


# Notice d'utilisation

**Cuisinière mixte pyrolyse**  
**60 x 60**  
**CM6160**

**ARTHUR MARTIN**  
 **Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :



Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

## Table des matières

<b>A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR</b>		<b>A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR</b>	<b>36</b>
<b>Avertissements importants</b> .....	<b>4</b>	<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ...</b>	<b>37</b>
<b>DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE</b>	<b>6</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>38</b>
<b>L'INTERIEUR DU FOUR</b> .....	<b>7</b>	<b>CHANGEMENT DE GAZ</b> .....	<b>41</b>
<b>LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE</b>	<b>8</b>	<b>REPLACEMENT DE L'AMPOULE</b>	
<b>CONSEILS AVANT LA PREMIERE</b>		<b>D'ECLAIRAGE</b> .....	<b>43</b>
<b>UTILISATION</b> .....	<b>11</b>		
<b>COMMENT UTILISER LA TABLE</b>			
<b>DE CUISSON</b> .....	<b>12</b>		
<b>COMMENT UTILISER LE FOUR</b> .....	<b>13</b>		
Les accessoires du four .....	15		
La cuisson traditionnelle .....	16		
La cuisson au gril .....	17		
La cuisson au maxi gril .....	18		
La cuisson au tournebroche .....	19		
La cuisson des viandes .....	20		
La cuisson par l'élément chauffant inférieur	21		
Le maintien au chaud .....	22		
La cuisson traditionnelle avec préchauffage			
intégré .....	23		
<b>CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE</b>			
<b>DE CUISSON</b> .....	<b>24</b>		
<b>CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR</b>	<b>26</b>		
<b>GUIDES DES CUISSONS</b> .....	<b>27</b>		
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>29</b>		
<b>EN CAS D'ANOMALIE DE</b>			
<b>FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>33</b>		
<b>CONDITIONS DE GARANTIE</b> .....	<b>34</b>		
<b>SERVICE APRES-VENTE</b> .....	<b>34</b>		

### 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 22 22

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

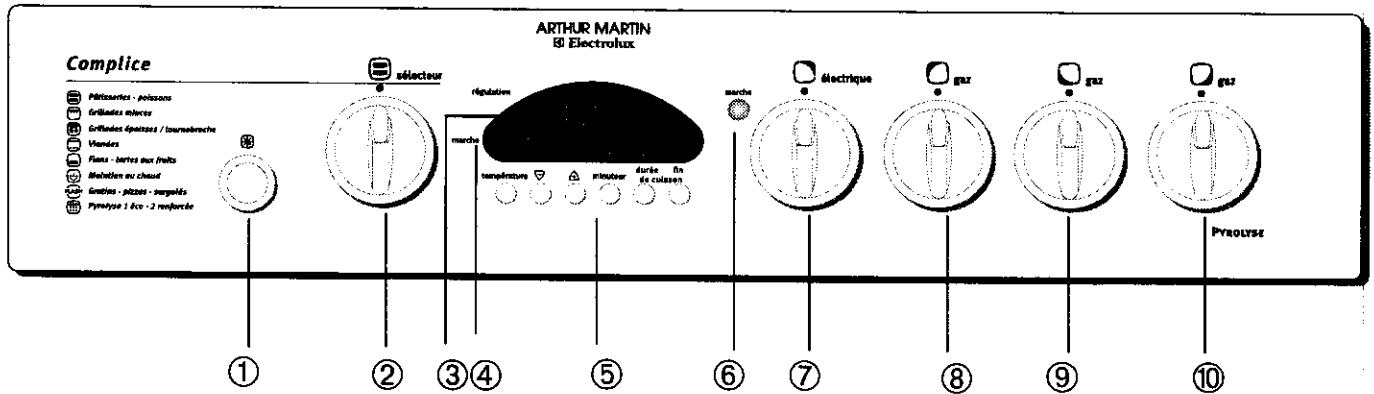
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

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

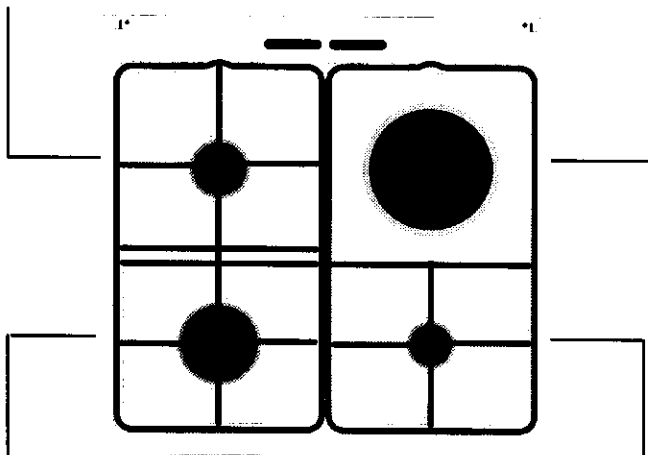


- ① Bouton d'allumage des brûleurs gaz
- ② Commande du sélecteur de fonctions du four et de la température pré-réglée
- ③ Voyant "régulation" (four)
- ④ Voyant "marche" (four)
- ⑤ Programmateur électronique
- ⑥ Voyant "marche" (table)
- ⑦ à ⑩ Commandes des foyers de table

