

**FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DE LA CUISINIÈRE**



- CME 6619 AF**
- CVM 6647 F**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Consignes de sécurité	4

• INSTALLATION

Consignes d'installation	5
--------------------------------	---

Si modification du réglage gaz effectué en usine

Changement de gaz	6/7
-------------------------	-----

Raccordement gaz	7/8
------------------------	-----

Réglage du ralenti des brûleurs gaz	8
---	---

Installation électrique	9/10
-------------------------------	------

FICHE TECHNIQUE	11
-----------------------	----

• UTILISATION

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD DE LA CUISINIÈRE	12
--	----

LA TABLE DE CUISSON

LE BRÛLEUR GAZ	13
----------------------	----

LA PLAQUE ELECTRIQUE	14/15
----------------------------	-------

LE FOYER VITROCERAMIQUE	16/17
-------------------------------	-------

LE FOUR

Equipement du four	18/19
--------------------------	-------

Les modes de cuisson	20
----------------------------	----

Mise à l'heure du programmateur	21
---------------------------------------	----

Utilisation	21/24
-------------------	-------

Le minuteur	24
-------------------	----

Conseils de cuisson	25/28
---------------------------	-------

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

. Recommandations	29
-------------------------	----

. La table de cuisson	29/30
-----------------------------	-------

. Le four	30/33
-----------------	-------

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la cuisinière, vous trouverez un sachet composé :

- . de cette notice,
- . d'un sachet constitué :
 - pour le modèle avec brûleurs gaz, d'un kit d'injecteurs pour un changement de gaz, si nécessaire, en butane (G30 28-30 mbar) ou propane (G31-37 mbar), d'un about Gaz Naturel, et d'un about Gaz Butane/Propane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc,
 - de pieds réglables pour une parfaite mise à niveau de la cuisinière.

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.

Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

Avant installation de la cuisinière, il faut relever le numéro de série de l'appareil sur la plaque signalétique et le noter ci-dessous, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière



Code produit :

N° Série :

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

- **L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.**
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- **La porte ainsi que toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Eloigner les jeunes enfants.**
- Le four de la cuisinière Pyrolyse est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tous risques de brûlure en fonctionnement. Néanmoins, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment en utilisation Pyrolyse.
- Avant la première utilisation de la cuisinière et de son équipement, nous conseillons un petit nettoyage pour faire disparaître l'odeur du neuf.
- Après chaque utilisation de la cuisinière, nous recommandons un nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Avant de réaliser une pyrolyse (cuisinière Pyrolyse), enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne pas la brancher ou la débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé par CANDY.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Pour une bonne utilisation du couvercle (CME 6619 AF), il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :
 - pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être en position relevée,
 - avant de refermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes,
 - ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques,
 - avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.
- Cuisinière équipée d'une table vitrocéramique :
 - Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur la plaque vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au service après-vente.
 - Pendant le fonctionnement de la table vitrocéramique ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le Groupe CANDY déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

• **Avant installation de la cuisinière avec brûleurs gaz, le technicien doit :**

- Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.
*La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.
Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau.*
- Effectuer, si nécessaire, le changement gaz *en adaptant les brûleurs gaz avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal.*

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

• **Pour l'installation, le technicien doit :**

- Régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.
- Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière.
- Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué, modèle avec brûleurs gaz, pages 7 et 8.
- Raccorder électriquement la cuisinière en respectant les consignes citées de la page 9 à 10.
- Si la nature du gaz a été modifiée sur les brûleurs gaz, après installation définitive de la cuisinière, procéder au réglage du ralenti de chacun des brûleurs gaz comme indiqué en page 8.

TOUTE MODIFICATION APPORTÉE SUR LE REGLAGE GAZ DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MISE A JOUR DE L'ETIQUETTE APPOSEE SUR L'APPAREIL.

INSTALLATION GAZ

		Gaz	G20	G25	G 30	G 31	Raccord cylindrique 228-1
		Pression	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	
France	FR	II2E+3+	☒	☒	X	X	☒

☒ = Réglage d'origine : Gaz Naturel = G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Réglage gaz possible selon l'installation,

Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

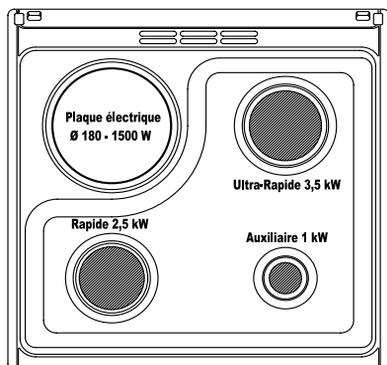
CHANGEMENT DE GAZ :

le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz.

