

FR

CUISINIÈRE MIXTE

CZC 6046

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

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

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

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. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Évitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc. ...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, éteignez tous les brûleurs et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Changez la tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible

correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

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.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchet sera traité dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.



En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	3
Description de l'appareil	6
Conseils avant la première utilisation	7
Comment utiliser la table de cuisson	8
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	9
Comment utiliser le four	10
Accessoires du four	17
Conseils d'utilisation: le four	15
Programmateur électronique	16
Guide des cuissons	19
Entretien et nettoyage	21
En cas d'anomalie de fonctionnement	23
Plaque signalétique	24
Service après Vente	24
Garantie	24

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	25
Caractéristiques techniques	26
Installation de l'appareil	27
Raccordement gaz	29
Raccordement électrique	30
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	30

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations

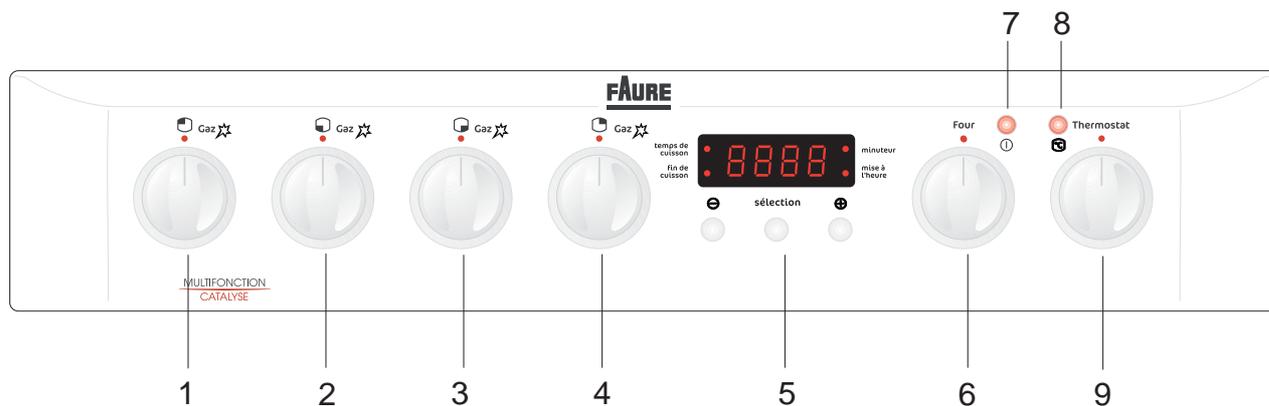


Informations sur l'environnement

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Description de l'appareil

Bandeau de commande



- 1 Commande de brûleur arrière gauche
- 2 Commande de brûleur avant gauche
- 3 Commande de brûleur avant droit
- 4 Commande de brûleur arrière droit

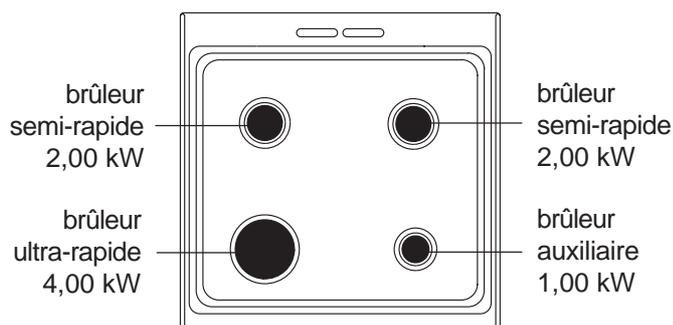
- 5 Programmateur électronique
- 6 Commande de thermostat
- 7 Voyant "marche"
- 8 Voyant "régulation"
- 9 Commande de four

Table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

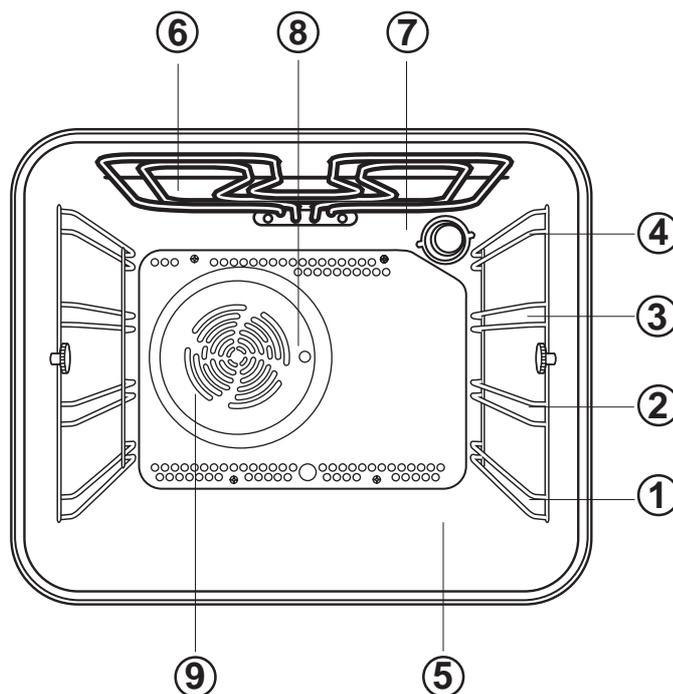
Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.



L'intérieur de four

- ① à ④ Niveaux de Gradins
- ⑤ Sole
- ⑥ Gril
- ⑦ Eclairage du four
- ⑧ Orifice d'entraînement de la broche
- ⑨ Turbine de ventilation



Conseils avant la première utilisation

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 afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (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. faites chauffer la four en positionnant la commande de four sur le repère  et la commande thermostat sur le repère "max" pendant 30 minutes, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

La durée et les températures de cuisson indiquées dans les guides des cuissons sont adaptées à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

Comment utiliser la table de cuisson

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- position arrêt
-  débit maximum
-  débit minimum

Pour allumer les brûleurs

Allumage automatique intégré

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.

