



MARQUE: ARTHUR MARTIN

REFERENCE: CM 6370

CODIC: 0791997

**ARTHUR MARTIN** 

**NOTICE  
D'UTILISATION**

Cuisinière  
à four  
multifonction  
pyrolyse

**LA MARQUE RÉFÉRENCE**

Coller ici, l'étiquette de consommation d'énergie  
jointe à la notice de votre appareil.

**REÇU LE**  
**29 JAN. 1993**

**VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE**

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté  
par votre fournisseur.

**IMPORTANT**

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de  
rechange, il est indispensable de spécifier sur la commande,  
le numéro de l'appareil et le numéro de série.

Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le  
certificat de garantie en votre possession.



**ATTENTION**

Pour votre sécurité et pour le bon fonctionnement de votre  
appareil, exigez les pièces de rechange "certifiées constructeur".

Appareils conformes à la norme sur les perturbations des ondes radio-électriques  
(Directive C.E.E. 87-308).

● conseils de sécurité	_____	p. 2
● votre appareil	_____	p. 3
● la table de cuisson	_____	p. 4
● le four	_____	p. 9
● les cuissons sur 1 niveau	_____	p. 12
● le turbo-grill	_____	p. 13
● la cuisson des viandes rôties	_____	p. 14
● les cuissons groupées	_____	p. 16
● les cuissons au grilloir	_____	p. 19
● les cuissons au tournebroche*	_____	p. 21
● le tableau des cuissons	_____	p. 22
● la décongélation	_____	p. 24
● l'entretien	_____	p. 25
● le nettoyage du four par pyrolyse	_____	p. 26
● la partie technique	_____	p. 30
• la partie gaz	_____	p. 31
• la partie électrique	_____	p. 34
● remplacement	_____	p. 36

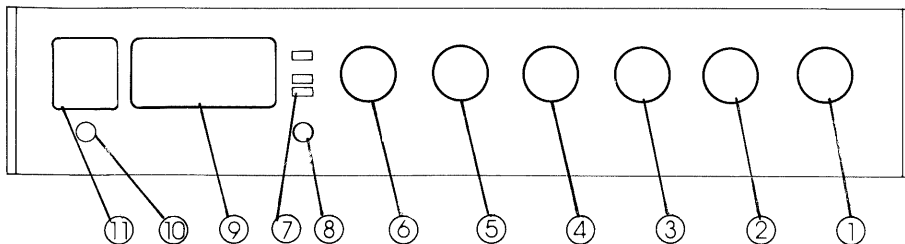
Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire, à l'exclusion d'autres fins, notamment le chauffage d'une pièce.

\* Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.

# RAPPEL

- Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez qu'aucune étiquette publicitaire et/ou pellicules de protection ne sont encore collées sur l'appareil.
- **Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le** pour vous permettre d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions. Si vous rencontrez un problème dans l'utilisation de votre appareil, relisez attentivement votre mode d'emploi : cela peut vous permettre de le résoudre sans avoir à faire appel inutilement au Service Après-Vente.
- Si votre cuisinière présente néanmoins un problème nécessitant une intervention, souvenez-vous que vous ne devez **JAMAIS ESSAYER DE LA REPARER VOUS-MEME** : ceci peut être la cause de blessures graves : en cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué votre achat...) veuillez nous consulter, nous vous communiquerons alors l'adresse d'un Service Après-Vente proche de votre domicile.
- **Exigez toujours les pièces de rechange d'origine.**
- Avant tout remplacement ou nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du secteur.
- Pendant certaines phases de fonctionnement du four, la porte atteint des températures élevées : surveillez donc les jeunes enfants qui se trouveraient à proximité de l'appareil. Pour augmenter les garanties de sécurité déjà existantes sur votre appareil et surtout pour la protection des jeunes enfants, vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur une grille de protection amovible.
- Ne laissez jamais un enfant se tenir assis ou debout sur la porte ouverte de la cuisinière : celle-ci peut basculer, causant ainsi des blessures graves
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil, (comme 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 (plaque de cuisson en fonctionnement par exemple) ou bien que son fil ne risque pas de se coincer dans la porte du four.
- Si vous effectuez des fritures dans de l'huile ou de la graisse (pommes de terre frites, beignets), surveillez toujours attentivement ces cuissons : les graisses surchauffées s'enflamment facilement).

# VOTRE APPAREIL



**Tables de cuisson gaz, électriques, et mixtes (2 brûleurs, 2 plaques électriques).**

**Tables de cuisson mixtes (3 brûleurs et 1 plaque électrique).**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>① Foyer AV droit</li> <li>② Foyer AR droit</li> <li>③ Foyer AR gauche</li> <li>④ Foyer AV gauche</li> <li>⑤ Thermostat du four + éclairage du four</li> <li>⑥ Sélecteur du four</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>① Foyer AV droit</li> <li>② Foyer AV gauche</li> <li>③ Foyer AR gauche</li> <li>④ Foyer AR droit</li> </ul> |
|---|--|

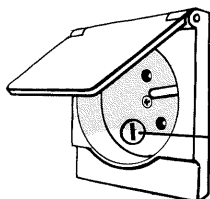
Table de cuisson

Four

Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau, commandes, programmateur...) à faible température. Il est donc normal que vous l'entendiez quelques minutes après la mise en marche du four, et également après l'arrêt total de celui-ci.

- ⑦ Voyants : ① (marche/arrêt), (régulation du four), pyrolyse
- ⑧ Commande tournebroche \*
- ⑨ Programmateur \* ou minuteur \*
- ⑩ Allumage électrique des foyers gaz \*
- ⑪ Prise de courant \*

## prise de courant



Accès au fusible  
6 ampères

La prise de courant vous permet de brancher des petits appareils dont la puissance maximale n'excède pas 1 kW.

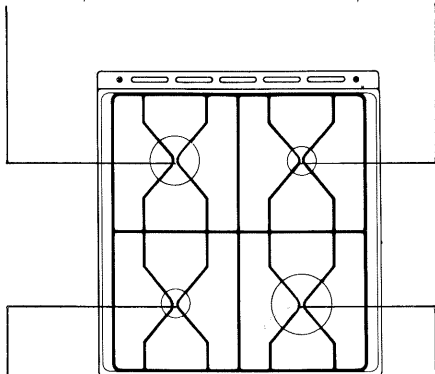
\* Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.

# LA TABLE DE CUISSON\*

Votre cuisinière est équipée de l'une de ces tables de cuisson.

## table de cuisson gaz

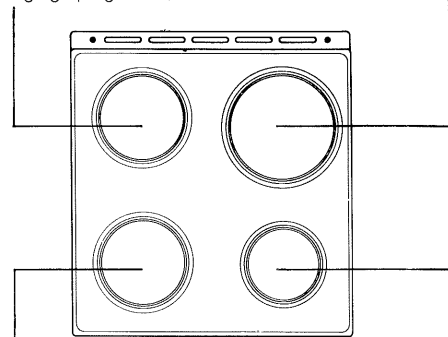
Brûleur rapide 2,62 kW      Brûleur semi-rapide 1,75 kW



Brûleur semi-rapide 1,75 kW      Brûleur rapide 3,26 kW

## table de cuisson électrique

Plaque à limiteur 2,00 kW  
ou standard 1,50 kW ou à  
réglage progressif 2,00 kW



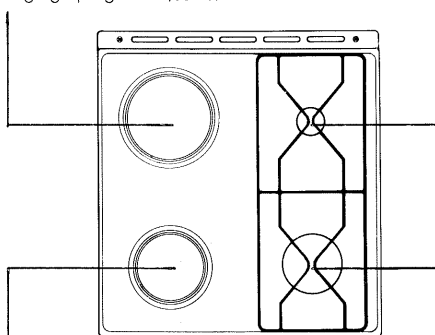
Plaque standard 2,00 kW

Plaque automatique 2,00 kW  
ou limiteur 2,00 kW ou à  
réglage progressif 2,00 kW

Plaque automatique 1,50 kW  
ou limiteur 1,50 kW  
ou standard 1,00 kW ou à  
réglage progressif 1,50 kW

## tables de cuisson mixtes

Plaque à limiteur 2,00 kW  
ou standard 1,50 kW ou à  
réglage progressif 2,00 kW



Plaque à limiteur 2,00 kW  
ou standard 1,50 kW ou à  
réglage progressif 2,00 kW

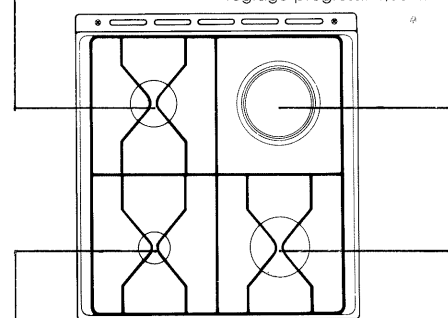
Brûleur semi-rapide 1,75 kW

Brûleur rapide 3,26 kW

Brûleur semi-rapide 1,75 kW

Brûleur rapide 2,62 kW

Plaque automatique 1,50 kW  
ou limiteur 1,50 kW  
ou standard 1,00 kW ou à  
réglage progressif 1,50 kW



Brûleur rapide 2,62 kW

Plaque automatique 1,50 kW  
ou limiteur 1,50 kW  
ou standard 1,00 kW ou à  
réglage progressif 1,50 kW



Brûleur semi-rapide 1,75 kW

Brûleur rapide 3,26 kW

# les foyers gaz\*



Votre table de cuisson est équipée de **brûleurs à "ralenti progressif"**.