## La table de cuisson

Brûleur semi-rapide  
2,00 kW

Plaque à limiteur  
2,00 kW

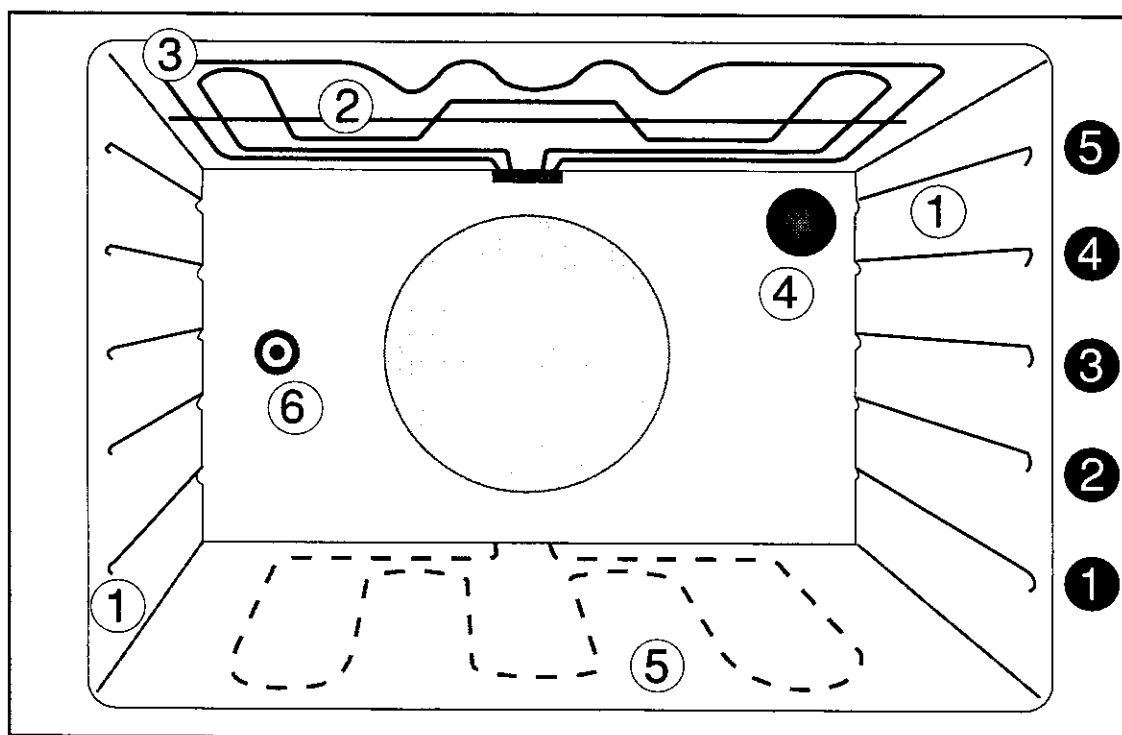


Brûleur rapide  
3,20 kW \*

Brûleur auxiliaire  
1,00 kW

\*en butane/propane : 3,0 kW

## L'INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Gril

③ Élément chauffant supérieur

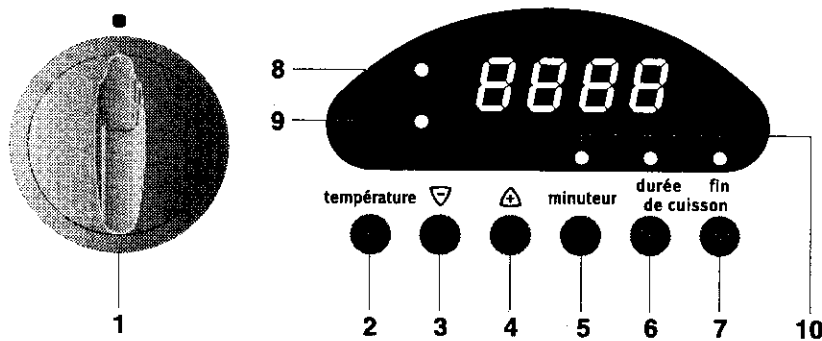
④ Eclairage du four

⑤ Élément chauffant inférieur situé sous la sole

⑥ Entraînement de la broche

① à ⑤ Niveaux de gradins

# LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE





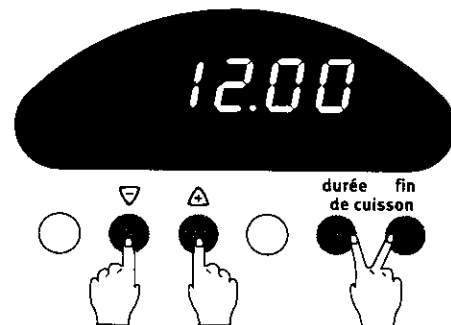
- ① Manette de sélecteur de fonctions du four, et de la température pré-réglée
- ② Bouton de visualisation des informations (temps, températures)
- ③ Bouton d'ajustement "Moins"
- ④ Bouton d'ajustement "Plus"
- ⑤ Bouton de réglage du minuteur
- ⑥ Bouton de réglage de la durée de cuisson
- ⑦ Bouton de réglage de la fin de cuisson
- ⑧ Voyant de régulation
- ⑨ Voyant marche / arrêt
- ⑩ Voyants de programmeur

**Les voyants de programmeur placés au-dessus des boutons de réglage clignotent dès que vous actionnez les boutons de réglage correspondants. Tant que le voyant clignote, vous pouvez modifier le réglage correspondant.**

**La lampe de four s'allume au début de toute cuisson (programmée ou non) et reste allumée pendant toute la cuisson.**



## Mise à l'heure de l'horloge

1. Dès que la cuisinière est raccordée électriquement, 12.00 s'affiche. Pour la mise à l'heure, pressez simultanément les boutons "durée" et "fin de cuisson" pendant environ 3 secondes : 12.00 clignote.
2. Relâchez les boutons "durée" et "fin de cuisson", et
3. actionnez le bouton  ou  jusqu'à l'affichage de l'heure exacte.





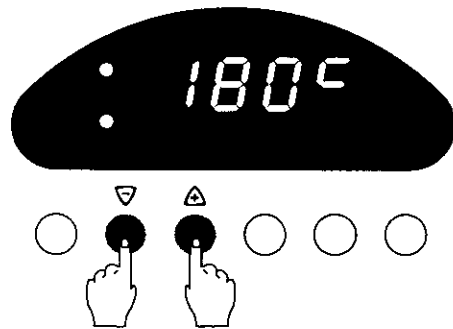


## Modification de la température


- Dès la sélection de la position de cuisson, la température pré-réglée s'affiche : **vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons  ou .**

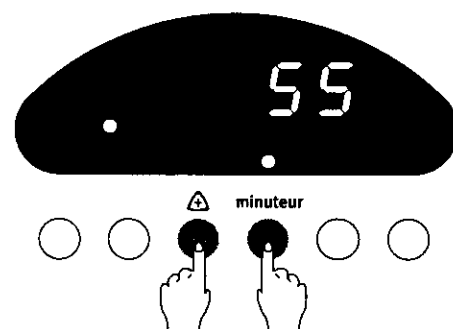
La température choisie reste affichée pendant environ 1 minute. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.

- En cours de cuisson, appuyez sur le bouton "température" jusqu'à ce que la température s'affiche. Appuyez sur  ou  pour la modifier.




## Utilisation du minuteur : fonction "sablier"

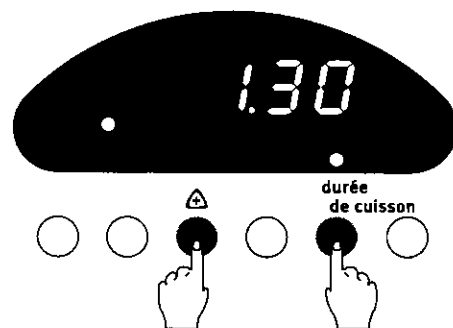
1. Appuyez sur le bouton "minuteur". Le voyant "minuteur" clignote.
2. Appuyez sur  jusqu'à l'affichage du temps souhaité.
3. Lorsque le bip sonore retentit, appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.




## Cuisson programmée

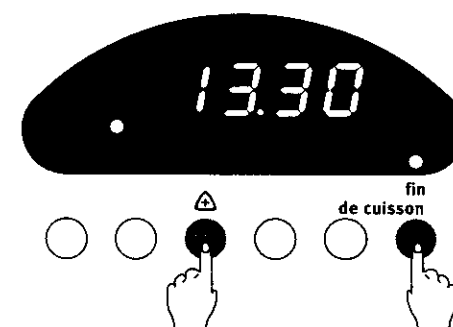
### Départ immédiat

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position choisie, et modifiez le cas échéant la température. Le voyant "marche" s'allume et le voyant "régulation" clignote.
2. Appuyez sur le bouton "durée de cuisson", le voyant "durée de cuisson" clignote.
3. Appuyez sur le bouton  pour régler le temps de cuisson.



