

**NOTICE D'EMPLOI**

**CUISINIÈRE  
TABLE VITROCERAMIQUE  
FOUR MULTIFONCTIONS PYROLYSE**

**6265**



## FICHE TECHNIQUE

### Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 60  
Profondeur : 57,5  
Hauteur : 85,5 - 86,5

### LA TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

Foyer radiant : Avant gauche Ø 210 - 2100 W  
Foyer radiant : Arrière gauche Ø 140 - 1200 W  
Foyer halogène : Arrière droit Ø 210 - 2200 W  
Foyer radiant : Avant droit Ø 140 - 1200 W

### LES FOURS

#### Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur	42,5
Profondeur	38
Hauteur	29,5
Volume utile	47 l

#### Puissance

Four à convection nat. :	2,41 kW
Chaleur brassée :	2,43 kW
Grilloir :	2,13 kW
Turbo-grill :	2,15 kW
Pyrolyse :	2,39 kW

#### Consommation

<i>Four à convection naturelle</i>	
de montée à 200°C	0,55 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C	0,45 kWh
Total	1,00 kWh

Cycle pyrolyse (80 mins) : 3 kWh

NOUS RECOMMANDONS LA PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION  
DE LA CUISINIÈRE SURTOUT EN PRÉSENCE D'ENFANTS.

### DEFINITION DES COMMANDES DE FOUR :



Eclairage du four automatique dès qu'une fonction est utilisée



Convection naturelle



Chaleur brassée



Grilloir



Turbo-grill



Tournebroche

P

Pyrolyse

#### Les voyants :



Mise sous tension du four ou d'un foyer



De pyrolyse



Chaleur résiduelle



## LE FOYER HALOGENE

**LE FOYER HALOGENE :** Les résistances sont remplacées par des tubes émetteurs de rayonnement lumière et infrarouge. Son efficacité est quasi instantanée dès que l'on met le foyer en service.

Nous le préférons surtout pour des cuissons qui nécessitent un départ à allure vive et également pour des cuissons rapides. Il est idéal pour saisir les viandes ou réaliser des sautés. Très efficace pour les quantités réduites.

Le foyer halogène équipé d'un régulateur d'énergie est commandé par une manette de commande de 12 positions, des allures intermédiaires et la position arrêt.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 12) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Utilisation :

Tournez la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

Positions		
1-2	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7-8	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
11-12	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

*Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée en-dessous de 60°C.*

## LE FOYER RADIANT

**LE FOYER RADIANT :** Il se compose de résistances en spirale enroulées les unes dans les autres qui émettent des rayonnements infrarouges. Ceci assure une très bonne répartition sur la surface de chauffe quelle que soit la position choisie. Il est efficace en 8 à 10 secondes.

Nous le recommandons pour des cuissons qui demandent des mijotages longs. Idéal pour les cuissons soutenues et les fritures.

Le foyer radiant est commandé par une manette de commande de 6 positions + la position arrêt.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Utilisation :

Tournez la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

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

*Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée en dessous de 60°C.*

## CONSEILS PRATIQUES

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

### \* UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT.

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

### \* VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC.

Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

### \* UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LE FOYER.

Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

### \* EVITER LES DEBORDEMENTS.

En cas de débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer. Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

**ENTRETIEN.** Ne pas laisser sécher ou carboniser d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement, même si l'appareil est chaud. Enlever avec une lame de rasoir les taches qui persistent. Pour conserver au plan de travail son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale. Un produit usuel du commerce, pour l'entretien des vitres, conviendra parfaitement.

**NOTA :** Eviter d'employer une éponge trop humide. Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. Si vous devez enlever les manettes, veillez d'une part à ne pas faire pénétrer du liquide dans la zone ouverte et d'autre part de bien engager les manettes à fond.

### ATTENTION :

Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer facilement.