Ceux-ci se caractérisent par leur grande souplesse de réglage, ils vous permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit  et le débit réduit  ,
- de repérer la position convenant à chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.

## allumage des brûleurs

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité : il est impossible de tourner la manette sans la pousser.

Allumage manuel	Allumage électrique*
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pour allumer :</b> Présentez une flamme au brûleur puis poussez et tournez la manette du brûleur choisi, de la droite vers la gauche jusqu'au repère "  "</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pour allumer :</b> Poussez et tournez la manette du brûleur choisi de la droite vers la gauche jusqu'au repère "  " Appuyez simultanément sur le poussoir d'allumage électrique et relâchez-le immédiatement : une étincelle jaillit de la bougie et enflamme le gaz au brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, renouvelez l'opération.</li></ul>

- **Pour éteindre**, tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'à la butée, sur la position "●" (arrêt). Le verrouillage de sécurité est en place.

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.
- Les couronnes des brûleurs sont fixées par un clip sur l'appareil. Si vous avez démonté le brûleur pour le nettoyer, assurez-vous, avant l'allumage :
  - 1 que les couronnes des brûleurs sont bien enclenchées sur leur fixation,
  - 2 que les chapeaux des brûleurs sont en place.



# les foyers électriques\*

## plaque automatique à thermostat

Elle comporte en son centre un palpeur qui contrôle automatiquement la puissance de la plaque en fonction de la température du récipient avec lequel il est en contact. La température désirée est maintenue constante par le thermostat.

- Des repères de 1 à 12 permettent de satisfaire à toutes les cuissons. Le repère "●" ou "0" selon le modèle correspond à la position arrêt.
- Le réglage de la température s'effectue en tournant la manette de la gauche vers la droite jusqu'au repère choisi ; le voyant de marche s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, tournez la manette de la droite vers la gauche jusqu'à la position arrêt, le voyant de marche s'éteint (sauf si une autre plaque est en fonctionnement).

Si votre appareil est équipé d'un programmeur, il se peut qu'une des plaques de cuisson soit programmable : ceci est indiqué dans la fiche d'identification jointe à votre appareil. Pour l'utilisation programmée de cette plaque, reportez-vous au feuillet de programmeur joint à la notice.

Pour une utilisation non programmée, assurez-vous que le programmeur se trouve sur la position manuelle.

## plaques "rapide à limiteur" ou "standard"

Ces plaques offrent le choix entre 6 allures de chauffe. La plaque rapide à limiteur repérée par un point rouge convient particulièrement aux cuissons demandant un démarrage rapide à feu vif.

- Le repère "●" ou "0" selon le modèle, correspond à la position arrêt.
- Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche jusqu'au repère choisi, le voyant de marche s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, ramenez la manette sur la position arrêt, le voyant de marche s'éteint (sauf si une autre plaque est en fonctionnement).

## plaque à réglage progressif

Elle offre le choix entre 12 positions de cuissons (repérées de 1 à 12), et une plage de "mijotage doux" entre 0 et 1.

- Le repère "●" ou "0" correspond à la position arrêt.
- Sa souplesse permet d'affiner au maximum le réglage de la cuisson, et de cuisiner ainsi avec une plus grande précision.
- Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche jusqu'au repère choisi. Le voyant de marche s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, ramenez la manette sur la position arrêt.

## nos conseils

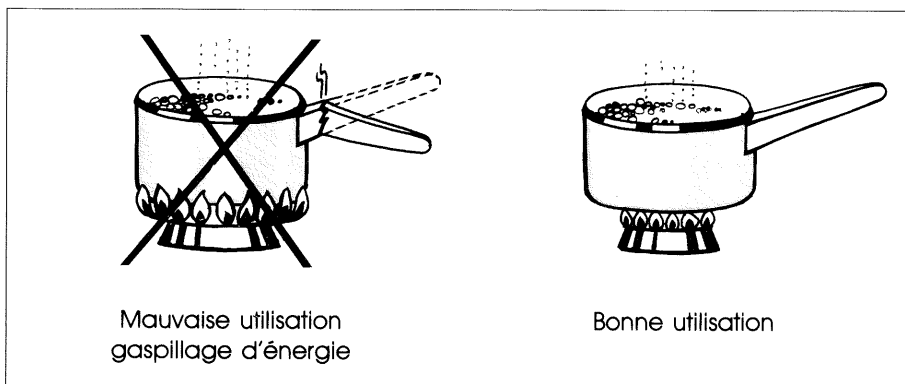
- Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

### gaz \*

Il est conseillé de choisir des récipients de :

- 12 à 20 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide
- 20 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide AR Gauche
- 26 à 30 cm de diamètre pour le brûleur rapide AV Droit

Si vous devez utiliser un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture...), 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 afin d'éviter toute surchauffe au niveau du bandeau de commande.



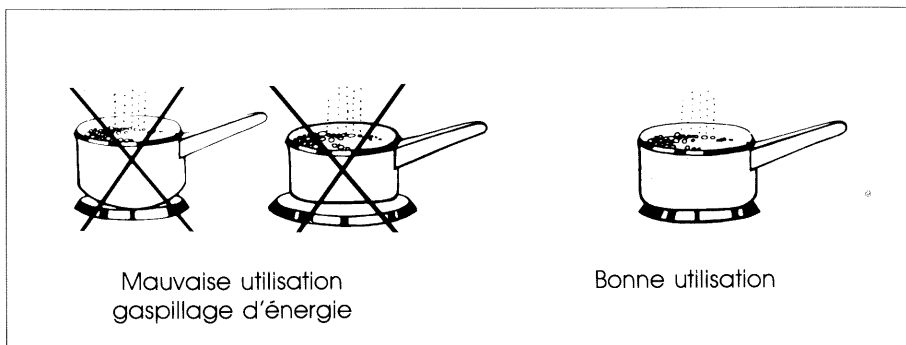
### électricité \*

- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).
- Ne faites pas chauffer les plaques à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

Préparations	Plaque automatique à thermostat	Plaque (1) rapide à limiteur ou standard	Plaque (2) à réglage progressif
ARRÊT	"●" ou "0"	"●" ou "0"	"●" ou "0"
Maintien au chaud, beurre et chocolat fondus	1 - 2	1	Mijotage doux 0 - 1
Mijotage - sauces délicates - riz - légumes secs	3 - 4	2	1 - 3
Maintien à ébullition, pâtes - pommes de terre - légumes frais - potages	5 - 6	3	4 - 5 - 6
Poêlage (veau - porc) - omelettes	7 - 8	4	7 - 8
Poêlage (bœuf) - crêpes	9 - 10	5	9 - 10
Fritures	11 - 12	6	11 - 12

- (1) Tournez la manette jusqu'au repère 6 et, après quelques minutes, ramenez-la sur le repère correspondant au mets à cuire.
- (2) Pour porter rapidement des liquides à ébullition, placez la manette sur la position 12, puis ramenez-la sur les positions conseillées dans le tableau dès que l'ébullition est atteinte.



Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à vide 3 à 5 minutes pour durcir le vernis protecteur.


# LE FOUR

Votre four réunit tous les avantages de la cuisson traditionnelle et de la cuisson à chaleur tournante. Pour cela, il comporte :


- 1 turbine à l'arrière,
- 2 éléments chauffants situés à la voûte et à la sole.

Le réglage de la température et le choix de la source de chaleur s'effectuent à l'aide du **thermostat**  et du **sélecteur de fonction** 

## le thermostat

- Gradué de 1 à 10, il régule la température du four.
-  correspond à la position nettoyage pyrolytique.
- "0" correspond à la position arrêt.
- La manette du thermostat commande l'allumage de la lampe de four.

## la lampe de four

La lampe reste allumée pendant toute la durée du fonctionnement du four, sauf sur la position . Sur cette position, la lampe de four s'éteint automatiquement au bout de quelques minutes.

Si votre appareil est équipé d'un programmateur, la lampe de four s'éteint automatiquement quand le programmateur est :








- soit en attente de début de cuisson,
- soit en fin de cuisson.

Si votre appareil est équipé d'un minuteur, la lampe s'éteint lorsque celui-ci est en fin de cuisson.

## le sélecteur de fonction

Les symboles ci-dessous correspondent aux diverses positions vous permettant de choisir la modulation de chaleur la mieux adaptée aux mets à cuire.

"0" ou "●" correspond à la position arrêt.

