



Madame, Monsieur, Cher client,

Ce manuel d'utilisation a été rédigé à votre intention en tenant compte de suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs.

Les qualités de la cuisinière que vous venez d'acquérir lui accorde le droit de porter l'estampille NF, ce qui vous garantit sa conformité aux normes existantes.

Cet appareil vous permettra, non seulement d'échapper à la fastidieuse corvée de nettoyage du four, mais aussi et surtout, de réaliser et de réussir, toute une gamme de préparations dans les meilleures conditions d'économies et de sécurité.

Afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons, pour en comprendre le fonctionnement et l'utilisation, de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.

Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Vedette

- connaissent parfaitement le matériel Vedette,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) : ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.

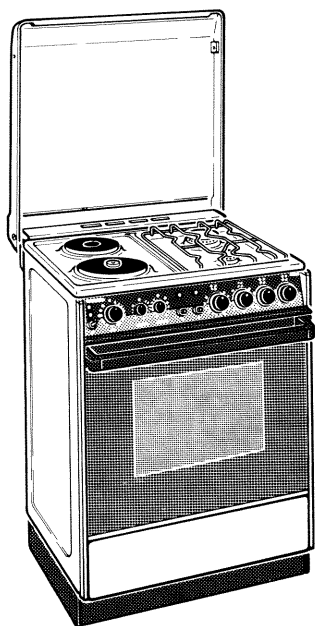


Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur soucieux de l'amélioration des produits, se réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.

SOMMAIRE

Fiche technique	1
Installation	2-3
Réglage des brûleurs gaz	4
Utilisation des foyers de cuisson	5-6-7
Utilisation du four et du grilloir	8-9
Tableau d'utilisation	10-11
Programmation	12-13
Nettoyage et entretien	14-15-16





PRÉSENTATION

- Côtés et table de travail : émail vitrifié.
- Grille support de casseroles : acier inoxydable.
- Couvercle : émail vitrifié.
- Bandeau : en acier, décor en émail vitrifié.
- Porte de four « pleine vitre » : verre trempé, contre-porte « flottante » double vitre.
- Tiroir à casseroles : tôle d'acier émaillée.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES (en mm)

- Hauteur couvercle fermé : 860; couvercle ouvert : 1375.
- Profondeur porte fermée : 600; porte ouverte : 1040.
- Largeur : 600.

POIDS NU : 85 Kg

FOUR

- Four pyrolytique à nettoyage intégral par destruction des salissures à haute température.
 - Élimination des odeurs et des fumées par catalyseur;
 - Régulation des températures de cuisson par thermostat.

PUISSANCE :

- four : 2575 Watts.
- grilloir : 2200 Watts.

DIMENSIONS UTILES (en mm) :

- hauteur : 265
- profondeur : 426
- largeur : 415

Volume utile : 46,8 dm³

TABLE DE TRAVAIL

- 2 plaques électriques; 2 brûleurs gaz :

- 1 plaque avant gauche Ø 180, puissance 2000 W; régulation par thermostat;
- 1 plaque arrière gauche Ø 145, puissance 1000 W; 6 allures de chauffage;
- 1 brûleur arrière droit, ultra-rapide, puissance 3,7 kW;
- 1 brûleur avant droit, semi-rapide, puissance 1,4 kW;
- allumage électrique des brûleurs par générateur à train d'étincelles;
- grille support de casseroles amovible.

COMMANDES

Les boutons de commande des foyers de cuisson et du four sont groupés sur le bandeau à l'avant de la cuisinière.

Ce bandeau comporte :

- un programmateur permettant de fixer à l'avance les heures de début et de fin de cuisson au four, ainsi que les opérations de nettoyage du four;
- un bouton-poussoir commandant l'allumage électrique des brûleurs gaz;
- un interrupteur d'éclairage du four;
- un bouton de commande du four;
- un bouton de commande pour chaque plaque;
- un bouton de commande pour chaque brûleur;
- un bouton-poussoir de commande du verrouillage ou déverrouillage de la porte du four (ne fonctionne que sur la position Nettoyage du four);
- 4 voyants de contrôle.

ÉQUIPEMENT

- éclairage du four;
- tournebroche complet;
- casseroles comprenant :
1 lèche-frite, 1 grille, 1 plaque à pâtisserie.

TENSION D'ALIMENTATION : 220 Volts, 50Hz ou 380 Volts + Neutre.

PUISSANCE TOTALE : 5615 Watts.

CONTRÔLES ET SÉCURITÉS

- La mise sous tension de chacune des plaques de cuisson est visualisée par l'allumage d'un voyant commun.
- La mise sous tension des éléments électriques du four et le fonctionnement du thermostat sont visualisés par les allumages et les extinctions successifs du voyant thermostat four.
- En cas de défaillance du thermostat de cuisson, la température maximale du four sera contrôlée par le thermostat de « Nettoyage » et ne pourra dépasser 320 °C (en cuisson seulement).
- Impossibilité de procéder au nettoyage du four sans avoir préalablement programmé la durée de cette opération.
- L'opération de nettoyage ne peut s'effectuer qu'après verrouillage manuel de la porte.
- Au cours du nettoyage, lorsque, le four dépasse la température maximale de cuisson, impossibilité de déverrouiller la porte. Cette opération est visualisée par l'extinction du voyant « Verrouillage ».
- Au cours de l'opération de nettoyage, lorsque le voyant « NETTOYAGE » s'allume, les plaques de cuisson sont mises hors-circuit. Cette élimination a pour but d'éviter un échauffement excessif de la cuisinière.

INSTALLATION

PRÉCAUTIONS PRÉLIMINAIRES

Les parois du meuble adjacentes à la cuisinière doivent être : soit d'une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière et doivent avoir été fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur, afin d'éviter tout décollage du meuble.

Les raccordements électrique et gaz (s'il y a lieu) doivent être effectués avant la mise en place de l'appareil. A noter qu'en cas d'encastrement de la cuisinière, le raccordement doit être obligatoirement prévu en tube rigide et doit être réalisé de telle sorte qu'il soit possible d'accéder au robinet du gaz situé avant l'appareil (éventuellement par un orifice aménagé dans le fond du meuble adjacent).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les résistances chauffantes et les plaques électriques sont prévues pour fonctionner exclusivement sous 220 volts.

- Avant le raccordement s'assurer que les fils de l'installation électrique soient d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau ci-dessous).

TYPE DE RÉSEAU	Mono-phasé	Triphasé	Triphasé 3 ph. Neutre	Biphasé 2 ph. Neutre
Tension du réseau	220 V	220 V	380 V	380 V
Intensité absorbée	25 A	20 A	15 A	20 A
Tension des éléments	220 V	220 V	220 V	220 V
Nombre et section des conducteurs	3 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²

Nota : Nous vous recommandons de protéger l'alimentation électrique de la cuisinière par un fusible de 25 Ampères minimum.

L'appareil doit être raccordé :

- soit par un câble souple type H 05 RR F et une prise de courant conforme aux normes en vigueur (N-F) ;
- soit par un câble souple ou rigide relié à un dispositif de coupure omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

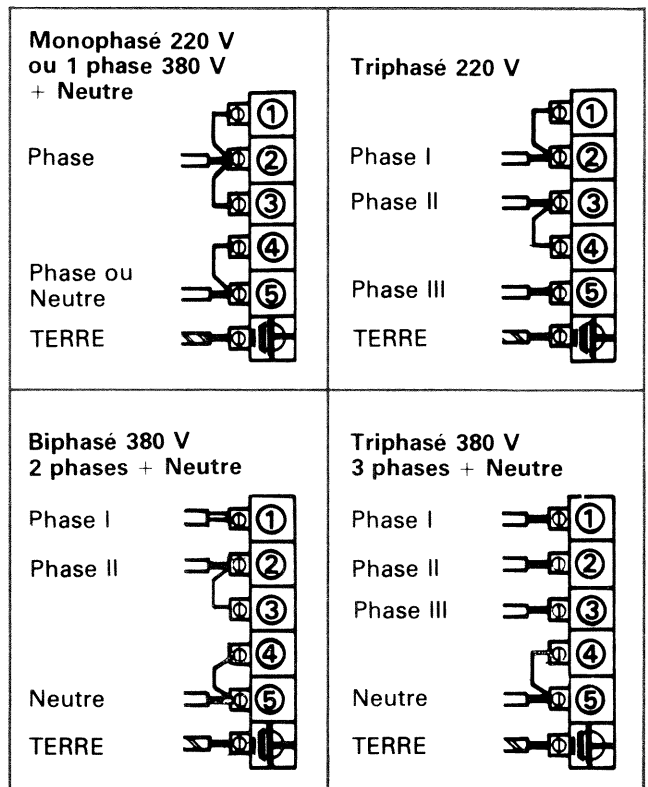
● Raccordement au réseau

- Enlever le capot arrière.
- Adapter la barrette à bornes à la tension d'alimentation indiquée sur le compteur en plaçant les cavaliers suivant les schémas ci-après.
- Raccorder les fils du cordon d'alimentation en vous conformant à ces mêmes schémas.
- Fixer le cordon au moyen du serre-câble.
- Remonter le capot.

IMPORTANT

Le fil de terre (jaune-vert) doit être relié à la borne repérée ≡

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et 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.



RACCORDEMENT GAZ

● Aération de la pièce

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués.

L'installation d'une cuisinière, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux dispositions du décret du 22 octobre 1955 complété par les arrêtés et circulaires du 18 novembre 1958 et à la norme NFP 45202.

En particulier, la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm².

Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

● Généralités

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le DTU ou CSTB (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

La rampe de la cuisinière est munie, à son extrémité, d'un tube d'acier raccordé par l'intermédiaire d'un manchon métallique vissé. Ces pièces permettent :

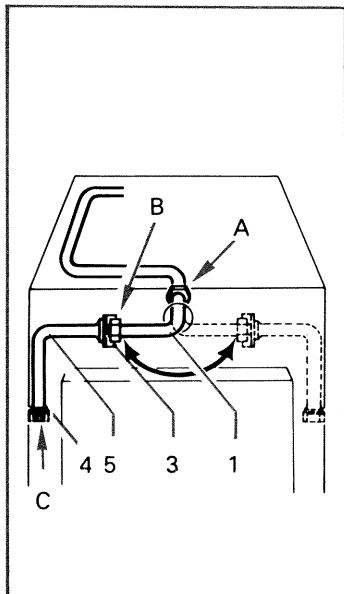
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint (en A ou B) ;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques ;
- le raccordement par tube souple avec interposition d'un about (en C).

IMPORTANT

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par simple orientation du tube coudé (1).

Pour ce faire :
Démonter les pattes de fixation 3 et 4 et desserrer l'écrou A accessible après avoir relevé la table de travail (voir déverrouillage de la table).
- Faire pivoter le tube 1.
- Fixer les pattes de fixation à leur nouvel emplacement et resserrer le raccord A.

Nota : il est nécessaire de démonter le tube 5 et l'écrou B, puis remonter à droite.



● Raccordement rigide

Il peut se faire à droite ou à gauche et aux points A ou B.

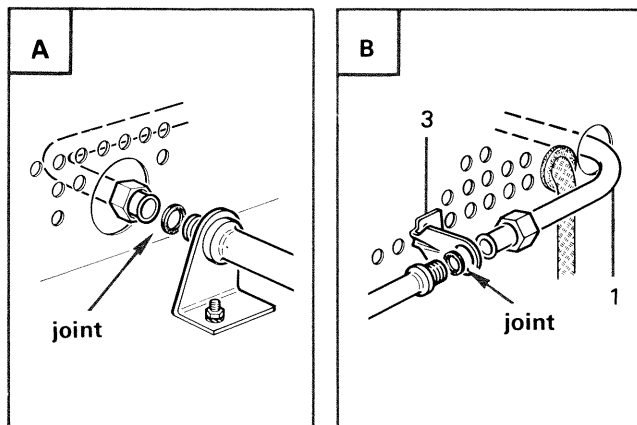
- Raccordement en A.

Démonter les pattes 3 et 4 et dévisser entièrement l'écrou A. Retirer l'ensemble.
Préparer le tube d'alimentation en le coudant et en pratiquant un collet à son extrémité sans oublier d'enfiler l'écrou. (Le tube coudé (1) peut servir de modèle). Fixer le tube d'alimentation sur le tube de la cuisinière à l'aide de l'écrou A en intercalant un joint d'étanchéité.

- Raccordement en B.

Procéder de la même façon mais en conservant le tube 1 et la patte 3.

Très important : vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'eau savonneuse.

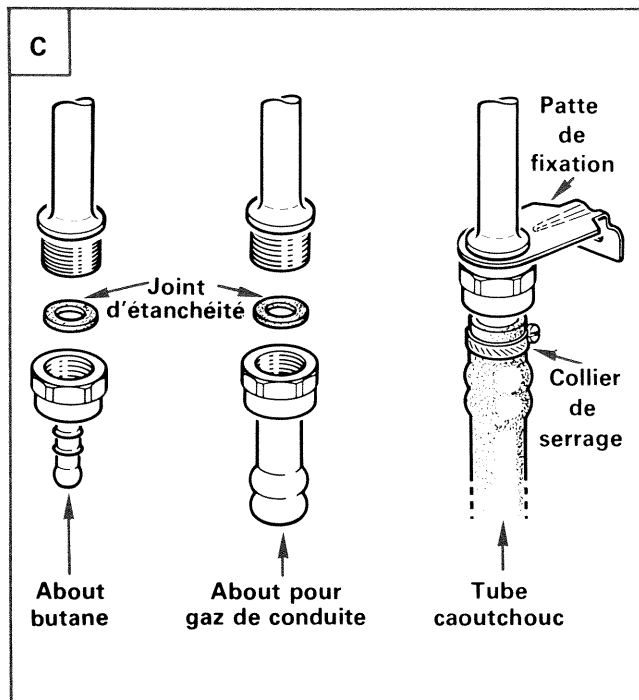


● Raccordement par tube souple

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le tube fileté 5 (en C) l'about correspondant au gaz utilisé (gaz de conduite ou butane) en intercalant le joint d'étanchéité.

- L'about butane permet le raccordement par tube souple, caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients.

- L'about pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm.
Le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par collier de serrage.



IMPORTANT

Utiliser un tube souple portant la marque NF GAZ et le remplacer régulièrement avant sa date limite d'utilisation.

Le tuyau ne doit jamais passer d'un côté à l'autre de l'appareil ni être branché en haut derrière la cuisinière, pour ensuite descendre jusqu'au raccord.



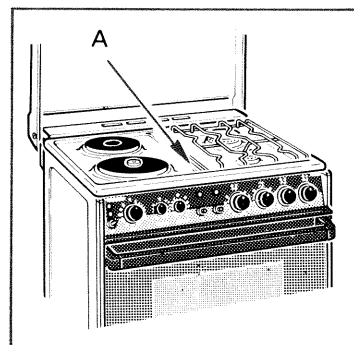
Certaines opérations de réglage ou d'entretien ne sont possibles qu'après avoir déverrouillé et relevé la table de travail.

IMPORTANT

Toute intervention de ce type nécessite au préalable la coupure de l'alimentation électrique de l'appareil.

● Déverrouillage de la table de travail

Pour lever la table de travail, il suffit simplement de retirer la vis «A» située à l'avant et au centre de la table.



Maintenir la table en position ouverte au moyen de la béquille escamotable située sur le côté gauche du châssis.

Nota : Il est prudent d'enlever la grille support de casseroles, les chapeaux et les tulipes de brûleurs avant de relever la table.

- Après intervention, remettre la béquille en position repos et rabattre la table.

- Revisser la vis de fixation «A».

REGLAGE DES BRÛLEURS

ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUÉ

● Votre cuisinière mixte est conçue pour fonctionner aux différents gaz actuellement distribués (Butane, Propane, gaz de Ville, gaz naturel, etc.).

● La cuisinière est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur les étiquettes apposées sur l'emballage.

Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à celui-ci.

Cette adaptation consiste à :

- Mettre en place l'injecteur approprié.
- Régler la position de la bague d'air.
- Régler le ralenti des brûleurs.

Nota : Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, autres que ceux livrés avec l'appareil peuvent vous être fournis sur demande par notre Service Après-Vente.

Opérations à effectuer

● Mettre en place si nécessaire, l'about porte-caoutchouc ou le raccordement correspondant au gaz utilisé.

● Relever la table de travail selon les indications données précédemment; puis pour chaque brûleur :

● Dévisser la vis de fixation du corps de brûleur.

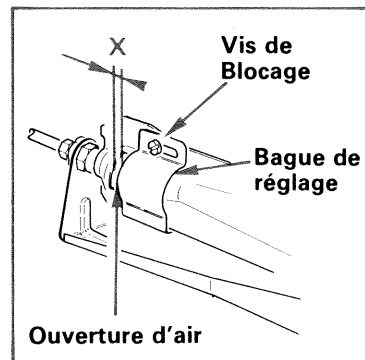
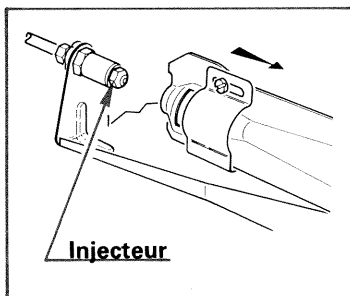
● Dégager complètement celui-ci. A ce moment l'injecteur devient apparent.

● Dévisser l'injecteur de son support (clé plate de 9).

● Visser à la place l'injecteur correspondant au nouveau gaz (voir tableau) en prenant soin de mettre un peu de graisse résistant aux hydrocarbures sur son filetage pour parfaire l'étanchéité.

Nota : Certains injecteurs ayant les mêmes perçages, il y a lieu de les réutiliser lors de la transformation.

● Replacer la bague d'air et effectuer le réglage d'air en fonction du nouveau gaz.



Veiller également, lors d'un branchement au gaz butane ou propane au bon choix du détendeur :

- 28 mbar pour le butane;
- 37 mbar pour le propane.

Réglage d'air

Ce réglage, différent selon les gaz, s'effectue après avoir relevé la table.

● Mettre en place la tulipe et le chapeau du brûleur à régler;

● Positionner la bague de réglage d'air en fonction du gaz utilisé (voir tableau ci-dessous).

● Allumer le brûleur et parfaire le réglage si nécessaire.

● Bloquer la vis d'immobilisation de la bague après réglage.

Positionnement approximatif des bagues d'air en mm (cote X)	Brûleur semi-rapide	Brûleur ultra-rapide
Gaz de ville	0,6	3
Air propane	0,6	3
Gaz naturel 18/20 mbar	2	4
Gaz de Groningue 25 mbar	2	4
Butane	3	5,5
Propane		

Le réglage d'un brûleur est correct lorsque ses flammes sont stables, silencieuses et s'éteignent sans bruit.

- Si les flammes sont très courtes, sifflantes, il faut diminuer l'admission d'air.

- Si les flammes sont longues, molles, éclairantes, il faut augmenter l'admission d'air.

Réglage du ralenti

Pour plus de facilité, il est nécessaire de démonter le tableau de commande.

● Relever la table de travail comme indiqué précédemment.

● Enlever tous les boutons par simple traction

● Dévisser les vis «A» situées sur le haut du bandeau.

● Ouvrir la porte du four complètement et dévisser les vis «B» situées sous le bandeau.

● Allumer le brûleur comme indiqué page 5, puis amener son bouton de commande sur le débit mini.

● A l'aide d'un tournevis fin agir sur la vis de réglage. Visser ou dévisser jusqu'à obtention d'un ralenti correct.

