

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION DES CUISINIÈRES



- CGG 667 BF**
- CGG 667 BXF**
- CME 6617 AF**
- CEE 6647 JF**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3	
Recommandations	3	
Présentation	4/5	
• INSTALLATION		
Consignes d'installation	6	
<u>Si modification du réglage gaz effectué en Usines :</u>		
* Changement des injecteurs	7/8	
* Réglage des bagues d'air	8/9	
Raccordement gaz	10/11	
Raccordement électrique	12/14	
<u>Après installation définitive de la table de cuisson (si changement de gaz) :</u>		
Réglage du ralenti des brûleurs gaz	15	
• UTILISATION		
Avant la première utilisation	16	
LA TABLE DE CUISSON		
Le brûleur gaz	17/18	
La plaque électrique	19/20	
LE FOUR		
Équipement du four	21/22	
Le four gaz à sécurité	23/24	
Le four électrique	25/26	
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON		
La table de cuisson	27/28	
Le four en émail catalyse	29	
Le four émaillé	29	
• FICHE TECHNIQUE		30

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la cuisinière, vous trouverez :

- un sachet constitué :
 - de nouveaux injecteurs pour un changement gaz, si nécessaire :
G 30 28-30 mbar ou G 31 37 mbar,
 - de pieds réglables pour une parfaite mise à niveau de l'appareil.
- une clé pour le changement des injecteurs si le réglage prévu d'origine en usines (G 20 20 mbar) ne correspond pas à la distribution locale (nature et pression du gaz).

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

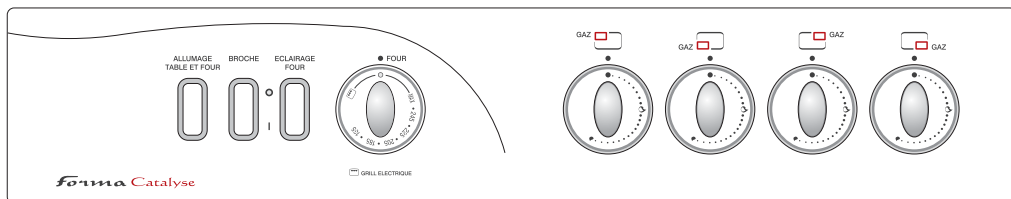
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Ne jamais déposer de produit d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir de la cuisinière.
- Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier d'aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou tout autre protection en contact direct avec les parties chauffées risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four, ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

