

*Guide d'utilisation  
de votre cuisinière*

***Sauter***

***Cuisinières***

*référence* SCM 90XF1  
SCM 90EF1  
SCM 95XF1

## EDITO

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une nouvelle **cuisinière SAUTER** et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle **cuisinière SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de fours, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **cuisinière SAUTER**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simple d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

**La Marque SAUTER.**


- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

## SOMMAIRE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Utilisez votre cuisinière en toute sécurité.</b>   | <b>3</b>  |
| <b>Installez facilement votre cuisinière.</b>         | <b>4</b>  |
| Conseils d'encastrement                               | 4         |
| Condition réglementaires d'installations              | 5         |
| Raccordement au Gaz                                   | 5         |
| Changement des injecteurs                             | 6         |
| Raccordement électrique                               | 6         |
| <br>  |           |
| <b>Utilisez votre cuisinière en toute simplicité.</b> | <b>7</b>  |
| Comment utiliser les brûleurs de table                | 7         |
| Comment utiliser le four électrique                   | 7         |
| Comment entretenir votre cuisinière                   | 10        |
| <br>  |           |
| <b>Service Après-Vente</b>                            | <b>11</b> |

## Service Après-Vente

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirez le tiroir).

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <br>BRANDT APPLIANCES<br>7 RUE HENRI BECQUEREL<br>92500 RUEIL MALMAISON | <input type="text"/><br>N° de série |
|  | <input type="text"/><br>TYPE        |

## Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

**PIECES D'ORIGINE** : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**



## Relations consommateurs

**Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :** informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

**Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

**SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**


ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 05\***  
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

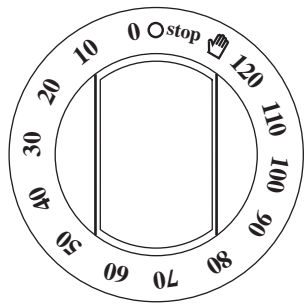
=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

**Minuterie fin cuisson ( modèle SCM90XF1 )**

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur symbole  ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max.120 minutes).

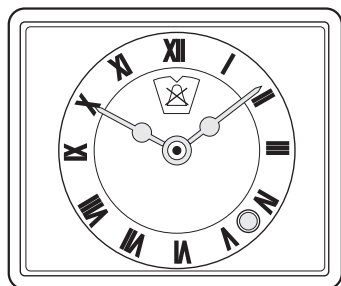
Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

**PCI "Campanil"TR 259 Analogic ( modèle SCM90EF1 )****Pour la mise à l'heure**

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

**Réglage sonnerie**

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.

**Comment entretenir votre cuisinière**

**Avant de procéder au nettoyage couper l'alimentation du gaz , l'alimentation électrique et déconnecter la fiche de la prise de courant. Eviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.**

**SURFACES EMAILLEES**

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

**GRILLES ET BRULEURS**

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

**Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.**

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

**PORTE DU FOUR**

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon . Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter les produits contenant des substances abrasives.

**Utilisez votre cuisinière en toute sécurité****ATTENTION:**

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.

**AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT****Déchets emballage** 

Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 89/336/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz"
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

**EN CAS D'INCENDIE**

- En cas d'incendie, fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

**POUR VOTRE SECURITE ET CELLE DE VOS ENFANTS.**

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

**ATTENTION - FOUR:**

**Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.**

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

**COMPARTIMENT INFERIEUR**

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).

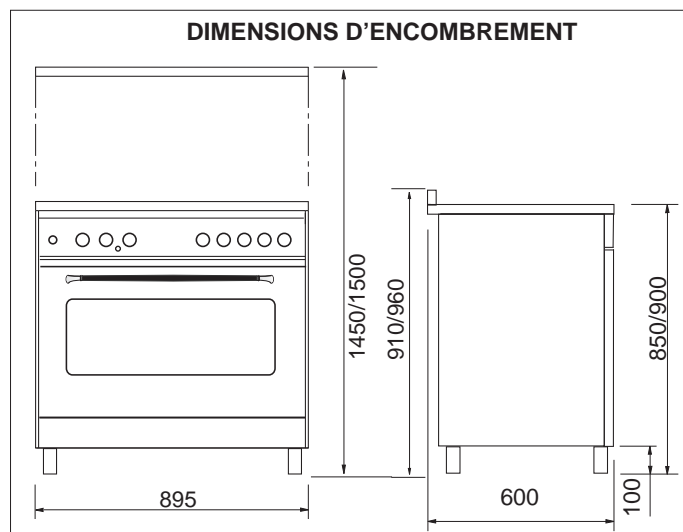
**Recommandations**

**(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)**

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

## Installez facilement votre cuisinière

### Conseils d'encastrement



### AVERTISSEMENTS

**Avant d'effectuer toute réparation ou intervention**, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. **Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