	Cuisson sur 1 niveau
	Turbo-grill / préchauffage des viandes
	Cuisson des viandes
	Cuissons sur 2 niveaux
	Grilloir
	Décongélation
	Nettoyage pyrolytique

## les voyants lumineux

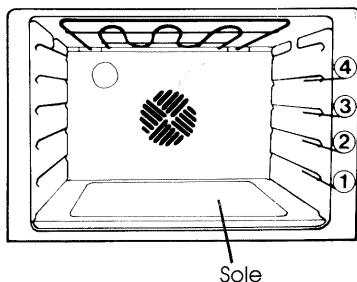
Le voyant de pyrolyse allumé indique que la fonction pyrolyse est affichée ou est en fonctionnement,

Le voyant de marche allumé indique que le four (et) ou une plaque électrique se trouve(nt) sur une position de fonctionnement.

Le voyant de régulation allumé indique les périodes de chauffe du four.

Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant la durée d'une cuisson (action du thermostat).

## l'équipement et les niveaux de cuisson



Votre four est équipé avec :

- 2 grilles support,
- 2 tôles à pâtisserie,
- 1 lèche-frite.

Les cuissons peuvent s'effectuer sur 2 niveaux.

Le cambrage des grilles support permet de faire varier sensiblement leur position dans le four.

Il vous suffit de tourner le cambrage vers le haut ou vers le bas avant d'engager la grille dans les gradins.


Si un débordement est à craindre, recouvrez la grille support d'une feuille de papier d'aluminium.

**Ne placez jamais le papier d'aluminium en contact direct avec la sole.**

## le four auto-nettoyant par pyrolyse

Le procédé consiste à porter la température de l'enceinte à environ 500°C afin d'éliminer toutes les salissures. (Voir page 26).

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, faites-le chauffer à vide pendant une heure environ. Ceci afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection.
- Placez le thermostat sur le repère 10 et le sélecteur sur la position .
- Aérez convenablement la cuisine.
- Prenez également la précaution de laver les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

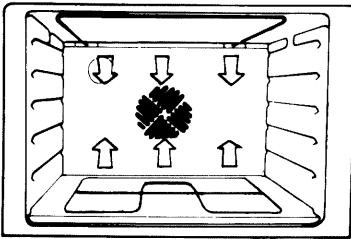
**Si vous désirez utiliser votre four sans l'aide du programmeur :**

- placez le programmeur en utilisation manuelle (livret joint),
- placez le sélecteur de fonction et le thermostat sur les positions désirées, le four est éclairé.

Pour arrêter le fonctionnement du four, ramenez le sélecteur de fonction et le thermostat sur la position arrêt.

## LES CUISSONS SUR 1 NIVEAU

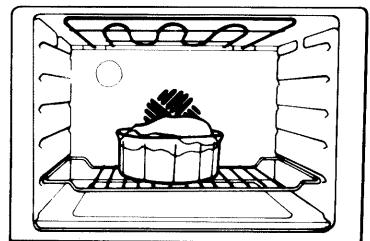
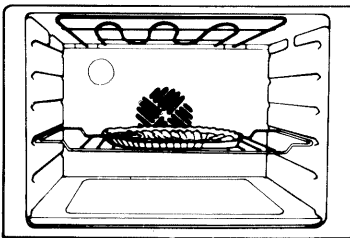
Vous choisirez cette position pour toutes les cuissons sur un seul niveau sauf pour les viandes et les volailles rôties (pour ces cuissons, voir page 14).



C'est la cuisson traditionnelle.

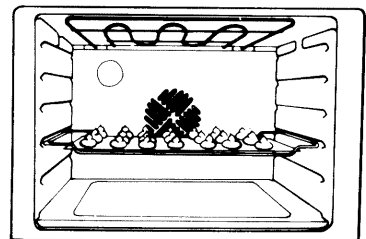
### Quels accessoires de four choisir ?

- **La grille support** pour recevoir les moules à pâtisserie et les plats.



- **La tôle à pâtisserie**

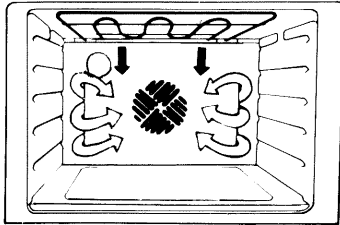
Elle s'emploie pour la cuisson des petits gâteaux.  
Elle est toujours placée sur la grille support.



Guide des cuissons pages 22 et 23.



## TURBO-GRILL



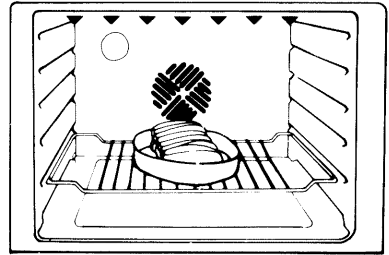
Les éléments chauffants de voûte et la turbine fonctionnent en alternance. Vous utiliserez de préférence cette position pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner, ainsi que pour le grillage des pièces de viande assez épaisse.

Cette position du sélecteur est aussi utilisée comme position de préchauffage pour la cuisson des viandes rôties (voir page 14).

### Quels accessoires de four choisir ?

- La grille support et la lèche-frite.

Voici quelques exemples d'utilisation.



Préparations	Position thermostat	Gratin
Gratins froids : Purée, endives Pâtes	6 à 7	2
Boeuf (côtes) Porc - Veau (côtelettes)	7 à 8 5 à 6	3 ou 4 4

Temps de cuisson des viandes : suivant épaisseur.

- \* Retournez les viandes et grillades en mi-cuisson.







# LA CUISSON DES VIANDES ROTIES

Afin d'éviter les projections graisseuses souvent excessives et le dégagement de fumée pouvant en résulter, votre four comporte un réglage spécial pour la cuisson des viandes rôties :

 **position de préchauffage**


 **position de cuisson**

## comment procéder :



- 1  préchauffez le four en plaçant le sélecteur four/grilloir sur la position  et le thermostat sur le repère correspondant à la cuisson (voir page 15).
- 2  enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur four/grilloir sur la position , réservée à la cuisson des viandes rôties.

## nos recommandations :

- utilisez des plats en terre à feu à bord haut (réservez le verre à feu pour vos gratins et vos soufflés),
- choisissez un plat de dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir,
- laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis,
- retournez le rôti à mi-cuisson si nécessaire.
- **n'utilisez jamais la lèche-frite comme plat à rôtir.**

Le réglage "SPECIAL VIANDE", correspond à une température du four légèrement plus faible que sur la position . Il est donc normal que le temps de cuisson soit un peu plus long et que votre viande soit moins rapidement "saisie". Le résultat sera tout autant satisfaisant et votre four restera propre très longtemps.


## Guide des cuissons

VIANDES ROTIES	OPEREZ DANS L'ORDRE CI-DESSOUS			
	①  PRECHAUFFAGE	②	③  CUISSON (pour 500 g)	
Bœuf Gigot de mouton	THERMOSTAT  7 - 8	Attendez 15 min. environ enfournez au gradin	THERMOSTAT  7 - 8	DUREE  20 mn
Veau Porc Volailles	6 - 7		6 - 7	40 - 45 mn

**Vous pouvez aussi effectuer vos cuissons de rôtis au tournebroche (page 21)**

**Après le préchauffage n'oubliez pas de placer le sélecteur sur la position cuisson **

### cuissons groupées

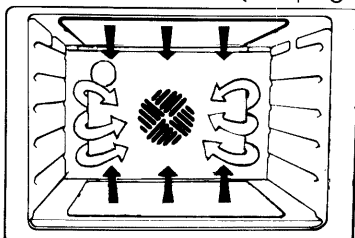
Lorsque vous effectuez deux ou trois cuissons simultanées, si l'une d'elles est une viande à rôtir, choisissez dans ce cas particulier la position  du sélecteur four/grilloir. Pour éviter les projections grasses, nous vous recommandons de placer le morceau de viande dans une cocotte en verre à feu munie de son couvercle.

\* Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.



## LES CUISSONS GROUPEES

Cette position vous permet de cuire simultanément et économiquement, sur 2 niveaux, des préparations similaires ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie par exemple, sans qu'il y ait communication d'odeurs entre les mets (voir page 18 quelques cuissons types).



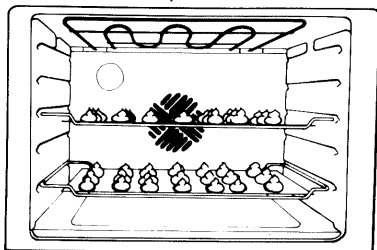
Une turbine placée à l'arrière du four crée dès sa mise en action un mouvement d'air chaud dans toute l'enceinte du four. Ce principe a pour avantage de supprimer le préchauffage.

Pour les cuissons sur 2 niveaux de pâtisseries "lourdes" (quiches, tartes aux fruits, etc..) il est conseillé d'intervertir les préparations (niveau inférieur à la place du niveau supérieur) aux 2/3 environ du temps de cuisson, pour obtenir un "dorage" plus régulier des préparations.