### Vous avez également la possibilité de différer le départ :

- Appuyez sur le bouton "fin de cuisson". Le voyant "fin de cuisson" clignote.
  - Appuyez immédiatement sur le bouton  pour régler l'heure de fin de cuisson. Le voyant "régulation" s'éteint.
4. Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le stopper. Votre four s'arrête de chauffer.
  5. Ramenez la manette de sélecteur sur la position arrêt.



Si vous voulez annuler le temps de cuisson, mettez la manette de sélecteur sur la position arrêt.

Le programmeur calculera automatiquement l'heure de début de cuisson.

Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson programmé s'affiche à nouveau.

Au moment où le four se met en route, la lampe de four s'allume, et reste allumée pendant toute la cuisson. Le voyant "régulation" clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte.

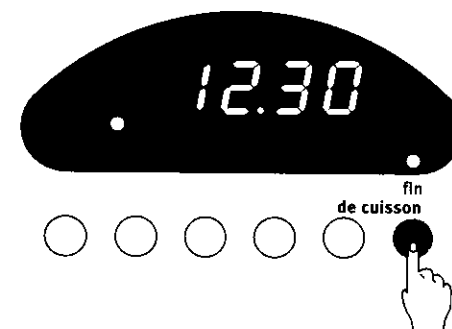
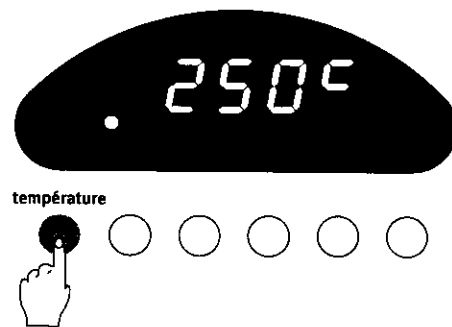
Vous pouvez à tout moment modifier la durée ou l'heure de fin de cuisson en appuyant respectivement sur les boutons "durée de cuisson" ou "fin de cuisson", puis sur le bouton  $\Delta$  ou  $\nabla$ .

Pour afficher l'heure du jour, appuyez sur le bouton "température".

Pour annuler votre programmation, mettez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

## Visualisation des informations

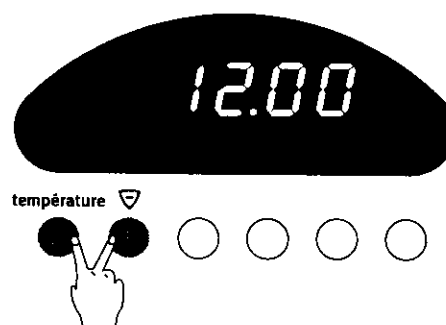
- Appuyez sur le bouton "température" pour visualiser :
  - la température de cuisson sélectionnée : exemple 250°C (le "c" est positionné en haut à droite de la température),
  - la température réelle à l'intérieur du four : exemple 200c (le "c" est positionné en bas à droite de la température),
  - l'heure du jour.
- Appuyez sur le bouton "fin de cuisson" pour visualiser :
  - l'heure de fin de cuisson ou de nettoyage pyrolytique programmée.
- Appuyez sur les boutons "minuteur" ou "durée de cuisson" pour visualiser les temps programmés.



## Sécurité enfant

Pour éviter tout risque de mise en route intempestive du four par un enfant, votre four comporte un système de verrouillage.

- Le four éteint, appuyez simultanément sur les 2 premières touches "température" et  $\nabla$  pas plus de 2 secondes : un bip sonore retentit, un point rouge clignote en bas à droite de l'heure.
- Lorsque la sécurité enfant est enclenchée, les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.
- Pour déverrouiller, appuyez de nouveau sur les touches "température" et  $\nabla$ , un bip sonore retentit, le point rouge s'éteint : votre four est de nouveau prêt à fonctionner.



## 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

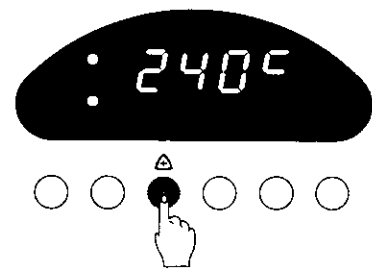
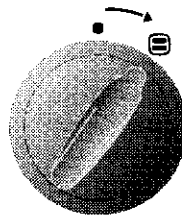
Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

#### 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 programmateur à l'heure (voir chapitre "Le programmateur électronique").
5. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  et augmentez la température jusqu'à 240°C.
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 :

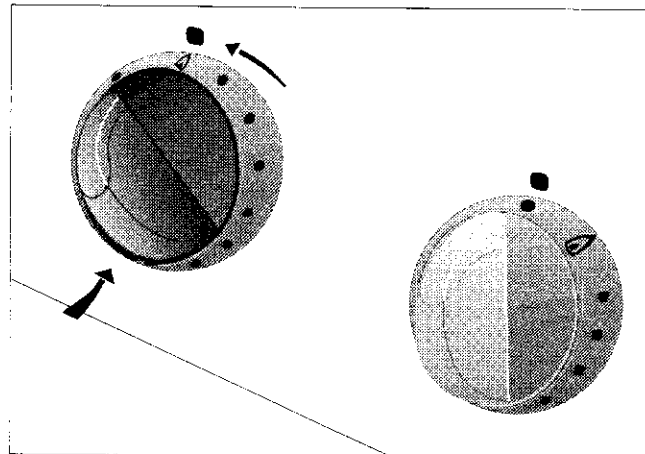
- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- en même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes)

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.

**Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température est pré-réglée : il est possible de la modifier :**









- Pour l'augmenter, appuyez sur la touche  (max. 300° C).
- Pour la diminuer, appuyez sur la touche  (min. 30° C).

Reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique".

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant la durée de fonctionnement sauf pendant le nettoyage pyrolytique :

- il s'éteint automatiquement lorsque le programmeur est en attente de cuisson,
- il s'allume dès que la cuisson programmée commence,
- il s'éteint en fin de programmation du temps de cuisson.

## Les différents symboles du sélecteur

Positions de cuisson	Températures pré-réglées
0 Position arrêt	
 Cuisson traditionnelle	180°C
 Gril	210°C
 Cuisson au maxi gril et au tournebroche	210°C
 Cuisson des viandes	210°C
 Cuisson par l'élément chauffant inférieur	220°C
 Maintien au chaud	80°C
 Cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré	200°C
 Nettoyage pyrolytique	

## **Le voyant “marche”**

Il s'allume dès que le four est sous tension.

## **Le voyant “régulation”**

Il clignote dès que vous mettez le four en fonctionnement. Il reste allumé lorsque le four a atteint la température désirée.

## **Le dispositif d'arrêt de sécurité**

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 1 heure et 55 minutes ou 12 heures selon la température de cuisson présélectionnée.


## **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 et il est normal que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.