PRESENTATION



PRESENTATION

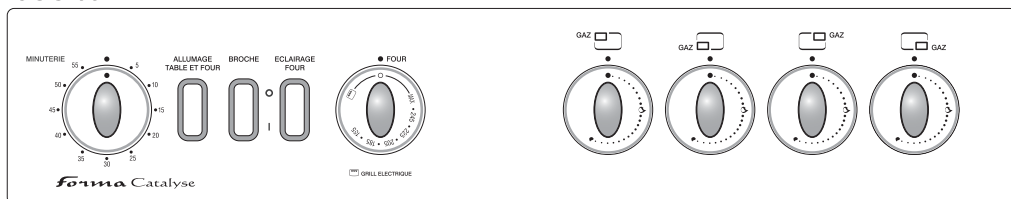
CGG 667 BF



Four gaz

Table : 4 brûleurs gaz

CGG 667 BXF

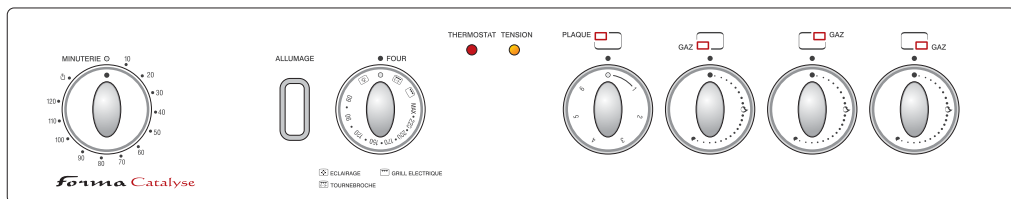


Minuteur sonore

Four gaz

Table : 4 brûleurs gaz

CME 6617 AF

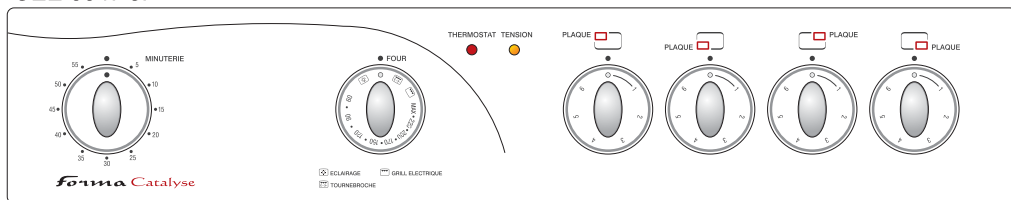


Minuteur coupe-circuit

Four électrique

Table : 1 plaque électrique + 3 brûleurs gaz

CEE 6647 JF



Minuteur sonore

Four électrique

Table : 4 plaques électriques

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le Groupe CANDY déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

 Avant installation, vous devez :

- ➊ vous assurer de la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil : Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar (gaz distribué par le réseau).
- ➋ effectuer, si nécessaire, le changement gaz : dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz que celui réglé d'origine en usines, il est nécessaire d'adapter l'appareil (page 7 à 9).
Cette adaptation consiste à :
 - . mettre en place les injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal,
 - . régler la bague d'air selon la valeur donnée dans le tableau de la notice.

 Pour l'installation, vous devez :

- ➌ réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué : choisir le raccordement gaz approprié (page 10/11).
- ➍ raccorder électriquement la cuisinière (page 12 à 14).
- ➎ procéder au réglage des ralentis de chaque brûleur gaz : si nécessaire ajuster le ralenti des brûleurs en agissant sur la vis bipasse (page 15).

Toute modification apportée sur le réglage gaz de l'appareil doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

INSTALLATION: "LE CHANGEMENT GAZ"

- **CHANGEMENT DE GAZ** : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz. Le réglage des brûleurs gaz table et four doit être obligatoirement contrôlé lorsque l'installation et le raccordement sont réalisés.

Lors du changement de gaz, vous devez successivement :

- . changer les injecteurs,
- . corriger l'aspect de la flamme, en agissant sur le réglage de la bague d'air.
- . régler le ralenti du robinet du brûleur gaz (se reporter en page 15).

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère. Une clé fournie avec l'appareil permet le changement d'injecteur ; elle est dotée d'un système de verrouillage qui maintient l'injecteur dans son logement, une fois retiré de son emplacement.

. Injecteurs des brûleurs de table

Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

- . retirer la grille de table,
- . enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- . prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser l'injecteur,
- . placer l'injecteur correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué (voir tableau),
- . le visser à fond et bloquer,
- . replacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.

. Injecteur du brûleur du four gaz

Pour accéder au brûleur, il est nécessaire de :

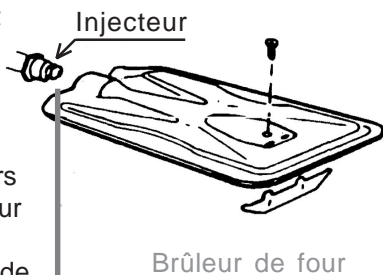
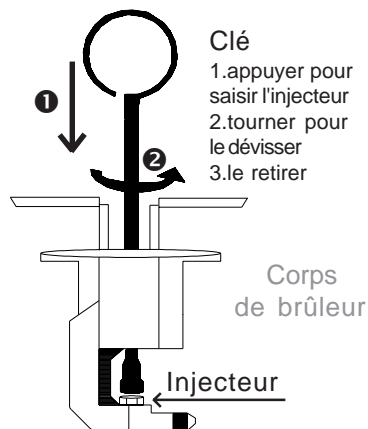
- . ouvrir la porte du four,
- . retirer la sole fond du four : la pousser en arrière et lever.

Le brûleur de four est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. A l'avant, il repose sur un support. Une vis centrale le fixe sur ce support.

. Après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur et le coucher sur la droite.

. Retirer l'injecteur et placé celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue en réalisant l'opération inverse.