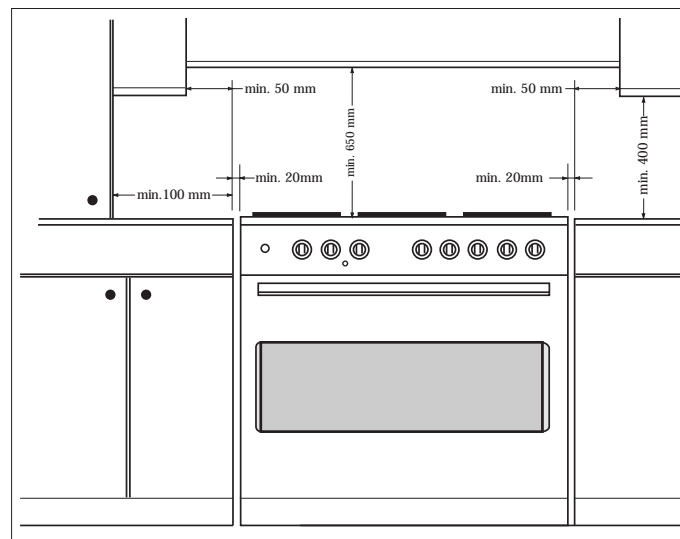
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

### INSTALLATION

**IMPORTANT:** Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



La cuisinière est équipée de 4 pieds pour un éventuel alignement en hauteur avec les meubles (fig.1).

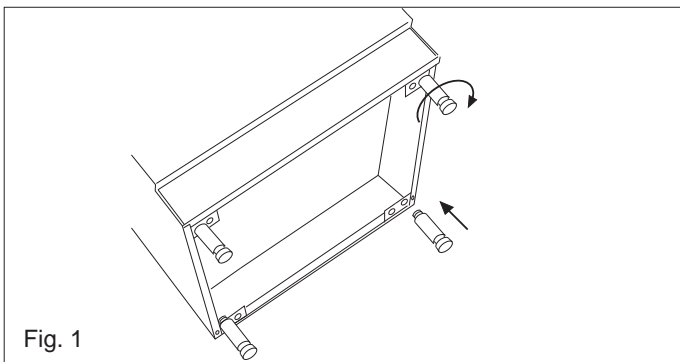


Fig. 1

## Comment utiliser votre programmeur (selon les modèles)

### HORLOGE "LED" ( modèle SCM95XF1 )

#### Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

#### Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, position manuelle, horloge, compte-minutes, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

#### Affichage des fonctions

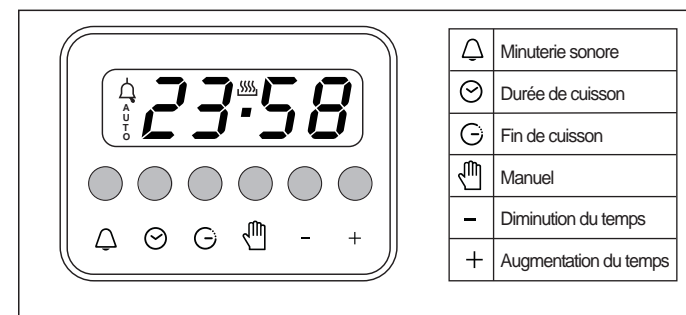
Affichage lumineux à 4 chiffres de 7 segments pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole

Fonction automatique = AUTO

Compte-minutes = symbole de la cloche

Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.



#### Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, il est suffisant de programmer le temps avec + et - entre 5 secondes.

#### Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

#### Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur deux boutons quelconques (durée de cuisson, fin cuisson, compte-minutes) et + ou -. Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés, les contacts sont débranchés, et le symbole AUTO clignote.

#### Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, les contacts du relais se branchent, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été éliminée.

#### Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commute automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

#### Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson

apparaissent en permanence. Le relais se branche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

#### Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton +. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence. Les contacts du relais se débranchent.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson et le relais s'éteignent.

#### Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Le relais se branche. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +.

Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

#### Compte-minutes

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -.

Pendant le fonctionnement du compte-minute le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

#### Signal acoustique

Le signal acoustique se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction compte-minutes et il a une durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

#### Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

#### Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson. Quand il y a un erreur de programmation les relais se débranchent.

#### Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ceci s'éliminera automatiquement.

