

ROSIÈRES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES CUISINIÈRES _____

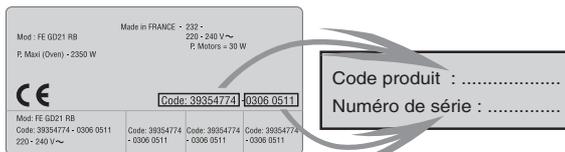
FR



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



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

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

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

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.
 - **Lorsque la cuisinière est en fonctionnement, la porte, les parties accessibles ainsi que tous les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher et d'éloigner les jeunes enfants.**
 - Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégagant une fumée et des odeurs désagréables.
 - 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 le fabricant.
 - 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 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.
 - Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
 - 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 préférable de modérer légèrement la température de cuisson et de rallonger le temps.
 - Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
 - 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**, 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.



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 constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

RACCORDEMENT GAZ

• Avant installation, 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.
- . Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 4).

• Pour l'installation, le technicien doit :

- La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; seule la cuisinière Pyrolyse-gaz est de Classe 1 et ne peut donc être encastrée entre deux meubles.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.
- . 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, voir ci-dessous...
- . Raccorder électriquement l'appareil en respectant les consignes.
- . Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 4.

Toute modification apportée sur le réglage gaz doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

Le raccordement gaz 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 détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détendeurs 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) vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.
- **RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC**
Visser l'about conforme (2) Butane/Propane



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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société 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.
- . Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- 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.
- . 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 déficiente.
- . Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- . Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement des produits.

CUISINIÈRE LIVRÉE AVEC CORDON D'ALIMENTATION

Le raccordement est prévu exclusivement sous des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

- Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.

Seule exception, la cuisinière Pyro-gaz, le raccordement peut être uniquement réalisé sous des tensions 220-240V entre phase et neutre.

- Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères, avec un fusible de 10 Ampères.

CUISINIÈRE LIVRÉE SANS CORDON D'ALIMENTATION

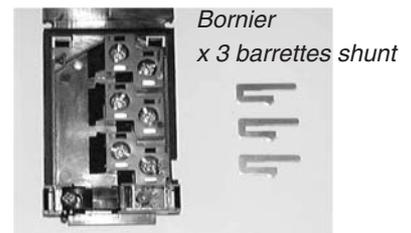
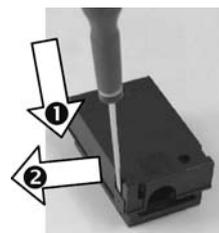
La cuisinière est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

• 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 1 et presser 2,
- soulever le capot.



Pour réaliser le raccordement :

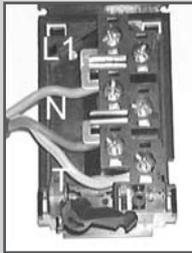
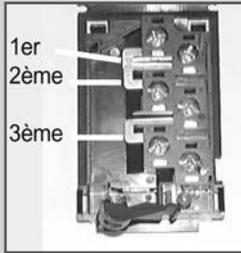
- desserrer le serre-câble,
- passer le cordon dans le serre-câble,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

1- Mise en place des pontets

2- Mise en place des fils

3- Passage du cordon 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.

| | Monophasé 220-240V~ | Triphasé 220-240V3~ | Triphasé 380-415V3N~ |
|---|--|--|-------------------------------|
| RCM 6097 - RCF 6997 | | | |
| Fusible | 20 A | 20 A | 16 A |
| Câble - Section | 3 G 2,5 mm ² | 4 G 2,5 mm ² | 5 G 1,5 mm ² |
| Câble - Type | H05VV-F ou H05RR-F | H05VV-F ou H05RR-F | H05VV-F ou H05RR-F |
| RCM 6977 - RCM 6997 | | | |
| Fusible | 25 A | 20 A | 16 A |
| Câble - Section | 3 G 2,5 mm ² | 4 G 2,5 mm ² | 5 G 1,5 mm ² |
| Câble - Type | H05VV-F ou H05RR-F | H05VV-F ou H05RR-F | H05VV-F ou H05RR-F |
| BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES | | | |
| | L1: Phase shunter 1-2 et shunter 2-3 | 1 Phase shunter 1-2 3 Phase shunter 3-4 | 1 Phase 2 Phase 3 Phase |
| | N: Neutre shunter 4-5 | 5 Phase 5 | 5 Neutre shunter 4-5 |
| | T Terre | T Terre | T Terre |
| Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt | | | |

TOUCHES

| | SYMBOLE GRAPHIQUE | EN APPUYANT |
|--|---|--|
| | Allumage Table Allumage Table / Four | Active l'allumage automatique des brûleurs gaz |
| | Eclairage Eclairage Four | Allume l'éclairage interne du four |
| | Tournebroche | met en fonctionnement le tournebroche |

VOYANTS

| | SYMBOLE GRAPHIQUE | S'AFFICHE |
|--|--------------------|--|
| | Marche | La plaque électrique est en fonctionnement |
| | P=Pyrolyse | Le cycle pyrolyse est en cours et la porte ne peut pas être déverrouillée |
| | T° atteinte | Les résistances du four fonctionnent pour porter la température au réglage choisi ou pour la maintenir. |
| | Gril | La résistance grilloir est en fonctionnement |
| | Sécurité | Le four rencontre un problème à l'allumage du brûleur gaz de sole. Vérifier si le robinet d'alimentation du gaz est ouvert ou si la bouteille n'est pas vide. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "0" et renouveler l'opération de mise en route du four. Si le défaut persiste, appeler le Service après-vente. |

CHANGEMENT GAZ et REGLAGE

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

α = 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

En cas de fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en suivant les indications citées ci-dessous.

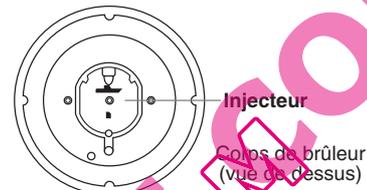
REPLACEMENT DES INJECTEURS

Injecteur des brûleurs de table

Pour remplacer l'injecteur, suivre dans l'ordre les opérations suivantes:

- Soulever le couvercle de la cuisinière.
- Retirer les grilles, chapeaux et brûleurs.
- Au moyen d'une clé à pipe adaptée, dévisser l'injecteur et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz distribué (voir tableau ci-dessous).
- Le visser à fond, puis remplacer tous les éléments brûleurs, chapeaux et grilles.

Brûleur de table



1

Chaque injecteur est identifié par un repère.

| Gaz | | BRÛLEURS DE TABLE | | | | | | | | | | BRÛLEUR DE FOUR | |
|--|---|-------------------|------|--------------|------|---------------|------|-------------|------|-------------------------|-----|-----------------|--|
| | | semi-rapide | | rapide | | ultra-rapide | | auxiliaire | | cuisinière pyrolyse-gaz | | | |
| | | arrière gauche | | avant gauche | | arrière droit | | avant droit | | | | | |
| mbar | Inj. | kW | Inj. | kW | Inj. | kW | Inj. | kW | Inj. | kW | | | |
| * | G 20 | 20 | 101 | 1,75 | 118 | 2,5 | 144 | 3,5 | 76 | 1 | 110 | 2,7 | |
| * | G 25 | 25 | 101 | 1,6 | 118 | 2,3 | 144 | 3,2 | 76 | 0,9 | 110 | 2,45 | |
| | G 30 | 29 | 66 | 1,75 | 80 | 2,5 | 94 | 3,5 | 50 | 1 | 74 | 2,7 | |
| | G 31 | 37 | 66 | 1,75 | 80 | 2,5 | 94 | 3,5 | 50 | 1 | 74 | 2,7 | |
| Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur | | | | | | | | | | | | | |
| * | Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar | | | | | | | | | | | | |

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.

Pour accéder à la vis bipasse, retirer les manettes.

a) Gaz Naturel:

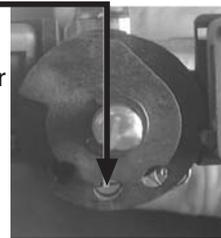
- Dévisser la vis bipasse d'un tour.
- Allumer le brûleur et le mettre en position ralenti.
- Visser la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti (en cas d'extinction, augmenter le ralenti et revérifier).

b) Gaz Butane - Propane:

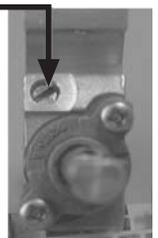
Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Remplacer les manettes.