INSTALLATION: "LE CHANGEMENT GAZ"

	Auxiliaire 1,05 kW	Semi-rapide 1,45 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,90 kW	Rapide 3,20 kW	Four gaz 3,60 kW
CGG 667 BF - BXF	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droit	-	Avant gauche	Brûleur four
CME 6617 AF	Avant droit	Avant gauche	-	Arrière droit	-	-
GAZ NATUREL : G 20 20 mbar						
Repère injecteur	80	96	122	126	132	140
GAZ BUTANE : G 30 28-30 mbar						
Repère injecteur	54	61	80	84	92	95
GAZ PROPANE : G 31 37 mbar						
Repère injecteur	54	61	80	84	92	95

INSTALLATION: "LE REGLAGE GAZ"

• REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

1. Réglage de la bague d'air des brûleurs gaz : lorsqu'elle est nécessaire (voir tableau page 9), son réglage est très important car il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. Le tableau mentionne la cote "X" en mm ; il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

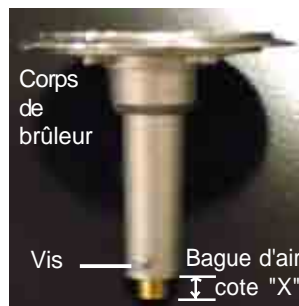
2. Pour accéder aux bagues d'air du brûleur de table :

Retirer la grille, le chapeau de brûleur, et la tête de brûleur du brûleur de table concerné.

La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur, celle-ci est fixée par une vis.

Si le réglage est nécessaire,

- . Dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- . Régler la bague comme indiqué sur le tableau en page 9.
- . Rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.



INSTALLATION: "LE REGLAGE GAZ"

3. Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four :
Procéder comme pour l'accessibilité
à l'injecteur du four.

- . Dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- . Régler la bague d'air comme indiqué sur le tableau ci-dessous.
- . Rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.



	Auxiliaire 1,05 kW	Semi-rapide 1,45 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,90 kW	Rapide 3,20 kW	Four gaz 3,60 kW
CGG 667 BF - BXF	Avant droit	Arrière gauche	Arrière droit	-	Avant gauche	Brûleur four
CME 6617 AF	Avant droit	Avant gauche	-	Arrière droit	-	-
GAZ NATUREL : G 20 20 mbar						
Cote "X" en mm	sortie 7,5	sortie 19	sortie 7,5	sortie 9	sortie 19	ouverture 4,5
GAZ BUTANE : G 30 28-30 mbar						
Cote "X" en mm	sans bague	sortie 0	sans bague	sans bague	sans bague	ouverture 6
GAZ PROPANE : G 31 37 mbar						
Cote "X" en mm	sortie 6	sortie 18	sortie 7	sortie 9	sortie 13	ouverture 2

INSTALLATION "LE RACCORDEMENT GAZ"

L'appareil est incorporable ; l'encastrement est du type "X" (selon norme électrique EN 60.335.2.6) en classe 2 sous-classe 1 (selon norme gaz EN 30.1.1) ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

• LE RACCORDEMENT GAZ doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)

Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

Appareil libre

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)

Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc(1)(3)

Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (3)

(1) sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés aux extrémités.

(2) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

(1) (2) les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

(3) réservé uniquement à des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

- . Raccordement par tuyau rigide
- . Raccordement par tuyau flexible à embout mécanique
- . Raccordement par tube souple caoutchouc

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE :

Raccorder directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

INSTALLATION "LE RACCORDEMENT GAZ"

- **RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :** Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

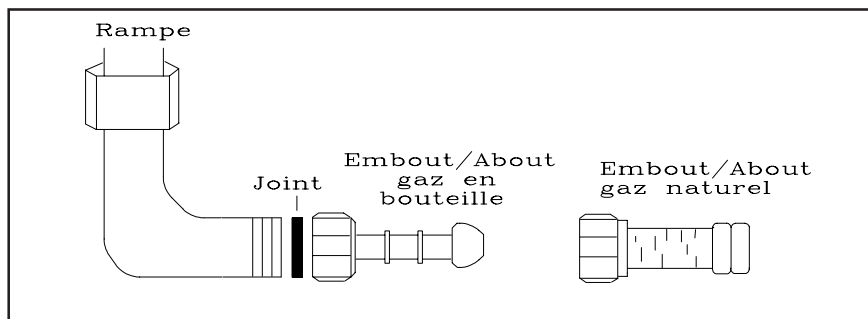
Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, CANDY recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

* Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

- **RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC :** Nous déconseillons ce type de raccordement. (à réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité).

Visser l'embout conforme. Montez le tube souple correspondant sur l'embout d'une part, et sur le détendeur ou sur la sortie robinet réseau d'autre part.



Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôlez la flamme interdit.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (NFC 15100 pour la France).

Le groupe CANDY décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

LA CUISINIÈRE CGG 667 BF ou CGG 667 BXF est équipée d'un cordon d'alimentation* et d'une fiche permettant le raccordement en 220-240V2~ ou 380-415V1N~.

