

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière

SCI1251W

SCI1251X



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière SAUTER et nous vous en remercions. C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouvelle cuisinière SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER
Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.sauter-electromenager.com

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
 - Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.
 - Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
 - Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.
 - En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
 - Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
 - **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
 - **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**
 - **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**
 - Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Dessus verre:

Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

Tiroir de stockage:

- Les surfaces intérieures peuvent devenir chaudes.
 - **Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
 - **La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière**

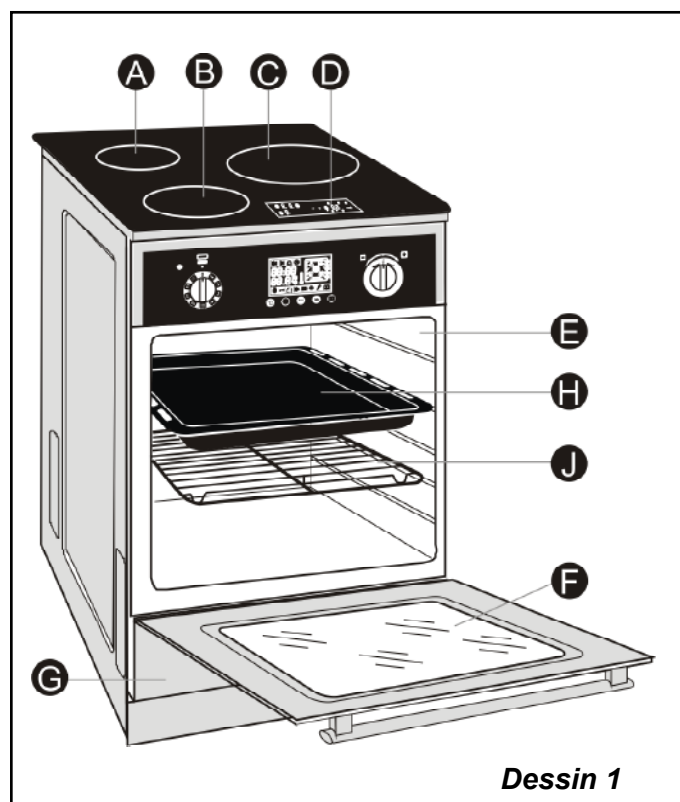
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.
- Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



Dessin 1

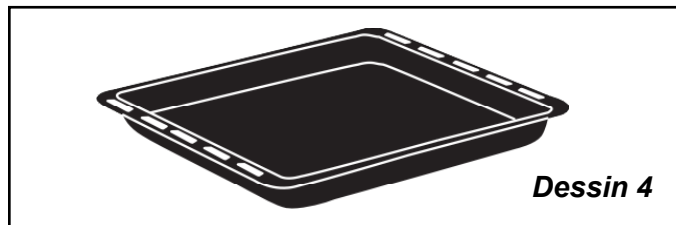
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- A** - Foyer arrière gauche 2000W diam 160
- B** - Foyer avant gauche 2300W diam 180
- C** - Foyer droit 2300W diam 210
- D** - Commande sensitive du foyer
- E** - four électrique
- F** - porte du four
- G** - tiroir
- H** - lèche-frite
- J** - grille

- G** - repère de gradin
- H** - protections latérales
- K** - lampe

ACCESSOIRES

- **Plat lèche-frite multi-usages**



Dessin 4

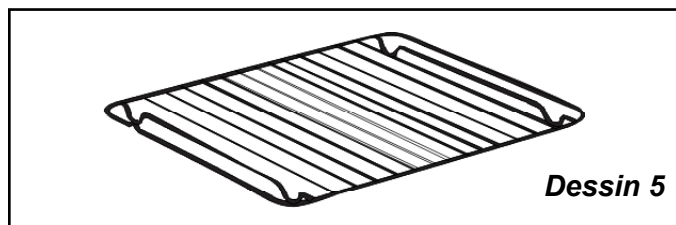
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèche-frite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

- **Grille sécurité anti-basculement**

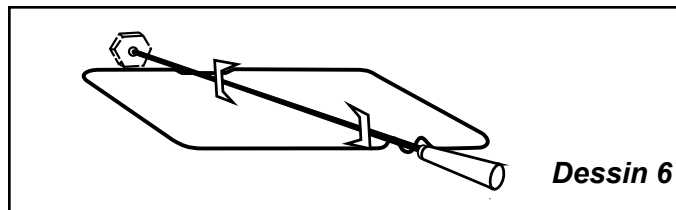


Dessin 5

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

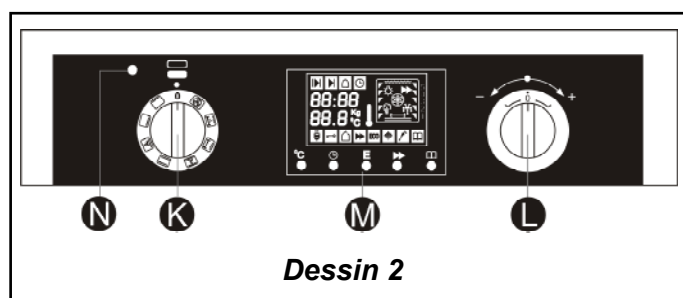
- **Tournebroche**



Dessin 6

Conseils

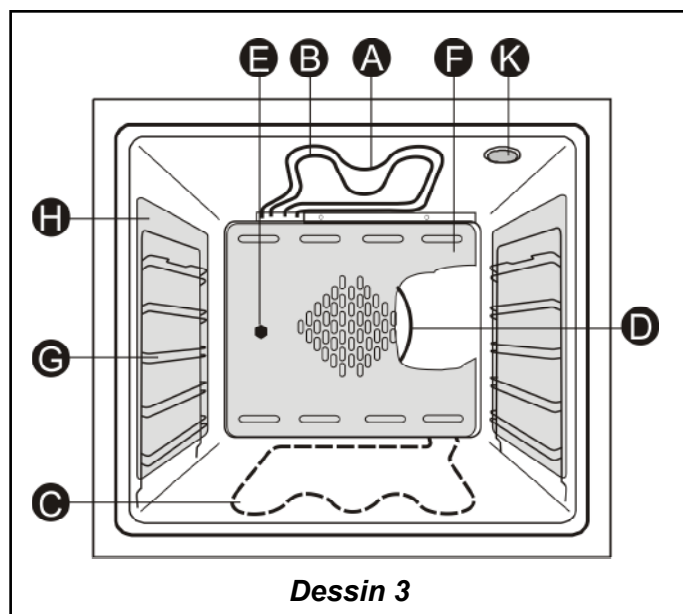
La cuisinière est équipée d'un moteur tournebroche. Par conséquent, il est possible de monter une broche (non fournie avec la



Dessin 2

- K** - sélecteur des fonctions du four
- L** - sélecteur de programme
- M** - programmateur
- N** - voyant de fonctionnement du four

DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



Dessin 3

- A** - résistance supérieure
- B** - résistance du gril
- C** - résistance inférieure
- D** - résistance circulaire et ventilateur (thermocircuit)
- E** - trou pour tournebroche
- F** - diffuseur

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

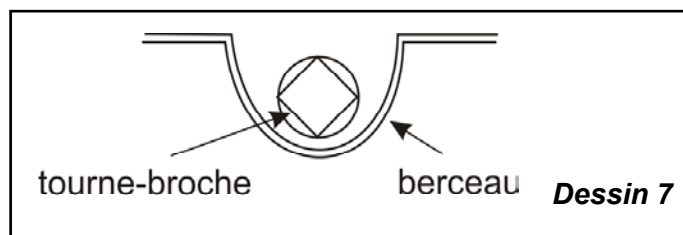
cuisinière). Vous pouvez vous la procurer en contactant le service après vente (Dessin 6).

