



MARQUE: ARTHUR MARTIN

REFERENCE: M 6532 CCT

CODIC: 0301914

# **NOTICE D'UTILISATION**

**Cuisinière mixte 60 x 60  
M6532CC**

**ARTHUR MARTIN**  
 **Electrolux**

**Nous vous donnerons toujours plus.**

## Table des matières

<b>A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR</b>		<b>A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR</b>	<b>29</b>
<b>Avertissements importants</b> .....	<b>4</b>	<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b> ...	<b>30</b>
<b>DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE</b>	<b>6</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>31</b>
<b>L'INTERIEUR DU FOUR</b> .....	<b>7</b>	<b>CHANGEMENT DE GAZ</b> .....	<b>34</b>
<b>CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	<b>8</b>	<b>REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE</b> .....	<b>36</b>
<b>COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>9</b>		
<b>COMMENT UTILISER LE FOUR</b> .....	<b>10</b>		
Les accessoires du four .....	11		
<b>LES DIFFÉRENTES POSITIONS DE CUISSON</b> .....	<b>12</b>		
La cuisson traditionnelle .....	13		
La cuisson au maxi gril .....	14		
La cuisson des viandes .....	15		
La cuisson au tournebroche .....	16		
La cuisson par l'élément chauffant inférieur	17		
<b>CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>18</b>		
<b>CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR</b>	<b>20</b>		
<b>GUIDES DES CUISSONS</b> .....	<b>21</b>		
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>24</b>		
<b>EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>26</b>		
<b>CONDITIONS DE GARANTIE</b> .....	<b>27</b>		
<b>SERVICE APRES-VENTE</b> .....	<b>27</b>		

### Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :



Instructions de sécurité

1.2.3

Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



## Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

### Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veuillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- La façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- Pour cet appareil, nous vous proposons un écran de protection amovible de porte disponible en option auprès de votre revendeur (voir Chapitre "Caractéristiques techniques").
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Enlevez tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des foyers (torchons, feuille d'aluminium...).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Pour le bon coulissement du tiroir, assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous le tiroir.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- N'employez jamais le plateau multi-usages comme plat à rôtir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Eteignez tous les brûleurs ainsi que la plaque électrique et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou

bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre cuisinière assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.
- Vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois soient suffisamment refroidies avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

## Installation


- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Debranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si la cuisinière présente une quelconque anomalie.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT**". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.**



## Protection de l'environnement

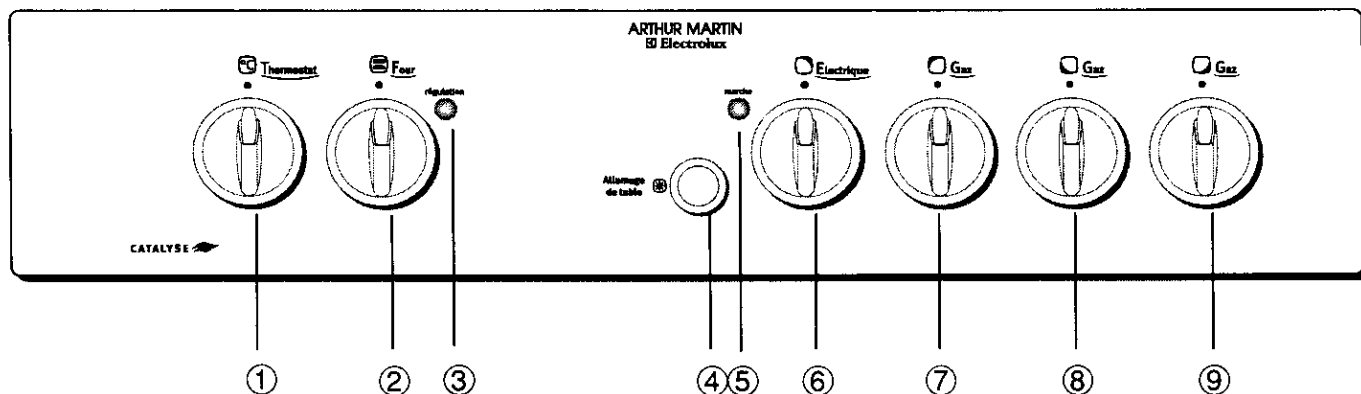
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

**Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.**

# DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

## Le bandeau de commandes

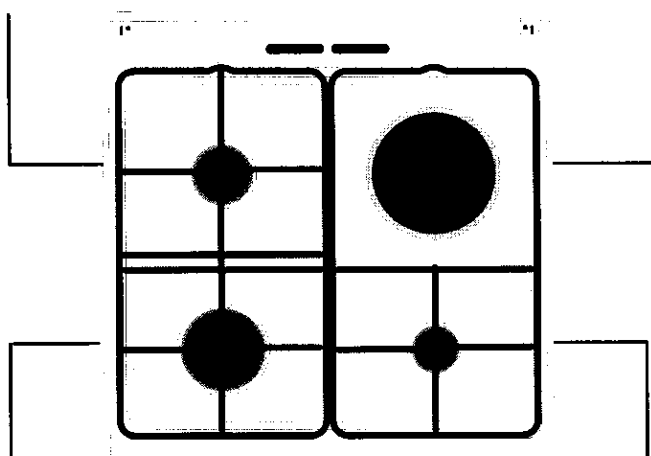


- ① Commande du thermostat de four
- ② Commande du sélecteur de fonctions du four
- ③ Voyant "régulation" (four)
- ④ Bouton d'allumage des brûleurs gaz
- ⑤ Voyant "marche" (table)
- ⑥ à ⑨ Commandes des foyers de table

