

FAURE

**CUISINIÈRES MIXTES
AVEC FOUR CLASSIQUE**

Coller ici l'étiquette de consommation d'énergie
jointe à la notice de votre appareil

REÇU LE
18 JUILLET 1996

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté par votre fournisseur.

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier, sur la commande, le numéro de l'appareil et le numéro de série.

Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le certificat de garantie en votre possession.

En cas d'intervention sur votre appareil, exiger du service après-vente les pièces de Rechange certifiées Constructeur.



Table des matières

PARTIE RESERVEE A L'UTILISATEUR	4
1. INFORMATIONS TECHNIQUES	4
1.1 La table de cuisson	4
1.2 Le four	4
2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES	5
3. PRECAUTIONS D'EMPLOI A L'UTILISATION	6
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4.1 Le bandeau de commandes	7
4.2 Le minuteur	8
4.3 Le programmateur	8
4.4 La table de cuisson	9
4.5 Le four	10
4.6 Les commandes du four	10
4.7 La lampe de four	10
4.8 Les accessoires du four et du grilloir	11
5. GUIDE D'UTILISATION	12
5.1 La table de cuisson	12
5.2 Le four : le choix des positions du sélecteur	13
La cuisson traditionnelle <input type="checkbox"/>	13
La cuisson des viandes <input type="checkbox"/>	14
La cuisson au tournebroche <input type="checkbox"/>	15
La cuisson au grilloir <input type="checkbox"/> ou <input type="checkbox"/>	16
6. CONSEILS D'UTILISATION	17
6.1 Pour les cuissons sur la table de la cuisinière	17
6.2 Pour les cuissons au four	19
6.3 Pour les cuissons au grilloir.	19
7. GUIDE DES CUISSONS	20
7.1 Guide des cuissons sur les plaques électriques	20
7.2 Guide des cuissons au grilloir	20
7.3 Guide des cuissons au four	21
8. NETTOYAGE	22
8.1 Nettoyage de la table	22
8.2 Nettoyage du four à émail lisse.	22
8.3 Nettoyage du four à émail catalytique	22
8.4 Nettoyage du four à émail pyrolytique	23
9. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	24
10. EN CAS D'ANOMALIE, QUE FAIRE ?	25
PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATEUR	26
1. CONSIGNES DE SECURITE A L'INSTALLATION	26
2. INSTALLATION DE L'APPAREIL	27
2.1 Mise en place de l'appareil	27
2.2 Raccordement gaz	28
2.3 Raccordement électrique	30
3. MAINTENANCE	31
3.1 Démontage et remontage du couvercle de table	31
3.2 Remplacement de la lampe de four	31
4. CHANGEMENT DE GAZ	33
4.1 Changement des injecteurs de table (appareils avec 4 brûleurs gaz)	33
4.2 Changement des injecteurs de table (appareils avec 2 ou 3 brûleurs et 1 ou 2 plaques électriques)	33
4.3 Réglage d'air des brûleurs de table	34
4.4 Réglage des débits réduits des brûleurs de table	34

PARTIE RESERVEE A L'UTILISATEUR

1. INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de la cuisinière voir sur la plaquette signalétique

Appareil réglé en gaz naturel

Conversion possible en gaz butane, propane, air propané pour la France.

Conversion possible en gaz butane, propane pour la Belgique.

Raccordement électrique 230V 50 Hz

1.1 La table de cuisson

1.1.1. 4 foyers gaz

Foyer avant droit brûleur rapide amélioré 3,26 kW

Foyer arrière droit brûleur semi-rapide 1,75 kW

Foyer avant gauche brûleur semi-rapide 1,75 kW

Foyer arrière gauche brûleur rapide 2,62 kW

1.1.2. 3 foyers gaz et 1 plaque électrique

Foyer avant droit brûleur rapide amélioré 3,26 kW

Foyer arrière droit voir la fiche d'identification

Foyer avant gauche brûleur semi-rapide 1,75 kW

Foyer arrière gauche brûleur rapide 2,62 kW

1.1.3. 2 foyers gaz et 2 plaques électriques

Foyer avant droit brûleur rapide amélioré 3,26 kW

Foyer arrière droit brûleur semi-rapide 1,75 kW

Foyer avant gauche voir la fiche d'identification

Foyer arrière gauche voir la fiche d'identification

1.2 Le four

Position four élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur

Position grilloir éléments chauffants supérieurs

Type de nettoyage voir la fiche d'identification

Poids 50 kg environ

Le marquage CE correspond à l'application de la directive appareils à gaz 90/396.

2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Votre appareil correspond à l'un des types ci-dessous. La fiche d'identification jointe à votre notice d'utilisation vous permet de contrôler l'équipement de votre appareil.

			Votre appareil est du type :				
			6601	6603	6001	6003	
Votre appareil est équipé de :							
Allumage table électrique			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Toumebroche			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Eclairage de Four			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
Minuteur sonore			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Programmateur	numérique	guide séparé	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	à aiguilles	guide séparé	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	électronique	guide séparé	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Nettoyage :	Manuel		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	Catalyse		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	Pyrolyse				<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
Préchauffage Flash			non	non	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Appareil isolé : Classe 1			<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>		
Appareil encastrable : Classe 2 sous Classe 1				<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	
Réglable en hauteur			non	<input checked="" type="radio"/>	non	<input checked="" type="radio"/>	
Hauteur couvercle levé			en cm	140	140	140	140
Largeur			en cm	60	60	60	60
Profondeur			en cm	58	58	58	58

- = Option
● = sur tout modèle

3. PRECAUTIONS D'EMPLOI A L'UTILISATION

- **Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le** : il a été rédigé pour vous permettre d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions.
- Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, faites chauffer le four à vide afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge :
 - Levez le couvercle.
 - Enlevez la pellicule de protection des enjoliveurs et les autocollants.
 - Retirez les étiquettes publicitaires.
 - Placez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur le repère maxi.
 - Faites chauffer pendant 1 heure.
 - Prenez la précaution de laver les accessoires du four.

Pour les foyers gaz

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous que les couronnes sont bien enclenchées sur les clips de fixation et que les chapeaux sont en place.

Pour les plaques électriques

- Avant d'utiliser vos plaques électriques pour la première fois, faites-les chauffer à vide pendant 5 minutes pour éliminer les graisses de protection.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- La façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- 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.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.

- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.
- Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins.
- Avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière, vérifiez qu'aucun des éléments n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position ARRET.

Pour votre sécurité.

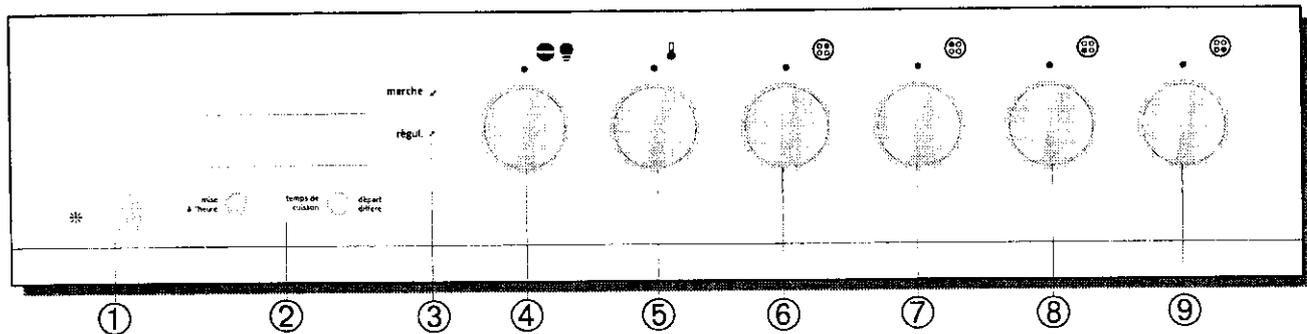
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Ne laissez jamais un enfant se tenir assis ou debout sur la porte ouverte de la cuisinière : celle-ci peut basculer, causant ainsi des blessures graves.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil, (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 (plaque de cuisson en fonctionnement par exemple) ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Si vous effectuez des fritures (pommes de terre frites, beignets, ...), surveillez toujours attentivement ces cuissons : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre «en cas d'anomalie, que faire». Si après avoir vérifié les différents points l'anomalie persiste, consultez un spécialiste : votre revendeur, le Service Après-Vente ou le Service Conseil Consommateurs. Indiquez le modèle et le numéro de votre appareil qui figurent sur la plaquette signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause de blessures graves.
- Exigez toujours les pièces de rechange d'origine

certifiées constructeur 

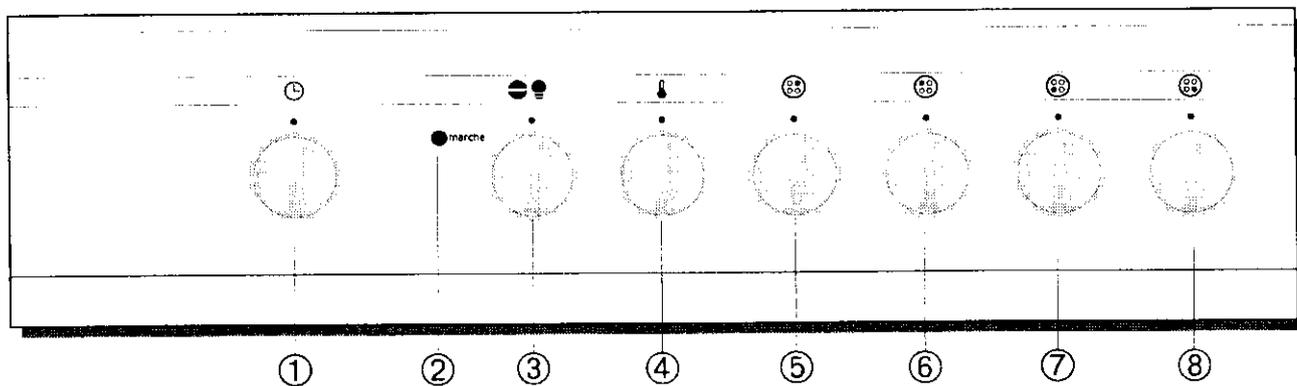
Service Conseil Consommateurs
B.P. 142 - 60307 SENLIS CEDEX - FRANCE
Tél. (16) 44.60.06.10