N'utilisez pas la table de cuisson pour déposer des ustensiles de cuisine et autres

Modèle	Année
1000	1998
1000	1999
1000	2000
1000	2001
1000	2002
1000	2003
1000	2004
1000	2005
1000	2006
1000	2007
1000	2008
1000	2009
1000	2010
1000	2011
1000	2012
1000	2013
1000	2014
1000	2015
1000	2016
1000	2017
1000	2018
1000	2019
1000	2020
1000	2021
1000	2022

## LE PROGRAMMATEUR NUMERIQUE

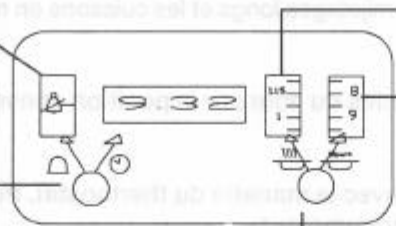
*Le programmateur commande le four ainsi que le foyer halogène d'une puissance de 2200 W situé à l'arrière, côté droit.*

### PRESENTATION - Mise à l'heure - Minuterie sonore

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante. Ensuite, appuyer sur le bouton).
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole de la cloche face au trait du cadran.



Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou de la position manuelle.

Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson - en position manuelle ou semi-automatique, l'heure indiquée doit correspondre à celle du cadran central.

Bouton qui permet :

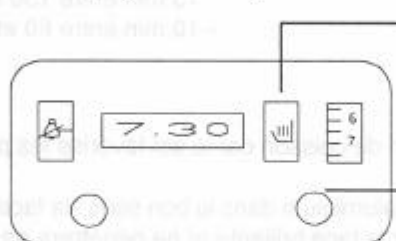
- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
- de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)

*Attention : Le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.*

### \* POSITION MANUELLE - (Sans l'aide du programmateur)

La cuisson commence dès que les manettes sont sur les positions choisies.

Le voyant rouge s'allume, le four ou le foyer arrière droit chauffe.

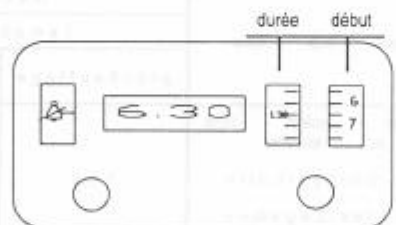


Repère manuel

Tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel dans le cadran.

### \* POSITION SEMI-AUTOMATIQUE - (Arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 6h30. Vous désirez que votre cuisson commence immédiatement et finisse à 8h, vous devez donc afficher une durée de cuisson.



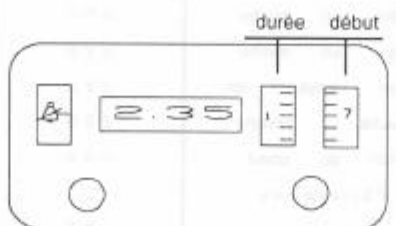
Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h30 min).

La cuisson commence dès que les manettes sont sur les positions choisies. Le voyant rouge s'allume. Il s'arrêtera automatiquement à 8h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

### \* POSITION AUTOMATIQUE - (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 2h35. Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8h. Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée.



Afficher l'heure de début de cuisson.

Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée". Ensuite, tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h).

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle même à 8h après 1h de fonctionnement.

*Rappel : En dehors du fonctionnement du four ou du foyer arrière droit en automatique, placer toujours le programmateur sur la position manuelle.*




## LA CONVECTION NATURELLE

**ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.**

C'est le mode de cuisson classique où l'air, réchauffé par les résistances basse et haute, circule naturellement dans l'enceinte du four et assure la cuisson d'un aliment placé au centre du four.

