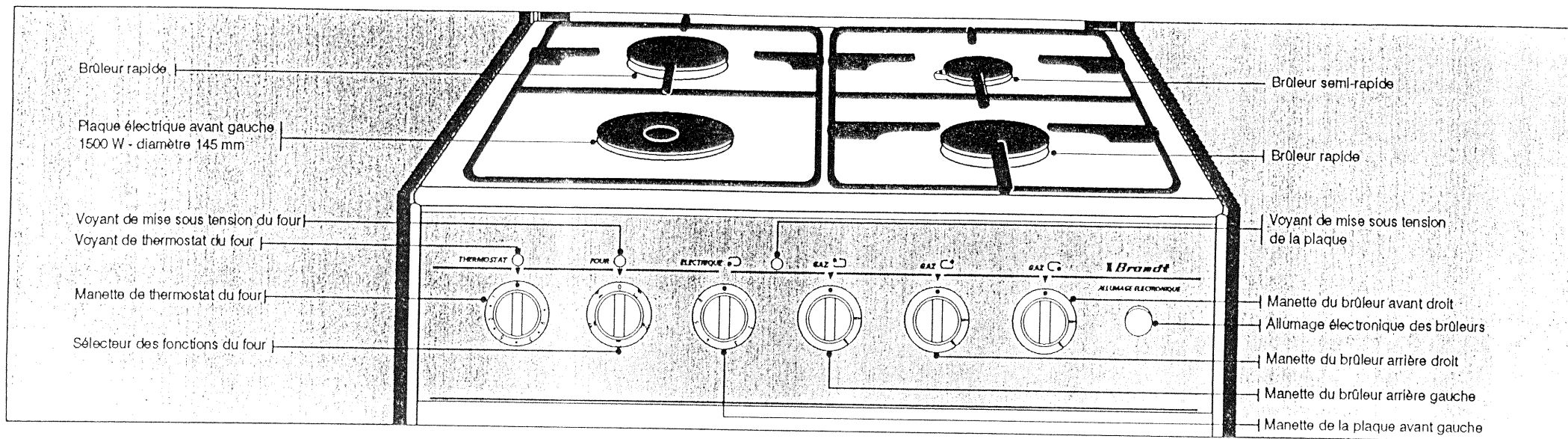


# Cuisinière 50 X 50 cm mixte 3+1 - four électrique à émail catalytique



## BRULEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole , le point ● correspondant à la fermeture du robinet. Pour l'allumage des brûleurs, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez.

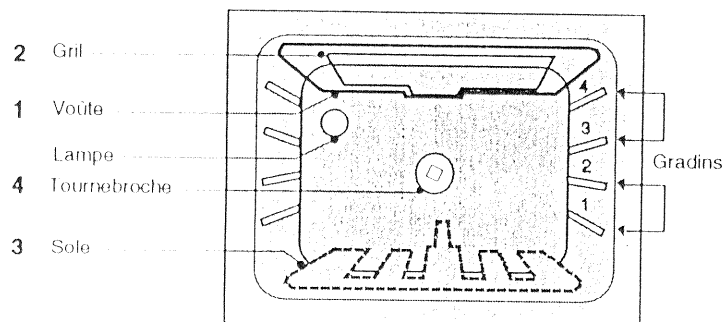
## PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.

## FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction					
	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Grill moyen 1540 W		
Éléments sous tension	2+3	1+3	3	2+4	1+2
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES

## FOUR



Températures approximatives selon la position choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75°C	100°C	120°C	145°C	165°C	190°C	210°C	235°C	255°C	280°C

## CONSEILS PRATIQUES

### entretien courant

CARROSSERIE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
HUBLLOT	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
BRULEURS A GAZ	Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs. <b>ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE</b>
MANETTES	Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
GRILLES	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
FOUR AUTODEGRAISSANT CATALYTIQUE	Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire. Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 min. thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

#### ATTENTION :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76/889 modifiée par la Directive CEE n° 87/308)

FAB Juin 93 Réf. K 5024/A

## CARACTERISTIQUES

GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propane
	G 30 28 mbar	G 31 37 mbar	G 20 18 mbar	G 25 25 mbar	Air butané G 130
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	70 1,94 141	70 1,94 138	103 1,94	103 1,94	185 1,94
<b>BRULEUR RAPIDE ARRIERE GAUCHE</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	78 2,5 182	78 2,5 178	114 2,5	114 2,5	220 2,5
<b>BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	85 3 218	85 3 214	132 3	132 3	240 3
<b>DEBIT MAXIMUM</b> - g/h - l/h	541	530	709	825	1 041

#### ELECTRICITE

Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 45 l	- Montée à 200°C : 0,33 kWh - Maintien 1h à 200°C : 0,67 kWh
PLAQUE	- Avant gauche : 1500 W

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Lors d'une intervention, demandez à votre distributeur que seules des pièces détachées d'origine soient utilisées.



Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

87X - 9954-8471 - 04/93 (3A)

SODAME Société anonyme au capital de 68.650.000 F

## TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	SUPPORT	TEMPÉRATURE (°C)	ÉPAISSEUR (mm)	OBSERVATIONS
AGNEAU	PORTE FERMÉE				
Collettes	GRILL/FOUR	8	6 à 8	3 (2)	Selon épaisseur (4)
Gout	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
Salle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
BOEUF					
Entrecôte	GRILL/FOUR	10	8	3 (2)	Selon épaisseur (4)
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	
CAKE	TRADITIONNEL	5	55 à 60	1 (2)	Selon épaisseur
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	5	35 à 40	3	Selon grossueur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	6	35 à 40	2 (3)	Selon grossueur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1 (2)	Selon quantité
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	4	55 à 60	2 (3)	
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
MACAREAUX	GRILL/FOUR	9	20	3 (2)	(4)
MERINGUES	SOLE	1	50 à 60	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage selon grossueur sur plat lèche-frite multi-usages
PAIN	TRADITIONNEL	7	20 à 25	3	Non garnie, selon moule
PÂTE BRISEE	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Non garnie, sur plat lèche-frite multi-usages
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	7	15 à 20	3	Non garnie, selon moule
PÂTE SABLÉE (tarte)	TRADITIONNEL	5	30 à 35	1 (3)	Non garnie, sur plat lèche-frite multi-usages
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
PIZZA	TRADITIONNEL	6	20 à 25	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	7	25 (1)	2 (3)	
POULET (T.B.)	GRILL/FOUR	8	25 (1)	2 (3)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	35 à 45	BROCHE	Sans préchauffage (4)
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	35 à 40	2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	7	15 à 18	1/2 (3)	Selon épaisseur et moule
SOUFFLE (fromage)	TRADITIONNEL	5	35	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
TARTE AUX FRUITS	SOLE	5	35	2 (2)	Selon quantité
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	7	30 à 35	1/2 (3)	Selon pâte, moule
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 à 45	2 (3)	Selon grossueur
	TRADITIONNEL	5	40 à 45 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe

(3) Grille concave  
(4) Plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur

(\*) Avant d'enfourmer les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "PRECHAUFFAGE".

NOTA : Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif

Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

**Influence des moules sur les cuissons :** Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :

- 1 Plat lèche-frite multi-usages

- 1 grille cambrée

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casseroleserie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).