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

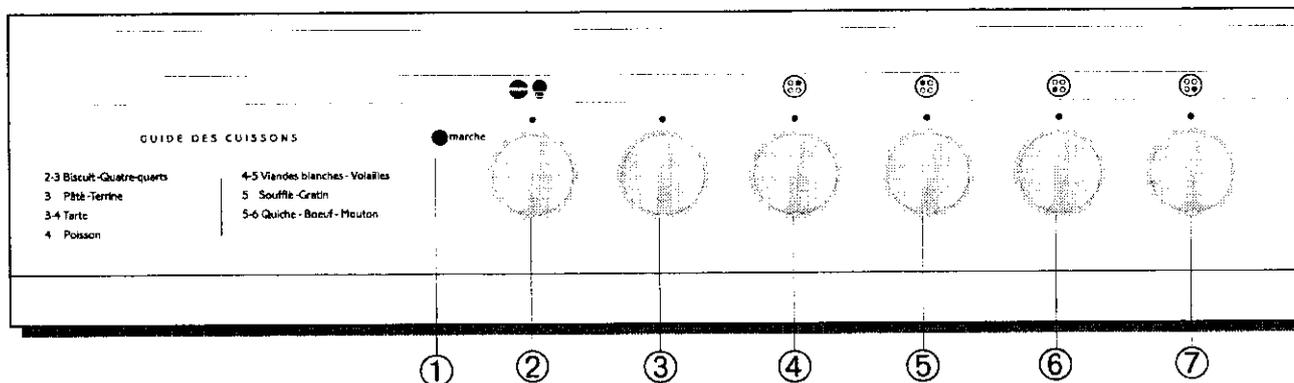
4.1 Le bandeau de commandes



- 1 Allumage électrique des brûleurs
- 2 Minuteur ou programmateur
- 3 Voyants
- 4 Commande du sélecteur de positions du four
- 5 Commande du thermostat de four
- 6 à 9 Commandes des foyers de table



- 1 Minuteur
- 2 Voyant
- 3 Commande du sélecteur de positions du four
- 4 Commande du thermostat de four
- 5 à 8 Commandes des foyers de table



- 1 Voyant
- 2 Commande du sélecteur de positions du four
- 3 Commande du thermostat de four
- 4 à 7 Commandes des foyers de table

4.2 Le minuteur

4.2.1 Le minuteur sonore

Il permet de choisir une durée de cuisson.
Après écoulement du temps, la sonnerie retentit **mais n'arrête pas la cuisson**.

- Ramenez la commande du four sur la position arrêt.
- Pour les temps de cuisson inférieurs à 15 minutes, tournez la commande sur une position supérieure puis ramenez-la sur le repère choisi.

4.2.2 Le minuteur arrêt cuisson

Appareils à nettoyage manuel ou catalyse.

Il commande l'arrêt automatique du four après écoulement du temps affiché en début de cuisson (110 minutes maximum).

- Placez les commandes du thermostat et du sélecteur sur les positions désirées selon la cuisson à effectuer.
- Tournez le minuteur électrique dans le sens des aiguilles d'une montre pour afficher le temps de cuisson.
- En fin de cuisson, ramenez le minuteur sur la position "III" et les commandes du four (sélecteur et thermostat) en position arrêt.

4.2.3 Le minuteur pyrolyse

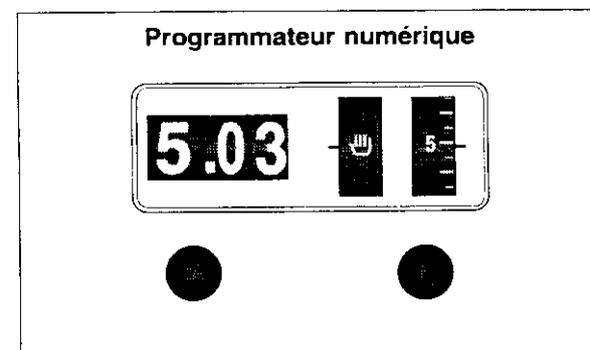
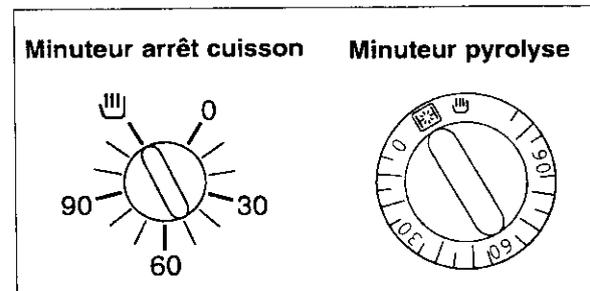
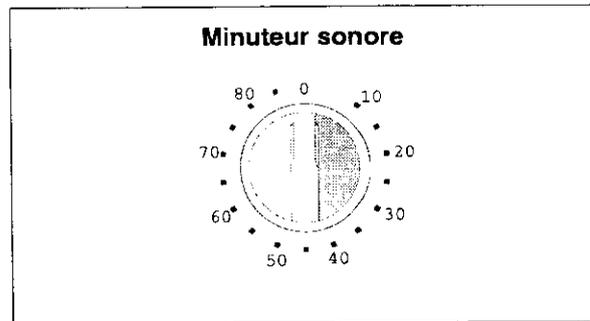
Appareils à nettoyage pyrolyse

Il commande l'arrêt automatique du four ou du tournebroche ou du nettoyage pyrolytique (105 minutes maximum).

- Placez les commandes du thermostat et du sélecteur sur les positions choisies pour la cuisson ou le nettoyage pyrolytique.
- Tournez le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour afficher le temps de cuisson. Pour les temps de cuisson inférieurs à 15 minutes, tournez la commande sur une position supérieur puis ramenez-la sur le repère choisi.
Pour le nettoyage pyrolytique choisissez une durée comprise entre 90 et 105 minutes maximum. Consultez le chapitre nettoyage.
- En fin de cuisson, ramenez les commandes du four (sélecteur et thermostat) en position arrêt et le minuteur sur la position "III".

4.3 Le programmateur

Selon le modèle que vous avez choisi, il sera numérique ou à aiguilles ou électronique. Consultez le guide d'utilisation joint à la notice.



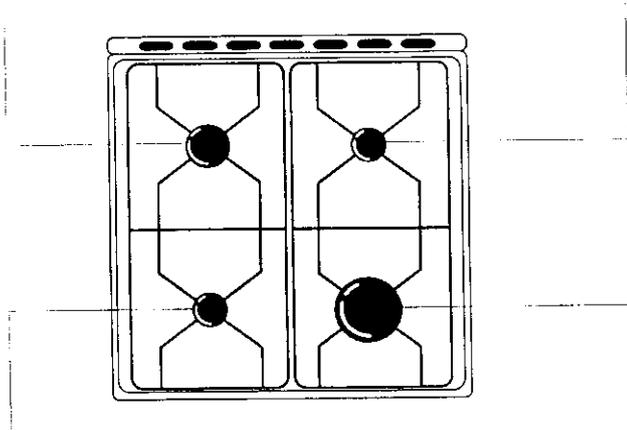
4.4 La table de cuisson

Brûleur rapide
2,62 kW

Brûleur semi-rapide
1,75 kW

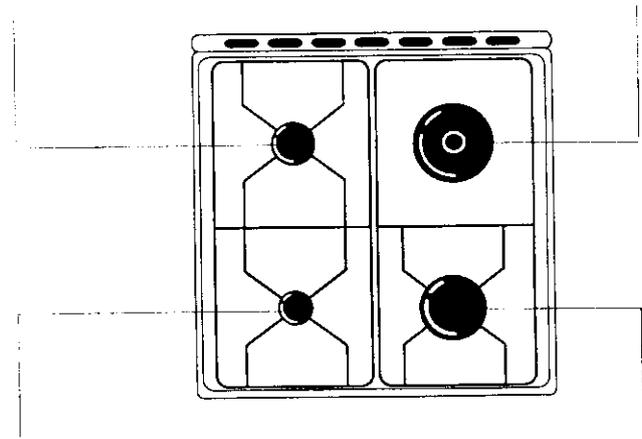
Brûleur rapide
2,62 kW

Plaque Ø 145 mm à
limiteur 1,50 kW ou
standard 1,00 kW ou
à réglage progressif
1,50 kW



Brûleur semi-rapide
1,75 kW

Brûleur rapide amélioré
3,26 kW

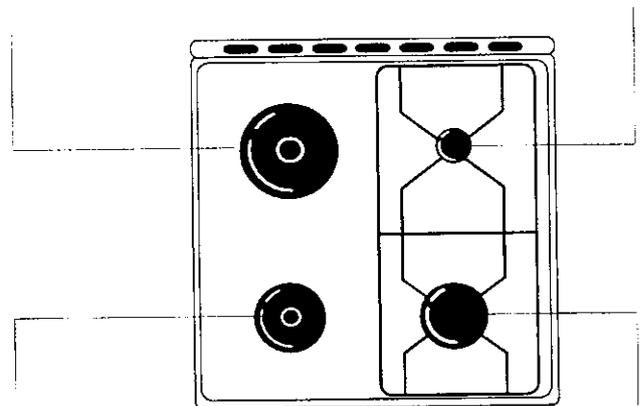


Brûleur semi-rapide
1,75 kW

Brûleur rapide amélioré
3,26 kW

Plaque Ø 180 mm à
limiteur 2,00 kW ou
standard 1,50 kW ou
à réglage progressif
2,00 kW

Brûleur semi-rapide
1,75 kW



Plaque Ø 145 mm à
limiteur 1,50 kW ou
standard 1,00 kW ou
à réglage progressif
1,50 kW.

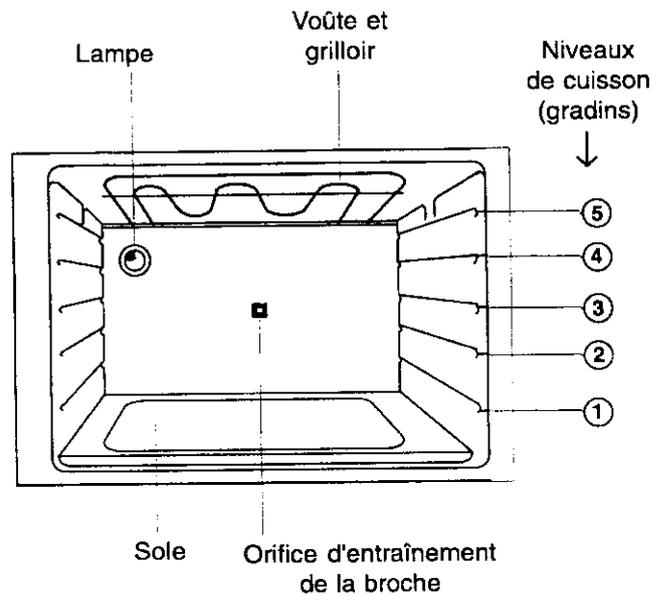
Brûleur rapide amélioré
3,26 kW

4.5 Le four

Votre four comporte 2 éléments chauffants : l'un à la voûte, l'autre à la sole.