OU

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

2. Maintenez la commande enfoncée, pendant **5 secondes** environ après l'apparition de la flamme pour activer la sécurité thermocouple.
3. Placez le récipient sur le brûleur.
4. Réglez le débit selon les nécessités de votre préparation, en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond.

 Ce modèle est équipé de robinets progressifs, qui permettent un meilleur réglage de la flamme.

Pour éteindre les brûleurs

 Tournez la commande jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée:



Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Sécurité



Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veuillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

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

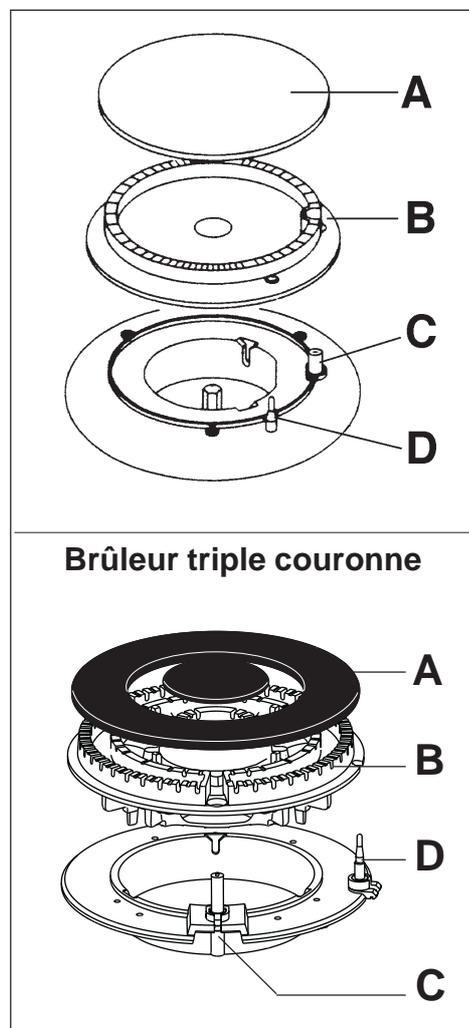


Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.



Allumez toujours le brûleur avant de placer les récipients.

Si après quelques tentatives le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que la couronne et le chapeau soient correctement mis en place (voir figure).



- A) Chapeau du brûleur
- B) Couronne du brûleur
- C) Bougie d'allumage
- D) Sécurité thermocouple

i 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.

Choix des récipients

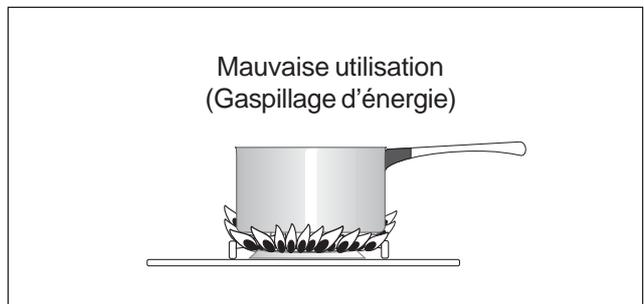
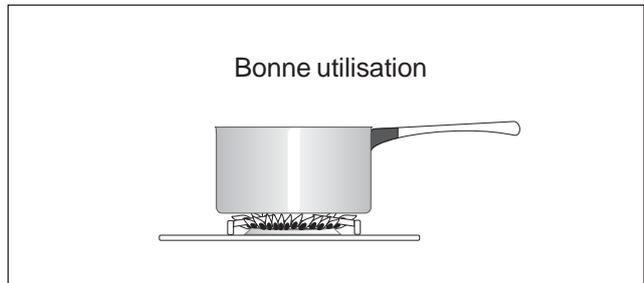
Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 12 à 22 cm de diamètre pour les brûleurs semi-rapides arrière gauche et arrière droit.
- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur triple couronne avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.

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

Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
 - correctement mis en place,
 - parfaitement secs.



Comment utiliser le four



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

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

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four.

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- 0 Position arrêt
-  Cuisson traditionnelle
-  Cuisson par chaleur tournante
-  Grillade traditionnelle (gril simple)
-  Grillade et tounebroche
-  Grillade traditionnelle (gril double)
-  Cuisson Pizza
-  Chauffage sole

Le thermostat

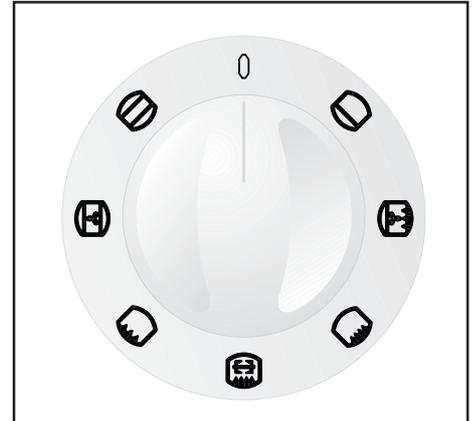
Le réglage de la température, entre repère "1" (50°C) et repère "9" (maximum) s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre. Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette de commande de four. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "arrêt" (0).

Le voyant de régulation du thermostat

Le voyant qui s'allume sur le bandeau de commande indique que le four est en train de chauffer. Lorsque la température du four atteint la valeur sélectionnée à l'aide du thermostat, le voyant s'éteint.



La cuisson traditionnelle

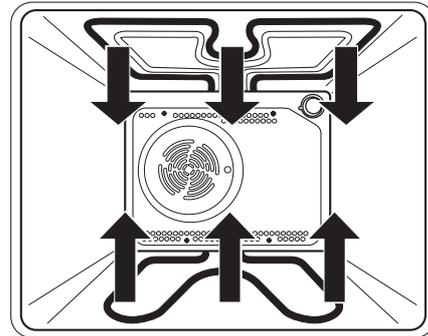
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

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

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.