## La table de cuisson

Brûleur semi-rapide  
2,00 kW

Plaque standard  
1,50 kW

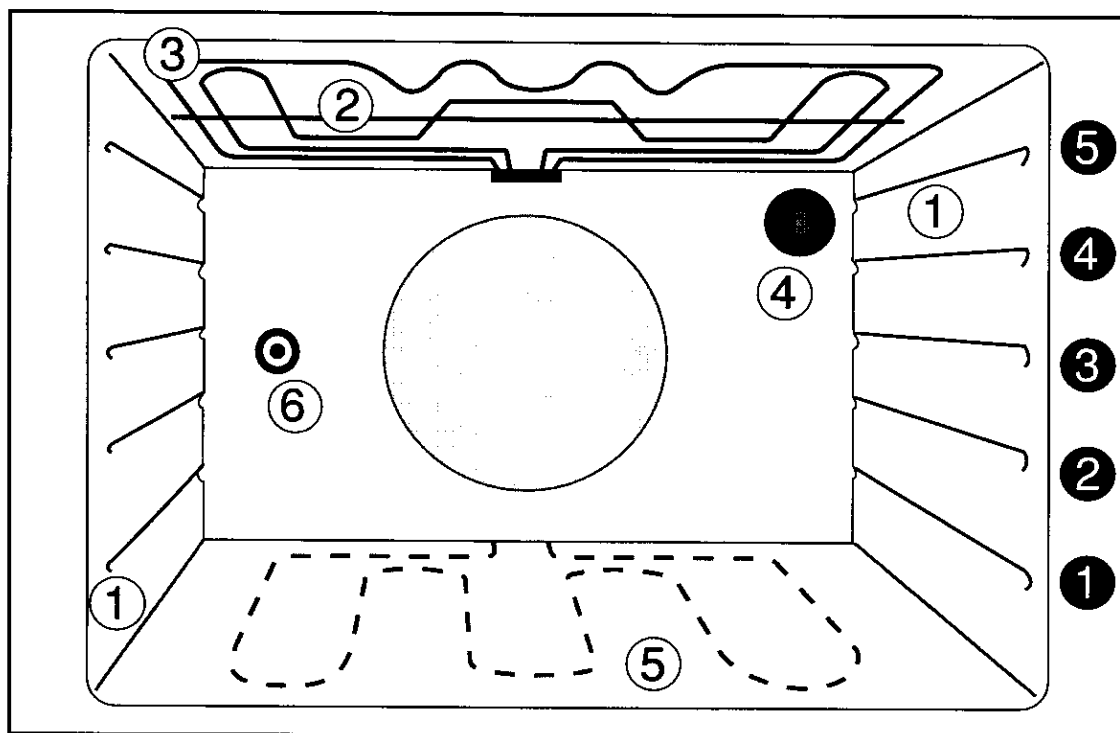


Brûleur rapide  
3,20 kW \*

Brûleur auxiliaire  
1,00 kW

\*en butane/propane : 3,0 kW

## L'INTERIEUR DU FOUR



- ① Gradins
- ② Gril
- ③ Élément chauffant supérieur
- ④ Eclairage du four
- ⑤ Élément chauffant inférieur situé sous la sole
- ⑥ Entraînement de la broche

① à ⑤ Niveaux de gradins

## CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### La table de cuisson

Avant la première utilisation de la plaque électrique, faites-la chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

### Le four

#### Premier nettoyage


Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

#### Première opération

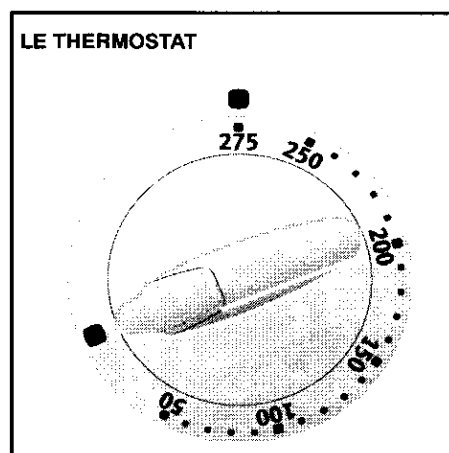
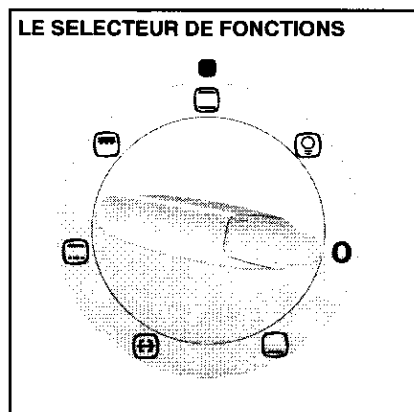


**Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

#### Comment procéder ?

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur 275°C.
5. Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Le mode, la durée et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.





# COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

## Les brûleurs gaz

### Pour allumer les brûleurs :

- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- en même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes)

ou

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

### Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

## Le foyer électrique : plaque standard

Elle offre 6 positions de cuisson.

Cette plaque chauffe vite et convient particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif (reportez-vous au chapitre "Guides des cuissons").

Le repère "0" correspond à la position arrêt.

Le repère "6" correspond à la position maxi.

### Pour allumer la plaque :

- Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
- Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "marche" s'allume.

### Pour éteindre la plaque

- Ramenez la commande sur la position "0".

Le voyant "marche" s'éteint sauf si le four fonctionne.

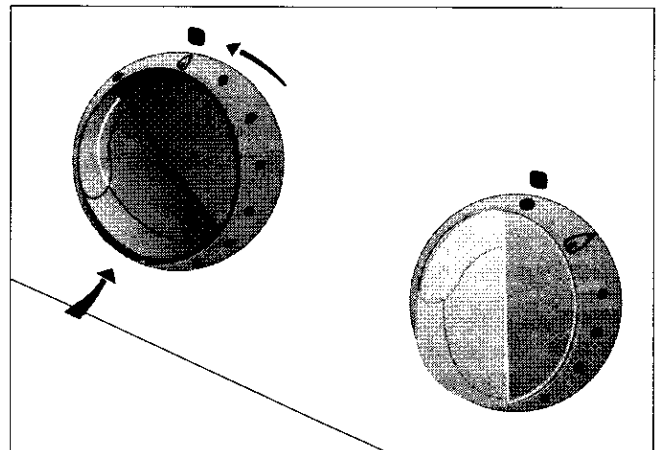
### Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette correspondant à la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

## Sécurité

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.
- Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.

**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**



# COMMENT UTILISER LE FOUR







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

## Les commandes de four

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions du four et du thermostat.

