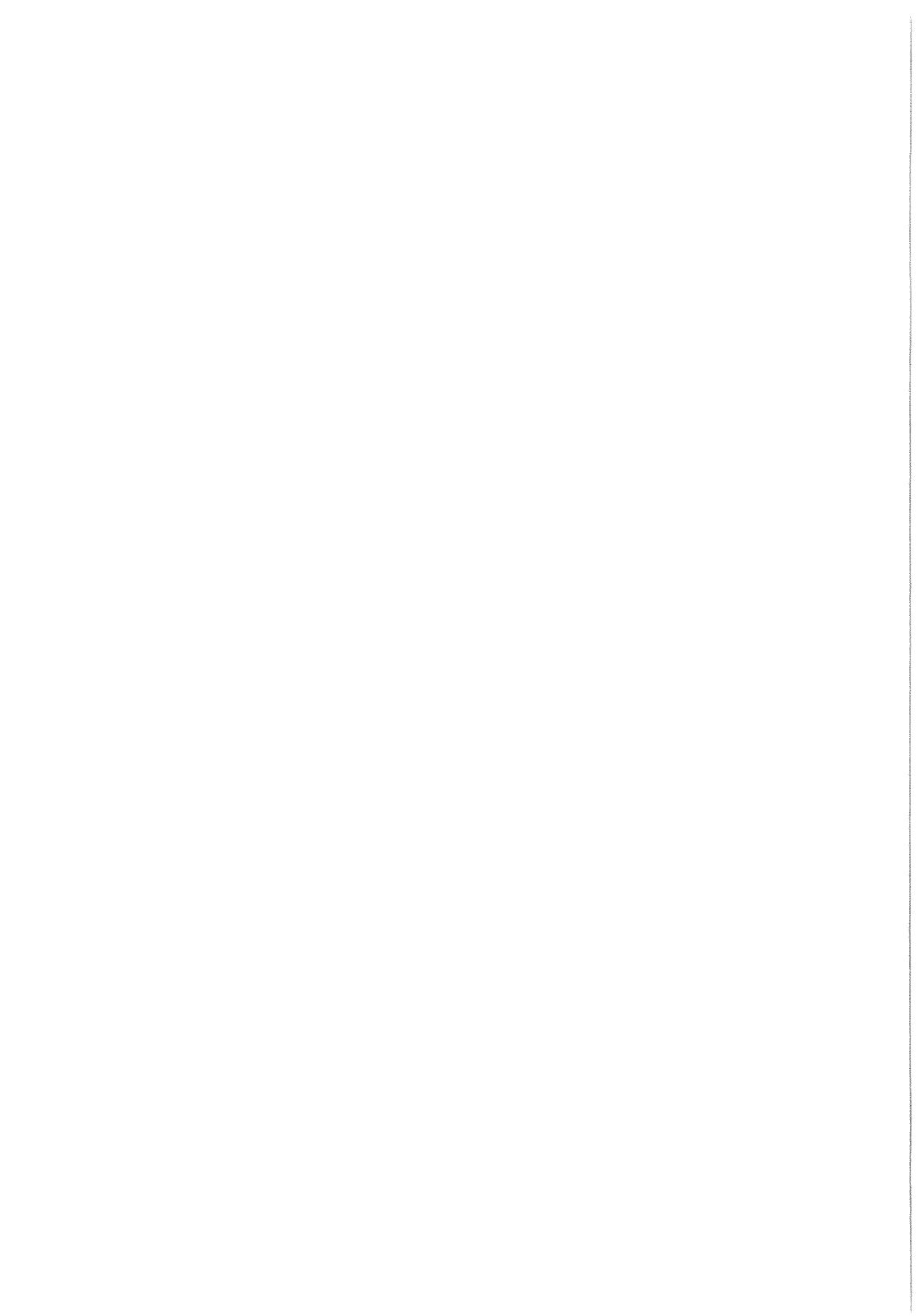


cuisinières
VITROCÉRAMIQUES
NOTICE D'UTILISATION

Sauter



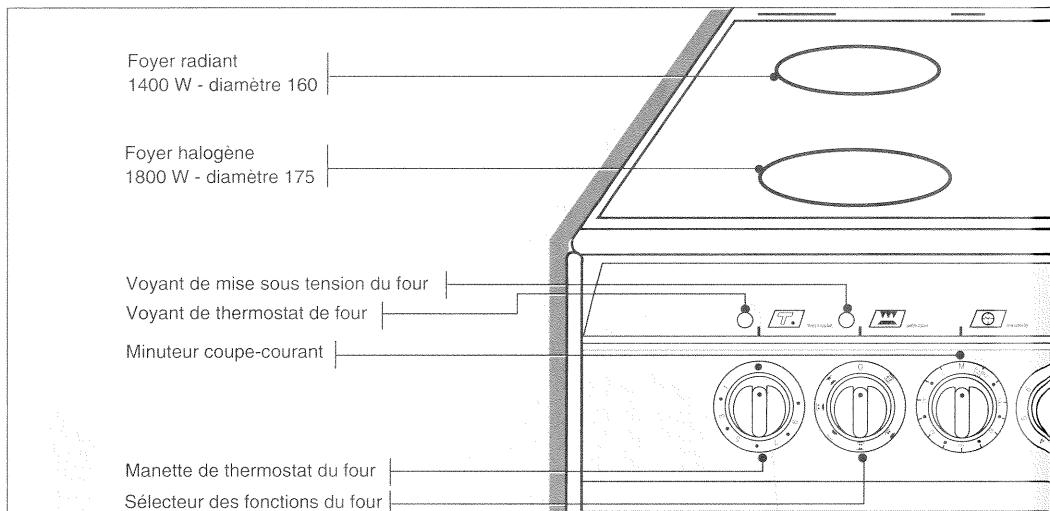
Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous en félicitons. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement la NOTICE D'UTILISATION ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