Vis bipasse du brûleur de four



Vis bipasse du brûleur de table



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

2

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEUR GAZ

- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui permet :
 - une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse.
 - une facilité d'adaptation et d'ajustement de la flamme en fonction du diamètre de la casserole,
 - aucun risque de claquage ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

Allumage

Recommandation : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé. Ne pas fermer le couvercle de la table de cuisson sur les brûleurs encore chauds.

- Ouvrir le robinet d'alimentation d'arrivée du gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Brûleur de table avec allumage séparé par interrupteur :

- enfoncer et tourner la manette du brûleur jusqu'au repère "Grande flamme",
- appuyer sur le bouton d'allumage électronique pour provoquer les étincelles.

Brûleur de table avec allumage électronique intégré à la manette:

- enfoncer et tourner la manette 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.

Brûleur de table à sécurité avec allumage électronique intégré à la manette:

La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Enfoncer et tourner la manette du brûleur jusqu'au repère "Grande flamme". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.

- 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 la manette sur la position "arrêt".

Remarque :

En l'absence de courant, allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "Grande flamme".

Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme, attendre 1 minute et procéder à un nouvel allumage.

LES RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, il est recommandé d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous:

- * Ultra-rapide Ø 22 cm
- * Rapide Ø de 16 à 18 cm
- * Semi-rapide Ø 12 cm
- * Auxiliaire Ø 10 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des résidus sur la grille émaillée, un tel dépôt est facilement enlevable avec un chiffon humide et un produit lessiviel.

CONSEILS

- Eviter 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.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE ELECTRIQUE:



la puissance de la plaque dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous).

La plaque électrique avec rond rouge central est du type rapide et auto-protégé, elle est dotée d'un thermostat interne qui diminue automatiquement la puissance en cas de température anormale (ex.: fonctionnement à vide).

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:

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant "Marche" s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE:

les indications citées 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 | Cuisson pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons ... |
| 5 Fort | Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes... |
| 6 Vif | Steaks, escalopes |

CONSEILS:

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 vous éloignez pas 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.
- Attendre le refroidissement complet de la plaque électrique avant de rabattre le couvercle.

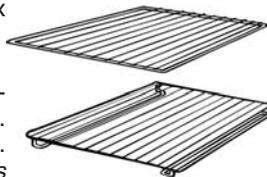
Attention:

Durant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

EQUIPEMENT DU FOUR selon modèle

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'en mode grilloir, Tournebroche, ou Turbogril (selon modèle de four). Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbogril, 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.

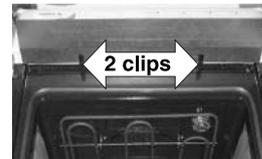
Le plat à pâtisserie

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



L'écran de protection des manettes 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 tableau de bord permettent de le maintenir correctement.



Le tournebroche

Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- Retirer du four tous les accessoires,
- Poser le plat profond sur la sole du four.
- 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, sur le côté pour le modèle multifonction et au centre pour tous les autres modèles.

Carré d'entraînement



Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.

TEMPS DE CUISSON en minutes en position Tournebroche :

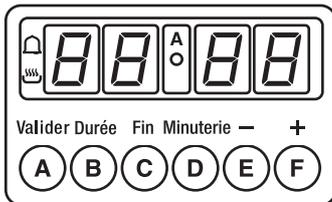
| FOUR | GAZ | ELECTRIQUE |
|-----------------------|-------|------------|
| Boeuf (1 kg) | 25/35 | 20/30 |
| Agneau, mouton (1 kg) | 35/45 | 30/40 |
| Veau, volaille (1 kg) | 65/75 | 60/70 |
| Porc (1 kg) | 60/70 | 65/75 |

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

UTILISATION DU FOUR AVEC PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

REGLAGE DE L'HEURE

ATTENTION: Le four fonctionne seulement après avoir procédé au réglage de l'heure. Avec l'affichage 12:00 clignotant il n'est pas possible de faire fonctionner le four. Le réglage de l'heure n'est possible que si le sélecteur des fonctions est sur la position 0.



• MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

A la première installation, lorsque le four affiche 12:00, appuyer sur les touches E ou F pour régler l'heure. L'affichage de l'heure est en hh:mm (24 heures), le réglage est possible entre 0:00 et 23:59. Pendant les 3 secondes qui suivent la dernière pression sur la touche pour modifier l'heure, il est nécessaire d'appuyer sur la touche D pendant 5 secondes et, successivement E et/ou F pour le réglage. Après avoir relâché les touches E et/ou F la nouvelle heure est mémorisée.

| FONCTION | COMMENT L'UTILISER | COMMENT L'ARRETER | BUT | À QUOI SERT-IL ? |
|------------------|---|---|--|--|
| MINUTEUR | <ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche D Appuyer sur les touches E ou F pour régler la durée Relâcher les touches Après trois secondes, sur le cadran s'affiche la cloche et le décompte débute immédiatement Sur le cadran, s'affiche l'heure courante | <ul style="list-style-type: none"> une fois le temps écoulé, le programmateur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement après 1 minute; pour un arrêt anticipé appuyer sur n'importe quelle touche du programmateur | <ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche D | <ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un aide-mémoire Peut être utilisé seulement avec le four éteint |
| DUREE DE CUISSON | <ul style="list-style-type: none"> Positionner le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0" "0:" ou "*". Sur le cadran s'affiche la température pré-réglée. Le temps pré-réglé de la cuisson peut être modifié en: <ul style="list-style-type: none"> *appuyant sur la touche B puis sur les touches E ou F pour ajuster la durée *appuyant sur la touche A pour confirmer la fonction choisie, sur le cadran s'affiche le symbole ** et le four démarre. Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche A après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes. Nota: la durée maxi de la cuisson est égale à 5 heures et le minimum est de 1 minute. **Le symbole clignote tant que la température enregistrée n'est pas atteinte, puis il devient fixe. | <ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Sur le cadran apparaît le symbole END et le programmateur émet un bip sonore actif pendant 1 minute qui peut être stoppé en: <ul style="list-style-type: none"> * appuyant sur une touche quelconque du programmateur, * en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes. * pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0" | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche F | <ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. |
| FIN DE CUISSON | <ul style="list-style-type: none"> A utiliser avec la fonction Durée de cuisson Après avoir placé le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0" "0:" ou "*." et avoir réglé une durée, régler une heure de fin de cuisson: <ul style="list-style-type: none"> *appuyer sur la touche C. *ajuster l'heure de fin en appuyant sur les touches E ou F Confirmer avec la touche A les réglages effectués Le Symbole A sur le cadran et le four est en position d'attente Le cadran affiche en alternance la température et l'heure réglée | <ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; sur le cadran apparaît le symbole END et le programmateur émet un bip sonore actif pendant 1 minute qui peut être stoppé en: <ul style="list-style-type: none"> * appuyant sur une touche quelconque du programmateur, * en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes. * pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0" | <ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche F | <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on veut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement. |
| | <ul style="list-style-type: none"> A l'heure programmée, le four démarre automatiquement, et s'éteint le symbole A. Le symbole s'affiche et clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte, puis il devient fixe. Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche A après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes. Nota: la fin de cuisson maxi égale à l'heure courante + 23 h 59 minutes | | | |

ATTENTION: Quand le programmateur se trouve en position d'attente, en raison d'une cuisson différée, la température s'affiche en alternance avec l'heure réglée.

N.B.: A tout moment de la cuisson il est possible de visualiser sur le cadran la température réglée en agissant sur la touche F.

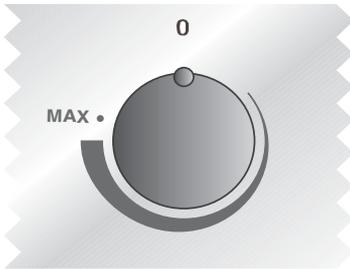
UTILISATION DU FOUR AVEC PRECONISATIONS DES TEMPERATURES

.PREMIER NETTOYAGE - Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation: passer une chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer l'intérieur du four avec une éponge, additionnée de produit lessiviel, rincer et sécher.

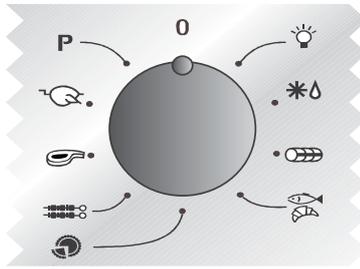
Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

. **Le couvercle** doit toujours être en position relevée pour l'utilisation du four.