Les deux éléments chauffants fonctionnent en même temps. Le choix de la position du sélecteur de four permet d'adapter la puissance des éléments chauffants au type de préparation.

Pour la cuisson au grilloir, les éléments de voûte et de grilloir fonctionnent.



4.6 Les commandes du four

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

- **Le sélecteur de positions du four.**

Voir ci-contre.

- **Le thermostat**

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat. Il est gradué de 1 à 10 et régule la température de votre four.

4.7 La lampe de four

Elle s'allume dès que l'on tourne la commande du sélecteur ou du thermostat. Elle reste allumée pendant la durée de fonctionnement du four sauf pendant le nettoyage pyrolytique.

Pour les appareils munis d'un programmeur :

- elle s'éteint automatiquement quand celui-ci est en attente de cuisson,
- elle s'allume dès que la cuisson programmée commence,
- elle s'éteint en fin de programmation du temps de cuisson.

Les différents symboles du sélecteur

- 0 Position arrêt
-  Cuisson traditionnelle
-  Préchauffage des viandes
-  Cuisson des viandes
-  Cuisson au tournebroche
-  Grilloir et/ou nettoyage pour appareils catalytique et lisse
-  Nettoyage pour les appareils catalytique
-  Nettoyage pour appareils pyrolyse

4.8 Les accessoires du four et du grilloir

Votre four est équipé de :

- 1 plaque à pâtisserie
- 1 grille support de plat
- 1 lèchefrite.

La plaque à pâtisserie

- Elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement sur la plaque.
- Elle doit être posée sur la grille support de plat.

La grille support de plat

- Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...).
- Vous pouvez aussi 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 le déhanchement vers le haut.

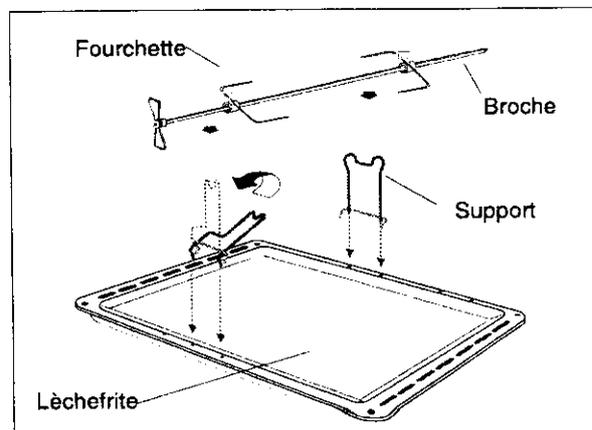
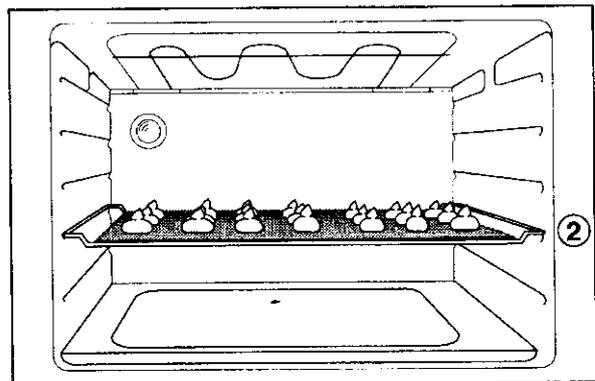
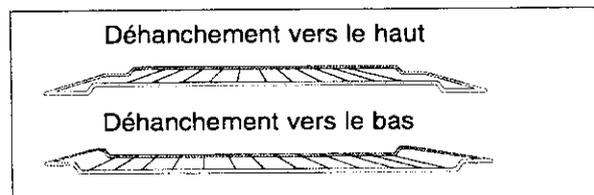
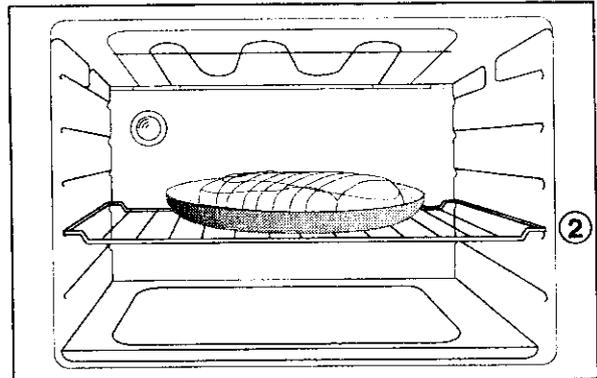
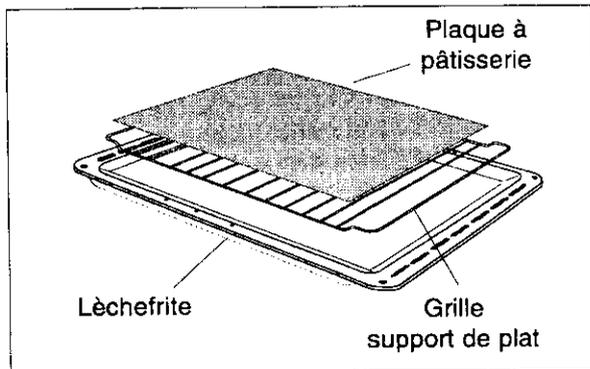
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.
Elle supporte également le tournebroche.
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme un plat de cuisson.

Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 2 supports



5. GUIDE D'UTILISATION

5.1 La table de cuisson

5.1.1. Les brûleurs gaz

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à «ralenti progressif». Ceux-ci se caractérisent par leur grande souplesse de réglage, ils vous permettent d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre la puissance maxi et mini.

Pour allumer les brûleurs :

- Poussez et tournez la commande du brûleur choisi à l'inverse du sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez et relâchez le bouton d'allumage électrique pour obtenir une étincelle. Renouvelez l'opération jusqu'à apparition de la flamme, ou
Présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande.

Pour éteindre les brûleurs :

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

5.1.2. Les foyers électriques

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

Plaque rapide à limiteur (point rouge) - Plaque standard

Elles offrent 6 positions de cuisson.

Ces plaques chauffent vite et conviennent particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif.

- Le repère «0» correspond à la position arrêt.
- Le repère «6» correspond à la position maxi.

Plaque à réglage progressif

Elle offre 12 positions de cuisson.

Sa souplesse permet d'affiner le réglage et de cuisiner avec une plus grande précision.

- Le repère «0» correspond à la position arrêt.
- Le repère «12» correspond à la position maxi.
- Les repères intermédiaires correspondent à différentes positions de cuisson. Consultez le guide culinaire.

Comment procéder ?

Pour allumer une plaque, tournez la commande vers la droite ou vers la gauche jusqu'au repère choisi, le voyant «» s'allume.

Pour éteindre une plaque, ramenez la commande en position «0».

Le voyant «» s'éteint sauf si une autre plaque ou le four fonctionne.

5.2 Le four : le choix des positions du sélecteur

La cuisson traditionnelle

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

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

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

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5.
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8.

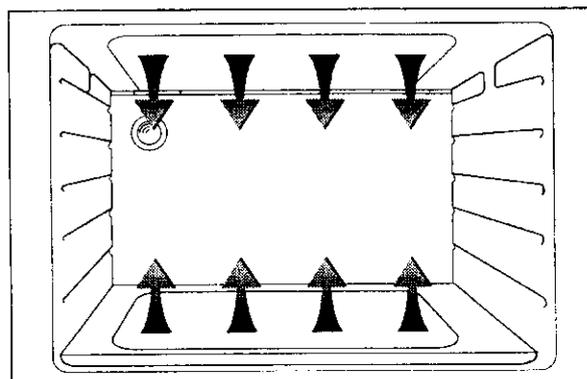
2) Enfourez votre plat.

La décongélation et/ou le réchauffage

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

Dans ce cas, vous enfourez la préparation directement dans le four sans préchauffage.

Choisissez une position de thermostat entre 3 et 6 selon la nature du plat.



La cuisson des viandes

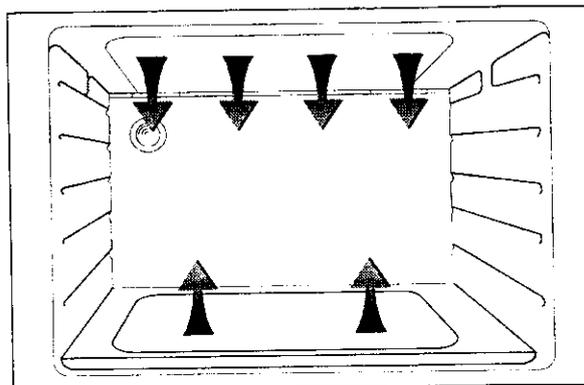
La cuisson se fait par convection naturelle.

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

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

Le dégagement de fumée et les mauvaises odeurs diminuent considérablement.

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



Comment procéder ?

1) Préchauffez le four en plaçant le sélecteur sur la position préchauffage rapide "" et le thermostat sur le repère de cuisson choisi.

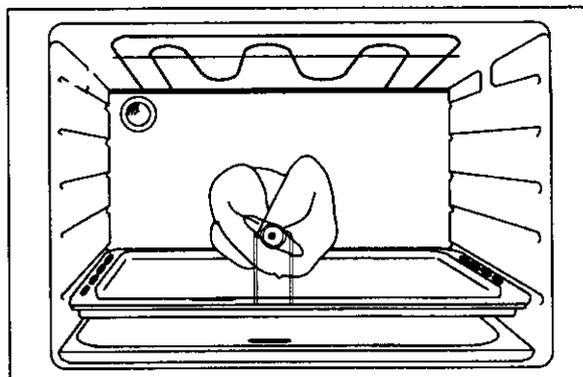
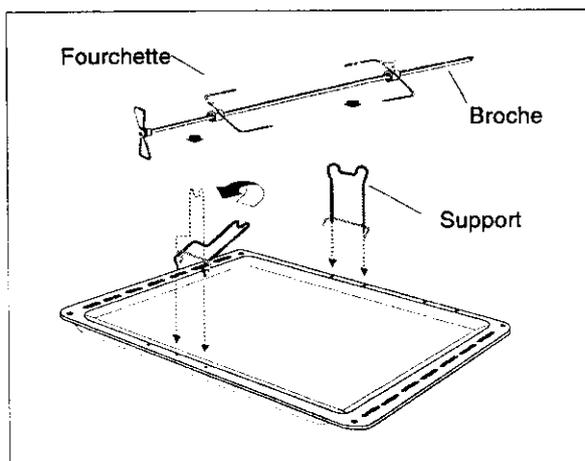
- 12 minutes environ pour les positions 6 à 8. (Consultez le guide des cuissons).