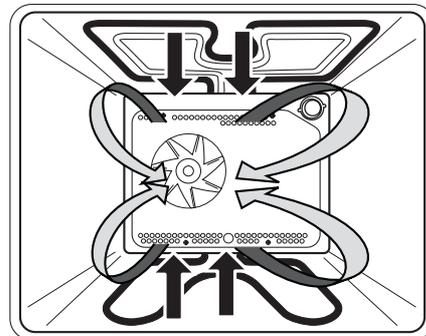


Cuisson à chaleur tournante

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.



1. Enfourez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
2. Positionnez le sélecteur sur la position .
3. Positionnez le thermostat sur la température désirée.



Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position "9".
4. Glissez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
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 par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position "9".
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 "grattinage" sera rapide.

Les cuissons au tournebroche

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

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

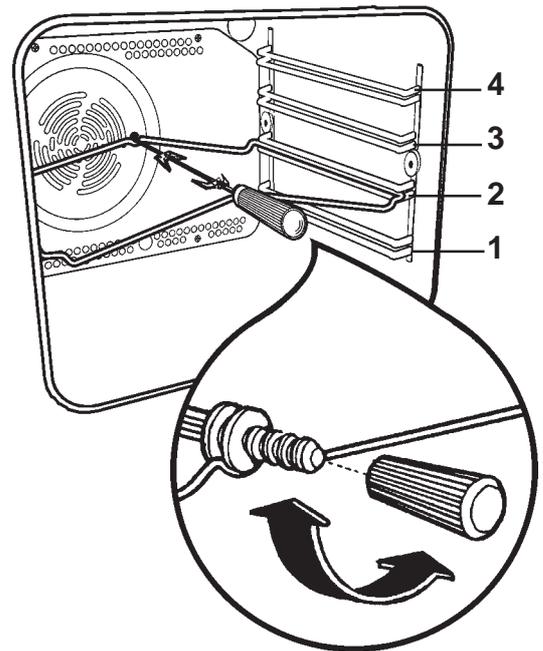
Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Mettez la commande four sur la position  et positionnez le thermostat sur la température désirée.
10. Vérifiez que la broche tourne.

Pour sortir la pièce :

1. Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" (0).
2. Mettez la commande de thermostat sur le repère "●".
3. Vissez la poignée amovible de broche.
4. Sortez la broche du four.



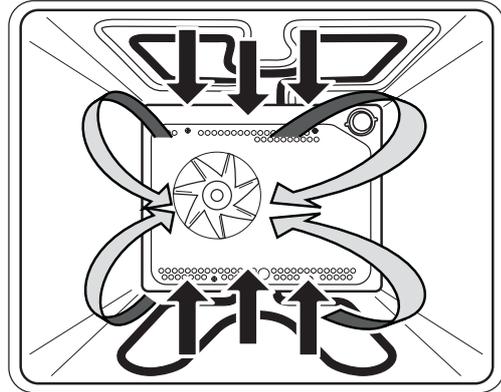
La cuisson pizza

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

Pour cuire de plats préparés, tels que p. ex. pizza, lasagnes et gratins, sortant du congélateur.

Pour cette fonction, vous pouvez supprimer le préchauffage recommandé.

-  1. Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la température désirée.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 1.
3. Enfourez votre plat.



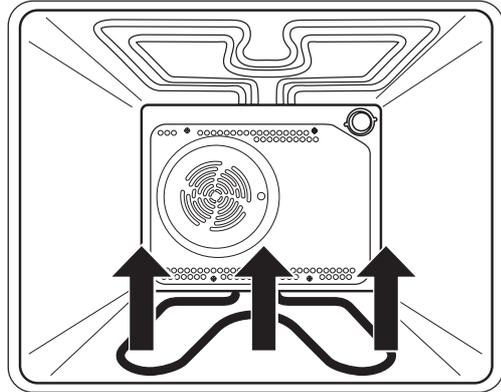
Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

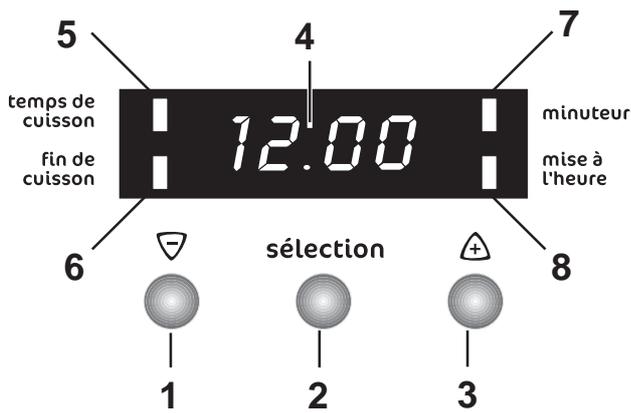
Le préchauffage du four est nécessaire.

 Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température 10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.



Programmateur électronique



1. Touche d'ajustement "Moins"
2. Touche "sélection": pour choisir une fonction
3. Touche d'ajustement "Plus"
4. Ecran d'affichage
5. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson"
6. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson"
7. Voyant indiquant la fonction "minuteur"
8. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure"

Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

Réglage de l'heure courante

À l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation électrique, ou en cas de panne de courant, le voyant "mise à l'heure" clignote, indiquant ainsi la nécessité d'une mise au point.

Pour régler l'heure:

1. Appuyez sur la touche ou .
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

1. Appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut. L'heure courante peut être modifiée seulement si aucune fonction automatique ("temps de cuisson" ou "fin de cuisson") n'a été programmée.

