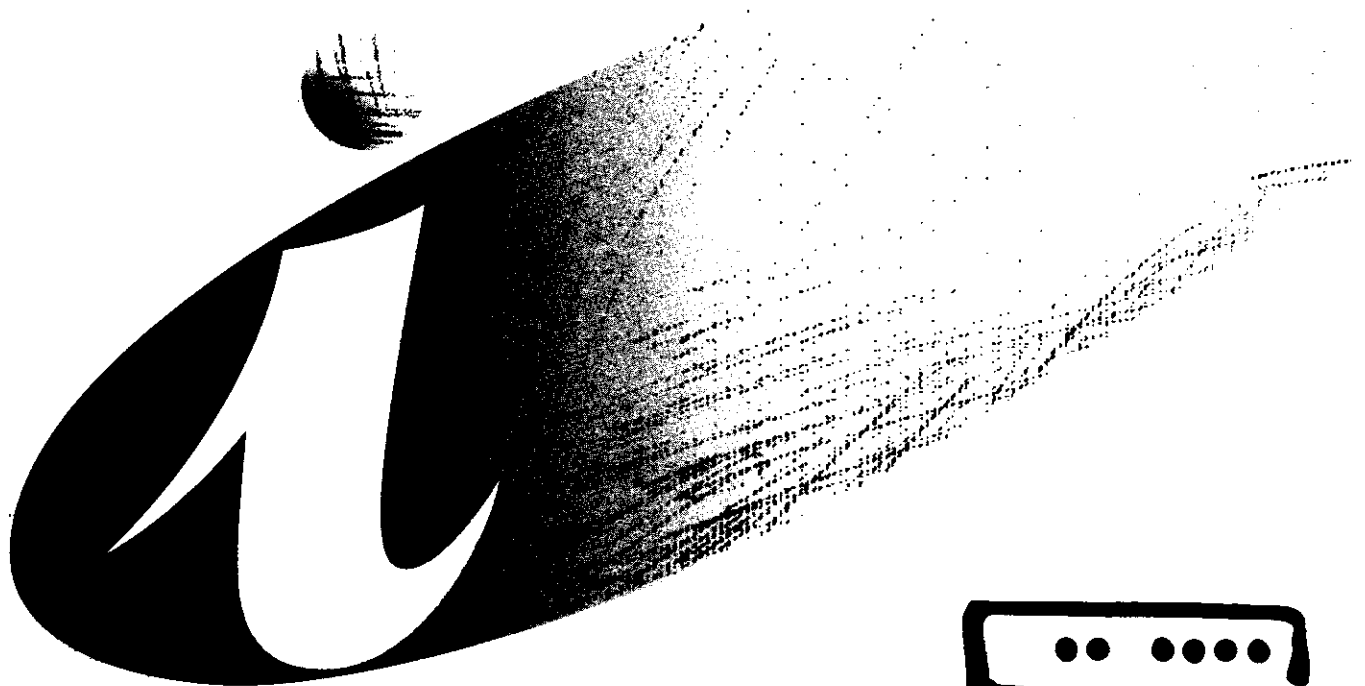
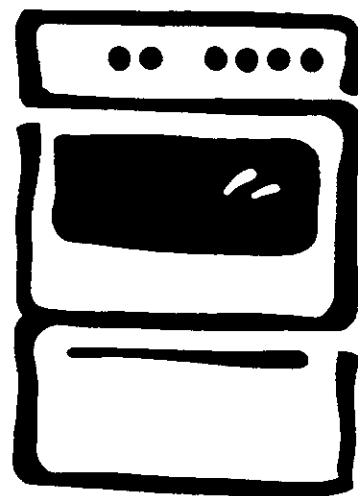


FAURE

NOTICE D'UTILISATION



**CUISINIÈRE MIXTE
MULTIFONCTION
PYROLYSE 60 x 60**



CMP694

Table des matières

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR		A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR	36
Avertissements importants	4	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ...	37
DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE	6	INSTALLATION	38
L'INTERIEUR DU FOUR	7	CHANGEMENT DE GAZ	41
LE PROGRAMMATEUR	8	REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE	43
CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION	10		
COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON	11		
COMMENT UTILISER LE FOUR	12		
Le sélecteur de fonctions	12		
Le thermostat	12		
Le voyant marche	12		
Le voyant régulation	12		
Les accessoires du four	13		
LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON	14		
La cuisson traditionnelle	15		
La cuisson au gril	16		
La cuisson ventilée	17		
La cuisson ventilée sur plusieurs niveaux ..	18		
Des idées de menus	19		
La cuisson au turbo gril	20		
La cuisson des viandes	21		
La cuisson au gril	22		
La cuisson au maxi gril	22		
CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON	23		
CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR	25		
GUIDES DES CUISSONS	26		
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29		
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	33		
CONDITIONS DE GARANTIE	34		
SERVICE APRES-VENTE	34		

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :



Instructions de sécurité

1.2.3



Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veuillez 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 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.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- La façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Enlevez tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des foyers (torchons, feuille d'aluminium...).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- N'employez jamais le plateau multi-usages comme plat à rôtir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Eteignez tous les brûleurs ainsi que la plaque électrique et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.
- 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.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four :
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- 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.
- En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre cuisinière assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.
- Vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois soient suffisamment refroidies avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière.
- 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 graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Debranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si la cuisinière présente une quelconque anomalie.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**en cas d'anomalie de fonctionnement**". Si après avoir vérifié les différents points, l'anomalie persiste, consultez un spécialiste : le Service Après-Vente de votre revendeur. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

Si vous ne parvenez pas à joindre un réparateur, veuillez contacter le :

Service Conseil Consommateurs
B.P. 50142 - 60307 SENLIS CEDEX - FRANCE
Tél. 03 44 62 28 28

qui vous communiquera l'adresse d'un Service Après-Vente de votre région.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Protection de l'environnement

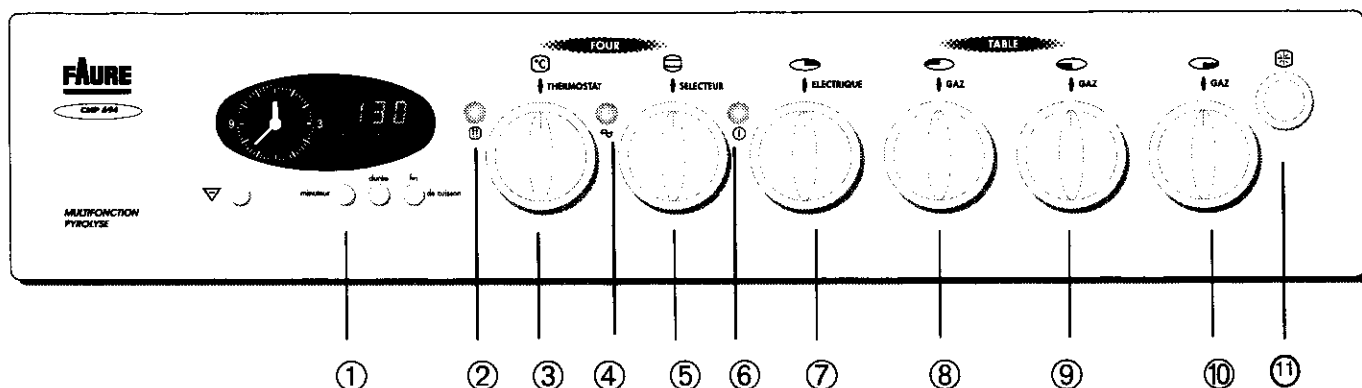
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

Le bandeau de commandes

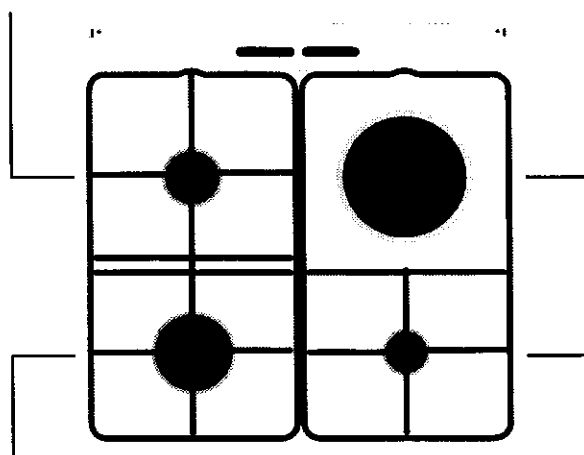


- ① Programmateur
- ② Voyant "pyrolyse" (four)
- ③ Commande du thermostat de four
- ④ Voyant "régulation" (four)
- ⑤ Commande du sélecteur de fonctions du four
- ⑥ Voyant "marche" (table et four)
- ⑦ à ⑩ Commandes des foyers de table
- ⑪ Bouton d'allumage des brûleurs gaz

