



MARQUE: FAURE

REFERENCE: CCT 648 C

CODIC: 0928658

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

**REÇU LE**  
**1 2 FEV. 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".

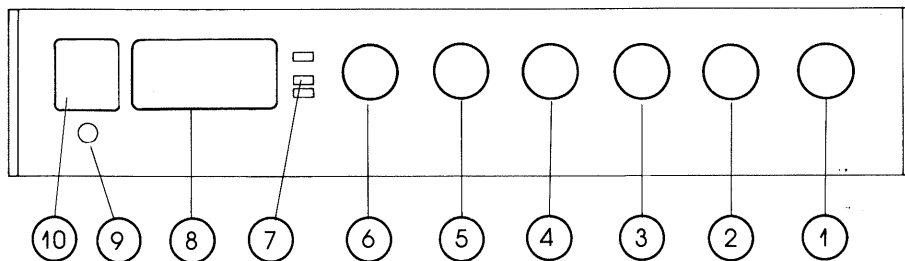


- **votre appareil** \_\_\_\_\_ p. 2
- **la table de cuisson** \_\_\_\_\_ p. 3
  - les foyers gaz \_\_\_\_\_ p. 4
  - les foyers électriques \_\_\_\_\_ p. 5
  - nos conseils \_\_\_\_\_ p. 6
- **le four** \_\_\_\_\_ p. 8
- **le programmeur\* ou le minuteur\*** \_\_\_\_\_  
 (Voir livret joint)
- **les accessoires du four et du grilloir** \_ p. 9
- **les cuissons au four** \_\_\_\_\_ p. 10
- **la cuisson des viandes rôties** \_\_\_\_\_ p. 12
- **le grilloir** \_\_\_\_\_ p. 14
- **le tournebroche\*** \_\_\_\_\_ p. 15
- **l'entretien** \_\_\_\_\_ p. 16
- **la partie technique** \_\_\_\_\_ p. 21  
 (réservée à l'installateur)

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.

# VOTRE APPAREIL



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

- ① Foyer AV droit
- ② Foyer AR droit
- ③ Foyer AR gauche
- ④ Foyer AV gauche
- ⑤ Thermostat + Eclairage de four
- ⑥ Sélecteur

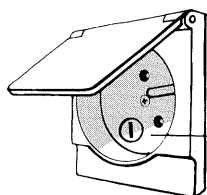
**Tables de cuisson mixtes (3 brûleurs et 1 plaque électrique).**

- ① Foyer AV droit
- ② Foyer AV gauche
- ③ Foyer AR gauche
- ④ Foyer AR droit

Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement de four (bandeau, commandes, programmeur...) 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 Programmeur\* ou minuteur\*
- ⑨ Allumage électrique des foyers gaz\*
- ⑩ 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.

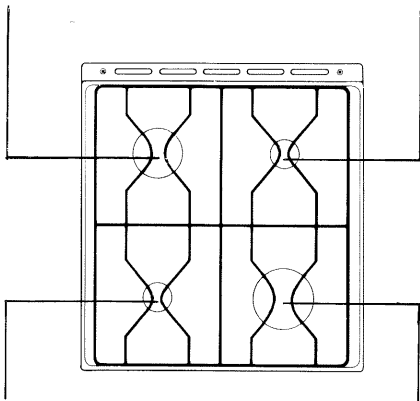
# LA TABLE DE CUISSON \*

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



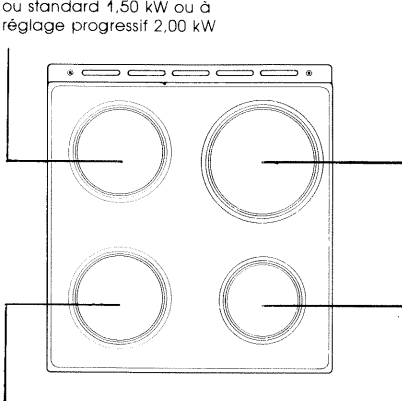
Brûleur semi-rapide 1,75 kW

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



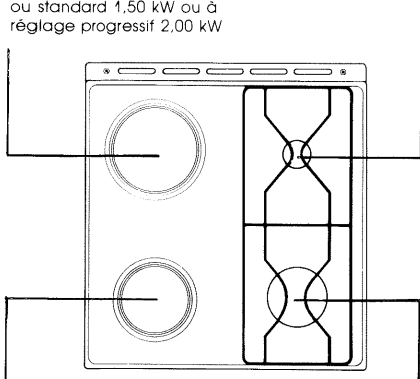
Plaque automatique 2,00 kW  
ou limiteur 2,00 kW ou à  
réglage progressif 2,00 kW