### Le sélecteur de fonctions

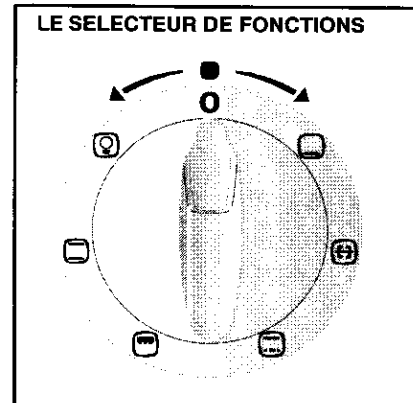
Pour sélectionner le mode de cuisson désiré, la commande du sélecteur de fonctions peut être tournée vers la droite ou vers la gauche :

- L'éclairage du four 
- La cuisson traditionnelle 
- La cuisson au maxi grill 
- La cuisson des viandes 
- La cuisson au tournebroche 
- La cuisson par l'élément chauffant inférieur 

Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur **■** puis le sélecteur de fonctions sur **0**.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

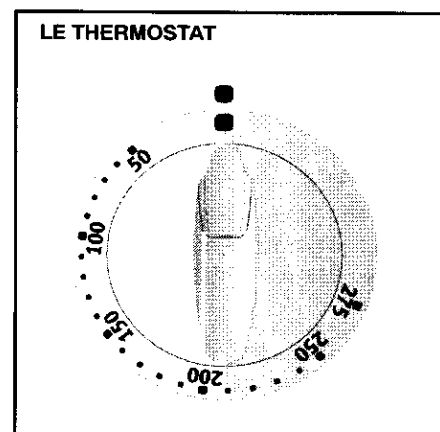


### Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. La température peut varier de 50°C à 275°C. Le thermostat régule la température du four.

### Le voyant régulation

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.



**⚠** Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur **■** et sélecteur de fonctions sur 0).

## Les accessoires du four



En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée de :

- 1 grille support
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

### La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.. Votre plat doit être centré sur la grille.

Vous pouvez l'utiliser dans les 2 sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

### Le plateau multi-usages

Il est employé pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

On l'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

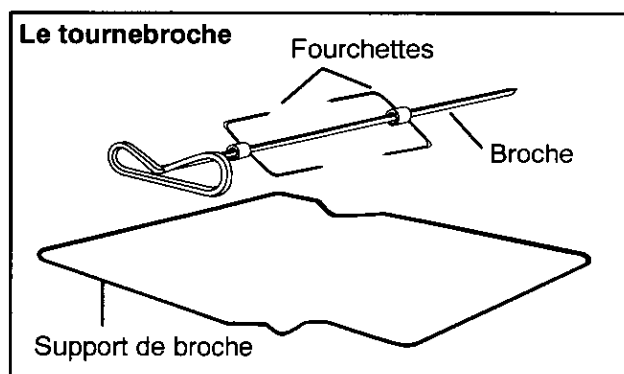
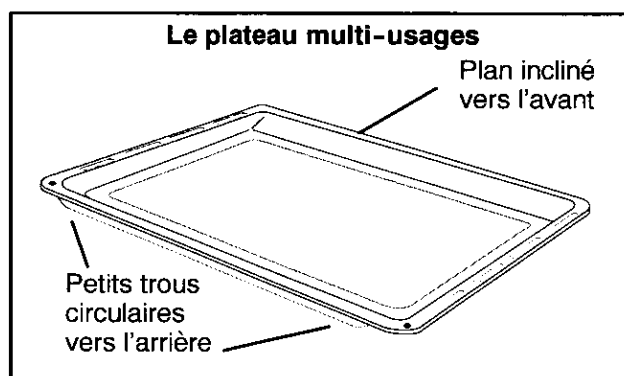
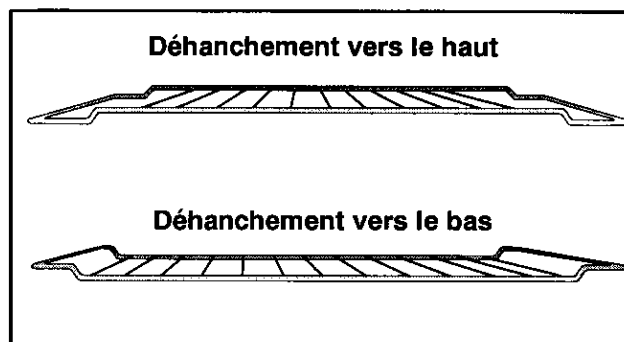
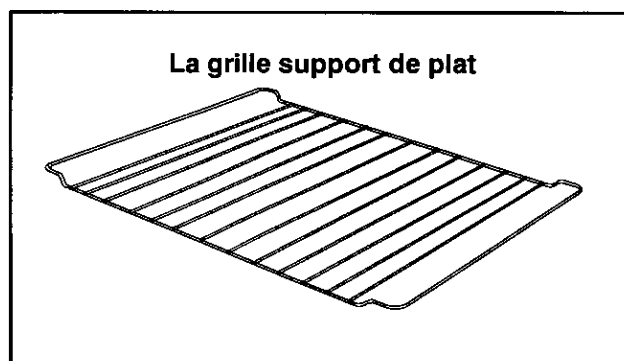


Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir une cuisson homogène.

### Le tournebroche

Il est composé de :

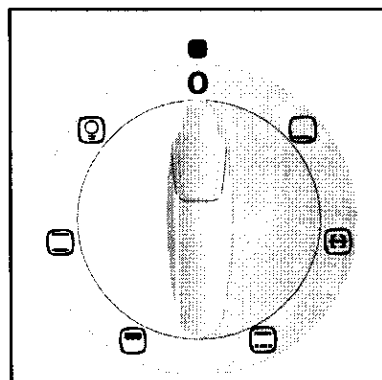
- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



# LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

## La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.



## La cuisson au maxi grill

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

## La cuisson des viandes

Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

## La cuisson au tournebroche

Elle permet de cuire les poulets, les rôtis à la broche.

## La cuisson par l'élément chauffant inférieur

Elle convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, flans et quiches lorraines.


## La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

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

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi. Consultez le guide des cuissons.

Durée de préchauffage :

- 6 minutes 30 environ pour atteindre 150°C.
- 9 minutes environ pour atteindre 200° C.

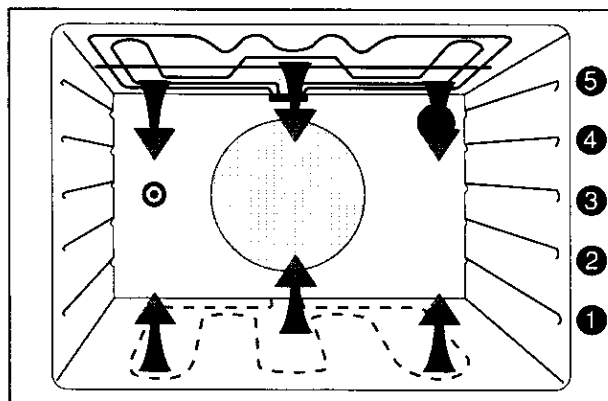
2. Enfourez votre plat dès que le voyant "régulation" est éteint.