**Après utilisation de votre four, assurez-vous que la commande de sélecteur de fonctions se trouve sur la position Arrêt (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 :

- 1 grille support
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

### 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 ou des cuissons au tournebroche.

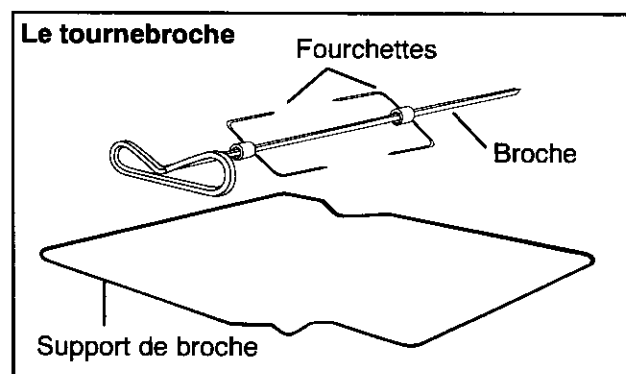
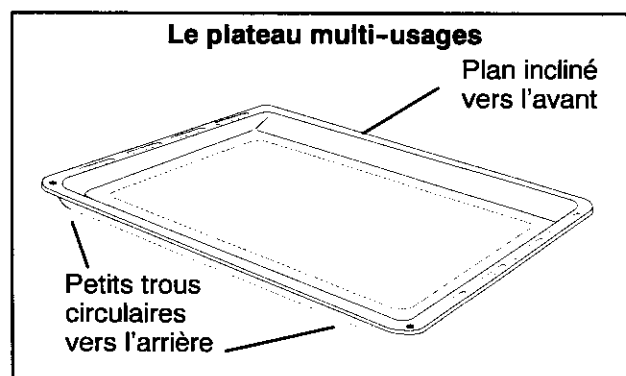
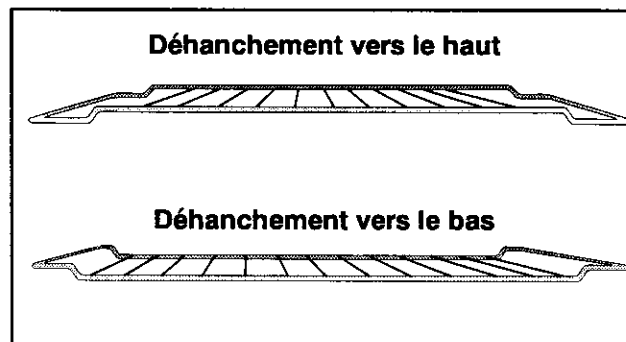
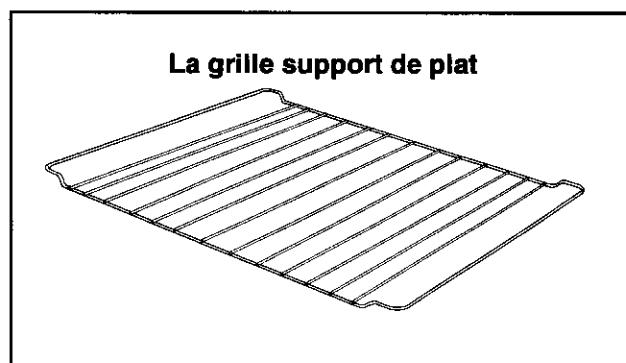
Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

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

### Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche




## La cuisson traditionnelle

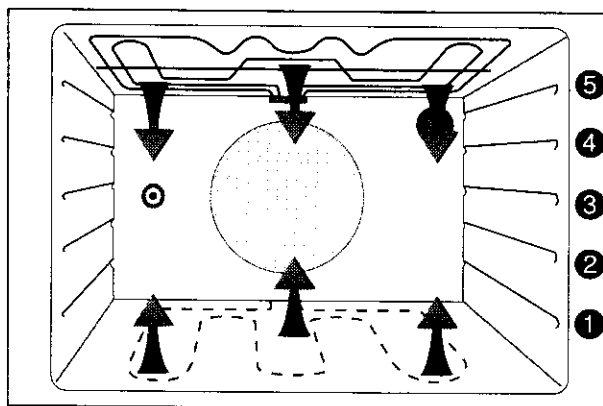
### Température pré-réglée : 180° C

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

Le préchauffage du four est nécessaire.

#### Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson .
2. Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique").
3. Enfournerez votre plat lorsque le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte. Le voyant de régulation devient fixe.





## La cuisson au grill



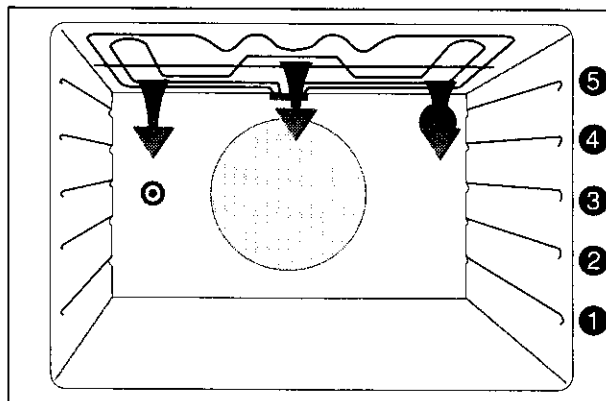
Toutes les cuissons au grill doivent être faites sous votre surveillance.  
L'utilisation du grill se fait porte fermée.

### Température pré-réglée : 210° C

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 votre four sur la position grill . Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique").
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.
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 votre four sur la position grill . Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique").
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 au maxi gril



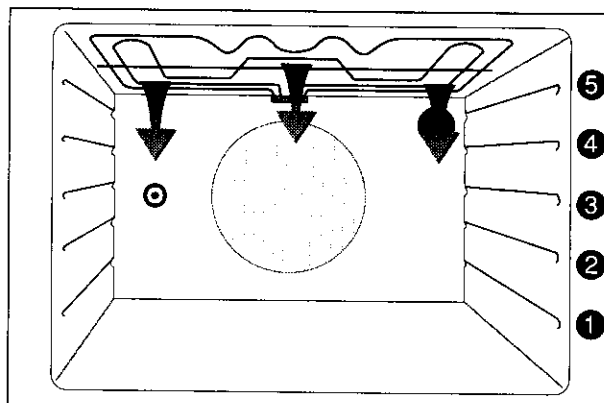
Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.  
L'utilisation du gril se fait porte fermée.

### Température pré-réglée : 210° C

Sur cette position, l'élément intérieur et extérieur du gril fonctionnent.


Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viande en grande quantité ou épaisses (côte de boeuf ...), ainsi que des poissons.

Vous pouvez aussi gratiner vos préparations déjà cuites et chaudes.



### Comment procéder ?

#### Les grillades

1. Préchauffez votre four sur la position maxi gril . Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.
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...).


ou

Préférez le gradin ④ pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).