Fonction "minuteur"

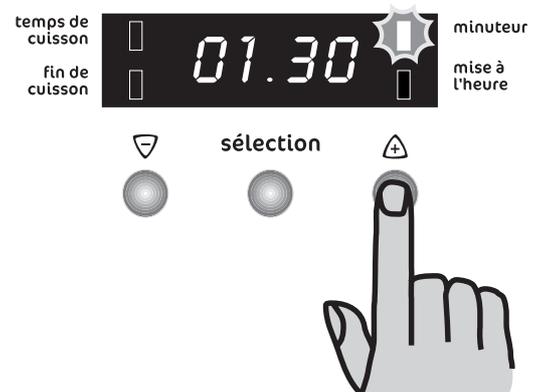
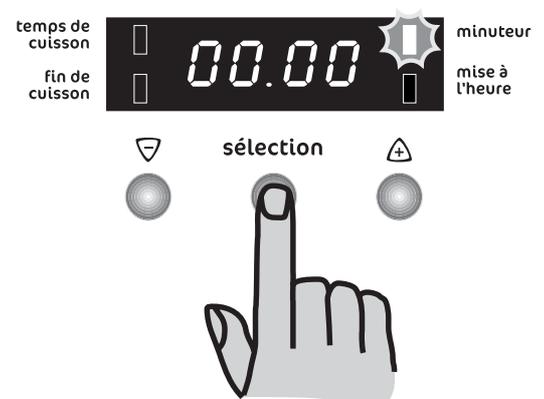
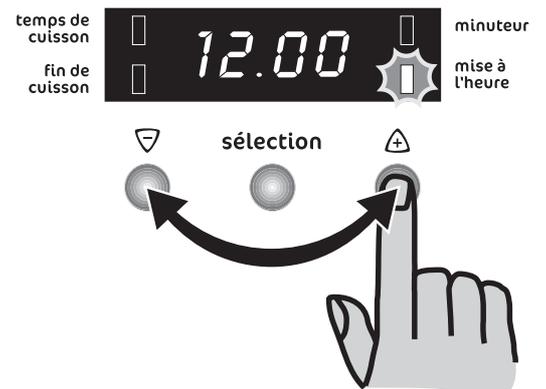
Grâce à cette fonction, une sonnerie se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur **N'INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote.
2. Ensuite, appuyez sur la touche ou pour régler le temps désiré (maximum: 2 heures et 30 minutes).
3. Lorsque l'heure désirée apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "minuteur" s'éclaire.
4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le voyant clignote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour effacer le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.



Fonction "temps de cuisson"

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

Pour régler le temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche .
2. Lorsque le temps désiré apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "temps de cuisson" s'éclaire et l'écran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant "temps de cuisson" clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt".

Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Attention! Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramenez toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.

Pour effacer le temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps de cuisson restant.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Fonction "fin de cuisson"

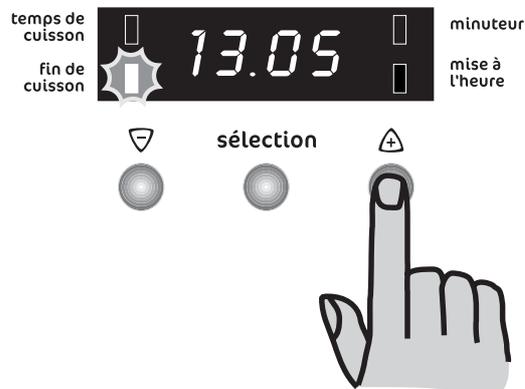
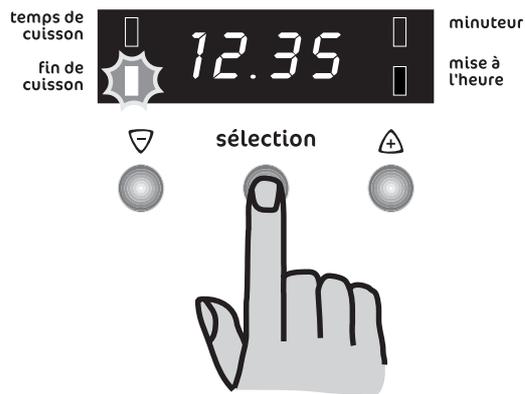
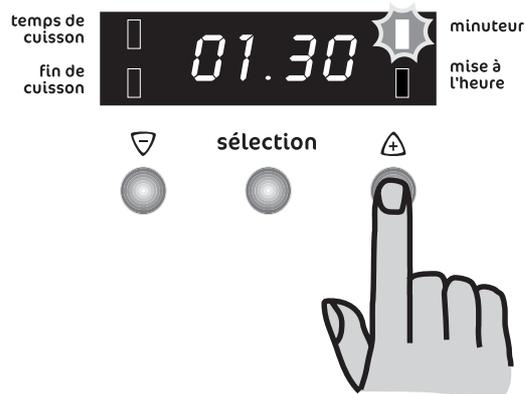
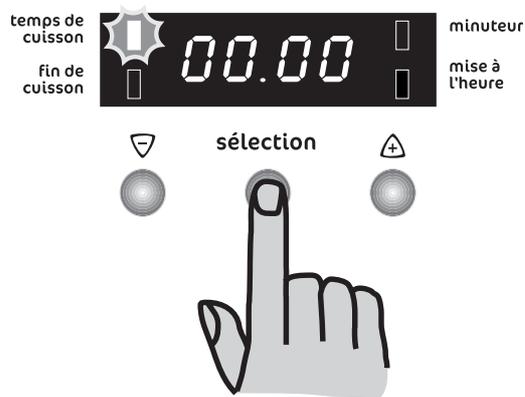
Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

Pour régler la fin de cuisson:

1. Appuyez sur la touche  ou .
2. Lorsque l'heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "fin de cuisson" s'éclaire et l'écran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant "fin de cuisson" clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt". Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramenez toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.