LA CUISINIÈRE CME 6617 AF ou CEE 6647 JF est livrée sans cordon d'alimentation*. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement approprié à l'installation.

La plaque à bornes vous offre plusieurs possibilités de branchement :

- Monophasé 220-240 V2~
- Monophasé 380-415 V1N~
- Triphasé 220-240 V3~
- Triphasé 380-415 V3N~

* si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation, cette opération devra être réalisée par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

RACCORDEMENT A LA PLAQUE A BORNES :

Pour procéder au raccordement, il est impératif de respecter les consignes ci-dessous :

. Avant de réaliser le raccordement, vérifier que l'installation est protégée par le fusible approprié, voir tableau ci-contre, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

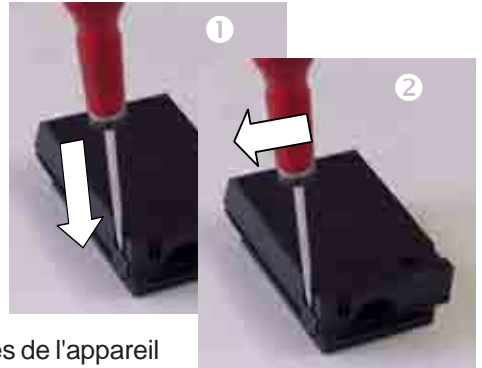
. Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ci-contre.

La plaque à bornes est située à l'arrière de la cuisinière. Pour l'ouvrir, repérer les deux languettes situées sur les côtés.

. Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette ❶, enfoncer et presser ❷.

. Soulever le capot, dévisser le serre-câble et,

. Passer le cordon dans le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères du tableau, ainsi que la mise en place des barrettes shunts.



Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

Nota : veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

PRESENTATION DE LA PLAQUE A BORNES



) "Pontets"
) (ou barrettes shunt)
)

EXEMPLE : RACCORDEMENT EN MONOPHASE

1) Mise en place des pontets

2) Mise en place des fils

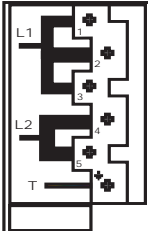
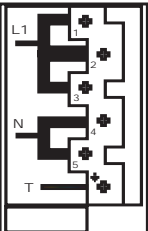
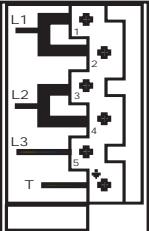
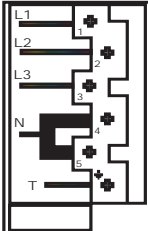
3) Passage du cordon



Attention : un mauvais serrage au niveau du câble d'alimentation peut entraîner des risques d'échauffement dangereux

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

Raccordement sur la plaque à bornes

	Monophasé 220-240 V2 ~ <i>(exemple détaillé page précédente)</i>	Monophasé 380-415 V1N ~	Triphasé 220-240 V3 ~	Triphasé 380-415 V3N ~
CME 6617 AF				
Fusible	20 A	20 A	16 A	16 A
Câble				
Section	3 G 2,5 mm²	3 G 2,5 mm²	4 G 1,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Type	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F
CEE 6647 AF				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble				
Section	3 G 2,5 mm²	3 G 2,5 mm²	4 G 1,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Type	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F
Branchement sur la plaque à bornes				
	Mise en place de 3 pontets	Mise en place de 3 pontets	Mise en place de 2 pontets	Mise en place d'un pontet
L1/ L2/L3 : Phases N : Neutre T : Terre				
Attention : lors de la mise en place des pontets (barrettes shunts), respecter les repères gravés sur le bornier.				

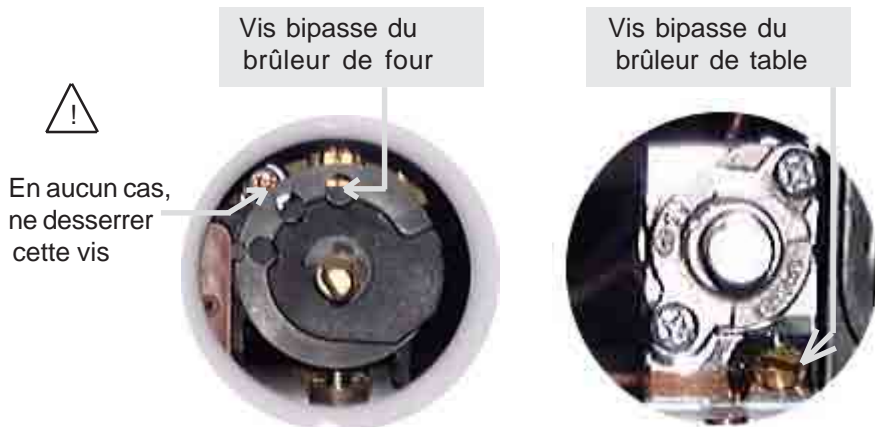
INSTALLATION: "LE REGLAGE DU RALENTI"