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


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

#### Les gratins

1. Préchauffez votre four sur la position maxi gril . Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.


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

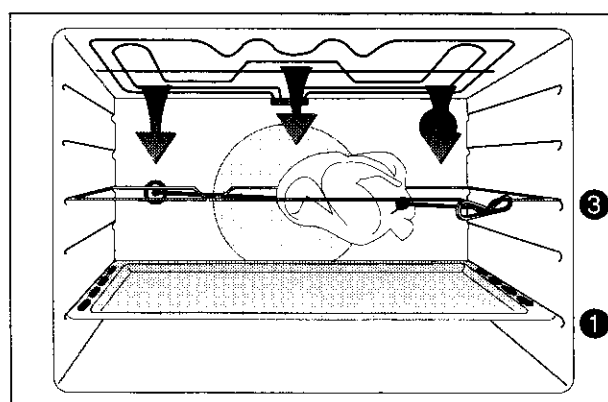
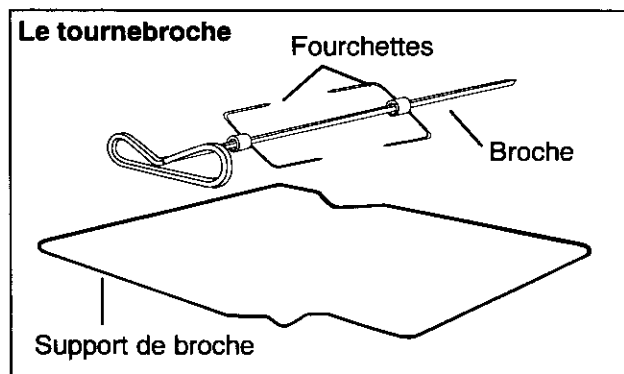
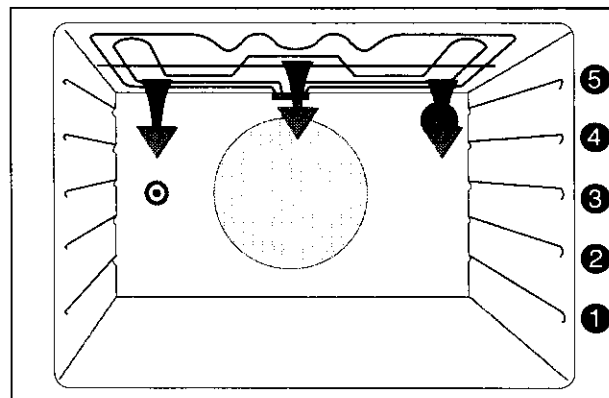
## La cuisson au tournebroche

 La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Température pré-réglée : 210° C

### Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  et modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons (reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique").
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.



## La cuisson des viandes

**Température pré-réglée : 210° C**

La cuisson se fait par convection naturelle.

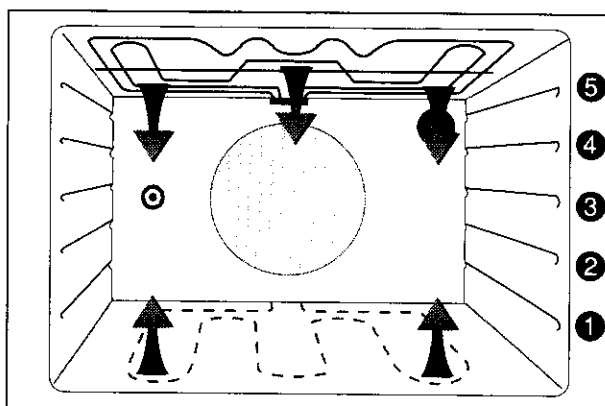
Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole.


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

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

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



### Comment procéder ?


1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position .
2. Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe " le programmeur électronique").
3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le voyant de régulation devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

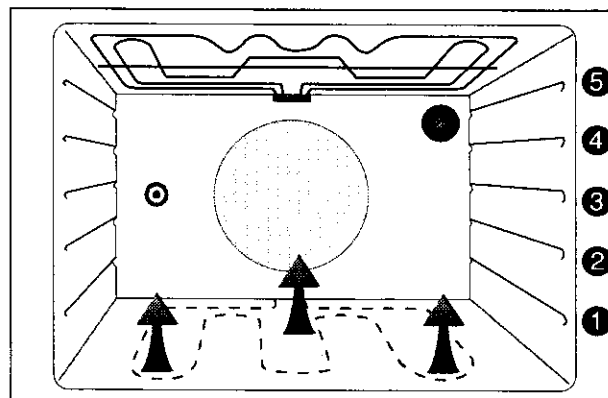
## La cuisson par l'élément chauffant inférieur

### Température pré-réglée : 220° C

Cette position est particulièrement adaptée pour la cuisson des pizza, des tartes à base de fruits frais et des flans.

#### Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position .
2. Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique").
3. Enfourez votre plat quand le voyant régulation arrête de clignoter et qu'il reste fixe.




## Le maintien au chaud

### Température pré-réglée : 80° C

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

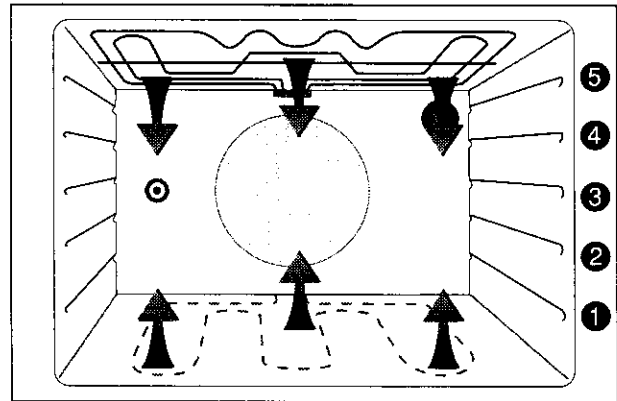
#### Comment procéder ?

Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, placez le sélecteur de fonctions sur la position .

La température est automatiquement pré-réglée à 80° C.

La température décroît, puis se maintient à 80° C.

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




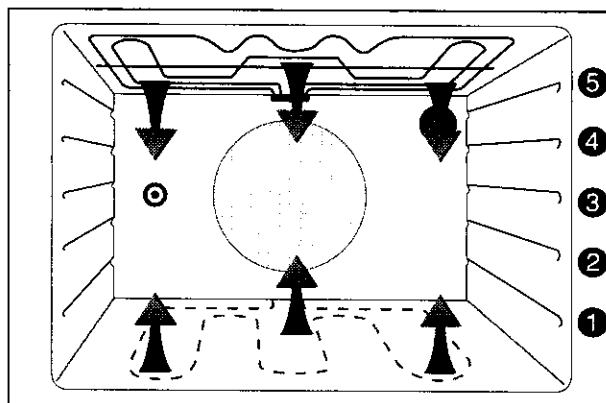
## La cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré

### Température pré-réglée : 200° C


Cette position convient pour les cuissons de gratins, des préparations à base de légumes et des plats tout prêts, frais ou surgelés à réchauffer sans décongélation préalable.

Sur cette position, la montée en température du four est très rapide, rendant inutile le préchauffage.

De ce fait, cette position ne convient pas à la cuisson des pâtisseries délicates pour lesquelles vous préférerez la position .



### Comment procéder ?

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position . Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique").
2. Enfournerez votre plat immédiatement.

Réglez la température entre 200° C et 220° C selon la nature du plat.

A titre d'exemple, vous trouverez ci-dessous quelques préparations pour lesquelles cette position convient tout particulièrement.

Pour les plats surgelés du commerce, reportez-vous aux indications de cuisson en four traditionnel figurant sur l'emballage.