La table de cuisson

Brûleur semi-rapide
2,00 kW

Plaque à limiteur
2,00 kW

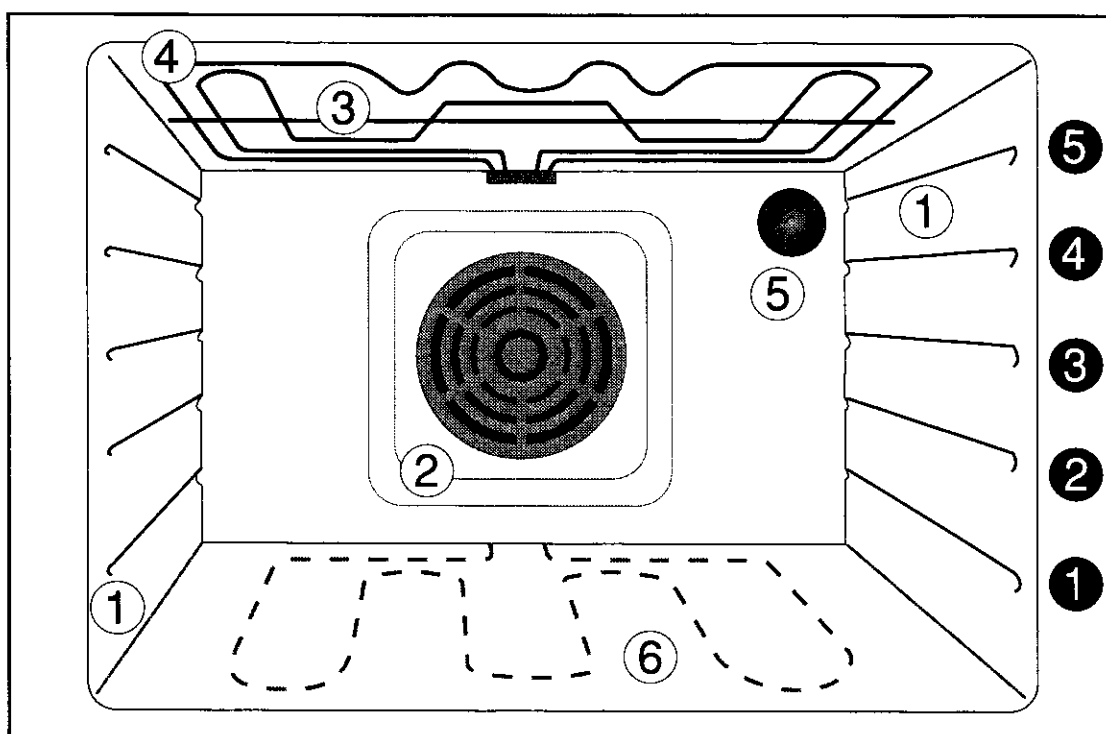


Brûleur rapide
3,20 kW*

Brûleur auxiliaire
1,00 kW

* en butane/propane : 3,0 kW

L'INTERIEUR DU FOUR



- ① Gradins
- ② Turbine de ventilation
- ③ Gril
- ④ Élément chauffant supérieur
- ⑤ Eclairage du four
- ⑥ Élément chauffant inférieur situé sous la sole

① à ⑤ Niveaux de gradins

LE PROGRAMMATEUR

Ce programmateur peut être utilisé comme un minuteur ou pour la programmation d'une cuisson.

Les touches du programmateur

- A Permet de diminuer les temps de cuisson ▽
- B Minuteur
- C Durée de cuisson
- D Fin de cuisson

Mise à l'heure de l'horloge

Après raccordement de votre four au réseau électrique ou après une coupure d'électricité :

1. Appuyez simultanément sur **C** et **D**, les indicateurs lumineux et **0 00** clignotent.

Après quelques secondes, la rotation des aiguilles s'accélère.

2. Relâchez les touches lorsque les aiguilles du minuteur affichent l'heure souhaitée.

Les aiguilles tourneront toujours dans le sens des aiguilles d'une montre et jamais à l'inverse.

En cas de micro-coupure de l'alimentation électrique, n'excédant pas deux secondes, la remise à l'heure n'est pas nécessaire.

Utilisation du minuteur : fonction "sablier"

La fonction minuteur est indépendante du four et n'a aucun effet sur la mise en fonctionnement ou l'arrêt du four.

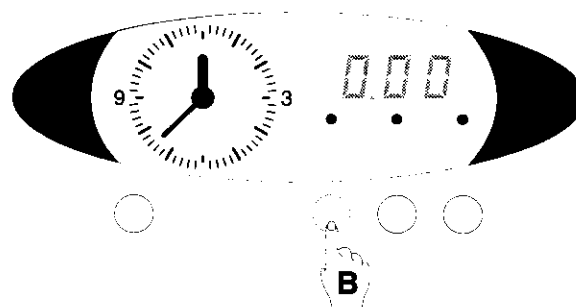
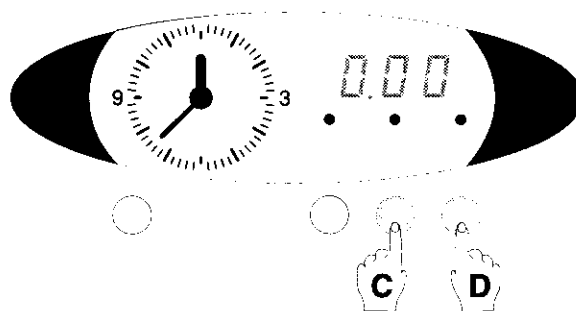
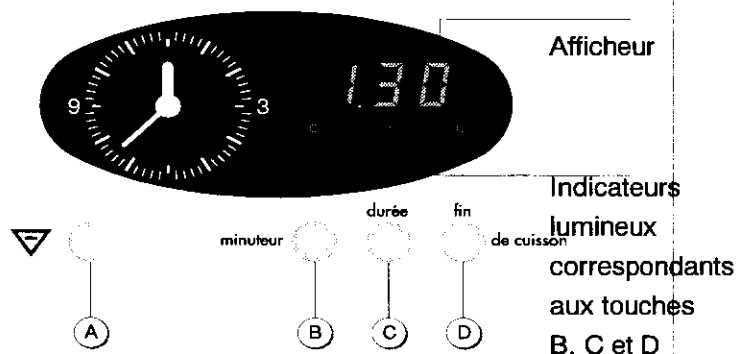
1. Appuyez sur la touche **B**.
Le voyant lumineux clignote et **0.00** s'affiche.
2. Maintenez la pression et relâchez lorsque la durée choisie est affichée. L'indicateur clignote pendant le réglage, puis reste allumé.
3. Après l'écoulement du temps choisi, un signal sonore retentit pendant deux minutes environ. Pour l'interrompre, appuyez sur **C**.

Comment modifier le temps choisi ?

1. Appuyez sur **B** pour faire clignoter l'indicateur.
2. Appuyez sur **A** pour réduire le temps affiché ou sur **B** pour l'augmenter.

Comment tout annuler ?

Vous appuyez simultanément sur **B** et **A** pour tout annuler rapidement.



Programmation semi-automatique d'une cuisson (Départ immédiat - arrêt automatique)

1. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions choisies. Les voyants ① et  s'allument.

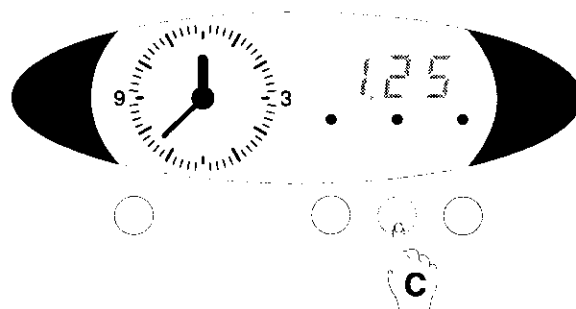
2. Appuyez sur **C** pour choisir la **durée de cuisson** qui s'inscrit sur l'afficheur.

Lorsque le temps choisi est écoulé, un signal sonore retentit pendant deux minutes environ. Le four n'est plus en fonctionnement.

3. Ramenez les commandes sur la position Arrêt (Thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur 0).

4. Appuyez sur **C** pour arrêter le signal sonore.

L'indicateur et l'afficheur s'éteignent après quelques secondes.



Comment modifier le temps choisi ?

1. Appuyez sur **C** pour faire clignoter l'indicateur.
2. Appuyez sur **A** pour réduire le temps affiché ou sur **B** pour l'augmenter.

Comment tout annuler ?

Appuyez **simultanément** sur **C** et **A** pour tout annuler rapidement.

Programmation automatique d'une cuisson (Départ différé - arrêt automatique)

Il est normal que le ventilateur de refroidissement se mette en route avant le début de la cuisson.

1. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions choisies.
2. Appuyez sur **C** pour choisir la **durée de cuisson** qui s'inscrit sur l'afficheur.

