

FAURE

NOTICE D'UTILISATION

FR

CUISINIÈRES MIXTES

**CML 6021 W - CMC 6030 W
CMC 6031 W**

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.
- Éloignez 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.


- 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.
- 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 les déchets seront traités 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	8
Comment utiliser la table de cuisson	9
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	11
Comment utiliser le four	12
Le minuteur sonore (Mod. CMC6030W)	12
Accessoires du four	16
Conseils d'utilisation: le four	17
Guide des cuissons	18
Entretien et nettoyage	20
En cas d'anomalie de fonctionnement	22
Service après Vente	23
Garantie	23
Plaque signalétique	23

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	24
Caractéristiques techniques	25
Installation de l'appareil	26
Raccordement électrique	28
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	29

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



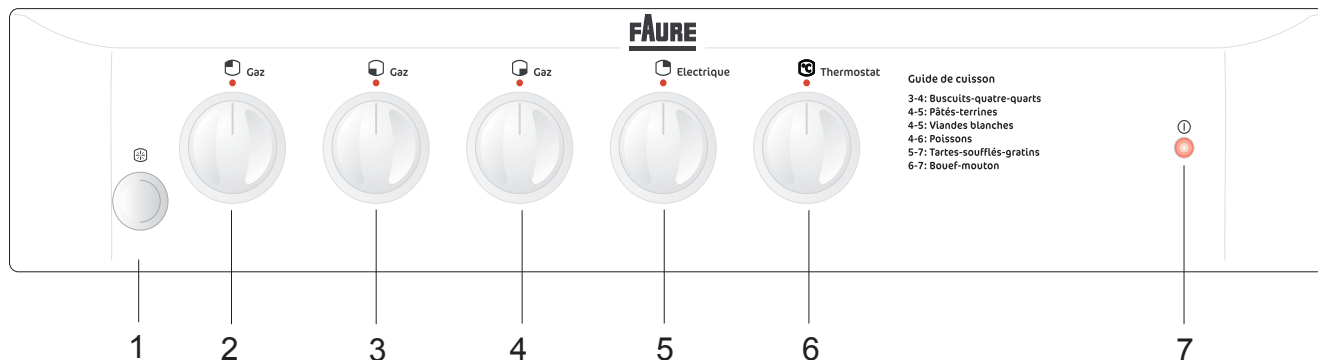
Informations sur l'environnement

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

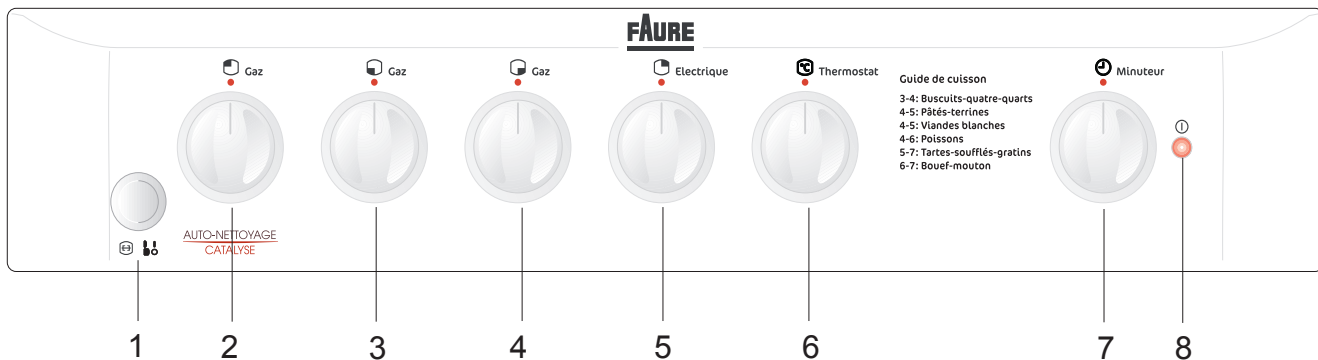
Bandeau de commande

CML 6021 W



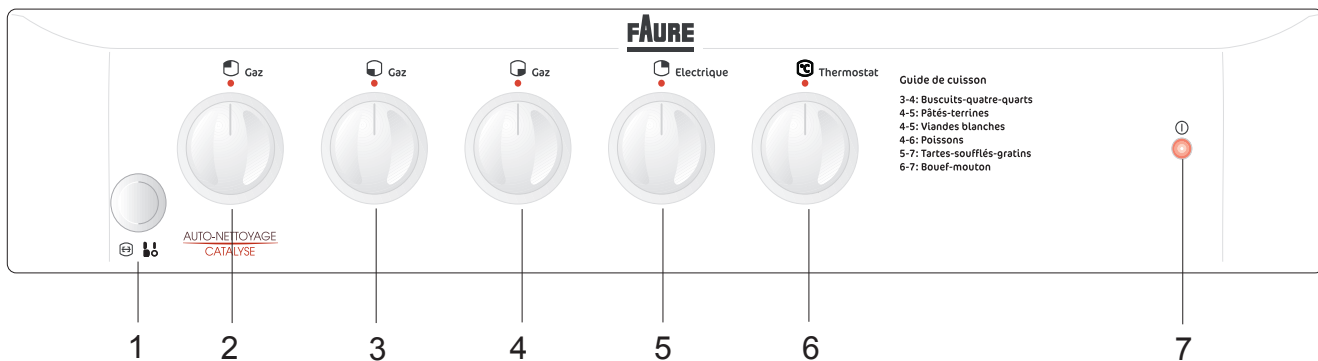
- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Allumage électronique de table | 5 Commande de plaque arrière droit |
| 2 Commande de brûleur arrière gauche | 6 Commande de four et de gril |
| 3 Commande de brûleur avant gauche | 7 Voyant "marche" |
| 4 Commande de brûleur avant droit | |