Lors du changement, l'installateur doit successivement :

- * changer l'injecteur de chaque brûleur, voir tableau pour le choix des injecteurs,
- * remplacer le raccord gaz, si nécessaire, voir page 8,
- * et après installation définitive de l'appareil, régler le ralenti du robinet de chaque brûleur, voir page 8.

CHANGEMENT DES INJECTEURS



CME 6619 AF

MODELE 3 BRÛLEURS GAZ + 1 PLAQUE ELECTRIQUE

Chaque injecteur est identifié par un repère.

		rapide		ultra-rapide		auxiliaire		
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	118	2,50	144	3,50	76	1,00
*	G 25	25	118	2,30	144	3,20	76	0,90
	G 30	29	80	2,50	94	3,50	50	1,00
	G 31	37	80	2,50	94	3,50	50	1,00
Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur								
*	Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar							

Injecteur du brûleur gaz de la table de cuisson

Pour accéder aux injecteurs des brûleurs de table, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.

Prendre une clé à pipe et dévisser les injecteurs, placés dans le corps du brûleur.

En fonction des indications mentionnées sur le tableau page 6, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué.

Les visser à fond.

Pour le remontage, remplacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.

INJECTEUR BRULEUR DE TABLE



RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détenteur ou un détenteur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détenteurs, abouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

Naturel	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (3)
Butane	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2)
Propane	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2-3)

1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

2 - sous réserve que le tube souple caoutchouc soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés, aux extrémités.

1, 2 - les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

3 - réservé uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

(1) équipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

• RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

Visser l'about conforme (2)



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

Nous déconseillons ce type de raccordement. A réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité.

(2) Dans tous les cas, s'assurer de la mise en place du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit.

REGLAGE DU RALENTI

Si une modification de la nature du gaz a été réalisée, la stabilité de la flamme en position ralenti doit être vérifiée et ajustée en procédant au réglage de la vis bipasse, après avoir raccorder électriquement l'appareil.

Pour accéder à la vis bipasse des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord. Dans un premier temps amener la collerette vers l'avant, puis retirer l'ensemble collerette et manette.

vis bipasse du brûleur de table



a) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant  à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

b) en gaz naturel :

. Dévisser la vis bipasse d'un tour .

. Remettre l'ensemble collerette-manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Retirer à nouveau l'ensemble collerette-manette, visser  la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer l'ensemble collerette-manette.

Attention : En aucun cas, les autres vis ne doivent être desserrées !

INSTALLATION ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100).

Le Groupe CANDY décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention, le technicien doit :

. Avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

. Effectuer le raccordement au réseau 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.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

. Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

. Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

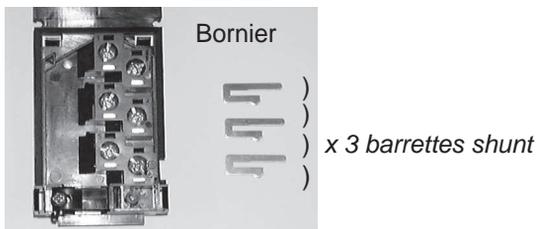
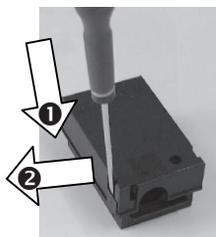
La cuisinière est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- . repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- . placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer ❶ et presser ❷,
- . soulever le capot.

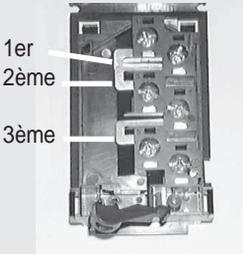


Pour réaliser le raccordement :

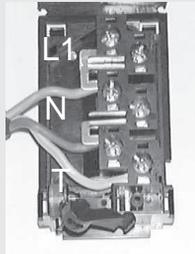
- . desserrer le serre-câble, passer le câble d'alimentation,
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

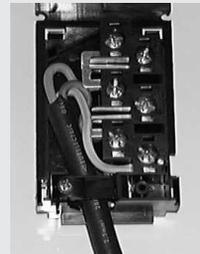
1- Mise en place des pontets



2- Mise en place des fils



3- Passage du câble dans le serre-câble



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

	MONOPHASE 220-240 V~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
CME 6619 AF			
Fusible	20 A	20 A	16 A
CVM 6647 F			
Fusible	25 A	25 A	16 A
CABLE D'ALIMENTATION			
Section	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branchement sur la plaque à bornes			
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et</p> <p>Shunter 2-3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>L2 : Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p>L3 : Phase 5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase 1</p> <p>L2 : Phase 2</p> <p>L3 : Phase 3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le Groupe CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