### La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Dans ce cas, placez le thermostat sur la graduation minimum.

Ensuite, enfourez la préparation directement sans préchauffage.



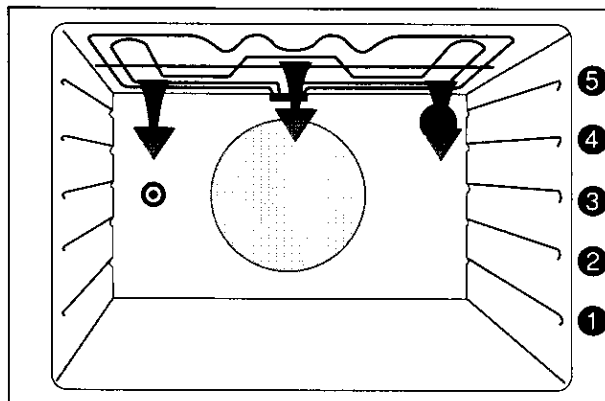
## La cuisson au maxi grill



L'utilisation du grill se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.


Toutes les cuissons au grill doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande (côtes de porc, saucisses, ...) qui restent moelleuses, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).



## Comment procéder ?

### Les grillades


1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.

Lorsque le grill est rouge :

4. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.

### Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

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



## La cuisson des viandes

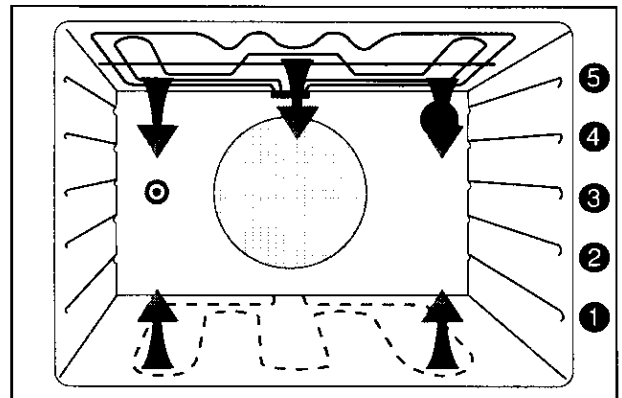
Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.

### Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi.
2. A la première extinction du voyant "régulation", enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position  réservée à la cuisson des viandes rôties.



6

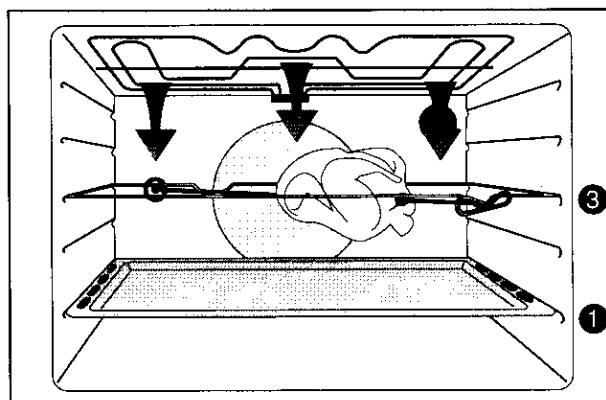
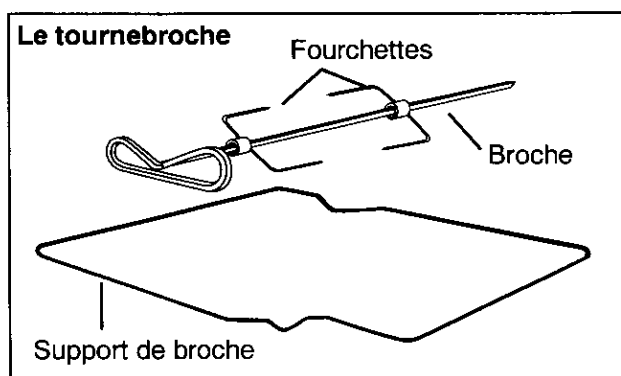
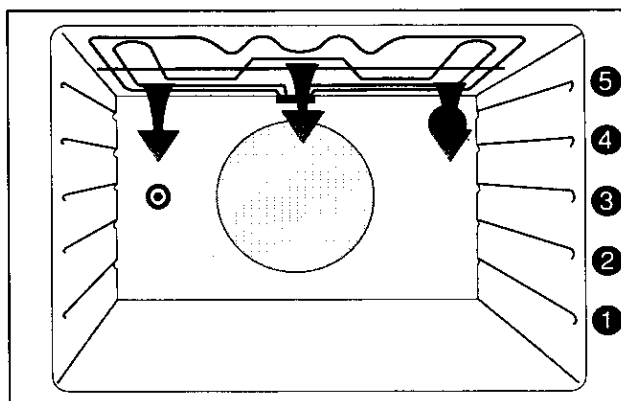
## La cuisson au tournebroche (⊕)



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

### Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Placez le sélecteur de fonctions sur la position (⊕) puis le thermostat sur 250°C.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat puis le sélecteur de fonctions sur la position **Arrêt**.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four: le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.






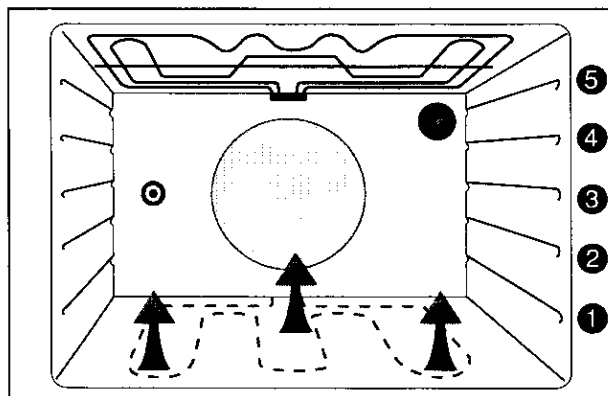
## La cuisson par l'élément chauffant inférieur

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des flans et des quiches lorraines.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi.
2. Enfournez votre plat dès que le voyant "régulation" est éteint.