CMC 6030 W



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Bouton tournebroche | 5 Commande de plaque arrière droit |
| 2 Commande de brûleur arrière gauche | 6 Commande de four et de gril |
| 3 Commande de brûleur avant gauche | 7 Minuteur |
| 4 Commande de brûleur avant droit | 8 Voyant "marche" |

CMC 6031 W



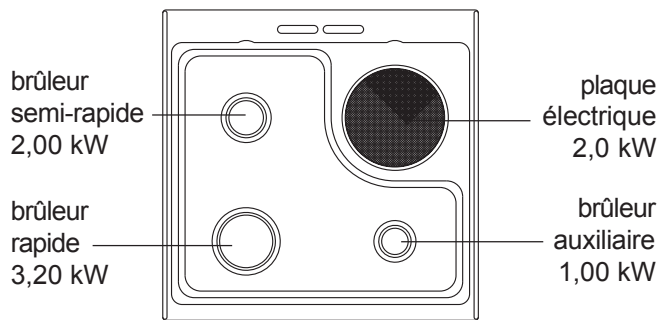
- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Bouton tournebroche | 5 Commande de plaque arrière droit |
| 2 Commande de brûleur arrière gauche | 6 Commande de four et de gril |
| 3 Commande de brûleur avant gauche | 7 Voyant "marche" |
| 4 Commande de brûleur avant droit | |

Table de cuisson

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

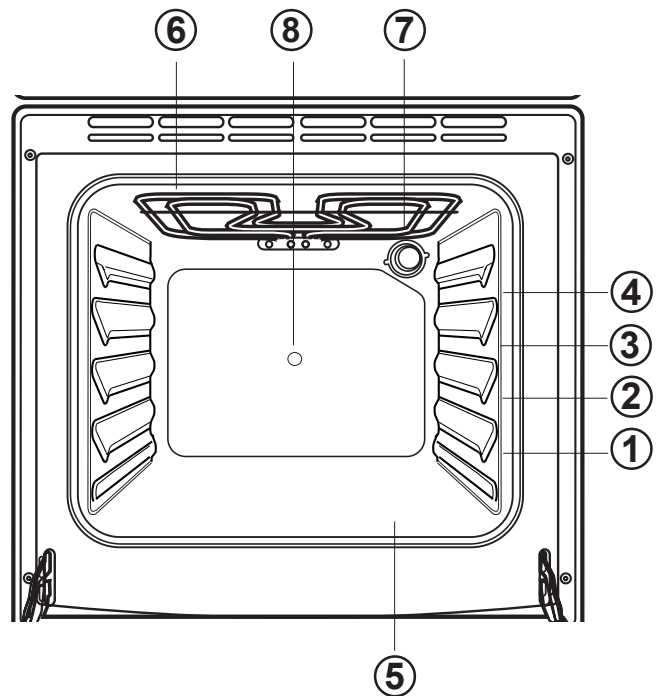
Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- 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



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 maxi (8) 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.

La plaque électrique

Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

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 manuel (mod. CMC6030W et CMC6031W)


1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi .
2. Présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande.

Allumage automatique avec bouton d'allumage (mod. CML6021W)


1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. En même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),

OU

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

 Ces modèles sont équipés 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.

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.

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

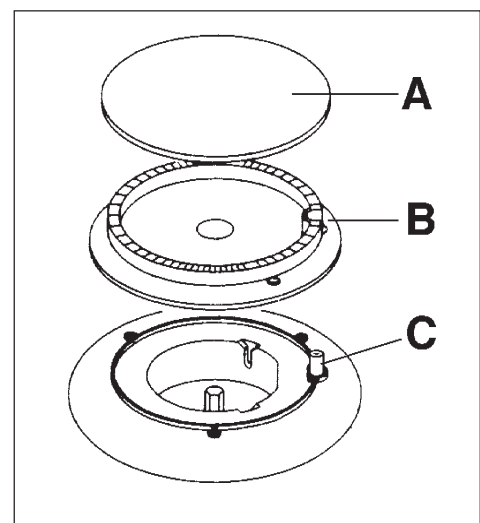
Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veuillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles 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.



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

La plaque électrique

i Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

Cette cuisinière est équipée d'une plaque électrique à 7 positions.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

Le voyant lumineux (témoin de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement.