3. Appuyez sur **D** et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que les aiguilles de l'horloge se positionnent sur l'heure de fin de cuisson choisie.

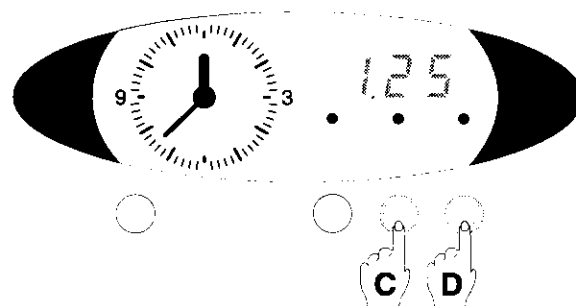
L'indicateur "Durée de cuisson" reste allumé et celui de "Fin de cuisson" clignote.

Les aiguilles restent sur l'heure de fin de cuisson.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit pendant deux minutes environ et tous les indicateurs lumineux s'éteignent. 00 reste affiché. Le four n'est plus en fonctionnement.

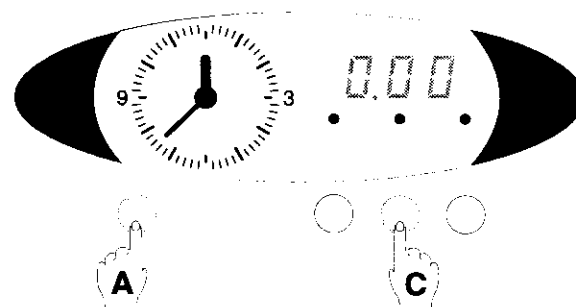
4. Ramenez les commandes sur la position Arrêt (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur 0).

5. Appuyez sur **C** pour arrêter le signal sonore. L'indicateur et l'afficheur s'éteignent.



Comment tout annuler ?

1. Appuyez simultanément sur **C** et sur **A** pour remettre l'afficheur à zéro. Le voyant clignote. Les aiguilles de l'horloge se remettent à l'heure automatiquement.
2. Le voyant et l'afficheur s'éteignent.



CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

La table de cuisson

Avant la première utilisation de la plaque électrique, faites-la chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Le four

Premier nettoyage

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

Première opération

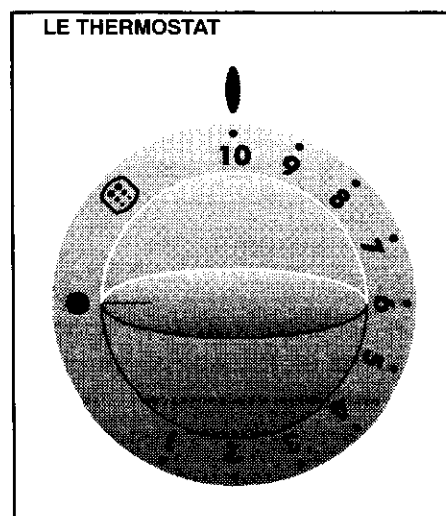
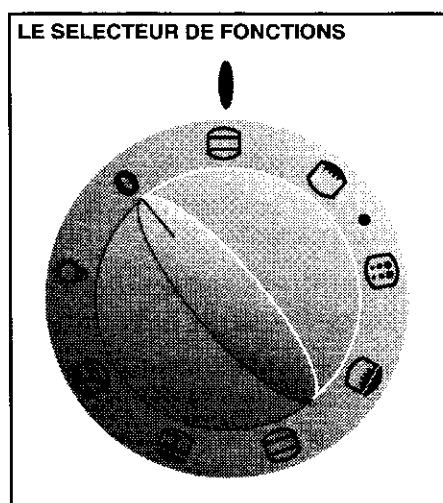


Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Comment procéder ?

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Mettez le programmeur à l'heure (voir chapitre "Le programmeur").
5. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur 10.
6. Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Le mode, la durée et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.



COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Les brûleurs gaz

Pour allumer les brûleurs :

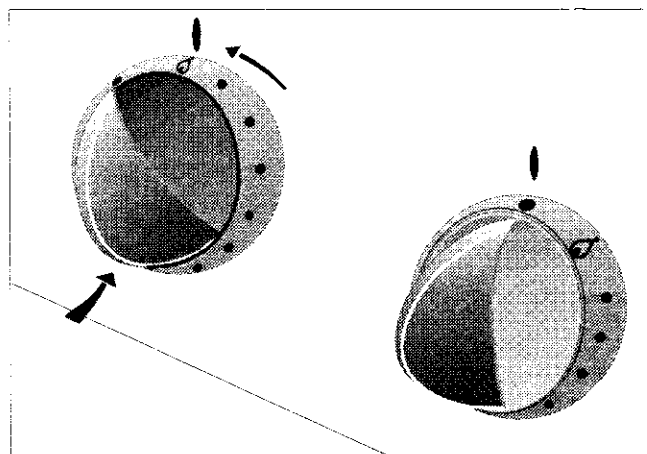
- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- en même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes)

ou

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique),

Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.



Le foyer électrique : plaque rapide à limiteur (point rouge)

Elle offre 6 positions de cuisson.

Cette plaque chauffe vite et convient particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif (reportez-vous au chapitre "Guides des cuissons").

Le repère "0" correspond à la position arrêt.

Le repère "6" correspond à la position maxi.

Pour allumer la plaque :

- Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
- Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "marche" s'allume.

Pour éteindre la plaque

- Ramenez la commande sur la position "0".

Le voyant "marche" s'éteint sauf si le four fonctionne.

Le voyant "marche"

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

Sécurité

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.
- Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.

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

COMMENT UTILISER LE FOUR

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

Les commandes de four

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions du four et du thermostat.

Le sélecteur de fonctions

Pour sélectionner le mode de cuisson désiré, la commande du sélecteur de fonctions peut être tournée vers la droite ou vers la gauche :

- L'éclairage du four 
- La cuisson ventilée 
- La cuisson au turbo grill 
- La cuisson des viandes 
- La cuisson au maxi grill 
- Le nettoyage pyrolytique 
- La cuisson au grill 
- La cuisson traditionnelle 
- La cuisson des viandes 

Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur ● puis le sélecteur de fonctions sur 0.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est gradué de 1 à 10 et règle la température du four.

Le voyant marche

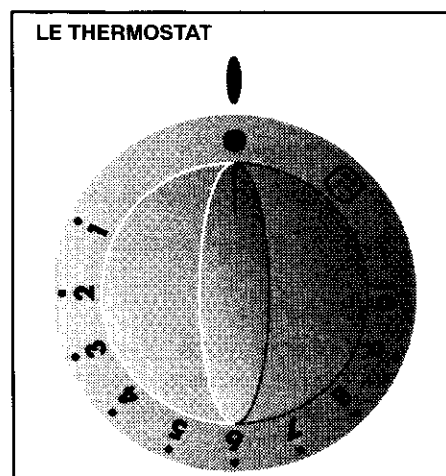
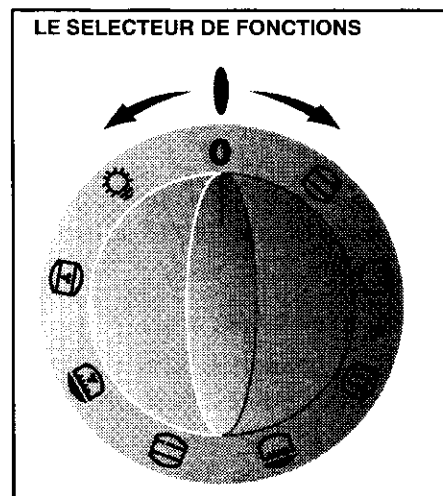
Le voyant s'allume dès que vous tournez la manette du sélecteur de fonctions. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position 0.

Le voyant régulation

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement de la cuisinière (bandeau de commandes...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement ; il est normal qu'il se mette en route avant le début d'une cuisson avec départ différé et que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.



Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur 0).

Les accessoires du four



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

Votre cuisinière est équipée de :

- 2 grilles support
- 1 plateau multi-usages

La grille support de plat

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

Vous pouvez l'utiliser dans les 2 sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il est employé pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

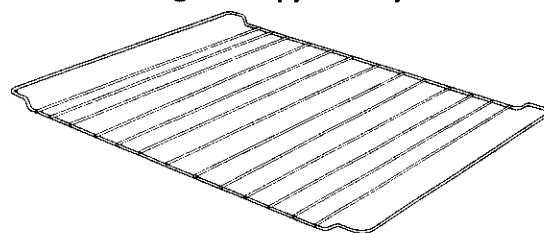
On l'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

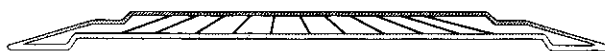


Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir une cuisson homogène.