## **CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON**



**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

### **Les brûleurs gaz**

#### **Choix des récipients**

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

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

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée. Ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

#### **Conseils pratiques**

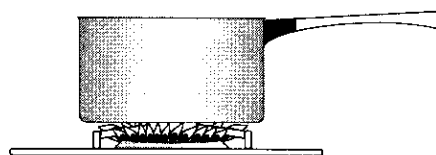
Pour la réussite de certaines préparations délicates (par exemple : crème anglaise, sauce béchamel, riz au lait...), nous vous suggérons ces quelques conseils :

- utilisez de préférence un récipient de 16 cm de diamètre maximum,
- utilisez de préférence le brûleur avant droit.

#### **Pour un bon allumage de vos brûleurs**

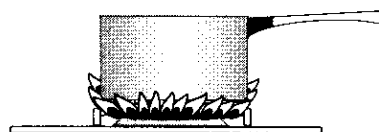
- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux des brûleurs soient :
  - correctement remis en place,
  - et parfaitement secs.

#### **Bonne utilisation**



#### **Mauvaise utilisation**

**(gaspillage d'énergie)**



## La plaque électrique

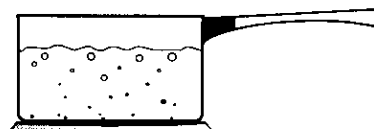
- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position **Arrêt** avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...), positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

## Choix des récipients

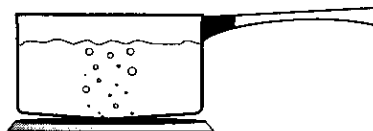
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque :

- 18 à 22 cm de diamètre
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

### Bonne utilisation



### Mauvaises utilisations





## CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR

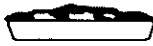

### Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

### Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

- A) l'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis,
- B) la fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

### Conseils pratiques



**Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**



**Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

### Pour réaliser des économies d'énergie

- Prenez l'habitude d'éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Pendant ce laps de temps, n'ouvrez pas la porte, la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée dans le four.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four.














# GUIDES DES CUISSONS

## Guide des cuissons sur la plaque électrique



















Préparations	Plaque électrique
Maintien au chaud : beurre et chocolat fondus	1
Mijotage : sauces délicates, riz, légumes secs	2
Maintien à ébullition : pâtes, pommes de terre, légumes frais, potages	3
Cuisson à la poêle : veau, porc, omelette	4
Cuisson à la poêle : boeuf, crêpes	5
Fritures	6

## Guide des cuissons au tournebroche et au maxi grill

Toutes les cuissons au grill doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
<b>GRILLADES</b> 3 minutes de préchauffage							
Poulet au tournebroche			3	-	250	60 - 70	Tournebroche, plateau multi-usages
6 côtes de porc			5		250	10 - 20	Grille support, plateau multi-usages
7 - 12 saucisses, merguez			5		250	8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)			4		250	15 - 21	Grille support, plateau multi-usages
Côte de boeuf			4		250	35 - 40	Grille support, plateau multi-usages

## Guide des cuissons par l'élément chauffant inférieur








Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Quiche lorraine			3		220	35 - 40	Grille support, tourtière
Pizza			3		220	15 - 20	Grille support, tourtière
Flan (pâte brisée)			2		220	40 - 45	Grille support, tourtière
Flan aux fruits frais (pâte brisée)			2		220	40 - 45	Grille support, tourtière
Flan (pâte feuilletée)			3		220	40 - 45	Grille support, tourtière
Flan (pâte feuilletée)			3		210	40 - 45	Grille support, tourtière














































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

































## Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50-60°C	3 140°C	5 180°C	7 220°C	9 260°C
2 90-110°C	4 160°C	6 200°C	8 240°C	10 270-280°C

### Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

- Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 6 minutes 30 environ pour atteindre 150°C  
 durée : 9 minutes environ pour atteindre 200°C
- Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 7 minutes 30 environ pour atteindre 200°C
- Pour les cuissons position  mode de préchauffage  temps de préchauffage similaires au mode 

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			2		80	-	-
<b>VIANDES</b>							
Rôti de boeuf, 1kg			2		240	35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			2		240	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			2		210	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			2		200	60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			2		220	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
<b>POISSONS</b>							
Poissons entiers			2		180	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poisson filets			2		180	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
<b>LEGUMES</b>							
Gratin dauphinois			2		200	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			2		220	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			2		200	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
<b>ENTREES</b>							
Croûtes feuilletées			3	-	230	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			2		200	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			2	-	200	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			3		220	15 - 25	Grille support, tourtière
Quiche lorraine			1		230	35 - 40	Grille support, tourtière

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
<b>PÂTISSERIES</b>							
Biscuit de Savoie			3		160 - 175	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			3	-	180 - 190	15 - 20	Plateau multi-usages
			1		180 - 190	20 - 25	Grille support, moule à brioche
Cake aux raisins			2		170 - 180	50 - 60	Grille support
Génoise			3		160 - 170	35 - 40	Grille support
Kouglof			2		180 - 190	35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			3	-	90 - 100	90 - 120	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux			3	-	200	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			3		170	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			3	-	160	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			3		210	40 - 45	Grille support, tourtière
Tarte aux fruits (pâte levée)			3		180	30 - 35	Grille support, tourtière

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette soit sur la position **Arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détremper, mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

## Nettoyage du couvercle

Nettoyez-le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

## Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

## Brûleurs gaz (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient bien en place et parfaitement secs.

## Plaque électrique

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position **Arrêt** (les voyants et la lampe de four éteints).

Utilisez une éponge humide et un détergent, rincez et séchez.

Si nécessaire, faites chauffer la plaque préalablement pour carboniser les salissures.

La plaque doit être maintenue bien sèche.

Périodiquement, vous pouvez l'essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

## Bandeau de commande et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

## Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.



## Nettoyage du four



La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

N'utilisez pas les foyers de cuisson de la table pendant le nettoyage.

Nous vous recommandons d'utiliser l'écran de protection amovible de porte en cas de présence éventuelle de jeunes enfants (référence de l'écran au chapitre "Caractéristiques techniques").

## Entretien de la sole (partie inférieure)

### Entretien régulier

Recouverte d'**émail lisse**, elle doit être nettoyée avant les opérations ci-dessous pour éviter de recuire les salissures.

Lavez la sole avec une éponge et un détergent pour retirer les projections grasses. Une éponge légèrement abrasive peut être utilisée.

### Entretien périodique

Utilisez des produits spéciaux du commerce.



**Le produit décapant doit être vaporisé uniquement sur la sole.**

## Nettoyage catalytique

### Principe

Les parois latérales et le fond du four sont recouverts d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur pendant la cuisson.