	pages
• DESCRIPTIF DE LA CUISINIÈRE	2 - 4
UTILISATION DU FOUR	
• Tableau des cuissons	5
• Les éléments électriques	6 - 8
• La casserolerie	9 - 10
ENTRETIEN DU FOUR	
• Nettoyage	11
UTILISATION DE LA TABLE	
• Les foyers	12 - 17
• La casserolerie	18 - 21
ENTRETIEN DE LA TABLE	
• Nettoyage	22
• Conseils	23
• ENTRETIEN GÉNÉRAL	24
• INTERVENTIONS COURANTES	25 - 27
INSTALLATION	
• Raccordement électrique	28 - 29
• Précautions	30
SERVICE APRES-VENTE	

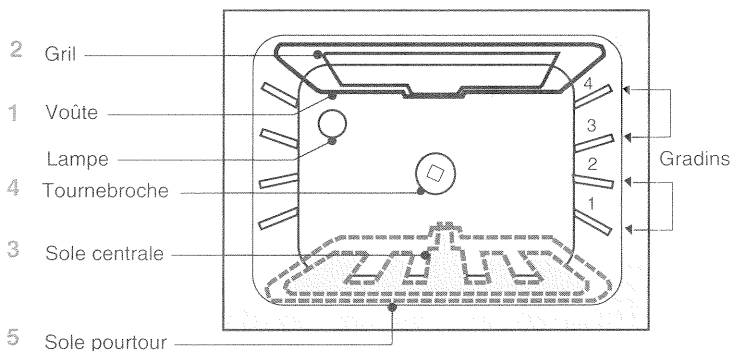
CUISINIÈRE 55 X 55 VITROCÉRAMIQUE

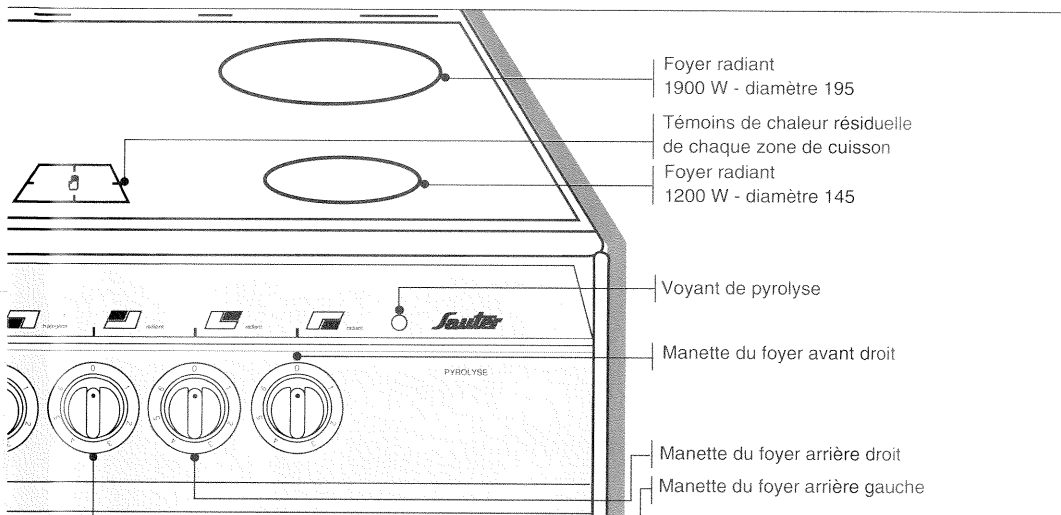


MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, mettez sa manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si le temps de cuisson prévu est inférieur à 30 minutes, armez la minuterie sur 30 et revenez ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée. Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M** en face du repère sur le bandeau.

FOUR





FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction						
	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W	Pyrolyse 1721 W
	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	1+5+3+2
Éléments sous tension						
Cuissons conseillées		VIANDES BLANCHES ET ROUGES POISSONS VOLAILLES PATISSERIES	PATISSERIES	GRILADES TOURNEBROCHE	GRILADES	

Températures approximatives selon la position affichée "Traditionnel".
Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
80°C	100°C	125°C	150°C	170°C	195°C	215°C	240°C	265°C	295°C

CUISINIÈRE 55 X 55 VITROCERAMIQUE

■ CARACTERISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS

FOUR Puissance en Watts	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W	Pyrolyse 1721 W
-------------------------------	------------------------	------------------------	----------------	----------------------	---------------------	--------------------

Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 42 l	- Montée à 200°C :	0,33 kWh
	- Maintien 1h à 200°C :	0,45 kWh
	- Nettoyage par pyrolyse :	2,00 kWh

■ IMPORTANT

■ **ATTENTION** : La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, et notamment pendant la pyrolyse, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, un dispositif de protection destiné à éviter les risques de brûlures est disponible en option.

■ 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.

TABLEAU DES CUISSONS DU FOUR

UTILISATION

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL FORT	9	5 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	9	4 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 (3)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	45	3	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 (1)	2 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 (3)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	7	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX	GRIL MOYEN	8	18 à 20	3 (4)	
MERINGUES	SOLE	1	60	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	3	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PATE SABLEE (tarte)	TRADITIONNEL	6	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	30 à 40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	8	25 (1)	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	45	1 ou 2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	25	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	15 à 18	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	7	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes

(2) Grille positionnée 

(3) Grille positionnée 

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

- Avant d'enfourmer les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Préchauffage".