La grille support de plat



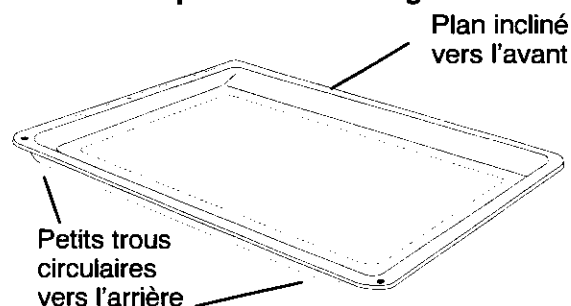
Déhanchement vers le haut



Déhanchement vers le bas



Le plateau multi-usages



LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

La cuisson au gril

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

La cuisson ventilée

Elle permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou de nature différentes. Elle convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.

La cuisson au turbo gril

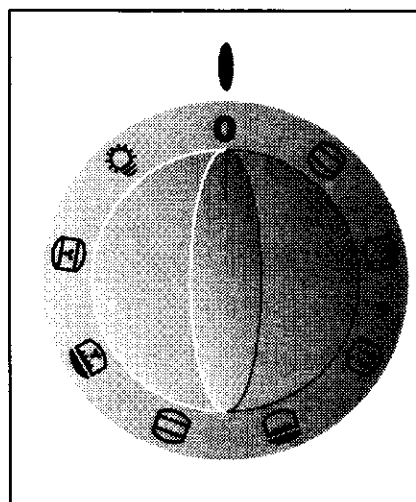
Elle permet de griller les pièces de viande épaisses ou certains poissons charnus et de réchauffer et gratiner les gratins froids préparés à l'avance.

La cuisson des viandes

Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

La cuisson au maxi gril

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.



La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

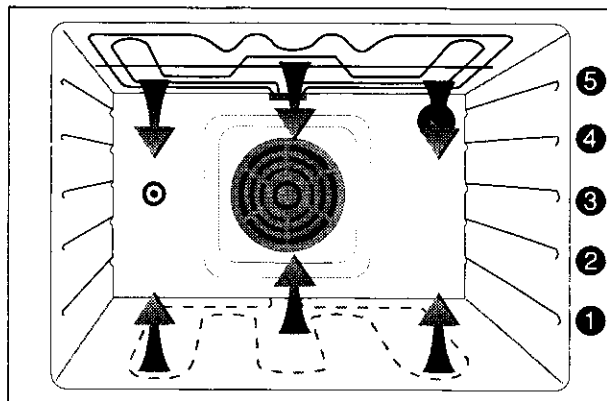
Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi. Consultez le guide des cuissons.

Durée de préchauffage :

- 6 minutes 30 environ pour les repères 3 - 4.
- 9 minutes environ pour le repère 6.

2. Enfournez votre plat dès que le voyant "régulation" est éteint.



La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Dans ce cas, placez le thermostat sur la graduation minimum.

Ensuite, enfournez la préparation directement sans préchauffage.

La cuisson au grill



Toutes les cuissons au grill doivent être faites sous votre surveillance.

L'utilisation du grill se fait porte fermée.

Sur cette position, seul l'élément intérieur du grill fonctionne.

Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viande peu épaisses (côtes de porc, saucisses...) et en petite quantité.

Vous pouvez également griller des toasts ou des petits poissons (sardines).

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.

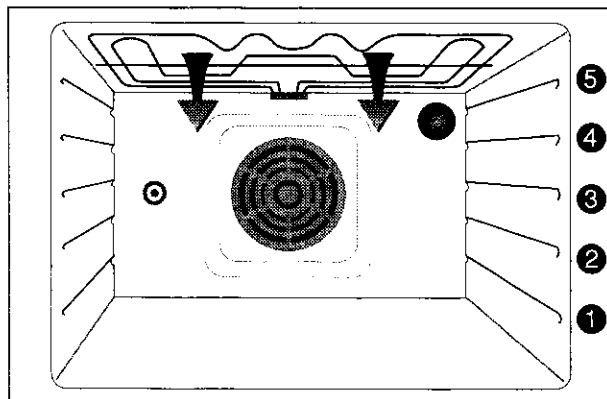
Lorsque le grill est rouge :

4. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille support au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.

Préférez le gradin ⑤ pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).

6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face
8. Salez en fin de cuisson.

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



Les gratins

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

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

La cuisson ventilée

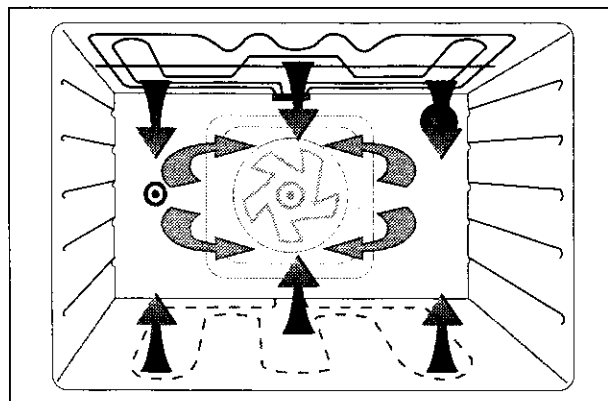
La cuisson se fait par convection forcée. Une turbine placée à l'arrière du four crée un mouvement d'air chaud qui active les cuissons et permet de cuire sur un ou plusieurs niveaux. La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogène. La cuisson ventilée convient à tous types de préparations culinaires, même délicates.

Les avantages de la cuisson ventilée

- Le mouvement d'air chaud enveloppe les aliments, la cuisson à cœur se fait plus rapidement ce qui vous permet de réduire le temps de cuisson d'environ 20% par rapport à une cuisson traditionnelle.
- Les températures de cuisson sont inférieures à celles préconisées en cuisson traditionnelle ; ainsi la qualité et la saveur de vos préparations seront mieux préservées.
- Préférez la position cuisson ventilée, chaque fois que vous aurez à cuire des plats tels que : quiche, gratin dauphinois, flammiche, etc... pour une cuisson à cœur impeccable.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi. Consultez le guide des cuissons.
2. Enfourez votre plat dès que le voyant "régulation" est éteint.



La cuisson ventilée sur plusieurs niveaux

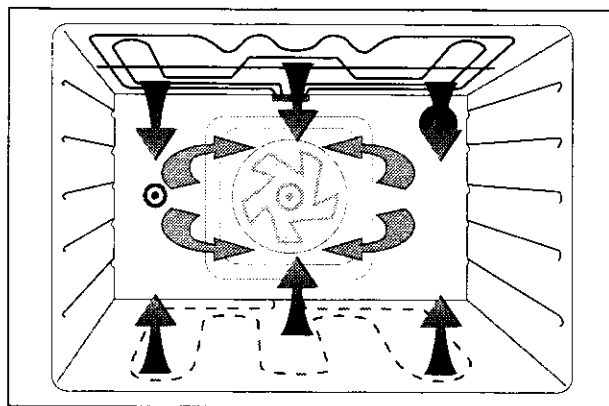
Pour bénéficier encore plus des avantages de la cuisson ventilée (économie d'énergie, gain de temps, confort d'utilisation), vous pourrez cuire simultanément des préparations similaires ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie, sans qu'il y ait communication d'odeur entre les mets.

Cuissons groupées de préparations de même nature

Quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, choisissez une grille avec un plateau multi-usages ou les deux grilles, en utilisant dans la plupart des cas les gradins ① et ③.

Consultez le guide des cuissons.



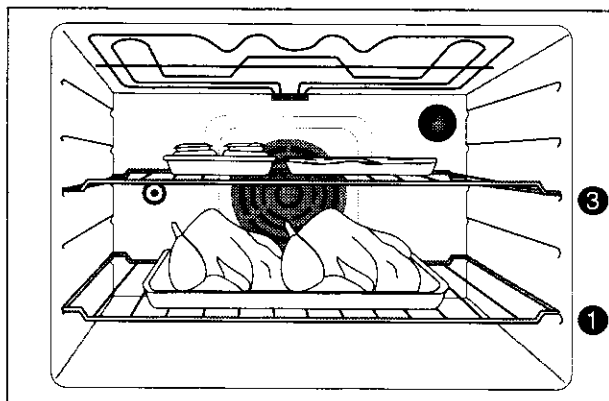
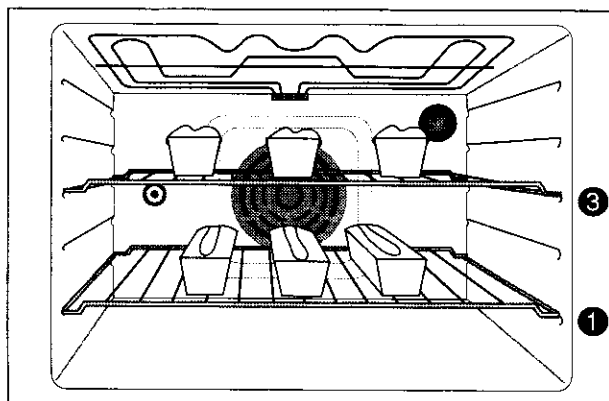
Cuissons groupées de préparations différentes

Vous pourrez cuire tout un repas en une seule fournée. Il suffit de suivre ces quelques conseils :

- Choisissez des préparations dont la température de cuisson est voisine.
- Le temps global de cuisson dépend de la cuisson la plus longue.
- Si le four est très rempli, allongez la durée de cuisson et augmentez un peu la température.
- L'enfournement et la sortie des différents plats ne s'effectuent pas forcément au même moment, ils sont déterminés par le temps de cuisson propre à chaque plat ou par l'ordre de service.
Faites seulement attention à ne pas ouvrir le four alors qu'une autre préparation pourrait en être gênée (début de cuisson d'un gâteau par exemple).