Bouton de réglage de la température



Bouton de sélection



ATTENTION:

Chaque programmation du four, de même que la température / la durée pré-enregistrée, doivent être confirmées avec la touche A. Si tel n'est pas le cas, le four se coupe après 2 minutes et sur le cadran apparait l'affichage END.

Ramener sur 0 le sélecteur des fonctions (apparaît l'affichage OFF sur le programmeur) et attendre l'extinction du symbole OFF (3 secondes) pour procéder au réglage d'une nouvelle cuisson.

| Bouton de sélection | T °C par défaut | Bouton de réglage de la température | Fonction | Four statique | Four multifonction |
|---------------------|-----------------|-------------------------------------|--|---------------|--------------------|
| | | | Allumage de l'éclairage du four. | ● | ● |
| | | | Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson. | | ● |
| | 220 | 50 ÷ MAX | Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les bouillottes. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen. | ● | ● |
| | 200 | 50 ÷ MAX | Chaleur brassée: 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. | | ● |
| | 160 | 50 ÷ MAX | Sole seule Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie. | ● | |
| | 160 | 50 ÷ MAX | Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes. | | ● |
| | Niveau 5 | 1 ÷ 5 | Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. 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. | ● | ● |
| | 200 | 50 ÷ MAX | Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. 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. | | ● |
| | Niveau 5 | 1 ÷ 5 | Tournebroche: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. 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. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche. | ● | ● |
| P | | | Pyrolyse | | |

ATTENTION: pour tous les modes de cuisson, la durée pré réglée est 165 minutes, modifiable de 1 minute à 5 heures.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

CONSEILS DE CUISSON avec le four électrique

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 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.

CONSEILS DE CUISSON AVEC FOUR ELECTRIQUE

POISSONS

| Recettes | Mode de cuisson | Quantité | °C cuisson | Temps de cuisson | Conseils |
|-----------------|-----------------|------------|------------|------------------|----------|
| Bar ou Dorade | Conv naturelle | 1kg entier | 220° C | 30 minutes | 1 |
| Lotte ou Saumon | Conv naturelle | 1kg braise | 220° C | 30 minutes | 1 |
| Filet de sole | Chaleur brassée | 6 pièces | 160° C | 15-20 minutes | 1 |
| Poisson grillé | Gril | 6 filets | 275° C | 2x5 minutes | 4 |

LEGUMES - DIVERS

| Recettes | Mode de cuisson | Quantité | °C cuisson | Temps de cuisson | Conseils |
|------------------------|-----------------|------------|------------|---|------------------|
| Choux braisés | Conv naturelle | 6 pers. | 200-220° C | 1 h | |
| Pâté en croûte | Conv naturelle | | 200-220° C | 1 heure/kg | |
| Endives au gruyère | Chaleur brassée | 6 pers. | 180-200° C | 25-30 mins | |
| Tomates farcies | Chaleur brassée | 6-8 pièces | 200-220° C | 40-45 mins | |
| Flamiche aux poireaux | Sole brassée | 6 pers. | 220° C | 35-40 mins | |
| Quiche Lorraine | Sole brassée | 6 pers. | 220° C | 40-45 mins | |
| Toast de crottin* | Turbogrill | 6 pièces | 210° C | 3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin | Gril plat |
| Gratin dauphinois | Turbogrill | 6 portions | 200° C | 45 mins | Plat terre ovale |
| Saucisses de Toulouse* | Turbogrill | 4 pièces | 210° | 45 mins | |
| Soufflé salé/sucré | Chaleur brassée | 6 pers. | 180-200° C | 2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson | Gril plat |

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

| Recettes | Mode de cuisson | Quantité | °C cuisson | Temps de cuisson | Conseils |
|-------------------|-----------------|-------------|------------|------------------|-------------------------|
| Bœuf aux carottes | Conv naturelle | 6 personnes | 200-220° C | 4 h environ | |
| Canard | Conv naturelle | 1,5 kg | 200-220° C | 1 h 30 mins | |
| Dinde | Conv naturelle | 5/6 kg | 160-180° C | 2 h 30 - 3 h | |
| Gigot d'agneau | Conv naturelle | | 200-220° C | 15 mins/livre | |
| Poulet rôti | Conv naturelle | 1/1,5 kg | 220° C | 1 h environ | |
| Rôti de bœuf | Conv naturelle | | 240° C | 15 mins/livre | |
| Lapin rôti | Chaleur brassée | 800-1 kg | 200-220° C | 50-60 mins | |
| Bœuf bourguignon | Sole* | 6 personnes | 200° C | 1 h 30 | Cocotte fonte à couvert |
| Poulet en cocotte | Sole* | 1,5 kg | 210° C | 1 h 30 | Cocotte fonte à couvert |
| Agneau / Mouton | Tournebrotche | 1 kg | 275° C | 20-25 mins | Sans préchauf. |
| Brochettes | Gril | 6 pièces | 275° C | 2 x 8 mins | Retourner à mi-cuisson |
| Côte de porc | Gril | 6 pièces | 275° C | 2 x 8 mins | Retourner à mi-cuisson |