La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : plaque à l'arrêt

Position 1 : allure de chauffe minimale

Position 6 : allure de chauffe maximale



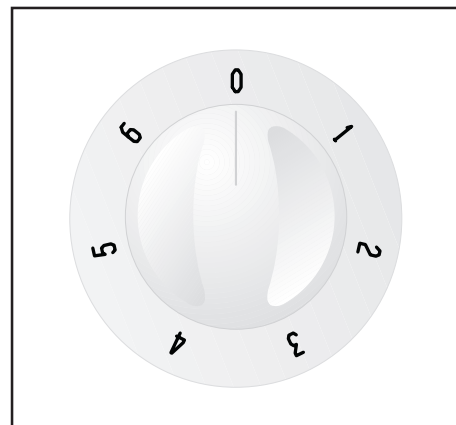
Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette se commande de four ou de la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs
3	Soupes de légumes secs, décongélation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande



Cuisson sur la plaque électrique

Les récipients qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques électriques, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- ils doivent convenir à un emploi assez intensif;
- ils doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grands pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci;
- ils doivent avoir un fond épais et bien plat (fond dressé) pour assurer un bon contact avec la plaque.

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire à la Cocotte-Minute.

Assurez-vous que les récipients soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques fonctionnées s'il n'y a aucun récipient sur celles-ci ou si les récipients sont vides.

N'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

Pensez à 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, ...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.

Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

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.

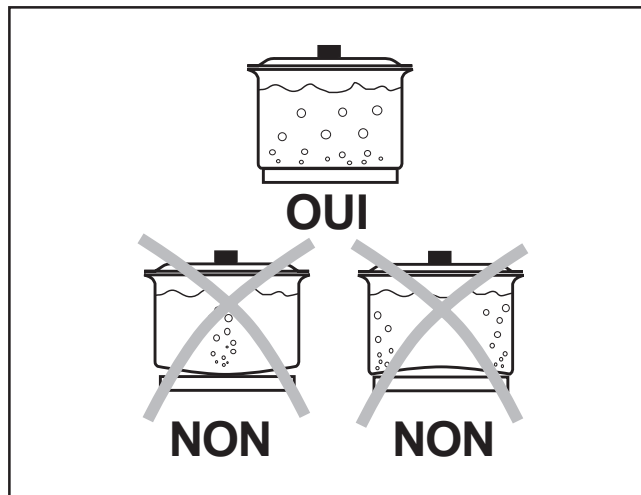
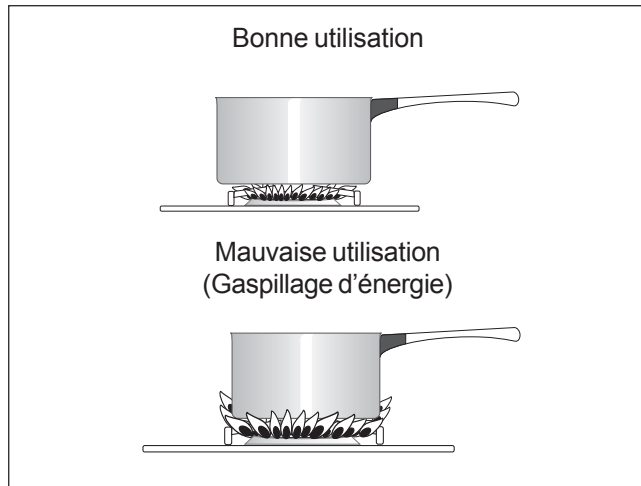
- 12 à 22 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide arrière gauche.
- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre pour la plaque électrique.

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.

Récipients pour la cuisson

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.


Utilisez toujours des récipients de mesure adaptée à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.



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.

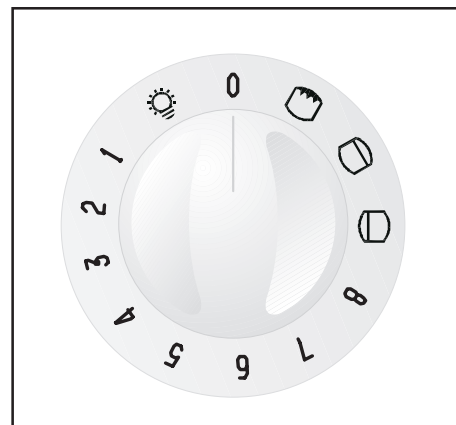
 Pour utiliser votre four sans programmation, il est impératif de tourner le minuteur sur la position 

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

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

- 0** Position arrêt
-  Éclairage du four
- 1 - 8** Position cuisson traditionnelle
-  Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
-  Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)
-  Position gril


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

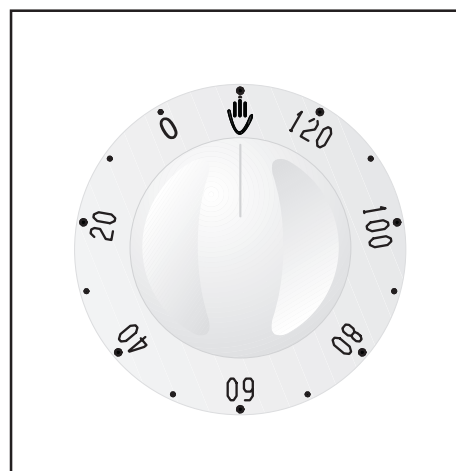


Le minuteur sonore (Mod. CMC6030W)

Il commande l'arrêt automatique du four après écoulement du temps affiché en début de cuisson (120 minutes maximum).