2) Ramenez le sélecteur sur la position "".

3) Enfournez la pièce à rôtir.

La cuisson au tournebroche

- Fixez les 2 supports du tournebroche sur la lèche-frite.
- Pour embrocher la pièce à rôtir, enfiler une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
- Bloquez les fourchettes.
- Posez la broche sur les supports et glissez l'ensemble au gradin ①.
- Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four).
- Fermez la porte du four.
- Mettez le sélecteur sur la position  le thermostat sur 7 - 8.
- Vérifiez que la broche tourne.
- Pour sortir la pièce rôtie, remettez le sélecteur de positions et le thermostat sur arrêt.
- Tirez doucement la lèche-frite et sortez l'ensemble lèche-frite/tournebroche du four.



La cuisson au grilloir ou

La cuisson se fait par rayonnement. Seuls les éléments de voûte et de grilloir chauffent. Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viandes assez épaisses (côte de boeuf, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.

Comment procéder ?

Les grillades

Préparez la pièce à griller, huilez légèrement les 2 faces.

Placez-la directement sur la grille support de plat.

Positionnez le thermostat sur le repère de cuisson choisi (consultez le guide des cuissons).

Lorsque le grilloir est rouge :

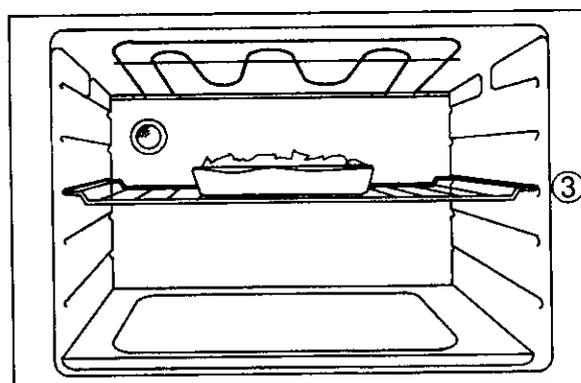
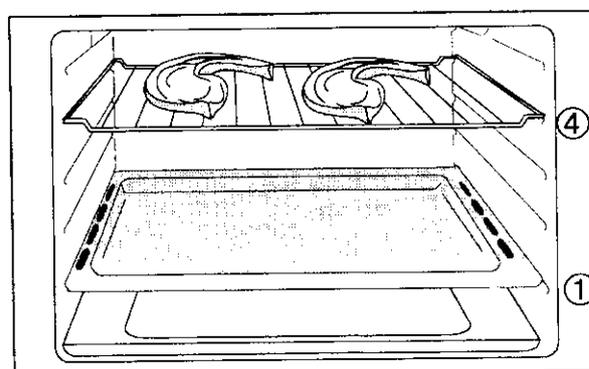
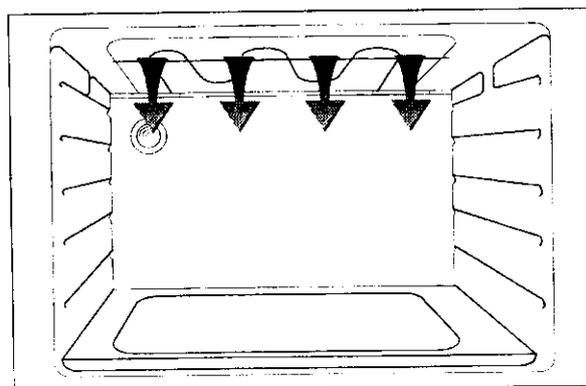
- Placez la lèchefrite au gradin ①.
- Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Préférez le gradin ④ pour les pièces à griller minces ex. toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons.
- Préférez le gradin ③ pour les pièces à griller épaisses ex. côte de boeuf, gros poissons entiers, morceaux de poulet.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

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

Les gratins

- Positionnez le thermostat sur le repère de cuisson 8.
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.
- Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le «gratinage» sera rapide.

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



6. CONSEILS D'UTILISATION

6.1 Pour les cuissons sur la table de la cuisinière

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

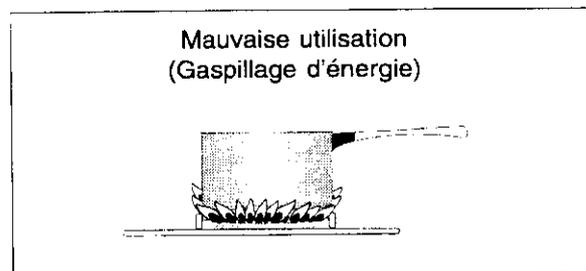
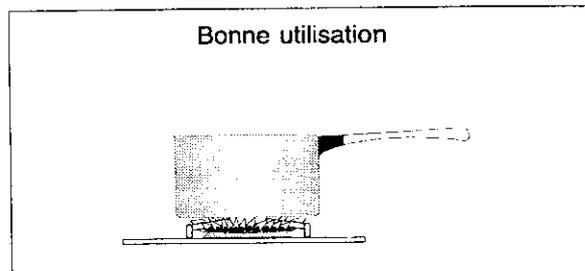
Les brûleurs gaz

- 12 à 20 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide avant gauche ou arrière droit.
- 20 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide arrière gauche.
- 26 à 30 cm de diamètre pour le brûleur rapide amélioré avant droit.

Si vous devez utiliser un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, ...), 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 commande.

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.
- Les couronnes des brûleurs sont fixées par un clip sur l'appareil. Si vous avez démonté le brûleur pour le nettoyer, assurez-vous avant l'allumage :
 - que les couronnes des brûleurs sont bien enclenchées sur leur fixation,
 - que les chapeaux des brûleurs sont en place.



Les plaques électriques

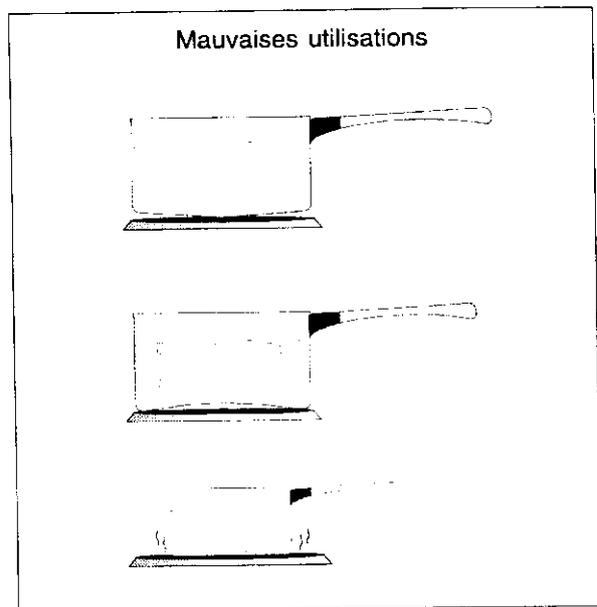
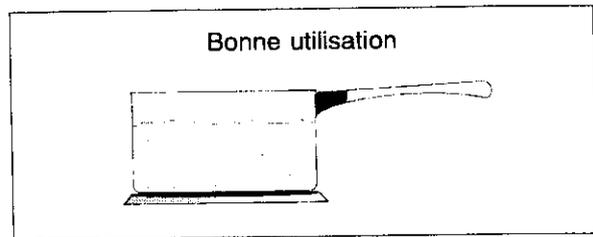
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du foyer utilisé.

- 14 à 16 cm de diamètre pour la plaque arrière gauche ou avant gauche.
- 18 à 22 cm de diamètre pour la plaque arrière gauche.
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

Conseils d'utilisation

- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...), réglez la commande sur un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition, ne remplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez une plaque électrique, pensez que sa température baisse lentement.



6.2 Pour les cuissons au four

Choix des récipients

L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.

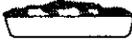
Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis, 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.

Influence des récipients sur le résultats de cuisson

Sachez que :

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

Vous constatez	que faire
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

Conseils pratiques

- 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. **Cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille et ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections.
- Pour que vos viandes soient moelleuses, retournez-les à mi-cuisson et ajoutez un peu d'eau chaude dans le plat, vous obtiendrez ainsi une sauce savoureuse et vous réduirez les projections sur les parois de votre four.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

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

6.3 Pour les cuissons au grilloir

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

Le préchauffage se fait sur la position grilloir.

Prévoyez 5 minutes environ pour les pièces de viande.

Les grillades

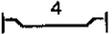
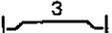
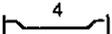
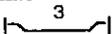
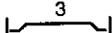
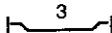
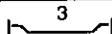
- Huilez légèrement si vous le désirez la pièce à griller sur ses deux faces et placez-la directement sur la grille.
- Placez la lèchefrite au gradin ①.
- Placez la pièce d'autant plus près du grilloir qu'elle exige d'être saisie (maximum au gradin ④).
- Dès qu'une face est dorée, retournez la pièce sans la piquer. Faites griller l'autre face.
- Salez en fin de cuisson.