Type de brûleur \ Nature du Gaz	MARQUAGE DES INJECTEURS		
	Butane Propane	Gaz naturel 18/20 mbar Gaz de Groningue	Gaz de ville ou Air propane
Semi-rapide	60	90	165
Ultra-rapide	95	145	270

Nota : Les \varnothing d'injecteurs sont indiqués en 1/100 de mm. Après cette transformation, il y a lieu de procéder au réglage des bagues d'air.

REGLAGE DES BRÛLEURS

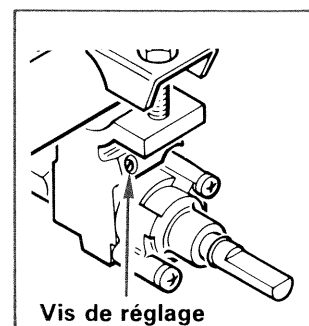
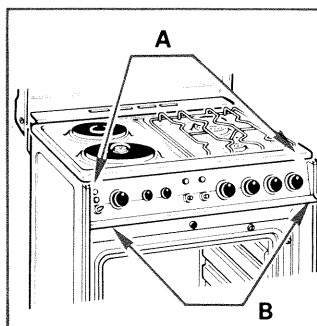
Le pouvoir calorifique et la pression de gaz variant selon les réseaux de distribution, le réglage des brûleurs doit être obligatoirement contrôlé lorsque l'installation et les raccordements sont terminés.

IMPORTANT

Toute intervention de ce type nécessite au préalable la coupure de l'alimentation électrique de l'appareil

Réglage du débit de gaz

Tous les injecteurs étant calibrés au gaz utilisé, il faut simplement veiller à ce que les calibrages soient corrects et conformes au tableau indiquant le marquage des injecteurs.



Le réglage du ralenti d'un brûleur est correct lorsque ses flammes réduites, mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas après avoir manœuvré rapidement et plusieurs fois le bouton de commande de celui-ci de la position débit maxi à la position débit mini.

UTILISATION

Interrupteur éclairage four

Voyant nettoyage

Voyant thermostat four

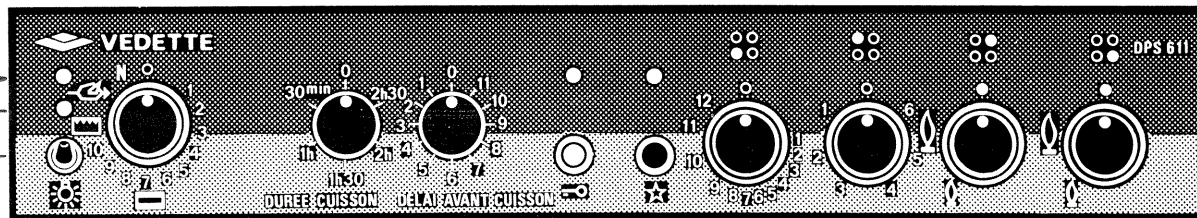
Programmateur

Voyant de verrouillage

Bouton poussoir commandant le verrouillage ou le déverrouillage de la porte

Voyant de mise sous tension des plaques

Bouton d'allumage électrique des brûleurs



Bouton de commande du four

Bouton durée de cuisson

Bouton délai avant cuisson

Bouton de commande de la plaque avant gauche

Bouton de commande de la plaque arrière droite

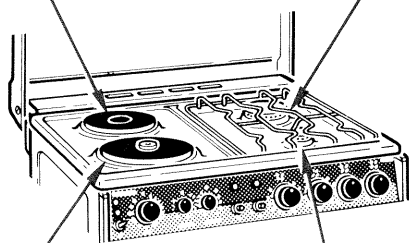
Bouton de commande du brûleur avant droit



Plaque \varnothing 145
1000 watts
arrière gauche

Brûleur ultra-rapide
arrière droit

Plaque \varnothing 180
2000 watts
à thermostat
avant gauche

Brûleur semi-rapide
avant droit




Entre la position  et la position  se trouvent toutes les allures de chauffe intermédiaires.

Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer. Les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

Pour éteindre le brûleur tourner la manette vers la droite.




ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES BRÛLEURS

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche et la placer sur le débit maximal.
- Appuyer sur le bouton  commandant l'allumage des brûleurs puis le relâcher lorsque le brûleur est enflammé.
- En cas de panne, l'allumage des brûleurs peut se faire à l'aide d'une allumette.



BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

-  fermé
-  ouvert au maximum
-  ralenti

CONSEILS PRATIQUES

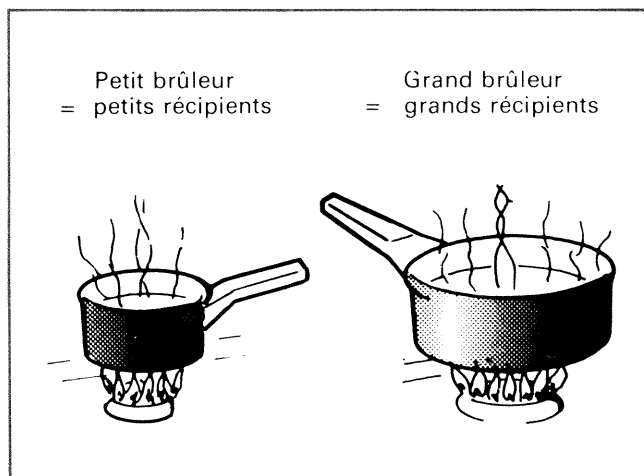
Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- De veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et des éléments qui composent les têtes de brûleurs.
- De vous assurer, avant l'allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs.
- De poser vos récipients sur la grille support de casserole avant de tourner la manette et d'appuyer sur le bouton.

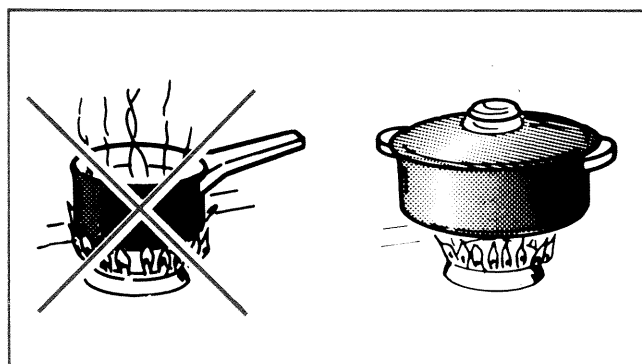
UTILISATION

Conseils pratiques

• Choix des récipients



• Hauteur des flammes



Votre cuisinière est équipée de brûleurs de tailles et de débits différents. Il faut savoir tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et généralement tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

L'eau bout à 100 degrés; et même à gros bouillons elle ne dépassera pas 100° C; les aliments plongés dedans ne cuiront pas plus vite, par contre ils subiront une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur. Les aliments cuiront bien mieux sur un feu doux qui maintiendra une légère ébullition.

Attention : vos récipients doivent être suffisamment larges pour que les flammes du brûleur s'étalent sur le fond du récipient sans le déborder. Sinon la grille surchauffe, rougit et dans certains cas pourrait se déformer avec le risque de détériorer le manche du récipient posé au-dessus du brûleur.

Utiliser de préférence des récipients à fond épais et parfaitement plat. Autrement, il risquerait de se produire des points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

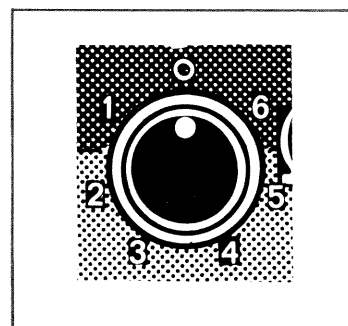
Deux sortes de plaques équipent votre cuisinière.

• Plaque simple (sans thermostat)

Les différentes allures de chauffe de cette plaque sont obtenues par l'intermédiaire d'un commutateur à 7 positions.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRÊT;
- Le chiffre 1 à l'allure la plus faible;
- Le chiffre 6 à la pleine puissance.

Le bouton qui commande cette plaque peut être manœuvré indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.



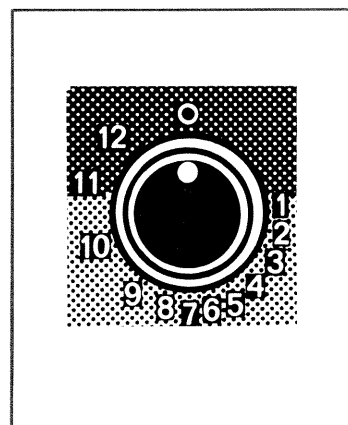
• Plaque automatique (avec thermostat)

Cette plaque assure automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée à son bouton de commande.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRÊT;
- Le chiffre 1 à la température la plus faible;
- Le nombre 12 à la température la plus élevée.

Entre ces positions se trouvent toutes les allures de chauffage intermédiaires.

La régulation de la température est assurée par un thermostat dont l'élément sensible, appelé «Palpeur» est situé au centre de la plaque; pendant la cuisson, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.



Le bouton qui commande la plaque automatique doit être manœuvré dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre de la position 0 vers la position 12 et en sens inverse pour revenir vers la position 0.

Important : Veiller à ne pas mettre de sel en contact avec le palpeur, il en résulterait de vilaines taches d'oxydation. Éviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur la plaque.

Pour l'utilisation pratique des plaques, se reporter au tableau d'utilisation ci-après.

Remarque :

Le voyant de mise sous tension des plaques témoigne du fonctionnement de celles-ci.

CONSEILS D'UTILISATION

Choix des récipients

Pour cuisiner à l'électricité, réviser votre batterie de cuisine. Les ustensiles : casseroles, cocotte, etc. doivent satisfaire à deux conditions essentielles ; ils seront épais pour que la chaleur soit bien répartie, et auront un fond parfaitement plat (on dit aussi un fond dressé) et un diamètre suffisant pour recouvrir la plaque, car le fond doit coïncider exactement avec toute la surface de la plaque pour que l'ustensile absorbe la totalité de la chaleur émise.