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

Brûleur semi-rapide 1,75 kW

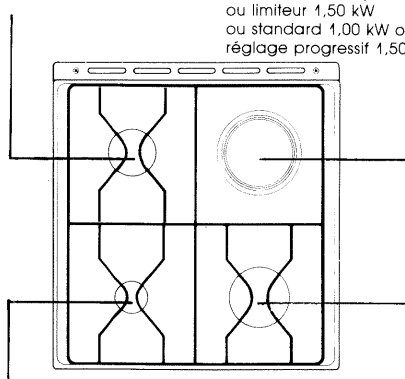


Plaque automatique 1,50 kW  
ou limiteur 1,50 kW  
ou standard 1,00 kW ou à  
réglage progressif 1,50 kW

Brûleur rapide 3,26 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).

## 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

Ces plaques offrent le choix entre 12 positions de cuisson (repérées de 1 à 12), et une plage de "mijotage doux" (entre 0 et 1).

- Le repère "●" ou "0" correspond à la position arrêt.
- Leur 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.

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.

## nos conseils

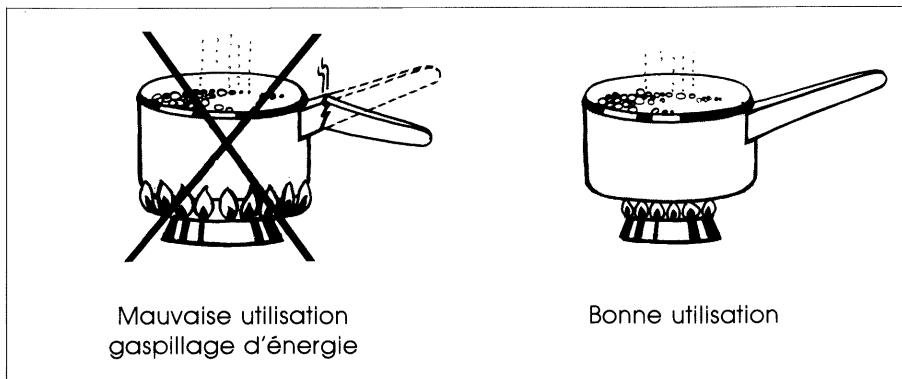
- Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

### 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 \*

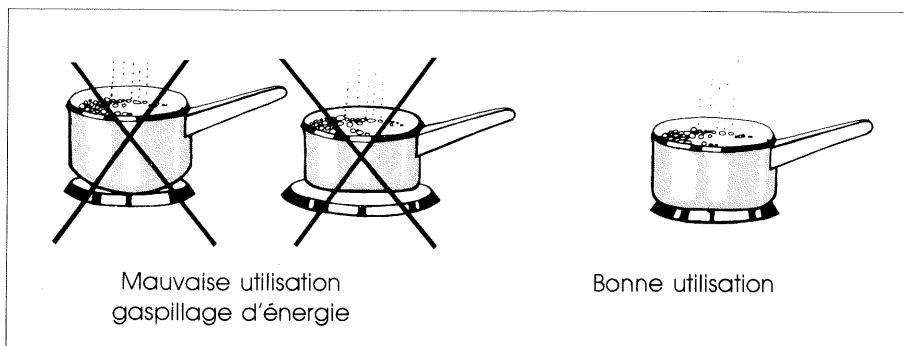
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).
- Ne faites pas chauffer les plaques à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur 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 des liquides à ébullition, positionnez 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 les plaques à vide 3 à 5 minutes pour durcir le vernis protecteur.

# LE FOUR

Votre four comporte 2 éléments chauffants l'un à la voute ; le grilloir, l'autre 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 "four/grilloir"**.