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-adhérent 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.

LES ELEMENTS ELECTRIQUES DU FOUR

UTILISATION

■ VOUS POSSEDEZ UN FOUR ELECTRIQUE

A convection naturelle

DESCRIPTION

Deux manettes permettent de sélectionner :

- les éléments chauffants
- les températures (thermostat)

UTILISATION

Votre four peut être utilisé selon 5 modes de cuisson :

PRECHAUFFAGE



TRADITIONNEL



SOLE



GRIL MOYEN AVEC TOURNEBROCHE



GRIL FORT



LES ELEMENTS ELECTRIQUES DU FOUR

UTILISATION

■ EXPLICATIONS DES MODES DE CUISSON

PRECHAUFFAGE

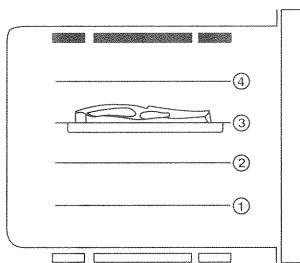
A utiliser pour les rôtis, les volailles, les tartes (pâte brisée ou feuilletée) garnies de compote, de fruits crus, les poissons, les gratins de légumes.

SOLE



A utiliser pour les pâtisseries délicates, et le réchauffage des plats cuisinés.

TRADITIONNEL



L'utilisation du plat lèche-frite est à proscrire, son emploi comme "plat à four" provoque en effet une salissure excessive des parois et une fumée importante par carbonisation des graisses (risques d'inflammation).

Convient particulièrement pour des rôtis de viande rouge.

Préchauffez le four au même réglage que pour la cuisson afin de "saisir" la préparation à cuire dès son introduction dans le four.

Enfournez dès que la lampe témoin du thermostat s'éteint. Placez les mets dans des plats, de préférence en terre, directement sur la grille, au milieu du four. Employez toujours des plats très creux.

Placez les meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, etc. sur la plaque à pâtisserie.

Placez les tartes aux fruits et pâtisseries en moule sur la grille (premier ou deuxième gradin à partir du bas).

LES ELEMENTS ELECTRIQUES DU FOUR

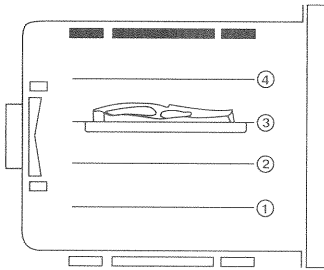
UTILISATION

GRIL MOYEN ET GRIL FORT



On choisira entre GRIL MOYEN et GRIL FORT selon les surfaces à griller ; le GRIL FORT est destiné aux plus grandes surfaces.

GRIL FORT



Cette position est à utiliser porte fermée pour les grillades.

Enfournez en respectant les positions indiquées dans la notice d'utilisation de l'appareil et posez le plat léchefrite sur la sole ou sur la grille cambrée, pour recueillir le jus lorsque la viande est posée directement sur une grille.

LA CASSEROLERIE DU FOUR

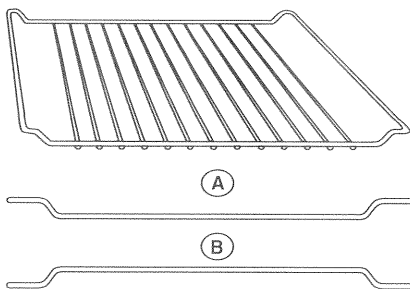
Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les accessoires peuvent être aisément rangés dans le coffre situé sous le four.

GRILLE CAMBREE

La grille cambree peut être utilisée pour supporter :

- Tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.
- Les grillades. Elle est placée généralement sur le gradin supérieur et préalablement chauffée.

Elle permet de doubler le nombre de positions sur les gradins, selon qu'elle est en position **A** ou **B**.



PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES

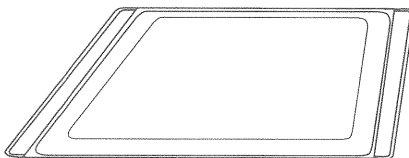
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson des pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au dernier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans le plat lèche-frite multi-usages des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



LA CASSEROLERIE DU FOUR

UTILISATION

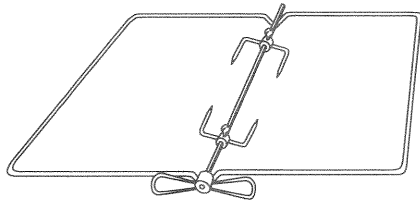
TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- 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 ;
- enduisez légèrement la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli ;
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ou dans la pièce de renvoi ;
- mettez le chauffage et le moteur en route en plaçant l'index de la manette du four sur la position GRIL MOYEN ou FORT requise.

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



NETTOYAGE DU FOUR

■ FOUR PYROLYTIQUE

COMMENT FONCTIONNE VOTRE FOUR PYROLYTIQUE

Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Son coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four rendu indispensable par la température élevée de la pyrolyse (environ 500°C).

La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne peut s'effectuer qu'après le blocage **automatique** de la porte au moyen d'un verrou à électro-aimant. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

Un voyant cristal s'allumera dès que vous aurez sélectionné sur votre commutateur la position de pyrolyse ; il ne s'éteindra que lorsque le commutateur aura été ramené à zéro ou sur une autre fonction, et lorsque la porte sera déverrouillée.