Comment procéder

1. Ramenez la commande du four sur la position désirée selon la cuisson à effectuer.
2. Tournez le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position "120 minutes", puis ramenez-la sur le repère choisi.
3. Après écoulement de la durée affichée, un signal retentit et le minuteur arrête la cuisson. Ramenez le minuteur sur la position  et la manette de commande du four sur la position arrêt.



La cuisson traditionnelle

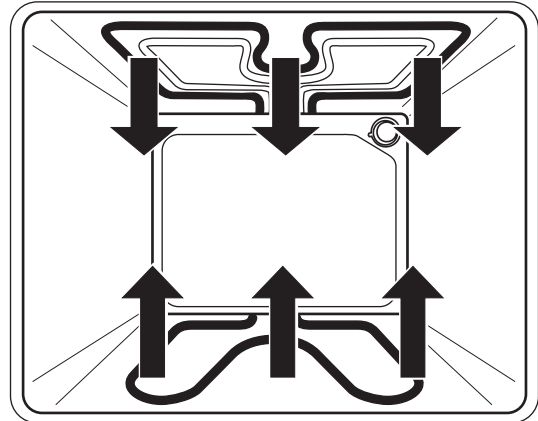
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

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

1. Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.




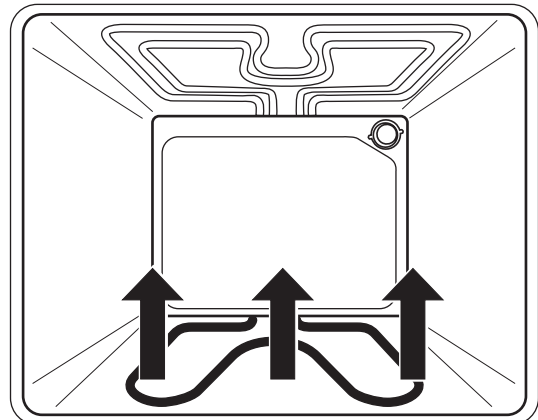
Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

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 thermostat sur la position  10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.




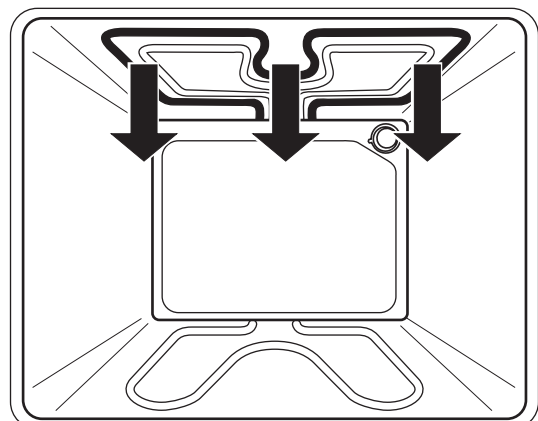
Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position de thermostat convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Comment procéder ?

1. Enfourez votre plat au gradin 3.
2. Positionnez le thermostat sur la position .



Les cuissons au grill



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




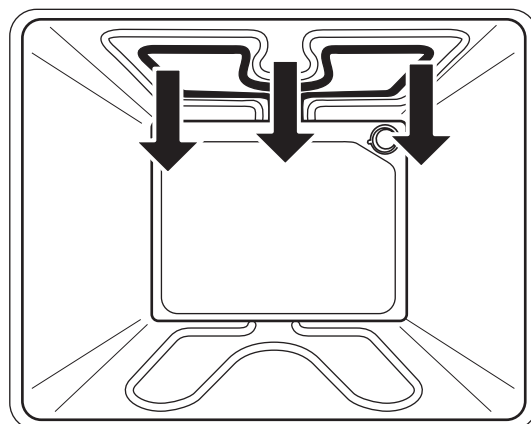
Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grill. Eloignez les jeunes enfants.

L'utilisation du grill doit être faite sous votre surveillance.


La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne.

Le grill sert à griller les pièces de viande (côte de boeuf, côtes de porc, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).

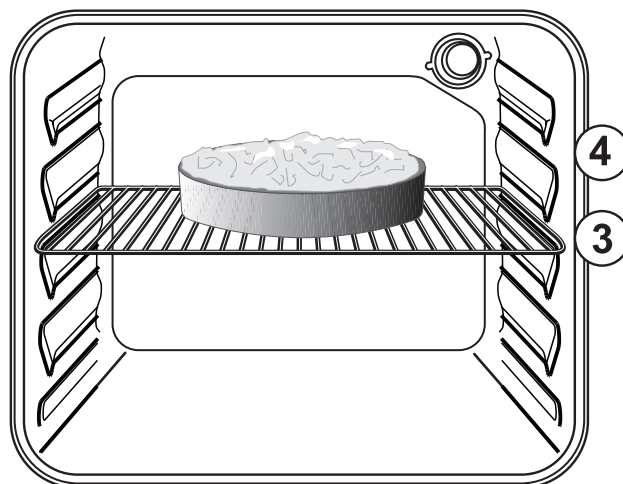
Pour sélectionner la fonction grill, poussez et tournez la commande Four/ Grill dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère .




Les gratins

1. Positionnez la commande de four/grill sur la position .
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

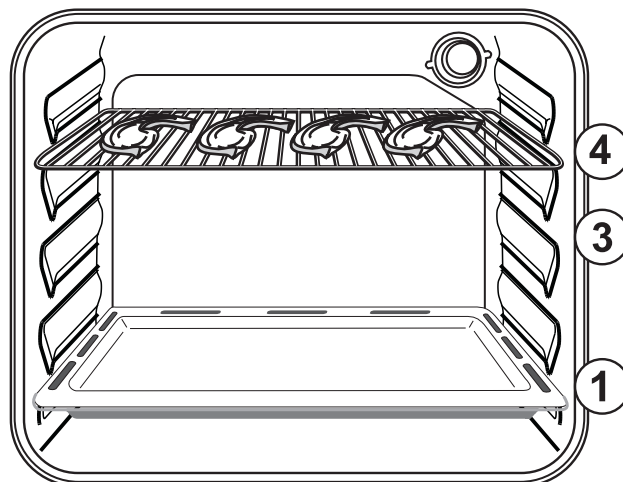
Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.



Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez la commande four/grill sur la position .
4. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
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 cuissons au tournebroche (Mod. CMC6030W-CMC6031W)





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

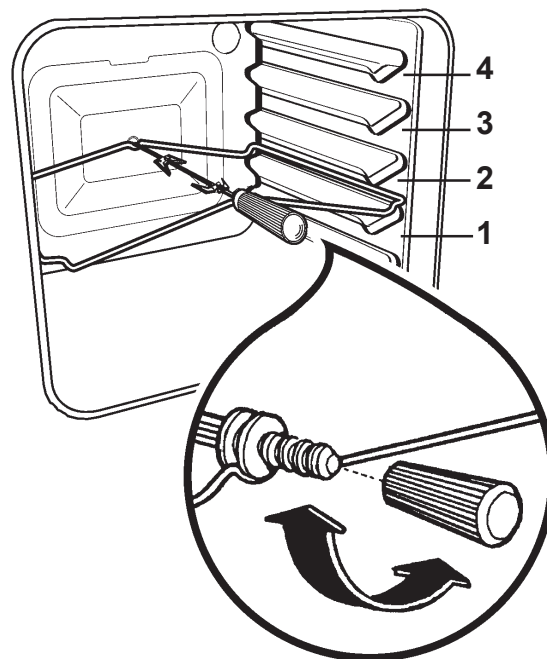


La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.


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. Positionnez la commande four/gril sur la position .
10. Appuyez sur le bouton "tournebroche" .
11. Vérifiez que la broche tourne.



Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur le bouton "tournebroche"  et vérifiez que la broche ne tourne pas.
2. Mettez le selecteur sur la position "arrêt" (0).
3. Vissez la poignée amovible de broche.
4. Sortez la broche du four.

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 :

1 grille support de plat

1 lèchefrite

1 tournebroche (CMC6030W-CMC6031W)

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 (CMC6030W-CMC6031W)

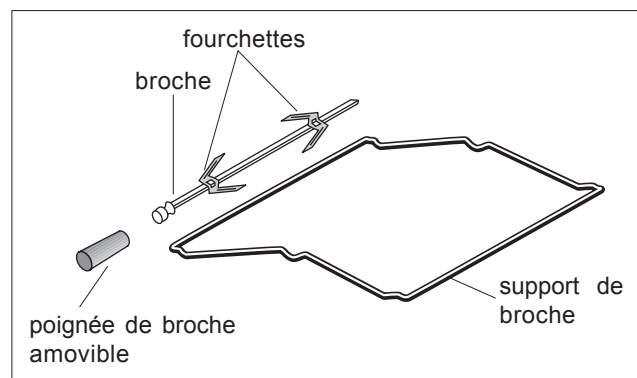
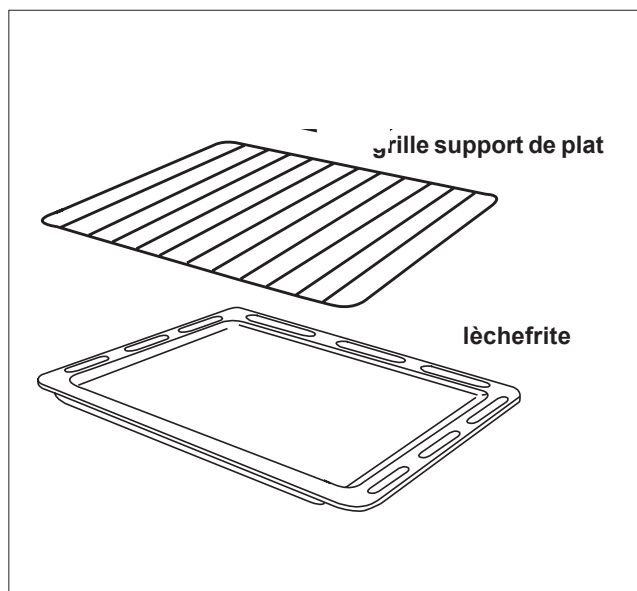
Il est composé de :

1 broche

1 poignée de broche amovible

2 fourchettes

1 support de broche



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 8.

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 conductivité, 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 graisseuses 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.