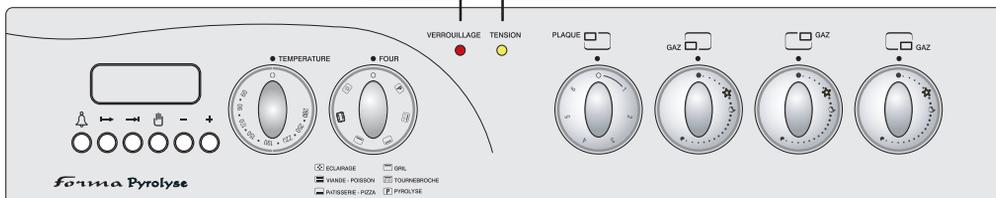


Appareils conformes aux directives 90/396/CEE,
89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

Marque de fabrique		CANDY	CANDY
Modèle		CME 6619 AF	CVM 6647 F
Dimensions Hors Tout (cm)		Largeur 59,6 x Profondeur 60 X Hauteur 86,5 - 87,5	
Hauteur avec couvercle ouvert (cm)		142 - 143	-
LA TABLE DE CUISSON		3 gaz + 1 électrique	4 foyers radiants
Avant droit		Auxiliaire 1 kW	Ø 175 - 1,7 kW
Arrière droit		Ultra-rapide 3,5 kW	Ø 140 - 1,2 kW
Avant gauche		Rapide 2,50 kW	Ø 140 - 1,2 kW
Arrière gauche		Ø 180 - 1,5 kW	Ø 210 - 2,1 kW
Puissance totale gaz (SQn)		7 kW	-
Puissance électrique de la table		1,5 kW	6,2 kW
LE FOUR			
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	B	B
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,79 kWh	0,98 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	NA	1,19 kWh
	Volume utile de l'enceinte	50 litres	49 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	49 min	48 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²
Raccordement électrique		voir tableau raccordement page 10	
Puissance maxi four		2,77 kW	2,44 kW
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)		3,00 kWh	-

PRESENTATION

CME 6619 AF



Voyant
verrouillage
de porte en
pyrolyse

Voyant mise
sous tension
de la plaque
électrique

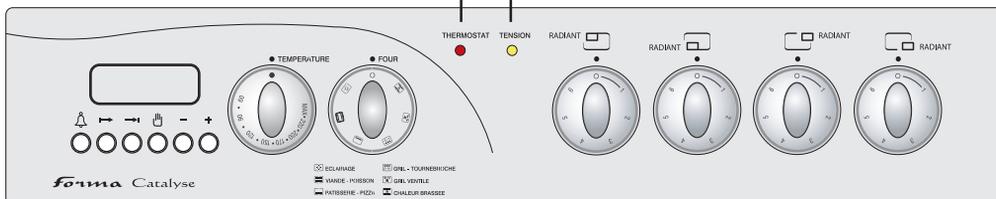
Programmeur
électronique
pour
four et plaque

Thermostat
du four

Sélecteur
des fonctions
du four

TABLE DE CUISSON : 1 plaque électrique + 3 brûleurs gaz

CVM 6647 F



Voyant du
thermostat
de four

Voyant mise
sous tension
de foyer

Programmeur
électronique four
et foyer arrière
gauche

Thermostat
du four

Sélecteur
des fonctions
du four

TABLE DE CUISSON : 4 foyers radiants

LE BRÛLEUR GAZ

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Éviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

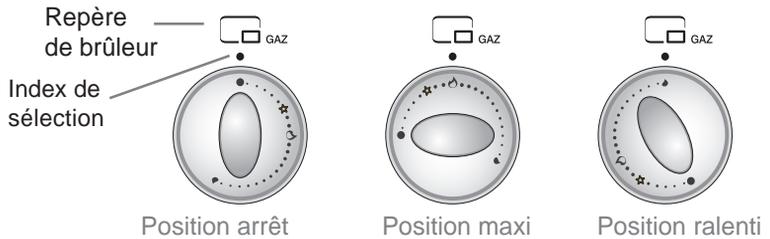
LES DIFFERENTS BRÛLEURS : la table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- utiliser le plus puissant des brûleurs pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- utiliser le brûleur de puissance intermédiaire pour les mijotages et les sauces.
- utiliser le plus petit brûleur pour les casseroles de dimension réduite.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

. Ultra-rapide = Ø 22 cm . Rapide = Ø 16 cm . Auxiliaire = Ø 10 cm

UTILISATION :



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le brûleur commandé.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Une fois la flamme obtenue, relâcher la manette.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. *Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.*
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner le "●" de la collerette sous l'index de sélection.

