

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO

KLAPPRECHAUD

**RÉCHAUD RELEVABLES
AVEC PLAQUE MÉGASTAT**

**RECHAUD RIBALTABILE
CON PIASTRA MEGASTAT**

KTC 14/KTC 18

KTE 14/KTE 18

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi une rechaud relevables **Therma**. Avec ce choix vous avez misé sur la qualité et la durabilité.

Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre plaque Mégastat et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Nous vous recommandons de conserver le mode d'emploi à proximité de l'appareil, de sorte que vous l'ayez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.



Cet appareil est conforme
à la directive CEE 72/23,
CEE 89/336, CEE 90/683, CEE 93/68

Instructions de service pour la plaque Mégastat

1. La plaque de cuisson

Il s'agit d'une plaque Mégastat automatique, c'est-à-dire d'une plaque rapide munie d'un thermostat. Elle se distingue extérieurement des autres plaques par la sonde thermique, qui se trouve au centre.

2. Son fonctionnement

La sonde thermique est appuyée par un ressort contre le fond du récipient, dont elle surveille la température et règle l'amenée de courant. C'est donc la température du contenu du récipient qui est mesurée et non pas celle de la plaque. La chaleur ajustée à l'aide du commutateur est rapidement atteinte, puis automatiquement maintenue, même s'il n'y a pas de récipient sur la plaque, parce que la sonde est dans ce cas en contact avec le corps de la plaque et règle l'amenée de courant en fonction de la température de la plaque. Des chiffres-repères sont gravés sur l'anneau du commutateur, mais celui-ci agit progressivement, c'est-à-dire que vous pouvez également tourner le commutateur à une position entre deux chiffres.

La lampe témoin, à côté de la manette du commutateur, s'allume lorsque la plaque est chauffée. Elle s'éteint dès que la température correspondant à l'échelon ajusté est atteinte, puis elle s'allume de nouveau lorsque du courant est enclenché par le thermostat.

Les plaques du réchaud relevable se déclenchent automatiquement en les levant et s'enclenchent automatiquement en les baissant, pour autant que le commutateur n'ait pas été mis sur la position 0 entre-temps.

Important:

Le commutateur de la plaque Mégastat ne peut pas être tourné dans les deux sens. Pour l'enclenchement, il doit être tourné à droite de 0 à 12 et, pour le déclenchement, à gauche de 12 à 0.

3. Ce qu'elle offre

Une série d'avantages inconnus jusqu'ici!

- Le lait ne débordera pas, même si vous oubliez de déclencher la plaque.
- Les sauces et les potages ne déborderont pas non plus.
- Comme au bain-marie! Vous disposez de la basse température pour tout ce qui doit simplement être poché, c'est-à-dire demeurer en dessous du point d'ébullition, par exemple pouding, sauce hollandaise, crème aux oeufs, flan, etc. Même le soufflé aux pommes de terre peut être maintenu au chaud, comme au bain-marie.
- Ce qui est réchauffé devient plus appétissant. Non seulement les restes d'aliments sont délicatement réchauffés, mais également les mets cuits d'avance et qui avaient été placés dans le réfrigérateur.
- Les mets maintenus chauds ne risquent pas de se dessécher, ni d'adhérer au récipient.
- Les produits surgelés sont dégelés soigneusement.
- Le lait peut être pasteurisé sans casserole spéciale.
- Les saucisses cuiront sans éclater.
- Les choux-fleurs, carottes, pommes de terre, etc. cuisent avec peu d'eau, sans roussir.
- Il est facile de préparer des pâtes et des mets à la farine.
- Les saucisses, la viande et les poissons sont rôtis délicatement.
- Pour les fritures, comme pour la cuisson et le rôtissage, la plaque Mégastat vous enchantera. C'est ainsi, par exemple, que la graisse alimentaire est rapidement chauffée dans la poêle et ne devient jamais trop chaude, même si vous n'y mettez pas tout de suite la viande.
- La graisse ne surchauffe pas et vous pouvez cuire avec très peu de graisse ou sans graisse du tout, ce qui est encore plus savoureux et plus digestif. Les poêles téflonisées ne sont pas surchauffées et demeurent donc plus longtemps intactes.
- Lorsque la chaleur est correctement ajustée, les mets ne peuvent pas brûler.
- Les ustensiles se nettoient beaucoup plus facilement.
- A quelques exceptions près, il n'est plus nécessaire de revenir de la position de cuisson à celle de mijotage, car la plaque Mégastat s'en occupe automatiquement. Vous gagnez ainsi du temps et de l'argent.

4. Comment on l'ajuste

Pour le choix des positions du commutateur, vous pouvez vous baser sur ce qui suit:

Positions

1 à 3:	Chauffage à moins de 100°C
4 à 7:	Cuisson à environ 100°C
8 à 12:	Rôtissage, cuisson à plus de 100°C jusqu'à 240°C

En outre:

Positions plus basse pour de petites quantités. Positions plus élevée pour de grandes quantités.

Quelques exemples de réglage:

Positions

1. Pour fondre du beurre et du chocolat (0 à 1). Préparation de séreux et de yogourt, de sauce au jaune d'oeuf et au beurre. Pasteurisation du lait (voir exemples pratiques).
2. Maintien au chaud de divers aliments. Chauffage de restes. Chauffage du lait, 2 à 8 dl (voir exemples pratiques). Préparation de crèmes et de sauces, par exemple sauce hollandaise.
3. Chauffage du lait, plus de 8 dl, oeufs sur le plat sans croûte. Dégel de produits surgelés.
4. Pommes fourrées. Tomates à l'étouffée. Cuisson de légumes à l'eau.
5. Cuisson de différents mets, pâtes et aliments qui gonflent. Marmite à vapeur (5 à 6).
6. Bouillie d'avoine, soupes, sauces. Forte cuisson de différents mets.
7. Cuisson dans ustensile ouvert.
8. Rôtissage doux de poissons, viande, saucisses, oeufs sur le plat.
9. Rôtissage plus fort, sans sur-chauffer la graisse, par exemple tranches de veau, oeufs sur le plat avec croûte. Faire bouillir rapidement de l'eau.
10. Rôtissage rapide de grandes quantités de viande, poissons.
11. Rôtissage dans de la graisse ou de l'huile.
12. Rissoler viande, pommes frites.

Les positions indiquées ci-dessus ne sont qu'approximatives, car la constitution des ustensiles de cuisson et leur degré de remplissage jouent un grand rôle. Ces indications se rapportent à des ustensiles en aluminium, à fond parfaitement plan, destinés à la cuisson à l'électricité. Si vous devez utiliser un récipient dont le fond n'est pas très plan ou des ustensiles en acier ou en fonte, il faudra régler à une position un peu plus élevée. Au besoin, le commutateur pourra être amené entre deux positions.

Cuissons dans casserole avec couvercle

En cuisant sur la plaque Mégastat, placez le couvercle sur le récipient. Vous économiserez encore du courant et les aliments seront plus savoureux. Si le commutateur est réglé à la position correcte, les aliments ne déborderont pas, même dans le récipient fermé.

Cuisson avec peu d'eau

Sur la plaque Mégastat, on cuit des légumes avec peu d'eau et couvercle posé. Les légumes ne sont ainsi pas délayés, ils conservent toute leur saveur et sont plus vite cuits. Même si toute l'eau s'était évaporée, ils ne brûleraient pas.

Cuisson dans une marmite à vapeur

Utilisez au début la position 9, jusqu'à ce que la soupape d'aération soit fermée, puis revenez à la position 6 ou 5, selon la quantité d'aliments et le genre de marmite. Il vaut même mieux utiliser une position plus basse, afin que la soupape de sûreté n'ait pas à fonctionner.

Friture de pommes de terre

Chauffer préalablement l'huile à la position 12, pendant 10 minutes. Y cuire 200g à 300 g de pommes de terre pendant deux minutes, les retirer et attendre trois minutes pour que l'huile redevienne bien chaud. Terminer la friture pendant cinq minutes.

N'employez que des poêles à frire qui garantissent un parfait contact avec la plaque de cuisson, une excellente transmission de la chaleur et dont le fond ne se déforme pas en chauffant. Des poêles à frire d'un alliage en métal léger sont spécialement appropriés, mais aussi des poêles en acier chrome-nickel avec fond assez épais d'un alliage en métal léger ou en cuivre.

Quelques exemples pratiques:

Chauffage du lait

Vous pouvez naturellement faire bouillir le lait comme d'habitude. Il suffit toutefois de le chauffer à une température inférieure au point d'ébullition. Versez le lait dans une casserole, posez le couvercle. Enclenchez la plaque comme suit:

Pour 2 à 8 dl: chauffer la plaque préalablement sur position 1 pendant 5 minutes, puis y poser la casserole avec le lait et passer à la position 2. Au bout de 5 minutes, le lait sera suffisamment chaud.

Pour plus de 8 dl: position 3. Vous n'avez plus à surveiller le lait! 10 ou 20 minutes plus tard, le lait n'aura pas débordé. Il ne s'y forme presque pas de peau et seulement un très mince dépôt dans la casserole, dont le nettoyage est ainsi grandement facilité.

Cuisson d'un chou-fleur

Placez le chou-fleur entier dans la casserole, versez quelques cuillerées à soupe d'eau, posez le couvercle. Enclenchez à la position 5. La petite quantité d'eau cuit très rapidement et produit la vapeur nécessaire. Vous obtiendrez ainsi un chou-fleur savoureux et peu humide. S'il vous arrivait de ne pas retirer la casserole à temps, le chou-fleur ne roussira pas, même s'il n'y a plus du tout d'eau, car la température de la casserole ne dépassera jamais 110°C à la position 5 de la plaque.

Fondue au fromage

La plaque Mégastat convient très bien pour préparer une fondue au fromage, parce que la température peut être réglée très finement et jusqu'à une très douce chaleur. Il faut toutefois utiliser un récipient en métal, car les récipient en faïence conduisent très mal la chaleur, de sorte que les avantages du réglage fin de la température seraient ainsi perdus.

Fondue bourguignonne

De même, la fondue bourguignonne se prépare très bien sur le réchaud Therma, car le thermostat maintient l'huile à une température constante, réglée au commutateur.

5. Nettoyage et entretien

Il importe que le réchaud soit toujours maintenu bien propre. Ce qui aurait par hasard débordé, vous l'enlèverez avec un chiffon humide. La sonde à ressort, au centre de la plaque, doit être traitée avec précaution.

Veiller à ce qu'elle ne soit pas endommagée en déplaçant sans précaution de lourds ustensiles de cuisson. Elle devient peu à peu brunâtre, mais la plaque fonctionne néanmoins parfaitement. Il ne faut donc pas tenter de nettoyer cette sonde avec un produit abrasif, car cela pourrait finalement l'endommager. Si du liquide a débordé, nettoyez soigneusement le dessus de la plaque et le creux central avec un chiffon.

Graissez de temps à autre la plaque avec quelques gouttes d'huile comestible, cela évitera la rouille. Si la plaque est devenue d'une teinte gris mat, il faut immédiatement la graisser.

La plaque de cuisson a un bord brillant, inoxydable. Avec le temps, ce bord peut devenir jaunâtre, ce qui provient du chauffage et est inévitable. N'essayez pas d'enlever cette couleur avec un produit de nettoyage.

Les surfaces émaillées seront lavées à l'eau chaude, au besoin avec un peu de savon.

Si le réchaud est en acier inoxydable, vous le nettoierez également à l'eau chaude, en y ajoutant au besoin un produit de nettoyage de la vaisselle.

Pour les parties émaillées et celles en acier inoxydable n'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, ni de laine d'acier, de brosse métallique ou autre.

Kundendienst

Service après-vente

Servizio dopo vendita

Kundendienst-Administration

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Administration du service

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Amministrazione servizio

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Kundendienst

5506 Zürich-Mägenwil

Industriestrasse 10
Fax 01 / 405 88 18

8604 Volketswil

Hözlilwisenstrasse 12
Fax 01 / 405 88 18

7000 Chur

Comercialstrasse 19
Fax 071 / 388 20 49

9000 St. Gallen

Vonwilstrasse 15
Fax 071 / 260 26 67

4127 Birsfelden

Hauptstr. 52
Fax 061 / 312 40 73
(ab 15.06.2001)

6032 Emmen

Buholzstrasse 1
Fax 062 / 889 95 85

3063 Ittigen/Bern

Ey 5
Fax 031 / 925 31 30

Service après-vente

1028 Prévèrenge

Le Trési 6
Fax 021 / 803 23 05

1950 Sion

Route de la picine 10
Fax 027 / 323 85 02

**Eine Nummer für die ganze Schweiz
Un numéro pour toute la Suisse
Un unico numero telefonico per tutta
la Svizzera**

Ersatzteilverkauf

Vente des pièces de rechange

Vendita di pezzi di ricambio

Tel. 062 / 889 91 23

*oder
ou
oppure*

Fax 062 / 889 91 10

Servizio dopo vendita

6916 Grancia

Zona Industriale E
Fax 091 / 994 38 46



Garantie

Für jedes Therma-Produkt gewähren wir ab Datum der Auslieferung ein Jahr Vollgarantie. Schadhaft gewordene Teile werden kostenlos ausgebessert oder ersetzt. Unsere Garantieleistung schliesst die Kosten für Arbeits- und Reisezeit wie auch für Ersatzmaterial ein. Für Abnutzung oder Beschädigung, verursacht durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften kann die Vollgarantie nicht beansprucht werden.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit Therma une année de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service. Les pièces défectueuses sont réparées ou remplacées gratuitement. Notre garantie couvre les frais de main-d'oeuvre et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. L'usure ou les dommages causés par des influences extérieures, des cas de force majeure, l'intervention de tiers ou pour des dommages dus à l'inobservation des mode d'emploi ne sont pas couverts par la garantie.

Garanzia

Ogni prodotto Therma beneficia di un anno di garanzia completa a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. Tutti i pezzi danneggiati vengono riparati o cambiati gratuitamente. Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e dei ricambi. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, forza maggiore, intervento di terzi o la inosservanza delle prescrizioni per l'installazione ed istruzioni per l'uso.

ThermaPhon

Der telefonische Beratungsdienst der Therma

Montag bis Freitag
09.00 – 12.00 Uhr

Le service d'information téléphonique de Therma

Lundi à vendredi de
09.00 – 12.00 Uhr

Il servizio di consulenza telefonica della Therma

Lunedì a venerdì dalle ore
09.00 – 12.00 Uhr



Für Auskünfte, Ratschläge und Tips rund um die Anwendung von Haushaltapparaten.

Eine Dienstleistung, die für Ihre Anliegen rund um die Haushaltapparate täglich für Sie bereit steht.

Nutzen Sie das **ThermaPhon**, zum Beispiel für:

- **prompte Auskunft** bei Fragen zur Bedienung der Apparate
- **hilfreiche Ratschläge** bezüglich Unterhalt und Pflege der Haushaltgeräte
- **nützliche Tips** beim Kochen, Backen, Lüften, Kühlen und Spülen
- **kompetente Beratung** bei der Wahl eines Gerätes, das Ihren Wünschen entsprechen soll

Pour renseignements, conseils et «astuces» concernant l'utilisation de vos appareils ménagers.

Une prestation de service à votre disposition chaque jour pour toutes questions touchant aux appareils ménagers.

Appelez **ThermaPhon** par exemple pour:

- **renseignements rapides** concernant l'utilisation des appareils
- **conseils judicieux** pour l'entretien et les soins à apporter aux appareils ménagers
- **«astuces» utiles** pour la cuisson en général, la cuisson au four, l'aération, la réfrigération et le rinçage
- **conseils compétents** pour le choix d'un appareil correspondant à vos désirs

Per informazioni, suggerimenti e consigli su tutto quanto concerne l'uso degli elettrodomestici.

Un servizio giornalmente a vostra disposizione per soddisfare le vostre richieste riguardanti gli elettrodomestici.

Utilizzate il servizio **ThermaPhon**, ad esempio per:

- **informazioni immediatamente** sull'impiego degli apparecchi
- **consigli preziosi** in merito alla manutenzione e alla cura degli elettrodomestici
- **suggerimenti utili** per cucinare, arrostitire, ventilare, raffreddare e lavare le stoviglie
- **consulenza competente** per la scelta di un apparecchio che soddisfi le vostre esigenze e i vostri desideri

A+T Hausgeräte AG

Badenerstrasse 587
8048 Zürich

Telefon 01 405 85 00
Telefax 01 405 85 85

Internet: www.therma.ch
E-Mail: info@therma.ch

A+T Appareils Ménagers SA

Le Trési 6
1028 Préverenges

Téléphone 021 803 24 15
Téléfax 021 803 25 24

Internet: www.therma.ch
E-Mail: info@therma.ch

A+T Apparecchi Casalinghi SA

Centro Montana
6616 Losone

Telefono 091 791 14 12
Telefax 091 792 18 03

Internet: www.therma.ch
E-Mail: info@therma.ch