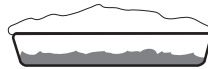


Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

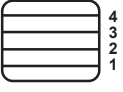

Sachez que :

- 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 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












Guide des cuissons

La cuisson traditionnelle

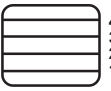



Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson  en minutes
	GÂTEAUX			
	Pétris/levés	2	5 - 6	45 ~ 60
	Pâte à sablés	2	5 - 6	20 ~ 30
	Gâteau au fromage blanc	1	5 - 6	60 ~ 80
	Gâteau aux pommes	1	6 - 7	40 ~ 60
	Strudel	2	5 - 6	60 ~ 80
	Tarte à la confiture	2	5 - 6	30 ~ 40
	Cake aux fruits	1	5 - 6	45 ~ 60
	Génoise	1	5 - 6	30 ~ 40
	Christmas cake	1	5 - 6	40 ~ 60
	Gâteau aux prunes	1	5 - 6	50 ~ 60
	Petits gâteaux	2	5 - 6	25 ~ 35
	Biscuits	2	5 - 6	20 ~ 30
	Meringues	2	5	90 ~ 120
	Buns	2	6 - 7	12 ~ 20
	Pâtisserie : Choux	2	7	15 ~ 25
	PAIN ET PIZZA			
1000	Pain blanc	1	6 - 7	40 ~ 60
500	Pain de seigle	1	6 - 7	30 ~ 45
500	Petits pains	2	7	20 ~ 35
250	Pizza	1	7 - 8	15 ~ 30
	FLANS			
	Soufflé de pâtes	2	7	40 ~ 50
	Flan de légumes	2	7	45 ~ 60
	Quiches	1	7	35 ~ 45
	Lasagne	2	6 - 7	45 ~ 60
	Cannelloni	2	7	40 ~ 55
	VIANDES			
1000	Bœuf	2	6 - 7	50 ~ 70
1200	Porc	2	6 - 7	100 ~ 130
1000	Veau	2	6 - 7	90 ~ 120
1500	Roast-beef à l'anglaise			
1500	saignant	2	7 - 8	50 ~ 60
1500	à point	2	7 - 8	60 ~ 70
1500	bien cuit	2	7 - 8	70 ~ 80
2000	Epaule de porc	2	6 - 7	120 ~ 150
1200	Jarret de porc	2	6 - 7	100 ~ 120
1200	Agneau	2	6 - 7	110 ~ 130
1000	Poulet	2	6 - 7	60 ~ 80
4000	Dinde	2	6 - 7	210 ~ 240
1500	Canard	2	5 - 6	120 ~ 150
3000	Oie	2	5 - 6	150 ~ 200
1200	Lapin	2	6 - 7	60 ~ 80
1500	Lièvre	2	6 - 7	150 ~ 200
800	Faisan	2	6 - 7	90 ~ 120
	Pain de viande	2	6 - 7	40 ~ 60
	POISSONS			
1200	Truite/Dorade	2	6 - 7	30 ~ 40
1500	Thon/Saumon	2	6 - 7	25 ~ 35

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.

La cuisson au grill

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

La cuisson au tournebroche (thermostat : + bouton (mod. CMC6030W et CMC6031W)

Préparations	Quantité Gr.	Niveau 	Position Thermostat	Temps cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2		50/60
Rotis	800	2		50/60

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé de pré-chauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'enfourner.

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

Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat

1	2	3	4	5	6	7	8
50°C	75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	MAX

Entretien et nettoyage



Avant chaque opération débrancher l'appareil.

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 tranchants, produits antirouille, poudres à récurer.

Nettoyage du couvercle en tôle émaillée

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.

La plaque électrique

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque avec un papier absorbant. Elle doit être maintenue bien sèche. Si nécessaire, faites-la chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.
- Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline). Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.
- Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches».

Nettoyage du four à émail lisse (Mod. CML6021W)

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher.

Entretien régulier :

Après chaque cuisson salissante, pensez à nettoyer les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors de cuissons ultérieures et restera propre plus longtemps. En cas de débordements sur la sole, lavez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Entretien périodique :


Utilisez des produits spéciaux du commerce.

Nettoyage du four à émail catalytique (Mod. CMC6030W-CMC6031W)

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 maxi (8) puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite placez le sélecteur sur la position  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.

En cas d'anomalie de fonctionnement

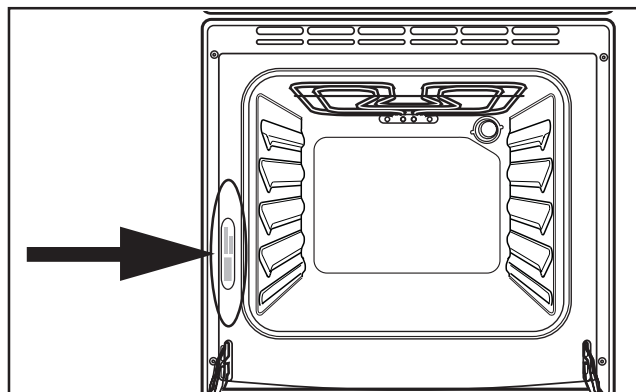
Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none">Un brûleur de table ne s'allume pas.	Vérifiez que: <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.	Vérifiez que: <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.	Vérifiez que: <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.	Vérifiez que: <ul style="list-style-type: none">le minuteur est en position  "manuel" (Mod. CMC6030W)

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, 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 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:
NF C 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 Communitaires 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

1 grille support
1 lèchefrite
1 tournebroche (CMC6030W-CMC6031W)
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 II2E+3+
Débit calorifique nominal 6,2 kW

Raccordement électrique 230 V 50 Hz
Puissance électrique: 3,819 kW

La table de cuisson

Couvercle	tôle émaillée
Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur rapide)	3,20 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Allumage électronique de table	oui
Plaque électrique (Ø 180)	2,0 kW

Le four

Élément sole	1,00 kW
Élément voûte	0,80 kW
Puissance du gril	1,65 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,015 kW
Puissance électrique:	1,815 kW

Nettoyage:
Mod. CML6021W email lisse
Mod. CMC6030W-CMC6031W email catalyse

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 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que 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.