- Pensez que certaines préparations lèvent en cuisant, assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux est suffisant.
- Les viandes et les volailles seront placées de préférence au gradin ① de manière à éviter les projections sur les autres plats.
- Si une préparation risque de déborder, couvrez la grille support d'une feuille de papier aluminium ménager.

Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la grille.



Des idées de menus

Ces exemples de menus vous aideront à découvrir les avantages de la cuisson ventilée.

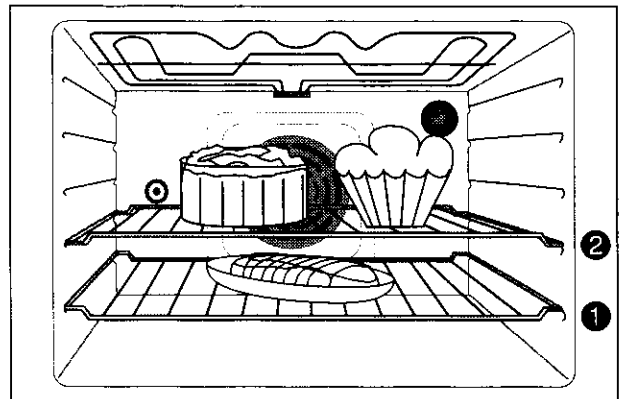
Menu n° 1

soufflé au fromage - rôti de veau - brioche

Posez le rôti dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ①.

Le soufflé et la brioche sont posés sur l'autre grille glissée au gradin ②.

Enfournez le rôti, puis le soufflé en fonction de l'heure de service. La brioche peut être enfournée soit en même temps que le rôti et sortie avant d'enfourner le soufflé ou en même temps que le soufflé, ceci de manière à ne pas avoir à ouvrir le four pendant la cuisson du soufflé.



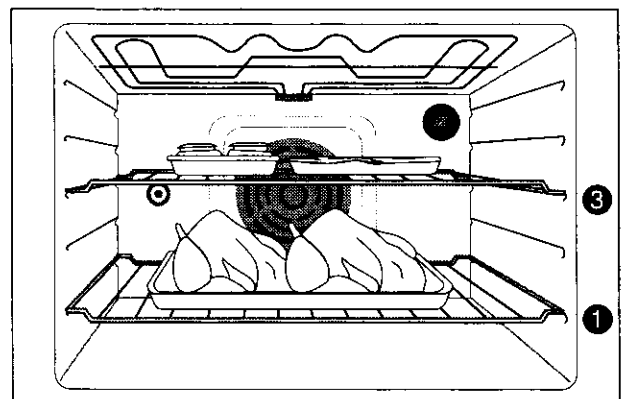
Menu n° 2

gratin dauphinois - 2 poulets - pommes au four

Posez les poulets dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ①.

Les pommes et le gratin dauphinois sont posés sur l'autre grille glissée au gradin ③.

Enfournez ensemble les poulets et le gratin. Les pommes peuvent être enfournées soit en même temps que les poulets et le gratin, soit en cours de cuisson.



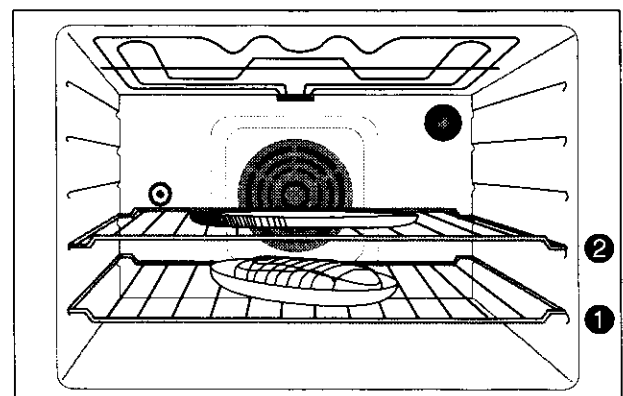
Menu n° 3

rôti de boeuf - tarte aux pommes

Posez le rôti de boeuf dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ① et la tarte sur l'autre grille glissée au gradin ②.

Le rôti et la tarte sont enfournés ensemble.

Dans ce cas, il est préférable de préchauffer le four.



La cuisson au turbo gril

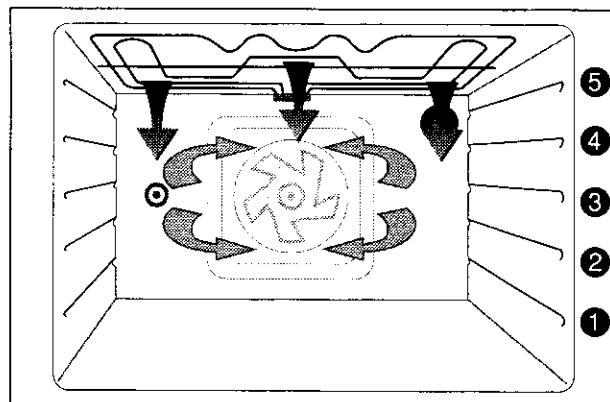
 La cuisson au turbo gril se fait porte fermée et sous votre surveillance.

Principe

Les deux éléments chauffants de voûte fonctionnent en alternance avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à cœur rapidement.

Utilisation du turbo gril

Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viande épaisses (côte de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus, ainsi que pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner.



Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.

Lorsque le gril est rouge :

4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

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

Les gratins

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

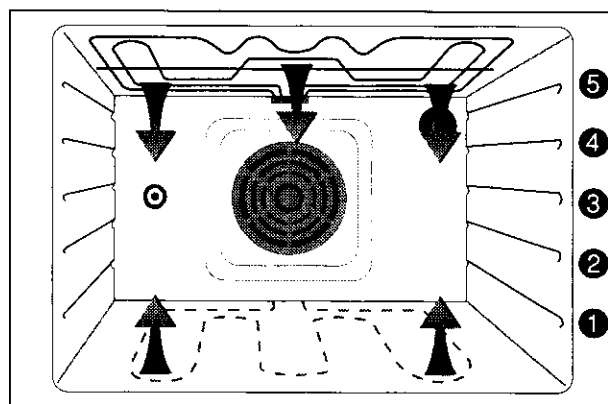
Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

La cuisson des viandes

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

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.



Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi.
2. A la première extinction du voyant "**régulation**", enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position  réservée à la cuisson des viandes rôties.

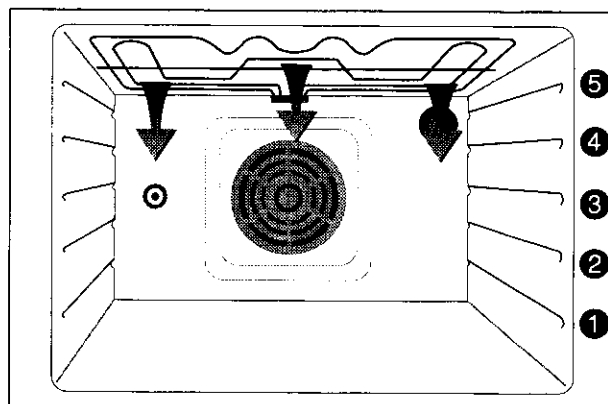
La cuisson au maxi grill



L'utilisation du grill se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.

Toutes les cuissons au grill doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande (côtes de porc, saucisses...) qui restent moelleuses, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).



Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.

Lorsque le grill est rouge :

4. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

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

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

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



CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON



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

Les brûleurs gaz

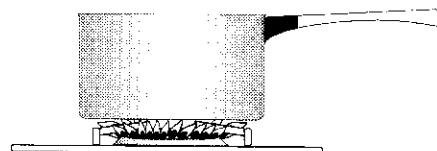
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

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

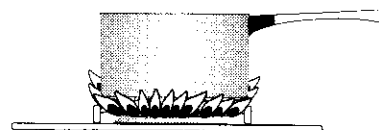
Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée. Ceci évite le débordement des flammes et une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

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation

(gaspillage d'énergie)



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 des brûleurs soient :
 - correctement remis en place,
 - et parfaitement secs.