Remarque : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "**Grande flamme**".

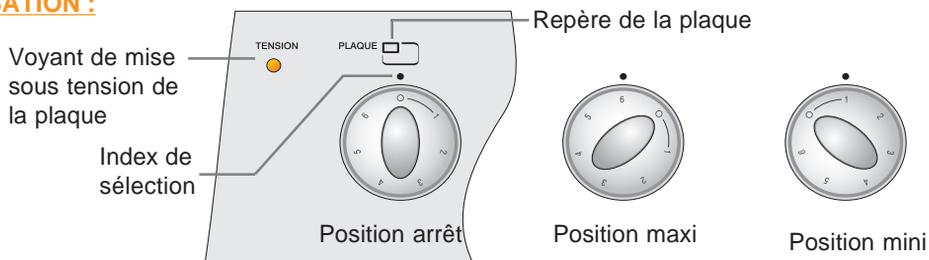
Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :



- La plaque électrique est commandée directement par le programmeur. Il est donc nécessaire pour son fonctionnement d'afficher soit la position manuelle soit une durée de cuisson avec ou sans départ différé (procéder comme pour la programmation du four, se reporter page 21 à 24).
- Pour réussir vos cuissons, démarrer à l'allure maximale et ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour ramener la manette de la plaque à l'arrêt, positionner le "0" de la collerette sous l'index de sélection.

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

les indications citées dans le tableau ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks...
6	Vif	Steaks, escalopes...

Conseils d'utilisation pour cuisiner avec la plaque électrique

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

- **Utiliser des récipients épais et à 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 à ce que le fond des récipients soit sec** : cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant** pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- **Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide** : elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- **Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile**, ne pas s'éloigner de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- **Lorsque la plaque est chaude**, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention : pendant l'utilisation de la plaque électrique, la surface de cette dernière devient obligatoirement chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

Attention: durant le fonctionnement du foyer, la surface de ce dernier devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais :** 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 à ce que le fond des récipients soit sec :** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement 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.

Quelques précautions à prendre :

- Ne jamais cuisiner directement sur la table vitrocéramique, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur la table (risque de rayures).
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

Inox : *conseillé.* Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

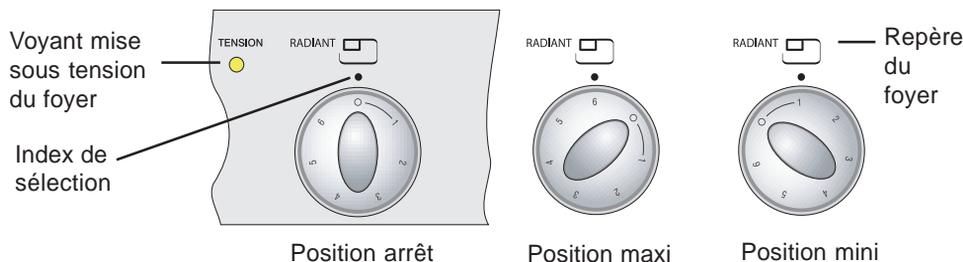
Aluminium : *fond épais recommandé.* Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *Déconseillé.* Bonne performance mais peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé.* Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance.* Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

UTILISATION :



- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

Attention : le foyer arrière gauche est commandé directement par le programmeur . Il est donc nécessaire pour son fonctionnement d'afficher soit la position manuelle soit une durée de cuisson avec ou sans départ différé.

- Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.
- Chaque foyer est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table. Ce dernier s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il reste allumé même si le foyer est hors tension, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.
- Pour ramener la manette de la plaque à l'arrêt, positionner le "0" de la collerette sous l'index de sélection.

Positions : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

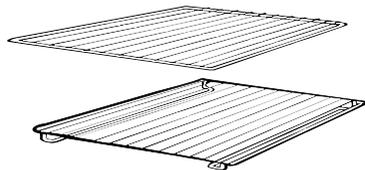
Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks...
6	Vif	Steaks, escalopes...

LE FOUR - EQUIPEMENT

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON MODELE

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

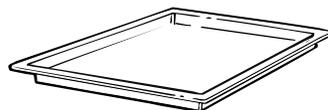
La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte-sauce.

Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'avec les modes de cuisson utilisant le grilloir. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.



Attention : pour tous les autres modes le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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

La plaque à pâtisserie

La plaque sera simplement posée sur la grille.

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Elle vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

L'écran de protection des manettes est livré dans la cuisinière non Pyrolyse.

Il doit être utilisé lors des cuissons en mode grilloir et tournebroche avec porte entr'ouverte. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord. Pour sa mise en place, deux clips situés sous le bandeau permettent de le maintenir correctement.

Pour le modèle Pyrolyse, la ventilation de refroidissement permet la réalisation de cuissons porte entr'ouverte sans écran de protection.



LE FOUR - EQUIPEMENT

Eclairage du four permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four. L'éclairage fonctionne en mode cuisson ou en positionnant le sélecteur des fonctions sur le symbole .

En mode pyrolyse, l'éclairage ne fonctionne pas en raison de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

Turbine de cuisson (Modèle Multifonction)

Elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four.

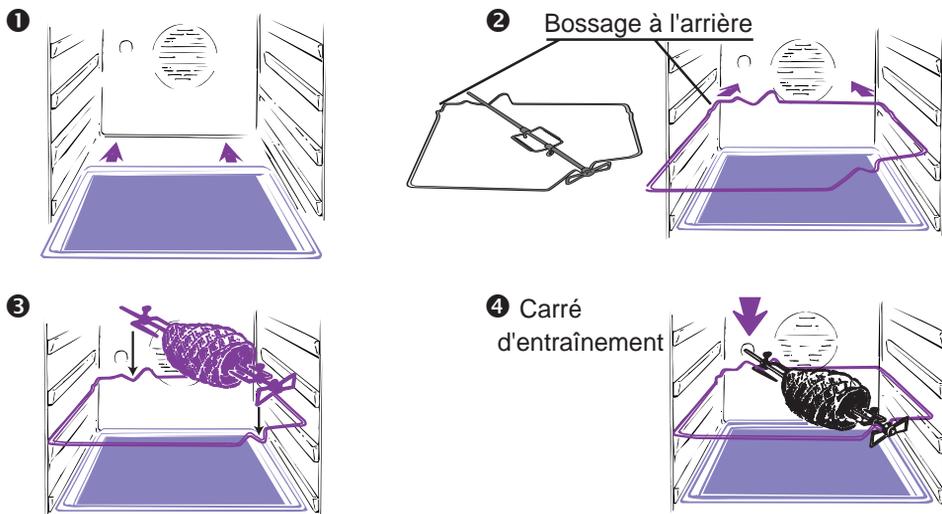
Turbine de refroidissement (Modèle Pyrolyse)

La turbine assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. Sa vitesse est liée aux fonctions choisies, petite vitesse pour les cuissons, grande vitesse en pyrolyse. Le démarrage de la turbine est lié à l'élévation de la température centre four.

Le tournebroche est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche. (Tournebroche axial pour la cuisinière "CVM 6647 F" et Tournebroche transversal pour la cuisinière "CME 6619 AF").

- ✓ CME 6619 AF - La broche est équipée d'une poignée amovible. Avant utilisation, retirer la poignée.
- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole.
- ✓ Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- ✓ Poser la broche sur le support.
- ✓ Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas.
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- ✓ Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Exemple : Montage du tournebroche transversal



LE FOUR - Les modes de cuisson

LES MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DE CUISINIERE

CME 6619 AF

-  VIANDE - POISSON
-  PATISSERIE - PIZZA
-  GRIL
-  TOURNEBROCHE

les fonctions gril et tournebroche seront réalisées porte fermée

CVM 6647 F

-  VIANDE - POISSON
-  PATISSERIE - PIZZA
-  GRIL - TOURNEBROCHE
 - GRIL sans la mise en place du tournebroche
 - TOURNEBROCHE avec la mise en place du tournebroche
-  GRIL VENTILE
-  CHALEUR BRASSEE

les fonctions gril et tournebroche seront réalisées porte entr'ouverte avec mise en place de l'écran de manettes

 utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer la grille à un niveau moyen.

 utilisation de la résistance inférieure. Cette fonction est idéale pour cuire les préparations à base de pâte. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte sans brutaliser les fruits ou ingrédients qui la garnissent. A utiliser pour les tartes, les pizzas, quiches, les tourtes, les pâtisseries, les pâtés, et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.

 utilisation du grilloir. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.

 utilisation du grilloir et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures.

 utilisation du grilloir et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

 utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

LE FOUR - Utilisation

Réglage de l'heure - Il doit être effectué avant la première utilisation de la cuisinière.