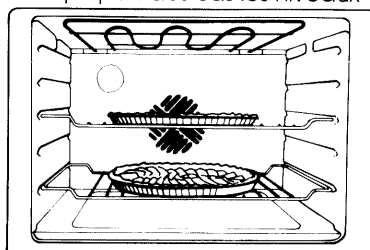
### Cuissons groupées de même nature

#### Quels accessoires de four choisir ?

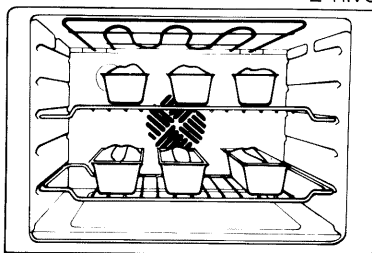
- En fonction des aliments à cuire, vous choisirez les deux grilles avec ou sans les deux tôles à pâtisserie, en utilisant dans la plupart des cas les niveaux 1 et 3.



2 niveaux de choux



2 niveaux de tartes




2 niveaux de cakes

**Guide des cuissons pages 22 - 23.**

Ces cuissons peuvent être programmées, pour cela reportez vous au livret d'utilisation du programmeur.



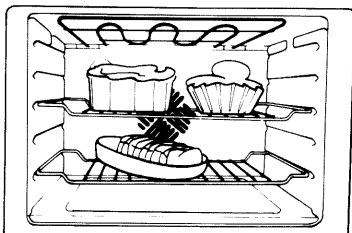
## Cuissons groupées de mets différents

La position  vous permet aussi de cuire tout un repas en une seule fournée. Il vous suffit, pour cela, d'observer ces quelques règles d'utilisation :

- les différentes préparations doivent être cuites à des températures voisines,
- le temps global de cuisson doit être calculé en fonction de la cuisson la plus longue. Il peut être légèrement augmenté ou la température un peu plus élevée si le four est très rempli,
- l'enfournement et le défournement des différents plats ne se font pas forcément au même moment. Ils sont déterminés selon le temps de cuisson propre à chacun et si nécessaire, en fonction de l'ordre de service,
- les viandes et les volailles seront de préférence placées au niveau 1 de manière à éviter les projections sur les autres plats,
- si une préparation risque de "déborder", recouvrez la grille support d'une feuille d'aluminium ménager,

Les menus suivants à titre d'exemple vous aideront à découvrir cet immense avantage de votre four que vous adapterez très vite à vos propres habitudes culinaires.

### Exemple n° 1



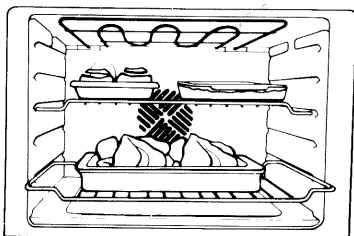
#### **Soufflé au fromage - Rôti de veau - Brioche**

Posez le rôti dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ①.

Le soufflé et la brioche sont posés sur l'autre grille glissée au niveau ③.

Enfournez le rôti, puis le soufflé en fonction de l'heure de service. La brioche peut être enfournée soit en même temps que le rôti, soit en même temps que le soufflé, ceci de manière à ne pas avoir à ouvrir le four pendant la cuisson du soufflé.

### Exemple n° 2



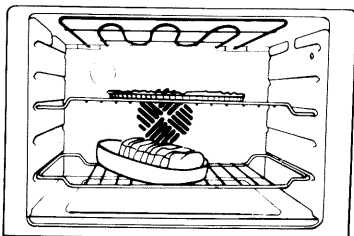
#### **Gratin dauphinois - 2 Poulets - Pommes au four**

Posez les poulets dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ①.

Les pommes et le gratin dauphinois sont posés sur l'autre grille glissée au niveau ③.

Enfournez ensemble les poulets et le gratin. Les pommes peuvent être enfournées soit en même temps soit au cours de la cuisson des poulets.

### Exemple n° 3



#### **Rosbif - Tarte aux pommes**

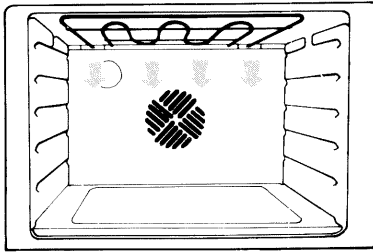
Posez le rosbif dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ① et la tarte sur l'autre grille glissée au niveau ③.

Le rosbif et la tarte sont enfournés ensemble.



# CUISSONS AU GRILLOIR

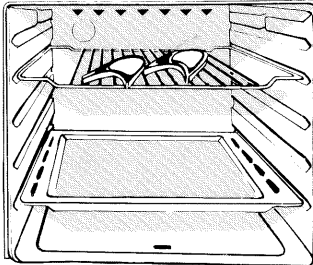
Vous choisirez cette position pour vos grillades et vos "gratinages".



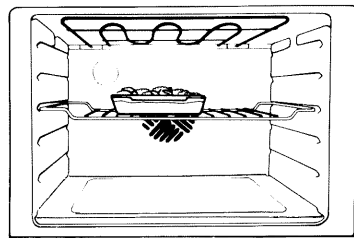
L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.

## Quels accessoires de four choisir

La grille support et la lèchefrite.




Grillades



Gratinage

Placez toujours la lèchefrite sous la grille pour recevoir le jus de cuisson des grillades.

## Les grillades

- **Sélecteur** : 
- **Thermostat** : 8
- Placez la lèchefrite sous la grille support.
- Huilez légèrement, si vous le désirez, la pièce à griller sur ses deux faces et placez-la directement sur la grille.

### Lorsque le grilloir est rouge :

- Glissez l'ensemble à distance convenable de l'élément rayonnant. Vous placerez la pièce à griller d'autant plus près qu'elle est peu épaisse et qu'elle exige d'être saisie.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

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

### Les gratins


• **Sélecteur** : 

• **Thermostat** : 8

• Placez le plat contenant **le mets chaud** sur la grille support, recouvrez celle-ci d'une feuille de papier d'aluminium ménager si un débordement est à craindre, et glissez l'ensemble à distance convenable du grilloir.

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

• Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

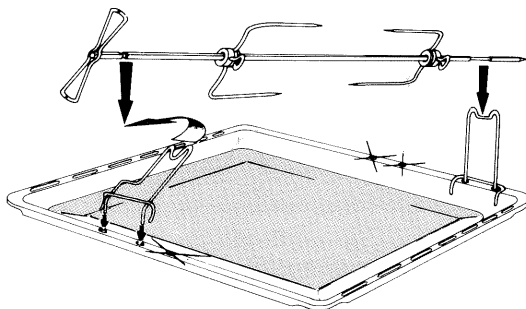
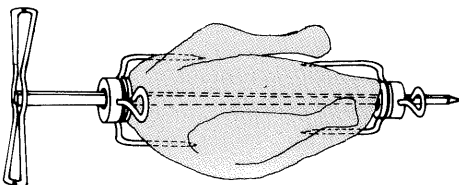
**Pour les mets froids** : plats préparés à l'avance qui exigent à la fois d'être réchauffés et gratinés, choisissez la position  du sélecteur et placez le thermostat sur le repère **7** ou **8**.

# LE TOURNEBROCHE\*

les cuissons au tournebroche se font porte fermée

## préparation de la broche

Enfilez une des fourchettes sur la broche, puis embrochez la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée, et enfilez la seconde fourchette. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis de serrage.



1 Fixez les 2 supports du tournebroche sur la lèchefrite comme le montre le dessin ci-contre.

2 Posez la broche sur les supports de la lèchefrite.

3 Glissez l'ensemble (lèchefrite + broche) dans le gradin 1 et poussez-le à fond en veillant à ce que l'extrémité de la broche pénètre correctement dans le carré d'entraînement du moteur (orifice situé au fond et à droite du four).






- 4 **Commandes : thermostat 6 - 8, volailles, viandes blanches**  
7 - 8, viandes rouges.

le sélecteur four/grilloir 

- 5 Faites ressortir le **bouton poussoir**  ou **tournebroche**.

- 6 Réglez éventuellement le programmeur.\*

temps de cuisson approximatifs pour 500 g :







	SELECTEUR	THERMOSTAT		TEMPS MINUTES
		POSITION	TEMPERATURE	
VEAU		6-7 $\frac{1}{2}$	200° à 240°	30 - 35
PORC		6-7 $\frac{1}{2}$	200° à 240°	35 - 40
VOLAILE		6 $\frac{1}{2}$ -7 $\frac{1}{2}$	220° à 240°	30 - 35
BŒUF		7 - 8	230° à 250°	15
MOUTON		7 - 8	230° à 250°	15

\* Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.