## le thermostat

- gradué de 1 à 10, il contrôle la régulation de la température, les périodes de chauffe sont indiquées par l'éclairage du voyant de régulation.
- "0" ou "•", correspond à la position arrêt.
-  correspond à la position pyrolyse.
- la manette de thermostat commande l'allumage de la lampe du four.

## lampe de four

Si votre appareil est équipé d'un programmeur\* la lampe de four est sous la dépendance de celui-ci, ce qui signifie qu'elle s'éteint automatiquement quand le programmeur 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 four/grilloir

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 "•" Position arrêt.



Position à utiliser pour toutes les cuissons au four sauf les viandes rôties et les grillades.



**Position exclusivement réservée au préchauffage des viandes rôties.**



**Position à utiliser pour la cuisson des viandes rôties.**



Position grilloir ou tournebroche/grilloir \*



Position de nettoyage par pyrolyse.

## voyants lumineux

- le voyant de marche allumé indique que le four ou (et) une plaque électrique se trouve (ent) sur une position de fonctionnement.
- le voyant de régulation allumé indique les périodes de chauffe du four. Il est donc normal qu'il s'allume et s'éteigne pendant la durée d'une cuisson.
- le voyant de pyrolyse allumé indique que le thermostat et le sélecteur four grilloir se trouvent sur la position de nettoyage pyrolytique.

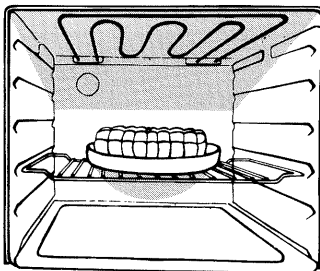
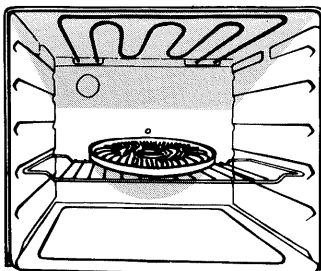
L'utilisation du four et du grilloir se fait toujours couvercle de table relevé.

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

# LES ACCESSOIRES DU FOUR ET DU GRILLOIR

## la grille support

est utilisée pour recevoir les plats à rôtis, à gratins, les moules à pâtisserie et les pièces à griller. Son cambrage vous permet de faire varier sensiblement sa position dans le four. Il suffit de retourner la cambrage vers le haut ou vers le bas avant d'engager la grille dans les gradins.

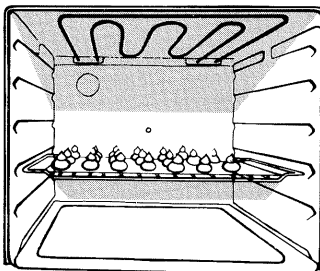


Pour prévenir un débordement, vous pouvez recouvrir la grille support d'une feuille de papier aluminium, **partiellement seulement**, pour conserver une meilleure circulation de la chaleur.

**NE PLACEZ JAMAIS LE PAPIER D'ALUMINIUM EN CONTACT DIRECT AVEC LA SOLE**

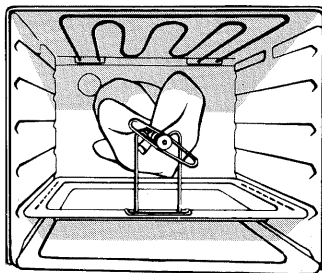
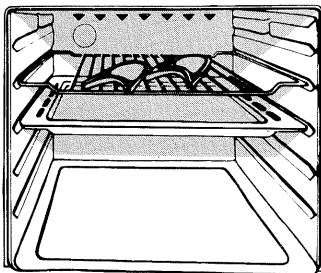
## la tôle à pâtisserie

s'utilise pour la cuisson des petits gâteaux, elle se pose sur la grille support.



## la lèche-frite

doit être utilisée uniquement pour recueillir le jus des grillades et des cuissons au tournebroche.



Ne jamais employer la lèche-frite comme plat à rôtis.