Dès la mise sous tension du four, le programmeur indique :



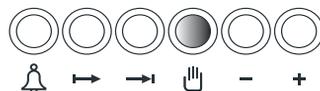
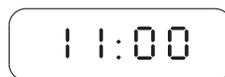
- 1 Appuyer simultanément sur les touches  et , puis relâcher,
- 2 Avec les touches de réglage "-" ou "+" afficher l'heure du moment.

Utilisation du four

ATTENTION : Le couvercle (CME 6619 AF) doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

Comment utiliser le four avec un départ immédiat ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas, appuyer sur la touche .



- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Le four s'allume.
- ✓ Positionner la manette du thermostat sur la température souhaitée en vous aidant des indications citées ci-dessous :

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES RECOMMANDEES
 VIANDE - POISSON	Température entre 60 et 280°C
 PATISSERIE - PIZZA	Température entre 60 et 240°C
 GRIL	Température entre 220 et 280°C
 GRIL - TOURNEBROCHE	Température entre 220 et 280°C
 TOURNEBROCHE	Température entre 200 et 280°C
 GRIL VENTILE	Température entre 180 et 230°C
 CHALEUR BRASSEE	Température entre 60 et 230°C

CVM 6647 F : le voyant du thermostat indique le fonctionnement du four. Tant que la température centre four n'a pas atteint la température sélectionnée, le voyant reste fixe. Puis dès lors que la température est atteinte, le voyant du thermostat s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson.

Lorsque vous le jugerez nécessaire, arrêter le four en positionnant la manette de température et des fonctions sur la position arrêt.

L'éclairage du four s'éteint.

CVM 6647 F : le voyant du thermostat s'éteint.

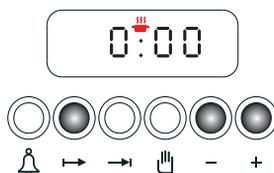
🔗 Comment programmer le four avec une durée et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "👉".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
CVM 6647 F : le voyant du thermostat s'allume.

- ✓ Programmer une durée de cuisson :

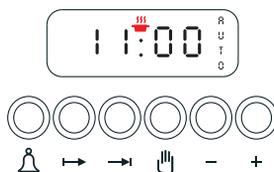
. Appuyer sur la touche "→" (Durée).
Le symbole "👉" s'affiche.

. Avec les touches "+" et "-",
régler une durée (maxi 23 h 59 mins).



. Le programmeur enregistre la durée
et calcule automatiquement l'heure de
fin de cuisson.

Le four est en mode Auto (Automatique).
L'heure courante s'affiche.



- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
 - . la durée de programmation : appui sur la touche "→" (Durée).
 - . l'heure de fin : appui sur la touche "→" (Fin).
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Le symbole "👉" disparaît. L'éclairage du four et le voyant (CVM 6647 F) s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "👉", "→", "→" ou "👉".
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "👉".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

③ Comment programmer le four avec une heure de fin et un départ immédiat ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "👉".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
CVM 6647 F : le voyant du thermostat s'allume.

- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :

. Appuyer sur la touche → (Fin).

Le symbole 🍲 s'affiche.



. Appuyer sur la touche "+" :
le programmateur affiche l'heure
courante et le symbole Auto.



. Avec les touches "-" et "+",
régler une heure de fin de cuisson
(heure courante + maxi 23 h 59 mins).

. Le programmateur enregistre l'heure de fin de cuisson et calcule automatiquement la durée de cuisson. Il est en mode Auto (Automatique). L'heure courante s'affiche.

- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
 - . la durée de programmation : appui sur la touche ⇌ (Durée).
 - . l'heure de fin : appui sur la touche → (Fin).
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le symbole 🍲 disparaît. L'éclairage du four et le voyant (CVM 6647 F) s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches 🔔 ⇌ → 👉 .
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "👉".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

④ Comment programmer le four avec un départ différé ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "👉".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
CVM 6647 F : le voyant du thermostat s'allume.
- ✓ Programmer une durée de cuisson :
 - . Appuyer sur la touche ⇌ , puis régler une durée avec les touches "-" et "+".

- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :
 - . Appuyer sur la touche  puis sur la touche "+": le programmeur affiche l'heure courante et le symbole Auto.
 - . Avec les touches "-" et "+", régler une heure de fin de cuisson (heure courante + maxi 23 h 59 mins).

Le symbole Auto est fixe. Le symbole  et le voyant du thermostat (CVM 6647 F) disparaissent. L'heure courante s'affiche.