Cependant, lors de cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades...), la durée de cuisson ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Vous pouvez procéder comme suit :

1. Levez le couvercle.
2. Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plateau multi-usages).
3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
4. Placez le thermostat sur 250°C puis laissez chauffer pendant 5 minutes.
5. Ensuite, placez le sélecteur de fonctions sur la position  pendant 20 minutes si vous partez d'un four déjà chaud.  
A partir d'un four froid, comptez 40 minutes de nettoyage.



**Vous réaliserez des économies d'énergie si vous effectuez ces opérations immédiatement à la suite d'une cuisson, votre four étant déjà chaud.**

## Entretien périodique

Afin de carboniser les projections grasseuses après plusieurs cuissons de viande, vous pouvez faire chauffer le gril seul, sélecteur de fonctions sur  et thermostat sur 250°C pendant 10 minutes.



**Nous vous recommandons de ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux ou grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.**

## Nettoyage des accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et de les essuyer.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

Symptômes	Solutions
<b>Aucun brûleur ne s'allume</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'arrivée du gaz est ouverte,</li> <li>• la position du tuyau gaz est correcte,</li> <li>• la bouteille ou la cuve n'est pas vide,</li> <li>• les fusibles sont en bon état,</li> <li>• l'appareil est correctement branché,</li> <li>• qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> </ul>
<b>Un brûleur ne s'allume pas</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'ensemble du brûleur est bien remonté,</li> <li>• le brûleur n'est pas mouillé,</li> <li>• la bougie d'allumage est propre et sèche.</li> </ul>
<b>La plaque électrique et le four ne fonctionnent pas</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les fusibles sont en bon état,</li> <li>• l'appareil est correctement branché,</li> <li>• qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> </ul>
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la position de préchauffage est correcte (voir chapitre "Guides des cuissons"),</li> <li>• la durée et la température de préchauffage sont correctes,</li> <li>• la position de cuisson est adaptée,</li> <li>• la température sélectionnée est correcte,</li> <li>• la durée de cuisson est adaptée,</li> <li>• la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four,</li> <li>• le récipient de cuisson est bien adapté.</li> </ul>
<b>Le four fume</b>	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le four ne nécessite pas de nettoyage,</li> <li>• la préparation ne déborde pas,</li> <li>• il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four,</li> <li>• la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées, plus particulièrement pour la position "Cuisson des viandes" (voir chapitre "Guides des cuissons").</li> </ul>

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur.

# CONDITIONS DE GARANTIE

## Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

## Conditions d'application

Pour une application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

## Réserves

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

## Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

# SERVICE APRES-VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "**EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT**". Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter l'Assistance Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



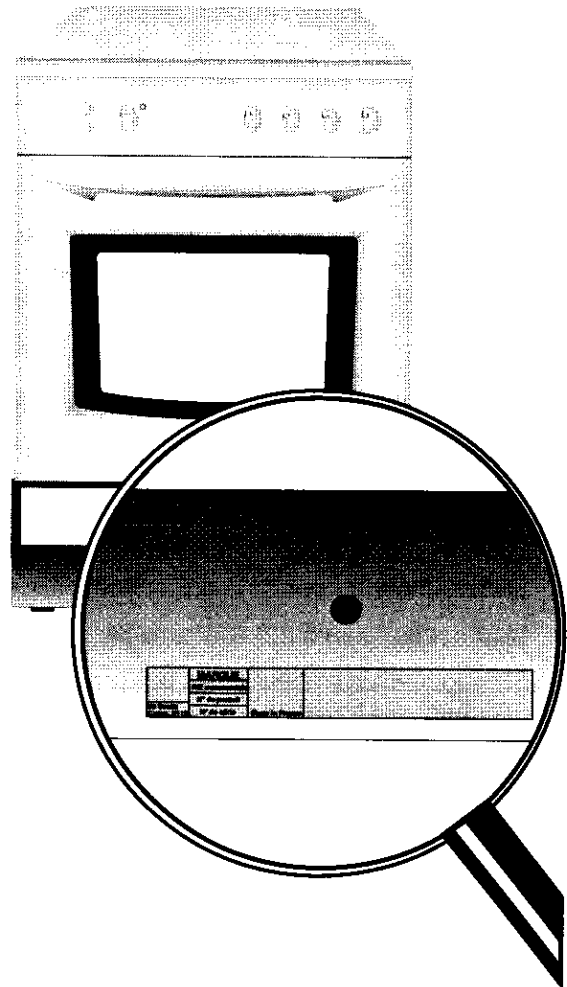
En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil.

**i La plaque signalétique**

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est visible sur le socle de l'appareil, en façade, lorsque le tiroir est enlevé (reportez-vous au chapitre "INSTALLATION").

**Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente.**



	<b>MARQUE</b>		
	Réf commerciale		
	N° de produit		
60 Senlis Const. N110	N° de série	Made in France	

# A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

## Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 21 m<sup>3</sup>/h.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

## Raccordement électrique

Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif : 50 Hz (reportez-vous au **Tableau n° 1** au chapitre "Installation").

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## Raccordement à un réseau gaz

Vérifiez que :

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changer le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- normes DTU P 45-204 - installations de gaz.
- règlement sanitaire départemental.
- norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

**Notre responsabilité ne saurait être envisagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

## Référence commerciale

Type de la cuisinière  
Appareil isolé  
Appareil réglé en gaz naturel  
Conversion possible en gaz butane, propane  
Pays de destination / Catégorie  
Débit calorifique total  
Débit massique total  
Raccordement électrique

**M6532CC**

2021

Classe 1

FR III<sub>1c2E+3+</sub>

6,2 kW

435 g/h

230 V 50 Hz

<b>La table de cuisson</b>	Couvercle de table Grilles de table Foyer avant droit Foyer arrière droit Foyer avant gauche Foyer arrière gauche Allumage électronique	tôle 2 grilles support de casseroles en acier émaillé brûleur auxiliaire 1,00 kW plaque standard 1,50 kW Ø180 mm brûleur rapide 3,20 kW * brûleur semi-rapide 2,00 kW
<b>Le four</b>	Four Puissance du four Gril Puissance du gril Eclairage de four Nettoyage	électrique 2,40 kW électrique 2,90 kW ampoule 25 W type E14 catalyse
<b>Accessoires</b>	1 grille support 1 plateau multi-usages 1 ensemble tournebroche Tiroir de rangement des accessoires Cordon de raccordement électrique	1,20 m
<b>Dimensions</b>	Hauteur couvercle fermé Hauteur au plan de cuisson Largeur Profondeur Poids	86,8 cm 85 cm 59,5 cm 61,8 cm 46,5 kg
<b>Options disponibles auprès de votre revendeur</b>	Ecran de protection amovible de porte	BRUN : référence KPFARSM2 N° : 949914301 BLANC : référence KPFARSW2 N° : 949914201

\* Butane/propane : 3,0 kW

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68 et basse tension 73/23.