• REGLAGE DU RALENTI

Cette opération ne doit être réalisée qu'en cas de changement de gaz.

Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table ou du four, procéder comme suit :

. retirer les manettes du tableau de bord, y comprise celle du thermostat du four.



REGLAGE DU BRÛLEUR DE TABLE

a) en gaz naturel :

. Dévisser le bipasse d'un tour ↻ .

. Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Visser ↻ la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant ↻ à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

REGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

a) en gaz naturel :

. Dévisser ↻ le bipasse d'un tour.

. Allumer le four.

. Replacer la manette au cas où vous l'auriez retirée,

. La positionner en ralenti, et laisser chauffer le four 15 minutes.

. Visser ↻ la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

La flamme obtenue doit être courte et rester stable en passant de la position maximum à la position minimum.

b) butane-propane : la vis doit être vissée ↻ à fond sans blocage.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- **A PROPOS DU COUVERCLE**

Pour une bonne utilisation du couvercle verre, nous vous demandons de prendre les précautions suivantes :

- . Avant d'ouvrir le couvercle, enlever de la surface tous produits dûs à un éventuel débordement.
- . Pendant l'utilisation du four, le couvercle doit être en position relevée.
- . Avant de rabattre le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
- . Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.

- **NETTOYAGE DES SURFACES EXTERIEURES ET DE LA TABLE DE CUISSON**

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures ainsi que sur la table de cuisson.

- **NETTOYAGE DU FOUR**

Avant la première utilisation, il est important de réaliser un premier nettoyage de l'enceinte du four.

- . Nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer à l'eau claire puis sécher les différents éléments.
- . Faire chauffer le four à vide une bonne heure, à la position maximale, pour faire disparaître l'odeur du neuf. Bien aérer la pièce pendant cette opération.

LE BRÛLEUR GAZ

LES DIFFERENTS BRÛLEURS :

la table de cuisson de la cuisinière est équipée de brûleurs de taille et de débits différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- Utiliser les brûleurs de puissance intermédiaire pour les mijotages et les sauces.
- Utiliser les plus petits brûleurs pour les casseroles de dimension réduite.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

Brûleurs	Auxiliaire 1,05 kW	Semi-rapide 1,45 kW	Rapide 2,5 et 2,9 kW	Rapide 3,2 kW
Récipient	Ø 10 cm	Ø 12 cm	Ø 16 cm	Ø 22 cm

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Centrer le récipient par rapport au brûleur.
- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

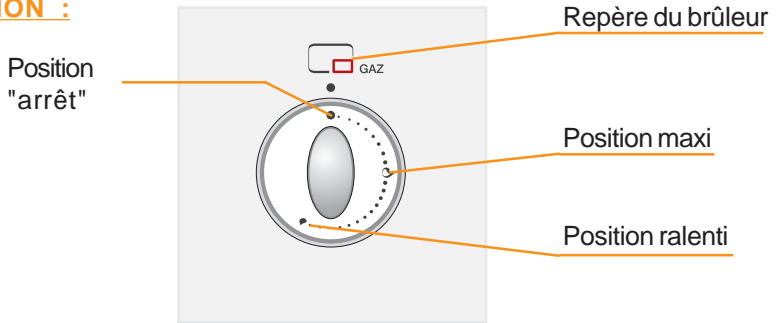
ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LE BRÛLEUR GAZ


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

UTILISATION :



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**" (position maxi).

• Appuyer sur le bouton d'allumage électronique  pour provoquer les étincelles.



- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson.
Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "arrêt".

Remarque:

. en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "**Grande flamme**".