# LES CUISSONS AU FOUR

Sélecteur




} Pour préchauffage et cuisson  
des préparations ci-dessous :

## Guide des cuissons

Préparations	Thermostat	Gradin	Temps de cuisson
<b>ENTREES</b>			
Croûtes feuilletées	6 - 7	2	15-25 mn selon grosseur
Soufflé au fromage	6 - 7	2	30 - 35 mn
Pâté en terrine	5 - 6	2	90 - 100 mn
Pizza	6 - 7	2	30 - 40 mn
Quiche lorraine	7 - 8	2	30 - 35 mn
<b>POISSONS</b>	4 - 6	2	20-35 mn selon grosseur
<b>LEGUMES</b>			
Gratin dauphinois	6	2	50 - 60 mn
Tomates farcies	6 - 7	2	50 - 60 mn
<b>PÂTISSERIES</b>			
Biscuit de Savoie	5	2	30 - 40 mn
Brioche	6	1	25 - 30 mn
Cake	5	2	50 - 60 mn
Crème renversée	4 - 5	2	45 - 50 mn
Génoise	5	2	30 - 40mn
Kouglof	6	1	30 - 35 mn
Meringues	2 - 3	2	60 - 80 mn
Pâte brisée (non garnie)	7	2	20 - 25 mn
Pâte à choux	6 - 7	2	30 mn
Quatre-quarts	5	2	30 - 40 mn
Sablés	4 - 5	2	15 - 18 mn
Tarte aux fruits (pâte brisée)	7 - 8	2	30 - 35 mn
Tarte aux fruits (pâte levée)	6 - 7	2	20 - 30 mn
Maintien au chaud	1	1	

- Températures approximatives correspondant aux repères du thermostat, le sélecteur four/grilloir étant sur la position : 

<b>1</b> 80°C	<b>3</b> 130°C	<b>5</b> 180°C	<b>7</b> 230°C	<b>9</b> 270°C
<b>2</b> 105°C	<b>4</b> 160°C	<b>6</b> 205°C	<b>8</b> 250°C	<b>10</b> 290°C

- Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson et sur la position  du sélecteur.  
Attendez l'extinction du voyant de régulation pour enfourner votre préparation.
- Si votre cuisinière ne possède pas de voyant de régulation attendez :  
8 minutes environ pour les positions 1 à 5 du thermostat  
12 minutes environ pour les positions 6 à 10 du thermostat
- 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.

### Pour réaliser des économies d'énergie :

- prenez l'habitude de "couper le courant" (manettes sur position arrêt) quelques minutes avant la fin de cuisson. Pendant ce laps de temps, n'ouvrez pas la porte, la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée dans l'enceinte du four.
- faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible n'hésitez pas à effectuer des cuissons groupées. Deux ou trois préparations peuvent être cuites simultanément, il suffit que chacune d'elles demande la même température de four. A cet effet vous pouvez, si nécessaire, vous procurer une grille supplémentaire auprès de votre fournisseur.

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 :

- (A)** • 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.
- (B)** • 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
Dessus trop foncé 	1 Prenez un moule du type <b>(B)</b> ou
Dessous trop pâle, pas assez cuit.	2 Descendez le gâteau d'un niveau.
Dessus trop clair 	1 Prenez un moule du type <b>(A)</b> ou
Dessous trop foncé, trop cuit.	2 Remontez le gâteau d'un niveau.





# LA CUISSON DES VIANDES ROTIES

Afin d'éviter les projections grasseuses 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 (tableau ci-contre).
- 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 conseils :

Il est recommandé :

- d'utiliser des plats en terre à feu à bord haut (réservez le verre à feu pour vos gratins et vos soufflés),
- de choisir un plat de dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir,
- de laisser le moins de barde possible autour de vos rôtis,
- de retourner les viandes rouges à mi-cuisson si nécessaire.

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)	
	THERMOSTAT	A la première extinction du voyant de régulation enfournez au gradin <b>2</b>	THERMOSTAT	DUREE
Bœuf Gigot de mouton	7 - 8			7 - 8
Veau Porc Volailles	6 - 7		6 - 7	40 - 45 mn

Si votre cuisinière ne possède pas de voyant de régulation attendez 15 mn environ.


**Vous pouvez aussi effectuer vos cuissons de rôtis au tournebroche (page 15).**

### utilisation programmée ou minutée

Les cuissons de viandes blanches et de volailles peuvent être confiées au programmeur (voir livret joint), dans ce cas :

- Placez le sélecteur four/grilloir directement sur la position  et le thermostat sur un repère légèrement plus faible ; de 6½ à 7½.
- Programmez ou minutez la durée de cuisson en lui ajoutant la valeur du temps qui aurait été nécessaire au préchauffage du four (15 mn environ).