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :

- retirez tous les accessoires de four, y compris la casserolierie (grille, plat lèchefrite, plaque à pâtisserie) ;
- enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

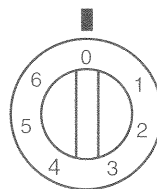
En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

LES FOYERS

- **LES FOYERS RADIANTS** sont constitués de résistances chauffantes boudinées, de forme circulaire ou autre.
- **LES FOYERS HALOGENES** sont des lampes contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température ; ces lampes sont entourées d'une résistance chauffante circulaire.
- Tous les foyers sont de type à "limiteur de température" ; la puissance du foyer sera limitée si la température dépasse la valeur admissible pour le dessus vitrocéram.

■ LES COMMANDES

- **Les commandes de puissance** sont affectées à chaque foyer. Elles permettent 6 allures de chauffe ; "zéro" (0) est la position arrêt ; "six" (6), la position donnant la puissance la plus élevée.



- **Les voyants** : les témoins de chaleur résiduelle lorsqu'ils sont éclairés, indiquent que l'emplacement du foyer correspondant au voyant, possède encore une température résiduelle élevée. **Soyez prudents** lorsqu'un tel voyant fonctionne.

LES FOYERS

■ GENERALITES

- Dans la mesure du possible, démarrez le chauffage sur l'allure maximale, manette sur repère **6**.
Après un temps variable suivant la cuisson (3 à 10 mn), déplacez la manette sur le repère correspondant à l'allure désirée.
- Pour tenir au chaud, réglez la manette sur la position **1** ou **2**.
- Pour porter à ébullition, utilisez le réglage **6** et couvrez le récipient ; pour maintenir l'ébullition lente, revenez sur les repères **2** ou **3**.
- Les fritures et sautés sont généralement à effectuer sans couvercle sur le repère **6**, le temps de chauffer à une bonne température la matière grasse, puis sur les repères **3** à **5** pendant le temps nécessaire à la cuisson.
- Les pommes de terre frites seront réalisées sur le foyer le plus puissant, manette sur **6**.
- L'augmentation du réglage sera très rapidement sensible ; par contre, sa diminution sera plus longue à constater car la table se refroidit plus lentement.
- Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position **0**, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (Vous ferez ainsi des économies d'énergie).
- Certains mets, comme les oeufs sur le plat, cuisent en un temps très court : faites chauffer la matière grasse, manette sur **6**, versez les oeufs et coupez en ramenant la manette sur **0**.
- Si un débordement se produit, retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage.
- Pour la cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement, commencez avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire.

LES FOYERS

■ PRECAUTIONS

- La table chauffe à l'intérieur des zones délimitées par la sérigraphie, au-dessus des éléments chauffants. La chaleur ne se disperse pratiquement pas autour de ces zones.
- L'utilisation de la table comme planche à découper ou pour entreposer des ustensiles est à proscrire.
- Les cuissons directes sur la plaque sont déconseillées.
- **Ne placez pas ou ne laissez pas un récipient émaillé en aluminium, ou en plastique, sur une zone chauffante.**
- **N'employez jamais de feuille de papier d'aluminium, et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.**
- La table peut être rayée par des matériaux plus durs qu'elle, des grains de sable par exemple, apportés par des légumes et transportés par le fond des récipients.
- Evitez les projections de sucre et les débordements de sirop de sucre ou confiture, les enlever immédiatement car ils peuvent être à l'origine de minuscules éclats.
- Evitez de regarder fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson.

LES FOYERS

UTILISATION

GUIDE DE CUISSONS

FOYERS	PUISSANCES	1	2	3	4	5	6
R A D I A N T	1200 W	tenir au chaud	Réchauffer des plats,	Dégeler et cuire doucement		Ebullition lait	
	1400 W	Faire fondre	Maintenir l'ébullition ,	Réduction des sauces			
	1900 W	le beurre, le chocolat	battre des sauces aux oeufs	Cuire : légumes frais, pommes vapeur, potages			Friture Chauffer matière grasse
H A L O G E N E	1800 W		Mijotage	Riz au lait Omelette		Crêpes Rissolage viandes Cuisson viandes Ebullition lait	Frites

- Versez du sel fin dans la matière grasse en train de fondre pour éviter les projections.
- Pour les crêpes, bons résultats avec des poêles en inox mais toujours des poêles à fond très épais.

LES FOYERS

UTILISATION

■ QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

Diamètre réipients (en cm)	FOYERS	PREPARATIONS	INDICATIONS	REPERES	TEMPS	OBSERVATIONS
15	Radiant 1200 W	Sauce hollandaise	-Cuisson	2 - 3	5 mn	Remuez sans cesse
Poêle 24	Halogène 1800 W	Omelette	-Matière grasse -Cuisson oeufs	6 3 0	2 mn 3 - 4 mn 2 - 3 mn	
21	Halogène 1800 W	Eau (1 litre)	-Ebullition -Maintien	6 2 - 3	4 mn 30	Couvert
21	Radiant 1900 W	Lait (1 litre)	-Jusqu'à formation de petites bulles -Ebullition sans débordement	5 0	6 mn 30 4 - 5 mn	
21	Halogène 1800 W	Crème anglaise	-Ebullition lait -Cuisson crème	6 0	1 mn 30	1 litre de lait Remuez sans cesse
19	Radiant 1400 W	Crème anglaise	-Ebullition lait -Cuisson	6 0	1 mn 30	1/2 litre de lait
21	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Riz au lait	-Cuisson riz	3	20 mn	1 litre de lait 200 g de riz
Poêle 24	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Crêpes "	-Matière grasse -Cuisson -Matière grasse -Cuisson	6 6 6 5	2 - 3 mn	
Poêle 20	Radiant 1200 W	Crêpes	-Matière grasse -Cuisson	6 6		
Poêlon 20	Radiant 1200 W	Oeufs sur le plat	-Matière grasse -Versez oeufs	6 0	3 mn 3 - 4 mn	
Poêle 24	Halogène 1800 W	Omelette	-Matière grasse -Cuisson oeufs	6 3 0	2 mn 3 - 4 mn 2 - 3 mn	
17	Radiant 1200 W	Oeufs coque	-Ebullition -Cuisson avec couvercle	6 0	3 mn	2 oeufs
	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Frites (fraîches) "	-Chauffer l'huile -Cuisson	6 6 6 6	13 mn 12 mn 11 mn 9 mn	1 litre 1/2 600 g frites en 2 bains idem