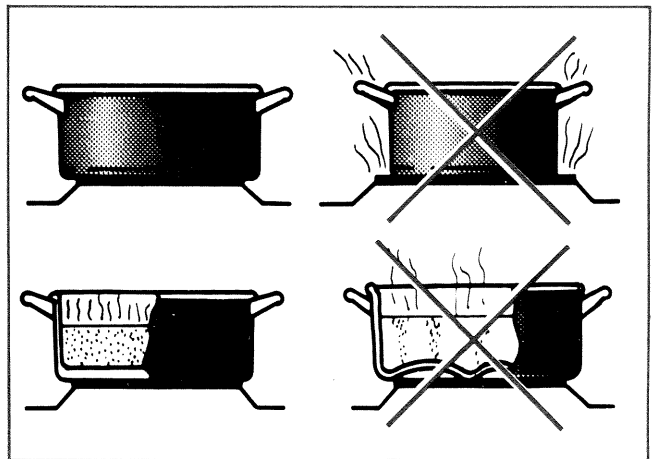
Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

La plaque automatique à thermostat vous sera très utile pour les cuissons délicates nécessitant une température constante.

Voici d'ailleurs comment procéder suivant les cuissons :

- Pour les sautés, maintenir une température élevée si l'aliment doit cuire très vite. Passer à une température plus douce si la cuisson doit être plus longue ou si l'aliment est fragile.
- Pour les fritures, maintenir la température maximale pendant toute la cuisson.
- Pour les mijotages et les cuissons à l'eau, choisir une allure très douce et arrêter le chauffage de la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, la plaque gardera suffisamment longtemps sa chaleur.

Attention : une cocotte bien couverte permet de cuire à une température encore plus douce, la cuisson est donc plus économique.



Conseils pratiques

- Avant la mise en service, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vides, à l'allure maximale pour durcir le revêtement anti-oxydation.
- Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.
- Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF (voir tableau d'utilisation) et ramener ensuite le bouton sur la position désirée.
- Avant chaque cuisson, s'assurer de la parfaite propreté des plaques et des ustensiles.
- Ne rien interposer entre les plaques, et le fond des ustensiles posés sur celles-ci.
- Après durcissement du revêtement des plaques, éviter de les utiliser à vide (risque de déformations).
- Arrêter le chauffage de la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, vous réaliserez ainsi des économies d'énergie en conservant la chaleur de la plaque.

Les différentes allures de chauffe des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous :

PLAQUE SIMPLE 7 positions											
1	2	3	4	5	6						
PLAQUE AUTOMATIQUE 13 positions											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Tenir au chaud		Doux		Lent		Moyen		Fort		Vif	
Réchauffer et tenir au chaud les mets préparés								Cuire et rôtir escalopes, steaks, omelettes, fritures			
Yogourt		Dégeler et faibles cuissons : légumes secs, fruits, poissons, denrées surgelées									
Fondre beurre, chocolat, gélatine				Cuisson de pommes vapeur, légumes frais, pâtés, potages							
		Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait				Mijotage plus important, goulache, roulades, tripes					

UTILISATION DU FOUR

INTRODUCTION

Votre cuisinière est équipée d'un four PYROLYTIQUE grâce auquel les opérations de nettoyage, préalablement programmées, s'effectuent automatiquement et intégralement.


- En dehors de ces opérations il s'utilise comme un four classique.

MISE EN SERVICE

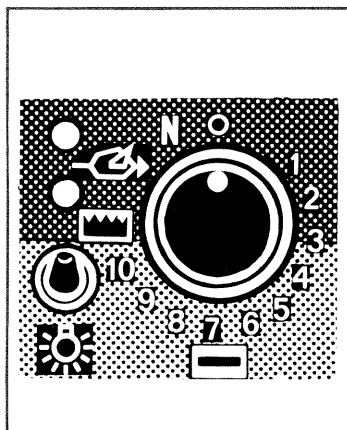
Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ à pleine puissance (bouton sur la position 10).

- La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

UTILISATION DU FOUR

Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen du bouton de commande du four repéré sur le bandeau par le symbole .


Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant le bouton dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes :




1 à 10 : chauffage du four avec régulation de la température par thermostat.

- La position 1 correspond à la température la plus basse et la position 10 à la température la plus élevée.

- Entre ces graduations, le réglage est continu, il y a donc possibilité d'utiliser les positions intermédiaires.

 chauffage du grilloir.


 chauffage du grilloir et fonctionnement du moteur tournebroche

N : chauffage du four pour les opérations de nettoyage.

La remise à 0 (ARRÊT) s'effectue en tournant le bouton dans le sens inverse au mouvement des aiguilles d'une montre.

INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE

Vous avez la possibilité de contrôler chaque cuisson au four grâce à la lampe située à l'intérieur de celui-ci.

Basculer l'interrupteur sur le symbole  pour obtenir l'allumage de la lampe et dans le sens inverse pour l'éteindre.

REMARQUES :

● Le voyant supérieur, situé à gauche du bouton de commande du four, s'allume lorsque le thermostat s'enclenche ; il s'éteint lorsque le four atteint la température correspondant au repère affiché lors de la mise en marche.

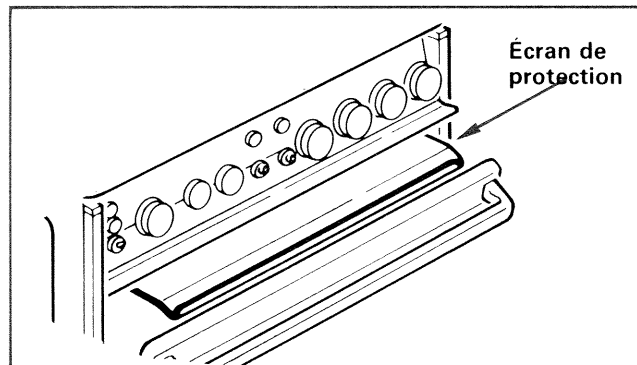
● Au cours de la cuisson, ce voyant s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises témoignant ainsi du fonctionnement correct du thermostat.

● La mise en marche et l'arrêt du four peuvent être différés automatiquement grâce au programmeur (voir programmation).


CUISSONS AU GRILLOIR

La porte du four doit toujours être entrouverte pendant l'utilisation du grilloir, il est absolument indispensable de mettre en place l'écran de protection des boutons afin de les protéger d'un échauffement excessif.

Cet écran s'insère très facilement dans la fente située sous l'enjoliveur inférieur du bandeau.



Pour l'utilisation du grilloir :

● Placer le bouton de commande du four en face du repère .

REMARQUE : la mise en marche et l'arrêt du grilloir peuvent être différés automatiquement grâce au programmeur (voir programmation).

TOURNEBROCHE

● Ce mode de cuisson, très pratique, permet d'obtenir des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.


- Placer l'écran de protection.

- Déplier et poser le support de broche dans les trous situés à l'avant et à l'arrière de la lèchefrite en prenant soin de placer la gorge de récupération des sauces côté porte.

- Enfiler une des fourchettes sur la broche.

- Embrocher la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.

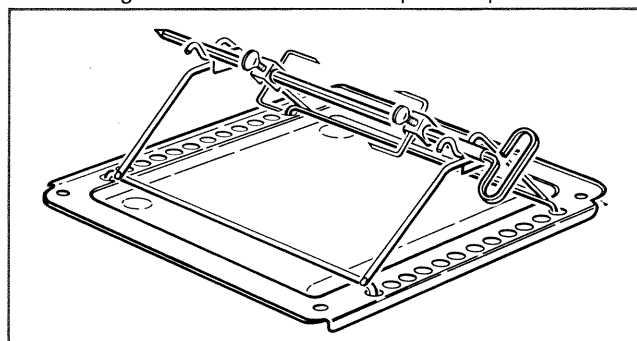
- Enfiler la deuxième fourchette, centrer l'ensemble sur la broche et serrer les vis de fixation.

- Amener le bouton de commande du four en face du repère .


- Placer la broche garnie sur son support et enfourner l'ensemble lèchefrite, support et broche sur les premiers gradins à partir du bas, dès que l'élément chauffant «grilloir» sera rouge.

- Pousser à fond et tourner légèrement la broche pour l'engager dans le manchon d'entraînement situé au fond du four.

En fin de cuisson, pour dégager la broche de son support, utiliser un gant isolant ou un chiffon pour ne pas se brûler.



Nota : Nous vous déconseillons de programmer le tournebroche, car en fin de cuisson automatique le programmeur coupe l'alimentation électrique du moteur.

Sur la position , le voyant thermostat reste constamment allumé ce qui veut dire que le chauffage du grilloir ne peut être régulé par le thermostat.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Votre four est équipé de trois éléments amovibles :

- Une grille ; une lèche-frite ; une plaque à pâtisserie.
- La grille a un double usage. Poser sur celle-ci tous les plats et moules contenant les aliments à cuire ou à gratter. En cas d'utilisation du grilloir, cette grille, placée sur les gradins supérieurs et préalablement chauffée, supportera les aliments à griller : viandes, légumes, poissons, fruits.
- La lèche-frite recueille le jus et les graisses des aliments lorsqu'ils cuisent à la broche ou sur la grille. Elle est utilisée également, à demi remplie d'eau, pour des cuissons au bain-marie. Ne jamais s'en servir comme plat de cuisson, d'importantes projections sur les parois du four apparaîtraient automatiquement.
- La plaque à pâtisserie s'utilise pour la cuisson des sablés, des meringues, des choux et des pizzas et se place directement sur la grille.

Nota : Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ces accessoires peuvent être aisément rangés dans le tiroir situé sous le four.