Type de mets	Gratin	Température	Temps de cuisson	Accessoires
Moussaka fraîche à réchauffer	2	200° C	25 min	plat en verre à feu
Lasagnes fraîches à réchauffer	3	200° C	35 min	plat en verre à feu
Pizza crue	3	200° C	30 à 35 min	plateau multi-usages ou tourtière
Pizza précuite	2	200° C	20 à 25 min	plateau multi-usages ou tourtière
Hachis parmentier surgelé	2	220° C	40 à 50 min	barquette en aluminium posée sur la grille



## 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

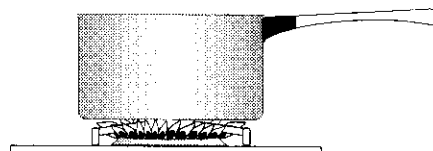
#### Choix des récipients

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.

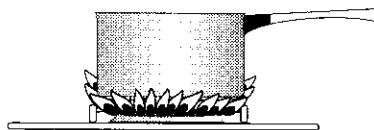
Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée. Ceci évite le débordement des flammes et une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

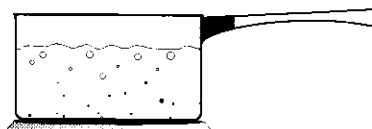
- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à remener la manette sur la position **Arrêt** avant la fin de la cuisson, 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

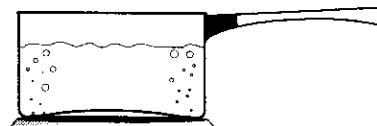
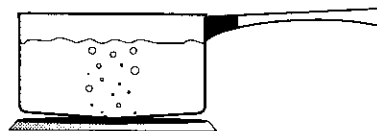
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque :

- 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

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température programmée est atteinte.

### 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, utilisez la chaleur résiduelle

- Vous êtes certainement habituée, pour économiser l'énergie, à arrêter une cuisson quelques minutes avant la fin de celle-ci, laissant le mets dans le four pour terminer sa cuisson avec la chaleur restant dans le four.

Nous avons automatisé cet avantage sur votre four, lorsque vous programmez un temps de cuisson supérieur à 15 min, le four coupe automatiquement les éléments chauffants quelques minutes avant l'heure programmée pour la fin de cuisson (environ 20% du temps de cuisson programmé).

Cette réduction n'apparaît pas sur l'affichage du temps indiqué sur votre programmateur : lorsque le bip sonore retentit à la fin de la cuisson, l'utilisation de la chaleur résiduelle a déjà été prise en compte.

- 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 de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

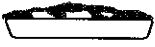

### Choix des récipients

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























# 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 gril, maxi gril et tournebroche

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

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Température (° C)	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
<b>GRILLADES</b> 3 minutes de préchauffage							
Poulet au tournebroche	-		230	3	-	60 - 70	Tournebroche, plateau multi-usages
4 côtes de porc			230	5		10 - 15	Grille support, plateau multi-usages
6 côtes de porc			230	5		10 - 20	Grille support, plateau multi-usages
1 - 6 saucisses-merguez			230	5		8 - 12 par face	Grille support, plateau multi-usages
7 - 12 saucisses-merguez			230	5		8 - 12 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poissons			230	5		5 - 10 par face	Grille support, plateau multi-usages
1 - 4 morceaux de poulet (cuisses)			230	4		10 - 22	Grille support, plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)			230	4		15 - 21	Grille support, plateau multi-usages

## Guide des cuissons par l'élément chauffant inférieur

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Température (° C)	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Quiche lorraine			220	3		35 - 40	Grille support, tourtière
Pizza			220	3		15 - 25	Grille support, tourtière
Flan (pâte brisée)			220	2		40 - 45	Grille support, tourtière
Flan aux fruits frais (pâte brisée)			220	2		40 - 45	Grille support, tourtière
Flan (pâte feuilletée)			220	3		40 - 45	Grille support, tourtière
Flan aux fruits frais (pâte feuilletée)			210	3		40 - 45	Grille support, tourtière

## Guide des cuissons au four

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Température (° C)	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
<b>VIANDES</b>							
Rôti de boeuf, 1kg			240	2		35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			240	2		50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			210	2		75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			200	2		60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			220	2		60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
<b>POISSONS</b>							
Poissons entiers			180	2		30 - 35	Grille support, plat en verre à feu
Poissons filets			180	2		15 - 20	Grille support, plat en verre à feu
<b>LEGUMES</b>							
Gratin dauphinois			200	2		50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			220	2		50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			200	2		50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
<b>ENTREES</b>							
Croûtes feuilletées			230	3	-	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			200	2		35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâte en terrine			200	2	-	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			220	3		15 - 25	Grille support, tourtière
Quiche lorraine			230	1		35 - 40	Grille support, tourtière
<b>PÂTISSERIES</b>							
Biscuit de Savoie			160 - 175	3		35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			180 - 190	3	-	15 - 20	Plateau multi-usages
			180 - 190	1		20 - 25	Grille support, moule à brioche
Cake aux raisins			170 - 180	2		50 - 60	Grille support, moule à cake
Génoise			160 - 170	3		35 - 40	Grille support
Kouglof			180 - 190	2		35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			90 - 100	3	-	90 - 120	Plateau multi-usages
Pâte à choux			200	4	-	35 - 40	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Quatre-quarts			170	3		35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			160	3	-	15 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			210	3		40 - 45	Grille support, tourtière
Tarte aux fruits (pâte levée)			180	3		30 - 35	Grille support, tourtière

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.

## 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 détrempier, 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.

### Fenêtre du programmateur électronique

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre ou d'alcool à brûler.

**N'utilisez en aucun cas de crèmes à récurer, ni d'éponge "grattoir".**

### 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 programmateur électronique.**

### Entretien régulier

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

### Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position *Pyr 1*. Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres.

N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position *Pyr 2*.

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



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

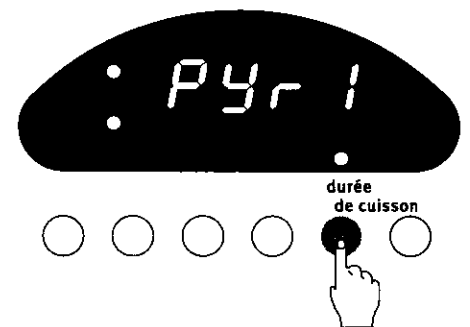
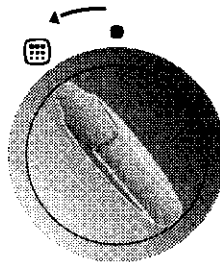
## Comment procéder ?

**Important : pour le nettoyage par pyrolyse, la touche "fin de cuisson" sert à programmer et à afficher "L'HEURE DE DEBUT DE CYCLE DE NETTOYAGE".**

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche et plateau multi-usages) ils supporteraient mal la température de pyrolyse.
3. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraineraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
4. Fermez la porte.



## Départ immédiat

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position , *Pyro 1* s'affiche, le voyant "durée de cuisson" clignote, le voyant "marche" s'allume.  
Vous utiliserez *Pyro 1* si votre four est peu sale. Si votre four est très sale, appuyez sur la touche  pour sélectionner le cycle *Pyro 2*.
2. Appuyez sur le bouton "durée de cuisson" pour confirmer votre choix et démarrer immédiatement le cycle de nettoyage.  
Le voyant "durée de cuisson" devient fixe et le voyant "régulation" clignote.
3. Lorsque le temps du cycle de nettoyage est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
4. Ramenez la manette du sélecteur de fonctions sur arrêt.