LES FOYERS

UTILISATION

■ QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

Diamètre récipients (en cm)	FOYERS	PREPARATIONS	INDICATIONS	REPERES	TEMPS	OBSERVATIONS
Poêle 24	Radiant 1900 W	Poissons panés surgelés	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	6 3 3 0	2 mn 30 3 mn 2 mn 3 mn	6 tranches
Poêle 24	Halogène 1800 W	Steacks	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	5 5 0	2 mn 50 s-1mn 1 - 2 mn	+ ou - selon épaisseur et goût
Poêle 24	Halogène 1800 W	Foie	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	5 5 0	2 mn 1 mn 2 - 3 mn	+ ou - selon épaisseur et goût
Cocotte fonte vitrobasse	Radiant 1900 W	Fricassé de poulet aux oignons	-Matière grasse (graisse d'olive...) -Rissolage viande -Confection sauce -Mijotage -Coupure	6 4/5 3 2 0	2 mn 30 20 mn 10 mn	1 kg de poulet découpé 3 oignons 2 cuillérées d'Armagnac 1 verre de vin blanc sel, poivre
Poêle 20	Radiant 1400 W	Escalope de veau	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	5 3 3 0	2 mn 2 - 3 mn 2 mn 2 mn	2 escalopes épaisseur : 1,5 cm à 2 cm
Faitout	Radiant 1900 W	Veau Marengo	-Matière grasse -Rissolage -Sauce -Mijotage -Coupure	6 6 3 1 0	2 mn 30 60 mn 15 mn	1 kg de veau
21	Radiant 1900 W	Haricots blancs	-Beurre + haricots -Cuisson	6 2 0	4 mn 50 mn 10 mn	250 g haricots blancs trempés
	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Pâtes	-Ebullition	6	Radiant 8 mn 40 Halogène 6 mn 30	1 litre 1/2 eau salée 150 g de pâtes

-Cuisson : jetez 150 g de pâtes dans l'eau bouillante : à la reprise de l'ébullition, coupez le foyer, retirez la casserole, recouvrez d'un torchon et du couvercle, la cuisson s'effectuera ainsi.

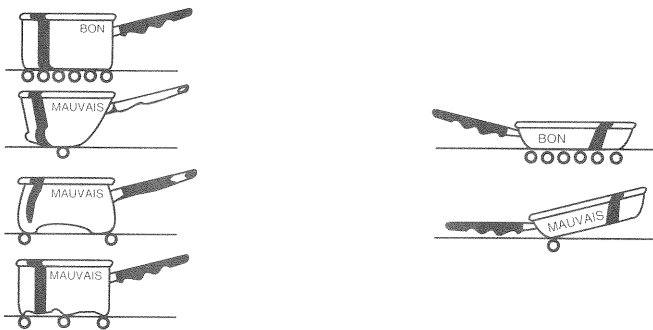
CASSEROLERIE DE LA TABLE

■ CHOIX DES RECIPIENTS POUR LA CUISSON

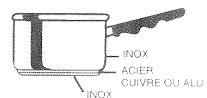
• Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité. Ils peuvent être en acier inoxydable à fond triple (sandwich acier, aluminium ou cuivre), en aluminium recouvert de téflon ou non, en matière céramique, en verre "vision", en tôle émaillée épaisse, ou en fonte (dans ce cas, choisissez plutôt un récipient à fond spécial pour plaque vitrocéramique, ex : VITROBASE).

Il est important que le fond soit épais et bien plan pour être en contact avec toute la surface chauffante. Un récipient à fond creux ou bosselé donnera de faibles performances avec des points chauds qui peuvent brûler et laissera plus facilement des traces métalliques sur la table.

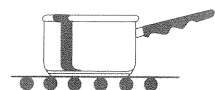
Les fonds d'ustensiles dont l'usinage est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches sur la table.



Les performances les meilleures et la garantie de qualité dans le temps sont offertes en utilisant des casseroles dont le diamètre du fond correspond au dessin de la sérigraphie représentant chaque surface chauffante.



Un récipient plus petit peut être utilisé, sans risque pour la table, mais des calories seront perdues. S'il est plus grand, le temps de chauffe sera plus long.