7. GUIDE DES CUISSONS

7.1 Guide des cuissons sur les plaques électriques

Préparations	Piaque rapide à limiteur ou standard	Piaque à réglage progressif
Maintien au chaud : beurre et chocolat fondus	1	1 - 2
Mijotage : sauces délicates - riz - légumes secs	2	2 - 3 - 4
Maintien à ébullition : pâtes - pommes de terre - légumes frais - potages	3	4 - 5 - 6
Cuisson à la poêle : veau - porc - omelettes	4	7 - 8
Cuisson à la poêle : boeuf - crêpes	5	9 - 10
Fritures	6	11 - 12

7.2 Guide des cuissons au grilloir

Préparations	Sélecteur	Thermostat	Niveau de cuisson (Gratin)	Temps de cuisson	Accessoires
GRILLADES					
Poulet au tournebroche		6½ - 7½	1	50 - 70 min	Tournebroche + lèche-frite
Côtes de porc		6 - 7		20 min	Grille support + lèche-frite retourner à mi-cuisson
Côte de boeuf		7 - 8		35 - 40 min	Grille support + lèche-frite retourner à mi-cuisson
Saucisses - Merguez		7		10 - 15 min	Grille support + lèche-frite
Poissons		6 - 7		10 - 30 min selon grosseur	Grille support + lèche-frite
Poulet en morceaux		6 - 7		40 min	Grille support + lèche-frite retourner à mi-cuisson
GRATINAGE					
Crème brûlée		8		3 - 5 min	Grille support
Croque-monsieur		7 - 8		5 - 10 min	Grille support
Gratins de pâtes		7 - 8		5 - 10 min	Grille support
Plats chauds		7 - 8		5 - 10 min	Grille support
Tarte meringuée		8		3 - 8 min	Grille support

Toutes les cuissons au grilloir se feront sous votre surveillance

Position de la grille support :  déhanchement vers le bas

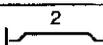
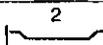
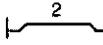
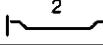
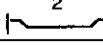
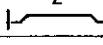
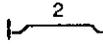
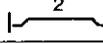
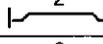
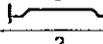
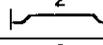
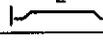
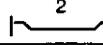
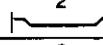
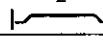
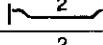
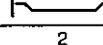
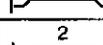
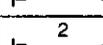
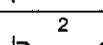
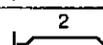
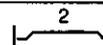
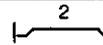
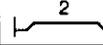
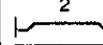
 déhanchement vers le haut

Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
80°C	105°C	130°C	160°C	180°C	205°C	230°C	250°C	270°C	290°C

7.3 Guide des cuissons au four

Si le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position :  8 minutes pour les positions 1 à 5
15 minutes pour les positions 6 à 8
 pour les viandes

Préparations	Sélecteur	Thermostat	Niveau de cuisson (Gradin)	Temps de cuisson	Accessoires de four
ENTREES					
Crouûtes feuilletées		6 - 7		15 - 25min selon grosseur	Grille support
Soufflé au fromage		6 - 7		35 - 35 min	Grille support
Pâté en terrine		5 - 6		90 - 100 min	Terrine au bain marie sur grille support
Pizza		6 - 7		30 - 40 min	Grille support + plaque à pâtisserie
Quiche lorraine		7 - 8		30 -35 min	Grille support
POISSONS		4 - 6		20-35 min selon grosseur	Grille support
VIANDES					
Boeuf		8½ - 9½		20 min pour 500 g	Grille support
Gigot d'agneau		8½ - 9½		20 min pour 500 g	Grille support
Porc		7½ - 8½		40-45 min pour 500 g	Grille support
Veau		7½ - 8½		40-45 min pour 500 g	Grille support
Volaille		8 - 9		40-45 min pour 500 g	Grille support
LEGUMES					
Gratin dauphinois		6		50 - 70 min selon volume	Grille support
Tomates farcies		6 - 7		50 - 60 min	Grille support
PATISSERIES					
Biscuit de Savoie		5		30 - 40 min	Grille support
Brioche		6		25 - 30 min	Grille support
Cake		7 puis 5 à mi-cuisson		50 - 60 min	Grille support
Crème renversée		4 - 5		45 - 50 min	Au bain-marie sur grille support ou lèche-frite
Génoise		5		30 - 40 min	Grille support
Kouglof		6		30 - 35 min	Grille support
Meringues		1 - 1½		60 - 80 min	plaque à pâtisserie sur grille support
Pâte brisée (non garnie)		6		20 - 25 min	Grille support
Pâte à choux		6		30 - 40 min	plaque à pâtisserie sur grille support
Quatre-quarts		5		30 - 40 min	Grille support
Sablés		4 - 5		15 - 18 min	plaque à pâtisserie sur grille support
Tarte aux fruits (pâte brisée)		6 - 7		30 - 35 min	Grille support
Tarte aux fruits (pâte levée)		6		20 - 30min	Grille support
Maintien au chaud Chauffage assiettes		1			Grille support

8. NETTOYAGE

Le mode de nettoyage de votre appareil est indiqué dans la fiche d'identification.

8.1 Nettoyage de la table

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver en position arrêt (les voyants éteints).

8.1.1. Grilles support de casseroles

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

8.1.2. Brûleurs

Lavez les chapeaux à l'eau savonneuse. N'employez jamais d'eau vinaigrée. Pour les couronnes des brûleurs en aluminium, utilisez un tampon de laine d'acier imprégné de savon, rincez abondamment et séchez. Les couronnes étant fixées par un clip, lors du remontage assurez-vous qu'elles sont bien enclenchées, en appuyant à fond dessus.

8.1.3. Plaques électriques

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

Si nécessaire, faites chauffer les plaques préalablement pour carboniser les salissures.

Les plaques doivent être maintenues bien sèches. Périodiquement, vous pouvez les essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

8.1.4. Dessus de table de cuisson, commandes et porte

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

En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs, qui risqueraient de rayer et endommager les revêtements (émail, vernis, laque).

8.2 Nettoyage du four à émail lisse

Principe

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est "manuel".

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à laver les parois avec une éponge et un détergent pour retirer les projections grasses ; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors des cuissons suivantes et restera propre plus longtemps.

Pour les débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement.

Entretien périodique

Utilisez des produits spéciaux du commerce.

8.3 Nettoyage du four à émail catalytique

Principe

Les parois latérales et du fond du four sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

Entretien régulier

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson, placez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 20 min sans la lèchefrite ni la grille support, ensuite placez le sélecteur sur la position  pendant 5 minutes. Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 min de nettoyage.

Dans ces conditions, la porte du four est plus chaude que d'habitude, éloignez les jeunes enfants.

Entretien périodique

Vous pouvez démonter les parois catalytiques pour les laver avec une brosse souple en Nylon. N'utilisez jamais d'éponge métallique.

Comment procéder ?

Démontage :

- Enlevez la sole en la tirant vers vous.
- Soulevez les gradins en émail catalytique et faites-les basculer vers l'intérieur du four.
- Retirez ensuite la paroi du fond.

Remontage :

- Plaquez vers le haut la paroi du fond et faites-la descendre pour introduire la languette de la paroi dans l'encoche du four.
- Plaquez complètement vers le haut les gradins et maintenez, faites les glisser vers le bas pour que l'encoche du four et du gradin coïncident, relâchez.
- Vérifiez que les parois sont bien accrochées.
- Remettez la sole.

Remplacement des parois catalytiques

Renseignez-vous auprès du Service Après-Vente.

8.4 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 170°C.

Entre 170°C et 290°C environ (température maximum de cuisson), il est possible de déverrouiller le système de sécurité en ramenant le sélecteur de position et le thermostat en position "arrêt" (oubli d'accessoires à l'intérieur du four par exemple).

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 pyrolytique, n'utilisez pas les foyers de table.

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

Entretien régulier

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

Pour les débordements sur la sole, retirez-la pour la nettoyer plus facilement.

Entretien périodique

Le nettoyage pyrolytique est peu onéreux : un cycle de 1h30 consomme environ 3 kWh. Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage pyrolytique immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2h30 environ.

Comment procéder ?

- Relevez le couvercle de votre cuisinière.
- Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plaque à pâtisserie et lèchefrite) ils supporteraient mal la température de pyrolyse.
- Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- Fermez la porte.
- Positionnez le thermostat et le sélecteur sur la position "🔥" ou "🔥🔥".
- Pour régler ou programmer le cycle pyrolyse, consultez le chapitre minuteur ou le guide programmeur joint.
- Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé,
 - ramenez les commandes du thermostat puis du sélecteur sur la position "ARRET",
 - les voyants "🕒" et "🔥🔥" ou "🔥🔥🔥" s'éteignent.

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

9. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

La plaquette est visible après avoir enlevé le tiroir ou le panneau fixe. Pour cela procédez comme suit :

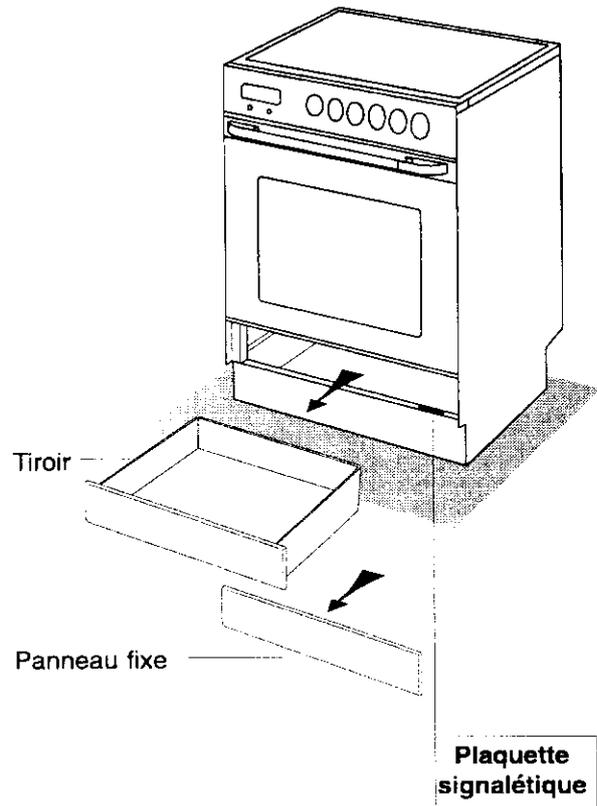
Modèle avec tiroir

- Tirez le tiroir jusqu'à la butée.
- Soulevez-le par le fond en dessous afin de dégager la butée.
- Dégagez le tiroir complètement.

Modèle avec panneau

- Tirez le haut du panneau fixé par clips.
- Dégagez le panneau vers le haut.

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



Norme		Référence commerciale		Plaquette signalétique	
CE	60 Sentinelis	TYPE :	Made in France	REGLE Pour :	FR Cat. III 1c2E+3+
	Const. N 110			$\Sigma Q_n =$ kW	
N° de Série					

10. EN CAS D'ANOMALIE, QUE FAIRE ?

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.