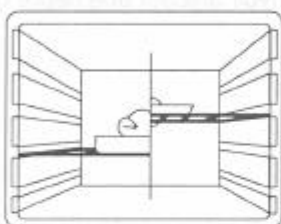
Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigot, rosbeef, gibier, cuisson à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

**Tourner la manette du sélecteur des commandes du four sur la position convection naturelle, représentée par le symbole .**

**Choisir une température pour votre cuisson avec la manette du thermostat. Puis, soit vous affichez un temps de cuisson, soit la position manuelle sur le programmeur.**

Le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

**DUREE DE PRECHAUFFAGE :**

- 20 min entre 250 et 280°C

- 15 min entre 150 et 220°C

- 10 min entre 60 et 120°C

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

Attention : pour les pâtisseries utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat. Lorsque le préchauffage est terminé, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers ou rôtis ou braisés			selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamiche potéeux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	240	200-220	35 à 40 min




## LA CHALEUR BRASSEE

**ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.**

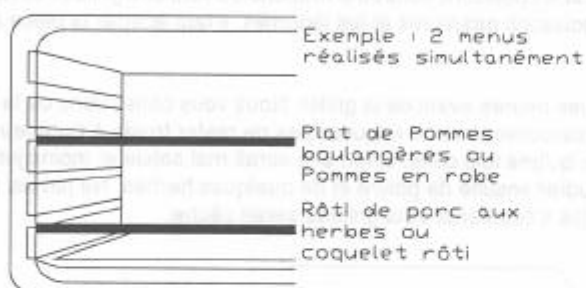
L'air chaud, brassé par une turbine est "projeté" dans toute l'enceinte du four et assure une température homogène dans tout le volume intérieur. Outre le fait que la chaleur brassée réalise les cuissons à des températures plus douces que la convection naturelle, elle permet également la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Tourner la manette du sélecteur des commandes du four sur la position chaleur brassée  et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 250°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

Afficher sur le programmeur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.



### DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 220 à 250°C
- 15 min entre 120 à 180°C
- 10 min entre 60 à 90°C

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120 - 160	5-8 min
Filet de sole	180	120 - 160	5 min environ
<b>Viandes - Légumes</b>			
Choux farcis braisés	220	180 - 220	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160 - 180	25-30 min
Gratins	220	180 - 220	15-20 min
Lapin rôti	220	180 - 220	50-60 min
Pigeon rôti	180	160 - 180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180 - 220	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180 - 220	30 - 40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	200	160 - 180	35-45 min
Tomates farcies	220	180 - 220	30-40 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	220	180 - 220	10-15 min
Brioche	220	180 - 220	40-45 min
Fian	200	180 - 220	30 min
Gâteau de saveur	200	160 - 180	35-40 min
Meringues	60	60 - 80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180 - 220	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180 - 220	15-20 min

## LE GRILLOIR

**ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

**LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.**

La résistance du gril est placée sur le plafond. Elle rayonne les infrarouges nécessaires à la réalisation des grillades ou des gratinages.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, et gratins.

**Utilisation : Tourner la manette du sélecteur sur la position GRILLOIR et la manette du thermostat sur 280°C. Puis, sur le programmateur afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte-sauce posé sur la sole ou glissé dans les rails qui équipe la grille. Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

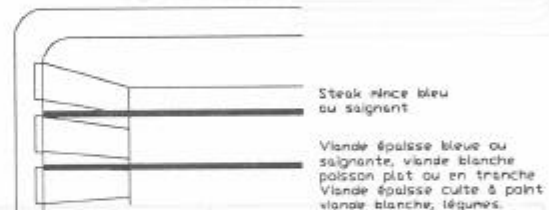
**LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : **le grilloir doit être rouge.**

**LES GRATINS** - Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée. Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

**LES GRILLADES** : Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

**CONSEILS POUR LES VIANDES** : la sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.



## LE TURBO-GRILL


**Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

**LES CUISSONS AU TURBO-GRILL DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMEE.**

C'est la fonction gril avec en plus la turbine de brassage de l'air. Cette fonction permet le rôtissage de grosses pièces par action simultanée du rayonnement et de la chaleur. La pièce à cuire doit être retournée à mi-cuisson.

Le turbogrill est préférable pour cuire des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Le préchauffage est inutile.