CASSEROLERIE DE LA TABLE

■ CONSEILS D'UTILISATION

- Assurez-vous que le fond de la casserole et que la surface de cuisson sont secs et propres.
- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire, et choisissez le réglage convenable de façon à éviter les débordements et les éclaboussures.
- Centrez le récipient sur la surface de cuisson s'adaptant le mieux à sa dimension.
- Posez les ustensiles sur les surfaces de cuisson avant de tourner la manette de commande.
- **Avant chaque cuisson, assurez-vous de la parfaite propreté de la table et des ustensiles.**
- **Ne déposez rien entre les surfaces de cuisson et les ustensiles posés sur la table.**
- **Ne posez pas d'objet en plastique sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.**

CASSEROLERIE DE LA TABLE

■ LA VITROCERAMIQUE

- C'est un verre dont l'élaboration particulière lui confère des propriétés remarquables. En effet, son coefficient de dilatation thermique est pratiquement nul. Il peut chauffer jusqu'à 700°, puis être refroidi brutalement sans danger.
- La VITROCERAMIQUE n'est pas poreuse, elle est très dure. Elle supporte des charges importantes et les chocs. Elle résiste à la plupart des acides ou solutions alcalines.
- La transmission de chaleur s'effectue au travers de la VITROCERAMIQUE par conduction thermique et par transparence au rayonnement infra-rouge. La diffusion latérale est très faible, seul l'emplacement de l'élément chauffe véritablement.

ATTENTION

Si une fêlure dans la surface apparaissait visible, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation.

Avertissez votre installateur.

N'utilisez aucune partie de la table avant qu'une nouvelle plaque vitrocéramique ait été posée.

■ COMMENT SE SALIT LA TABLE ?

L'utilisation de la table pour la cuisson entraîne inévitablement un certain nombre de salissures :

- éclaboussures, projections de matière grasse, sauce, fragments d'aliments à cuire, eau, condensation de vapeur, etc...
- débordements accidentels plus ou moins importants.

Certaines salissures se trouvant sur les parties froides restent liquides ou grasses, elles peuvent facilement être retirées.

Près de la surface chauffante, il y a cuisson directe sur la plaque, avec formation de taches plus ou moins épaisses et adhérentes.

L'eau laisse, après son évaporation, des traces superficielles de calcaire.

Si possible, essayez les débordements et les projections avant qu'ils ne sèchent ou ne brûlent sur la table.

D'autre part, le frottement de la casserole, du plat ou de la poêle, peut laisser des traces métalliques, surtout lorsque le fond en aluminium ou en cuivre n'est pas bien plan et que la table est chaude.

■ NETTOYAGE

- Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool "blanc". Recouvrez les taches par un chiffon de papier de dimensions appropriées, imprégné de vinaigre d'alcool et laissez pendant une demi-heure, éventuellement en chauffant la plaque sur le repère 1. Ensuite, rincez et essuyez.

- Les traces métalliques ou dépôts superficiels marron ou gris, qui résistent au nettoyage normal indiqué ci-dessus, peuvent être éliminés en utilisant une poudre ou un produit de nettoyage des récipients Inox. Par exemple, avec ZIP Inox crème, JOHNSON Inox, PPZ Inox.

Les produits en suspension dans un liquide devront être agités avant leur application. Recouvrez la tache, l'humidifiez si nécessaire, sans excès. Frottez une toile genre essuie-mains, repliée en forme de tampon. Rincez et essuyez bien.

- S'il y a eu débordement de sirop de sucre, de confiture ou projections de sucre, mettez l'élément en position 1, prenez plusieurs chiffons de papier et essuyez immédiatement le dessus chaud. Faites attention de ne pas vous brûler. Grattez le reste du dépôt brûlé avec la lame de rasoir, l'élément étant encore chaud.

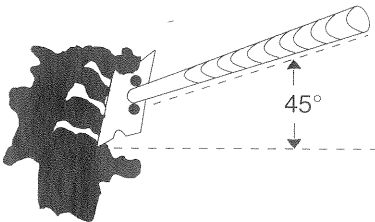
NETTOYAGE DE LA TABLE

MATERIELS ET PRODUITS POUR L'ENTRETIEN DE LA TABLE

- Grattoir à lame de rasoir.
- Produit de nettoyage doux : CIF AMMONIACAL, AJAX crème jaune, CUREMAIL, IMPECA, CERA-FIX.
- Tampon de nettoyage SCOTCH BRITE SANITAIRE (blanc) pour nettoyer et rincer.
- Chiffon pour détremper et essuyer.
- Papier absorbant pour essuyer et sécher.
- Poudre ou liquide ZIP INOX, JOHNSON INOX, PPZ INOX, pour nettoyer des traces métalliques.

NETTOYAGE

- Procédez au nettoyage sans attendre, dès que la table est refroidie.
- Appliquez une noisette de produit doux, genre CIF AMMONIACAL, CUREMAIL, AJAX crème jaune, IMPECA ou CERAFIX, au centre de la tache.
- Nettoyez la surface avec un chiffon de papier humide ou un tampon spécial pour le nettoyage de sanitaires (genre SCOTCH BRITE SANITAIRE blanc).
- Rincez et essuyez, puis séchez, toujours avec un chiffon de papier.



S'il y a eu débordement, retirez d'abord ce qui s'enlève facilement, puis au moyen d'un grattoir à lame de rasoir convenablement inclinée, sans appuyer, détachez et retirez les parties les plus adhérentes. Détrempez ce qui reste puis procédez comme indiqué ci-contre.

■ NETTOYAGE

- Evitez d'utiliser un foyer s'il n'a pas été nettoyé, sinon les salissures cuites à nouveau seront plus difficiles à éliminer au prochain nettoyage.
- Choisissez des récipients et l'allure de chauffage adaptés pour éviter les débordements et projections excessives.
- N'employez pas d'éponge sale ou d'éponge à vaisselle ; elle risquerait de laisser sur le dessus un film d'eau chargée de détergent qui pourrait tacher la table.
- Les poudres récurantes, genre VIM, BREF, AJAX, ne doivent absolument pas être utilisées ; elles provoquent de fines rayures qui, ensuite, retiennent le tartre et les salissures.
- N'utilisez ni laine d'acier, ni éponge abrasive, genre SCOTCH BRITE VERT, qui rayent la surface.
- N'employez pas de produits nettoyants pour four, genre DECAP-FOUR : ils sont caustiques et peuvent attaquer la VITROCERAMIQUE.
- Ne placez pas de récipients ou sacs en matière plastique sur la table chaude. Si cela se produisait, enlevez les dépôts importants en utilisant d'abord la lame de rasoir, puis procédez comme pour un nettoyage normal.