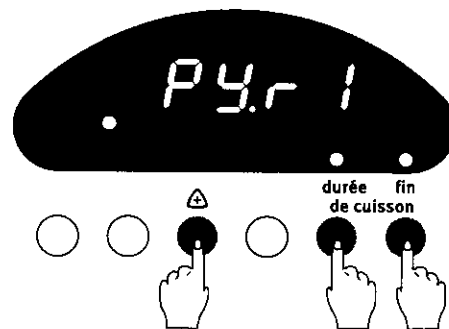


**La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**

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

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position .
2. Choisissez entre les programmes *Py.r 1* et *Py.r 2*. Le voyant "durée de cuisson" clignote.
3. Appuyez sur le bouton "fin de cuisson". 2 heures sont automatiquement ajoutées à l'heure du jour (2 h 30 pour *Py.r 2*).
4. Choisissez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur le bouton .

Lorsque *Py.r 1* ou *Py.r 2* réapparaît sur l'écran, appuyez sur le bouton "durée de cuisson" pour confirmer le cycle de nettoyage.



## Nettoyage des accessoires

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



## 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
<b>Aucun brûleur ne s'allume</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'arrivée du gaz est ouverte,</li> <li>• la position du tuyau gaz est correcte,</li> <li>• la bouteille ou la cuve n'est pas vide.</li> </ul>
<b>Un brûleur ne s'allume pas</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'ensemble du brûleur est bien remonté,</li> <li>• le brûleur n'est pas mouillé,</li> <li>• la bougie d'allumage est propre et sèche.</li> </ul>
<b>La plaque électrique et le four ne fonctionnent pas</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les fusibles sont en bon état,</li> <li>• l'appareil est correctement branché,</li> <li>• qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> </ul>
<b>Le four ne chauffe pas (le programmeur fonctionne normalement)</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la sécurité enfant n'est pas actionnée.</li> </ul>
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la position de préchauffage est correcte (voir chapitre "Guides des cuissons"),</li> <li>• la durée et la température de préchauffage sont correctes,</li> <li>• la position de cuisson est adaptée,</li> <li>• la température sélectionnée est correcte,</li> <li>• la durée de cuisson est adaptée,</li> <li>• la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four,</li> <li>• le récipient de cuisson est bien adapté.</li> </ul>
<b>Le four fume</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le four ne nécessite pas de nettoyage,</li> <li>• la préparation ne déborde pas,</li> <li>• il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four,</li> <li>• la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées, plus particulièrement pour la position "Cuisson des viandes" (voir chapitre "Guides des cuissons").</li> </ul>

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.

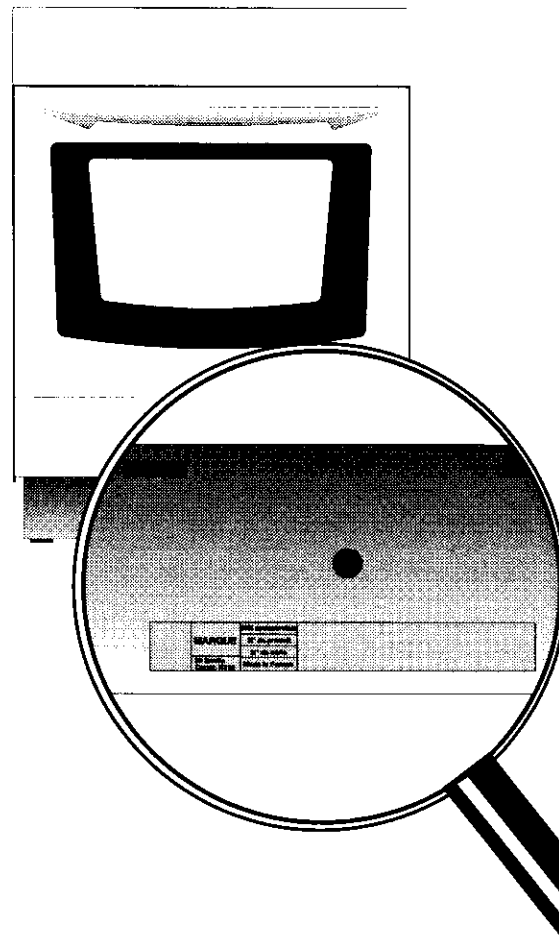
✉ Service Conseil Consommateurs - BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX - ☎ 03 44 62 22 22

## 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.**



	<b>MARQUE</b>		
	Réf commerciale		
	N° de produit		
60 Senlis Const. N110	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 m<sup>3</sup>/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

<b>Référence commerciale</b>	<b>CM6160</b>
Type de la cuisinière	6843
Appareil isolé	Classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	
Conversion possible en gaz butane, propane	
Raccordement électrique	230 V 50 Hz

<b>La table de cuisson</b>	Couvercle de table Grilles de table Foyer avant droit Foyer arrière droit Foyer avant gauche Foyer arrière gauche Allumage électronique	tôle 2 grilles support de casseroles en acier émaillé brûleur auxiliaire 1,00 kW plaque à limiteur 2,00 kW Ø180 mm brûleur rapide 3,20 kW * brûleur semi-rapide 2,00 kW
<b>Le four</b>	Four Puissance du four Gril Puissance du gril Eclairage de four Nettoyage	électrique 3,30 kW électrique 2,90 kW ampoule 25 W type E14 pyrolyse
<b>Minuterie, programmation du temps et de la température</b>	Programmateur électronique	
<b>Accessoires</b>	1 grille support 1 plateau multi-usages 1 ensemble tournebroche Tiroir de rangement des accessoires Plinthe Cordon de raccordement électrique	1,20 m
<b>Dimensions</b>	Hauteur réglable couvercle fermé Hauteur réglable au plan de cuisson Largeur Profondeur Poids	86,3 à 88 cm 85 à 86,7 cm 59,4 cm 60,2 cm 56 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 :

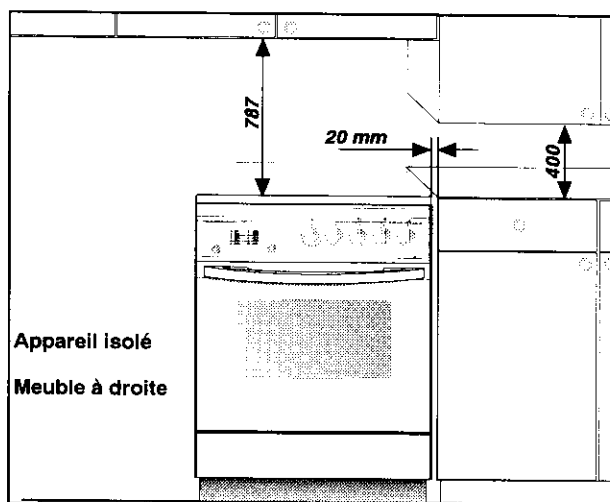
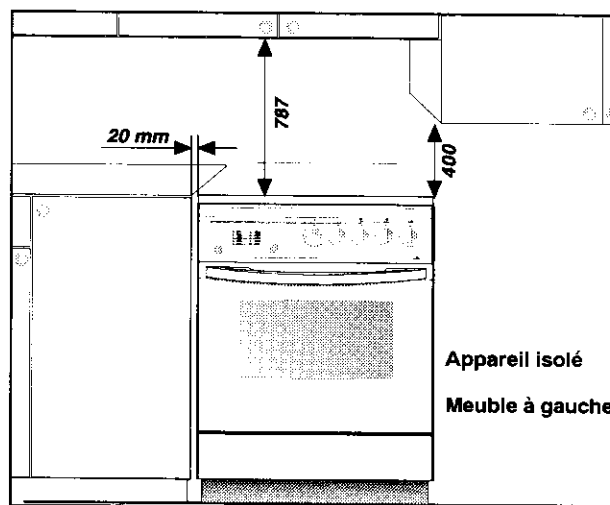
### Comment la démonter ?