### 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 nue munie de son couvercle.

# LE GRILLOIR

## Dans tous les cas, grillez porte fermée

Ne laissez pas la porte ouverte, la chaleur dégagée par le grilloir pourrait détériorer les manettes situées sur le bandeau de commande.

## les grillades

commandes : sélecteur four/grilloir 

thermostat : 8

- Placez la lèchefrite sous la grille afin de recevoir le jus de cuisson (page 9).
- 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 en fonction de son poids.

## les gratins

commandes : sélecteur four/grilloir 

thermostat : 8

- Placez le plat contenant le **mets chaud** sur la grille support et glissez l'ensemble à distance convenable du grilloir. Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant plus le "gratinage" sera rapide.
- Glissez la lèchefrite sous la grille de manière à recevoir un éventuel débordement.
- 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 ; utilisez le four en plaçant : le sélecteur four/grilloir sur la position  et le thermostat sur le repère 7 ou 8.

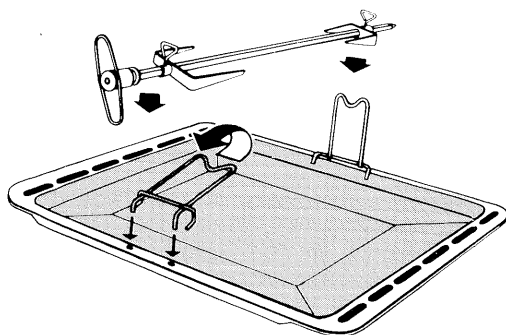
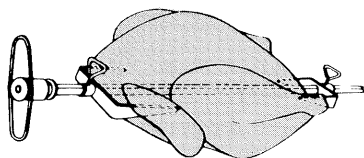


# LE TOURNEBROCHE \*

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 enfiler la seconde fourchette. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis de serrage.








- 1 Fixez les 2 supports du tournebroche sur la lèche-frite comme le montre le dessin ci-contre.
- 2 Posez la broche sur les supports et glissez l'ensemble dans le gradin 1.
- 3 Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond de four).

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

le sélecteur four/grilloir sur la position 

- 5 Réglez éventuellement le programmateur\* ou le minuteur\*.  
(Voir livret).

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
VOLAILLE		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

Tournebrochettes sur demande auprès de votre revendeur.

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

# 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 de 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.
- Si votre four est peu sale, entretenez-le avec une éponge humide et un détergent. Rincez et séchez.

**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\***

- 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 ferez 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. (page 22).

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 23).

# 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

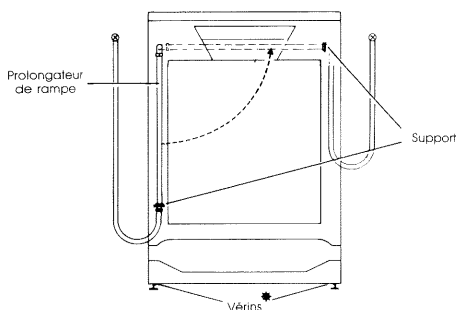
- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation, et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches.
- N'omettez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.
- Prévoyez notamment l'installation 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

Fig. 1



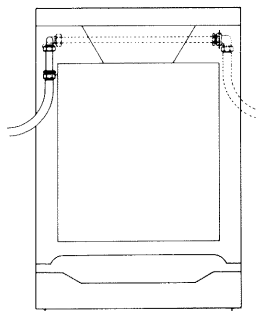
Type A

- 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.

Air propané, 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.



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.