ENTRETIEN GENERAL

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET. **De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.

SURFACES METALLIQUES 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 vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec un produit ou des éponges agressives.

MANETTES DE COMMANDES

Les manettes de commande sans leur collerette s'enlèvent en les tirant vers soi.

En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.

Lorsqu'un robinet devient dur, **ne pas forcer**. Demandez l'intervention de l'installateur ou du service après-vente.

NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE

Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.

Armez la minuterie jusqu'à la position (pyro 120 minutes).

La pyrolyse démarrera immédiatement pour une durée de 2 heures, et s'arrêtera automatiquement.

Ramenez alors le sélecteur sur zéro.

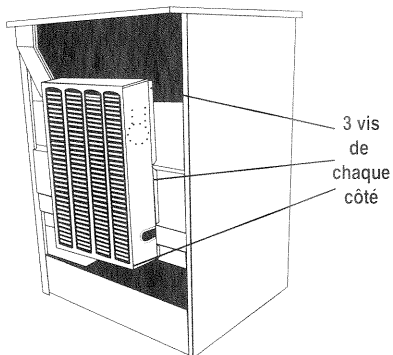
INTERVENTIONS COURANTES

ATTENTION : débranchez l'appareil avant toute intervention

REPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

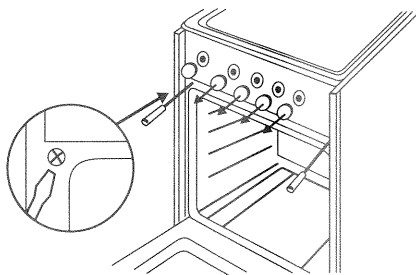
Pour retirer la lampe en la dévissant, il est nécessaire de démonter le capot.

La lampe est accessible à l'arrière de l'appareil. Elle est du type sphérique diamètre 45 mm, culot E 14, puissance 40 W sous 220/230 V.



DEPOSE DU BANDEAU

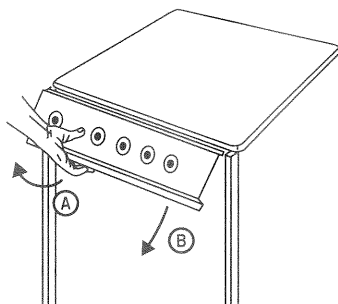
- Retirez les manettes de commande en tirant vers soi. Les collerettes ne sont pas à enlever.



- Après avoir ouvert la porte du four, enlevez les 4 vis situées à la base du bandeau à gauche et à droite, puis :

- A** Faites pivoter vers le haut le bandeau pour dégager les axes de commande.
- B** Abaissez le bandeau pour le dégager des verrous supérieurs.

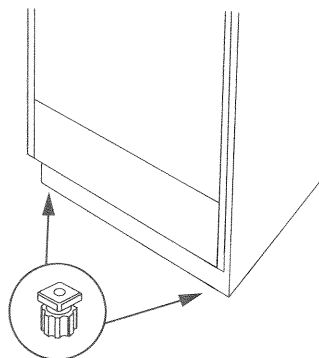
Si besoin, retirez les voyants de leur cabochon. Faites attention à ne pas arracher le câblage de certains éléments du bandeau.



INTERVENTIONS COURANTES

PIEDS REGLABLES

Votre appareil possède des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quelque soit le sol, par vissage ou dévissage.

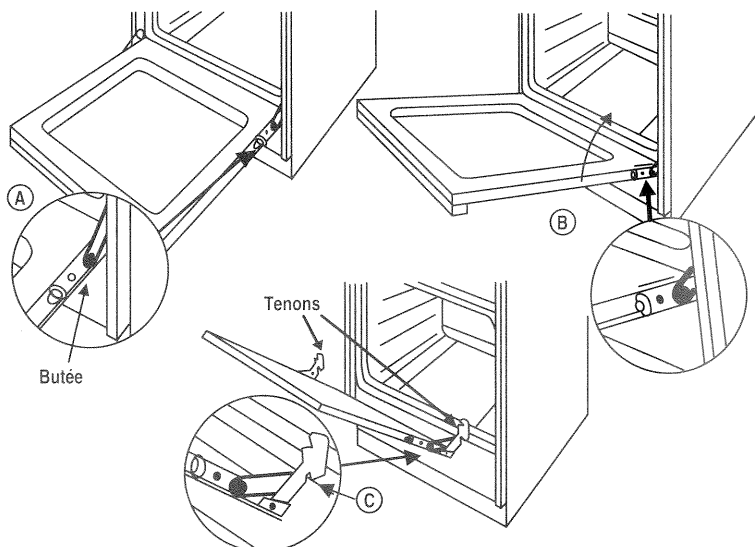


INTERVENTIONS COURANTES

DEPOSE DE LA PORTE

L'ensemble porte et articulations peut être déposé de la façon suivante :

- Ouvrez la porte à l'horizontale.
- Introduisez dans chacune des lumières situées sur les montants de porte, à droite et à gauche, une butée (livrées dans le sachet d'accessoires). **A**
- Refermez partiellement la porte jusqu'à la butée sans exercer de contrainte **B**
- Saisissez la porte par les bords gauche et droit et tirez vers vous pour dégager les tenons inférieurs des articulations.
- Rebaissez légèrement pour dégager les tenons supérieurs. **C**



Ne cherchez jamais à retirer les butées quand la porte est démontée car les ressorts d'équilibrage internes à la porte sont bandés et leur libération provoque un mouvement brutal et dangereux des pièces de tourbillonnement.

