 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 programmateur 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**. 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**. 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**

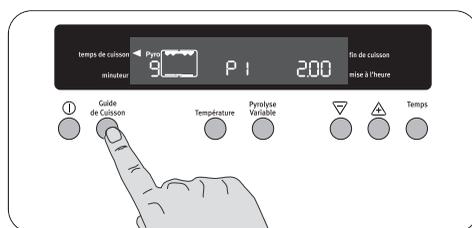
1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèche-frite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
3. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient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

## Départ immédiat

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

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

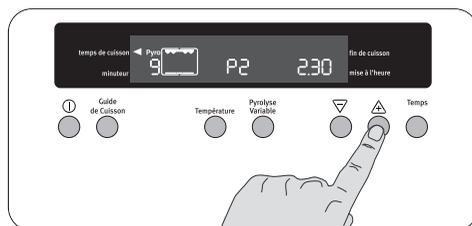
1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**"  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole , l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent



Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la position **Pyrolyse 2** (P 2 - durée: 2 h 30')

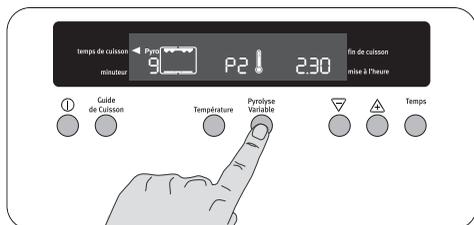
**i** Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.

3. Le voyant "**Temps de cuisson**"  clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner la position **Pyrolyse 1** (P 1) ou **Pyrolyse 2** (P 2)

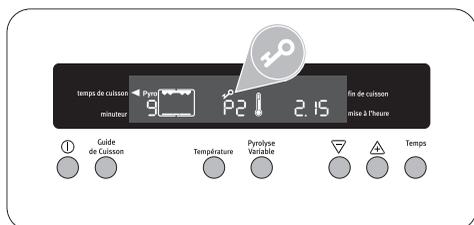


4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication "**Pyro**" lignote sur l'écran attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.

5. Pour confirmer la position Pyrolyse que vous désirez, appuyez sur la touche " **Pyrolyse Variable** " l'indication " **Pyro** " devient fixe, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre



6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant  s'affiche



7. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte  s'affiche toujours. Lorsque le four sest refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
8. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche " **Marche/Arrêt** " .

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

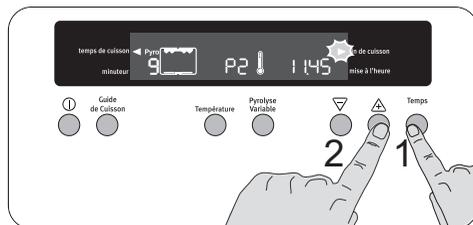
 Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

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. Appuyez sur la touche " **Marche/Arrêt** "  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection " **Fonctions de cuisson** " et sélectionnez la fonction " **Pyrolyse** ". Le symbole , l'indication " **Pyro** " et " **P1** " (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent .
3. Le voyant "Temps de cuisson"  clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ou pour sélectionner la position **Pyrolyse 1 (P 1)**  ou **Pyrolyse 2 (P 2)** .
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication " **Pyro** " clignote sur écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. À ce moment là, appuyez sur la touche " **Temps** ". L'indication du temps s'affiche, le voyant de " **Fin de cuisson** "  clignote.



6. Pendant ce temps, appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique.
7. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme sactive, l'indication " **Pyro** " devient fixe et l'éclairage du four s'éteint.
8. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme sactive, l'indication Pyro devient fixe et l'éclairage du four s'éteint.
9. Après un moment, le verrouillage de la porte sactive et le symbole correspondant  est affiché.
10. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte  s'affiche toujours. Lorsque le four sest refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
11. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche " **Marche/Arrêt** " .

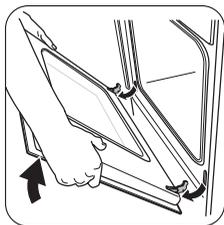
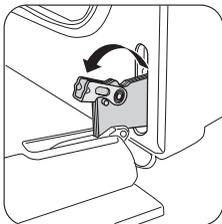
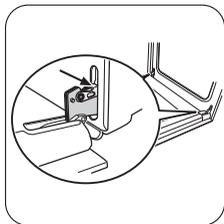
## Porte du four

**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 .
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 .
4. Retirez la porte du four.  
( **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

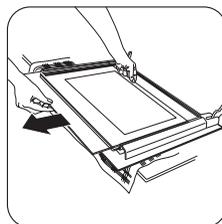
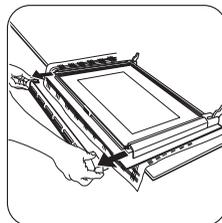
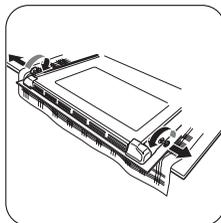
La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.

**!** **Avertissement 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.

**!** **Avertissement** Nessayez pas dextraire 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.

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



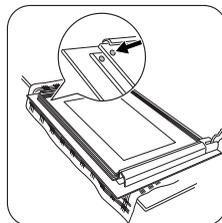
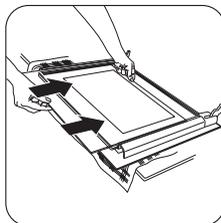
### Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

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.