Pour effacer la fin de cuisson:

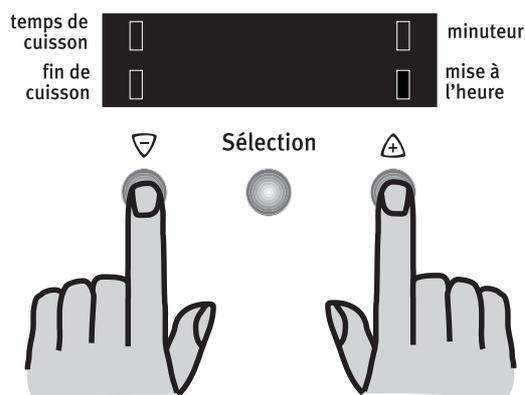
1. Appuyez sur la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure courante. Le programmeur émet un "bip" et le voyant s'éteint.



“Temps de cuisson” et “fin de cuisson” combinées

Les fonctions “temps de cuisson” et “fin de cuisson” peuvent être utilisées en même temps pour allumer et arrêter automatiquement le four.

1. Avec la fonction “temps de cuisson” (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) réglez le temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche "sélection": l'écran affiche le temps programmé.
2. Avec la fonction “fin de cuisson” (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) sélectionnez l'heure de la fin de cuisson. Les voyants correspondants s'éclairent et l'écran affiche l'heure courante. Le four s'allume et s'arrête automatiquement selon les durées programmées.



Comment éteindre l'écran d'affichage

1. Appuyez sur deux ou trois touches en même temps et gardez la pression sur les touches pendant 5 secondes. L'écran s'éteindra.
2. Pour allumer l'écran, appuyez sur n'importe quelle touche.

L'écran peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.

Accessoires du four



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

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

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

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Glissez la lèchefrite.

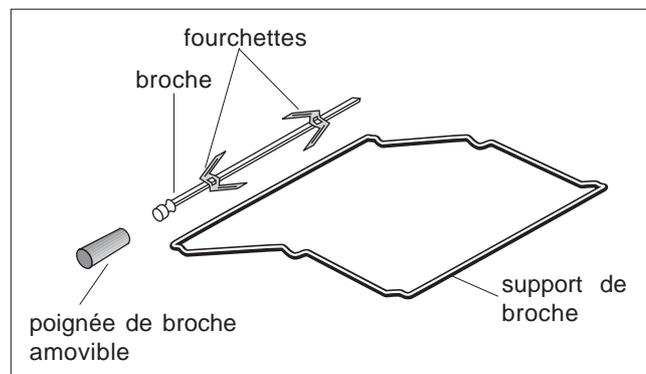
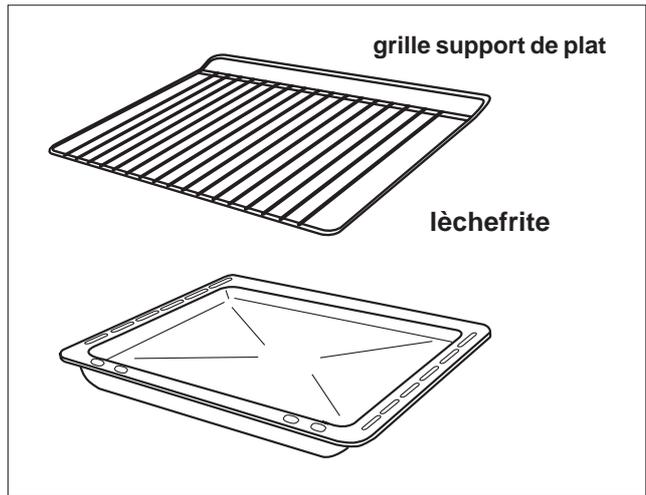
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

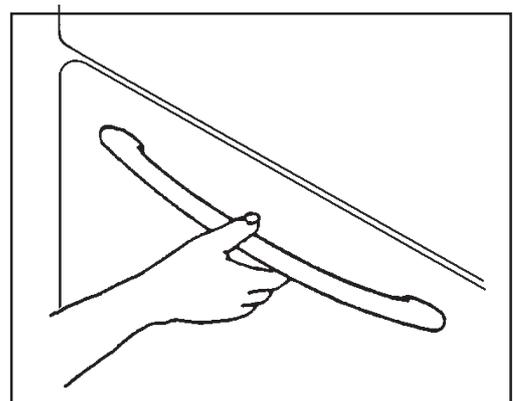
Le tournebroche

Il est composé de :

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



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.



Conseils d'utilisation: le four

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

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 9.

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



Nos conseils

Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

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

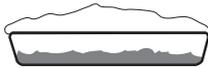


Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

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

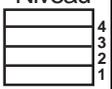
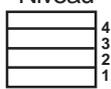
Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessous trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessous trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

Températures approximatives en °C correspondant aux repères de thermostat

1	2	3	4	5	6	7	8	9
50	75	100	125	150	175	200	220	max.