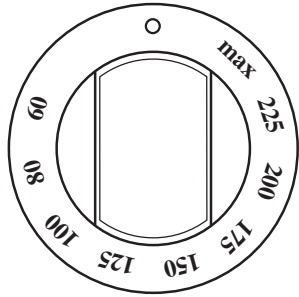
**FOUR MULTIFONCTION****Le four est pourvu de:**

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

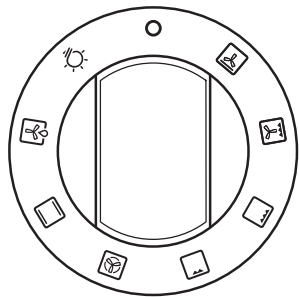
**N.B.:** Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

**Thermostat four**

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température du four désirée, comprise entre 60 et MAX°C

**Sélecteur fonctions four**

Tourner la manette des le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée

**Note:**

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence. **Le four toujours doit être à la porte fermée.**

**Utilisation du four**

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions placer la manette du thermostat entre 180 ÷ 200°C comme température maximale.

**ATTENTION:**

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont ou .



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.

**Décongélation par ventilateur**

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.

**Convection naturelle**

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.

**Cuisson par air pulsé**

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. L'air chaud, réglable entre 60 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci permet une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.

**Gril moyen**

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.

**Gril**

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

**Grill ventilé**

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le grill ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

**Sole ventilé**

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.

**UTILISATION DU GRILLOIR**

Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante.

Vous pouvez changer de gradin, suivant votre goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

**Condition réglementaires d'installations**

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment:

- **Arrêté du 2 août 1977 (art.10-11)**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- **Norme DTU P 45-204**

Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- **Norme NF C 15-100**

Installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur.

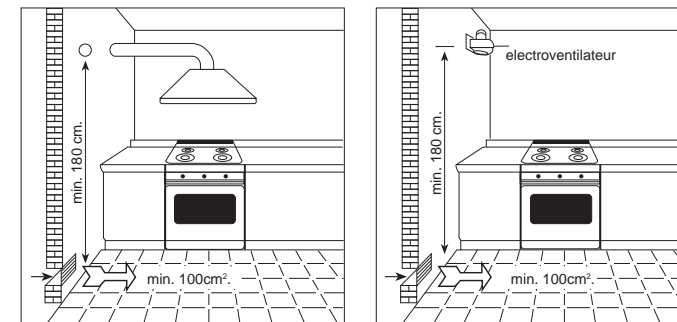
La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil.

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm<sup>2</sup>.

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

**RACCORDEMENT AU GAZ**

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détenteur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminée les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. L'extrémité du raccord est fileté.

Les raccordements possibles sont:

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.

Le tuyau doit être raccordé directement au coude de la rampe ( voir fig 2 ).

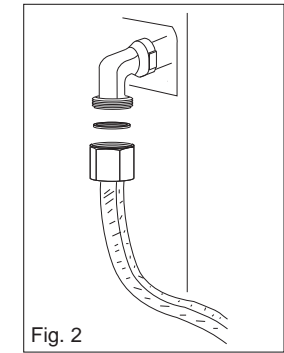


Fig. 2

- 3) Raccordement par tuyau flexible

Le tuyau doit être monté sur l'about (porte-caoutchouc) avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur ( voir fig 3 ).

Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption imprimée sur le tuyau et le remplacer avant cette date.

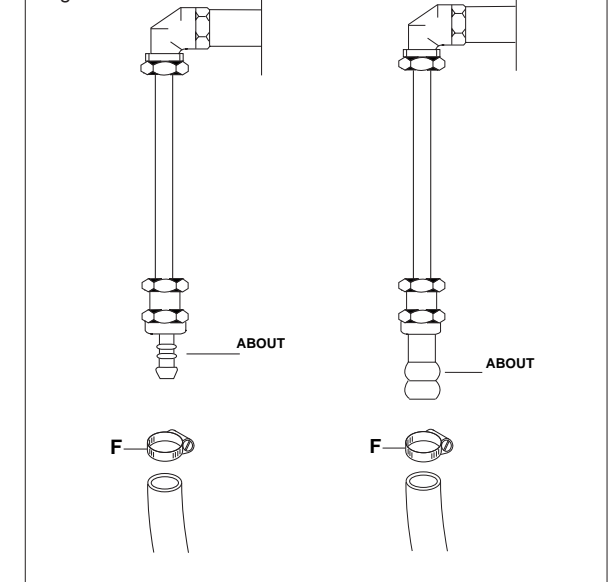
**AVERTISSEMENTS**

Nous rappelons pour les tuyaux souples (longueur max.1500mm), de:

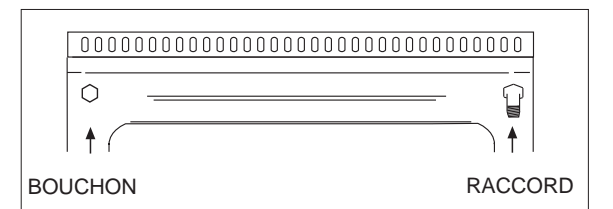
- 1 - éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4 - **éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.**
- 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

**Ne pas monter l'about du tuyau directement sur le coude de la rampe.**

Fig. 3

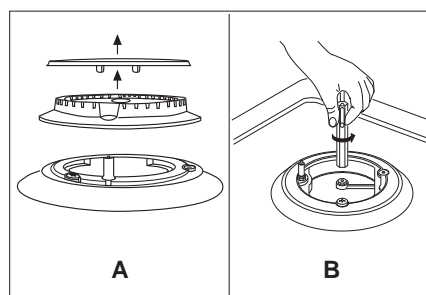


Le raccordement du gaz est possible à droite et à gauche, en renversant la position du bouchon et du raccord. Demander conseil qualifié.



## Changement des injecteurs

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer le raccord. Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.



| Type de gaz                      | mbar        | Inject. mm/100 | Brûleur type  | Puissance Watt |      | Consom  |
|----------------------------------|-------------|----------------|---------------|----------------|------|---------|
|                                  |             |                |               | max.           | min. | max.    |
| NATUREL<br>G20/25                | 20/25       | 115            | -Rapide       | 3000           | 750  | 286 l/h |
|                                  |             | 97             | -Semi rapide  | 1750           | 480  | 167 l/h |
|                                  |             | 72             | -Auxiliaire   | 1000           | 330  | 95 l/h  |
|                                  |             | 128            | -Triple cour. | 3300           | 1300 | 315 l/h |
| BUTANE<br>G30<br>PROPANE<br>G31  | 28/30<br>37 | 85             | -Rapide       | 3000           | 750  | 219 g/h |
|                                  |             | 65             | -Semi rapide  | 1750           | 480  | 128 g/h |
|                                  |             | 50             | -Auxiliaire   | 1000           | 330  | 73 g/h  |
|                                  |             | 93             | -Triple cour. | 3300           | 1300 | 241 g/h |
| AIR<br>BUTANE<br>PROPANE<br>G130 | 8           | 260            | -Rapide       | 3000           | 750  | 421 l/h |
|                                  |             | 185            | -Semi rapide  | 1750           | 480  | 245 l/h |
|                                  |             | 145            | -Auxiliaire   | 1000           | 330  | 140 l/h |
|                                  |             | 290            | -Triple cour. | 3300           | 1300 | 463 l/h |

### REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig.4). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.5).

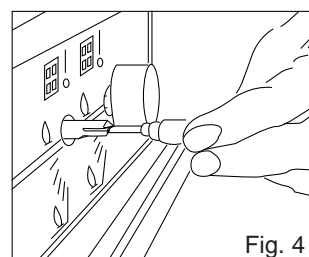


Fig. 4

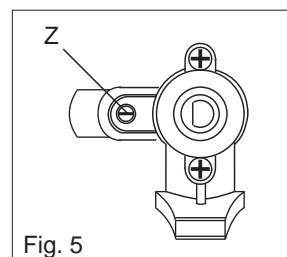


Fig. 5

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. au débit réduit. Remonter la manette.

## Raccordement électrique

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

**La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.**

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de de l'appareil. Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un commutateur omnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3mm dimensionné au chargement et répondant aux normes en vigueur.

**Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

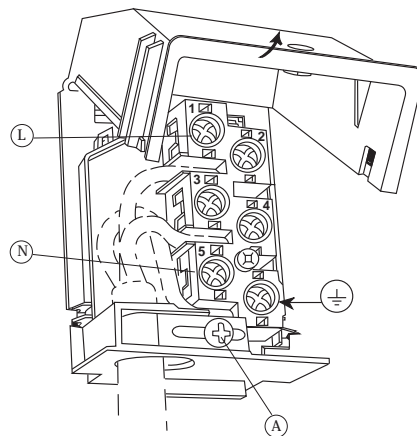
- jaune/vert = pour la mise à la terre (E)
  - bleu = pour le neutre "N"
  - marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes). Le fiche doit rester accessible.

| Type d'appareil                        | Alimentation monophasée 230V~ |                         |
|--|-------------------------------|-------------------------|
|  | Type de câble                 | Section                 |
| Table toutes gaz + double four électr. | Caoutchouc H05 RR-F           | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

### REPLACEMENT DU CABLE

Dans le cas ou le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble;
- remplacer la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau:
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccorde à la borne et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu", doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment utiliser les brûleurs de table

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton:

- Disque plein ● robinet fermé
- Grande flamme 🔥 ouverture maximale
- Petite flamme 🔥 ouverture minimale

La position minimum se trouve à la fin de la rotation (en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette).