IMPORTANT : Ne jamais placer de produits inflammables dans le tiroir à casserolierie.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Les parois latérales du four ont plusieurs gradins, ce qui vous permet de placer chaque plat à la hauteur désirée. Généralement, c'est à mi-hauteur que la cuisson est la meilleure, mais cette règle a deux exceptions :

- Les soufflés montent mieux s'ils sont placés sur les gradins les plus bas.
- Les gratins doivent toujours cuire le plus haut possible. Penser à préchauffer votre four. Pour cela, placer le bouton de commande du four sur la position choisie : le voyant thermostat s'allume ; lorsqu'il s'éteindra, enfourner le plat à cuire. Pousser le plat au fond du four, l'éloigner le plus possible de la porte. La cuisson s'exécute porte fermée.

• LES RÔTIS

Les rôtis sont toujours succulents mais pour mener à bien leur cuisson, il faut respecter quelques principes. Bœuf, mouton et porc doivent être mis à four très chaud (thermostat 8 - 8 1/2), d'autant plus chaud que le morceau est petit.

Les plus grosses pièces, bien saisies au départ, seront cuites ensuite plus doucement.

Le poulet fait exception à toutes les règles : il doit être placé non bardé mais légèrement huilé, dans un four froid. On met ensuite le thermostat à 7 et on allume le four. Compter 50 minutes pour un poulet de 1 kg à 1,200 kg.

Le bœuf doit être entouré d'une bande de lard ; le mouton et le porc se nourrissent de leur propre graisse en cuisant et n'ont donc pas à être bardés.

Seuls, les jeunes canards sont rôtis au four, les autres, trop durs, vont en cocotte.

Inutile d'arroser sans cesse vos rôtis : le four électrique ne dessèche pas.

- Temps de cuisson :

Compter 15 minutes de cuisson par livre pour le bœuf et le mouton. Si on les préfère plus roses que saignants, 20 minutes par livre sont nécessaires.

Compter 20 minutes par livre pour le canard.

Le porc cuit plus lentement : 35 à 40 minutes par livre.

Ne jamais saler un rôti avant de le mettre au four, mais toujours à mi-cuisson (sinon, il perdrait tous ses sucs et ne se colorerait pas). On ne fait que très rarement des rôtis de veau au four, cette viande est bien supérieure en cocotte. Toutefois, dans le cas d'une cuisson au four, arroser le rôti plusieurs fois en cours de cuisson avec le jus qu'il a rendu : il sera plus savoureux et plus moelleux.

• LES BRAISÉS

Utiliser le four pour les légumes et les viandes longues à cuire. Les faire colorer à feu vif, dans une cocotte en terre ou en fonte, puis couvrir hermétiquement et laisser cuire le temps nécessaire (de 1 heure à 3 heures) à four doux (thermostat 4 à 5).

• LES GRATINS

Un seul nom, mais qui correspond à deux plats bien différents.

Dans la plupart des cas, c'est un aliment déjà cuit (chou-fleur, endives, pâtes, poisson, etc.) qu'on recouvre souvent d'une épaisse sauce Béchamel, de fromage et de chapelure avant de le faire colorer 5 à 10 minutes au grilloir.

Mais il existe aussi des préparations de style gratin dauphinois où des pommes de terre crues, coupées en lamelles, cuisent dans de l'eau, du lait ou de la crème.

La cuisson est longue : 1 heure au moins (thermostat 7 1/2) si le liquide d'accompagnement est de l'eau, 2 heures (thermostat 5 1/2) avec du lait.

• LA PATISSERIE

Ne pas utiliser des moules brillants : ils réfléchissent la chaleur et la cuisson est mauvaise. Choisir des moules en faïence, bons conducteurs de chaleur.

Ne jamais ouvrir la porte du four pendant les 20 premières minutes de la cuisson : vous feriez retomber les soufflés, biscuits et brioches.

Si le gâteau se colore trop vite, le protéger en le recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé.

Pour vous assurer qu'un gâteau est bien cuit, le piquer au centre avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Dans le cas contraire, baisser un peu la température du four et prolonger la cuisson pendant quelques minutes.

Démouler à froid les gâteaux ou entremets qui ont cuit dans un moule caramélisé.

Les biscuits et tartes doivent être démoulés à chaud puis posés sur une grille ou un tamis pour qu'ils refroidissent en restant croustillants.

CUISSON

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



Position du bouton	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
METS	ARRÊT	Décongélation	Meringue	Macaron	Soufflé	Brioche	Viande blanche Veau	Tarte	Viande rouge	Cake	Gratin	Grillade	
Températures approximatives	°C	55°	85°	115°	140°	160°	180°	210°	240°	260°	280°	290°	

TABLEAU D'UTILISATION

CONSEILS D'UTILISATION DU GRILLOIR

Pour apprécier le mode de cuisson au grilloir, qui concentre, à l'intérieur des aliments, le jus, la saveur et les éléments nutritifs, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être brûlant, c'est-à-dire que l'élément doit être rouge vif et la grille sur laquelle seront posés les aliments doit être brûlante.

Ne pas oublier de placer la lèchefrite à mi-hauteur : elle récupérera les jus et les graisses. Pour éviter la corvée du nettoyage la recouvrir de papier d'aluminium ; la cuisson terminée, et le jus recueilli, il suffit de le replier et de le jeter. L'aluminium a d'ailleurs un autre avantage : il conduit parfaitement la chaleur et le rendement de votre grilloir en sera automatiquement amélioré.

Disposer les aliments sur la grille brûlante, et glisser celle-ci sur les gradins supérieurs.

Toutes les grillades doivent être effectuées porte du four entrouverte.

Avec le grilloir, les entrecôtes, les biftecks, les côtelettes de mouton, de porc et de veau seront réussis sans problèmes ainsi que tous les poissons : harengs, sardines, maquereaux, tranches de saumon, etc., sans oublier quelques légumes comme les tomates, les champignons, les poivrons et le maïs qui grillera après l'avoir arrosé de beurre fondu.

La charcuterie au grilloir est savoureuse, particulièrement les saucisses, les andouillettes, les pieds de porc panés et les cervelas, ouverts et tartinés de moutarde.

Vous pourrez également griller des petites brochettes qui devront être garnies d'un assortiment de légumes et de viandes coupées en cubes, avant de les poser sur la grille.

Les viandes rouges, coupées en tranches minces, et les poissons plats ou en tranches 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 un peu plus longue.

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller, la poser sur plusieurs 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, sarriette, marjolaine...).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournerez, leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Toujours servir vos grillades dans des assiettes chaudes et les déguster sans qu'elles refroidissent. Pour relever la saveur de quelques grillades, les présenter avec une noix de beurre aromatisé.

Économies d'énergie

Après un certain temps d'utilisation, l'expérience que vous aurez acquise vous permettra de profiter, en fin de cuisson, de la chaleur accumulée dans le four et de raccourcir les temps de cuisson. Les indications concernant les deux temps de cuisson que nous vous donnons dans le tableau ci-contre, vous aideront, nous en sommes persuadés, à réaliser d'appréciables économies d'énergie.

METS A CUIRE	MODE DE CUISSON			RECIPIENT OU USTENSILE A UTILISER
	FOUR	GRILLOIR	TOURNE BROCHE	
BŒUF BRAISE	*			Cocotte couverte
BROCHETTES		*		petite broches
COTE DE BŒUF		*		
COTE DE PORC		*		
ENTRECOTE		*		
MOUTON		*	*	
à la broche		*	*	
rôti	*			plat à four
ROTI DE		*	*	
à la broche		*	*	
BŒUF	*			plat à four
rôti	*			
ROTI DE VEAU OU DE PORC	*			plat à four
CANARD		*	*	
à la broche		*	*	
rôti	*			plat à four
LAPIN	*			plat à four
POULET		*	*	
à la broche		*	*	
rôti	*			plat à four
grillé		*		
POISSONS GRILLES		*		
GROS POISSONS ROTIS	*			plat à four
GRATIN DAUPHINOIS	*			plat à four
LEGUMES BRAISES	*			cocotte couverte
MACARONADE	*			moule à soufflé ou petite cocotte découverte
TERRINE	*			terrines
BRIOCHE	*			moule à brioche
CAKE	*			moule à cake
CLAFOUTIS	*			moule à manqué ou plat à four
GATEAU DE RIZ	*			moule à soufflé
MERINGUES	*			plaque à pâtisserie
PATE A CHOUX	*			plaque à pâtisserie
QUATRE QUARTS	*			moule à manqué
SOUFFLES (salés ou sucrés)	*			moule à soufflé
TARTE OU QUICHE	*			moule à tarte