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.

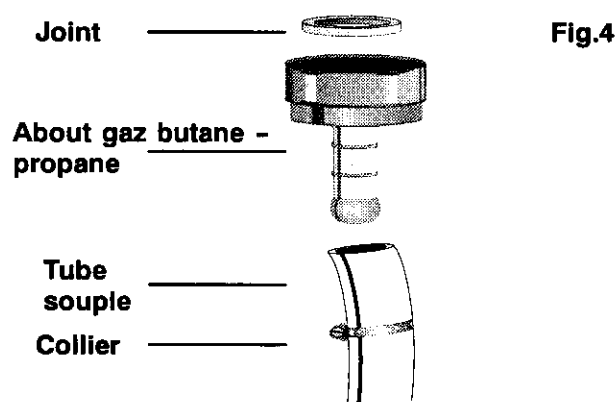
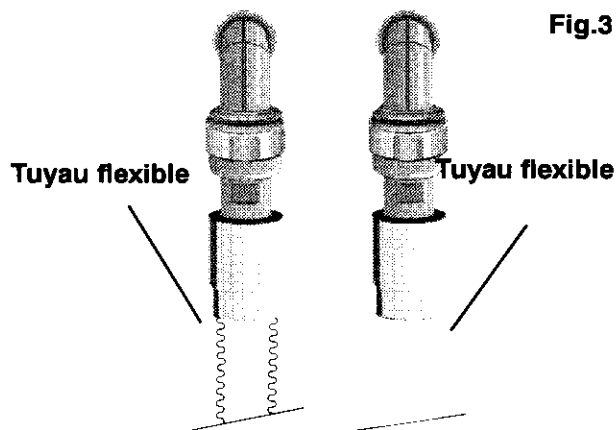
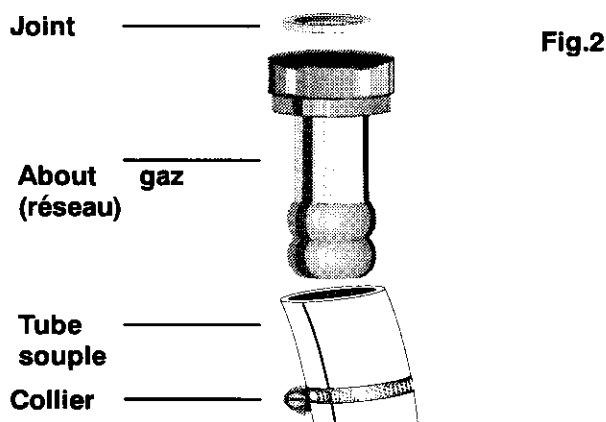
### 2- Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

- 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.



## Raccordement électrique

Tableau n° 1

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.

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

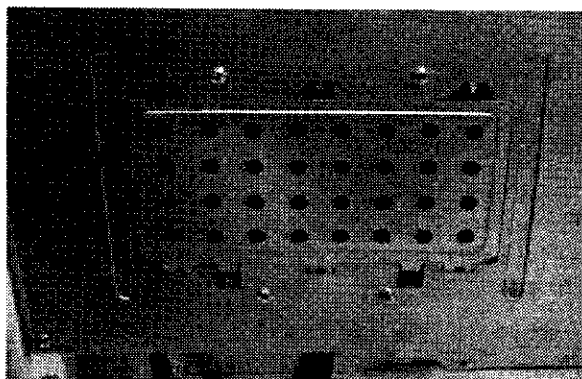
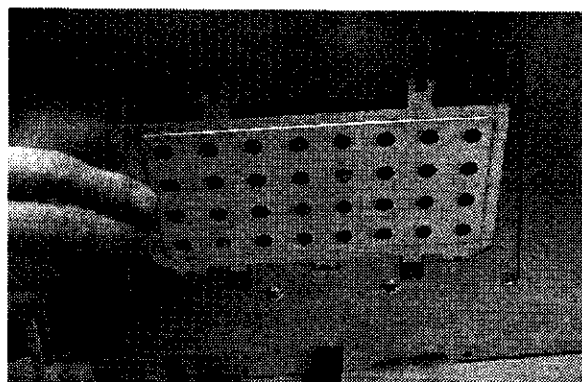
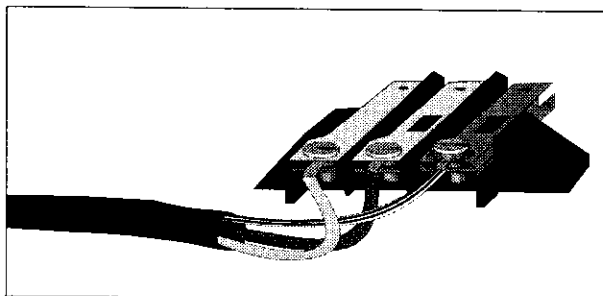


Fig.5





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

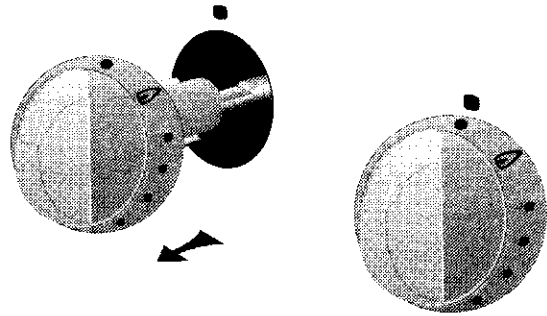


Fig.6

### 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.

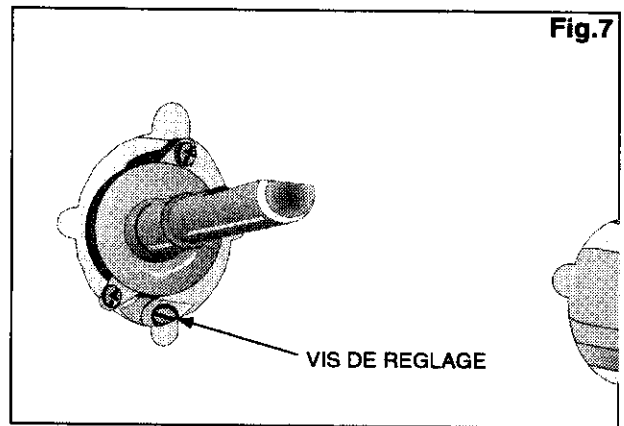


Fig.7

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.

## REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE



Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que la commande de four soit sur la position Arrêt (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.