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

### ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette, l'allumage électrique du brûleur s'effectue automatiquement.

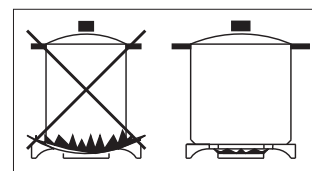
Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

### APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

### ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.



| brûleurs       | Ø min | Ø max |
|----------------|-------|-------|
| -Rapide        | 180mm | 220mm |
| -Semirapide    | 120mm | 200mm |
| -Auxiliaire    | 80mm  | 160mm |
| -triple couron | 220mm | 260mm |

## Comment utiliser le four électrique

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de: grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

**Note:** dans les tableaux suivants il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

### Tableau de cuisson système traditionnel TAB. B

| Préparations       | Temp. °C. | Minutes        |
|--------------------|-----------|----------------|
| <b>Poisson</b>     | 180-240   | suivant dim.   |
| <b>Viande</b>      |           |                |
| Rôti de boeuf      | 250       | 30 par kg.     |
| Rôti de veau       | 200-220   | 60 par kg.     |
| Poulet             | 200-240   | env. 50        |
| Canard ou oie      | 220       | suivant poids. |
| Gigot de mouton    | 250       | 30 par kg.     |
| Rôti de porc       | 250       | 60 par kg.     |
| Soufflés           | 200       | 60 par kg.     |
| <b>Gâteaux</b>     |           |                |
| Cake               | 160       | 50-60          |
| Biscuits de Savoie | 160       | 30-50          |
| Pâte brisée        | 200       | 15             |
| Pâte feuilletée    | 250       | 15             |
| Tarte aux fruits   | 200-220   | 30             |
| Meringues          | 100       | 60             |
| Gratin             | 220       | 30             |
| Cake 4/4           | 120-140   | 60             |
| Brioches           | 160-180   | 45             |

### Tableau de cuisson à air chaud TAB. C.

| Préparations                | Temp. °C. | Minutes       | Poids kg. |
|-----------------------------|-----------|---------------|-----------|
| <b>Entrées</b>              |           |               |           |
| Lasagnes au four            | 200-220   | 20-25         | 0,5       |
| Pâtes au four               | 200-220   | 25-30         | 0,5       |
| Riz à la créole             | 200-230   | 20-25         | 0,5       |
| Pizza                       | 210-230   | 30-45         | 0,5       |
| <b>Viandes</b>              |           |               |           |
| Rôti de veau                | 160-180   | 65-90         | 1-1,2     |
| Rôti de porc                | 160-170   | 70-100        | 1-1,2     |
| Rôti de boeuf               | 170-190   | 40-60         | 1-1,2     |
| Filet de boeuf              | 170-180   | 35-45         | 1-1,5     |
| Roast-Beef                  | 180-190   | 40-45         | 1-1,5     |
| Rôti d'agneau               | 140-160   | 100-130       | 1,5       |
| Poulet rôti                 | 180       | 70-90         | 1-1,2     |
| Canard rôti                 | 170-180   | 100-160       | 1,5-2     |
| Oie rôti                    | 160-180   | 120-160       | 3-3,5     |
| Dindon rôti                 | 160-170   | 160-240       | 5 env.    |
| Lapin rôti                  | 160-170   | 80-100        | 2 env.    |
| Lievre rôti                 | 170-180   | 30-50         | 2 env.    |
| Poisson                     | 160-180   | d'après poids |           |
| <b>Gâteaux (Pâtisserie)</b> |           |               |           |
| Tarte aux fruits            | 180-200   | 40-50         |           |
| Savarin                     | 160-180   | 35-45         |           |
| Gâteau "Margherita"         | 200-220   | 40-45         |           |
| Pain de Genes               | 200-230   | 25-35         |           |
| Fouace au raisin            | 230-250   | 30-40         |           |
| Brioches                    | 170-180   | 40-60         |           |
| Strudel                     | 160       | 25-35         |           |
| Feuillantines sucrées       | 180-200   | 20-30         |           |
| Beignets de pom.            | 180-200   | 18-25         |           |
| Flan biscuit Savoie         | 170-180   | 30-40         |           |
| Biscuits de Savoie          | 150-180   | 50-60         |           |
| Toasts                      | 230-250   | 7             |           |
| Pain                        | 200-220   | 40            |           |