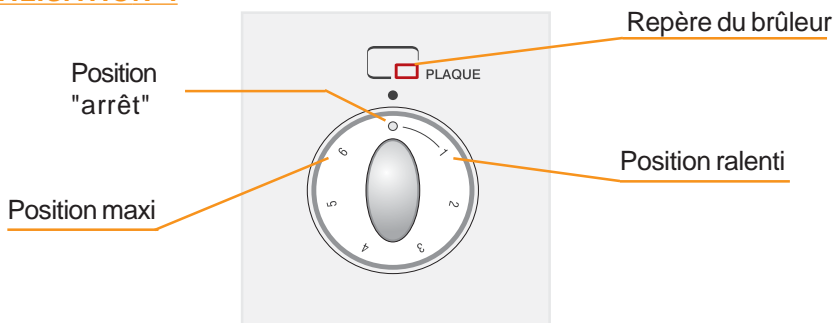
LA PLAQUE ELECTRIQUE


LA PLAQUE ELECTRIQUE en fonte est commandée par un commutateur avec repères de 0 à 6. Un système interne coupe la puissance en cas d'échauffement anormal, fonctionnement à vide par exemple.

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :



- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension ^{TENSION}  s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "●".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

les indications citées dans le tableau page ci-contre sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes, fritures...

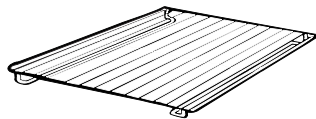
Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- Utiliser des récipients épais et à fond plat : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- Veiller à ce que le fond des récipients soit sec : cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide : elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention : pendant l'utilisation de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

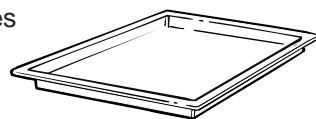
EQUIPEMENT DU FOUR

LA GRILLE PORTE-PLAT sert de support aux moules et aux plats et plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte-sauce.



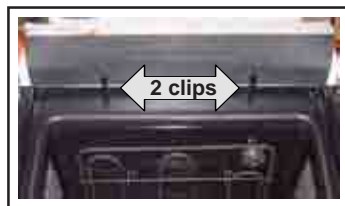
Grâce à son profil spécial, la grille reste à l'horizontal jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir ou Tournebroche. Il est soit posé sur la grille, soit glissé sous les rails.



Ne jamais poser ce plat sur la sole de four. Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

LE DEFLECTEUR DE MANETTES : les cuissons en mode grilloir ou tournebroche doivent être réalisées porte entr'ouverte, avec mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord. Pour sa mise en place, deux clips situés sous le tableau permettront de le maintenir correctement.



LE TOURNEBROCHE est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole.
- ✓ Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- ✓ Poser la broche sur le support,
- ✓ Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas,
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- ✓ Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Montage du tournebroche :



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.


EQUIPEMENT DU FOUR

ECLAIRAGE : il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.



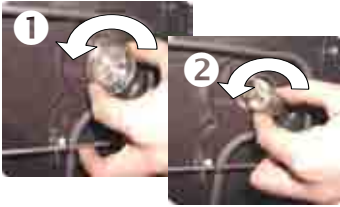
- Eclairage du four indépendant, par bouton séparé : Appuyer sur le bouton pour le fonctionnement de l'éclairage.



- Eclairage du four par la manette du sélecteur de fonctions : fonctionne sur toutes les positions. Pour le fonctionnement de l'éclairage seul, tourner la manette du four sur la position  .

L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 15 W - Température 300°C.

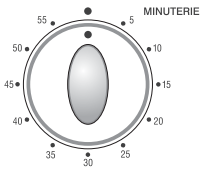
Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.



Pour la remplacer,

- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
- . dévisser le cache-verre de protection (fig. 1),
- . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer (fig. 2),
- . revisser le cache-verre de protection.

LE MINUTEUR SONORE

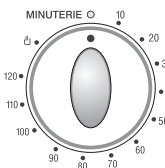


Il n'a aucun effet sur le fonctionnement du four ou de la table de cuisson. Son rôle est simplement de vous avertir lorsque le temps choisi pour une cuisson est écoulé.


Le minuteur est gradué de 5 en 5 minutes. Les réglages intermédiaires sont possibles.

- Pour afficher une durée sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'en position maxi, puis la ramener jusqu'au temps choisi.

LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 0 à 120 minutes, avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four.

Toutefois, il est possible d'utiliser le four sans afficher une durée. Dans ce cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole  .

Nota : pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps choisi.