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
<ul style="list-style-type: none"> Aucun brûleur ne s'allume. 	<ul style="list-style-type: none"> L'arrivée de gaz est fermée. L'arrivée de gaz n'est pas assurée. Il n'y a plus de gaz (installation individuelle). 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir l'arrivée de gaz. Vérifier la position du tuyau de gaz. Changez la bouteille ou vérifiez le niveau de la cuve.
<ul style="list-style-type: none"> Un brûleur ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur de table est mal positionné. De l'eau se trouve dans le brûleur de table. La bougie d'allumage électrique est mouillée ou encrassée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remontez l'ensemble du brûleur. Essuyez soigneusement.
<ul style="list-style-type: none"> Une plaque électrique et le four ne fonctionnent pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Il y a une coupure d'électricité. Le système d'allumage ne peut fonctionner. L'appareil est débranché. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'état des fusibles et de la prise de courant. Rebranchez l'appareil.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Le programmeur est en position de programmation. 	<ul style="list-style-type: none"> Remettez le programmeur ou le minuteur sur "III" ou "I" (reportez-vous au guide d'utilisation du programmeur).
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants. 	<ul style="list-style-type: none"> Le préchauffage est insuffisant. Le thermostat est mal positionné. Le temps de cuisson n'est pas adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez le guide des cuissons de la notice.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est sale. La préparation déborde. La préparation (viande) projette énormément. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson (voir chapitre nettoyage). Utilisez un récipient plus grand. Réduisez la position du thermostat. Consultez le guide des cuissons.

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

PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATEUR

1. CONSIGNES DE SECURITE A L'INSTALLATION

- Au cas où un défaut serait constaté au déballage de cet appareil, ce dernier devra être remis dans son emballage d'origine avant d'être retourné aux usines.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 19 m³/h.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés aux côtés de la cuisinière ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
- **Raccordement électrique.**
Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif 230 V.
Vérifiez :
 - que la puissance de l'installation est suffisante,
 - que les lignes d'alimentation sont en bon état,
 - que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
 - que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- **En cas de 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 (R.G.I.E. pour la Belgique - E.D.F. pour la France).
 - que tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visitable sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tuyau souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.
- **Pour la France.**
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.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique : norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.
- **Pour la Belgique.**
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment : NBND 51003.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique : norme NBN.
- **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

2.1 Mise en place de l'appareil

- Pour reconnaître de quelle classe est votre appareil, observez les points suivants :

couvercle tôle classe 1

couvercle verre
avec joues latérales classe 2 sous-classe 1

- 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.

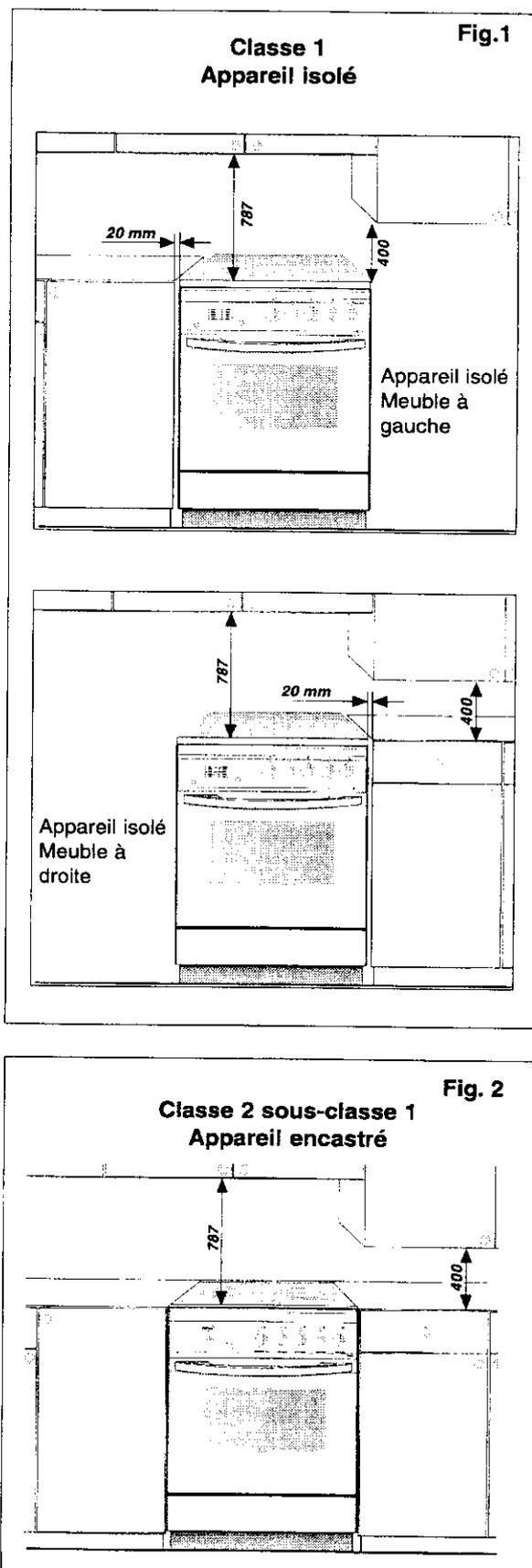
2.1.1. Appareil isolé (Fig. 1)

Si la cuisinière doit être juxtaposée à un meuble, alignez le bord de la table de cuisson avec le plan de travail du meuble adjacent.

2.1.2. Appareil encastré (Fig. 2)

Les appareils encastrables sont munis de 4 pieds qui permettent de régler la hauteur et le niveau. Pour aligner votre appareil (couvercle fermé) avec le plan de travail des meubles adjacents :

- 1) tirez le tiroir jusqu'à la butée.
- 2) Soulevez-le par le fond en dessous pour le dégager complètement.
- 3) Dévissez les 4 pieds (maximum 4 cm) pour régler la hauteur de votre cuisinière :
840 mm environ pieds enlevés
850 mm environ pieds réglés en position basse
870 mm environ pieds réglés en position haute.
- 4) Ajustez le réglage de chaque pied pour que la cuisinière soit stable.
- 5) Mettez en place les contre-écrous livrés dans la pochette sur les extrémités filetées des pieds.
- 6) Lorsque l'appareil est en position définitive, bloquez les contre-écrous pour immobiliser les pieds.
- 7) Remettez le tiroir en place en procédant à l'inverse du démontage.



2.2 Raccordement gaz

Le branchement de votre appareil peut se faire par le côté droit ou par le côté gauche. Choisissez le côté le plus proche de l'alimentation gaz afin d'éviter que le tuyau flexible ou souple ne passe derrière l'appareil et ne soit en contact avec la paroi arrière de la cuisinière. Il doit être visible sur toute sa longueur.

Changement de côté pour l'arrivée du gaz fig. 3

- Dévissez l'about B, le support.
- Dévissez légèrement le coude A et tournez l'ensemble coude-prolongateur sur la droite.
- Fixez le support à droite de l'appareil.
- Assemblez l'about B et le prolongateur.
- Engagez le prolongateur dans le support et vissez-le sur le coude C.
- Raccordez le tuyau flexible ou souple.

2.2.1 Choix du tuyau pour un appareil isolé (classe 1)

Il est reconnaissable à son couvercle en tôle émaillée.

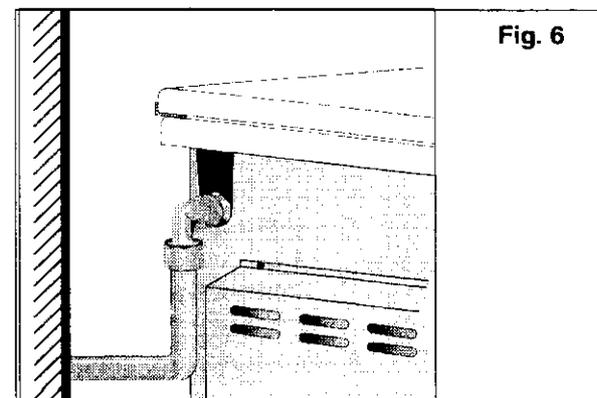
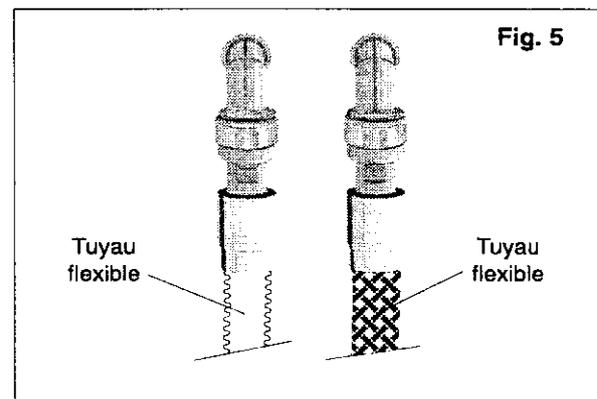
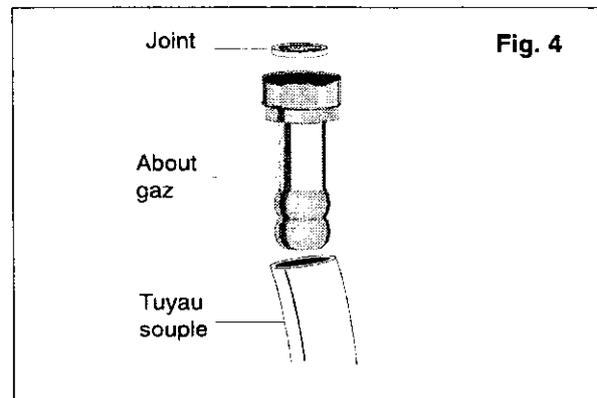
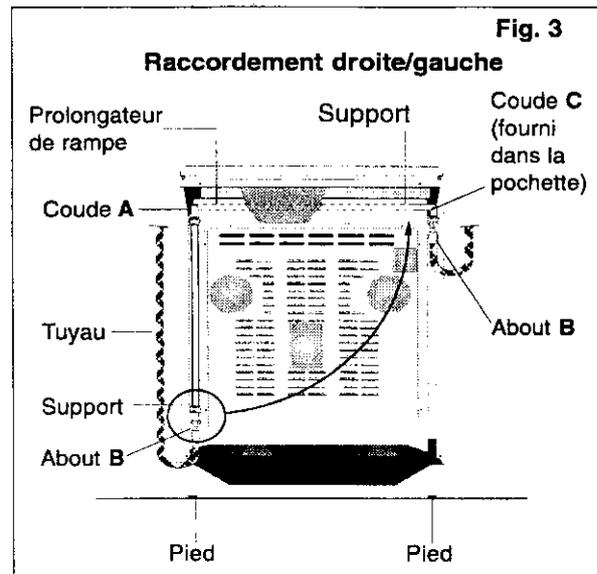
a) Pour les gaz distribués par canalisation

Uniquement pour la France

- Utilisez un tuyau souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (fig. 4)
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier.

France et Belgique

- Soit un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (fig. 5).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.
- Soit un tuyau rigide avec écrou (fig. 6).



b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve

- Utilisez un tuyau 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. 7).