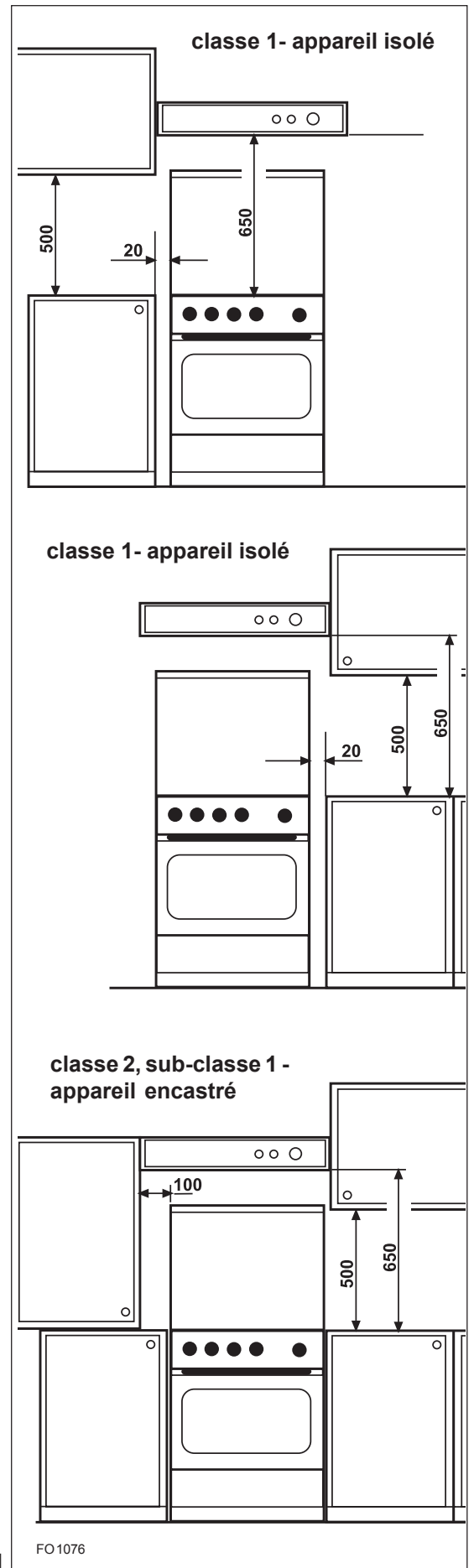


Fig. 1

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

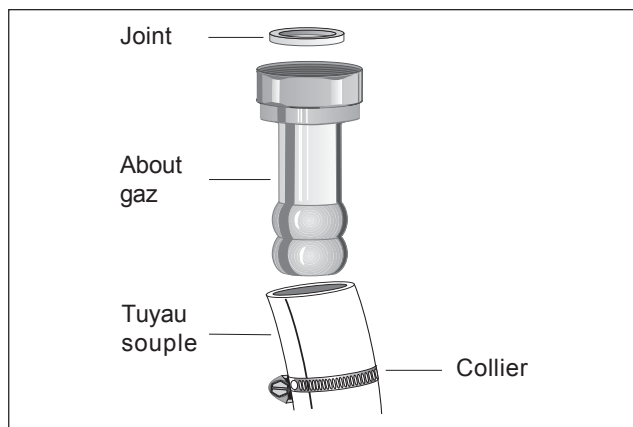


Fig. 3

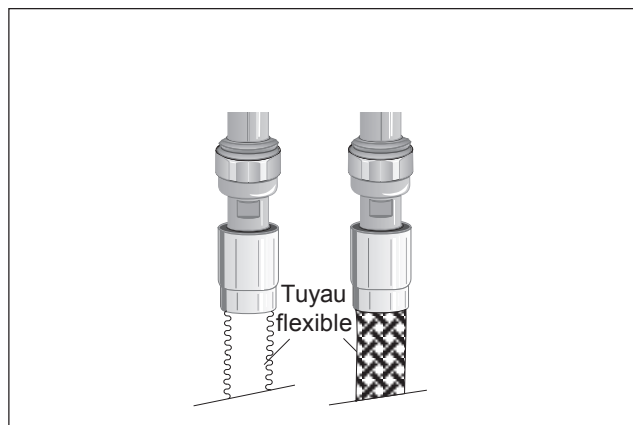
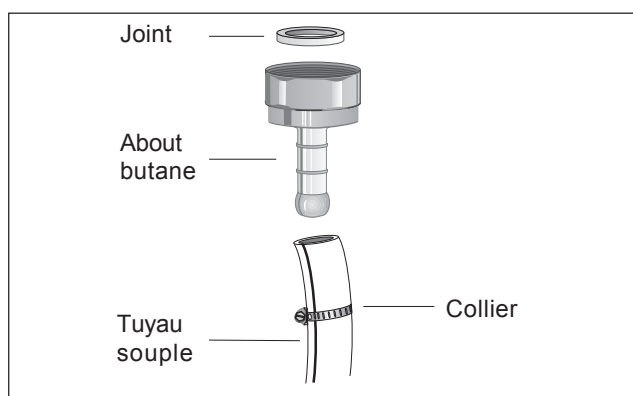


Fig. 4



Raccordement électrique

Raccordement fixe

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque :

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

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.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.