# GUIDE DES CUISSONS

Sélecteur de fonction sur  ou 























PRÉPARATIONS		SÉLECTEUR	THERMOSTAT	NIVEAUX	DURÉE
<b>Entremets</b>	1 niveau		4½ - 5½	2	50 - 60 min
<b>Gratins dauphinois</b>	1 niveau		6½ - 7½	2	50 - 60 min
<b>Meringues</b>	1 niveau		1½ - 2	2	90 - 100 min
	2 niveaux		1 - 1½	1 - 3	90 - 100 min
<b>Pâte à biscuits</b> Génoise(s) - biscuit(s) de Savoie - quatre-quarts - cake(s)	1 niveau		5 - 6	2	40 - 50 min
	2 niveaux		4½ - 5½	1 - 2	40 - 50 min
<b>Pâte à brisée</b> Quiche(s) - tarte(s) aux fruits	1 niveau		7 - 8	2	30 - 40 min
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	30 - 40 min
<b>Pâte à choux</b> Choux - éclairs - gougère(s)	1 niveau		6 - 7	2	30 - 35 min
	2 niveaux		5 - 6	1 - 2	30 - 35 min
<b>Pâte feuilletée</b> Allumettes - palmiers - bouchées	1 niveau		7½ - 8½	2	20 - 35 min
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	15 - 25 min
<b>Pâte levée</b> Brioche - kougloff	1 niveau		5½ - 6½	1	30 - 35 min
<b>Pâte levée</b> Pizza(s) - tarte(s) - au sucre	1 niveau		6 - 7	2	25 - 30 min
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	20 - 35 min
<b>Pâte sablée</b>	1 niveau		5 - 6	2	14 - 16 min
	2 niveaux		4½ - 5½	1 - 3	15 - 20 min
<b>Pâté en terrine</b>	1 niveau		5½ - 6½	1	55 - 65 min
<b>Poisson</b>	1 niveau		4 - 6	2	20 - 40 min
<b>Soufflé</b>	1 niveau		6 - 7	1	35 - 45 min
<b>Tomates farcies</b>	1 niveau		7 - 8	2	50 - 60 min
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien au chaud</li> <li>• Chauffage des assiettes</li> </ul>	1 niveau		½ - 1	2	

• Températures approximatives correspondant aux repères du thermostat :

<b>1</b>	75°C	<b>3</b>	120°C	<b>5</b>	175°C	<b>7</b>	230°C	<b>9</b>	280°C
<b>2</b>	100°C	<b>4</b>	145°C	<b>6</b>	205°C	<b>8</b>	250°C	<b>10</b>	300°C

•   :  
sens du positionnement

\* Si votre cuisinière ne possède pas de voyant de régulation, attendez 10 minutes pour

ACCESSOIRES DE FOUR	
Moule(s) au bain-marie sur grille 	
Grille 	
Tôle à pâtisserie sur grille 	
2 tôles à pâtisserie sur grilles 	
Grille 	
2 grilles 	
Grille 	
2 grilles 	
Tôle à pâtisserie sur grille 	
2 tôles à pâtisserie sur grilles 	
Tôle à pâtisserie sur grille 	
2 tôles à pâtisserie sur grilles 	
Grille 	
Tôle à pâtisserie ou moule sur grille 	
2 grilles ou tôles à pâtisserie sur grilles 	
Tôle à pâtisserie sur grille 	
2 tôles à pâtisserie sur grilles 	
Terrine au bain-marie sur grille 	
Grille 	
Grille 	
Grille 	
Grille 	



Les cuissons sur cette position s'effectuent après le préchauffage du four (sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson).

Attendez l'extinction du voyant de régulation pour enfourner votre préparation.

- Pour les cuissons programmées effectuées sans préchauffage du four, il faut ajouter à la durée de cuisson le temps qui aurait été nécessaire au préchauffage.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie notamment peuvent vous amener à modifier sensiblement les indications données dans le tableau ci-contre.

Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires personnelles.

### influence des récipients sur les résultats de cuisson

Les plats et les moules, par leur épaisseur, leur conductibilité, leur couleur... transmettent plus ou moins la chaleur du four à la préparation à cuire.

Vous devez savoir que :



- l'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif.

#### diminuent la cuisson et la coloration dessous.









Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries moelleuses et pour la cuisson des rôtis.



- la fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré.

#### augmentent la cuisson et la coloration dessous.

Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.


Vous constatez	Que faire	Dans quel cas
Dessus trop foncé 	<b>1</b> Prenez un moule du type <b>(B)</b> ou	 
Dessous trop pâle, pas assez cuit.	<b>2</b> Descendez le gâteau d'un niveau.	
Dessus trop clair 	<b>1</b> Prenez un moule du type <b>(A)</b> ou	 
Dessous trop foncé, trop cuit.	<b>2</b> Remontez le gâteau d'un niveau.	

nement de la grille.

les positions 1 à 5 du thermostat et 15 minutes pour les positions 6 à 10.



## LA DECONGELATION

Si vous ne possédez pas de four à micro-ondes, la position décongélation  vous permettra de réduire sensiblement le temps nécessaire à la décongélation de la plupart des aliments.


Cette fonction constitue notamment la meilleure méthode de décongélation des grosses pièces de viande et de volailles, elles conserveront ainsi toutes leurs qualités sans perdre leur jus.

L'air brassé par la turbine enveloppe l'aliment, accélérant ainsi sa décongélation sans apport de chaleur risquant de provoquer un début de cuisson.

### Quel accessoire de four choisir ?

La grille support glissée au gradin 2.

### Comment procéder

- Enveloppez l'aliment à décongeler dans du papier d'aluminium ménager, face brillante à l'intérieur.
- Placez-le dans un plat sur la grille support.
- Placez le sélecteur sur la position 
- Placez la manette de thermostat sur une position quelconque comprise entre 1 et 10.
- Le voyant s'allume.

# L'ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière, vérifiez qu'aucun des éléments n'est sous tension. Toutes les manettes doivent se trouver sur la position ARRÊT et le voyant "Ⓞ" /marche éteint.

## plaques électriques \*

- Après chaque utilisation, essuyez les plaques avec un papier absorbant. Elles doivent être maintenues bien sèches. Si nécessaire, les faire chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.
- De temps en temps graissez légèrement les plaques.
- Le palpeur des plaques automatiques doit être entretenu avec précaution, essuyez tout débordement et n'utilisez jamais de produit décapant.

## grilles support de casseroles en acier émaillé\*.

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

## brûleurs \*

- Lavez les chapeaux à l'eau savonneuse. N'employez jamais d'eau vinaigrée. Pour les couronnes des brûleurs en aluminium et les intercalaires, utilisez un tampon finement abrasif imprégné de savon, rincez abondamment et séchez. Celles-ci étant fixées par un clip, assurez-vous, au remontage, qu'elles sont bien enclenchées, en appuyant à fond sur les couronnes.

## dessus de table de cuisson

- Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent en évitant tout écoulement dans les orifices. Rincez et séchez.
- En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer l'émail.

## tableau de commande et manettes

- Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

## enjoliveurs de table \*

- Utilisez exclusivement un produit doux du commerce (liquide ou crème). Jamais d'abrasif.

**Important** : Ne mettez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir à casseroles.

\* Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.

# nettoyage du four par pyrolyse

## le principe

La température du four portée à 500°C entraîne l'élimination de toutes les salissures, projections graisseuses et débordements de toutes natures. Les fumées et les odeurs sont filtrées par un catalyseur dont l'action débute pendant la cuisson. Un système de sécurité condamne automatiquement la porte lorsque la température interne du four avoisine 170°C, un ventilateur se met alors en fonctionnement. Dès que la température du four dépasse 300°C (température maximale de cuisson) la porte ne peut plus être ouverte. Si une coupure de courant survient au cours d'un cycle de pyrolyse, la porte reste verrouillée.

## quand effectuer le nettoyage


- Si votre four est équipé d'un programmateur, il peut se nettoyer à n'importe quel moment, même en votre absence ou pendant la nuit, puisque le nettoyage est contrôlé par le programmateur.
- Si votre four est équipé d'un minuteur, le nettoyage démarre immédiatement après le réglage des commandes de four et du minuteur.
- Vous effectuerez le nettoyage après plusieurs cuissons salissantes et immédiatement après une cuisson pour bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.
- Si votre four peut se nettoyer aussi souvent que vous le désirez, vous devez cependant savoir qu'il est à chaque fois immobilisé pendant 2 heures 30 environ.

## comment procéder

### avant d'afficher le cycle de pyrolyse

- **Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plaque à pâtisserie et lèche-frite)** ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- A l'aide d'une éponge humide ou d'une raclette en bois, enlevez l'excédent des débordements qui pourraient entraîner un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- Fermez la porte du four.

Le nettoyage du four par pyrolyse ne peut s'effectuer que sous contrôle du programmateur ou du minuteur.

- Placez les commandes du thermostat et du sélecteur de fonction sur la position 

- Si votre appareil est équipé d'un programmeur, programmez le nettoyage pyrolytique du four en fonctionnement semi-automatique (le nettoyage débute immédiatement) ou en fonctionnement automatique, (le départ et l'arrêt du cycle de pyrolyse se font aux heures fixées à l'avance) reportez vous au livret d'utilisation du programmeur.

- Si votre appareil est équipé d'un minuteur, affichez le temps nécessaire au nettoyage pyrolytique (au moins 90 min.). Voir feuillet d'utilisation du minuteur.

Lorsque la température du four atteint 170°C environ, la porte se verrouille automatiquement et le ventilateur se met en fonctionnement.

La lampe de four s'éteint pendant l'opération de nettoyage.