2.2.2. Choix du tuyau pour un appareil encastré (classe 2 sous classe 1)

Il est reconnaissable à son couvercle verre et ses joues latérales.

France et Belgique

a) Pour les gaz distribués par canalisation

Utilisez :

- Soit un tuyau flexible (à embouts mécaniques) d'une longueur maxi de 1,50 m (voir chapitre "appareil isolé" chapitre 2.2.1a) (fig. 5).
- Soit un tuyau rigide avec écrou (fig. 6).

b) Pour les gaz butane/propane en bouteille ou en cuve

- Voir chapitre "appareil isolé" 2.2.1b

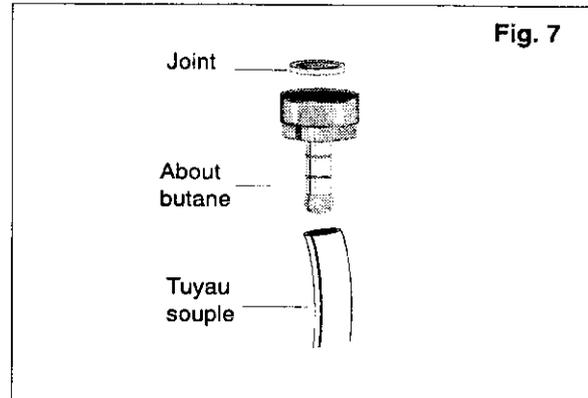
2.2.3. Pour l'achat des tuyaux

En France

- Tuyau souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107.

En Belgique

- Tuyau souple en caoutchouc : il doit être conforme à la norme en vigueur.
- Tuyau flexible : il doit être conforme au cahier des charges ARGB 03/80.
- Tuyau rigide : il doit être conforme à la norme NBND 51003.



2.3 Raccordement électrique

- Cette cuisinière doit être utilisée en courant alternatif 230 V.
- Vérifiez :
 - que la puissance de l'installation est suffisante,
 - que les lignes d'alimentation sont en bon état,
 - que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur.
 - que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
 - calibre de fusible : consultez le **tableau n°1**.

Comment procéder ?

- Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
- Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées sur le **tableau n°1**.
- Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau (voir partie A du **tableau n°1**).
- Pour effectuer le raccordement de votre appareil, choisissez le type de câble correspondant au type de votre appareil et au type de branchement (voir **tableau n°1**).

Tableau n° 1

RACCORDEMENT , CÂBLE ET CALIBRE DES FUSIBLES

type de branchement		Monophasé	Triphasé	Triphasé Y 3 ph + neutre	Triphasé V 2 ph + neutre
A	raccordement du câble sur la plaque à bornes				
	tension au réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
	tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
T Y P E D · A P P A R E I L	Cuisinière	3 x 6 mm ²	4 x 4 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	toute électrique	câble H07 RN-F	câble H07 RN-F	câble H05 RR-F ou H 05 RN-F	câble H07 RN-F
		32A	25A	20A	25A
	Mixte	3 x 4 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²
	plaques + brûleurs gaz	câble H07 RN-F	câble H05 RR-F ou H 05 RN-F	câble H05 RR-F ou H 05 RN-F	câble H05 RR-F ou H 05 RN-F
	four électrique	25A	20A	16A	20A
	Mixte	3 X 2,5 mm ²	Utiliser un câble et une fiche de courant admis par la marque de qualité		
4 brûleurs gaz	câble H05 RR-F ou H 05 RN-F				
four électrique	16A				

3. MAINTENANCE

Pour des raisons de sécurité, avant tout démontage, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil.

3.1 Démontage et remontage du couvercle de table

Couvercle en tôle émaillée

- Ouvrez complètement le couvercle de table puis ramenez-le légèrement vers vous en soulevant, retirez-le.
- Pour le remontage, inclinez le couvercle et engagez les éléments de charnières dans leurs logements.
- Relevez le couvercle.

Couvercle en verre

- Ouvrez complètement le couvercle et soulevez-le.
- Pour le remontage, introduisez le couvercle en position verticale dans les éléments de charnières.

3.2 Remplacement de la lampe de four

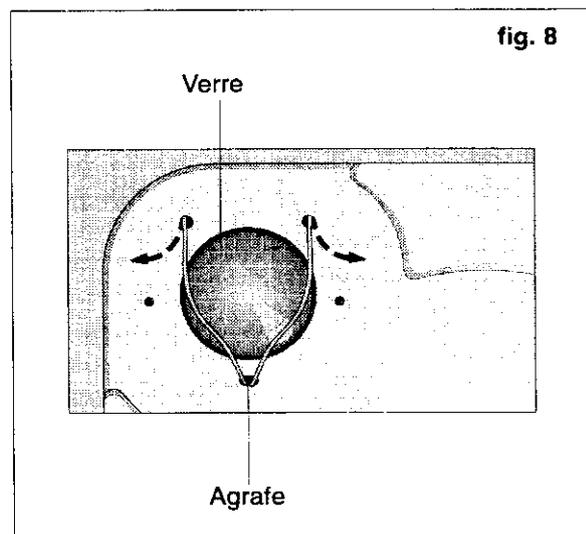
Important : Pour des raisons de sécurité, veillez à ce que l'appareil soit débranché du secteur. Cette lampe de 40 W., du type culot à vis E27 (230 V) est une lampe spéciale «chaleur» résistant à de hautes températures. Elle vous sera fournie sur demande par le Service «Pièces de Rechange».

Si votre four est à émail lisse (fig 8)

- Déclippez une par une les branches de l'agrafe pour enlever le verre.
- Remplacez la lampe.

Pour le remontage :

- Remplacez le verre, maintenez-le et reclippez les branches de l'agrafe une par une.



Si votre four est à émail catalytique (fig.8) (aspect rugueux)

- Enlevez la sole en la tirant vers vous.
- Soulevez les gradins et faites-les basculer vers l'intérieur du four.
- Retirez la paroi du fond.
- Déclipez une par une les branches de l'agrafe pour enlever le verre
- Remplacez la lampe.

Pour le remontage :

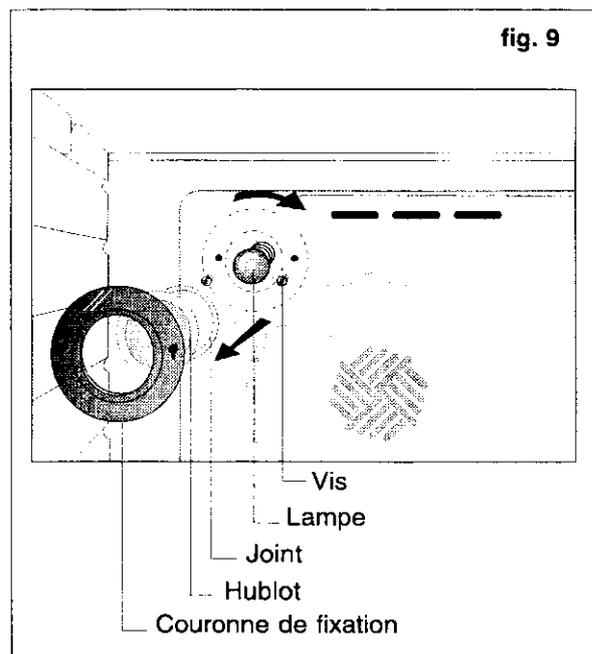
- Remplacez le verre, maintenez-le et reclippez les branches de l'agrafe une par une.
- Plaquez vers le haut la paroi du fond et faites descendre pour introduire la languette de la paroi dans l'encoche du four.
- Plaquez complètement vers le haut les gradins et maintenez.
- Faites-les glisser pour que l'encoche du four et du gradin coïncident et relâchez.
- Remettez la sole en place.

Si votre four est à émail pyrolytique (fig. 9)

- Desserrez légèrement les vis qui fixent la couronne.
- Faites pivoter la couronne pour la dégager par les oeillets.
- Soutenez le verre d'une main, retirez la couronne puis retirez le verre et son joint.
- Changez la lampe.

Pour le remontage

- Positionnez le verre dans son logement et soutenez-le.
- Plaquez la couronne sur le verre et faites pivoter la couronne dans les encoches.
- Resserrez les 2 vis de fixation.



4. CHANGEMENT DE GAZ

En Belgique, l'appareil est adapté uniquement par le fabricant.

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, un kit injecteur/about est fourni avec l'appareil. Pour l'utilisation d'air propané ou air butané ou autre type de gaz, adressez-vous à votre Service Après-Vente.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs de table,
- modifier les réglages d'air (table),
- modifier les réglages de débit réduit (table),
- vérifier le mode de raccordement.

4.1 Changement des injecteurs de table

(appareils avec 4 brûleurs gaz)

- Retirez le couvercle.
- Enlevez les grilles de table, les chapeaux et intercalaires des brûleurs. Les couronnes sont maintenues par des clips, saisissez la base des brûleurs et tirez verticalement vers vous pour éviter de forcer sur les bougies d'allumage.
- Dévissez les 2 vis à l'arrière de la table avec un tournevis cruciforme.
- Soulevez légèrement et poussez le dessus de table vers l'arrière pour l'enlever.
- Desserrez les vis des bagues d'air pour les reculer et accéder aux injecteurs.
- Dévissez ceux-ci avec une clé plate de 9 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **tableau n°2**).

4.2 Changement des injecteurs de table

(appareils avec 2 ou 3 brûleurs et 1 ou 2 plaques électriques)

- Retirez le couvercle.
 - Enlevez les grilles de table, les chapeaux et intercalaires des brûleurs. Les couronnes sont maintenues par des clips, saisissez la base des brûleurs et tirez verticalement vers vous pour éviter de forcer sur les bougies d'allumage.
- 1) Dévissez les 2 vis à l'arrière de la table avec un tournevis cruciforme.
 - 2) Soulevez légèrement à l'arrière et poussez le dessus de table vers l'arrière.
 - 3) Dégagez doucement le dessus de table pour ne pas tirer sur les fils électriques des plaques.
 - 4) Dressez le dessus de table contre le bord arrière à l'intérieur de la table et maintenez-le ouverte à l'aide d'une grille support de casserole.
 - 5) Desserrez les vis des bagues d'air pour les reculer et accéder aux injecteurs (voir **fig. 10**).
 - 6) Dévissez ceux-ci avec une clé plate de 9 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **tableau n°2**).
- Pour les appareils avec 3 brûleurs et 1 plaque électrique, une languette est située sur le brûleur avant droit entre la bague d'air et la vis pour empêcher l'introduction des fils électriques dans la bague d'air. **N'oubliez pas de refixer cette languette au remontage.**

Tableau n°2

BRÛLEURS	Uniquement FRANCE			FRANCE et BELGIQUE							Puissance kW Nominale Réduite	
	Air propané - Air butané G130			Gaz naturels G20 - G25			Butane - Propane G30 - G31					
	Litres/heure		repère inj.	Litres/heure		repère inj.	g/h	repère inj.				
	AP 8 mbar	AB 8 mbar		Groupe "H" 20 mbar	Groupe "L" 25 mbar		28-30 mbar 37 mbar					
RAPIDE AV	455	470	280	311	361	131	237	88	3,26	0,65		
RAPIDE AR	366	377	230	250	290	115	190	78	2,62	0,55		
SEMI-RAPIDE	244	252	175	167	194	95	127	65	1,75	0,37		

Important

Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil l'étiquette correspondante (G30) située dans la pochette injecteurs.