ACCESSOIRES DU FOUR		TEMPS DE CUISSON ET POSITION DU BOUTON DE Cde DU FOUR			OBSERVATIONS
ELEMENT A UTILISER	POSITION DE L'ELEMENT DANS LE FOUR (à partir du bas)	PRECHAUFFAGE (à vide)	CUISSON		
			1 ^{er} TEMPS	2 ^e TEMPS	
grille	1 ^{er} gradin	12 minutes sur position 5	2 heures sur position 4	1 heure sur position 0	
grille et lèche-frite	4 ^e gradin	15 minutes sur position « grilloir »	6 à 10 minutes sur position « grilloir »		retourner à mi-cuisson
grille et lèche-frite	4 ^e gradin	15 minutes sur position « grilloir »	20 à 30 minutes sur position « grilloir »		3 ^e gradin si la côte dépasse 800 gr. retourner à mi-cuisson
grille et lèche-frite	4 ^e gradin	15 minutes sur position « grilloir »	10 à 15 minutes sur position « grilloir »		retourner à mi-cuisson
grille et lèche-frite	4 ^e gradin	15 minutes sur position « grilloir »	6 à 10 minutes sur position « grilloir »		retourner à mi-cuisson
broche et lèche-frite	1 ^{er} gradin	15 minutes sur position « grilloir »	15 minutes par livre sur position « grilloir »		cuit rosé : 20 minutes par livre cuit à point : 25 minutes par livre
grille	2 ^e gradin	20 minutes sur position 8 1/2	15 minutes par livre sur position 8 1/2		cuit rosé : 20 minutes par livre cuit à point : 25 minutes par livre
broche et lèche-frite	1 ^{er} gradin	20 minutes sur position « grilloir »	15 minutes par livre sur position « grilloir »		cuit rosé : 20 minutes par livre cuit à point : 25 minutes par livre
grille	2 ^e gradin	20 minutes sur position 8 1/2	15 minutes par livre sur position 8 1/2		cuit rosé : 20 minutes par livre cuit à point : 25 minutes par livre
grille	2 ^e gradin	15 minutes sur position 7	1 heure sur position 7	15 minutes sur position 0	arroser de temps à autre, pour les gros rôtis augmenter le 2 ^e temps
broche et lèche-frite	1 ^{er} gradin	15 minutes sur position « grilloir »	20 minutes par livre sur position « grilloir »		
grille	2 ^e gradin	20 minutes sur position 8	20 minutes par livre sur position 8	5 minutes par livre sur position 0	
grille	2 ^e gradin	15 minutes sur position 7	45 minutes sur position 7	15 à 20 minutes sur position 0	arroser de temps à autre, pour les gros lapins, augmenter légèrement le 1 ^{er} temps
broche et lèche-frite	1 ^{er} gradin	15 minutes sur position « grilloir »	50 minutes sur position « grilloir »		augmenter le temps pour un poulet dépassant 1 kg 200
grille	2 ^e gradin	sans	40 minutes sur position 7	10 minutes sur position 0	augmenter le temps pour un poulet dépassant 1 kg 200
grille et lèche-frite	4 ^e gradin	15 minutes sur position « grilloir »	15 à 20 minutes sur position « grilloir »	15 à 20 minutes sur position 0	3 ^e gradin si les morceaux sont gros retourner à mi-cuisson
grille et lèche-frite	4 ^e gradin	15 minutes sur position « grilloir »	6 à 10 minutes sur position « grilloir »		retourner à mi-cuisson
grille	2 ^e gradin	15 minutes sur position 7 1/2	20 minutes sur position 7 1/2	10 minutes sur position 0	arroser de temps à autre
grille	4 ^e gradin	12 minutes sur position 5	1 heure 45 sur position 5	30 minutes sur position 0	si le gratin est fait à l'eau : 1 h sur position 7 1/2, 15 mn. sur position 0
grille	1 ^{er} gradin	12 minutes sur position 5	1 h à 1 heure 30 sur position 4	30 minutes sur position 0	
grille	2 ^e gradin	15 minutes sur position 6	25 minutes sur position 5 1/2	10 minutes sur position 0	
lèche-frite	2 ^e gradin	15 minutes sur position 6	1 heure 40 sur position 5 1/2	20 minutes sur position 0	
grille	2 ^e gradin	15 minutes sur position 6	35 minutes sur position 5 1/2	10 minutes sur position 0	ouvrir le four seulement en fin de cuisson
grille	2 ^e gradin	20 minutes sur position 8	3 minutes sur position 8	45 minutes sur position 5	ouvrir le four seulement en fin de cuisson
grille	3 ^e gradin	15 minutes sur position 6	35 minutes sur position 6	10 à 15 minutes sur position 0	
grille	2 ^e gradin	10 minutes sur position 5 1/2	30 minutes sur position 5 1/2	10 minutes sur position 0	
plaque	3 ^e gradin	5 minutes sur position 2	1 h à 1 heure 30 sur position 2		si les meringues ne sont pas sèches, on peut prolonger le temps de cuisson
plaque	2 ^e gradin	15 minutes sur position 6	20 minutes sur position 5 1/2		
grille	2 ^e gradin	15 minutes sur position 6 1/2	30 minutes sur position 6 1/2	15 minutes sur position 0	
grille	1 ^{er} gradin	10 minutes sur position 5	35 à 45 minutes sur position 5		ne jamais ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson
grille	3 ^e gradin	15 minutes sur position 7	20 minutes sur position 6 1/2	10 minutes sur position 0	on peut diminuer ou augmenter ces temps suivant l'épaisseur de la pâte

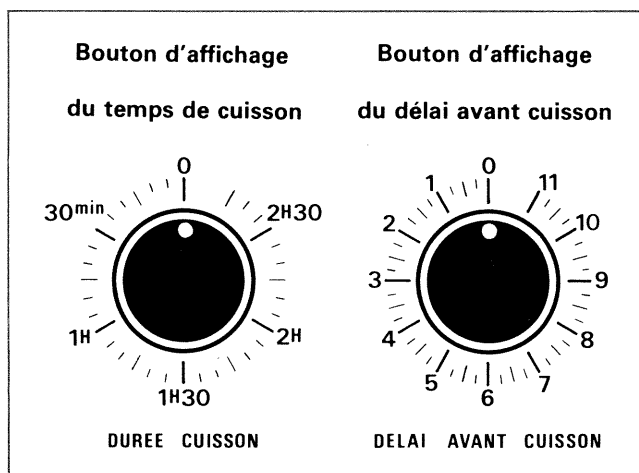
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts peuvent être commandées automatiquement par deux minuteries dont le réglage et l'armement s'effectuent séparément à l'aide de boutons distincts en les tournant dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.

Il permet :

- De démarrer et d'arrêter une cuisson au four en dehors de votre présence (fonctionnement automatique).
- De démarrer une cuisson manuellement au four et de l'arrêter automatiquement (fonctionnement semi-automatique).

- Le cadran de droite (Délai avant cuisson) correspond à la mise en marche automatique, il permet de programmer une cuisson jusqu'à 11 heures à l'avance.
- Le cadran de gauche (Durée de cuisson) permet d'afficher un temps de cuisson réglable entre 0 et 2 h 40.



Nota : Les chiffres indiqués sur les cadrans du programmateur correspondent aux heures de durée et de délai, le cadran «Durée» est divisé en fractions de 5 minutes et le cadran «Délai» est divisé en fractions de 15 minutes.

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON «AUTOMATIQUE»

On entend par cuisson automatique, une cuisson dont le début et la durée ont été préalablement programmés et pour laquelle le démarrage et l'arrêt sont assurés en temps voulu par le programmateur.

Pour programmer une cuisson automatique :

- Afficher sur le cadran «Délai» le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débiter.
- Afficher sur le cadran «Durée» le temps nécessaire à la cuisson.
- Placer en dernier lieu le bouton de commande du four sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

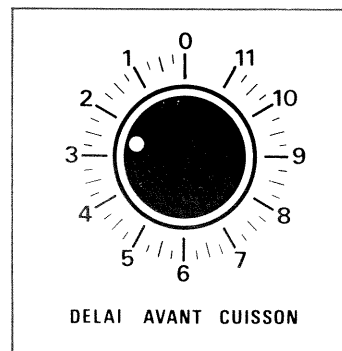
Exemple de programmation automatique effectuée au four et dont les données sont les suivantes :

- Programmation effectuée à 9 heures du matin.
- Début de cuisson prévu pour 11 h 30.
- Durée de cuisson envisagée : 1 h.
- Allure de chauffe choisie : position 5.

Première opération

- Afficher sur le cadran «Délai» le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débiter.

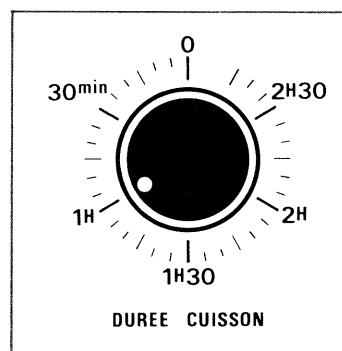
Dans cet exemple, la programmation est effectuée à 9 heures du matin et le début de cuisson est prévu pour 11 h 30. Le temps restant à s'écouler est donc de : 11 h 30 — 9 heures = 2 h 30. C'est donc en face de «2 h 30» qu'il faut amener l'index du bouton.



Deuxième opération

- Afficher sur le cadran «Durée» le temps nécessaire de cuisson.

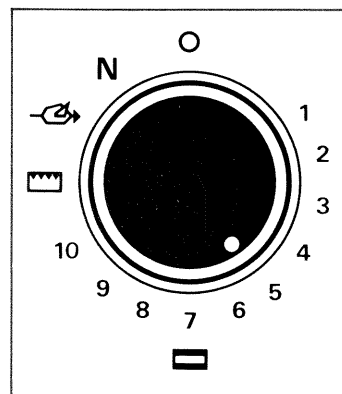
Dans cet exemple, la durée de cuisson envisagée est de 1 h. C'est en face de «1» qu'il faut amener l'index du bouton.



Troisième opération

- Placer le bouton de commande du four sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

Dans cet exemple, l'allure de chauffage choisie étant la position 5, c'est donc l'index du bouton de commande du four qu'il faut amener en regard du repère 5.



Nota : Le voyant thermostat four ne s'allumera qu'au démarrage de la cuisson.



PROGRAMMATION D'UNE CUISSON «SEMI-AUTOMATIQUE»

On entend par cuisson semi-automatique, une cuisson qui débute immédiatement et dont seul le temps de cuisson est programmé.

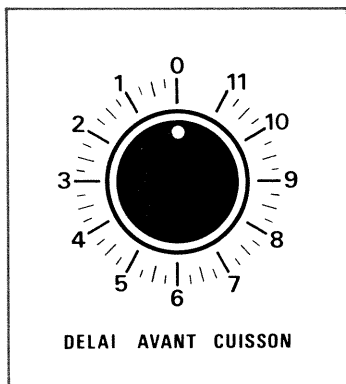
Pour programmer une cuisson semi-automatique.