Guide des cuissons

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Poids (en gr.)	Préparations	Cuisson traditionnelle 		Cuisson à chaleur tournante 		Temps de cuisson en minutes 	NOTES
		Niveau 	Repère thermostat	Niveau 	Repère thermostat		
GÂTEAUX							
	Pétris/levés	2	5-6	2 (1 et 3)*	5-6	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	5-6	2 (1 et 3)*	5-6	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	5-6	2	5	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	6-7	2 (1 et 3)*	5-6	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	6	2	5	60 ~ 80	
	Tarte à la confiture	2	6	2 (1 et 3)*	5-6	30 ~ 40	
	Cake aux fruits	1	6	1	5-6	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Génoise	1	6	2 (1 et 3)*	5-6	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	5-6	1	5-6	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux prunes	1	5-6	1	5-6	50 ~ 60	Dans un moule à pain
	Petits gâteaux	2	6	2 (1 et 3)*	5-6	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	2	5-6	2 (1 et 3)*	5	20 ~ 30	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	3	2 (1 et 3)*	3	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns	2	6-7	2 (1 et 3)*	6-7	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2	7	2 (1 et 3)*	6-7	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
PAIN ET PIZZA							
1000	Pain blanc	1	6-7	2	6-7	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	6-7	1	6-7	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	7	2 (1 et 3)*	6	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	7-8	2 (1 et 3)*	6-7	15 ~ 30	Dans un moule
FLANS							
	Soufflé de pâtes	2	7	2 (1 et 3)*	6	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	7	2 (1 et 3)*	6	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	7	2 (1 et 3)*	6-7	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	6-7	2	6-7	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	7	2	6	40 ~ 55	Dans un plat
VIANDES							
1000	Bœuf	2	6-7	2	6	50 ~ 70	Sur grille
1200	Porc	2	6-7	2	6	100 ~ 130	Sur grille
1000	Veau	2	6-7	2	6	90 ~ 120	Sur grille
1500	Roast-beef à l'anglaise						
1500	saignant	2	7-8	2	7	50 ~ 60	Sur grille
1500	à point	2	7-8	2	7	60 ~ 70	Sur grille
1500	bien cuit	2	7-8	2	7	70 ~ 80	Sur grille
2000	Epaule de porc	2	6-7	2	5-6	120 ~ 150	Avec la couenne
1200	Jarret de porc	2	6-7	2	5-6	100 ~ 120	2 pièces
1200	Agneau	2	6-7	2	6	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	6-7	2	6	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	6-7	2	5-6	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	6	2	5-6	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	6	2	5-6	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	6-7	2	6	60 ~ 80	Ragoût
1500	Lièvre	2	6-7	2	6	150 ~ 200	Ragoût
800	Faisan	2	6-7	2	6	90 ~ 120	Entier
	Pain de viande	2	6-7	2	5-6	40 ~ 60	Moule à pain
POISSONS							
1200	Truite/Dorade	2	6-7	2 (1 et 3)*	6	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	6-7	2 (1 et 3)*	6	25 ~ 35	4-6 filets

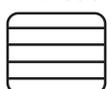
(*)Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses. Pour améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 10-15 minutes.

 Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

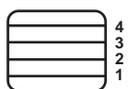
La cuisson au grill -

ALIMENTS	Quantité		Grill		Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.	Niveau	Repère thermostat	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	9	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	9	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	9	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	9	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	9	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	9	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	9	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	9	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	9	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	9	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	9	2~4	2 ~ 3

La cuisson au tournebroche

Préparations	Quantité Gr.	Niveau 	Repère thermostat	Temps cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2	7	50/60
Rotis	800	2	7	50/60

La cuisson Pizza

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Repère thermostat	Temps de cuisson  en minutes	NOTES
-	Pizza, grande	1	7	15 ~ 25	Sur plaque
500	Pizza, petite	1	7	10 ~ 20	Dans un moule or sur grille
500	Petits pains	1	6	15 ~ 25	Dans un moule

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage



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

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est 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 détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc) ou d'éponge à face abrasive.

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

Nettoyage du couvercle en verre

Nettoyez le couvercle 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 (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

Bandeau de commandes et manettes

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

Porte, tiroir et côtés

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

Nettoyage des accessoires de four

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

Nettoyage du four à émail catalytique

Principe

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

Entretien

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 la commande du four sur le repère  et la commande thermostat sur le repère "max" (9) puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite placez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur le repère "max" pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.



La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

La sole est en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».

En cas de débordements sur la sole, lavez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, produits abrasifs ou corrosifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Glissières et panneaux catalytiques amovibles



Faites attention lors du retrait des glissières: les panneaux catalytiques ne sont pas maintenus aux parois du four et peuvent tomber lors du retrait des glissières.

Les glissières et les panneaux catalytiques peuvent être ôtés pour faciliter le nettoyage.

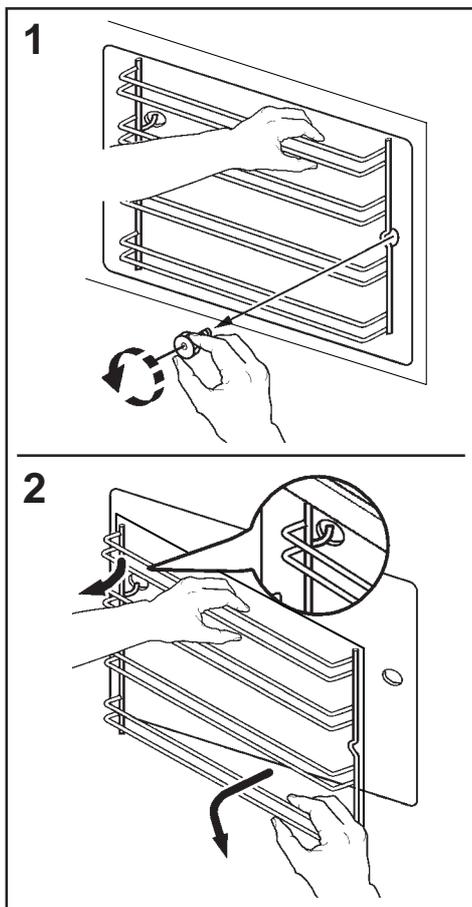


Assurez-vous, avant de procéder au nettoyage, que l'intérieur du four soit froid.

Procédez de la manière suivante :

1. Retirez la vis de serrage de la glissière d'une main tout en maintenant l'ensemble glissière/panneau catalytique de l'autre main.
2. Maintenez l'ensemble glissière/panneau catalytique et en même temps désengagez le crochet de son orifice sur le côté opposé en soulevant légèrement l'ensemble.
3. Nettoyez la glissière avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux. N'employez jamais de produits abrasifs qui pourraient l'endommager.
4. Une fois le nettoyage terminé, assemblez l'ensemble glissière/panneau catalytique et remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus).