### Après écoulement du temps de nettoyage :

- le programmeur ou le minuteur arrête le fonctionnement du four,
- ramenez les commandes du thermostat et du sélecteur four/grilloir sur la position arrêt ; les voyants de marche et de pyrolyse s'éteignent.

La température du four s'abaisse progressivement, lorsqu'elle atteint 300°C environ, la porte est déverrouillée. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température au centre du four atteint 170°C environ.

Attendez que le four soit complètement refroidi, pour enlever à l'aide d'une éponge humide, la fine poussière blanchâtre qui résulte de la combustion des salissures.

AVERTISSEMENT : veuillez tenir compte de l'étiquette indiquant :  
**“Attention, la porte est chaude pendant le fonctionnement en pyrolyse, éloignez les jeunes enfants”** lors du nettoyage de votre four.

## démontage du couvercle de table

### **couvercle en verre\***

- Levez le couvercle pour qu'il soit en position verticale.
- Maintenez-le par les côtés avec les deux mains, soulevez et dégagez-le doucement.

**pour le remontage,**  
procédez dans l'ordre inverse.

### **couvercle en tôle émaillée\***

#### **pour le démontage,**

- Levez le couvercle.
- Inclinez-le légèrement vers vous et soulevez-le.

#### **pour le remontage,**

présentez le couvercle légèrement incliné.  
engagez les éléments de charnière dans leur logement et relevez le couvercle.

**Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.**

\* Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.

# LA PARTIE TECHNIQUE

(réservée à l'installateur)

## mise en place de l'appareil

Votre appareil est muni de 4 vérins\* qui permettent d'en régler la hauteur et le niveau.

Après réglage de la hauteur de l'appareil, mettez en place les contre-écrous livrés dans la pochette, sur les extrémités filetées des vérins. Cette opération est possible après avoir déposé le tiroir. Bloquez les contre-écrous pour immobiliser les vérins.

hauteur de table : 820 mm vérins déposés,  
830 mm vérins réglés en position basse.  
850 mm vérins réglés en position haute.

Voir figure 1.

Si la cuisinière doit être juxtaposée à un (des) meuble (s), alignez le bord de la table de cuisson avec le plan de travail du (des) meuble (s) adjacent (s). Cette disposition assure la protection du mobilier.

## démontage de la table

Retirez éventuellement les pièces mobiles de la partie gaz (grille - brûleurs).

Démontez les deux vis de fixation arrière (A).

Baissez le couvercle

Levez légèrement la table à l'arrière, et déplacez l'ensemble table et couvercle baissé vers l'arrière, pour le dégager à l'avant (sur table gaz et mixte, évitez de forcer sur les bougies d'allumage des brûleurs), appuyez la table sur le bord AR de l'appareil et maintenez-la ouverte par une cale placée à l'avant.

Pour la remise en place, opérez en sens inverse.

La table étant maintenue légèrement inclinée vers l'avant, engagez les 2 ergots du bandeau dans les logements situés dans le bord avant de table (l'extrémité des joues latérales vient s'ancrer dans les sabots de bandeau\*), puis rabattez l'arrière, et replacez les vis (A). Voir figure 2, page 32.

\*Correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.



# partie gaz\*

**IMPORTANT** : L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art et en accord avec les prescriptions des normes en vigueur. (D.T.U. 61-1 du C.S.T.B. Centre Scientifique et Technique du Bâtiment 4, avenue du Recteur Poincaré, 75016 Paris)

- Reliez l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme N.F. C 15.100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

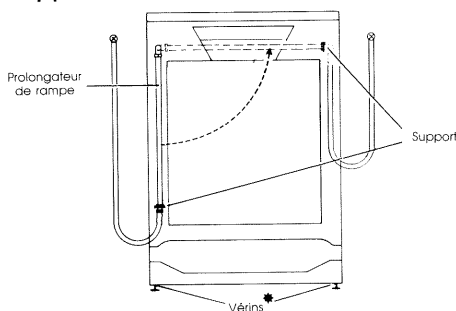
## recommandations

- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation, et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches.
- N'omettez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.
- Prévoyez notamment l'installation de votre cuisinière dans un local où l'aération sera conforme au document technique unifié n° 61-1.
- La cuisinière peut être installée en contact avec une paroi adjacente.

## raccordement

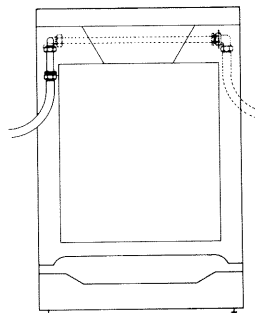
Effectuez le branchement du côté le plus proche de l'alimentation gaz, afin d'éviter que le tuyau souple ne passe derrière l'appareil et ne soit en contact avec la paroi arrière de la cuisinière dont la température peut dépasser l'ambiance d'environ 75°C. Dans le cas où vous souhaitez obtenir un raccordement du côté opposé à celui prévu dans votre installation, vous devez selon l'équipement de votre appareil (modèle A ou B) procéder comme suit :

### Appareil isolé



**Type A**

- 1) Dévissez l'about, le support et le prolongateur de rampe. Dévissez légèrement le coude et l'orienter vers la droite puis resserrer.
- 2) Fixez le support à droite de l'appareil, assemblez l'about, le coude et le prolongateur.
- 3) Engagez le prolongateur dans le support et le visser sur le coude.
- 4) Engagez le tuyau souple sur l'about.



**Type B**

Il faut vous procurer un kit de prolongateur de rampe. Pour le commander, nous retourner le coupon réponse ci-joint. Les instructions d'installation sont fournies avec le kit.

Air propane, air butané, gaz naturels :  
tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre intérieur, marqué NF. GAZ.

Butane - Propane :

tuyau caoutchouc de 6 mm de diamètre intérieur, marqué NF. GAZ, avec l'about spécial butane.

### Appareil encastré :

Il est reconnaissable par ses enjoliveurs de table latéraux saillants, et par ses vérins destinés à régler la hauteur du plan de travail.

Cet appareil doit être raccordé :

- a) soit par tuyau rigide (raccordement en haut de l'appareil).
- b) soit par tuyau flexible à embouts mécaniques (prolongation de rampe montée verticalement).

Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage (long. mini 1 mètre).

Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant d'encaster l'appareil, raccordez l'autre extrémité sur la prolongation de rampe.

Encastrez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent :

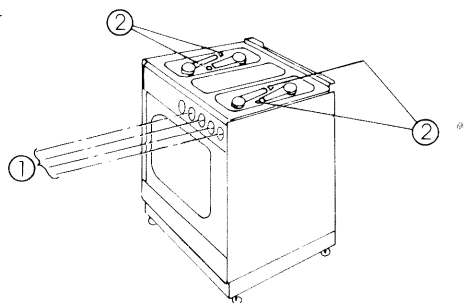
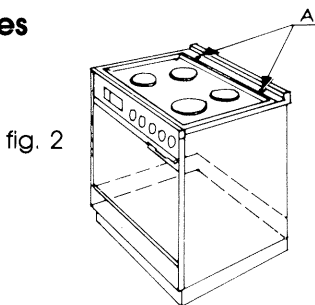
- c) soit par tuyau souple pour les gaz de pétrole liquéfiés (prolongation de rampe montée verticalement + about butane).  
Voir § "Appareil isolé"

**Remarque :** changez le tuyau un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée à côté du sigle NF.

**Nota :** le tuyau souple ou flexible doit être visitable sur toute sa longueur ; il ne doit pas passer derrière l'appareil (voir dessin fig. 1).

Avertissement : si vous souhaitez installer cet appareil comme un appareil "isolé", c'est-à-dire sans contact avec des meubles adjacents, vous pourrez alors effectuer le raccordement comme il est indiqué au paragraphe "Raccordement Appareil Isolé"; pour cela il est nécessaire de vous procurer auprès de votre vendeur un coude et un joint supplémentaires.

### réglages



### Emplacement des réglages

1 - Robinets des brûleurs de table :

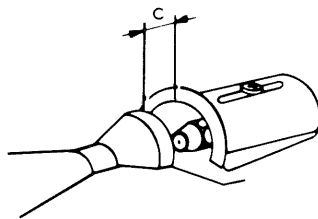
La vis de réglage du débit réduit des brûleurs de la table est accessible sur le corps du robinet après avoir enlevé la manette ①

## 2 - Injecteurs des brûleurs de table :

Accessibles après dépose de la table de cuisson voir p. 23 et recul des bagues d'air (2) fig 3.

## 3 - Réglage du débit d'air des brûleurs de table :

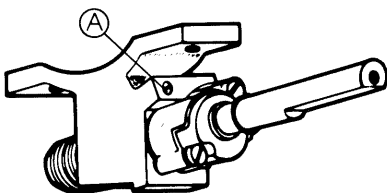
Le tableau indique la cote (c), en millimètres, entre bague et entrée des venturis des brûleurs.



TYPE DE BRÛLEURS	Air propané	Air butané	Gaz naturel groupe H	Gaz naturel groupe L	Gaz butane	Gaz propane
<b>Semi-rapide</b> 1,75 kW	0 à 0,5		1 à 1,5		20	7
<b>Rapide AR</b> 2,62 kW		2,5	1 à 1,5		20	5
<b>Rapide AV</b> 3,26 kW		4 à 5	2 à 2,5		20	2

Après réglage, immobilisez la bague par la vis.