- ✓ Le programmeur calcule l'heure de début de cuisson. Il déclenche automatiquement la cuisson et le symbole  ainsi que le voyant du thermostat (CVM 6647 F) s'affichent.
 - ✓ A tout moment, il est possible de visualiser ou de modifier la durée programmée avec un appui sur la touche  Durée, ou l'heure de fin avec un appui sur la touche  Fin.
 - ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et le voyant (CVM 6647 F) s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches    .
- Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "  ".*
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

LE MINUTEUR - Le fonctionnement du minuteur est indépendant et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Il servira simplement d'aide-mémoire sonore. Il peut toutefois être utilisé avec une cuisson.

- ✓ Appuyer sur la touche  (Minuterie) puis relâcher.
Le symbole  s'affiche et l'horloge indique :



- ✓ Avec les touches "+" et "-", afficher le temps souhaité (maxi 23:59 Heures).
 - ✓ Sur le cadran s'affiche à nouveau l'heure du jour avec le symbole Minuterie .
- Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 60 secondes. Pour interrompre le bip, appuyer sur l'une des touches    .

L'affichage  disparaît.

Pour toute consultation ou modification du temps programmé, procéder par un nouvel appui sur la touche .

CONSEILS DE CUISSON

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.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte du four entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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 l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

Pour les grillades

• Avant d'enfourner la grillade : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. 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. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.). Enfourner la grillade.

• Pendant la cuisson : ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

POISSONS

Recettes	Mode cuisson	Qté	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps	Niveau gradin à partir du bas
Darne de saumon		6 pièces	140-160	sans	10-15 mn	1
Filet de sole		6 pièces	160	sans	15-20 mn	1
Bar ou Dorade		1kg entier	220	15	30 mn	1
Lotte ou Saumon		1kg	220	15	30 mn	1
Poisson grillé		6 filets	275	10	2 X 5 mn	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode	Qté	°C	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Choux braisés		6 pers.	200-220	15	1 heure	
Pâté en croûte			200-220	15	1 heure/kg	
Endives au gruyère		6 pers.	180-200	sans	25-30 mn	
Pommes de Terre en robe		6 pers.	200-220	sans	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré		6 pers.	180-200	sans	50-60 mn	Ø 22
Tomates farcies		6-8 pièces	200-220	sans	40-45 mn	
Flamiche poireaux		6 pers.	220	15	35-40 mn	
Quiche Lorraine		6 pers.	220	15	45-50 mn	
Toast de crottin*		6 pièces	210	sans	3 mn pour toaster un côté + 4 mn avec crottin	
Gratin dauphinois		6 portions	200	sans	45 mn	Plat terre ovale
Saucisses Toulouse		4 pièces	210	sans	2 fois 10 mn Retourner à mi-cuisson	

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptée la cuisson repérée par le symbole "*" qui nécessite une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Boeuf carottes		6 pers.	200-220	15	4 h environ	
Canard		1,5 kg	200-220	15	1 h 30 mn	
Dinde		5/6 kg	160-180	15	2 h 30 – 3 h	
Oie		3/4 kg	160-180	15	2 – 2h30 mn	
Gigot d'agneau			200-220	15	15 mn/livre	
Poulet rôti		1/1,5 kg	220	15	1 h environ	
Rôti de bœuf			240	15	15 mn/livre	
Lapin rôti		800-1 kg	200-220	sans	50-60 mn	
Rôti viande blanche			200-220	sans	40-50 mn/kg	
Bœuf bourguignon		6 pers.	200) 15	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte		1,5 kg	210) 15	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Veau / volaille		1 kg	275	sans	45-50 mn	
Bœuf		1 kg	275	sans	15-20 mn	
Agneau / Mouton		1 kg	275	sans	20-25 mn	
Porc		1 kg	275	sans	45-50 mn	
Brochettes		6 pièces	275	10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc		6 pièces	275	10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PÂTISSERIES