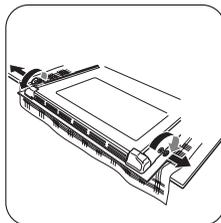
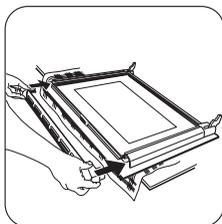
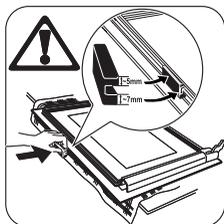
**Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.**

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



## 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

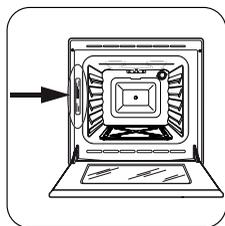
le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.</li></ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <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> <p>Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").</p>

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four fume.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <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 graisse/jus de cuisson sur les parois du four.</li> <li>la position du thermostat 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>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").</li> <li>Verifiez que la porte du four est bien fermée.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Une foyer de table ou le four ne s'allume pas.</li> <li>Le programmateur affiche "12.00".</li> <li>Le code erreur "F..." apparaît sur l'afficheur du programmateur.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <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> <li>Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").</li> <li>Prenez note de ce code de 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.

## 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.

### Avertissement 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 ac-

cordée 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.

#### Cet appareil est conforme aux suivantes:

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

## Caractéristiques techniques

### Dimensions

Hauteur couvercle levé	145 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

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	FRII2E+3+, FRIII1c2E+3+

et modifications successives.

### 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.

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

Débit calorifique nominal	7,0kW
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Puissance électrique	4,51 kW

## La table de cuisson

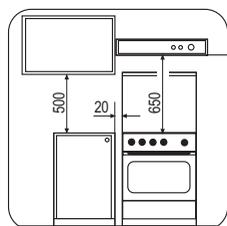
Couvercle (mod. CMP 6085 W)	tôle émaillée
Couvercle (mod. CMP 6085 X)	verre
Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur triple couronne)	4,0 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Zone de cuisson arrière droite: plaque électrique (Ø 180)	2,0 kW
Allumage électronique de table	oui

## Le four

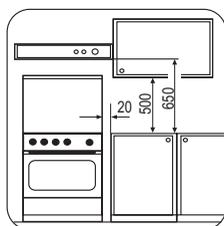
Élément sole	1,00 kW
Élément voûte	0,80 kW
Éléments sole+voûte	1,80 kW
Puissance du gril (Pos. "Tournebroche")	1,65 kW
Puissance du gril (Pos. "Grillades Minces")	2,45 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Puissance électrique	2,51 kW

## Installation de l'appareil

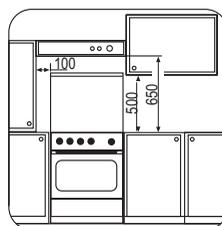
### Mise en place de l'appareil



classe 1- appareil isolé



classe 1- appareil isolé



classe 2, sub-classe 1 -  
appareil encastré

**Fig. 1**

Les dimensions sont indiquées en millimètres

## Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures cicontre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig. 1).

## 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.

**⚠ Avertissement** 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.

## 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. 2).
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a un risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).

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

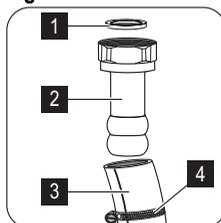
- Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses 2 joints. Si les joints ne sont pas mis en place il y a un risque d'explosion.

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (Fig. 3).
- 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.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

## Tuyau rigide

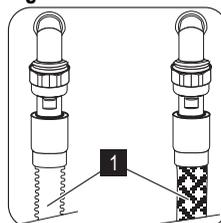
- Un tuyau rigide avec écrou et joint.

Fig. 2



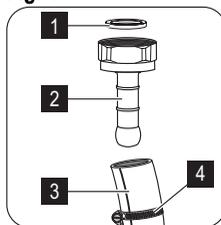
- 1 Joint
- 2 About gaz
- 3 Tuyau souple
- 4 Collier

Fig. 3



- 1 Tuyau flexible

Fig. 4



- 1 Joint
- 2 About butane
- 3 Tuyau souple
- 4 Collier

### 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. Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses 2 joints. Si les joints ne sont pas mis en place il y a un risque d'explosion.

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.

- Pour les installations anciennes (avant 1997) 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. 4).
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).

### 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.

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

### Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

A 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 - tab 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.

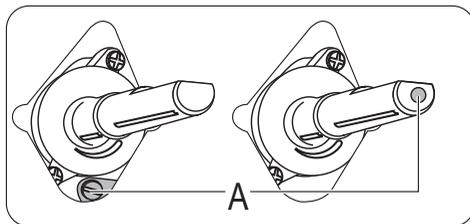
**Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).**

### 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.
5. Procédez en suivant les indications du **tableau n°1**.

### A - Vis de réglage



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.

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple Couronne	56

## Tableau n°1

Butane/Propane	Gaz Nature/Air Propané
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 kW	PUISSANCE REDUITE kW	BUTANE/PROPANE			GAZ NATUREL		AIR PROPANE	
			injecteurs	Butane g/h 28-30 mbar	Propane g/h 37 mbar	injecteurs	dm3/h 15°C G20/ G25 20/25 mbar	injecteurs	m <sup>3</sup> /h
Auxiliaire	1	0,33	50	73	71	70	0,095	127	0,140
Semi-rapide	2	0,45	71	145	143	96	0,19	195	0,280
Triple Couronne	4	1,2	98	291	286	286 121	0,412		
Triple Couronne G130	3,7							348	0,52

## 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 repère jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

#### Remarque :

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.

**⚠ Avertissement** 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.

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

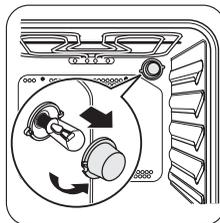
### Remplacement de la lampe du four

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

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 6) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W / 25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)