Vérifiez que les vis de serrage sont bien vissées à fond lorsque vous remontez l'ensemble glissière/panneau catalytique.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

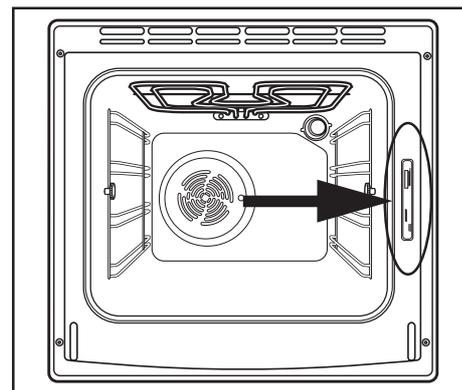
Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none">Un brûleur de table ne s'allume pas.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">l'ensemble du brûleur de table est correctement remonté.le brûleur n'est pas mouillé.
<ul style="list-style-type: none">Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons").la position de thermostat sélectionnée est adaptée.la durée de cuisson est adaptée.la grille ou le lèche-frite est bien positionnée dans le four.le récipient de cuisson est bien adapté.
<ul style="list-style-type: none">Le four fume.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">le four ne nécessite pas de nettoyage.la préparation ne déborde pas.il n'y a pas de projections excessives graisse/jus de cuisson sur les parois du four.la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none">Le four ne chauffe pas.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



Service après 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 Centre Contact 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.



Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m³/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:
NFC 15-100 - installations électriques à basse tension.

Raccordement à un réseau gaz :

Vérifiez que:

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.



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



Cet appareil est conforme aux **Directives Communaires CEE** suivantes:

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

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur couvercle levé	144 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

Accessoires

2 grilles support
1 lèche-frite
1 tournebroche
Tiroir de rangement des accessoires

Appareil isolé :	Classe 1 et Classe 2, sub-classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	G20/G25 20/25 mbar
Conversion possible en gaz butane, propane	
Catégorie	III1c2E+3+
Débit calorifique nominal	9,00 kW
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Puissance électrique:	2,70 kW

La table de cuisson

Couvercle	verre
Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur arrière droit (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur triple couronne)	4,00 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Allumage électronique de table	oui

Le four

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Puissance du gril (Gril Simple)	1,65 kW
Gril + élément voûte (Gril Double)	2,45 kW
Cuisson Pizza	2,65 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,025 kW
Nettoyage	émail catalyse
Puissance électrique:	2,75 kW

Installation de l'appareil

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 2 pieds postérieurs réglables permettant l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.



N'installez pas votre appareil sur un socle.

Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n°2**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

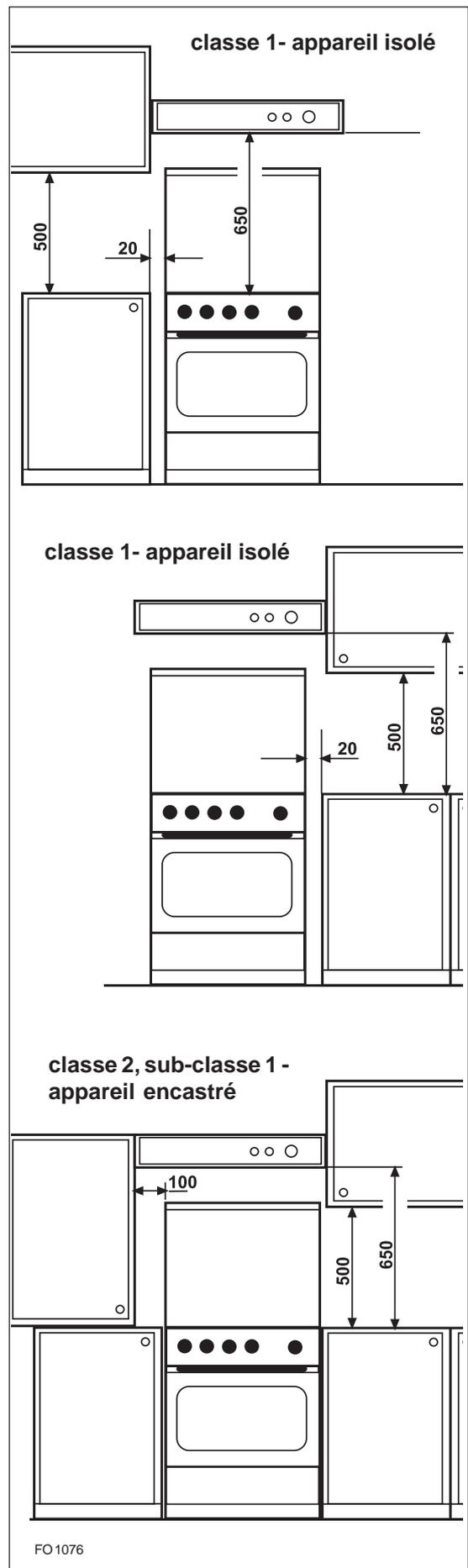


Fig. 1

Les dimensions sont indiquées en millimètres

Choix du tuyau pour le raccordement

a) Pour les gaz distribués par réseau

Tuyau souple (classe 1- appareil isolé):

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (**Fig. 2**).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier.

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

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (**Fig. 3**).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe 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

b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve (classe 1- appareil isolé):

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

- 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.