**Tourner la manette du sélecteur, située sur la droite, jusqu'à la position la position TURBO-GRIL  , et la manette du thermostat entre 180 et 220°C.**

**Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge de mise sous tension s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson.

Glisser le plat récolte-sauce dans les rails de la grille placée sur le gradin inférieur.

## LE TOURNEBROCHE



### LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE FERMÉE.

#### UTILISATION :

- retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
  - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
  - poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

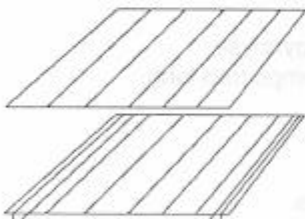
Tourner la manette de commande jusqu'à la position "Tournebroche", la manette du thermostat sur la température maximale, puis sur le programmateur soit vous affichez un temps de cuisson, soit la position manuelle.

*Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.*

#### TEMPS DE CUISSON

Boeuf	.....	20-30 min pour 1 kg
Agneau, mouton	.....	30 min pour 1 kg
Veau, volaille	.....	50 min pour 1 kg
Porc	.....	55 min pour 1 kg

## LES ACCESSOIRES



**La grille porte-plat** sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



**Le plat récolte sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, sur la sole ou glissé dans les rails.

**Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir**, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections et un encrassement rapide du four.



**La plaque à pâtisserie** sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

**Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

**Nous déconseillons l'emploi de plat en verre pour les cuissons de viande.**

## ENTRETIEN

### LES PARTIES EMAILLEES -

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

### LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

### LES PARTIES INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

### ATTENTION :

\* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

\* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

\* LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS POUR LA CUISSON EN COURS, DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DE L'APPAREIL.

### LA PYROLYSE

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à hautes températures des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre appareil.

### MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- retirer du four les accessoires ; ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse,
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long,
- fermer la porte du four.
  - amener la manette de commandes du four sur la position "P".
  - afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Four peu sale : 90 minutes      Moyennement sale : 105 minutes      Très sale : 120 minutes

Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la manette du four est sur "P".

### DEROULEMENT DU NETTOYAGE :

- au début de l'opération de nettoyage, les deux voyants sont allumés (mise sous tension, visualisation pyro) ;
- lorsque la température de 320°C est atteinte, on ne peut plus déverrouiller la porte.

Le voyant de visualisation de pyrolyse s'éteint à la remise sur arrêt de la manette.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position "I".

LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI : il faut ramener la manette sur la position arrêt ; le programmeur sera donc sur arrêt.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Nota : Il n'est pas possible de se servir des foyers équipant la table tant que la manette du four est sur la position "pyro".



## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

**AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :**

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation, et du réglage du disjoncteur.

**RACCORDEMENT AU RESEAU :** le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

**RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE :** Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les barrettes shunt en place, fixer le câble à l'aide du serre-câble, remonter le capot arrière.

**NOTA :** Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

**CABLE D'ALIMENTATION :** Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante. Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

**LA CUISINIERE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.**

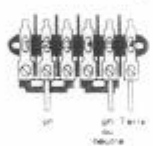
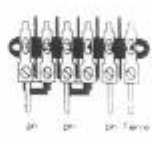

*Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.*

*Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique certaines pièces sont sous tension.*

*Aussi, si vous devez lever la table de travail pour l'accessibilité à une pièce,*

**IL EST INDISPENSABLE DE RETIRER LA PRISE DE COURANT.**

*Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.*

	Monophasé 230 V 1 phase ou neutre	Trophasé 230 V 3 phases	3 phases 400 V neutre
FUSIBLE	45 A	32 A	16 A
section câble	3 G 4 mm <sup>2</sup>	4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
type	H 07 RN F	H 07 RN F	H 07 RNF H 05 RRF
Branchement la plaque bornes			

## GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toute autres indemnités de quelques nature qu'elles soient.

**DURÉE** - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

**CONDITIONS D'APPLICATION** - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

**APRES LA GARANTIE** - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

**GARANTIE LEGALE** - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"

garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.