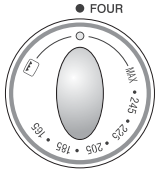
LE FOUR GAZ A SECURITE

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Le couvercle doit toujours être en position "relevée" pour l'utilisation du four.

La cuisinière est équipée d'une sécurité par thermocouple qui ferme automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.



- Tourner la manette de commande du thermostat de four vers la gauche sur une température quelconque,

- Appuyer sur le bouton d'allumage électronique.

ALLUMAGE
TABLE ET FOUR



ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.


- Maintenir la pression sur la manette pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher.
- Régler la manette du thermostat sur la température désirée.

Nota : éviter de refermer la porte trop brusquement, vous risqueriez d'éteindre la flamme du brûleur.



UTILISATION DU GRILLOIR ET DU TOURNEBROCHE

Les cuissons avec le grilloir ou avec le tournebroche seront réalisées porte entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

Grilloir :

tourner la manette de commande du four jusqu'à la position Gril  .

Tournebroche :

tourner la manette de commande du four jusqu'à la position  et appuyer sur  .

Quelque indications de temps de cuisson :

Boeuf (1 kg)	25/35 minutes
Agneau, mouton (1 kg)	35/45 minutes
Veau, volaille (1 kg)	65/75 minutes
Porc (1kg)	60/70 minutes

BROCHE



LE FOUR GAZ A SECURITE

Durée de préchauffage : 20 minutes pour les positions entre 230 et Max,
15 minutes entre 190 et 225, et 10 minutes pour les positions entre 165 et 185.

Recettes	Quantité	Position de la manette	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Brochet	1 kg	210	20 minutes	1
Rouget (en papillote)	8	250	15 minutes	1
Bar braisé au vin blanc	1 kg	250	20 minutes	1
Pâté pommes de terre (avec pâte et pommes de terre crues)	4 pers. moule Ø 27	230	1 h	2
Soufflé au fromage moule Ø 21 cm	4/6 personnes	190/200	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	2
Quiche Lorraine moule Ø 28 cm	6 personnes	210/220	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	1
Gigot d'agneau	2 kg	240	préchauffage 5 min + 55 min de cuisson	1
Poulet rôti	1 kg 500	230	préchauffage 5 min + 65 min de cuisson	1
Rôti de Boeuf	1 kg - 1 kg 200	250	préchauffage 5 min + 30 min de cuisson	1
Rôti de porc	2 kg	220/230	1 h 45	1
Canard	2 kg 500	200/210	1 h 35	1
Gratin de courgettes	4 pers.	210	30 min + 5 min au gril	1
Tomates farcies	12 pièces moyennes	240	préchauffage 5 min + 30 min de cuisson	1
Sablés (retourner à mi-cuisson)	9 pièces Ø 7	210/220	préchauffage 5 min + 10 min de cuisson	3
Cake (moule en fer) couvrir d'un papier alu à mi-cuisson	1 kg 500	190/200	préchauffage 5 min + 90 min de cuisson	2
Tarte aux poires	6 pers. Ø 30	210/220	40 / 45 minutes	1
Génoise	Ø 30 cm	190/200	25 / 30 minutes	2
Vol-au-vent	4 pièces Ø 12	210/220	préchauffage 5 min + 20 min de cuisson	3
Bread pudding	12 ramequins	210/220	au bain marie préchauffage 5 min + 25 min de cuisson	1
Pommes au four	16 fruits moyens	210	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	2

LE FOUR ELECTRIQUE

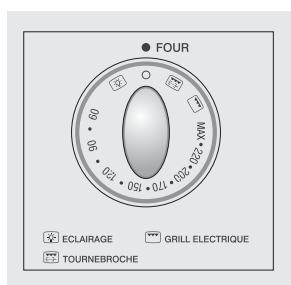
ATTENTION : Le couvercle doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON



- **CONVECTION NATURELLE** : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur la grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu.
- **LE GRIL** : utilisation de la résistance de voûte. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. L'utilisation du grilloir doit être réalisée porte entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes. Attention : la porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.
- **LE TOURNEBROCHE** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. L'utilisation du tournebroche doit se faire porte entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

Quelques temps de cuisson à titre indicatif : Boeuf (1 kg) 20/30 minutes, Porc (1 kg) 65/75 minutes, Agneau-mouton (1 kg) 30/40 minutes, Veau-volaille (1 kg) 60/70 minutes.

UTILISATION DU FOUR



. Tourner la manette de commande du four sur la fonction la plus adaptée à votre cuisson.