## 4 - Réglage des débits réduits :



- Déposez la manette après avoir mis le robinet sur la position "petite flamme".

### 1 - Butane - Propane :

Vissez à fond la vis pointeau (A)

### 2 - Gaz naturels - Air propané - Air butané :

Dévissez ou vissez la vis pointeau (A) jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

- Remontez la manette.

Vérification des réglages :

- Nettoyez les brûleurs voir p. 25.
- Allumez le brûleur.
- Vérifiez l'aspect de la flamme (apparition de flammes jaunes ; manque d'air ; décollement des flammes ; trop d'air).
- Vérifiez la stabilité des flammes au brûleur.

## Changement de gaz :

Les cuisinières sont adaptables aux divers gaz, définis dans le tableau "Débit des brûleurs", par changement des injecteurs correspondant au gaz d'utilisation, réglage de l'admission d'air primaire, réglage du débit réduit de gaz.

Pour ce faire, dévissez les injecteurs des brûleurs de table.

Montez à la place les injecteurs correspondant au gaz utilisé, livrés sur carte et repérés.

Remplacez éventuellement l'about de raccordement du tuyau souple. Voir paragraphe "raccordement" page 31.

### DÉBIT DES BRÛLEURS

TYPE DE BRÛLEUR	Air propané 27,2 MJ/m <sup>3</sup> Air butané 26,4 MJ/m <sup>3</sup>		Gaz naturel				Butane Propane		Puissance
	Litres/heure		repère inj.	Litres/heure		repère inj.	g/h	repère inj.	kW
	AP	AB		Groupe "L" 25 mbar	Groupe "H" 18 mbar				
RAPIDE AV	455	470	280	352	311	137	237	88	3,26
RAPIDE AR	366	377	230	283	250	120	190	78	2,62
SEMI-RAPIDE	244	252	175	189	167	98	127	65	1,75

Les repères des injecteurs correspondent aux calibrages approximatifs exprimés en 1/100 de mm.

## partie électrique

### raccordement (câble souple)

- Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif 230 volts.
- Vérifiez :
  - a) que la puissance de l'installation est suffisante,
  - b) que les lignes d'alimentation sont en bon état,
  - c) que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation du CONSUEL (voir EDF).
  - d) que l'installation fixe de l'installateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil et fixé par vis.
- Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées sur le schéma.
- Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.

**Très important :** Utilisez un câble souple de section appropriée à votre branchement au réseau en se conformant au tableau ci-dessous.

- Reliez l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme N.F. C 15.100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

#### CHOIX DU RACCORDEMENT, DU CABLE ET DU CALIBRE DES FUSIBLES (en Ampères)

Type de branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé Y 3 ph + neutre	Triphasé V 2 ph + neutre
Raccordement du câble sur la plaque à bornes				
Tension du réseau	230 V	230 V	230 V/400 V	230 V/400 V
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Cuisinière toute électrique	3 x 6 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>
	32 A	25 A	20 A	25 A
Mixte plaques + brûleurs four électrique	3 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	25 A	20 A	16 A	20 A
Mixte 4 brûleurs four électrique	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	Utiliser un câble et une fiche de prise de courant admis par la marque de qualité.		
	16 A			

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

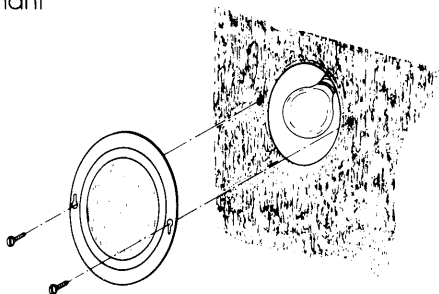
# Remplacement

Avant tout démontage, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur.

## remplacement de la lampe de four

Cette lampe est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

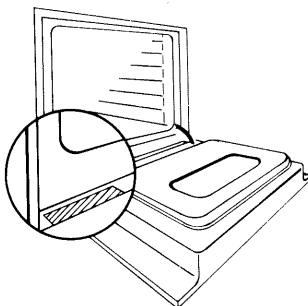
- Desserrez les deux vis maintenant la couronne du hublot.
- Faites tourner de la gauche vers la droite cette couronne afin de la dégager par les œillets prévus à cet effet.
- Récupérez la couronne, le joint et le hublot circulaire.
- Remplacez la lampe.



Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

**Nota :** cette lampe de 40 watts, du type culot à vis E.27 ( 230 volts) est une lampe spéciale "chaleur" résistant à de hautes températures. Elle vous sera fournie sur demande par le Service "Pièces de Rechange".

La plaquette signalétique est visible après ouverture complète de la porte du four.



# **ERRATUM : ceci annule et remplace la partie «nettoyage du four par pyrolyse» de votre notice d'utilisation.**

## **le principe**

La température du four portée à 500°C entraîne l'élimination de toutes les salissures, projections graisseuses et débordements de toutes natures. Les fumées et les odeurs sont filtrées par un catalyseur dont l'action débute pendant la cuisson. Un système de sécurité condamne automatiquement la porte lorsque la température interne du four avoisine 170°C et lorsque celle-ci atteint 300°C (température maximale de cuisson) la porte ne peut plus être ouverte. Un ventilateur se met en fonctionnement au cours du nettoyage. Si une coupure de courant survient au cours d'un cycle de pyrolyse, la porte reste verrouillée.

## **quand effectuer le nettoyage**

- si votre four est équipé d'un programmeur, il peut se nettoyer à n'importe quel moment, même en votre absence ou pendant la nuit, puisque le nettoyage est contrôlé par le programmeur.
- Si votre four est équipé d'un minuteur, le nettoyage démarre immédiatement après le réglage des commandes de four et du minuteur.
- Vous effectuerez le nettoyage après plusieurs cuissons salissantes et immédiatement après une cuisson pour bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.
- Si votre four peut se nettoyer aussi souvent que vous le désirez, vous devez cependant savoir qu'il est à chaque fois immobilisé pendant 2 heures 30 environ.


## **Comment procéder**

### **avant d'afficher le cycle de pyrolyse**

- retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plaque à pâtisserie et lèche-frite) ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- A l'aide d'une éponge humide ou d'une raclette en bois, enlevez l'excédent des débordements qui pourraient entraîner un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- Fermez la porte du four.

**Le nettoyage du four par pyrolyse ne peut s'effectuer que sous le contrôle du programmeur ou du minuteur**

nota : ne pas utiliser les brûleurs de table pendant le cycle de nettoyage pyrolytique

- Placez les commandes du thermostat et du sélecteur de fonction sur la position .

- Si votre appareil est équipé d'un programmeur, programmez le nettoyage pyrolytique du four en fonctionnement semi-automatique (le nettoyage débute immédiatement) ou en fonctionnement automatique, (le départ et l'arrêt du cycle de pyrolyse se font aux heures fixées à l'avance) reportez-vous au livret d'utilisation du programmeur.

- Si votre appareil est équipé d'un minuteur, affichez le temps nécessaire au nettoyage pyrolytique (au moins 90 min.). Voir feuillet d'utilisation du minuteur.

Lorsque la température du four atteint environ 170°C, la porte se verrouille automatiquement. Le ventilateur se met en fonctionnement au cours du nettoyage.

Après écoulement du temps de nettoyage :

- le programmeur ou le minuteur arrête le fonctionnement du four,
- ramenez les commandes du thermostat et du sélecteur four/grilloir sur la position arrêt ; les voyants de marche et de pyrolyse s'éteignent.

La température du four s'abaisse progressivement, lorsqu'elle atteint 340°C environ au centre du four, le ventilateur s'arrête automatiquement, à 300°C la porte est déverrouillée.

Attendez que le four soit complètement refroidi pour enlever, à l'aide d'une éponge humide, la fine poussière blanchâtre qui résulte de la combustion des salissures

**AVERTISSEMENT** : veuillez tenir compte de l'étiquette indiquant :

**«Attention, la porte est chaude pendant le fonctionnement en pyrolyse, éloignez les jeunes enfants»** lors du nettoyage de votre four.



# Notice d'utilisation

**Programmateur  
numérique  
avec minuteur  
indépendant**

**programmateur** \_\_\_\_\_ p. 2

**mise à l'heure de l'horloge** \_\_\_\_\_ p. 3

**minuteur indépendant** \_\_\_\_\_ p. 3

**cuisson en utilisation manuelle** \_\_\_\_\_ p. 4

**cuisson en utilisation programmée**

- semi-automatique \_\_\_\_\_ p. 5

- automatique \_\_\_\_\_ p. 5

**nettoyage du four par pyrolyse\*** \_\_\_\_\_ p. 6

\*selon modèle

# LE PROGRAMMATEUR

Le four et le grilloir sont programmables.

Si votre appareil est une cuisinière, il se peut qu'une des plaques de cuisson soit programmable : ceci est indiqué dans la fiche d'identification jointe à votre appareil.