## 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 m).

Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant d'encastrer 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 :

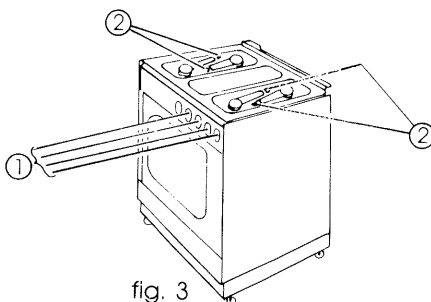
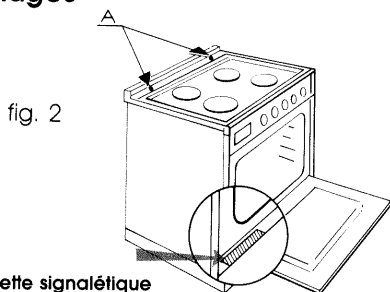
- c) soit par tuyau souple pour les gaz de pétrole liquéfiés (prolongation de rampe montée verticalement + about butane). Voir paragraphe "Appareil isolé).

**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.

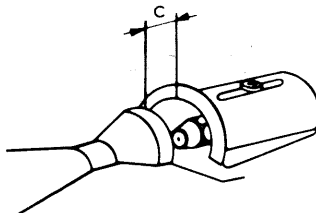


## 2 - Injecteurs des brûleurs de table :

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 :

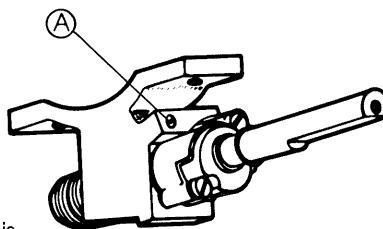
Le tableau indique la cote (c), en millimètres, entre bague et entrée des venturis des brûleurs.



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. 16.
- 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 22.

Avant essai, vérifiez la propreté des brûleurs. (voir p. 16).

### DÉBIT DES BRÛLEURS

TYPE DE BRÛLEUR	Air propane 27,2 MJ/m <sup>3</sup> Air butane 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 plaque(s) + 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 souple et une fiche de prise de courant admis par la marque N.F.		
	16 A			

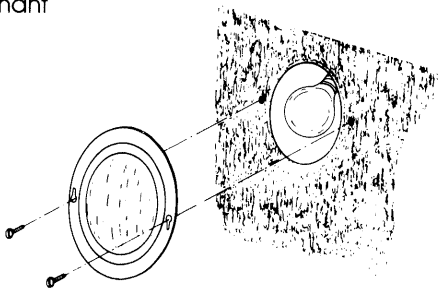
Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

## remplacement de la lampe d'éclairage du four

**Important** : Pour des raisons de sécurité, veillez à ce que l'appareil soit débranché.

Cette lampe située au fond du four est 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 œilletons 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, de 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"

X

3

**Notice d'utilisation**

**Programmateur**

**A**

**Aiguilles**

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

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

**cuissons en utilisation manuelle** \_\_\_\_\_ p. 3

**cuissons ou nettoyage pyrolytique \***  
**en utilisation programmée** \_\_\_\_\_ p. 4

• semi-automatique \_\_\_\_\_ P. 4

• automatique \_\_\_\_\_ p. 4

\* Selon le 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.**

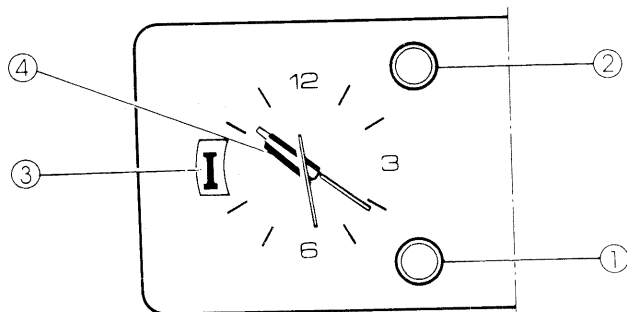
- de fixer en votre absence, la durée et l'arrêt de cuisson :

### **Fonctionnement automatique.**

- d'annuler la fonction programmation si vous désirez effectuer une cuisson sans utiliser le programmeur :

### **Fonctionnement manuel.**

- de vous servir de la minuterie en dehors de toute utilisation programmée du four.
- de procéder au **nettoyage pyrolytique\*** du four.



**Le bouton 1** permet

- de mettre l'horloge à l'heure.
- d'afficher la position manuelle repère **I**.
- d'afficher le temps de cuisson ou de nettoyage pyrolytique.

**Le bouton 2** permet

- de commander l'aiguille **4** de début de cuisson.

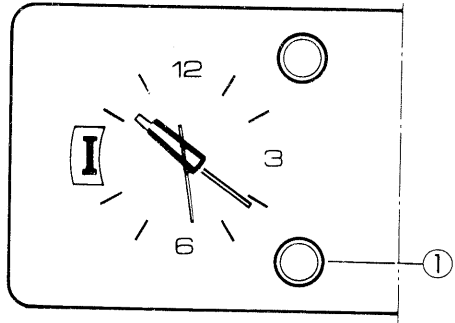
**Le cadran 3** visualise

- la position manuelle repère **I**.
- la durée de cuisson ou de nettoyage pyrolytique.
- la fin de cuisson ou du nettoyage pyrolytique.

\* Selon modèle

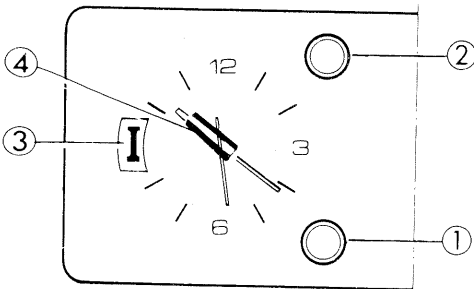
## mise à l'heure de l'horloge

- Tirez et tournez le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'heure choisie.



## CUISSON EN UTILISATION MANUELLE

Si vous ne désirez pas utiliser le programmeur :



- L'aiguille de programmation ④ doit se trouver sous la petite aiguille de l'horloge. Si elle ne l'était pas, poussez et tournez le bouton ② .
- Affichez le repère I dans le cadran ③ en tournant le bouton ① 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.

En fin de cuisson, ramenez les manettes de commande sur la position arrêt.

- Lorsque l'un des éléments programmables (plaque ou four) 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 programmable 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 pour le four.

- En fin de cuisson programmée, pensez à remettre le programmeur en position manuelle I dans le cadran ③ .



# utilisation programmée

## Fonctionnement semi-automatique

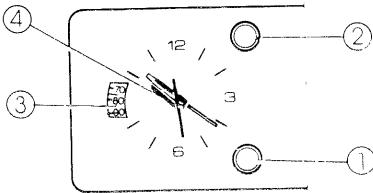
La cuisson ou le nettoyage pyrolytique débute immédiatement, seul l'arrêt est commandé par le programmeur.

## Fonctionnement automatique

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

1

### Affichage du temps de cuisson (180 mn max.)

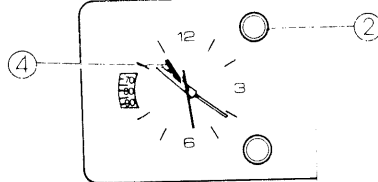


Assurez-vous que l'aiguille de programmation ④ se trouve placée sous la petite aiguille. Si elle ne l'était pas, poussez et tournez le bouton ②.

Affichez le temps de cuisson dans le cadran ③ (en tournant sans tirer le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre).

### 2 Affichage de l'heure de début de cuisson (12 heures à l'avance max.)

Assurez-vous que l'horloge est à l'heure (voir page 3)



Poussez et tournez le bouton ② dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'aiguille de programmation ④ indique l'heure de début de cuisson.

Placez, selon l'utilisation, les manettes commandant le four (et) ou la plaque programmable sur la position désirée.

La cuisson ou le nettoyage pyrolytique débute immédiatement.

A l'heure de début de cuisson programmée pour la cuisson ou le nettoyage, la mise en fonctionnement du four et (ou) de la plaque se fera automatiquement.

## Après écoulement du temps programmé pour la cuisson ou le nettoyage

le fonctionnement du four et (ou) de la plaque s'arrête automatiquement et un avertisseur sonore vous prévient de la fin de cuisson ou de nettoyage.

- Pour arrêter l'avertisseur, tournez le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du repère **I** dans le cadran ③
- Ramenez les manettes de commande sur la position arrêt.

Avant toute nouvelle utilisation de la plaque programmable ou du four, assurez-vous que le programmeur a bien été remis en position manuelle : **I** dans le cadran ③ .

## Utilisation programmée

Il faut d'abord afficher l'heure de début de cuisson **puis** afficher la durée de cuisson.