La plaque électrique

- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et 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 remener 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. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Choix des récipients

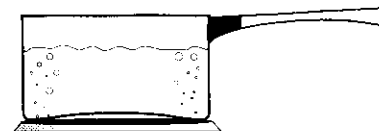
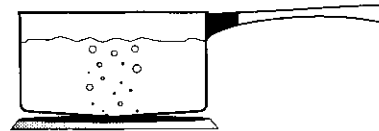
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque :

- 18 à 22 cm de diamètre
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

Bonne utilisation



Mauvaises utilisations



CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR

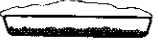
Choix des récipients

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

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

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 ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

Conseils pratiques



Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- 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 cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

- Prenez l'habitude d'éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Pendant ce laps de temps, n'ouvrez pas la porte, la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée dans le four.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

GUIDES DES CUISSONS

Guide des cuissons sur la plaque électrique

Préparations	Plaque électrique
Maintien au chaud : beurre et chocolat fondus	1
Mijotage : sauces délicates, riz, légumes secs	2
Maintien à ébullition : pâtes, pommes de terre, légumes frais, potages	3
Cuisson à la poêle : veau, porc, omelette	4
Cuisson à la poêle : boeuf, crêpes	5
Fritures	6

Guide des cuissons au grill et au maxi grill

Toutes les cuissons au grill doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES 3 minutes de préchauffage							
4 côtes de porc			5		8 ^{1/2}	10 - 15	Grille support, plateau multi-usages
6 côtes de porc			5		8 ^{1/2}	10 - 20	Grille support, plateau multi-usages
1 - 6 saucisses, merguez			5		8 ^{1/2}	8 - 12 par face	Grille support, plateau multi-usages
7 - 12 saucisses, merguez			5		8 ^{1/2}	8 - 12 par face	Grille support, plateau multi-usages
1 - 4 morceaux de poulet (cuisses)			4		8 ^{1/2}	10 - 22	Grille support, plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)			4		8 ^{1/2}	15 - 21	Grille support, plateau multi-usages
Côte de boeuf			4		8 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, plateau multi-usages
Poissons			5		8 ^{1/2}	4 - 7 par face	Grille support, plateau multi-usages

Guide des cuissons au turbo grill

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Gratin de pommes de terre			3		6	20 - 25	Grille support, plat en terre à feu
Gnocchi à la romaine			3		6	20 - 25	Grille support, plat en terre à feu

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.

Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50-60°C	3 140°C	5 180°C	7 220°C	9 260°C
2 90-110°C	4 160°C	6 200°C	8 240°C	10 270-280°C

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 6 minutes 30 environ pour les repères 3-4
durée : 9 minutes environ pour le repère 6

Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 7 minutes 30 environ pour le repère 6

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			2		1 1/2	-	-
VIANDES							
Rôti de boeuf, 1 kg			2		7 1/2	35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			2		7 1/2	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			2		6 1/2	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			2		6	60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			2		7	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS							
Poissons entiers			2		5	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poisson filets			2		5	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
LEGUMES							
Gratin dauphinois			2		6	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			2		7	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			2		6	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES							
Croûtes feuilletées			3	-	7 1/2	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			3	-	6	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			2		6	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			2	-	6	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			3		7	15 - 25	Grille support, tourtière
			3 et 1		5 1/2	15 - 18	Grilles support, tourtières
Quiche lorraine			1		7 1/2	35 - 40	Grille support, tourtière
			3 et 1		5	40 - 45	Grilles support, tourtières

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PÂTISSERIES							
Biscuit de Savoie			3		4 - 4 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			3	-	5 - 5 ^{1/2}	15 - 20	Plateau multi-usages
			1		5 - 5 ^{1/2}	20 - 25	Grille support, moule à brioche
			3	-	4 ^{1/2} - 5	10 - 15	Plateau multi-usages
Cake aux raisins			2		4 ^{1/2} - 5	50 - 60	Grille support, moule à cake
			3 et 1		4 - 4 ^{1/2}	50 - 60	Grilles support, moules à cake
Génoise			3		4 - 4 ^{1/2}	35 - 40	Grille support
Kouglof			2		5 - 5 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			3	-	2	90 - 120	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			3	-	2	90 - 120	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux			3	-	6	35 - 40	Plateau multi-usages
			3	-	5 ^{1/2}	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			3		4 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			3	-	4	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			3	-	3 ^{1/2}	16 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			3		6 ^{1/2}	40 - 45	Grille support, tourtière
			3 et 1		5	30 - 35	Grilles support, tourtières
Tarte aux fruits (pâte levée)			3		5	30 - 35	Grille support, tourtière
			3 et 1		5	20 - 25	Grilles support, tourtières

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table

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

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

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

Nettoyage du couvercle

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

Grilles émaillées

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

Brûleurs gaz (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 soient bien en place et parfaitement secs.

Plaque électrique

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position **Arrêt** (les voyants et la lampe de four éteints).

Utilisez une éponge humide et un détergent, rincez et séchez.

Si nécessaire, faites chauffer la plaque préalablement pour carboniser les salissures.

La plaque doit être maintenue bien sèche.

Périodiquement, vous pouvez l'essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commande et manettes

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

Porte, tiroir, plinthe et côtés

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

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher.

La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes, ...). Les odeurs sont filtrées par un catalyseur.

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.

Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les foyers de table.

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

Entretien régulier

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

Entretien périodique

Après un cycle de nettoyage pyrolytique, 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.

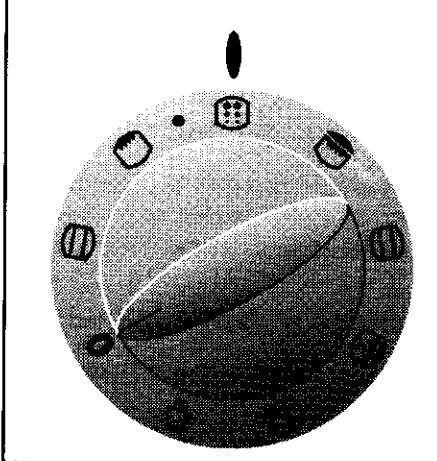
Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four.

Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ.

Comment procéder ?

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez tous les accessoires du four (grilles, tournebroche et plateau multi-usages), ils supporteraient mal la température de pyrolyse.
3. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
4. Fermez la porte.
5. Positionnez le thermostat et le sélecteur de fonctions sur les positions .
6. Pour programmer le cycle de nettoyage pyrolyse, reportez-vous à la page suivante.
7. Réglez le temps de nettoyage sur 90 minutes. Si votre four est très sale, vous pouvez augmenter la durée (maximum 180 minutes). Voir chapitre "Le programmeur".
8. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé :
 - ramenez les commandes sur **Arrêt** (thermostat sur  puis sélecteur de fonctions sur 0).Les voyants "**marche**" et "**pyrolyse**" s'éteignent. La porte se déverrouille.

LE SELECTEUR DE FONCTIONS

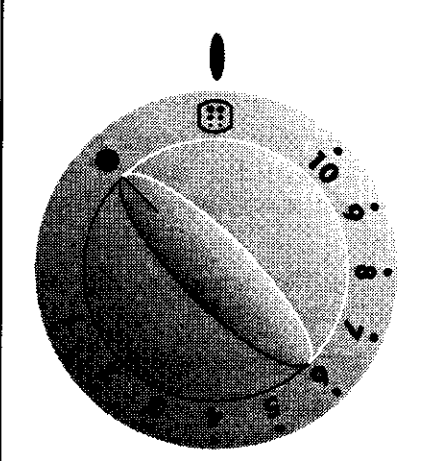


La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.

Nettoyage des accessoires

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

LE THERMOSTAT



Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse

Départ immédiat - arrêt automatique

1. Tournez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions . Après quelques secondes, une durée pré-programmée d'1 heure 30 s'affiche.

La durée peut être augmentée dans le cas de four très sale.

2. Appuyez sur **C** et affichez le temps désiré (maximum trois heures).

Lorsque le nettoyage est terminé, **00** s'affiche. Le four s'éteint.

3. Ramenez les commandes sur la position **Arrêt** (thermostat sur et sélecteur de fonctions sur **0**).

Il est normal que la porte du four reste verrouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Programmation automatique du nettoyage pyrolyse

Départ différé - arrêt automatique

1. Tournez les deux commandes du four sur les positions .

2. Après quelques secondes, **1.30** s'affiche (pyrolyse d'une durée de 1 heure 30).

Si vous souhaitez augmenter le temps du nettoyage pyrolyse (four très sale) :

3. Appuyez sur **C** et affichez la durée de nettoyage désirée (temps maximum : 3 heures).

4. Appuyez sur **D** et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que les aiguilles de l'horloge se positionnent sur **l'heure de fin de nettoyage** désirée.

L'indicateur "Fin de cuisson" clignote et "Début de cuisson" reste allumé.

Lorsque le nettoyage est terminé, **00** s'affiche.