Ce programmeur, commandé par une horloge, vous permet :

- d'avoir l'heure en permanence,
- d'arrêter une cuisson sans intervention de votre part :  
**fonctionnement semi-automatique.**
- de fixer, en votre absence, la durée et l'arrêt d'une cuisson :  
**fonctionnement automatique.**
- d'annuler la fonction programmation si vous désirez effectuer une cuisson sans utiliser le programmeur :  
**fonctionnement manuel**
- de vous servir **du minuteur** simultanément ou indépendamment de l'utilisation programmée de votre appareil.
- de procéder au **nettoyage pyrolytique\*** du four.

\*Selon le modèle.

**le bouton A** permet :

- de mettre l'horloge à l'heure,
- d'utiliser le minuteur indépendant.


**le bouton B** permet :

- de choisir entre l'utilisation manuelle et l'utilisation programmée,
- d'afficher l'heure de début et la durée de cuisson.

**la fenêtre 1**

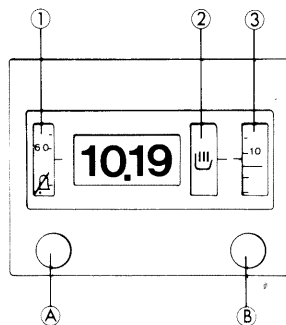
- visualise le temps affiché sur le minuteur indépendant (60 min max.).

**la fenêtre 2**

- visualise, soit l'utilisation en fonctionnement manuel , soit la durée d'une cuisson programmée (3 h 10 max.).

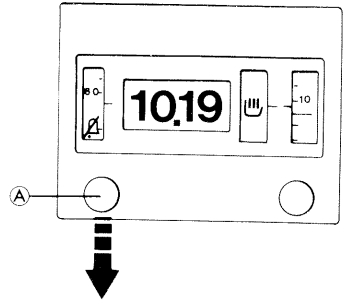
**la fenêtre 3**

- visualise l'heure de départ d'une cuisson programmée (11 h 30 max. à l'avance).




# MISE A L'HEURE

- Tirez le bouton **A**, les minutes et les heures défilent. Lorsque la mise à l'heure est effectuée, repoussez le bouton.

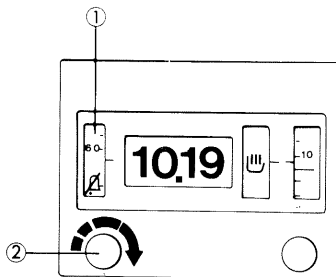


# MINUTEUR INDÉPENDANT

Il peut être utilisé indépendamment ou simultanément à un fonctionnement programmé.

- Tournez le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du temps désiré (60 min max.) dans la fenêtre **1**.
- Quand le temps affiché est écoulé, "O" apparaît dans la fenêtre et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, tournez le bouton **A** jusqu'à affichage du symbole 

Ce minuteur indépendant du programmeur, ne peut en aucun cas, commander l'arrêt d'une cuisson.

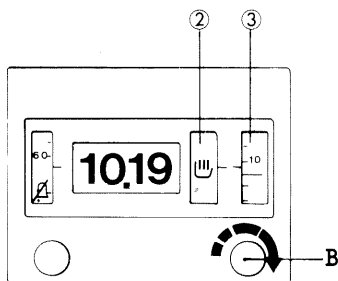


# CUISSON EN UTILISATION MANUELLE

1. Assurez-vous qu'il y a concordance entre l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3.

Dans le cas contraire, vérifiez que "O" apparaît dans la fenêtre 2. Sinon, tournez le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du repère "O" dans la fenêtre 2. Puis, tirez le bouton **B** et tournez-le jusqu'à ce qu'il y ait concordance avec l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3. Ceci est signalé par la perception d'un bruit d'enclenchement. Repoussez le bouton **B**.

2. Affichez le symbole  dans la fenêtre 2 en tournant le bouton **B** dans le sens des aiguilles d'une montre.



# CUISSON PROGRAMMÉE

## Fonctionnement semi-automatique

La cuisson débute immédiatement, seul l'arrêt est commandé par le programmeur.

- Assurez-vous qu'il y a concordance entre l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3 (voir utilisation manuelle p.4)

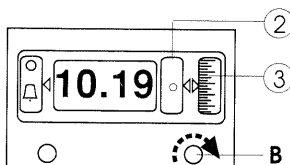
## Fonctionnement automatique

Le départ et l'arrêt de la cuisson se font automatiquement aux heures fixées à l'avance.

### Affichage de l'heure de début de cuisson

(11h30 max. à l'avance)

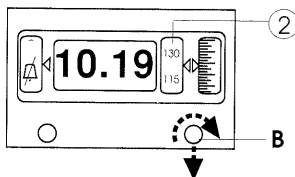
- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure (voir p. 3)
- Affichez le repère "O" dans la fenêtre 2 en tournant le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre



- Tirez et tournez le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage de l'heure de début de cuisson dans la fenêtre 3 (exemple : 12 heures).
- Repoussez le bouton B

### Affichage du temps de cuisson (3h30 maxi).

- Affichez le temps de cuisson dans la fenêtre 2 ; par exemple 1h20 minutes : pour cela, tournez le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Placez, selon l'utilisation, les manettes commandant le four et/ou la plaque sur les positions désirées.


- La cuisson débute immédiatement

- A l'heure de début de cuisson programmée, la mise en fonctionnement du four et/ou de la plaque se fera automatiquement.

## Après écoulement du temps de cuisson programmé

Le fonctionnement du four et (ou) de la plaque s'arrête automatiquement.

Ramenez les manettes de commande du four et (ou) de la plaque sur la position arrêt.

Avant toute nouvelle utilisation du four (ou) de la plaque, assurez-vous que le programmeur a bien été remis en position manuelle .

## Programmation simultanée du four et de la plaque

Si votre appareil est une cuisinière :

Lorsque l'un des éléments programmables est programmé, l'autre est automatiquement programmé de la même façon.

Par exemple :

si le début d'une cuisson au four est programmé en différé (fonctionnement automatique), il est normal que vous ne puissiez utiliser la plaque programmée jusqu'à l'heure de départ de la cuisson au four. De même, le fonctionnement de la plaque s'arrêtera après écoulement du temps de cuisson programmé par le four.

En fin de cuisson, pensez à remettre le programmeur en position d'utilisation manuelle .

## NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE\*

Le nettoyage du four par pyrolyse ne peut s'effectuer que sous contrôle du programmeur.

### avant d'afficher le cycle de pyrolyse

- **Retirez tous les accessoires du four** (grille, broche, plaque à pâtisserie et lèche-frite), ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- A l'aide d'une éponge humide ou d'une raclette en bois, enlevez l'excédent des débordements qui pourraient entraîner un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.

\*Selon le modèle.

## Fonctionnement semi-automatique

Le nettoyage débute immédiatement, seul l'arrêt est commandé par le programmeur.

## Fonctionnement automatique

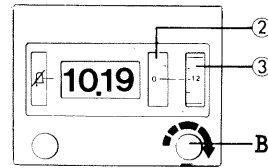
Le départ et l'arrêt du nettoyage se font automatiquement aux heures fixées à l'avance.

Placez les manettes commandant le four sur la position pyrolyse

- Assurez-vous qu'il y a concordance entre l'heure affichée à l'horloge et dans la fenêtre 3 (voir utilisation manuelle p. 4).

### Affichage de l'heure de début de nettoyage (11 h 30 max. à l'avance).

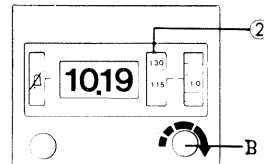
- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure (voir p. 3).
- Affichez le repère "O" dans la fenêtre 2 en tournant le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Tirez et tournez le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage de l'heure de début de nettoyage dans la fenêtre 3 (exemple : 12 heures).
- Repoussez le bouton B

### Affichage du temps de nettoyage (3 h 10 maxi).

- Affichez le temps de nettoyage dans la fenêtre 2.
  - 1 h 20 min pour un four peu sale,
  - 1 h 40 min pour un four sale.
- Pour cela, tournez le bouton B dans le sens des aiguilles d'une montre.



- Le nettoyage débute immédiatement.

- A l'heure de début de nettoyage programmée, la mise en fonctionnement du four se fera automatiquement.



Lorsque la température du four atteint 170° C environ, la porte se verrouille automatiquement et le ventilateur se met en fonctionnement.

Si la lampe d'éclairage de four était allumée, elle s'éteint.

Après écoulement du temps de nettoyage :

- le fonctionnement du four s'arrête automatiquement.
- Ramenez les commandes du thermostat et du sélecteur four/grilloir sur la position arrêt : les voyants s'éteignent.

La température du four s'abaisse progressivement. Lorsqu'elle atteint 300° C environ, la porte se déverrouille et le ventilateur s'arrête lorsque la température au centre du four s'abaisse à 170° C environ.

Attendez que le four soit complètement refroidi pour enlever, à l'aide d'une éponge humide, la fine poussière blanchâtre qui résulte de la combustion des salissures.