Pour l'achat des tuyaux

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

Fig. 2

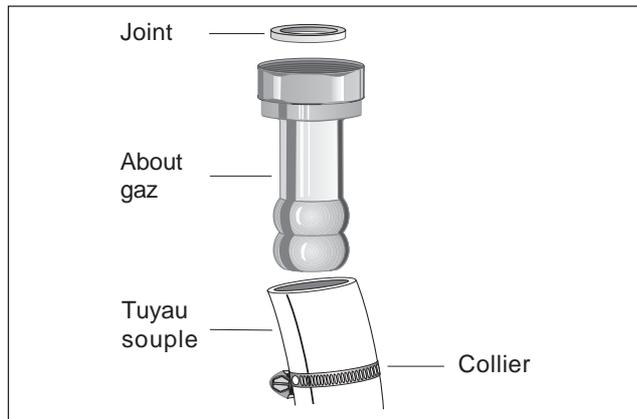


Fig. 3

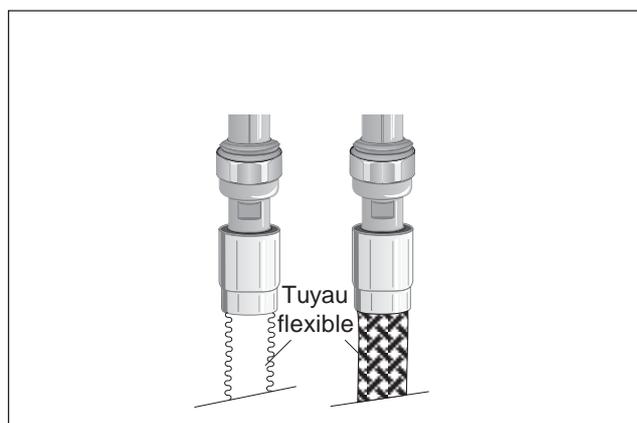
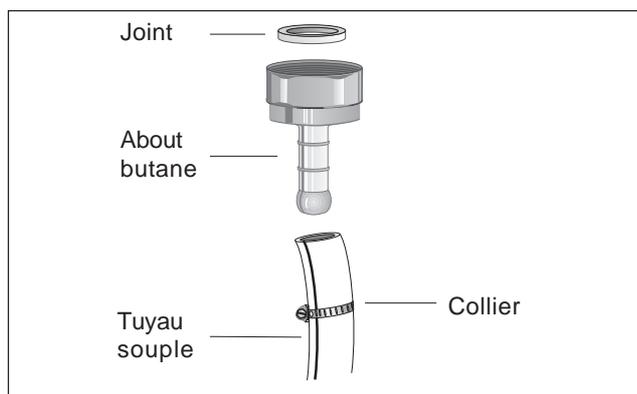


Fig. 4



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

Raccordement électrique

Important :

N'omettez pas de relier l'appareil à la terre au moyen d'un socle à 2P+T (10/16A) en vous conformant aux prescriptions de la norme NFC 15-100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple avec fiche pour être connectée à une prise secteur et est apte au fonctionnement en 230V - 50Hz.

Capacité du fusible: 16 Ampères maxi.

L'appareil sera positionné de façon à ce que la prise soit facilement accessible.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge; il faut en outre, que le petit câble de terre jaune/vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre.



L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



Important :

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



Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 5) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

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

Revissez le globe.

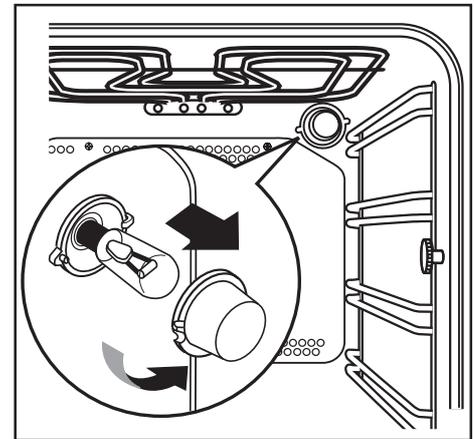


Fig. 5

Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

À l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs
- modifier les réglages de débit réduit
- vérifier le mode de raccordement gaz

👉 Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Caractéristiques techniques - tableau n° 2**).

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/G31) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

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

Diamètre de la vis de réglage

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

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

👉 Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Allumez les brûleurs en position maxi.
2. Placez les boutons de commandes en position mini.
3. Retirez tous les boutons de commandes
4. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig. 6**).
5. Procédez en suivant les indications du **tableau n°1**.

Vérification :

1. Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
2. Remontez les boutons de commandes.

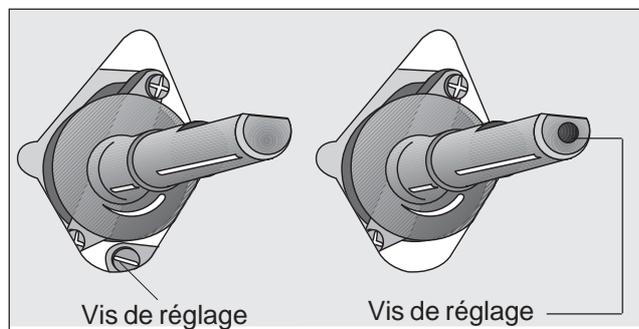


Fig. 6

Tableau n°1

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

Tableau n° 2

BRÛLEURS	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE REDUITE kW	BUTANE/PROPANE			GAZ NATUREL		AIR PROPANE	
			injecteurs	Butane	Propane	injecteurs	dm ³ /h 15°C	injecteurs	m ³ /h
				g/h 28-30 mbar	g/h 37 mbar		G20/G25 20/25 mbar		
Auxiliaire	1	0,33	50	72	71	70	0,095	127	0,140
Semi-rapide	2	0,45	71	145	143	96	0,19	195	0,280
Ultra-Rapide	4	1,2	98	291	285	146	0,38		
Ultra-Rapide G130	3,7							348	0,52

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	FAURE
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	CZC6046X
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Värmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Conveccão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	←
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuunnennustapa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccão forçada de ar	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Värmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Conveccão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
	Tipo: ● Pequeño ●● Medio ●●● Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσoίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskipokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbelastung:	Χρόνος για γρήγορο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoika vakiokuormalia:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Värmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Conveccão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφορζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplaten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm ²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ήχος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullemnivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
	● Más eficiente Latt forbrug Niedriger Verbrauch Πιο αποδοτικό More efficient Econome	Bassi consumi Efficent Mais efficace Låg förbrukning Vähän kuluttava	A B C D E F G		Menos eficiente Højt forbrug Hoher Verbrauch Λιγότερο αποδοτικό Less efficient Peu économe	Alti consumi Inefficient Menos eficiente Hög förbrukning Påjón kuluttava	●● 12 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus ●●● 35 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus ●●●● 65 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	< 35 l < 65 l				2002/40/EC