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.

Remplacement de la lampe du four



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.

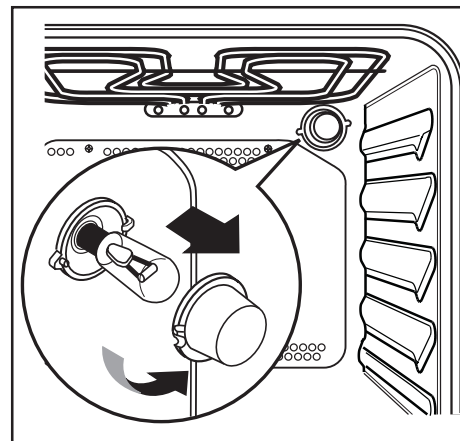


Fig. 5

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).

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.

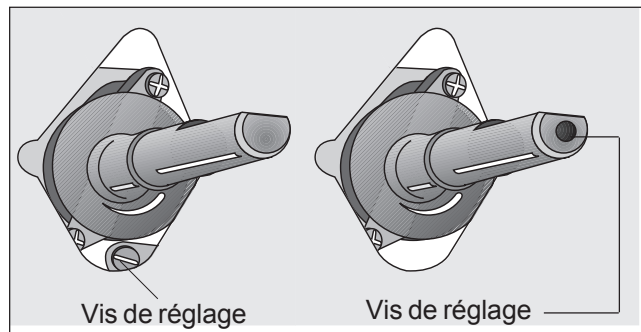


Fig. 6

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	40


Tableau n°1

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

Tableau n° 2

BRÛLEURS	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE REDUITE kW	BUTANE/PROPANE			GAZ NATUREL	
			injecteurs	Butane g/h	Propane g/h	injecteurs	dm ³ /h 15°C
				G20/G25 20/25 mbar			
Auxiliaire	1	0,33	50	72	71	70	95
Semi-rapide	2	0,45	71	145	143	96	190
Rapide	3,2	0,65	88	232	228	121	329
pression d'alimentation	nom. mbar (*)			29	37		20
	min. mbar (*)			25	25		17
	max. mbar (*)			35	45		25

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

	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatohokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell	- Yli-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με εκκένωση θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
6	Consumo de energía	Energiforbrug	Energieverbrauch	Κατανάλωση ενέργειας	Energy consumption	Consommation d'énergie	Consumo di energia	Energieverbruik	Consumo de energia	Energiförbrukning	Energiankulutus	
7	Función de calentamiento	Opvarmningsfunktion	Beheizung	Λειτουργία θέρμανσης	Heating function	Fonction chauffage	Funzione di riscaldamento	Verhittingsfunctie	Funcção de aquecimento	Värmningsfunktion	Kuumennusta	
8	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell	- Yli-alalämpö	
9	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με εκκένωση θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
10	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
11	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volumen utile (litres)	Volumen utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	
12	Type: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Type: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Type: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Type: - Pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskipikoinen - Suuri	
13	Tempo de cocción con carga normal	Tilberedningsstid ved standardbelastning	Kochzeit bei Standardbelastung	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φαρίτου	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	Paista aika vakiokuormalla	
14	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell	- Yli-alalämpö	
15	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με εκκένωση θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
16	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκπορεύσιμη	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 bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	
17	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydefekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυθος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluids-niveau dB (A) re 1 pW	Nivel de ruido dB (A) re 1 pW	Bullelnivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
18	• Más eficiente Laxt forbrug Niedriger Verbrauch More efficient Econome	Bassi consumi Efficient Máis eficiente Lag förbrukning Vähän kuluttava	Menos eficiente Højt forbrug Hoher Verbrauch Less efficient Peu economie	Μenos eficiente Højt forbrug Λιότερο αποδοτικό Hög förbrukning Påjån kuluttava	Alti consumi Inefficient Menos eficiente Hög förbrukning Påjån kuluttava	••• 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume útil/ Netto volume/Volume útil ••• 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume útil/ Netto volume/Volume útil •••• 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume útil/ Netto volume/Volume útil	••••• < 35 l ••••• < 65 l	••••• < 35 l ••••• < 65 l	••••• < 35 l ••••• < 65 l	••••• < 35 l ••••• < 65 l	••••• < 35 l ••••• < 65 l	••••• < 35 l ••••• < 65 l
												
2002/40/EC												



Electrolux Home Products France S.A.S au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

FAURE

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission: satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des conseils pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir: trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus respect du Consommateur.

A bientôt!

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 24.03.78).

Info Conso

 Electrolux

BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi



Pour toute question technique:
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.