- Placer le bouton du cadran «Délai» sur la position 0.
- Afficher le temps de cuisson sur le cadran «Durée» à l'aide de son bouton de commande.
- Placer le bouton de commande du four sur l'allure de chauffage choisie.

Exemple : Vous désirez effectuer une cuisson au four devant durer 1 heure, allure de chauffage : 5.

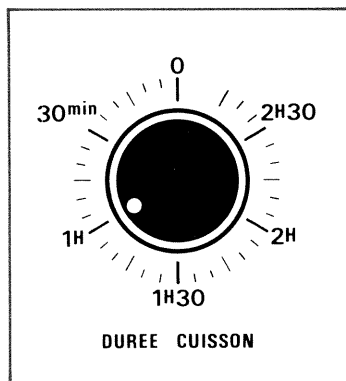
Première opération :

Placer le bouton de commande du cadran «Délai» sur «0».



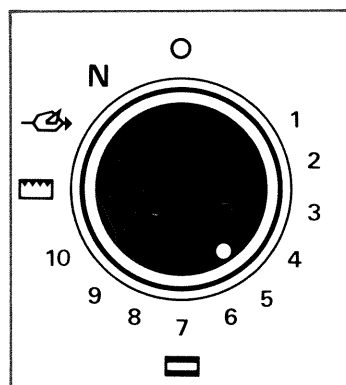
Deuxième opération :

Placer le bouton de commande du cadran «Durée» sur «1».



Troisième opération :

Placer le bouton de commande du four sur la position 5.



Nota : En cas de programmation en semi-automatique, le voyant thermostat four s'allume dès que le bouton de commande du four est sur toute autre position que l'arrêt.

La fin d'une cuisson programmée au four sera signalée par l'extinction du voyant thermostat four.

INTERRUPTION D'UNE CUISSON PROGRAMMÉE

Replacer le bouton de commande du four sur la position 0 «Arrêt» et remettre les boutons de commande du programmeur en position 0 pour le cadran «Délai» et 0 pour le cadran «Durée».

Remarques

- En fin de cuisson, éviter de laisser les mets dans le four : 5 minutes à la rigueur pour les viandes rouges, 10 à 20 minutes pour les viandes blanches, 5 à 10 minutes pour les pâtisseries.
- Prévoir éventuellement une durée de cuisson moins longue de manière à bénéficier de la chaleur accumulée dans le four en fin de cuisson et de ce fait faire des économies d'énergie.
- Lorsque le four est utilisé en fonctionnement automatique avec début de cuisson différé, le préchauffage ne peut avoir lieu : les temps de cuisson habituellement conseillés restent cependant valables.

Important : Pour utiliser le four sans programmation, il est nécessaire que le bouton de commande du cadran «Durée» soit sur toute autre position que 0. C'est-à-dire que le temps de durée peut être celui nécessaire à la cuisson ou éventuellement plus long. Dans le second cas ne pas omettre de replacer le bouton de commande du four sur 0 pour couper le chauffage du four.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR

INTRODUCTION

Le four de votre cuisinière est équipé d'un système assurant son nettoyage automatique par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordements.

Les fumées et les odeurs résultant de l'opération de nettoyage sont absorbées et rendues « propres » par un catalyseur dont l'action s'exerce aussi pendant les cuissons.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse (environ 500 °C), l'opération de nettoyage ne peut s'effectuer qu'après verrouillage de la porte par un verrou commandé par le bouton de verrouillage et de déverrouillage.

Dès que la température, à l'intérieur du four, dépasse la température maximale de cuisson, un système électromécanique bloque la porte et rend son ouverture impossible.

Trois voyants permettent de contrôler le verrouillage de la porte et l'évolution de la température du four pendant l'opération de nettoyage :

- Le voyant «**VERROU**» situé au-dessus du bouton verrouillage et déverrouillage.
- Le voyant «**NETTOYAGE**» placé au-dessus de l'interrupteur de la lampe de four.
- Le voyant de contrôle du thermostat placé au-dessus du voyant «**NETTOYAGE**».

Le tableau ci-dessous indique la signification de l'allumage ou de l'extinction de ces voyants lorsque le bouton de commande du four est en position NETTOYAGE (repère N).

VOYANT	Allumé	Éteint
VERROU	Four prêt pour le nettoyage. Possibilité de déverrouiller la porte.	Porte de four verrouillée. Impossibilité d'ouvrir la porte (température dépassant la température maximale de cuisson 320°).
NETTOYAGE	Visualisation du nettoyage en cours.	Opération de nettoyage terminée.
THERMOSTAT	Four en période de chauffage.	Température de pyrolyse atteinte.

REMARQUE : Dès que le bouton de commande du four est positionné sur nettoyage, les plaques électriques sont toutes mises hors circuit.

Cette élimination a pour but d'éviter un échauffement excessif de la cuisinière.

Le nettoyage doit obligatoirement être programmé (fonctionnement automatique ou semi-automatique).

L'opération de nettoyage peut être programmée à n'importe quel moment :

- soit de nuit afin de bénéficier du tarif « heures creuses » ;
 - soit immédiatement après une cuisson pour profiter de la chaleur accumulée dans le four durant cette cuisson.
- N'oubliez pas, toutefois, qu'à chaque nettoyage, votre four sera immobilisé (refroidissement compris) pour une durée d'environ trois heures.

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en marche d'une opération de nettoyage, il y a lieu de prendre un certain nombre de précautions afin d'éviter tout incident pendant la durée du nettoyage.

- Fermer le robinet d'alimentation gaz de la cuisinière.

- **RETIRER IMPÉRATIVEMENT TOUS LES ACCESSOIRES DU FOUR**, y compris la casseroles (grille, plaque à pâtisserie et lèche-frite).

Ne rien laisser dans le tiroir à casseroles.

- Avec une éponge humide ou une raclette en bois, enlever les plus gros résidus à l'intérieur du four (un excédent de résidus risquerait de provoquer un dégagement de fumée trop important pour la capacité d'absorption du catalyseur et risquerait, à terme, de l'endommager irrémédiablement).

- Relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation des gaz chauds par le dossier arrière de la table de travail.

Très important :

Nous insistons particulièrement sur la nécessité absolue d'enlever du four, avant son nettoyage, tout plat ou récipient contenant des résidus de cuissons (graisse ou sauce).

Ces résidus pourraient en effet, lors de leur décomposition, s'enflammer spontanément ce qui endommagerait irrémédiablement votre appareil.

PROGRAMMATION DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Programmer l'opération de nettoyage comme pour une cuisson devant durer 2 heures si le four est très sale, 1 heure 1/2 si le four est peu sale.

• Afficher sur le cadran « durée » le temps nécessaire au nettoyage.

• Si vous optez pour un démarrage différé, affichez sur le cadran « délai » le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où le nettoyage doit débuter.

• Placer en dernier lieu le bouton de commande du four sur la position N.

• Fermer obligatoirement la porte du four (si celle-ci n'est pas fermée, le verrouillage ne s'effectuera pas).

• Dès l'allumage du voyant verrouillage, appuyer sur le bouton de verrouillage.

Nota : Pendant le nettoyage le déverrouillage reste possible tant que le voyant « verrou » restera allumé.

Remarque : Si vous désirez bénéficier du tarif « heures creuses » faites en sorte que le début de l'opération de nettoyage ait lieu après 22 heures.



DÉROULEMENT DES OPÉRATIONS

- A l'heure choisie pour le début du nettoyage, les voyants thermostat et nettoyage s'allument.
- Lorsque la température maximale de cuisson est atteinte, 20 à 25 minutes après le début du nettoyage, le voyant «Verrouillage» s'éteint, ce qui signifie que le système de blocage électromécanique de la porte de four est entré en action et qu'il n'est plus possible de la déverrouiller.
- Lorsque la température de nettoyage est atteinte, le voyant «Thermostat» s'allume et s'éteint, témoignant que la température de pyrolyse est atteinte.
- Lorsque la durée de nettoyage prévue est écoulée, les voyants de contrôle s'éteignent. Le nettoyage est pratiquement terminé et le four amorce son refroidissement.

- Au cours de la période de refroidissement, dès que la température du four descend en dessous de la température maximale de cuisson, 15 à 20 minutes après la fin du nettoyage, le voyant «Verrou» se rallume. Dès ce moment, il est possible de déverrouiller la porte.

Nota : *Le déverrouillage de la porte s'effectue automatiquement en appuyant sur le bouton «Verrouillage» et en tirant sur la porte tout en maintenant la pression du doigt sur le bouton.*

L'opération de nettoyage proprement dite étant terminée :

- Ramener le bouton de commande du four sur la position 0 (Arrêt); le voyant «Verrouillage» s'éteint lors de cette manœuvre et il redevient possible d'utiliser les plaques électriques.

Important : *Le déverrouillage de la porte ne peut s'effectuer que si le bouton du four est sur «Nettoyage».*

En ouvrant la porte du four, 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.

- *Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte immédiatement après l'allumage du voyant «Verrouillage», il est préférable d'attendre que le four soit suffisamment refroidi (environ 1 heure) avant de procéder à son ouverture afin d'éviter tout risque de brûlure.*

INTERRUPTION D'UNE OPÉRATION DE NETTOYAGE EN COURS

- L'opération de nettoyage peut être interrompue à n'importe quel moment en ramenant le bouton de commande du four sur la position 0 (Arrêt).
- A noter que si vous arrêtez une opération de nettoyage alors que le voyant «Verrouillage» est déjà éteint il faudra attendre l'allumage de celui-ci avant de pouvoir déverrouiller la porte.
- *Nous vous rappelons que le déverrouillage de la porte, s'obtient en appuyant sur le bouton «Verrouillage».*
- Si une panne de courant survient après verrouillage de la porte, il ne sera possible de la déverrouiller qu'au moment du rétablissement du courant; ceci est normal puisque le verrouillage et le déverrouillage s'effectuent par l'intermédiaire d'un système électromécanique.
- En cas de défaillance de ce système, ne pas forcer, appeler notre Service Après-Vente.

ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir l'appareil et bien vérifier en outre que tous les boutons soient sur la position «ARRÊT»

Une précaution indispensable :

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, fermer le robinet d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille dans le cas du gaz Butane ou Propane.

ÉMAIL (ne jamais utiliser d'abrasif)

Éviter de laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Passer de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois émaillées. Enlever les taches de graisse avec de l'eau très chaude additionnée d'un produit détergent du commerce, indiqué pour l'entretien de l'émail.

Acier inoxydable poli

Employer, à l'exclusion d'abrasif, les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

TABLEAU DE COMMANDE

Pour conserver au bandeau son aspect neuf, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les boutons en les tirant vers l'avant.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Les plaques en fonte étant protégées par une peinture anti-rouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien.

Les brosser éventuellement avec une brosse dure non métallique.

Éviter l'emploi de tout produit abrasif.

Avant une absence prolongée les graisser légèrement.

Traiter le palpeur de la plaque à thermostat avec précaution, sans utiliser de produit décapant. Essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage avec un papier absorbant et sécher la plaque par une brève mise en service.

BRÛLEURS GAZ

Les essuyer soigneusement avant la mise en service. Vérifier que les chapeaux soient bien positionnés sur les brûleurs et que ceux-ci soient bien enfoncés à fond sur l'extrémité des buses. Par la suite :

- Déboucher soigneusement les orifices de sortie de gaz des chapeaux de brûleurs à l'aide d'une petite brosse à poils durs non métallique.

- Nettoyer les brûleurs avec un produit du commerce prévu pour l'entretien des métaux polis.

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Les cuisinières mixtes sont équipées d'une grille en acier inoxydable dont les barreaux se colorent au contact des flammes.

Cet inconvénient peut être atténué, lors du nettoyage, en utilisant un tampon finement abrasif.

IMPORTANT

Ne jamais entreposer de produits inflammables (chiffons, papier, produits d'entretien, etc.) dans le tiroir de votre cuisinière; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

- Ne jamais rabattre le couvercle de votre cuisinière sur des foyers de cuisson encore chauds.

Recommandation importante :

Ne jamais utiliser :

- les produits abrasifs quels qu'ils soient ;
- les éponges métalliques ;
- les objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, etc. Vous seriez certains d'abîmer irrémédiablement votre cuisinière.

Surfaces vitrées et émail de la contre-porte

- Essuyer les vitres avec un chiffon humide.
- Traiter les endroits brûlés avec de l'eau savonneuse.

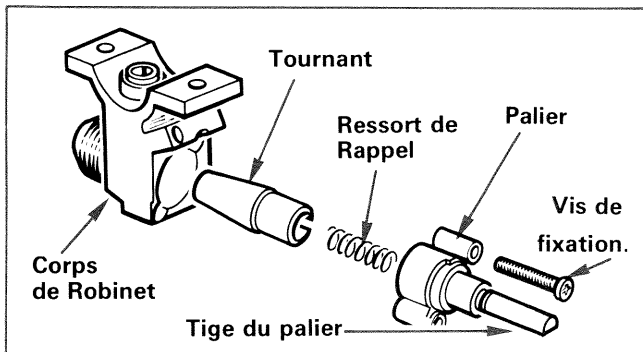
ROBINETS DE COMMANDE DES BRÛLEURS GAZ

Si le robinet devient dur à l'utilisation, **NE PAS FORCER**. Demander l'intervention de l'installateur ou du Service Après-Vente (voir paragraphe suivant).

Graissage des robinets

Lorsqu'une manette devient dure à tourner, le graissage du tournant du robinet devient nécessaire.

- Fermer l'alimentation gaz et couper l'alimentation électrique de la table.
- Démontez le tableau de commande fixé par 4 vis situées au-dessus et au-dessous de celui-ci en relevant la table de travail et en ouvrant la porte du four.
- Dévisser les 2 vis de fixation du palier de robinet.
- Sortir la tige solidaire du palier, son ressort de rappel, puis le « tournant ».
- Avec un chiffon imbibé d'essence, nettoyer le tournant et son logement dans le robinet. (Ne jamais utiliser d'outil en acier tel que le couteau, tournevis, etc.)
- Graisser légèrement le tournant seul avec la graisse spéciale Molykote 1102 B.
- Introduire le tournant dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres.
- Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédent de graisse. Veiller en particulier à ce que l'orifice de passage du gaz ne soit pas obstrué.
- Réintroduire le tournant, le ressort et la tige solidaire du palier et revisser le palier.
- Remonter le tableau de commande.

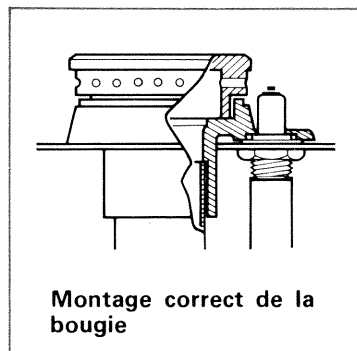


BOUGIES D'ALLUMAGE

Si un brûleur s'allume pas, il se peut :

- que la bougie soit décalée : dans ce cas tourner légèrement la tête du brûleur ;
- que l'orifice d'allumage soit bouché : le déboucher à l'aide d'une tige non métallique.

- que la bougie soit encrassée ou simplement humide ; la nettoyer avec une brosse et la sécher soigneusement ;
- que le positionnement de la bougie soit incorrect ; dans ce cas, monter ou descendre la bougie après avoir desserré l'écrou qui la maintient.

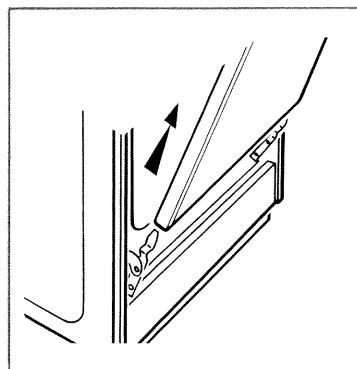


Montage correct de la bougie

Démontage de la porte du four

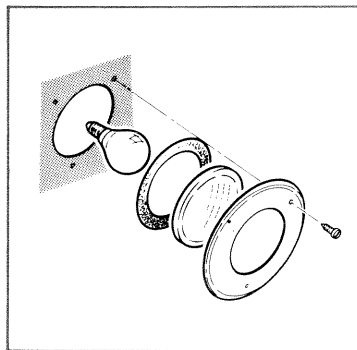
Pour faciliter le nettoyage et l'accès dans le four, vous pouvez très facilement retirer la porte du four.

- Placer la porte en position entrouverte.
- La tirer parallèlement suivant l'angle d'inclinaison de celle-ci jusqu'à dégagement.
- Pour la replacer, effectuer les opérations en sens inverse.



Remplacement de la lampe de four

Après avoir préalablement coupé l'alimentation électrique de la cuisinière, desserrer les vis qui maintiennent en place le hublot fixant le verre de la lampe. Puis dévisser l'ampoule afin de la remplacer par une neuve du type tube culot E 14, 40 watts, 220 volts.



PETITES PANNES

Avant d'appeler votre installateur si un incident de fonctionnement se produit, vérifier qu'il ne s'agisse pas d'une panne sans gravité à laquelle vous pouvez remédier par vous-même.

- Le four ne chauffe pas et aucun voyant de contrôle ne s'allume dès que l'on place le bouton de commande du four sur toute autre position que « 0 ».
- Vérifier que l'alimentation générale du four est correcte. Cette panne peut être due au fusible défectueux qui protège l'alimentation électrique du four ou au disjoncteur déclenché. Réenclencher le disjoncteur ou changer le fusible (attention ! avant de replacer le fusible neuf, il est important de connaître la raison pour laquelle il a fondu).
- Si après un nettoyage la porte du four pyrolytique ne s'ouvre pas, attendre le refroidissement complet du four et n'essayer d'ouvrir la porte qu'une heure après la fin du nettoyage, lorsque le voyant « verrouillage » se rallumera, en appuyant sur le bouton « Verrouillage » et en tirant simultanément la porte.
- En cas de cuisson au four, ou de nettoyage, si les résistances ne chauffent pas, vérifier que la programmation ait bien été effectuée.

Si au cours d'un nettoyage du four, vous ne pouvez utiliser les plaques électriques, attendre si possible la fin du nettoyage ou alors interrompre l'opération de nettoyage en ramenant le bouton de commande du four sur 0. Dès cet instant les plaques pourront être utilisées.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz Groningue 25 mbar	Gaz de Ville	Air Propané
Pression d'utilisation mbar	28	37	18	25	8	8
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE AV Diamètre injecteur mm Débit thermique kW Débit horaire (g/h) 15 °C-760 mm Hg (l/h)	60 1,4 105	60 1,4 103	90 1,4 138	90 1,4 156	165 1,4 330	165 1,4 316
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE Diamètre injecteur mm Débit thermique kW Débit horaire (g/h) 15 °C-760 mm Hg (l/h)	95 3,7 271	95 3,7 266	145 3,7 355	145 3,7 401	270 3,7 845	270 3,7 805

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en Watts)

PLAQUES	0	1	2	3	4	5	6
∅ 145 - 1000 W 7 POSITIONS	A R R Ê T	100	145	250	500	750	1000
∅ 180-2000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					

PIECES D'ORIGINE

Demandez à votre distributeur lors d'une intervention
d'entretien que seules des

**Pièces détachées
certifiées d'origine**

soient utilisées.

Comme celles qui se trouvent dans votre appareil, elles
sont fabriquées avec le même soin par les mêmes hom-
mes qui leur font subir les mêmes contrôles.

surmelec

Société anonyme au capital de 17.500.000 F

74, rue du Surmelin
75980 PARIS CEDEX
R.C. Paris B 652 019 555

RÉFÉRENCE ÉDITION

87x0114	5-79
---------	------