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Crème caramel		6 moules	210-220	15	20-25 mn	Gr.1
Flan		6 moules	210-220	15	20-25 mn	Gr.1
Meringues		1 plaque	80-85	sans	4 h 30	Gr.1
Ø profiteroles						
Tarte aux fruits		6 pers.	220	15	35-40 mn	Gr.1
St Honoré		6 pièces	190	10	30-35 mn	Gr.1
Cake		1,5 kg	180-200	10	50-60 mn	Gradin 1
Clafoutis fruits		6 pers.	200-220	15	40-50 mn	Gr.1 Ø 27
Quatre-quarts		1,5 kg	200-220	15	45-50 mn	Gr.1
Tarte garnie		6 pers.	200-220	15	40-45 mn	Gr.1 Ø 27
Brioche		800 grs	200	sans	40-45 mn	Gr.1
Gâteau de Savoie		6 pers.	180-200	sans	35-40 mn	Gr.1 Ø27
Génoise		6 pers.	180-200	sans	30-35 mn	Gr.1 Ø27
Pâte à choux		40 pièces	190	sans	35 mn	Gr.1-3 sur 2 plaques
Fond de tarte		6 pers.	180-200	sans	20-30 mn	Gr.1 Ø 27
Pâte feuilletée ex:Bouchée		6 pièces	200	sans	15-20 mn	Gr.1

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- . de déconnecter électriquement l'appareil.
- . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage de la cuisinière.

N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.

LA TABLE DE CUISSON

• 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, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• **LES BRÛLEURS GAZ :** pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher.

Au moment du remontage de chacun des éléments, s'assurer que chacun d'entre eux soit bien essuyé. Veiller au bon repositionnement de chaque élément avant de réutiliser la table de cuisson.

Attention : Ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs gaz.

• LA PLAQUE ELECTRIQUE

Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

• LE COUVERCLE

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE TIROIR

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casseroles. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

LA TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

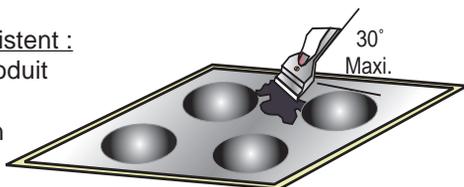
Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

Entretien :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la vitrocéramique.
- . frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- . gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.



L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser la lame à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer rincer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique. Rincer et essuyer.

LE FOUR

• **ECLAIRAGE DU FOUR** - L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 25 W - Température 300°C mini.

Avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.

Dévisser le cache-verre de protection, retirer l'ampoule défectueuse, la remplacer, et revisser le cache-verre de protection. Reconnecter électriquement la cuisinière.

• **LE JOINT PORTE DE FOUR** - En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• **LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE A PATISSERIE**

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis les rincer et les sécher.

• LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

• LE VERRE DE PORTE DU 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 nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LA PORTE DU FOUR : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- . ouvrir la porte entièrement,
- . relever le crochet de la charnière (fig.1).
- . tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

La remise en place s'effectue en remettant le crochet dans la position initiale (fig. 2).

FIG. 1

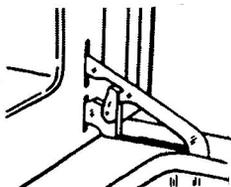
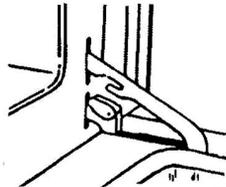


FIG. 2



CME 6619 AF

• LE FOUR EMAILLE

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées.

Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes, rincer et sécher.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

• LE FOUR CATALYSE

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacé, rincer et sécher.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

CVM 6647 F

• LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce : elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

- . Ne jamais utiliser la table de cuisson pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord de l'appareil.
- . Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- . Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle démarre quelques minutes après le démarrage du cycle pyrolyse et continue de fonctionner après la fin du cycle pyrolyse, tant que la température du centre four reste élevée.

• Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Retirer du four tous les accessoires** : le four et ses accessoires ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

• **Mise en route d'un cycle Pyrolyse :**

- Fermer la porte de four.
 - Laisser la manette du thermostat sur arrêt.
 - Tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position **P** . La porte se verrouille, le voyant verrouillage (blocage de la porte) s'affiche.
 - Sur le programmateur, afficher un temps de pyrolyse en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé (se reporter au chapitre "Utilisation du four" pages 21 à 24).
- Sans programmation d'une durée, le cycle pyrolyse ne peut être réalisé.**

Préconisation de temps de cycle de nettoyage par pyrolyse :

- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| . pour un four peu sale : | 1 heure 30 minutes , |
| . pour un four moyennement sale : | 1 heure 45 minutes, |
| . pour un four très sale : | 2 heures. |

Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses). Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé" page 20.

• **Au terme du cycle Pyrolyse :**

Le four s'arrête automatiquement.

La température va redescendre. Lorsqu'elle sera en-dessous des 320°C, la porte se déverrouille et simultanément le voyant verrouillage disparaît.

Ramener alors la manette des fonctions sur la position "0".

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques :

• *un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.*

**CANDY ELETTRODOMESTICI
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA**