



Cuisinière mixte



FCG64, FCG64INOX

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

A bientôt

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 et aux amendements respectifs (gaz).
- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électricité) et aux amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- CEE 90/396 + 93/68 concernant la sécurité gaz.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Cuisinière mixte

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre achat. Soyez-en certain : vous pouvez faire pleinement confiance à nos produits.

Pour vous faciliter l'utilisation, nous avons joint des instructions détaillées. Grâce à ce mode d'emploi, vous pourrez rapidement connaître votre nouvel appareil. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement la notice.

Vous trouverez les consignes de sécurité en page 4.

Vérifiez d'abord que vous n'avez pas reçu un appareil endommagé. En cas de défaut dû au transport, veuillez contacter votre magasin CARREFOUR.

Sommaire

Consignes de sécurité	4	Conserves	
Utilisation		Décongélation	
Couvercle de la cuisinière		Nettoyage et entretien.....	21
Si vous constatez des problèmes d'alimentation en gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce :		Plan de cuisson	
Descriptif.....	6	Four	
Dispositif d'allumage électrique des brûleurs		Tiroir de la cuisinière	
Programmeur électronique numérique	7	Que faire en cas de difficultés ?.....	24
Réglage du programmeur d'une seule main		Avertissement :	
Mise à l'heure		Important	
Fonctionnement non programmé		Changement des pièces de l'appareil.....	25
Fonctionnement semi-automatique		Autres accessoires	
Fonctionnement automatique		Lampe du four	
Utilisation du programmeur en tant que minuteur		Instructions d'installation et de	
Intensité lumineuse réduite		raccordement	26
Avant la mise en route	9	Installation de l'appareil	
Four		Avertissements importants	
Programmeur		Mise à niveau de la cuisinière	
Brûleurs du plan de cuisson		Réglages effectués en usine	
Commande des brûleurs.....	10	Raccordement au gaz	28
Avertissements importants concernant les brûleurs		Mise en marche	
Allumage et fonctionnement des brûleurs		Branchement par un tuyau flexible	
Batterie de cuisine		Raccordement au gaz (schéma n° 2)	
Le four.....	12	Charge thermique, consommation de gaz et désignation des injecteurs	
Remarques importantes		Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz	
Les commandes		Vis de réglage	
Le sélecteur de fonctions		Raccordement au réseau électrique.....	31
Niveaux de cuisson		Caractéristiques techniques.....	32
Accessoires du four		Service après-vente.....	33
Cuisson des pâtisseries et quiches		Réparations	
Cuisson de la viande		Plaque signalétique	
Cuisson au grill			

Consignes de sécurité

- **Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel ou par un technicien agréé du service après-vente. Lors de cette opération, il est important de respecter la réglementation en vigueur et les consignes techniques de la compagnie du gaz. Vous trouverez des instructions détaillées à ce sujet dans le chapitre "Instructions d'installation".**
- Évitez les interventions et les réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comporteraient un risque d'explosion, d'électrocution et de détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées par un professionnel agréé.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz et pression), valables sur le territoire.
- Les indications sur le réglage de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Ne raccordez jamais l'appareil à la cheminée. Le choix de son emplacement et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur ; il est indispensable d'assurer une aération suffisante.
- Pendant son fonctionnement, la cuisinière à gaz produit de la chaleur et de la vapeur. Il est donc indispensable de veiller à la bonne aération de la pièce ou de mettre en marche une hotte. Les ouvertures d'aération de la pièce doivent toujours rester dégagées.
- Pendant la cuisson **sur les brûleurs ou dans le four, les graisses** peuvent s'enflammer. Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, surveillez vos fritures en permanence.
- Le nettoyage du four à l'aide d'appareils à vapeur ou à haute pression peut provoquer un court-circuit. Pour cette raison, évitez d'utiliser ces appareils pour nettoyer le four.
- Lors de toute réparation, mettez l'appareil hors tension.
- Pendant le fonctionnement du four, la porte atteint une température élevée. Pour cette raison, une troisième vitre a été intégrée au hublot, ce qui diminue la température de la vitre extérieure du four.
- Ne conservez pas d'objets inflammables, explosifs ou craignant la chaleur dans le tiroir de la cuisinière (par exemple du papier, des torchons, des sacs en plastique, des vaporisateurs ou des produits de nettoyage). Utilisez-le pour y entreposer les accessoires de la cuisinière (le plat allant au four, la lèchefrite, etc.).
- Les cordons d'alimentation se trouvant à proximité de la cuisinière et en contact avec les endroits chauds ou avec la porte du four peuvent s'endommager sous l'effet de la chaleur et provoquer un court-circuit. Pour cette raison, gardez-les à une distance de sécurité de la cuisinière.
- N'utilisez pas les brûleurs et le four en tant que moyen de chauffage. N'utilisez pas les brûleurs avec un récipient vide.
- Veillez à ce que les pièces amovibles du brûleur soient posées correctement.
- Ne couvrez pas la partie basse du four avec du papier d'aluminium et n'y déposez pas de casserole ou autres récipients, car la chaleur pourrait abîmer l'émail.
- Attention ! Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- La surface de cuisson et le four deviennent brûlants pendant le fonctionnement de la cuisinière. De même, la surface intérieure du four, les éléments de cuisson, les brûleurs et l'ouverture d'évacuation de la vapeur chauffent pendant l'utilisation. Pour cette raison, tenez les enfants en bas âge à distance de la cuisinière.
- Évitez de vous appuyer sur la porte quand elle est ouverte ou d'y déposer des objets lourds.
- La plaque signalétique comportant les caractéristiques générales de l'appareil ainsi que l'étiquette qui indique le type de gaz auquel l'appareil est adapté se trouvent à l'intérieur du four.
- Si l'appareil est installé dans une rangée de meubles, il peut toucher des deux côtés les éléments adjacents de même hauteur. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut, mais alors, il devra être éloigné d'au moins 30 cm de l'appareil.
- La distance entre l'appareil et la hotte aspirante doit être de 650 mm ou au moins égale à la distance indiquée dans la notice d'installation de la hotte.

Utilisation

Votre cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique. Tout autre utilisation n'est pas autorisée !

Le fonctionnement de la cuisinière est décrit en détail dans la suite de la notice.

Couvercle de la cuisinière

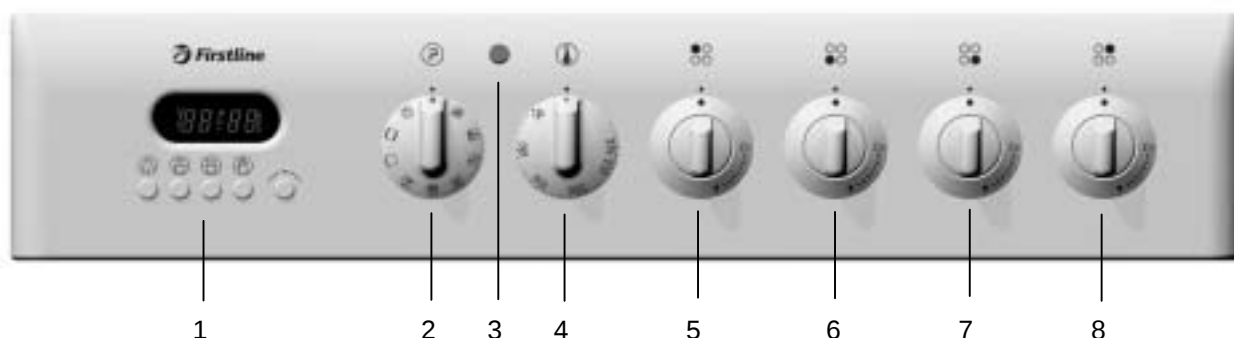
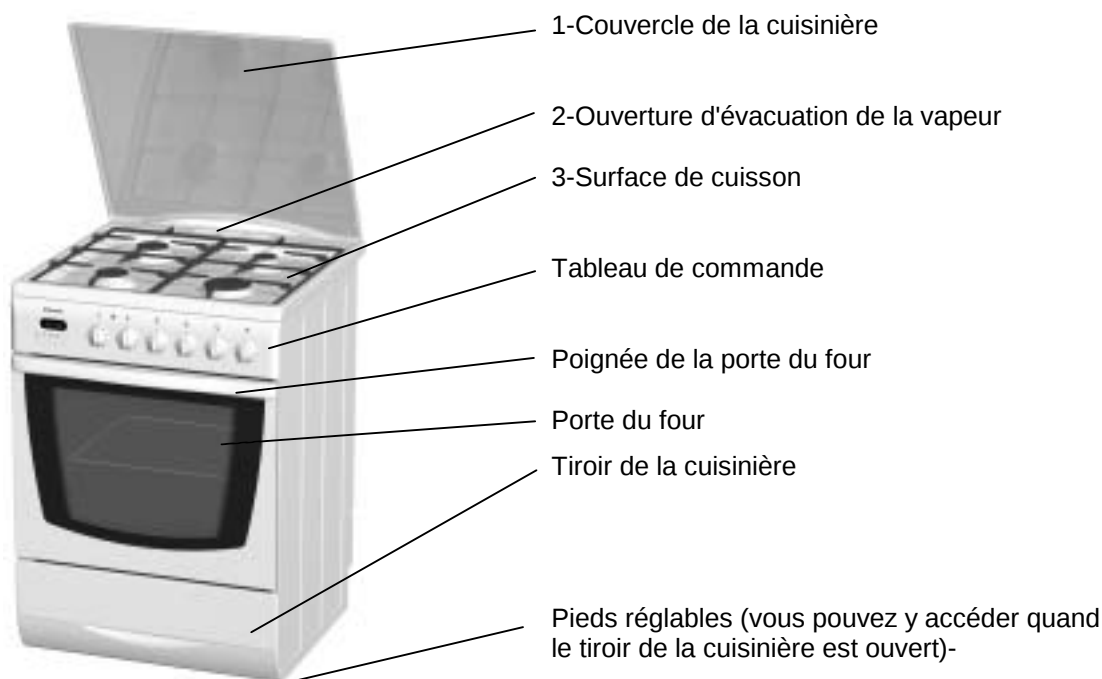
Le couvercle de la cuisinière est en tôle vernie et inoxydable ou en verre. Vous ne devez le rabattre que lorsque les plaques de cuisson sont froides.

Si vous constatez des problèmes d'alimentation en gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce :

- fermez l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz ;
- éteignez tout feu, ainsi que les cigarettes;
- n'allumez aucun appareil électrique (ni la lumière !) ;
- aérez bien la pièce - ouvrez les fenêtres !
- avertissez immédiatement le service après-vente ou la compagnie du gaz.

Descriptif

Votre modèle de cuisinière est équipé d'un four électrique, de quatre brûleurs



- 1 Programmateur électronique
- 2 Bouton marche/arrêt et de sélection du mode de fonctionnement du four
- 3 Voyant lumineux du four. Il s'allume pour indiquer la mise en marche du four et s'éteint quand le four a atteint la température choisie
- 4 Sélecteur de température du four

- 5 Manette du foyer gauche arrière, brûleur normal
- 6 Manette du foyer gauche avant, brûleur normal
- 7 Manette du foyer droit avant, brûleur rapide
- 8 Manette du foyer droit arrière, brûleur auxiliaire

Dispositif d'allumage électrique des brûleurs

Vous pouvez allumer les brûleurs du plan de cuisson à l'aide du dispositif d'allumage électrique qui se trouve à côté de chaque brûleur.

L'allumage électrique fonctionne à condition que la cuisinière soit branchée sur le réseau électrique.

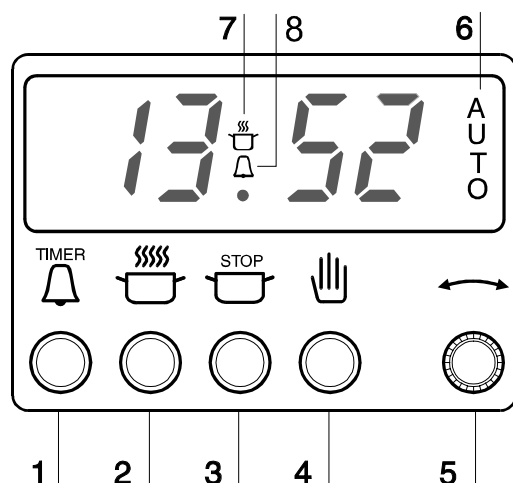
Si le dispositif d'allumage électrique ne fonctionne pas à cause d'une coupure de courant ou de l'humidité du dispositif d'allumage, vous pouvez allumer le gaz avec des allumettes.

Programmateur électronique numérique

A l'aide du programmeur, vous pouvez programmer le fonctionnement du four dans deux modes différents :

Semi-automatique : début immédiat de la cuisson et arrêt automatique lorsque la durée réglée s'est écoulée.

Automatique : départ différé et arrêt automatique à l'heure de fin de cuisson réglée.



1. Touche du minuteur
2. Touche de la durée de cuisson
3. Touche de l'heure de fin de cuisson
4. Touche de fonctionnement non programmé
5. Bouton de réglage des valeurs
 - AUTO est allumé à partir du moment où une valeur est réglée et tant que le four fonctionne en mode programmé
 - AUTO clignote lorsque la cuisson est terminée
6. Le symbole est allumé tant que le four fonctionne
7. Symbole du minuteur

Réglage du programmeur d'une seule main

Vous pouvez aussi régler le programmeur d'une seule main. En appuyant une seule fois sur n'importe quelle touche de 1 à 4 (que vous relâchez ensuite) et en tournant le bouton 5 dans les 4 secondes qui suivent, vous pouvez régler la valeur désirée. **Si vous ne réglez aucune valeur dans ce laps de temps, la fonction choisie n'est pas activée** (l'heure du jour apparaît de nouveau sur l'afficheur).

Mise à l'heure

Lorsque l'appareil vient d'être branché au réseau électrique, AUTO et 0.00 clignotent alternativement sur l'afficheur. Pour mettre l'horloge à l'heure, appuyez simultanément sur les touches 1 et 2 (0.00 reste affiché et AUTO

continue de clignoter). A l'aide du bouton 5, réglez l'heure du jour (AUTO disparaît). Cinq secondes après ce réglage, l'horloge commence à fonctionner.

Fonctionnement non programmé

Pour que le four puisse fonctionner en mode non programmé, AUTO ne doit pas clignoter. C'est pourquoi vous devez toujours contrôler l'afficheur : si AUTO clignote, appuyez sur la touche 4. Le four pourra fonctionner en mode non programmé seulement lorsque AUTO ne sera plus affiché.

IMPORTANT

- Vous pouvez à n'importe quel moment contrôler les réglages et les modifier à votre gré.
- Vous pouvez tourner dans les deux sens le bouton de réglage des valeurs.
- Si vous voulez interrompre le fonctionnement programmé, vous devez annuler les réglages en sélectionnant 0.00 et en appuyant sur la touche 4 pour faire disparaître AUTO.
- En cas de coupure de courant, vous devrez remettre l'horloge à l'heure.

Fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode, vous devez régler la durée de cuisson.

La durée maximale est de 23 heures et 59 minutes.

Procédure de fonctionnement semi-automatique

Exemple:

La durée de cuisson est de 1 heure et 20 minutes (1.20).

1. Réglage de la durée de cuisson :
Appuyez sur la touche 2 (la valeur 0.00 et le symbole 7 s'affichent). Tournez le bouton 5 jusqu'à ce que la valeur 1.20 s'affiche (dès que vous commencez à tourner le bouton 5, AUTO apparaît sur l'afficheur). L'heure du jour, AUTO et le symbole 7 s'affichent cinq secondes après que vous ayez réglé la durée voulue.
2. Mettez le four en marche :
Réglez-le avec le sélecteur de fonctions et le sélecteur de températures.
3. Immédiatement après la mise en marche, la cuisson programmée démarre. Pendant que le four fonctionne, AUTO et le symbole 7 sont affichés.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée (dans notre cas, 1 heure et 20 minutes) le four

- s'arrête automatiquement (la cuisson est terminée) ;
- le signal sonore retentit et vous pouvez l'interrompre en appuyant sur n'importe quelle touche 1, 2, 3 ou 4, ou bien il s'arrêtera de lui-même au bout de 2 minutes ;
- le symbole 7 disparaît et
- AUTO clignote.
- 5. Mettez le four en position Arrêt et appuyez sur la touche 4 pour faire disparaître AUTO. Quand AUTO n'est plus affiché, le four est prêt à fonctionner en mode non programmé.

Fonctionnement automatique

Avec ce mode, **vous pouvez programmer la durée de cuisson et l'heure à laquelle celle-ci devra se terminer**. Il est possible de régler la durée et l'heure de fin de cuisson 23 h et 59 minutes à l'avance (réglage de l'heure de fin de cuisson = l'heure actuelle + 23 h et 59 min au maximum).

AVERTISSEMENT

Le four ne fonctionnera pas en mode automatique si vous ne le mettez pas en marche à l'aide des sélecteurs de fonctions et de température.

Procédure de fonctionnement automatique

Exemple :

La durée de cuisson est de 1 heure et 20 minutes (1.20), l'heure de fin de cuisson est 13 h 52.

1. Vérifiez si l'horloge est à l'heure exacte.
2. Réglez la durée de cuisson :
 - Appuyez sur la touche 2 (la valeur 0.00 et le symbole 7 s'affichent). Tournez le bouton 5 jusqu'à ce que 1.20 s'affiche. (Dès que vous commencez de tourner le bouton 5, AUTO s'affiche). Cinq secondes après que vous ayez réglé la durée voulue, l'heure actuelle, AUTO et le symbole 7 apparaissent sur l'afficheur.
3. Réglez l'heure de fin de cuisson :
 - Appuyez sur la touche 3 et réglez l'heure à l'aide du bouton 5 jusqu'à ce que 13.52 apparaisse sur l'afficheur (l'heure de fin de cuisson la plus proche apparaît d'abord : l'heure actuelle + la durée réglée). Cinq secondes après que vous ayez réglé l'heure de fin de cuisson, l'heure actuelle s'affiche et le symbole 8 s'allume. Le symbole 7 disparaît (il s'allume de nouveau quand le four commence à fonctionner selon l'heure de fin de cuisson réglée).
4. Mettez le four en marche à l'aide des sélecteurs de fonctions et de température.

5. La cuisson commence automatiquement (dans notre cas à 12 h 32) et le four fonctionne pendant 1 heure et 20 minutes, puis il s'arrête à 13 h 52 (la cuisson est terminée). Pendant le fonctionnement, le symbole 7 s'allume de nouveau.
6. Quand le four cesse de fonctionner :
 - le signal sonore retentit et vous pouvez l'interrompre en appuyant sur n'importe quelle touche 1, 2, 3 ou 4, ou bien il s'arrêtera de lui-même au bout de 2 minutes,
 - le symbole 7 disparaît et
 - AUTO clignote.
7. **Mettez le four en position Arrêt et appuyez sur la touche 4 pour faire disparaître AUTO.**
 - Quand AUTO n'est plus affiché, le four est prêt à fonctionner en mode non programmé.

Utilisation du programmeur en tant que minuteur

Le programmeur peut être utilisée en tant que minuteur indépendamment du fonctionnement du four ; il vous avertit par un signal sonore que la durée réglée s'est écoulée.

Procédure de fonctionnement

Appuyez sur la touche **1** (0.00 et le symbole 8 apparaissent sur l'afficheur). A l'aide du bouton **5**, réglez la durée au bout de laquelle vous voulez être averti. La durée maximale est de 23 heures et 59 minutes.

Le signal sonore intermittent retentit et vous pouvez l'interrompre en appuyant sur n'importe quelle touche **1, 2, 3 ou 4 ou bien il s'arrêtera de lui-même au bout de 2 minutes**.

Intensité lumineuse réduite

Entre 22 h 00 et 5 h 59, l'intensité lumineuse de l'afficheur est automatiquement réduite si le programmeur n'est pas en service pendant ce temps-là.

Avant la mise en route

Four

Videz complètement le four et lavez-le à l'eau tiède additionnée d'un produit adapté. N'utilisez pas de produit abrasif !
Pendant la première utilisation à vide du four, veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

Programmateur

Pour mettre l'horloge du programmateur à l'heure exacte, suivez les instructions de la notice du programmateur. Cette opération est indispensable, car la mise en marche du four n'est possible qu'après la mise à l'heure de l'horloge.

Brûleurs du plan de cuisson

Il n'y a pas de mesure particulière à prendre pour la première utilisation des brûleurs.

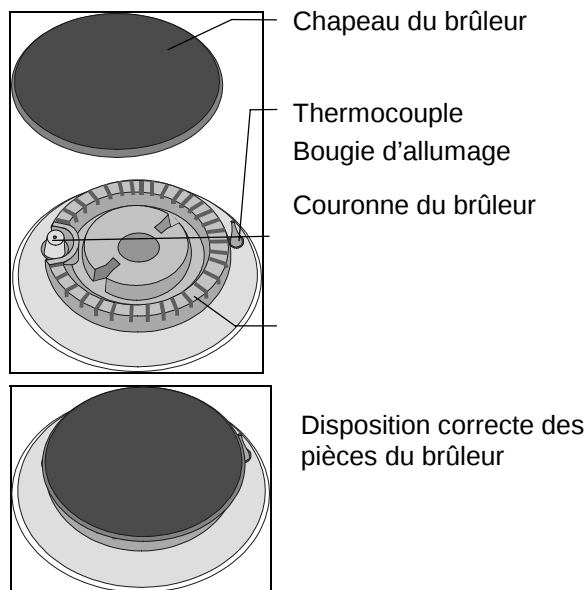
Commande des brûleurs

Les brûleurs sont commandés à l'aide des manettes placées sur le tableau de commande. La puissance des brûleurs est indiquée sur les manettes par deux flammes, la grande et la petite.

La manette peut être tournée dans les deux sens: soit vers la grande flamme soit vers la petite flamme.

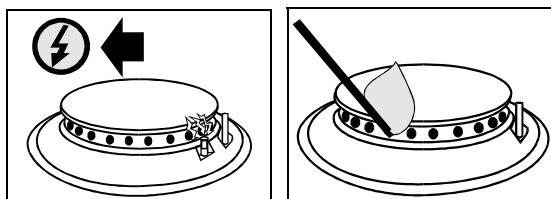
Avertissements importants concernant les brûleurs

- Les foyers ne doivent pas être mis en service à vide, sans casserole ou autres ustensiles. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Maintenez les foyers propres car la saleté risque de les endommager.
- Pour faire cuire un plat correctement, utilisez d'abord la position grande flamme, puis poursuivez la cuisson sur la petite flamme.
- Si vous utilisez une cocotte minute, il faut surveiller la quantité du liquide. L'évaporation du liquide peut abîmer le récipient et, par conséquent, la table de cuisson.
- **Les brûleurs sont équipés d'une protection thermoélectrique. Si la flamme du brûleur s'éteint brusquement (débordement, courant d'air etc.), l'alimentation en gaz s'arrête automatiquement et il est impossible que le gaz s'échappe dans la pièce.**
- Posez correctement le chapeau du brûleur sur la couronne du brûleur. Veillez à ce que les ouvertures de la couronne soient dégagées.



Allumage et fonctionnement des brûleurs

Vous pouvez allumer les brûleurs du plan de cuisson à l'aide du dispositif d'allumage électrique qui se trouve à côté de chaque brûleur ;



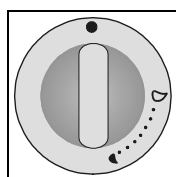
Allumage d'une seule main

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la sur la puissance maximale. La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.

Si l'allumage électronique ne fonctionne pas à cause du coupe-circuit électrique ou de l'humidité des bougies, vous pouvez quand même allumer le gaz avec une allumette ou un allume-gaz manuel.

- Maintenez la manette enfoncée encore 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- Ensuite, relâchez la manette et sélectionnez l'intensité de la flamme entre le point maximal et minimal.
- Nous vous déconseillons d'utiliser les réglages entre ● et 🔹. Dans cette plage, la flamme n'est pas stable et peut s'éteindre.
- Si la flamme s'éteint, répétez l'opération.
- Pour éteindre la flamme, tournez la manette à droite sur la position ● (ARRET).

- Le robinet de gaz est fermé
- 🔹 Maximum
- Minimum



Pour pouvoir utiliser des récipients de petit diamètre, placez l'adaptateur sur la grille au-dessus du brûleur auxiliaire.

Batterie de cuisine

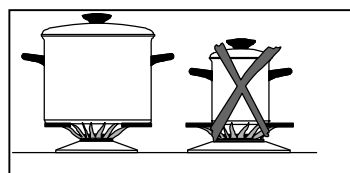
Seuls les récipients appropriés pourront vous garantir une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le plus important est de choisir correctement le diamètre des récipients utilisés.

Si la flamme dépasse le pourtour d'une **casserole trop petite**, celle-ci s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée. Pour s'allumer, le gaz a besoin de suffisamment d'air. Si les **récipients sont trop grands**, l'alimentation en gaz sera insuffisante, d'où un rendement réduit.

Adaptateur

Placez l'adaptateur sur la grille au-dessus du brûleur auxiliaire quand vous utilisez un récipient de petit diamètre.

Type de brûleur	Diamètre du récipient
Double	220-260 mm
Rapide	220-260 mm
Normal	180-220 mm
Auxiliaire	120-180 mm



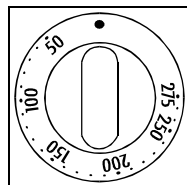
Le four

Remarques importantes

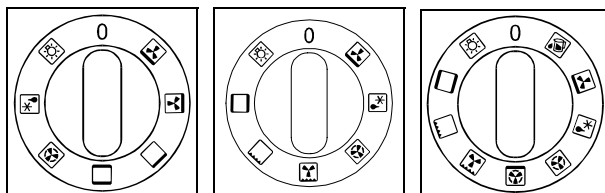
- Ne pas poser de papier aluminium sur les parois ni de plats directement sur la sole, car l'émail chauffé se détériore.
- Les sauces débordant des plats peuvent provoquer des taches qui seront très difficiles à enlever.

Les commandes

Pour commander le four on **utilise le bouton** marche/arrêt avec le sélecteur de fonctions et le sélecteur de températures.



Sélecteur de températures



Bouton marche/arrêt avec la sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions

Le four comporte les fonctions suivantes :

Eclairage du four



La lampe se trouve sur la paroi arrière en haut . Il est possible d'éclairer le four indépendamment des autres fonctions.

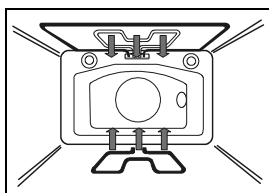
Utilisation pratique : pendant le nettoyage du four ou pendant l'utilisation de la chaleur résiduelle en fin de cuisson.

Lorsque le four est en marche, l'éclairage du four est automatique.

Résistance de voûte et de sole



La chaleur est répartie uniformément à l'intérieur du four, grâce aux résistances se trouvant en haut et en bas du four. La cuisson des viandes ou des gâteaux est possible uniquement sur un seul niveau.

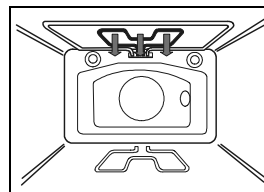


Gril



La chaleur est répartie par le gril infrarouge situé en haut du four.

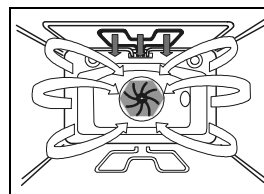
Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de petits morceaux de viande, comme par exemple steaks, rôtis, escalopes, côtelettes, etc.



Gril ventilé



Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent en même temps. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de la viande au gril, aux gros morceaux de viande et aux volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.

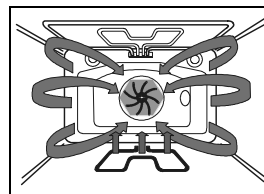


Chaleur tournante avec sole



Avec cette fonction la résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur d'air chaud. Cette fonction est adaptée à la cuisson des pizzas.

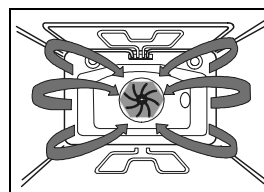
Elle convient aussi à la cuisson de pâte brisée ou feuilletée sur deux niveaux, gâteaux aux fruits à pâte levée ou sablée, ainsi que des soufflés au fromage.



Chaleur tournante



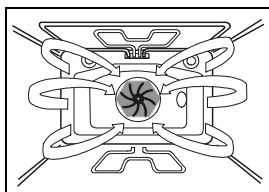
Le ventilateur situé au fond du four répartit uniformément la chaleur autour du rôti ou du gâteau. Cette fonction convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux.



Décongélation



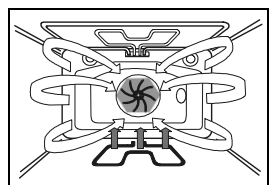
Grâce à cette fonction, l'air circule sans que le chauffage fonctionne. Elle est utilisée pour une décongélation lente des aliments.



Sole et ventilateur



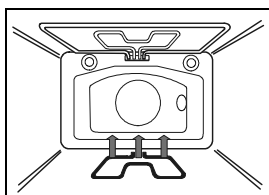
Grâce à cette fonction, la résistance de sole du bas du four fonctionne en même temps que le ventilateur. Elle convient à la cuisson des quiches et des conserves de fruits et légumes. Utiliser la première glissière du bas et ne prenez pas de plats trop hauts pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus des plats.



Résistance de sole/ Aqua Clean



La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez cette fonction quand vous voulez faire cuire davantage la partie inférieure des gâteaux (par exemple la pâte feuilletée pour les tartes aux fruits). **Réglez** la température sur la valeur convenable. Utilisez la sole également pour le nettoyage du four. Vous trouverez les renseignements concernant le nettoyage dans la partie "nettoyage et entretien".



Niveaux de cuisson

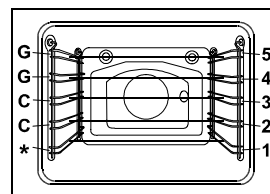
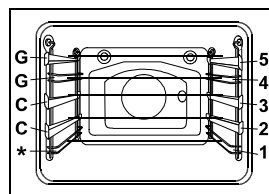
Vous pouvez placer les accessoires (grille, tôle et lèchefrite) sur les 5 niveaux.

Dans les tableaux de cuisson, vous trouverez des indications pour chaque niveau.

Les niveaux sont repérés à partir du bas.

Selon le modèle de l'appareil, il existe des gradins amovibles ou des glissières

télescopiques. Les niveaux 2, 3 et 5 sont équipés de glissières télescopiques. La grille et les plats doivent être placés sur les gradins.



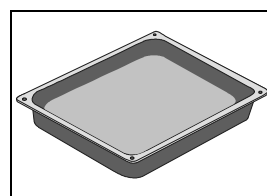
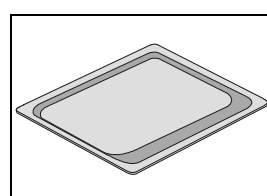
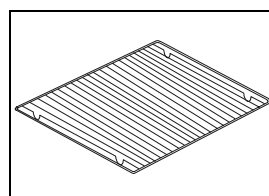
Accessoires du four

Grille sur laquelle on pose le plat contenant les aliments ou bien les aliments directement sur la grille.

La plaque à pâtisserie est prévue uniquement pour la cuisson des petits pains ou gâteaux.

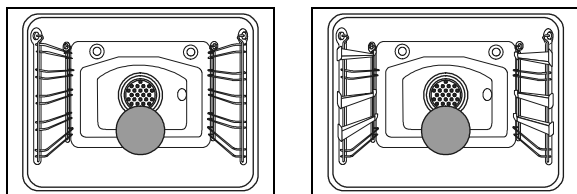
La lèchefrite profonde est prévue pour la cuisson des viandes, pâtes feuilletées et comme récipient pour recueillir la graisse qui peut déborder.

Attention: il n'est pas possible de mettre la lèchefrite sur la première glissière à partir du bas.



Filtre anti-graisse

Le filtre anti-graisse situé au fond du four protège le ventilateur, la résistance ronde et le four des éclaboussures de graisse. Utilisez le filtre anti-graisse pendant la cuisson de la viande ou lors de la cuisson au grill. Pendant la cuisson des gâteaux, vous **devez** l'enlever ! L'utilisation du filtre pendant la cuisson des galettes peut entraîner de mauvais résultats.



Cuisson des pâtisseries et quiches

Pour la cuisson des petits pains, utilisez la résistance de sole/voûte ou la chaleur tournante. **Pendant la cuisson des gâteaux, enlevez le filtre anti-graisse.**

Remarque

- Pour la cuisson des gâteaux, suivre les instructions concernant le choix de la glissière, de la température et de la durée de cuisson figurant dans le tableau de cuisson et oubliez les habitudes que vous avez prises lorsque vous utilisiez votre ancienne cuisinière. Les indications données dans le tableau de cuisson des gâteaux ont été spécialement adaptées à ce four.
- Si, dans le tableau de cuisson, vous ne trouvez pas le gâteau que vous avez l'intention de faire, choisissez les indications pour un gâteau équivalent.

Cuisson des gâteaux avec la résistance de voûte et de sole

- Utilisez un seul niveau de cuisson.
- Les résistances de voûte et de sole sont spécialement adaptées à la cuisson des gâteaux secs, du pain et des biscuits.
- Utiliser des plats de couleur foncée. Dans des plats de couleur claire, les gâteaux dorent plus difficilement car ils n'absorbent pas la chaleur.
- Mettez le moule sur la grille. Si vous utilisez le plat livré avec la cuisinière, enlever la grille.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. Enfournes les gâteaux quand vous avez obtenu la température nécessaire, c'est-à-dire quand le voyant de contrôle s'éteint.

Cuisson des gâteaux à l'air ventilé

- La cuisson des gâteaux à la chaleur tournante est adaptée à la cuisson sur différents niveaux, pour la pâte feuilletée et pour les gâteaux aux fruits.
- Vous pouvez utiliser également des moules clairs.
- En général, la température est plus basse que pendant la cuisson avec la voûte et la sole
- (voir le tableau de cuisson des gâteaux)
- Pendant la cuisson de la pâte feuilletée dans des moules à tarte (tarte aux fruits), utilisez au maximum deux niveaux à cause de la vapeur.
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents petits gâteaux si la température exigée est identique.
- La durée de cuisson est souvent différente pour différents plats. Il est possible que vous soyez obligé de sortir un plat avant un autre.
- **Essayez** de préparer des petits gâteaux (gâteaux secs) de la même taille. Des gâteaux de différentes tailles n'auront pas tous la même couleur !
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, il y aura de la vapeur qui pourra se condenser sur la porte du four.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

Est-ce que les gâteaux sont bien cuits?

Enfoncez une tige en bois dans le gâteau à l'endroit le plus haut. Si la pâte ne reste pas attachée à la baguette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Si le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Avant d'utiliser un mixeur, pétrissez la pâte à la main.

Les gâteaux sont trop clairs

La prochaine fois, utilisez un plat foncé, posez votre gâteau sur un niveau inférieur ou allumez la résistance de sole en fin de cuisson.

Le gâteau avec farce molle, par exemple le gâteau au fromage, n'est pas bien cuit.

La prochaine fois, baissez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des gâteaux:

- La température est indiquée par intervalles. Commencez d'abord par la température la plus basse, et si les gâteaux ne prennent pas de couleur, augmentez la température.
- La durée de cuisson est donnée approximativement et peut varier selon différentes conditions.
- Les caractères gras indiquent la meilleure méthode de cuisson pour chaque type de gâteau.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut d'abord préchauffer le four.

Tableau de cuisson des pâtisseries et quiches

Type de gâteaux	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Durée de cuisson (en min.)
Pâtes sucrées					
Gâteau Marbré	2	160-170	2	150-160	55-70
Gâteau dans un plat carré	2	160-170	2	150-160	60-70
Gâteau dans un moule	2	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage	2	170-180	3	150-160	60-80
Tarte aux fruits	2	180-190	3	160-170	50-70
Génoise aux fruits	2	170-180	3	160-170	60-70
Génoise*	2	170-180	2	150-160	30-40
Biscuit de Savoie	3	180-190	3	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte type quatre quarts	3	170-180	3	150-160	50-70
Gâteau aux prunes	3	180-200	3	150-160	30-50
Génoise roulée*	3	180-190	3	160-170	15-25
Gâteau type quatre quarts	3	160-170	3	150-160	25-35
Couronne de pâte levée	2	180-200	3	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	3	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	3	170-180	40-60
Brioche	2	170-180	3	150-160	40-60
Pâtes salées					
Quiche	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Pain	2	190-210	3	170-180	50-60
Petits pains*	2	200-220	3	180-190	30-40
Petits gâteaux					
Gâteaux secs	3	170-180	3	150-160	15-25
Gâteaux soufflés	3	170-180	3	150-160	20-30
Petits gâteaux levés	3	180-200	3	170-180	20-35
Petits gâteaux feuilletés	3	190-200	3	170-180	20-30
Choux à la crème	3	180-190	3	180-190	25-45
Produits surgelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	3	170-180	50-70
Gâteau au fromage	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Frites *	2	200-220	3	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	3	170-180	20-35

Cuisson de la viande

Pour la cuisson de la viande, on peut utiliser la résistance de voûte et de sole ou la chaleur tournante.

Dans le tableau de cuisson de la viande, les indications concernant le choix des types de récipients les mieux adaptés sont en caractères gras.

Pendant la cuisson de la viande utilisez le filtre anti-graisse.

Conseils sur la matière des récipients

- Vous pouvez utiliser des plats en émail, en Pyrex, en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas adaptés car ils réfléchissent la chaleur.
- Si vous couvrez le rôti, il sera plus juteux et le four ne se salira pas.
- Dans un plat non couvert, le rôti dore plus vite. Pour de grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille avec la lèchefrite pour ne pas que la graisse coule.

Recommandations pour la cuisson de la viande

- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- La cuisson au four des viandes, volailles et poissons est économique seulement à partir de 1 kg.
- Pendant la cuisson, il faut ajouter la quantité de liquide nécessaire pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. C'est-à-dire que pendant une cuisson longue, il faut vérifier plusieurs fois et ajouter du liquide.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez un plat creux. Pour cette raison, il est conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.
- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se recouvrir de vapeur. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essuyez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler; Vous pouvez facilement les installer sur les glissières télescopiques en les poussant sur les glissières en fer.
- Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de vapeur.

Tableau de cuisson de la viande

Type de viande	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Durée de cuisson (en min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef saignant	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef à point	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Longe de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Longe de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Epaule de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Travers de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Roulade de viande hachée	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Agneau						
Côte d'agneau	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot de mouton	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poule	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Escalope de poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Cuisson au gril

- Il faut être très vigilant pendant la cuisson au gril. En raison de la haute température du gril infrarouge, la grille et les autres accessoires sont particulièrement chauds : utilisez des gants adaptés ou des pinces spéciales pour la viande !
- Il arrive que la graisse chaude jaillisse lorsqu'on pique la viande. Pour éviter les brûlures sur la peau ou les yeux, utilisez des pinces pour la viande.
- Vérifiez souvent la cuisson, la viande peut brûler en raison de la haute température !
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du gril.

La cuisson au gril infrarouge convient aux rôtis non gras, à la viande ou au poisson en morceaux (steaks, escalopes, pavés de saumon...). Elle est également adaptée pour faire dorer le pain et pour les gratins.

Conseils pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et le temps de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- Pendant la cuisson au gril, utilisez le filtre anti-graisse.
- Préchauffez le gril infrarouge environ 3 minutes.
- Si vous procédez à la cuisson directement sur la grille, enduisez-la d'huile pour que la viande n'y adhère pas.
- Poser les fines tranches de viande sur la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler. Posez-la sur les glissières en fil.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux, et plusieurs fois les plus gros. Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule **pas** trop.
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation du gril pour éviter l'accumulation de dépôts et salissures.

Tableau de cuisson au gril

Type d'aliment	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Temp. (en °C) 	Durée de cuisson (en min.)
Viande et saucisses					
2 steaks (filet de bœuf) saignants	400	5	220	-	15-19
2 steaks (filet de bœuf) à point	400	5	220	-	20-23
2 steaks (filet de bœuf) bien cuits	400	5	220	-	22-27
2 escalopes de porc	350	5	210-220	-	20-23
2 côtelettes	400	5	210-220	-	20-23
2 escalopes de veau	700	5	220	-	17-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	220	-	14-16
4 saucisses à griller	400	5	220	-	15-18
2 morceaux de viande	400	5	210-220	-	12-16
1 poulet, coupé en deux	1400	3	-	210-220	28-33 (1 ^{ère} face) 23-28 (2 ^{ème} face)
Poisson					
Darnes de saumon	400	4	220	-	10-15
Poisson en papillote	500	4	-	220	10-13
Pain					
4 tranches de pain blanc	200	5	220	-	1-3
2 tranches de pain complet	200	5	220	-	2-3
Petits pains garnis	600	5	220	-	5-7
Viande/Volaille					
Canard	2000	1	-	150-170	80-100
Poulet	1000	3	-	160-170	60-70
Rôti de porc	1500	3	-	140-160	90-120
Epaule de porc	1500	3	-	140-160	100-180
Rouelle de porc	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/filet de bœuf	1500	3	-	170-180	40-80

Conserves

Pour les conserves, utilisez la résistance de sole avec le ventilateur .

- Pour les conserves, préparez les bocaux et les aliments comme à votre habitude. Utilisez des bocaux avec rondelle en caoutchouc et couvercle en verre. Il ne faut pas utiliser de bocaux à vis ou avec des couvercles en métal. Les bocaux doivent être de même taille, remplis avec la même quantité et bien fermés. Vous pouvez placer dans le récipient jusqu'à 6 bocaux d'un litre.
- Utilisez uniquement des aliments frais.
- Versez environ 1 litre d'eau dans le récipient creux pour créer dans le four la vapeur nécessaire. Installez les bocaux de manière à ce qu'ils ne se touchent pas (voir illustration). Une couche de papier mouillé posée sur les bocaux protégera les rondelles en caoutchouc.

- Placez le plat profond contenant les bocaux sur la 2^{ème} glissière à partir du bas. Réglez le sélecteur de fonctions sur la position résistance de sole /ventilateur et le sélecteur de température à 180°. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson jusqu'au début de l'ébullition de l'eau. Respectez le temps de cuisson indiqué sur le tableau des conserves.

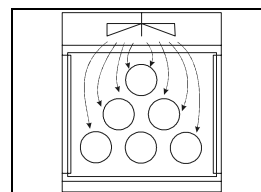


Tableau des conserves

Aliments	Quantité	Sole/ventilateur 180°, jusqu'à l'ébullition 	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
Fruits				
Fraises	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	15 min
Fruits avec noyau	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	30 min
Compote	6x1 litre	environ 40 min	arrêt	35 min
Légumes				
Cornichons	6x1 litre	30-40 min	arrêt	30 min
Haricots, Carottes	6x1 litre	30-40 min	à 130° pendant 60-90 min	30 min

Décongélation

Grâce à la circulation d'air, vous pouvez facilement décongeler les produits surgelés.

Utilisez pour cela la fonction "Décongélation" .

Remarque: si vous actionnez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le gril ne se met pas en marche.

- La fonction décongélation convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au

beurre, les gâteaux ou les brioches, le pain ou les petits pains et les fruits congelés.

- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas de viande ou de volaille dans le four.
- Quand cela est possible, retournez ou déplacez fréquemment les aliments pour qu'ils décongèlent uniformément

Nettoyage et entretien

Il ne faut pas nettoyer la cuisinière avec un appareil à haute pression ou avec un appareil à vapeur. Avant le nettoyage, débranchez-la et laissez-la refroidir.

Partie avant de la carrosserie

Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, utilisez des produits habituels et tenez compte des instructions du fabricant. N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets pointus et d'éponges métalliques.

Partie avant de la carrosserie en tôle inoxydable

(sur certains modèles uniquement)

Nettoyez la surface avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge souple. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits solvants. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous pouvez endommager la surface de la carrosserie.

Parties laquées et pièces en matières plastiques

(sur certains modèles uniquement)

Nettoyez les manettes et la poignée de la porte avec une éponge souple et un détergent destiné à l'entretien des surfaces lisses laquées.

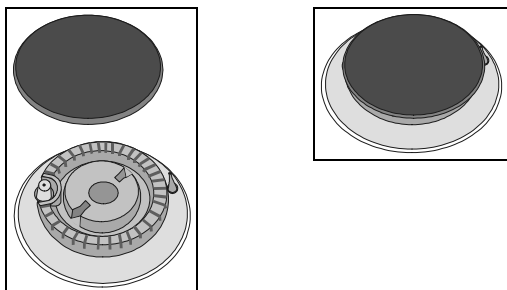
Plan de cuisson

Pour le nettoyage de la grille porte-plats et des brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau des brûleurs. Veillez en particulier à ce que les ouvertures sur la couronne soient propres.

Après le nettoyage, faites bien sécher tous les éléments et remettez-les à leur place.

Les éléments mal repositionnés rendent l'allumage des brûleurs plus difficile.



Avertissement: Les chapeaux des brûleurs sont en émail noir. Les températures élevées provoquent le changement de couleur, ce qui n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

Four

Vous pouvez nettoyer le four de façon habituelle (détergifs, aérosols spéciaux).

Après chaque utilisation, nous vous conseillons de procéder au nettoyage du four refroidi en respectant la procédure suivante :

Tournez le bouton de sélection du mode de fonctionnement sur la position

Réglez le bouton de sélection de la température sur 50°C. Versez 0,4 l d'eau dans la lèchefrite profonde et mettez-la sur le premier niveau du four. Au bout de trente minutes, les restes de nourriture sur l'émail ramollissent et vous pouvez les retirer avec une éponge humide.

Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir le four.
- Nettoyez le four et les ustensiles après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Vous pouvez enlever les taches de graisse avec de l'eau savonneuse quand le four est encore tiède.
- Pour nettoyer les taches résistantes, utilisez les détersifs habituels pour les fours. Rincez-le à l'eau claire afin d'enlever toute trace de détergent.
- N'utilisez jamais de détergent agressif, comme par exemple les produits abrasifs, les éponges métalliques, les produits pour enlever la rouille, etc...
- Les surfaces laquées, galvanisées ou zinguées ne doivent pas entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour le bulbe du thermostat (si la cuisinière est équipée d'un programmeur et d'une sonde) et les résistances de voûte.
- Lors de l'achat et du dosage des détersifs, pensez à l'environnement et tenez compte des instructions du fabricant.

Conseils utiles

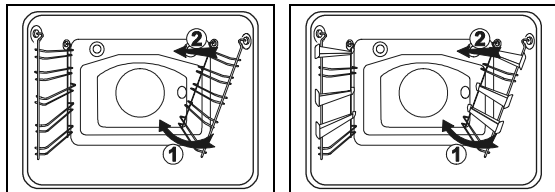
- Pour faire rôtir la viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans du papier aluminium ou dans un papier spécial, pour que la graisse n'éclabousse pas le four.
- Pour la cuisson au gril, placez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.

Démontage des glissières en fil

Afin de mieux nettoyer les parois du four, il est possible d'enlever les glissières en fil. Tournez les glissières depuis le bas vers l'intérieur et tirez-les vers le haut pour les enlever de leur emplacement. Les grilles latérales doivent être nettoyées uniquement avec des détersifs habituels. Il ne faut pas laver les glissières télescopiques dans un lave-vaisselle.

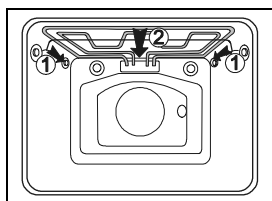
Attention:

Après nettoyage, remettez-les à leur place dans des ouvertures prévues et tirez-les vers le bas.



Nettoyage de la voûte du four

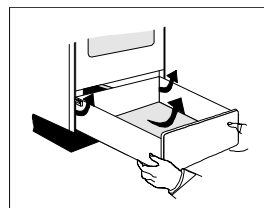
- Avant de nettoyer le four, il faut le mettre obligatoirement hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit être refroidie, sinon vous pouvez vous brûler !



Tiroir de la cuisinière

Le tiroir de la cuisinière est protégé contre une ouverture trop facile. Si vous souhaitez l'ouvrir, vous devez le soulever un peu. Si vous souhaitez le retirer de la cuisinière, tirez-le d'abord jusqu'aux butées, ensuite soulevez-le encore un peu et enlevez-le.

Ne rangez pas dans le tiroir les produits inflammables, explosifs ou susceptibles de se déformer à la chaleur. Sur certains appareils, vous pouvez introduire le tiroir en plaçant son socle dans la glissière de la cuisinière. S'il existe des glissières latérales sur roulettes, introduisez-le dans les glissières et fermez le tiroir.



Ustensiles

Lavez les ustensiles comme les lèchefrites, grille, etc. avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Email spécial

Le four, la contre-porte du four et les lèchefrites sont **revêtus** d'un émail spécial dont la surface est lisse et résistante.

Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

Filtre anti-graisse

Nous vous conseillons de nettoyer le filtre anti-graisse après chaque utilisation à l'aide d'une brosse souple et de l'eau chaude additionnée de détergent ou de le laver dans un lave-vaisselle. Le filtre doit être bien ramolli avant d'être mis au lave-vaisselle.

Démontage et remise en place de la porte comportant une charnière à un axe

Ouvrez la porte du four complètement et tournez le dispositif de verrouillage jusqu'au bout (schéma n°1).

Fermez doucement la porte pour que le dispositif de verrouillage s'enclenche. A 15° environ (par rapport à la porte fermée), soulevez-la légèrement et faites sortir les deux charnières de leur emplacement (schéma n° 2).

Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse. Remettez la porte sous l'angle de 15° dans l'emplacement des charnières sur la face avant de l'appareil et poussez-la en avant et vers le bas pour que les charnières s'enclenchent (schéma n° 3). Vérifiez si les crans des charnières se sont bien emboîtés.

Rouvrez la porte complètement et tournez les dispositifs de verrouillage sur la position initiale. Ouvrez et fermez la porte doucement en vérifiant si elle ferme correctement (schéma n° 4). Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

Avertissement: Veillez à ce que les bras des charnières ne se déboîtent pas, les ressorts puissants pourraient provoquer des dégâts.

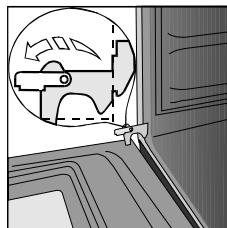


schéma n°1

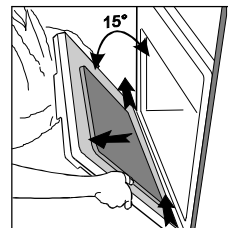


schéma n°2

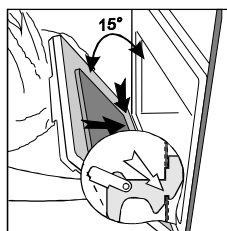


schéma n°3

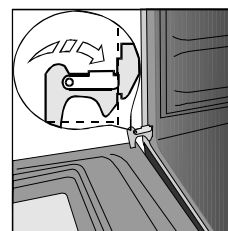


schéma n°4

Que faire en cas de difficultés ?

- Les interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié sont dangereuses, car il existe un risque d'électrocution et de court-circuit. Nous vous déconseillons de réparer l'appareil vous-mêmes. Faites appel à un dépanneur professionnel ou à notre service après-vente.

Avertissement :

Au cas où le fonctionnement de l'appareil serait défectueux, vérifiez dans la notice d'utilisation s'il vous est possible d'éliminer par vous-mêmes les causes de ces problèmes.

Important

L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à **une utilisation non conforme**.

Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice.

Vous trouverez ci-après quelques conseils pour éliminer les problèmes :

Le programmeur affiche des valeurs inhabituelles ou se met en marche/s'arrête inopinément

Si l'horloge du programmeur fonctionne mal, mettez la cuisinière hors tension pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou mettez le commutateur principal en position arrêt), puis mettez-la de nouveau sous tension et réglez l'heure exacte.

L'afficheur du programmeur clignote

- Une coupure de courant est survenue ou la cuisinière vient d'être branchée au réseau électrique. Tous les temps programmés sont effacés.
- Réglez l'heure afin que le four démarre.
- Après le fonctionnement automatique, le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez la manette de sélection du mode de fonctionnement et la manette de réglage de température sur la position initiale. Choisissez la fonction " mode manuel " afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmation).

Le voyant de contrôle ne s'allume pas...

- Avez-vous activé toutes les manettes nécessaires ?
- Le fusible a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous programmé correctement la manette de réglage de température et la manette de sélection du mode de fonctionnement ?

Le fusible a disjoncté à plusieurs reprises...

Faites appel au service après-vente ou à un dépanneur !

L'éclairage du four ne fonctionne pas...

Vous trouverez dans le chapitre " Changement des pièces de l'appareil " les instructions pour changer l'ampoule.

Le four ne chauffe pas...

- Le fusible a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous **tourné** correctement la manette de réglage de température et la manette de sélection du mode de fonctionnement ?
- Avez-vous oublié de remettre le four sur le mode de fonctionnement manuel après avoir utilisé le **programmeur** (mode automatique) ?
- Pour remettre le four sur le mode de fonctionnement classique, choisissez la fonction " Mode manuel ".

La pâtisserie n'est pas bien cuite...

- Avez-vous enlevé le filtre anti-graisse ?
- Avez-vous tenu compte des instructions et des conseils du chapitre " Cuisson des pâtisseries " ?
- Avez-vous suivi exactement les instructions figurant sur le tableau de cuisson ?

La flamme des brûleurs est irrégulière...

- Le dépanneur doit vérifier le réglage du gaz.

La flamme des brûleurs change tout à coup, il faut maintenir plus longtemps le bouton du brûleur enfoncé...

- Remettez correctement en place les pièces amovibles du brûleur.

La flamme s'éteint après allumage...

- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé plus longtemps.
- Avant de le lâcher, appuyez fortement.

La grille près du brûleur a changé de couleur...

- Phénomène normal en raison des températures élevées ; nettoyez la grille avec un produit pour le métal.

Le dispositif d'allumage électrique des brûleurs ne fonctionne plus, les chapeaux des brûleurs sont sales...

- Nettoyez prudemment l'ouverture entre la bougie et le brûleur.
- Nettoyez les chapeaux des brûleurs avec un produit pour le métal.

Changement des pièces de l'appareil

Le culot de l'ampoule du four est sous tension. Il existe un risque d'électrocution !

Avant de changer l'ampoule qui éclaire le four, mettez obligatoirement la cuisinière hors tension en enlevant les fusibles ou en coupant l'alimentation électrique avec l'interrupteur du réseau.

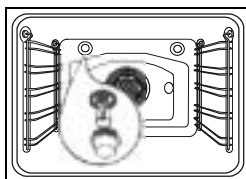
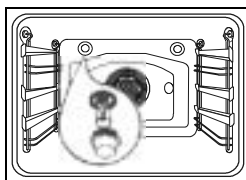
Autres accessoires

Il est possible de commander des grilles, lèchefrites, et d'autres accessoires auprès du service après-vente. Lors de la commande, indiquez le code, le type ou le modèle de l'appareil.

Les manettes s'enlèvent en les tirant vers l'avant ; remplacez-les ensuite.

Lampe du four

Pour changer l'ampoule du four, prenez une lampe correspondant aux spécifications suivantes : Culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et changez l'ampoule.



Instructions d'installation et de raccordement

Installation de l'appareil

- L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur. **Il est indispensable d'assurer une aération suffisante.**

Avertissements importants

- **Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou par un technicien d'un service après-vente agréé.**
- Il est indispensable d'assurer une bonne aération de la pièce dans laquelle l'appareil est installé.
- Les indications sur le raccordement au gaz figurent sur la plaque signalétique de la cuisinière.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz et pression), valables sur le territoire.
- Ne raccordez jamais l'appareil à la cheminée. Le choix de son emplacement et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur ; il est indispensable d'assurer une aération suffisante.
- La distance entre l'appareil et la hotte doit être au moins égale à la distance indiquée dans la notice d'installation de la hotte.
- La cuisinière est conçue pour être installée dans une rangée de meubles. Elle peut toucher des deux côtés les éléments adjacents de même hauteur. Si elle est installée à côté d'un meuble plus haut ou dans un coin, elle devra être à une distance d'au moins 300 mm de ce meuble ou du mur adjacent.
- Les éléments muraux au-dessus de la cuisinière doivent être posés à une hauteur convenable pour ne pas empêcher le fonctionnement normal de l'appareil et en être distants d'au moins 650 mm.
- **Si votre appareil ne correspond pas au type de gaz que vous utilisez, adressez-vous au service après-vente ou à la compagnie de gaz locale. L'installateur pourra rapidement adapter l'appareil au type de gaz existant.**
- Seul un installateur qualifié sera autorisé à procéder aux interventions éventuellement nécessaires réclamant des outils spéciaux.
- Seules les interventions ne nécessitant pas d'outil pourront être effectuées par l'utilisateur de la cuisinière.
- Vous pouvez utiliser pour le raccordement des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc (type HO 5RR-F avec conducteur de terre vert/jaune) ou autre câble similaires.
- Le placage, les colles ou les revêtements synthétiques des meubles adjacents doivent être

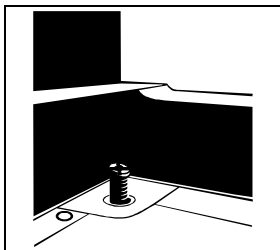
résistants à la température (>75°C) sinon ils peuvent se déformer.

- Le tuyau de raccordement doit être posé de façon à ne pas toucher la paroi arrière de la cuisinière, car pendant le fonctionnement, celle-ci s'échauffe considérablement.
- Les matériaux d'emballage (sac en plastique, polystyrène, clous, etc.) doivent toujours être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger. Les enfants peuvent facilement avaler les petits fragments, et les sacs en plastique peuvent être cause d'asphyxie.

Mise à niveau de la cuisinière

Les pieds réglables sont accessibles après avoir enlevé le tiroir de la cuisinière. Il faut les régler plus haut ou plus bas jusqu'à ce que l'appareil soit mis à l'horizontale. Les deux vis de réglage se tournent facilement si vous penchez légèrement la cuisinière.

Certaines cuisinières ont quatre vis de réglage (deux à l'avant et deux à l'arrière) prévues pour la mise à niveau sur un sol inégal ou l'adaptation à la hauteur des meubles adjacents.



Réglages effectués en usine

Les cuisinières à gaz sont testées et portent le sigle CE.

Elles sont livrées scellées et réglées pour être raccordées au gaz naturel H ou E (20 mbar) ou au butane (50 ou 30 mbar). Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du four. La charge thermique et la consommation de gaz figurent dans le tableau.

Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, il faut changer les injecteurs.

Si les scellés sont endommagés il est nécessaire de procéder à une vérification des pièces fonctionnelles et remettre les scellés conformément à la notice d'utilisation. Les pièces fonctionnelles sont les suivantes : l'injecteur fixe pour la grande flamme et l'injecteur réglable pour la petite flamme.

Raccordement au gaz

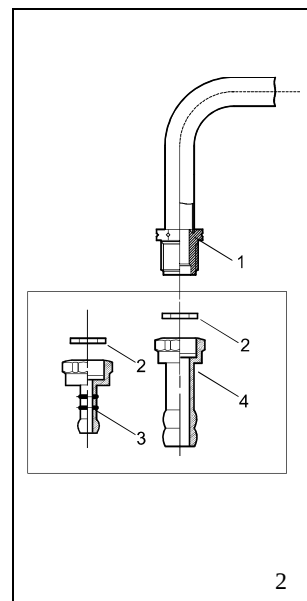
- La cuisinière à gaz est équipée d'un embout mécanique fileté ISO 7-R1/2 de raccordement au gaz à droite (schéma n° 2, élément 1) qui est fixé sur l'appareil avec un joint plastique plat.
- Certains modèles d'appareils sont livrés avec le raccord pour le butane, le joint et l'écrou.
- Lors du serrage, il faut maintenir le raccord 1 (schéma n° 2) pour qu'il ne tourne pas.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, on utilise des joints en métal ou en plastique. Les joints ne peuvent être utilisés qu'une seule fois.
- Les joints plastiques ne doivent pas se déformer de plus de 25%.
- L'appareil sera raccordé à une source de butane à l'aide d'un tuyau en caoutchouc. Veillez à ce que celui-ci ne touche jamais la paroi arrière, ni le fond de la cuisinière, ni la voûte du four.
- Le raccordement au gaz devra être effectué conformément aux prescriptions des services locaux de la compagnie du gaz.

Important : Après avoir raccordé la cuisinière à la source de gaz, il faudra contrôler l'étanchéité de tous les raccords.

Raccordement au gaz (schéma n° 2)

- 1 Ecrou ISO 7-R1/2
- 2 Joint
- 3 Raccordement au butane
- 4 Raccordement à l'arrivée du gaz naturel

Lors du montage des éléments 3 ou 4, il faut retenir l'élément 1 pour qu'il ne tourne pas.



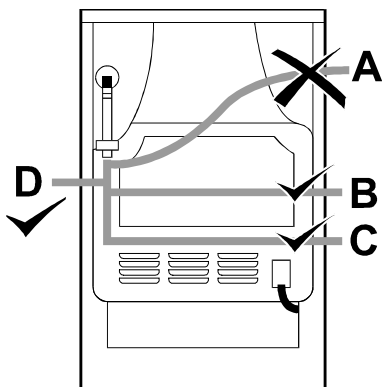
Mise en marche

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation.
Allumez tous les brûleurs et vérifiez la régularité des flammes aux débits maximum et minimum.
Si nécessaire, réglez l'arrivée d'air.

Branchement par un tuyau flexible

Si l'appareil est branché par un tuyau flexible, il n'est pas possible d'utiliser le conduit repéré par A.

- S'il s'agit d'un tuyau métallique, vous pouvez utiliser la version A.



Charge thermique, consommation de gaz et désignation des injecteurs

Réglage Indice Wobbe		Brûleur auxiliaire		Brûleur normal		Brûleur rapide		Brûleur double*	
		max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.
Gaz naturel H, 20 mbar $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ Gaz naturel E 20 mbar $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ Gaz naturel L 25 mbar $W_o=39,1 \div 44,8 \text{ MJ/m}^3$	Charge thermique (kW)	1	0,32	1,65	0,4	3,0	0,7	3,3	1,5
	Débit (l/h)	100	29	160	37	284	64	314	143
	Désignation des injecteurs	76	•	94	•	128	•	63	118
	N° d'identification des injecteurs	609302		609300		609301		642006	642007
Butane 3+, 3B/P 30 mbar $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$	Charge thermique (kW)	1,0	0,32	1,65	0,4	3,0	0,7	3,3	1,5
	Débit (g/h)	71,7	21,8	118,3	27,6	215,0	48,7	240	109
	Désignation des injecteurs	50	29/24	65	33/26	85	43/33	37	86
	N° d'identification des injecteurs	609253	•	609271	•	609272	•	642008	642004

* Brûleur double : l'injecteur indiqué dans la colonne gauche du tableau doit être monté au milieu (position 1) et l'injecteur indiqué dans la colonne droite du tableau doit être monté sur les côtés (position 2).

**Les puissances des brûleurs indiquées tiennent compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.

Avertissement : Ces interventions ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé par la compagnie de gaz locale ou le Service Après-Vente agréé !

Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

- Il n'est pas nécessaire de sortir l'appareil de la rangée de meubles lors de l'intervention.
- Tout d'abord débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Remplacez les injecteurs à débit nominal par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (cf. tableau).
- Serrez ou desserrez les injecteurs à faible débit (minimum) jusqu'à ce que le débit minimum soit atteint (cf. tableau).

Après l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, collez une nouvelle étiquette sur l'ancienne correspondant au type de gaz utilisé puis vérifiez le fonctionnement et l'étanchéité de l'appareil.

Vis de réglage

Il est possible d'accéder aux vis de réglage des brûleurs après avoir démonté le tableau de commandes.

- Enlevez la grille, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
- Enlevez les manettes de réglage.
- Dévissez les vis de fixation inférieures du tableau de commandes et enlevez-les.

Vis à changer ou à régler lors de l'adaptation à un autre type de gaz

Brûleur	Numéro du schéma	Désignation de la vis
Charge thermique nominale	1	5
Charge thermique minimale	3, 3a	6

Ensemble brûleur

(schéma n° 1)

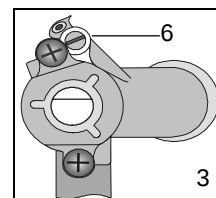


- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne avec coupelle
- 3 Thermocouple
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

Robinet avec thermostate

(schéma n° 3)

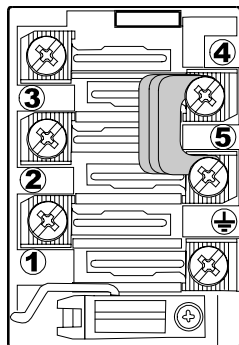
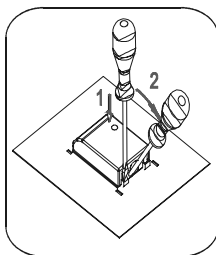
6 Vis de réglage ralenti



Raccordement au réseau électrique



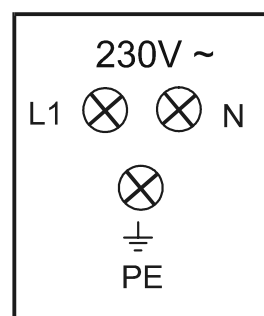
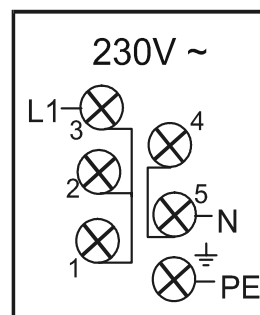
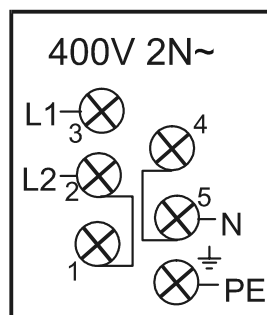
Le raccordement au réseau ne doit être effectué que par un installateur agréé. Un raccordement incorrect peut abîmer l'appareil: dans ce cas vous n'avez pas droit à la garantie!
La tension de raccordement (230 V avec Neutre) doit être vérifiée à l'aide d'un voltmètre.



- Avant de raccorder l'appareil au réseau, s'assurer obligatoirement que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle du réseau.
- La longueur du câble de raccordement (non fourni avec l'appareil) doit être de 1,5 m, ce qui vous permet de brancher l'appareil avant de le repousser contre le mur.
- Un dispositif de séparation de l'alimentation Electrique ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles devra être prévu dans les canalisations fixes .

Procédé

- Ouvrez sur la paroi arrière le couvercle du bornier de connexion à l'aide d'un tournevis et libérez les loqueteaux qui se trouvent en bas du bornier de connexion sur les côtés gauche et droit.
- Il est obligatoire de serrer le câble à l'aide d'un serre-câble pour éviter son dégagement.
- Effectuez le raccordement conformément à un des schémas de connexion. Si les tensions du réseau sont différentes, les shunts doivent être mis en place suivant les schémas.
- Vissez le serre-câble et fermez-le.



Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs extérieurs qui transmettent le potentiel. Ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

N = conducteur neutre

Habituellement, la couleur du conducteur neutre est bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre (N)!



Le conducteur de terre est de couleur vert-jaune.

Caractéristiques techniques

Cuisinière mixte à pose libre	K44D1-134V	K44E2-234V	K43E2-234V
Dimensions	85/60/60 ou 90/85-60/60		
Hauteur/largeur/profondeur en cm			
Foyers à gaz *	D = brûleur double B = brûleur rapide A = brûleur normal H = brûleur auxiliaire		
Gauche arrière	1,65/A	1,65/A	1,65/A
Gauche avant	1,65/A	1,65/A	1,65/A
Droit avant	3,0/B	3,3/D	3,3/D
Droit arrière	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Four			
Manette de sélection de température/Manette de sélection du mode de cuisson	1/1		
Niveaux de cuisson (Glissières télescopiques sur 3 niveaux)	5		
Résistance de voûte et de sole (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Gril infrarouge/Gril ventilé (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2
Eclairage du four - Lampe arrière/latérale (W)	25/-	25/-	25/-
Modes de fonctionnement			
Résistance de voûte/de sole (kW)	2,0	2,0	2,0
Gril (kW)	2,0	2,0	2,0
Gril avec ventilateur (kW)	2,0	2,0	2,0
Air chaud/résistance de sole (kW)	3,4	3,4	-
Air chaud (kW)	2,2	2,2	2,2
Décongélation (W)	50	50	50
Résistance de sole/ventilateur	1,1	1,1	-
Résistance de voûte/ventilateur (kW)	-	-	0,9
Résistance de sole (kW)	1,1	1,1	1,1
Température maximale	275 °C		
Tension du réseau	230 V ~		
Tension nominale des résistances	230 V, 50 Hz		
Total de la puissance absorbée (kW)	3,4	3,4	2,3
Four au total (kW)	3,4	3,4	2,3
Total des foyers électriques (kW)	-	-	-
Total des brûleurs (kW)	7,3	7,6	7,6
Total de la puissance absorbée (g/h)	531	553	553
Adaptation au type de gaz indiquée sur l'étiquette apposée à côté de la plaque signalétique			
Raccordement à l'arrivée du gaz (à droite)	ISO 7-R1/2		
Catégorie	FR = II2E+3+		

Les puissances des brûleurs indiquées tiennent compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.

Service après-vente

Réparations

Si vous avez des problèmes avec votre cuisinière et qu'une réparation est nécessaire, adressez-vous à notre service après-vente le plus proche en indiquant le code ainsi que le type ou le modèle de l'appareil.

Important

Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez à l'aide de cette notice d'utilisation si vous pouvez éventuellement éliminer vous-même les causes des problèmes. Vous trouverez dans le chapitre " Que faire en cas de difficultés ? " des conseils qui vous aideront à remédier aux problèmes.

L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement est dû à **une utilisation non conforme**.

Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice d'utilisation.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible lorsque la porte du four est ouverte.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

garantie

Cet appareil est garanti 2 ans. Pour bénéficier de la garantie Carrefour, il suffit de conserver votre ticket de caisse qui tient lieu de bon de garantie.