Pour la France uniquement

Dans le cas d'un changement de gaz en air butané ou en air propané, collez l'étiquette (G 130).

4.3 Réglage d'air des brûleurs de table

Ce réglage est obtenu par une bague d'air.

Réglez la cote **C** d'entrée d'air du mélangeur air/gaz avec un tournevis d'après le **tableau n°3** en fonction du nouveau gaz et du brûleur (**Fig. 10**).

Après réglage, immobilisez la bague en serrant la vis.

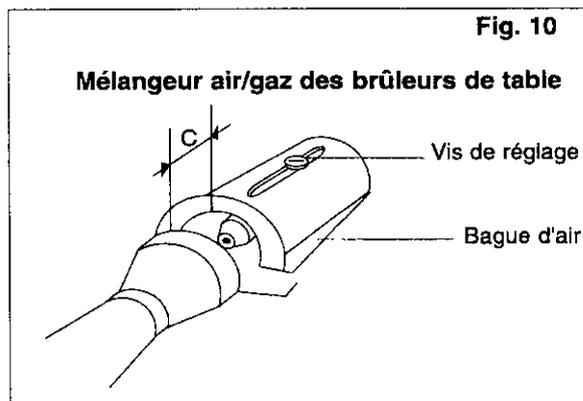
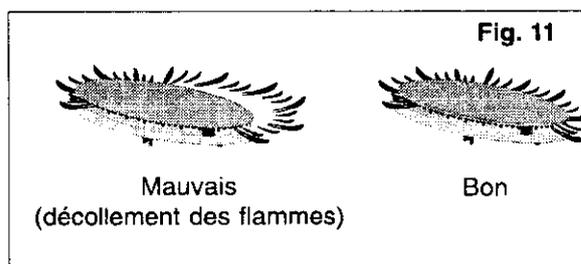


Tableau n°3

Type de brûleur	FRANCE uniquement		FRANCE et BELGIQUE			
	Air Propané	Air butané	Gaz naturel Groupe H	Gaz naturel Groupe L	Gaz butane	Gaz propane
	Cote C en mm					
Semi-rapide	0 à 0,5		1 à 1,5		20	7
Rapide AR 2,62 kW	2,5		1 à 1,5		20	5
Rapide AV 3,26 kW	4 à 4,5		2 à 2,5		20	2

Lorsque vous vérifierez le bon fonctionnement après toutes les modifications, si les flammes sont jaunes, augmentez la cote **C** du brûleur concerné, à l'inverse, si les flammes décollent, diminuez cette cote (**Fig. 11**).



4.4 Réglage des débits réduits des brûleurs de table

Pour ajuster le réglage des débits réduits :

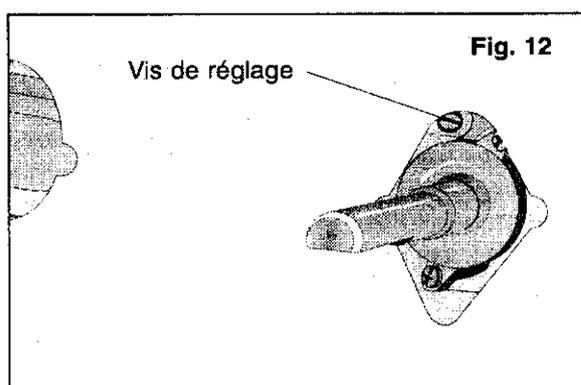
- Reposez le dessus de table et les brûleurs.
- Allumez les brûleurs en position maxi.
- Placez les commandes en position mini.
- Retirez toutes les commandes avec un chiffon et une pince.
- La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig. 12**).
- Procédez en suivant les indications du **tableau n°4**

Vérification :

- Tournez le corps des 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.
- Remontez les commandes.

Tableau n°4

Butane	Gaz Naturel	Air Butané Air Propané
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.



FAURE

Comme son nom l'indique.

CUISINIÈRES
LAVE-LINGE SÈCHE-LINGE
LAVE-VAISSELLE
RÉFRIGÉRATEURS CONGÉLATEURS
HOTTES ASPIRANTES
APPAREILS ENCASTRABLES
FOURS A MICRO-ONDES

3370 608 - 02

9537

Pour en savoir plus, contactez le Service Conseils Consommateurs

(1) 44.60.06.10

COFRADEM 43 AVENUE FÉLIX-LOUAT BP 142 60307 SENLIS CEDEX

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

GUIDE D'UTILISATION

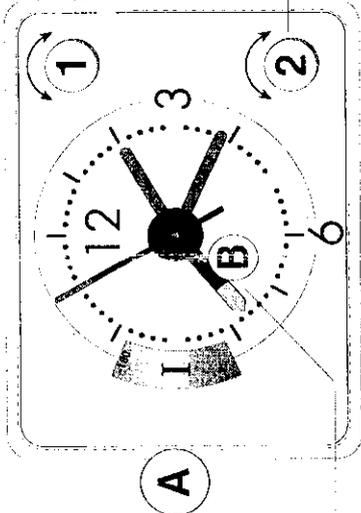
PROGRAMMATEUR A AIGUILLES

POUR FOURS ET CUISINIÈRES

Le programmeur permet l'utilisation du four seul, de la plaque de cuisson programmable seule, du four et de la plaque de cuisson(*) en même temps.

(*) cuisinières avec plaque programmable

- Utilisation du four ou de la plaque programmable sans programmeur "I".
- Affichage du temps de cuisson ou de nettoyage (durée maxi. 180 min.)
- Arrêt "0" du fonctionnement du four ou de la plaque programmable.
- Aiguille de programmation : affiche l'heure de début de cuisson.



- Bouton de réglage pour l'aiguille de programmation.

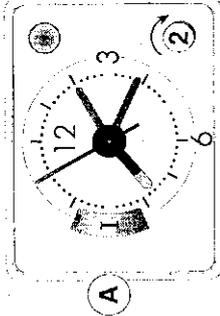
- Mise à l'heure de l'horloge
- Bouton de réglage de toutes les fonctions du programmeur.

Avant chaque utilisation du programmeur, n'oubliez pas de régler les commandes du four ou de la plaque programmable

MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

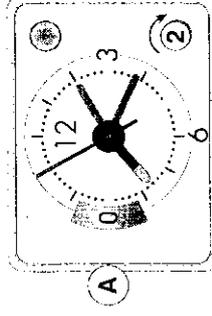
Utilisation sans programmation de votre appareil

- 1 Tirez et tournez le bouton ② pour régler l'horloge.
- 2 Tournez le bouton ② pour afficher "I" dans la fenêtre (A).



ARRET DU SIGNAL SONORE

- 1 Tournez le bouton ② pour faire apparaître "0" dans la fenêtre (A). (Le four ou la plaque ne fonctionne plus)
- 2 Tournez le bouton ② pour afficher "I" dans la fenêtre (A).



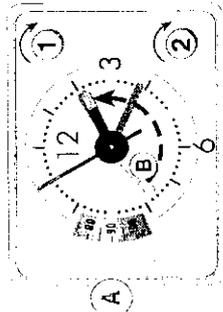
REGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON OU DE NETTOYAGE

Départ immédiat - Arrêt automatique

La cuisson ou le nettoyage démarre tout de suite et s'arrête quand le signal sonore retentit.

- Réglez les commandes du four ou de la plaque.
- Assurez-vous que l'aiguille de programmation (B) coïncide avec l'aiguille des heures, sinon :
 - Poussez et tournez le bouton ①
 - Au "déclat" les deux aiguilles coïncident.

- 1 Tournez le bouton ② pour afficher la durée de cuisson ou de nettoyage dans la fenêtre (A). Lorsque le temps choisi est écoulé, la cuisson s'arrête. Le signal sonore retentit quelques minutes.
- 2 Tournez le bouton ② pour arrêter le signal sonore et afficher "I" dans la fenêtre (A).



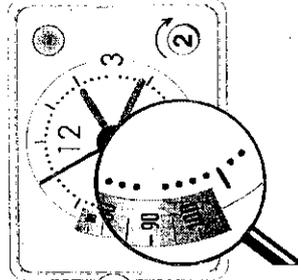
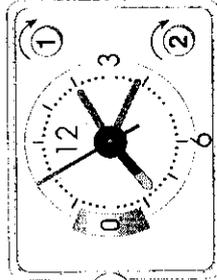
PROGRAMMATION D'UN TEMPS DE CUISSON OU DE NETTOYAGE

Départ différé - Arrêt automatique

Vous programmez maintenant la cuisson ou le nettoyage qui débutera automatiquement à l'heure choisie et pour une durée que vous aurez déterminée (maxi. 180 min.).

- Réglez les commandes du four ou de la plaque.
- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.

- 1 Tournez le bouton ② pour afficher "0" dans la fenêtre (A). Poussez et tournez le bouton ① pour faire coïncider l'aiguille de programmation avec l'heure de début de cuisson ou de nettoyage.
- 2 Tournez le bouton ② pour afficher la durée de cuisson ou de nettoyage dans la fenêtre (A). Lorsque le temps choisi est écoulé, la cuisson s'arrête. Le signal sonore retentit quelques minutes.
- 4 Tournez le bouton ② pour arrêter le signal sonore et afficher "I" dans la fenêtre (A).



Lorsque le four est programmé à l'avance, la plaque ne peut pas être utilisée jusqu'à l'heure du début de la cuisson au four (et inversement).

Après chaque utilisation du programmeur ramenez les commandes du four et de la plaque programmable sur arrêt et affichez "I" dans la fenêtre (A).