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser:

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)
- enfitez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfitez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,
- placez la broche sur son berceau,
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,
- disposez le plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson

⚠ Attention

Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte



⚠ Attention

Sens du berceau: placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

- Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux règles

d'installation en vigueur.

- Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.
- Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.
- Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

⚠ Attention

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

BRANCHEMENT

⚡ Danger

Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.

Le branchement de la cuisinière ne peut être effectué, par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec la loi en vigueur dans chaque pays. Il est interdit de faire des modifications dans l'installation électrique de la cuisinière.

Avant de procéder à l'installation de l'appareil il faut s'assurer que:

- la tension nominale est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil,
- la ligne d'alimentation est conçue pour supporter la puissance maximale prise par l'appareil et qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation électrique qui alimente la cuisinière devrait être munie d'un interrupteur de secours permettant de couper le courant en cas de panne. La distance entre les éléments de contact de

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF ou H07RNF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

Tableau 1


Branchement		Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 fazy + N
Tension du réseau		220 - 240V ~	400V ~	400V ~
Cuisinière 1 générateur induction et four élect.c	Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	Fusible	40A	16A	30A

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

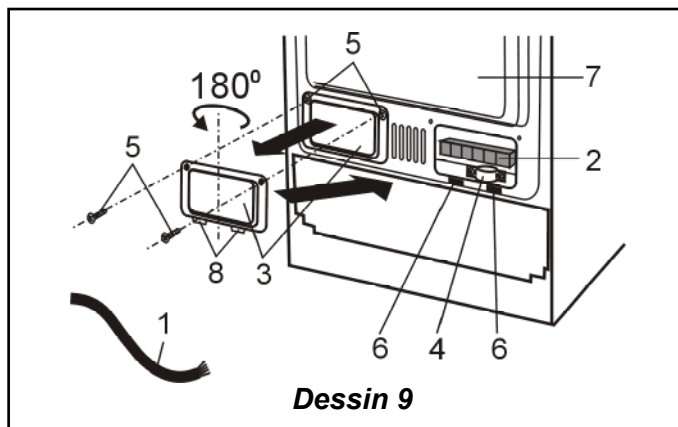
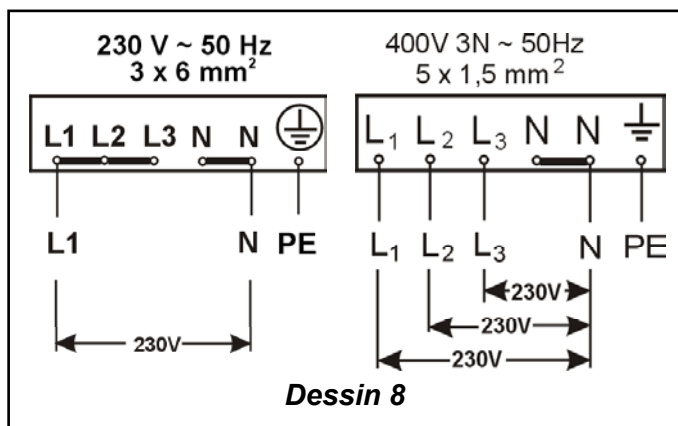
l'interrupteur devra être de 3 mm au minimum.

Pour raccorder la cuisinière à l'installation électrique ne pas oublier qu'il faut :

- raccorder les câbles jaune et vert (de protection)

avec le borne de mise à la terre ,

- le câble bleu correspond au câble neutre (zéro),
- les câbles - brun, noir et rouge sont des câbles de phase (live),
- que le câble ne touche pas les surfaces chaudes, supérieures à 75 °C,
- que si la cuisinière est livrée sans câble, il faut utiliser des câbles du type HO5RR-F ou HO5V2V2 ayant les caractéristiques indiquées ci-dessous:



- Câble d'alimentation 1 (dessin 9) brancher a la barette de connexion 2 en accord avec la plaque des connexion (dessin 8). Fixer le câble dans l'attache 4. Les fentes situées sous les trous 6 rendent possibles l'accès aux vis du câble 1 protéger l'attache 4.
- Après le branchement de la cuisinière il faut protéger la barette de connexion.
- Pour le faire il faut desserrer les vis 5 qui fixent le couvercle de protection 3 du cote gauche de la cuisinière 7. Tourner le couvercle de protection 3 de 180° autour de son axe verticale placer ses étriers 8 dans les trous 6, le plaquer sur la cuisinière 7 et le fixer avec les vis 5.



Conseil

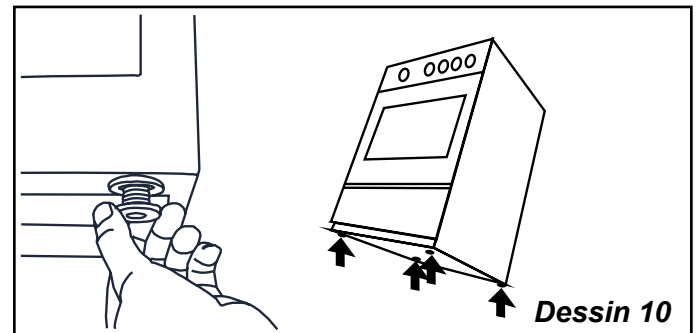
Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.



Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble et du bornier.

PIEDS REGLABLES



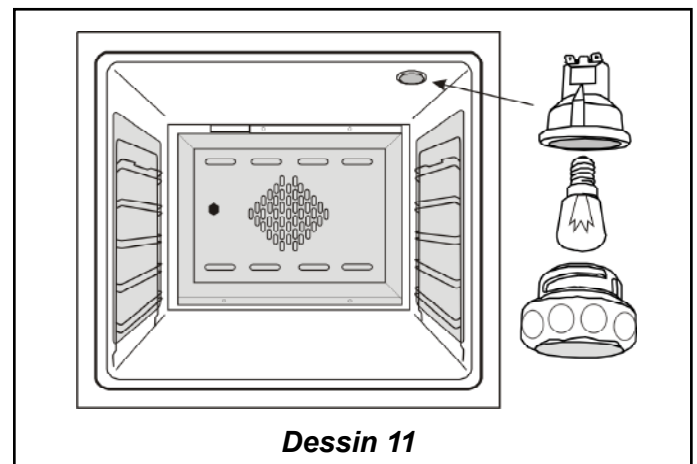
Certains appareils possèdent des pieds réglables, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Danger

Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (Dessin 11) :

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 25 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

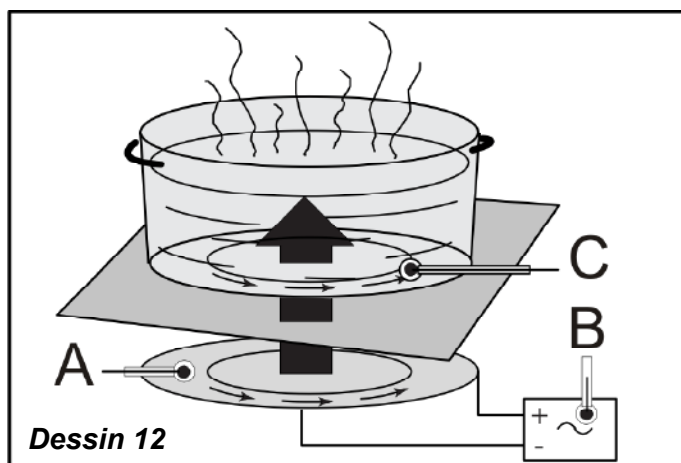


Conseil

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

■ PRINCIPE DE L'INDUCTION



- A** - Inducteur
- B** - Circuit électronique
- C** - Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants « induits » dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température.

Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

■ LES RÉCIPIENTS

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

■ QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

Tableau 2

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
16 cm	10...18 cm
18 cm	12...22 cm
21 cm	18...24 cm



Conseil

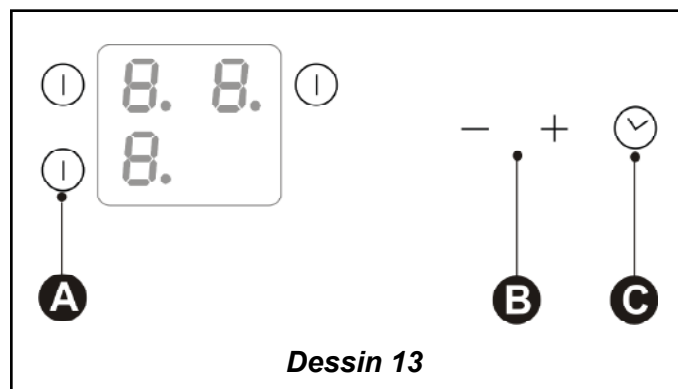
Pour vérifier si votre récipient convient :

- Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** - Touches de marche / arrêt
- B** - Réglage minuterie / puissance
- C** - Touche de minuterie

■ MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

■ ARRÊT

Faites un appui long sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée.

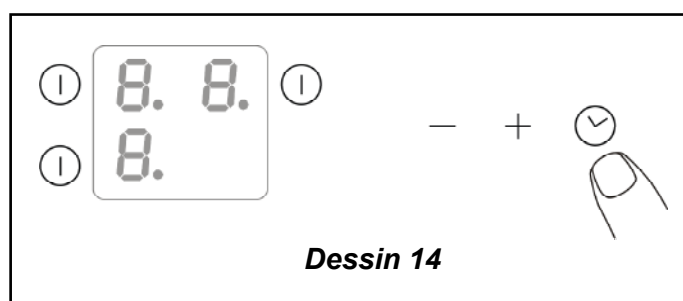
■ RÉGLAGE DE LA PUISSANCE


Appuyez sur la touche “+” pour augmenter votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum) et sur la touche “-” pour la diminuer.

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum “P” en appuyant sur la touche “-”.

■ RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson. Les 4 minuteries peuvent être utilisées ensemble.



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Les leds de la minuterie peuvent être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance.

Pour utiliser la minuterie:

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Sélectionnez la led minuterie de la zone de cuisson.
- Appuyez sur + ou - jusqu'au réglage souhaité pour régler votre temps de cuisson.

Pour les longues durées, appuyez sur - pour accéder directement à 99 minutes.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce bip.

Pour modifier les réglages de minuterie:

- Sélectionnez votre minuterie
- Appuyez sur + ou -.

Pour arrêter la minuterie:

- Sélectionnez votre minuterie

- Faire un double appui sur + et -.

■ UTILISATION “SECURITE ENFANTS”




Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?


Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes,

Seule la touche “arrêt” est toujours active.

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches “marche/arrêt”.

Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes.

• La table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre.



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

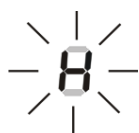
TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

Tableau 3

PREPARATIONS		FRIRE PORTER A EBULITION			CUIRE / DORER REPRISE D'EBULITION EBULITION PETITS BOUILLONS		CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance sur zone de cuisson		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS					•					
	POTAGES EPAIS							•			
POISSONS	COURT-BOUILLON					•					
	SURGELÉS						•				
SAUCES	EPAISSE À BASE DE FARINE							•			
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BERNAISE, HOLLANAISE)								•		
	SAUCES PRÉPARÉES								•		
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						•				
	LÉGUMES SECS						•				
	POMMES DE TERRE À L'EAU						•				
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						•				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						•				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES								•		
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES			•							
	STEAKS POÊLÉS				•						
	GRILLADE (GRIL FONTE)				•						
FRITURE	FRITES SURGELEÉES	•									
	FRITES FRAÎCHES	•									
VARIANTES	AUTO-CUISEUR						•				
	COMPOTES						•				
	CRÊPES					•					
	CREME ANGLAISE						•				
	CHOCOLAT FONDU										•
	CONFITURES						•				
	LAIT						•				
	ŒUFS SUR LE PLAT						•				
	PÂTES					•			•		
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)								•		
	RAGOUTS					•					
	RIZ CRÉOLE					•					
	RIZ AU LAIT								•		

SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

■ CHALEUR RÉSIDUELLE



Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

■ LIMITEUR DE TEMPÉRATURE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de

sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de la table.

■ SÉCURITÉ "PETITS OBJETS"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



Attention

Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.

L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

■ PROTECTION EN CAS DE DÉBORDEMENT



L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants:

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

■ AUTO-STOP SYSTEM

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre

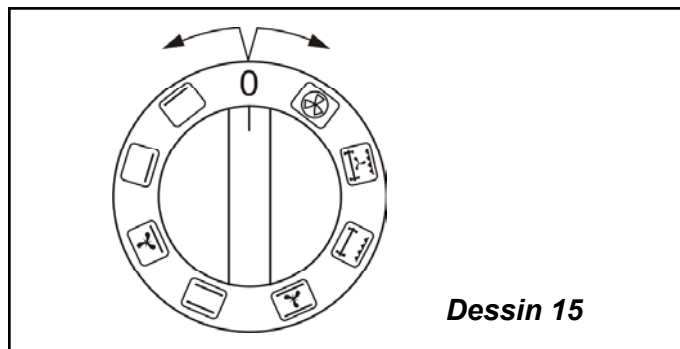
UTILISATION DE VOTRE FOUR

• SELECTEURS DU FOUR

Le four possède les sélecteurs suivants:

- **Sélecteur des fonctions du four**,
- Sélecteur de programme
- Programmateur

• Sélecteur des fonctions du four



MODES DE CUISSON DU FOUR



Chaleur Sole

La chaleur émane de la partie inférieure du four. Cette fonction convient particulièrement pour finaliser la cuisson des aliments.



Chaleur traditionnelle

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouges. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



Résistance supérieure

Pendant cette fonction on utilise seulement la résistance supérieure. C'est une fonction pour préparation rapide des plats (toasts, plats gratinés) ; grâce à elle, le plat peut être doré sur le haut.



Sole ventilée

Le ventilateur distribue de manière uniforme la température générée dans la partie inférieure du four.



Chaleur traditionnelle ventilée

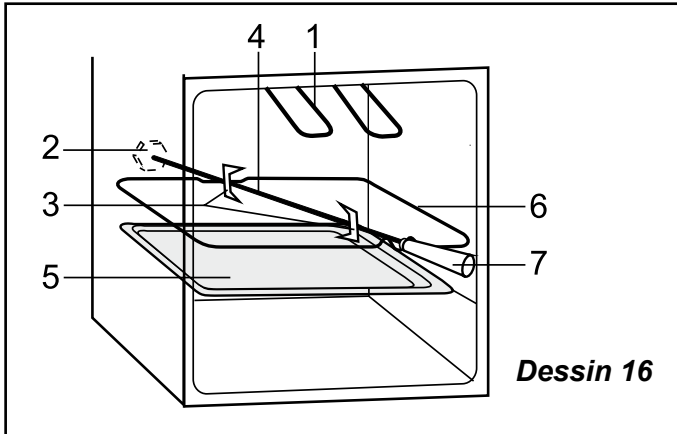
La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, et le ventilateur distribue

UTILISATION DE VOTRE FOUR


de manière uniforme la température. Ce programme permet de cuisiner différents plats à différents niveaux sans que les odeurs ni les saveurs se mélangent.

() **Grillade (au tournebroche)**

Le tournebroche permet de rôtir dans le four des volailles, des saucisses, ... etc.



1 – résistance du grill; 2 – alimentation du tournebroche; 3 – fourchettes; 4 – fourchettes; 5 – lèchefrite; 6 – cadre du tournebroche; 7 – poignée du tournebroche

- Il faut retirer du four tout l'équipement inutile et glisser le cadre du tournebroche sur un niveau correct,
- Insérer sur la broche une des fourchettes et placer la grillade en faisant attention à ce qu'elle soit équilibrée le long de la broche; puis insérer la deuxième fourchettes et la sécuriser pour qu'elle ne bouge pas, en vissant les vis se trouvant sur les fourchettes,
- Glisser la partie pointue de la broche dans l'orifice destiné à cet effet et la pousser jusqu'au bout, la deuxième partie de la broche devra s'appuyer sur le cadre du tournebroche,
- Dévisser la poignée et fermer la porte du four
- Allumer la résistance de grill et le moteur de tournebroche en usant le bouton .

() **Pièce à rôtir**

(température préconisée 200°C mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.

- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

Thermocircuit

Le four est chauffé par la résistance circulaire située dans la partie arrière. Le ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four en distribuant la chaleur de façon plus uniforme. Idéal pour travailler avec différents plateaux sur plusieurs hauteurs.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

■ DESCRIPTION

Le programmateur électronique numérique sert à commander les fonctions du four. Son horloge indique l'heure avec une précision de 1 minute. À la fin de chaque programme, il émet un signal sonore et éteint le four automatiquement.

Fonctions du programmateur:

- réglage de l'heure,
- programmation du temps de cuisson,
- programmation du temps de cuisson et de l'heure d'extinction du four,
- réglage de la minuterie,
- choix de recette pré-programmée,
- verrouillage (sécurité enfants).

A – affichage du temps

B – affichage de la température et du poids

1 – voyant cuisson

2 – voyant heure de fin de cuisson

3 – voyant minuterie

4 – voyant réglage de l'heure

5 – affichage des fonctions du four

6 – indicateur de température et de chaleur résiduelle

7 – voyant recettes pré-programmées

8 – fonction non disponible

9 – fonction non disponible

10 – voyant de la fonction ECO

11 – voyant de la fonction CELERIS

12 – fonction non disponible

13 – voyant verrouillage

14 – voyant de l'arrêt automatique de sécurité

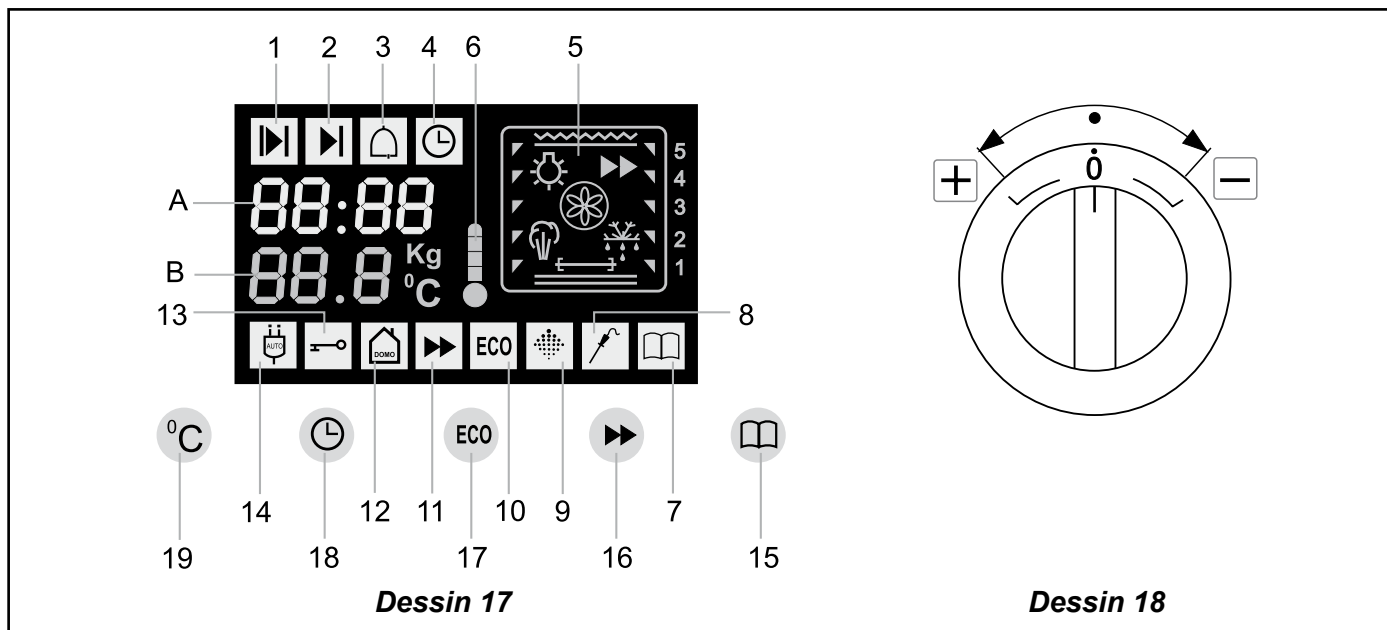
15 – bouton des recettes pré-programmées

16 – bouton de la fonction CELERIS


17 – bouton de la fonction ECO

18 – bouton des fonctions de temps

19 – bouton de réglage de la température du four



■ SÉLECTEUR DE RÉGLAGE

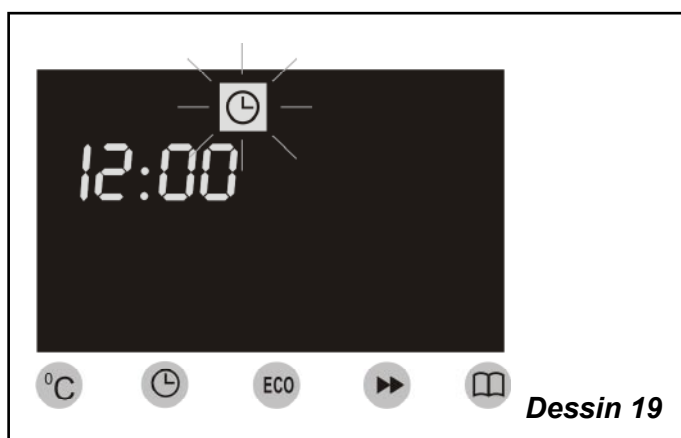
- Pour programmer, appuyez sur le bouton correspondant à la fonction voulue, par exemple  et dans les 3 s qui suivent, actionnez le sélecteur de réglage (**Dessin 18**) pour régler par exemple l'heure.
- Tournez le sélecteur de réglage vers le „+” ou le „-” jusqu'à la butée, mais sans forcer.


ATTENTION !

Ne forcez pas le sélecteur de réglage au delà de ses butées, vous risqueriez de l'endommager.

- Actionnez brièvement le sélecteur dans un sens ou dans l'autre pour changer l'heure minute par minute. Maintenez le sélecteur plus longtemps dans la position „+” ou „-” pour accélérer le défilement des minutes.



■ RÉGLAGE DE L'HEURE



Lorsqu'on branche la cuisinière sur le réseau électrique ou après une coupure de courant, le voyant  du programmateur clignote et l'heure affichée par défaut est 12:00. Le sélecteur de fonctions du four doit se trouver en position „0” (**Dessin 19**). Lorsque le courant est établi, la première opération à effectuer est le réglage de l'heure.



Réglage de l'heure:

- Actionnez le sélecteur de réglage vers le „+” ou le „-” pour régler l'heure, par exemple sur 13:00.

Après quelques secondes, le voyant  s'éteint et l'heure courante s'affiche. Le four est prêt à l'emploi. Si le courant est coupé pendant l'utilisation du four, le voyant  se met à clignoter. Dans ce cas, remettez le sélecteur de fonctions du four sur „0” et réglez l'heure.

■ IMPORTANT

- À la fin de chaque programme, le programmateur émet un signal sonore et le voyant correspondant à la fonction utilisée clignote. Le signal sonore s'interrompt automatiquement après un certain temps, mais le voyant de la fonction continue de clignoter. Vous pouvez arrêter le signal sonore plus rapidement en appuyant sur n'importe quel bouton du programmateur ou en remettant le sélecteur de fonctions sur la position „0”.
- En cours de programme, vous pouvez lire l'heure à l'horloge. Pour ce faire, appuyez 4 fois sur le

bouton , ce qui fait clignoter le voyant . Le programmateur montre l'heure courante pendant quelques secondes, puis affiche à nouveau le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

- Tous les programmes en cours peuvent être annulés en remettant le sélecteur de fonctions sur la position „0”.

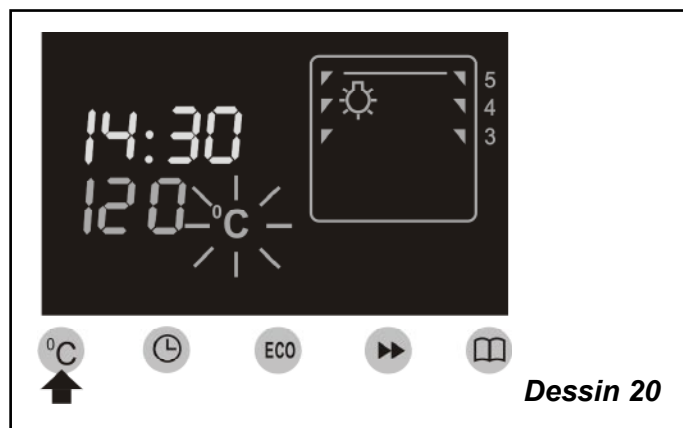
ATTENTION !






1. **Lorsqu'on appuie sur un bouton, le four passe du mode automatique au mode manuel. Le four continue à fonctionner (les résistances électriques se rallument).**
2. **À la fin de chaque programme, le sélecteur de fonctions doit être remis en position „0”. Le four est alors éteint. La minuterie reste active.**

■ PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE


Le programmateur permet de régler et contrôler la température du four et de vérifier à tout moment sa température réelle.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE









- Mettez votre plat dans le four et tournez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson voulu, par exemple . L'écran affiche alors la température par défaut conseillée pour la fonction que vous avez choisie, et le voyant  clignote pendant environ 3 s. Si vous ne souhaitez pas changer la température affichée, attendez simplement quelques secondes. La température est alors retenue et le voyant  cesse de clignoter.
- Si vous souhaitez une autre température:
 - appuyez sur le bouton  (le voyant  se met à clignoter),

– réglez la température en actionnant le sélecteur de réglage.





Le voyant  cesse de clignoter après quelques secondes et la température est retenue.


CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE RÉELLE DU FOUR

- La température affichée est la température programmée.
- Pour contrôler la température réelle du four, appuyez sur le bouton  et maintenez la pression quelques instants. La température réelle du four s'affiche alors pendant quelques secondes, puis l'écran revient à son affichage précédent.
- Le voyant  indique visuellement le niveau de température du four. Lorsque le four commence à chauffer, la boule du thermomètre  clignote. Les quatre graduations supérieures indiquent le niveau de température proportionnellement à celle que vous avez choisie, par exemple . Lorsque toutes les graduations du thermomètre sont allumées, le four a atteint la température programmée.
- Après la cuisson et lorsque le sélecteur de fonctions est remis en position „0”, le voyant thermomètre reste allumé  et indique la température résiduelle du four. Lorsque celle-ci tombe en dessous de 60°C, le voyant  s'éteint.

■ FONCTIONS DE TEMPS



PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

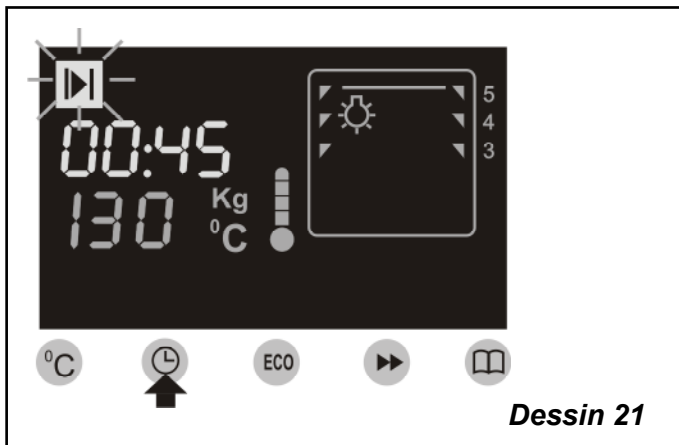
- mettez votre plat dans le four, tournez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson voulu, par exemple  et réglez la température.
- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Pendant que le voyant  clignote, réglez le temps de cuisson au moyen du sélecteur de réglage, par exemple sur 45 minutes.

Après quelques secondes, le paramétrage est retenu et le four se met en marche. Le voyant  reste allumé en continu. L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.



Après la cuisson, remettez le sélecteur de fonctions en position „0”.


Changement de temps de cuisson:

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Corrigez le temps de cuisson au moyen du sélecteur de réglage.




Annulation de la programmation:

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Tournez le sélecteur de réglage vers le „-” et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'écran affiche 0:00.

Après quelques secondes, le voyant  s'éteint et l'écran affiche l'heure.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON




Cette fonction est associée à la fonction de programmation du temps de cuisson.

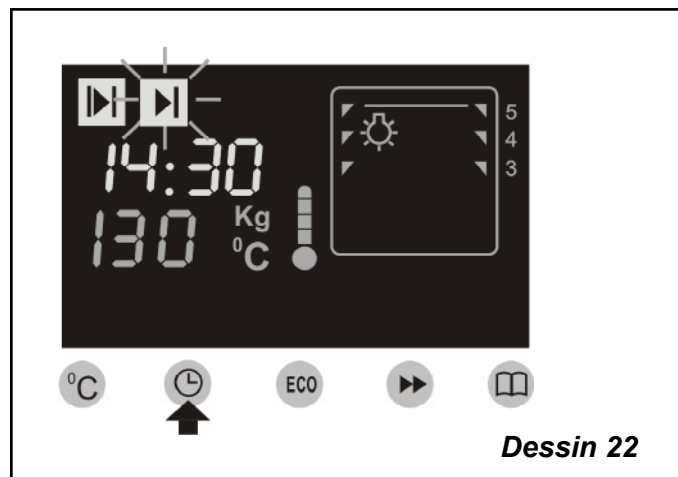
- Mettez votre plat dans le four, tournez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson voulu, par exemple , et réglez éventuellement la température.
- Programmez d'abord le temps de cuisson comme décrit ci-dessus.





Exemple:

Il est actuellement 12:30



Le temps de cuisson est réglé sur 45 minutes

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Pendant que le voyant  clignote, tournez le sélecteur de réglage vers le „+” ou le „-” pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, par exemple 14:30.





Après quelques secondes, les paramètres sont retenus. Le programmateur affiche l'heure courante, la température programmée, le voyant de fonction du four et le voyant . À 13:45, le voyant  s'éteint, le voyant  s'allume, et la boule du thermomètre commence à clignoter. L'écran affiche maintenant le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson. Lorsque le programme se termine, le signal sonore se déclenche et le voyant  se met à clignoter. Remettez le sélecteur de fonctions en position „0”.

Changement d'heure de fin de cuisson:

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter; l'écran affiche alors l'heure de fin de cuisson précédemment programmée.
- Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson au moyen du sélecteur de réglage.

Annulation de l'heure de fin de cuisson:

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Tournez le sélecteur de réglage vers le „-” et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'heure affichée cesse de diminuer (l'heure affichée avant cette opération est l'heure actuelle augmentée du temps de cuisson). La programmation de l'heure de fin de cuisson est ainsi annulée, et le four se met en marche pour le temps de cuisson programmé.

ATTENTION !

Certaines pré-programmations demandent que le plat soit enfourné dans un four pré-chauffé. Pour empêcher qu'on enfourne le plat dans un four trop froid, ces pré-programmations ne permettent pas de programmer l'heure de fin de cuisson.



MINUTERIE


La minuterie sert à déclencher un signal sonore au bout d'un temps défini. Elle fonctionne indépendamment de la programmation. Elle peut être utilisée lorsque le four est allumé ou éteint. La minuterie ne commande pas le fonctionnement du four. Vous pouvez donc l'utiliser pour d'autres usages sans rapport avec le fonctionnement du four.



La minuterie peut être réglée sur un temps compris entre 0 et 23 heures 59 minutes.



Réglage de la minuterie:

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Avec le sélecteur de réglage, réglez le temps voulu, par exemple 20 minutes.

La fonction s'active après quelques secondes, le voyant  reste allumé en continu, et l'écran revient à son affichage précédent.



Lorsque le temps programmé est écoulé, le signal sonore se déclenche et le voyant  clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après un certain temps, mais le voyant  continue de clignoter. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quel bouton.


Vous pouvez arrêter le signal sonore plus rapidement en appuyant sur n'importe quel bouton. L'utilisation de la minuterie pendant que le four fonctionne n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Changement de réglage de la minuterie:

- Recommencez le réglage de minuterie comme décrit ci-dessus.

Annulation de la minuterie:

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Tournez le sélecteur de réglage vers le „-” jusqu'à ce que l'écran affiche „0:00”.

Après quelques secondes, le voyant  s'éteint et l'écran recommence à afficher l'heure. La fonction minuterie est ainsi annulée.

■ RECETTES PRÉ-PROGRAMMÉES

- Le programmeur propose un ensemble de recettes de cuisine pré-programmées. Lorsqu'on choisit une de ces recettes, l'écran affiche automatiquement la température et le temps de cuisson pré-programmés de cette recette en fonction du poids des aliments.
- Pour que le plat soit cuit à point, il faut que son poids corresponde le mieux possible au poids réel du principal ingrédient de la recette choisie.
- Certaines recettes pré-programmées permettent dans une certaine mesure de régler le poids. Les poids maximum et minimum de leur principal ingrédient sont présentés dans le tableau 4. Le programmeur permet de changer les poids pré-programmés par tranches de 100g.

Les recettes de ces plats sont présentées dans la suite de cette instruction.

ATTENTION !

Si le poids de votre plat dépasse les limites indiquées ci-dessous, vous pouvez le cuire en mode manuel ou modifier les proportions proposées dans la recette.
























Programmation de la recette:

1. Le sélecteur de fonctions du four doit se trouver en position „0”.






UTILISATION DE VOTRE FOUR

Tableau 4

Recette	Plat	Fonctions du four	Temp. [°C]	Temps [min]	Niveau	Booster	Poids [kg]		
							Conseillé	Max.	Min.
P1	Tarte pommes		180	35	3	Oui	-	-	-
P2	Sablés		180	18	3	Oui	-	-	-
P3	Cake		160	55	2	Oui	1	-	-
P4	Dorade		175	35	2	Oui	1,5	-	-
P5	Quiche		200	35	2	Oui	-	-	-
P6	Gratin dauphinois		180	55	2	Non	2	-	-
P7	Génoise		180	35	2	Oui	-	-	-
P8	Pizza		200	20	2	Oui	1,5	-	-
P9	Côtes d'agneau		max.	5 - 6	4	Oui	-	-	-
P10	Volailles		180	60	2	Non	1	-	-
P11	Tomates farcies		170	40	2	Oui	2	-	-
P12	Rôti porc		180	90	2	Non	1	2,5	1
P13	Rôti boeuf		220	40	2	Oui	1	2,5	1
P14	Pain grillé		max.	1 - 2	4	Oui	-	-	-
P15	Gigot		200	50	2	Oui	1	3	1

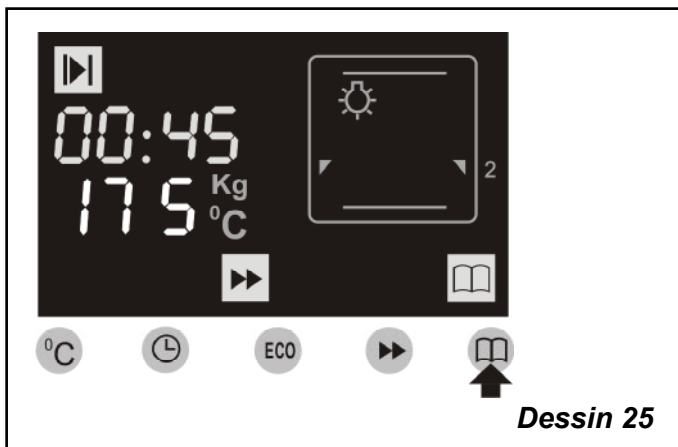
- Appuyez sur le bouton . Le voyant  se met à clignoter et l'écran affiche la première recette **P01**.
- Tournez le sélecteur vers le „+” pour choisir la recette voulue. Les recettes de **P01** à **P15** défilent l'une après l'autre sur l'écran. Lorsque la recette voulue s'affiche, appuyez sur le bouton  pour la sélectionner.
- Dès que la recette est choisie, le programmeur affiche automatiquement le temps de cuisson (par exemple 45 minutes), la température (ex. 175°C), le mode de cuisson (ex. ) et le niveau auquel le plat doit se trouver dans le four. La lampe d'éclairage du four s'allume, de même que les voyants  et  (clignotant), et le voyant de fonctions du four.
- Si la recette choisie autorise à régler le poids (dans

une certaine mesure), l'écran affiche le poids par défaut de cette recette et le voyant „kg” clignote. Si le poids réel de votre plat correspond à celui qui est affiché, validez-le en appuyant sur le bouton

- . S'il est différent du poids affiché, corrigez celui-ci avec le sélecteur de réglage. Lorsque vous corrigez le poids, le programmeur change automatiquement les paramètres de cuisson, c'est-à-dire le temps et la température de cuisson. Lorsque vous voyez apparaître sur l'écran le poids le plus approchant de celui de votre plat, validez-le en appuyant sur le bouton .
- Tournez le sélecteur de fonctions du four sur le mode de cuisson demandé, par exemple (). Après quelques secondes, les paramètres sont validés. Le voyant  est allumé en continu, et le voyant  s'allume.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Si la recette ne demande pas de réglage du poids, passez à l'étape suivante.



ATTENTION !

3. Toutes les recettes pré-programmées demandent un pré-chauffage du four. Après sélection d'une recette, le pré-chauffage se met en marche automatiquement en utilisant la fonction „CELERIS” décrite ci-dessous (sauf pour les recettes P08, P09 et P14).
4. Lorsque la température de cuisson est atteinte, le programmateur émet 5 bips sonores pour signaler que vous pouvez enfourner le plat.
5. Avec les recettes pré-programmées, il n'est pas possible de changer le temps de cuisson ni la température. Si vous changez ces paramètres, la fonction recettes pré-programmées est annulée et le four passe automatiquement en mode manuel.

Enfourez le plat dans le four pré-chauffé, au niveau du four indiqué sur l'écran des fonctions du four.

■ FONCTIONS SPÉCIALES

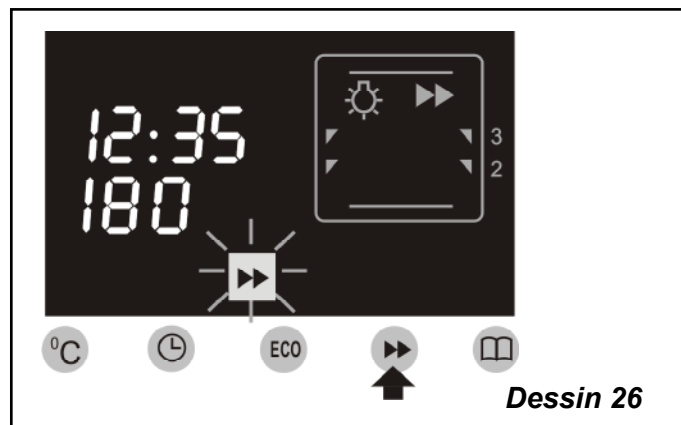
„CELERIS”

La fonction „CELERIS” est une fonction auxiliaire qui permet d'amener rapidement le four à la température voulue. Cette fonction peut être utilisée en mode manuel.

Utilisation de la fonction „CELERIS” (mode manuel):

- tournez d'abord le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson voulu, puis appuyez sur le bouton

Lorsque le four arrive à la température requise, un signal sonore intermittent se fait entendre pour signaler que le plat peut être enfourné. La fonction „CELERIS” s'arrête automatiquement.



ATTENTION

1. La fonction ne fonctionne qu'avec les modes de cuisson , et .
2. Si on appuie sur le bouton alors que le sélecteur est positionné sur un autre mode de cuisson, un signal sonore prolongé d'erreur se fait entendre.

Annulation de la fonction „CELERIS”:

- Appuyez sur le bouton .

„ECO”

La fonction „ECO” sert à cuire les quatre types de plats présentés dans les tableaux 5 et 6. En fonction du type de plat, deux versions de cette fonction sont disponibles: „ECO 1” et „ECO 2”.

ECO 1

Tableau 5

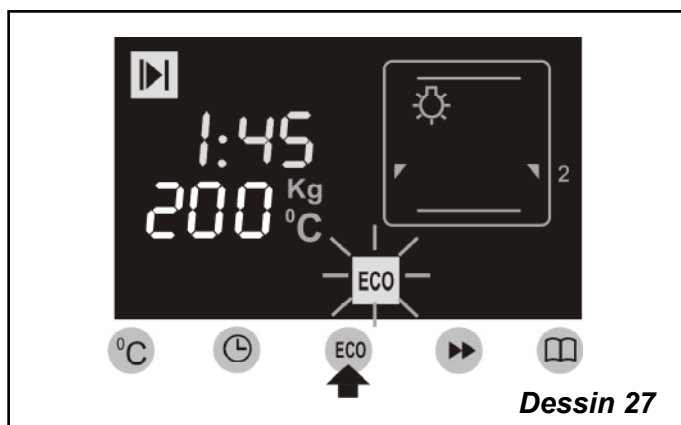
Type de plat	Poids [kg]
Boeuf	1,5
Porc	1,0

ECO 2

Tableau 6

Type de plat	Poids [kg]
Saucisses	Lèchefrite entièrement garnie de saucisses
Brochettes	Lèchefrite entièrement garnie de brochettes

- Pour utiliser cette fonction, appuyez simplement sur le bouton . Le four règle automatiquement les paramètres de cuisson du plat choisi, mais les poids doivent correspondre à ceux des tableaux 2 et 3.
- Cette fonction permet de réduire la consommation d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle, mais aussi de réduire les émanations de fumées dues à la cuisson.



Utilisation de la fonction „ECO”:

1. Le sélecteur de fonctions du four doit se trouver en position „0”.
2. Appuyez sur le bouton **ECO** :
 - Une fois pour choisir la fonction „ECO 1”
 - Deux fois pour choisir la fonction „ECO 2”

Sur l'écran, le voyant se met à clignoter, et le voyant des fonctions du four affiche le mode de cuisson et le niveau auquel le plat doit être placé dans le four. Les paramètres de cuisson (température et temps de cuisson) correspondant à l'un des quatre types de plats des tableaux 2 ou 3 s'affichent automatiquement, et le voyant s'allume.

3. Pendant les quelques secondes où le voyant de fonctions du four clignote, tournez le sélecteur de fonctions sur la position . Si vous ne sélectionnez pas ce mode de cuisson pendant cet intervalle de temps, la fonction „ECO” est annulée.

ATTENTION !

1. **Si le sélecteur de fonctions est tourné sur une autre position que , la fonction „ECO” est annulée et le four passe en mode manuel.**
2. **La fonction „ECO” ne permet pas de changer le temps et la température de cuisson. Si vous les changez, la fonction est annulée et le four passe automatiquement en mode manuel correspondant à la position du sélecteur et aux paramètres de cuisson précédemment choisis.**

Après validation des paramètres, le voyant de la fonction choisie et le voyant s'allument en continu et le four se met en marche.

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore se fait entendre, et le voyant se met à clignoter. Remettez le sélecteur de fonctions en position „0”.

■ FONCTIONS DE SÉCURITÉ

FONCTION ARRÊT AUTOMATIQUE

- Si le four fonctionne sans interruption pendant plusieurs heures sans intervention sur le programmeur, il s'éteint automatiquement au bout d'environ 3 heures.
- Lorsque le four s'arrête, un long signal sonore (signal d'erreur) se fait entendre et le voyant commence à clignoter.
- Le voyant cesse de clignoter dès qu'on remet le sélecteur de fonctions en position „0”.

FONCTION DE VERROUILLAGE DU PROGRAMMATEUR (SÉCURITÉ ENFANTS)

Verrouillage du programmeur:

- Appuyez en même temps sur les boutons et et maintenez la pression pendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume. Le programmeur est ainsi verrouillé.




Si le four est éteint au moment où on verrouille le programmeur, il devient impossible de l'allumer et le voyant clignote. Si le four est allumé au moment où on verrouille le programmeur, il demeure possible de changer de mode de cuisson en tournant le sélecteur de fonctions, mais les fonctions du programmeur sont bloquées..

Si le sélecteur de fonctions est remis en position „0”, il n'est pas possible de remettre le four en marche. Il faut d'abord le déverrouiller.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Déverrouillage du programmateur:

- Appuyez en même temps sur les boutons  et  et maintenez la pression pendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant  s'éteigne. Toutes les fonctions du programmateur sont maintenant de nouveau accessibles.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il faut débrancher la cuisinière de la prise de courant et attendre son complet refroidissement.

■ VOUS DEVEZ

Eviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés:

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur le dessus de votre cuisinière.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

■ VOUS NE DEVEZ PAS

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le tiroir situé au-dessous du four, vos produits d'entretien ou inflammables.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

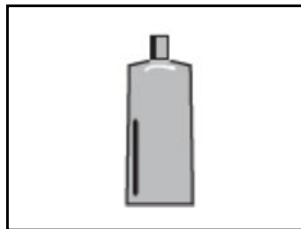
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	– Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	– Eponges sanitaires – Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	– Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	– Produit spécial verre vitrocéramique



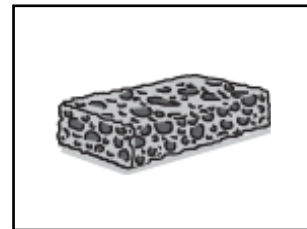
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Mettre des casseroles sur votre cadre.

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position „0”.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

ATTENTION !

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Ne pas asperger d'eau la cuisinière.

■ NETTOYAGE DU FOUR

- Pendant l'utilisation standard, le four chauffe à des températures élevées, ce qui facilite l'absorption des odeurs par l'émail catalytique.
- Périodiquement, spécialement après les grillades d'aliments très gras il faut faire un cycle « d'autonettoyage ». Cela consiste à faire fonctionner le four pendant 1 heure à la température maximale (250°C). Pendant tout ce temps la porte du four devra rester fermée. Pendant le cycle d'autonettoyage, la saleté se trouvant sur les protecteurs catalytiques s'oxydera et s'évaporerà.
- Les protecteurs catalytiques après environ 2 ans perdent leur capacité à s'autonettoyer, et leur surface devient lisse et brillante. A ce moment il faut les remplacer.

Pour faciliter le démontage des glissières et des protecteurs catalytiques on peut enlever la porte du four.

Demontage de la porte du four:

- Ouvrir totalement la porte
- Bloquer les charnières de chaque côté de la porte en plaçant un collier 1 sur les ressorts 2 de l'arceau 3 de la charnière (dessin n° 29).
- Prendre la porte à deux mains et la tourner de 45 degrés (dans le sens de la fermeture) et tirer les gonds.

ATTENTION !

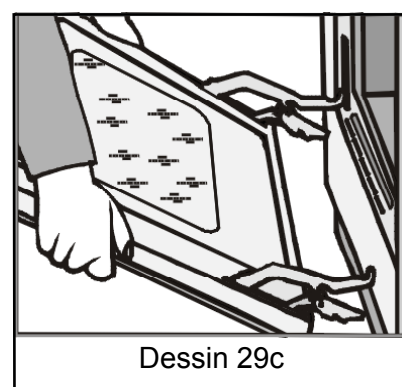
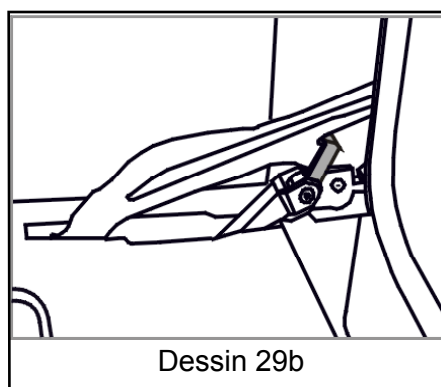
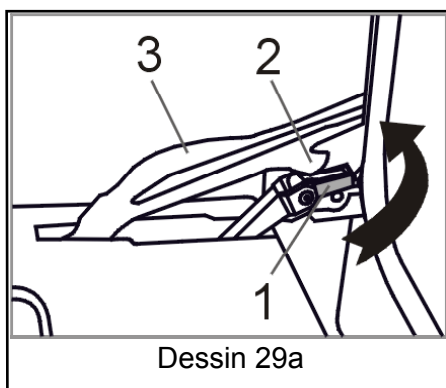
1. *La charnière tient assez fortement et c'est pour cela qu'en retirant la porte du four il faut être très prudent pour ne pas se coincer un doigt.*
2. *Pendant le nettoyage de la partie haute du four il faut faire attention aux résistances placées à cet endroit ainsi qu'au détecteur de température et à l'allumage du four; il est interdit de changer la position du détecteur.*

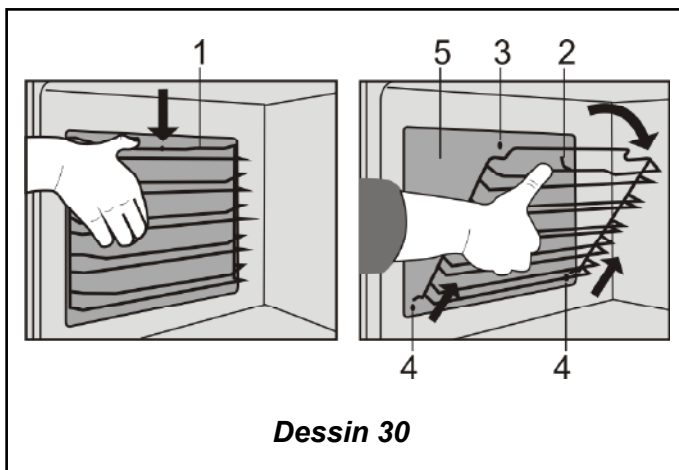
■ DÉMONTAGE DES GLISSIÈRES ET DES PROTECTEURS LATÉRAUX CATALYTIQUES

Pour changer les protections latérales catalytiques, démonter tout d'abord deux ensembles de glissières.

Demontage des glissières:

- appuyer vers le bas la barre supérieure des glissières 1 pour dégager le crochet 2 de l'emplacement 3,
- incliner les glissières 1 vers l'intérieur du four et dégager les barres extrêmes des glissières de l'emplacement 4 (dessin n° 30),
- poser les protections catalytiques 5 de côté,
- placez les glissières dans de l'eau chaude avec détergent et laver les ensuite à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.





EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

ATTENTION !

En cas de panne, débrancher immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants:

VOTRE FOUR NE CHAUFFE PAS

1. Le four n'est pas branché.
 - Branchez votre four.
2. Le fusible de votre installation est hors service.
 - Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible).
3. La température sélectionnée est trop basse.
 - Augmentez la température sélectionnée.

LA LAMPE DE VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PLUS

1. La lampe est hors service.
 - Changez la lampe.
2. Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.
 - Branchez votre four ou changez le fusible.

IL Y A BEAUCOUP DE FUMÉE DANS LE FOUR

1. Pendant la grillade, le dégagement de fumée est tout à fait naturelle. On peut diminuer la quantité de fumée en baissant la température ou en diminuant la quantité de graisses et d'eau dans le récipient servant à faire la grillade.
2. Le tournebroche est sale. Le tournebroche n'a pas été nettoyé après sa dernière utilisation. La graisse en brûlant pourra provoquer cet effet. Il ne faut pas oublier de le nettoyer après chaque utilisation.

LES ZÉROS PULSATOIRES «0.00» SONT AFFICHÉS SUR LE PROGRAMMATEUR:

Chute ou disparition momentanée de la tension du secteur. Elever la fiche de la prise de courant, attendre un certain moment, brancher de nouveau au réseau et régler l'heure actuelle.

- Après avoir retiré les protections catalytiques, on peut nettoyer l'intérieur du four. Les surfaces en émail devront être nettoyées avec des produits servant à nettoyer la cuisinière. Pour nettoyer les résidus résistants, on peut utiliser des produits décapants spéciaux pour four. Ces produits sont cependant agressifs et doivent être utilisés avec prudence en respectant scrupuleusement les indications du fabricant.
- Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible d'enclencher la lampe. Pour ces fins, il faut positionner le bouton de sélection des fonctions sur la fonction quelconque, le bouton du régulateur de température restant placé à la position «0». La lampe reste allumée.
- Pour nettoyer la protection de la lampe en verre (Dessin 11), il faut la dévisser, laver à l'eau chaude avec un détergent, sécher et monter de retour.

■ CARROSSERIE

- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus.
- Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail.
- Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois.
- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).
- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

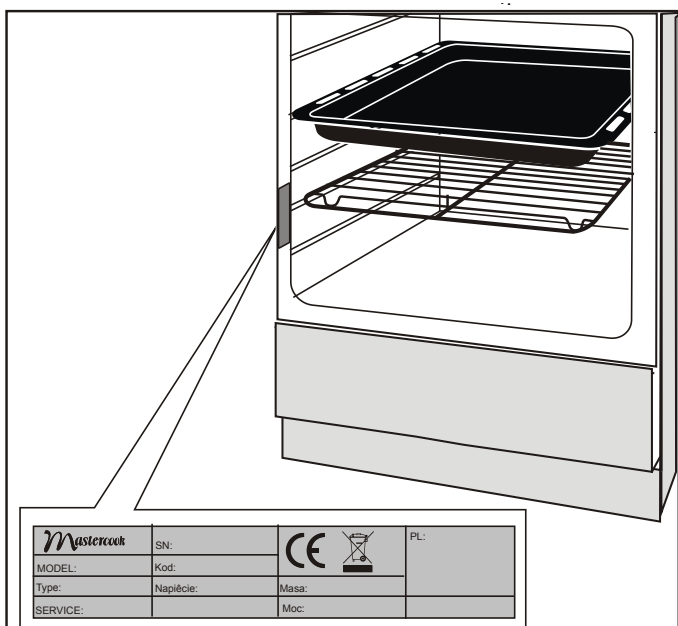
■ VITRE DE PORTE DE FOUR

- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.

SERVICE APRÈS-VENTE

■ INTERVENTIONS

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 informations sont situées sur la plaque signalétique, que vous trouverez sur le lors que vous ouvrez la porte du four montant gauche.



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces 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 nous écrire:

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