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PATISSERIES

| Recettes | Mode de cuisson | Quantité | °C cuisson | Temps de cuisson | Niveau gradin | Conseils |
|-----------------------------|--------------------|-----------|------------|------------------|---------------|----------------|
| Brioche | Chaleur brassée | 800 grs | 200° C | 45-50 mins | 1 | |
| Génoise | Chaleur brassée | | 180-200° C | 30-35 mins | 1 | moule Ø 27 |
| Pâte a choux | Chaleur brassée | 40 pièces | 190° C | 35 mins | 1 et 3 | 2 plaques |
| Fond de tarte | Chaleur brassée | 6 pers. | 180-200° C | 20-30 mins | 1 | Ø 27 |
| Pâte feuilletée ex: Bouchée | Chaleur brassée | 6 pièces | 200° C | 15-20 mins | 1 | |
| Crème caramel | Sole/Sole brassée* | 6 moules | 210-220° C | 20-25 mins | 1 | |
| Flan | Sole/Sole brassée* | 6 moules | 210-220° C | 20-25 mins | 1 | |
| Meringues | Sole/Sole brassée* | 1 plaque | 80-85° C | 4 h 30 | 1 | Ø profiteroles |
| St Honoré | Sole brassée* | 6 pièces | 190° C | 30-35 mins | 1 | |

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

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 ammoniacés.

LA TABLE DE CUISSON

• LES PARTIES EMAILLEES OU INOX

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 graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniacés 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. Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

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

• LAPLAQUE 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 pas 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 FOUR

• LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE A PATISSE-FIE

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

• LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser 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 additionné d'un détergent. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

• LE TIROIR

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

• 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. Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs.

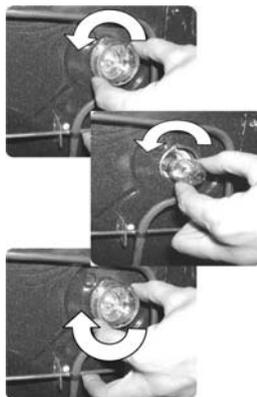
• LE JOINT PORTE DE FOUR

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• 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.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.



- Pour remplacer l'ampoule,
- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
 - . dévisser le cache-verre de protection
 - . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer,
 - . revisser le cache-verre de protection.

Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE - selon modèle -

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.

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 de d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes, rincer et sécher.

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

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE - selon modèle -

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 :

Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Retirer du four tous les accessoires** : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. 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.
- Fermer la porte du four.
- En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.
- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours. Ouvrir la porte de four.

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.**

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

1. Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position P. Le display affiche "Pyro".
2. **La durée de pyrolyse par défaut est de 1h30**, réglable de 1:30 heure à 2 heures par l'intermédiaire du programmeur (touches **B + E** ou **B + F**). Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 2h00, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 1h30.
3. Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin à l'aide du programmeur (touche C+F).
4. Lorsque tous les réglages sont terminés, confirmer en appuyant sur la touche A du programmeur – **ATTENTION, SANS CETTE CONFIRMATION LA PYROLYSE NE DEMARRE PAS ET LA PROGRAMMATION EST ANNULEE.**
Le display affiche le symbole .
5. Après avoir confirmé les paramètres, il n'est plus possible de les modifier, il faut alors annuler la programmation en repositionnant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec) et reprendre la procédure depuis le départ.
6. Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille.
7. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
8. A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement.
Le display affiche le symbole  tant que la porte est verrouillée puis .
9. Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera  - -  pour signaler que la porte est verrouillée.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

QUELLECUISTINTERE.COM

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.