5. Ramenez les commandes sur la position **Arrêt** (thermostat sur et sélecteur de fonctions sur **0**).

Sur l'afficheur : **00** disparaît.

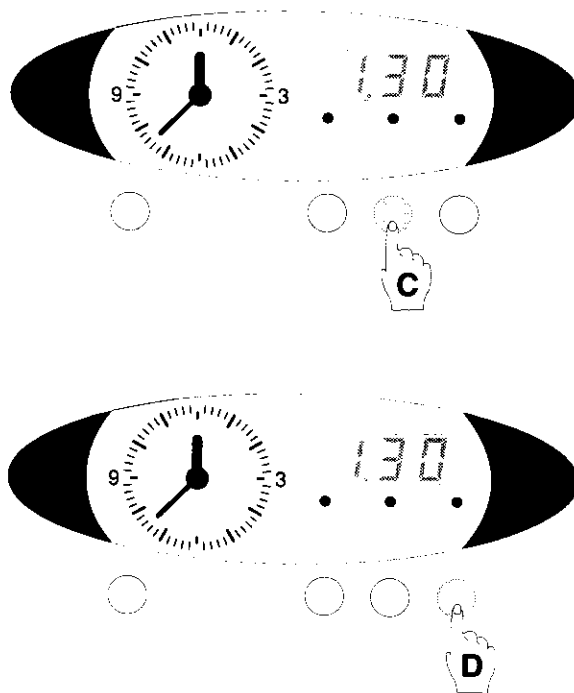
La porte du four reste verrouillée tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Interruption du nettoyage pyrolyse (volontaire ou coupure de courant)

1. Ramenez les commandes sur la position **Arrêt** (thermostat sur et sélecteur de fonctions sur **0**).

2. Le nettoyage est annulé.

Après quelques secondes, l'afficheur s'éteint.



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
Aucun brûleur ne s'allume	Vérifiez que : • L'arrivée du gaz est ouverte, • la position du tuyau gaz est correcte, • la bouteille ou la cuve n'est pas vide.
Un brûleur ne s'allume pas	Vérifiez que : • l'ensemble du brûleur est bien remonté, • le brûleur n'est pas mouillé, • la bougie d'allumage est propre et sèche.
La plaque électrique et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	Vérifiez que : • la position de préchauffage est correcte (voir chapitre "Guides des cuissons"), • la durée et la température de préchauffage sont correctes, • la position de cuisson est adaptée, • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée, • la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que : • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four, • la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées, plus particulièrement pour la position "Cuisson des viandes" (voir chapitre "Guides des cuissons").

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

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

Conditions d'application

Pour une application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SERVICE APRES-VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, 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 Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil.

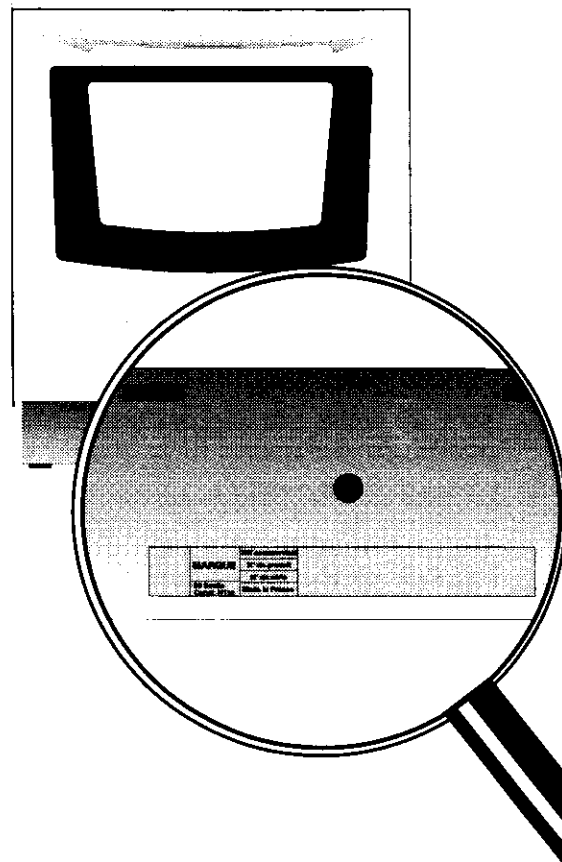
✉ Service Conseil Consommateurs - BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX - ☎ 03 44 62 28 28

i La plaque signalétique

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, 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 visible sur le socle de l'appareil, en façade, avant que la plinthe ne soit montée (reportez-vous au chapitre "INSTALLATION").

Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente.



60 Senlis Const. N110	MARQUE		
	Réf commerciale		
	N° de produit		
	N° de série		
	Made in France		

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

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.
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 19 m³/h.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif : 50 Hz (reportez-vous au **Tableau n° 1** au chapitre "Installation").

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,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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 étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changer le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée 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 leurs dépendances.
- normes DTU P 45-204 - installations de gaz.
- règlement sanitaire départemental.
- norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence commerciale

CMP694

Type de la cuisinière

6861

Appareil isolé

Classe 1

Appareil réglé en gaz naturel

Conversion possible en gaz butane, propane

Raccordement électrique

230 V 50 Hz

La table de cuisson	Couvercle de table	tôle
	Grilles de table	2 grilles support de casseroles en acier émaillé
	Foyer avant droit	brûleur auxiliaire 1,00 kW
	Foyer arrière droit	plaque à limiteur 2,00 kW Ø180 mm
	Foyer avant gauche	brûleur rapide 3,20 kW *
	Foyer arrière gauche	brûleur semi-rapide 2,00 kW
	Allumage électronique	
Le four	Four	électrique
	Puissance du four	2,40 kW
	Gril	électrique
	Puissance du gril	2,90 kW
	Eclairage de four	ampoule 25 W type E14
	Nettoyage	pyrolyse
Minuterie, programmation du temps	Programmateurs	
Accessoires	2 grille support	
	1 plateau multi-usages	
	Tiroir de rangement des accessoires	
	Plinthe	
	Cordon de raccordement électrique	1,20 m
Dimensions	Hauteur réglable couvercle fermé	86,3 à 88 cm
	Hauteur réglable au plan de cuisson	85 à 86,7 cm
	Largeur	59,4 cm
	Profondeur	60,2 cm
	Poids	57 kg

* Butane/propane : 3,0 kW

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68 et basse tension 73/23.

INSTALLATION

Mise en place de l'appareil

Emplacement

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

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Pour visser ou dévisser les pièces, utilisez une clé plate n° 32.

Mise en place de la plinthe

Pour une finition parfaite de la façade, une plinthe prête à monter est livrée dans le tiroir de votre cuisinière.

Comment la monter ?

1. Enlevez le sachet protecteur,
2. commencez par engager la partie basse dans le logement prévu à cet effet, sous le tiroir,
3. enfin, clippez par le haut en exerçant une pression avec la main.

Il se peut que vous ayez besoin d'accéder à la plaque signalétique collée sur le socle de la cuisinière alors que la plinthe est en place. Pour cela, suivez ces indications :

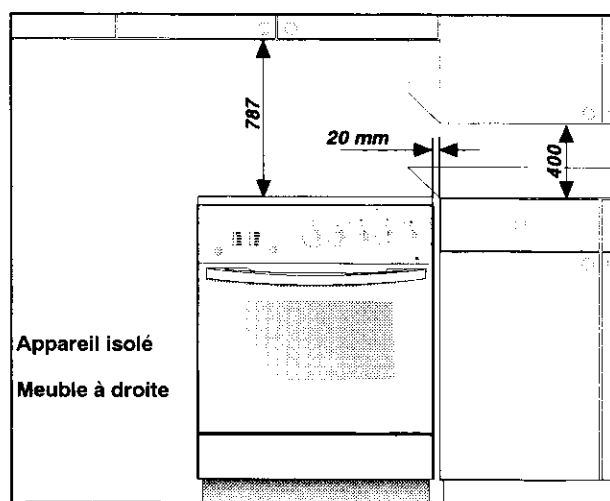
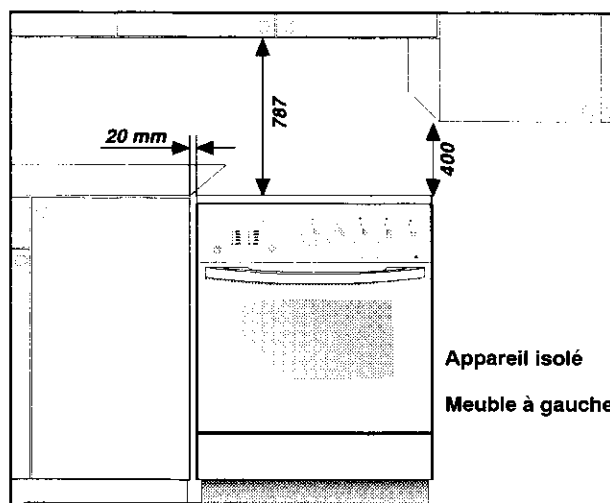
Comment la démonter ?

1. A l'aide de vos 2 pouces, appuyez sur la partie creuse, **vers le bas**, pour déclipper totalement la plinthe.

Classe 1

Fig.1

Appareil isolé



Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque 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, contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau ou tube pour un appareil isolé (classe 1)

1- Pour les gaz distribués par réseau :

Tube souple :

- 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).
- Veillez à l'enfoncer jusqu'en butée et à le fixer avec un collier.

Tuyau flexible :

- 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 1m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

2- Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

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

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (Fig.4).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier à chaque extrémité.

Pour l'achat des tuyaux

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

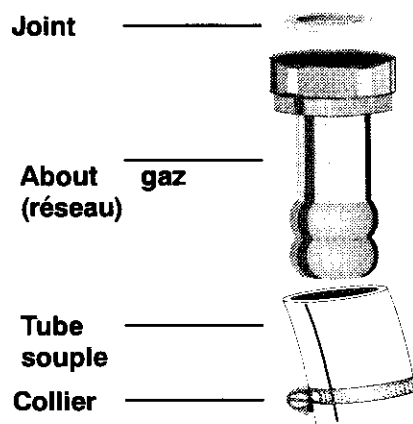


Fig.2

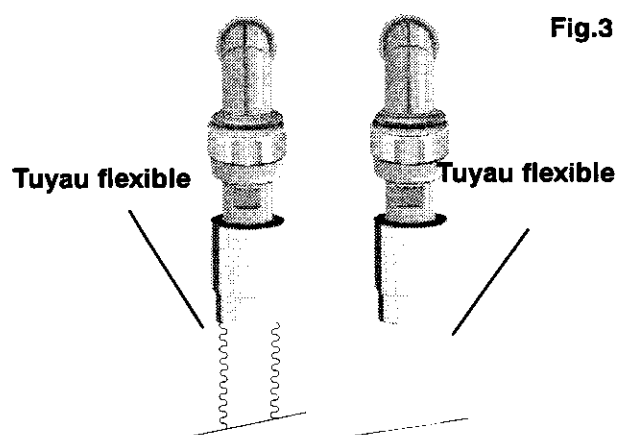


Fig.3

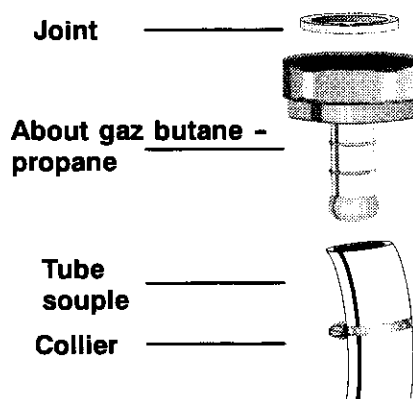


Fig.4

Raccordement électrique

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 3mm,
- calibre de fusible : consultez le **Tableau n° 1**.

Comment procéder ?

1. Dévissez les 2 vis de la trappe de raccordement située à l'arrière de l'appareil,
2. retirez la trappe de raccordement,
3. desserrez les 2 vis de l'arrêt de traction, situé sous le carter,
4. introduisez l'extrémité du câble dans le trou au dessus de l'arrêt de traction,
5. ensuite, connectez le câble à la barrette de raccordement conformément au **Tableau n° 1** et à la **Fig. 5**,
6. resserrez les 2 vis de l'arrêt de traction,
7. remettez la trappe de raccordement :
 - engagez les 3 ergots inférieurs de la trappe à l'intérieur de la découpe du carter,
 - refermez la trappe par le bord supérieur,
8. et enfin, remettez les 2 vis.

Fig.5

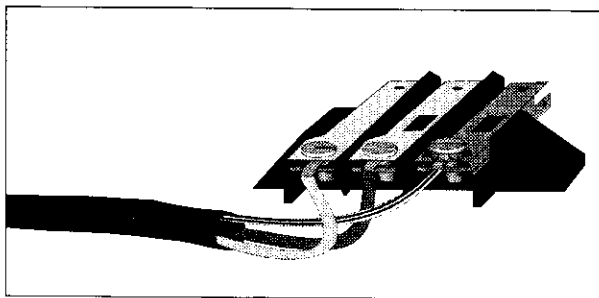
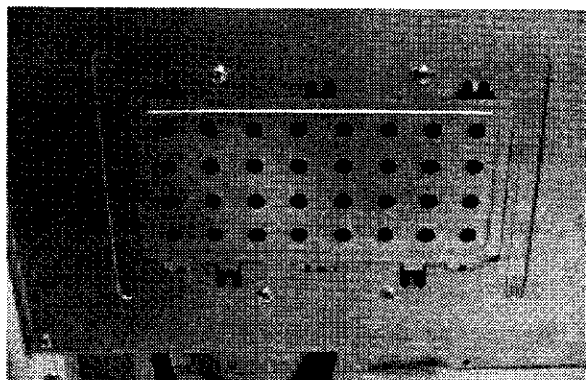
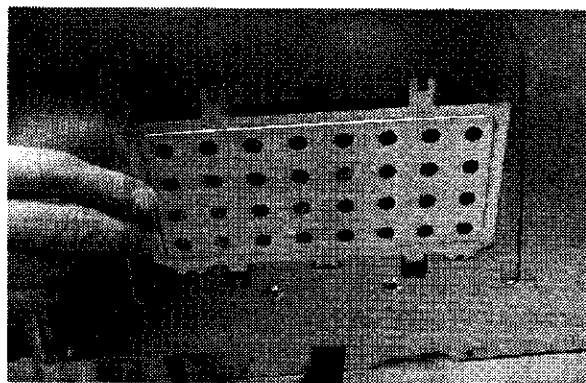


Tableau n° 1

Type de branchement	Monophasé
Tension du réseau	230 V
Type de câble de raccordement	H05 VV-F (2,5 mm ²)
Calibre du fusible ou du disjoncteur	25A



CHANGEMENT DE GAZ

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 le type de gaz de la table de cuisson, 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 de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Tableau n° 2**).

Tableau n° 2

Brûleurs	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Butane / Propane		Gaz naturel		
			Injecteurs	g/h	Injecteurs	dm ³ /h 15° C	
						G20 20 mbar	G25 25 mbar
Auxiliaire (Ø55mm)	1	0,3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (Ø71mm)	2	0,4	71	145	96	190	222
Rapide (Ø102mm)	3,2 - 3 (**)	0,6	88	218	121	305	354
PRESSIION D'ALIMENTATION		nom.mbar(*) min.mbar(*) max.mbar(*)	28-30/37 20 (Butane) 45 (Propane)		20-25 17 (G20) 25 (G25)		

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

(**) butane-propane

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 (G30) 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. Assurez-vous que l'appareil n'est plus raccordé au réseau électrique.
2. Levez le couvercle.
3. Allumez les brûleurs en position maxi.
4. Placez les boutons de commande en position mini.
5. Retirez tous les boutons de commande (**Fig.6**).
6. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig.7**). Elle est accessible avec un tournevis.
7. Procédez en suivant les indications du **Tableau n°3**.

Fig.6

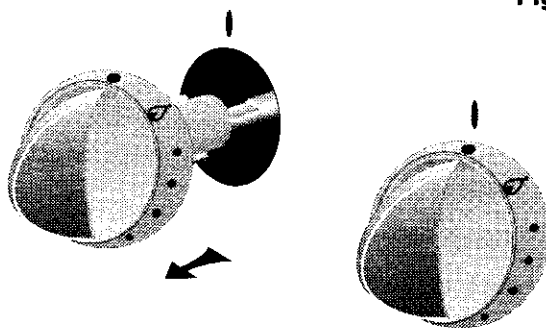
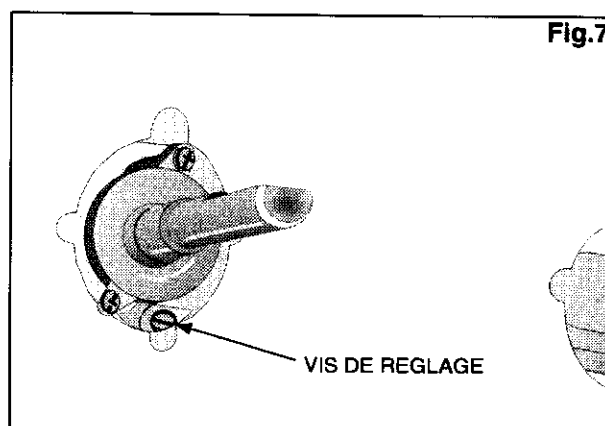


Fig.7



Vérification :

- Remontez les boutons de commandes. Allumez les brûleurs.
- 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.

Tableau n° 3

Butane / Propane	Gaz naturel
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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE



Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur 0).

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.