- Convection naturelle de 60°C à MAX
- Grilloir 
- Tournebroche 

. Sur le modèle CME 6617 AF, afficher sur le minuteur :

- un temps de cuisson, ou,
- la position manuelle.

THERMOSTAT



Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

LE FOUR ELECTRIQUE

CONVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Dorade-Lotte	1 kg	200 / 220	20 minutes	1
Viandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.	220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 1 heure	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

LA TABLE DE CUISSON

Pour procéder au nettoyage, attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

• LES PARTIES EMAILLEES

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• LA PLAQUE ELECTRIQUE

Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit renouvateur, disponible dans le commerce.

• LE BRÛLEUR GAZ

Pour le nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse.

Attention à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur des brûleurs gaz.

Pour les taches tenaces, ajouter une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincer à l'eau claire.

Les chapeaux de brûleurs sont simplement posés. Les retirer pour les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Les produits abrasifs sont interdits car ceux-ci rayent l'émail et le rendent terne. Si les trous sont encrassés, brossez-les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre. Dès le fin du nettoyage, veiller à bien les repositionner.

• LE COUVERCLE

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dûs à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

LE FOUR

Pour procéder au nettoyage, attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

• LA PORTE DU FOUR :

le nettoyage de la porte peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage :

. ouvrir la porte entièrement, et relever le crochet de la charnière (fig. 1).

. tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

La remise en place s'effectue en remettant le crochet dans la position initiale (fig. 2).

Fig. 1

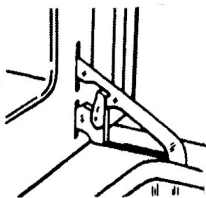
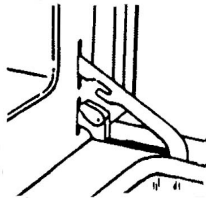


Fig. 2



• LE VERRE DE PORTE DU FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LA GRILLE DU FOUR

Ne pas nettoyer la grille avec un produit abrasif.

Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionné d'un détergent.

Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four.

LE TIROIR

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir.

Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casseroleserie. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

ENTRETIEN DU FOUR

- . Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- . N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.
- . Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

• LA CATALYSE

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essayer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacé.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

• LE FOUR EMAILLE

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées.

Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.



Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE.

	CGG 667 BF-BXF	CME 6617 AF	CEE 6647 JF
Encastrement	Type X selon EN 60 335-2-6		
Catégorie	Cat. II _{2E+3+} : FR		
Classe de l'appareil	Classe 2 - Sous classe 1 selon EN 30-1-1		
DIMENSIONS HORS TOUT (cm)			
Largeur X Hauteur X Prof.	59,6 X 60 X 86,5 - 87,5 - (Hauteur avec couvercle ouvert 142 / 143)		
TABLE DE CUISSON	4 GAZ	3 Gaz + 1 plaque électr.	4 plaques électriques
Avant droit	Auxiliaire 1,05 kW	Auxiliaire 1,05 kW	Plaque Ø145 /1000 W
Arrière droit	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,90 kW	Plaque Ø180 /2000 W
Avant gauche	Rapide 3,2 kW	Semi-rapide 1,45 kW	Plaque Ø180 /1500 W
Arrière gauche	Semi-rapide 1,45 kW	Plaque Ø180 /1500 W	Plaque Ø145 /1000 W
LE FOUR :	Volume utile 50 litres		
Largeur X Prof. X Hauteur	42,5 X 39,5 X 30 (cm)		
Puissance			
Four à convection naturelle	3,6 kW	2,41 kW	2,41 kW
Grilloir électrique	1,44 kW	1,46 kW	1,46 kW
Puissance totale (SQn)	11,80 kW	5,4 kW	-
Puissance totale électrique	1,46 kW	3,91 kW	7,91 kW
Consommation Four Gaz			
. maintien 1h à 230°C	1,35 kWh/4,85 MJ		
Consommation Four Electrique			
. de montée à 200°C	-	0,45 kW	0,45 kW
. de maintien à 200°C	-	0,65 kW	0,65 kW
Gaz utilisable selon réglage	Gaz naturel - Butane - Propane		
SQn Naturel G20 20 mbar	1125 l/h	514 l/h	-
SQn Butane G30 28-3mbar	859 g/h	393 g/h	-
SQn Propane G31 37 mbar	844 g/h	386 g/h	-

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.

BRUGHERIO (MILANO)

ITALIA