# INSTALLATION

## Mise en place de l'appareil

### Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig.1). L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.

### Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds réglables à l'arrière permettant une parfaite mise à niveau.

Pour visser ou dévisser les pieds, utilisez une clé plate n° 32.

### Dégagement et remontage du tiroir

Pour consulter la plaque signalétique où figurent la référence commerciale et le numéro de série de votre cuisinière, il vous suffit de dégager le tiroir, comme suit :

1. coulissez le tiroir vers l'avant jusqu'à l'agrafe "butée",
2. à l'aide d'un tournevis fin, enlevez l'agrafe "butée" en soulevant,
3. enfin, dégagez le tiroir complètement.

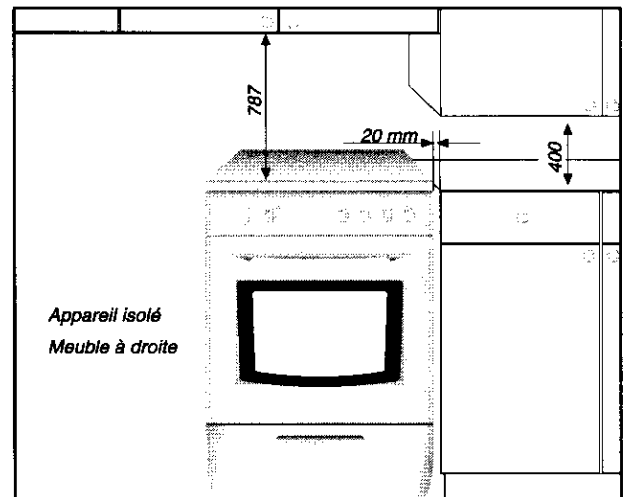
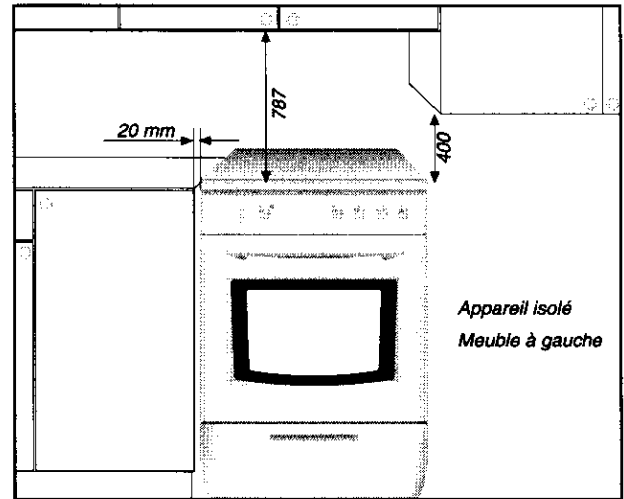
Pour remonter le tiroir :

1. procédez à l'inverse, en s'assurant que le tiroir est suffisamment engagé dans ses glissières pour repositionner l'agrafe "butée".

Classe 1

Fig.1

Appareil isolé



## Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

### Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n° 2**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

## Choix du tuyau ou tube pour un appareil isolé (classe 1)

### 1- Pour les gaz distribués par réseau :

#### Tube souple :

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (Fig. 2).
- Veillez à l'enfoncer jusqu'en butée et à le fixer avec un collier.

#### Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (Fig.3).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

#### Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

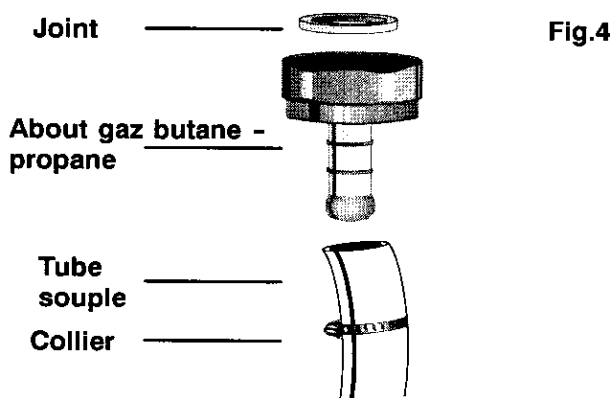
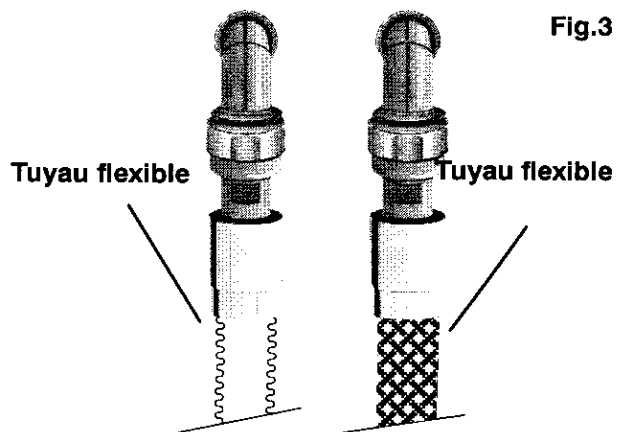
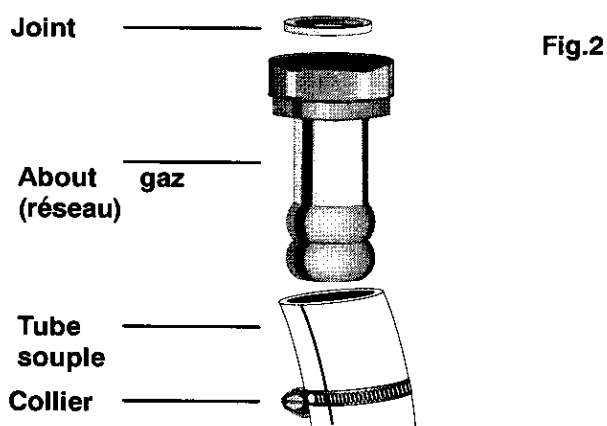
### 2- Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

- Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum de 1 m ; cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (Fig.4).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier à chaque extrémité.

### Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NFD 36-121 ou NFD 36-103 ou NFD 36-107 pour les gaz naturels ou XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour les gaz butane et propane.





## Raccordement électrique

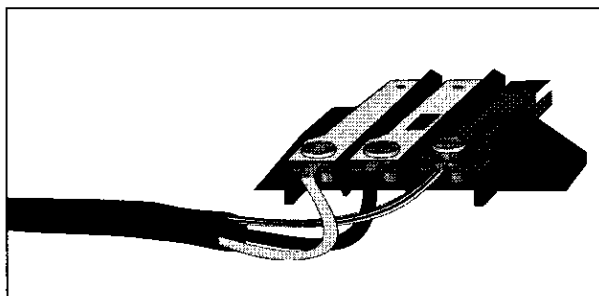
Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm,
- calibre de fusible : consultez le **Tableau n° 1**.

### Comment procéder ?

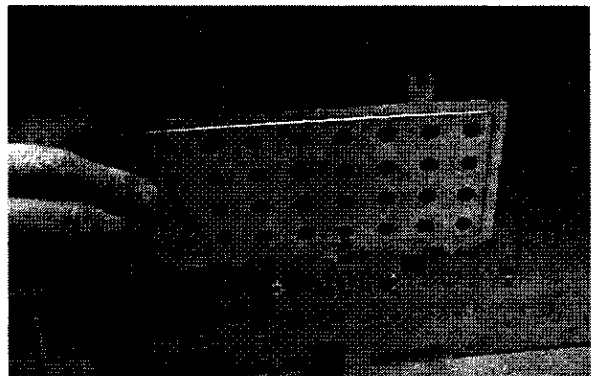
1. Dévissez les 2 vis de la trappe de raccordement située à l'arrière de l'appareil,
2. retirez la trappe de raccordement,
3. desserrez les 2 vis de l'arrêt de traction, situé sous le carter,
4. introduisez l'extrémité du câble dans le trou au dessus de l'arrêt de traction,
5. ensuite, connectez le câble à la barrette de raccordement conformément au **Tableau n° 1** et à la **Fig. 5**,
6. resserrez les 2 vis de l'arrêt de traction,
7. remettez la trappe de raccordement :
  - engagez les 3 ergots inférieurs de la trappe à l'intérieur de la découpe du carter,
  - refermez la trappe par le bord supérieur,
8. et enfin, remettez les 2 vis.

**Fig.5**



**Tableau n° 1**

Type de branchement	Monophasé
Tension du réseau	230 V
Type de câble de raccordement	H05 VV-F (2,5 mm <sup>2</sup> )
Calibre du fusible ou du disjoncteur	25A



## CHANGEMENT DE GAZ

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil. Pour l'utilisation en air propané/air butané, consultez votre Service Après-Vente.

Pour changer le type de gaz de la table de cuisson, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs,
- modifier les réglages de débit réduit,
- vérifier le mode de raccordement gaz.

### Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Tableau n° 2**).

Tableau n° 2

Brûleurs	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Butane / Propane		Gaz naturel		
			Injecteurs	g/h	Injecteurs	dm <sup>3</sup> /h 15° C	
						G20 20 mbar	G25 25 mbar
<b>Auxiliaire (Ø55mm)</b>	1	0,3	50	72	70	95	111
<b>Semi-rapide (Ø71mm)</b>	2	0,4	71	145	96	190	222
<b>Rapide (Ø102mm)</b>	3,2 - 3 (**)	0,6	88	218	121	305	354
<b>PRESSIION D'ALIMENTATION</b>		nom.mbar(*)	28-30/37		20-25		
		min.mbar(*)	20 (Butane)		17 (G20)		
		max.mbar(*)	45 (Propane)		25 (G25)		

(\*) 1 mbar = 10 mm de colonne d'eau

(\*\*) butane-propane

#### Important :

Dans le cas d'un changement de gaz, vous devez cocher le nouveau réglage et rayer l'ancien sur la plaque signalétique.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

**Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir, ci-après).**

## Réglage des débits réduits des brûleurs de table

### Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Assurez-vous que l'appareil n'est plus raccordé au réseau électrique.
2. Levez le couvercle.
3. Allumez les brûleurs en position maxi.
4. Placez les boutons de commande en position mini.
5. Retirez tous les boutons de commande (**Fig.6**).
6. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig.7**). Elle est accessible avec un tournevis.
7. Procédez en suivant les indications du **Tableau n°3**.

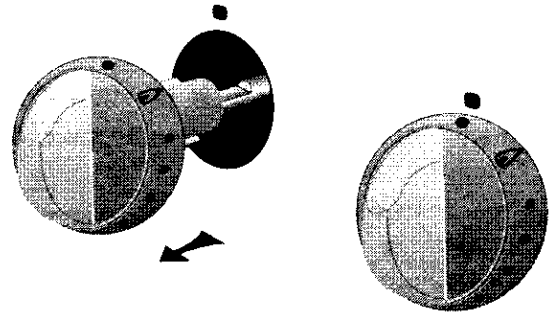


Fig.6

### Vérification :

- Remontez les boutons de commandes. Allumez les brûleurs.
- Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.

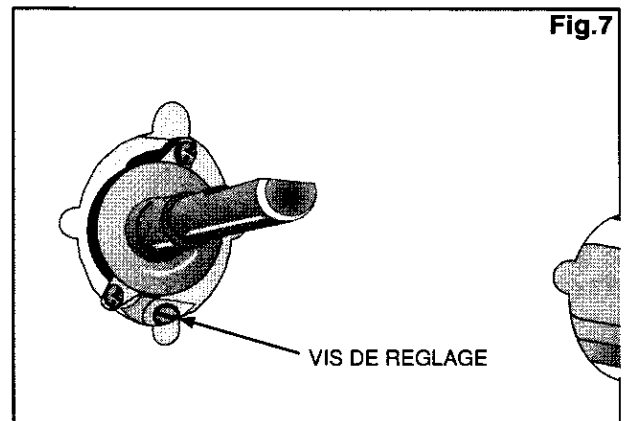



Fig.7

Tableau n° 3

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

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE



Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur  puis sélecteur de fonctions sur 0).

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

### Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.