REMONTAGE DE L'ENSEMBLE PORTE

- Présentez la porte verticalement devant l'appareil.
- Engagez les tenons supérieurs dans les fentes correspondantes de la façade.
- Abaissez l'ensemble pour poser la porte sur les encoches des tenons intérieurs, comme indiqué par la flèche sur la figure C.
- Vérifiez que les tenons gauche et droit sont convenablement engagés puis ouvrez la porte à l'horizontale.
- Retirez les butées à gauche et à droite.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

■ ALIMENTATION

CORDON D'ALIMENTATION NON LIVRE

Les appareils équipés de four électrique sont livrés sans cordon.

Le raccordement au réseau s'effectue par un câble de type H 05 RRF et une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

■ BRANCHEMENT

■ Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-après).

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

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

BRANCHEMENT		MONOPHASE	TRIPHASE 3 ph. + neutre	TRIPHASE 2 ph. + neutre
Tension du réseau		220 V ou 230 V	380 V ou 400 V	380 V ou 400 V
Cuisinière tout électrique	* Section du câble Fusible	3 x 6 mm ² 32 A	5 X 2,5 mm ² 16 A	4 X 4 mm ² 25 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité (NFEN 60 335.2.6).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION

■ Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière (fig. 1).

Capot arrière

Trappe

Fig. 1

■ Pour cela, enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig. 2).

■ Retirez si nécessaire (*), les barrettes de jonction (fig. 4) en ôtant le clip noir (fig. 2).

■ Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reprenez-vous au tableau précédent pour le choix de la section du câble).

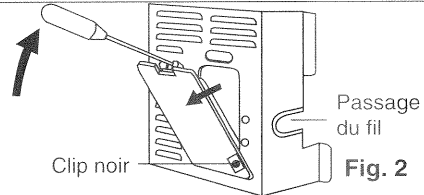


Fig. 2

■ Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm.

■ Torsadez soigneusement les brins (fig. 3).

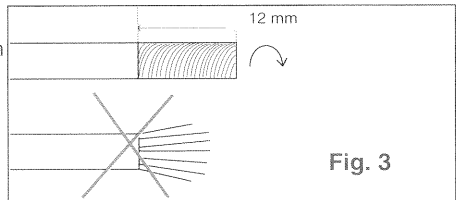
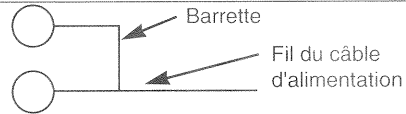


Fig. 3

■ Desserrez les vis du bornier


■ Placez, si nécessaire(*), les barrettes de jonction schématisées à l'intérieur de la trappe.



■ Respectez le sens de montage des barrettes indiqué (fig. 4) et leur positionnement (fig. 5).

■ Raccordez les fils du câble conformément au(x) schéma(s) gravé(s) à l'intérieur de la trappe.

■ Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.

■ Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .

■ Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.

■ Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.

■ Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.

(*) Certains branchements n'utilisent aucune barrette : voir schéma gravé à l'intérieur de la trappe.

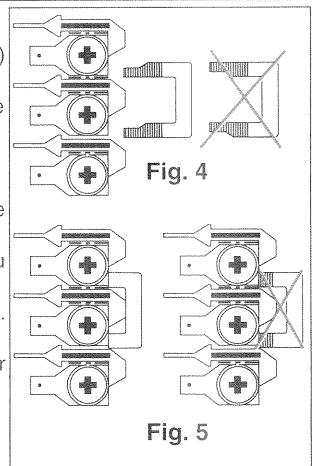


Fig. 5

PRECAUTIONS

INSTALLATION

■ CONTROLES DE FONCTIONNEMENT ET REGLAGES ELECTRIQUES

PREMIERE CHAUFFE DU FOUR

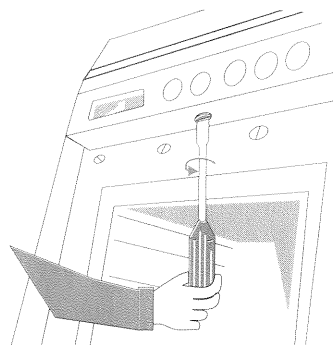
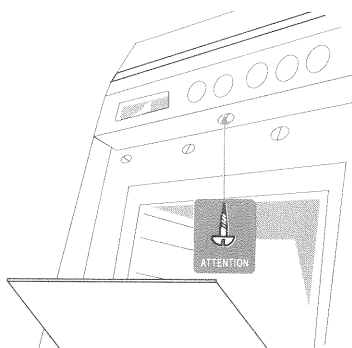
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maximale (thermostat à la position 10). La laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager, au début, une odeur due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe des résistances.

IMPORTANT :

Une sécurité a été placée au niveau du verrouillage de la porte, pour empêcher le blocage de celle-ci lorsque votre cuisinière n'est pas branchée. Il vous faut donc l'enlever avant toute utilisation du four.

Pour cela, procédez comme suit :

- ① Ouvrez la porte.
- ② Retirez la vis à laquelle est reliée l'étiquette rouge.



■ PRECAUTIONS PARTICULIERES

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière en type X selon la norme EN 60.335.2.6.

Les parois arrières et adjacentes aux cuisinières gaz, électriques et mixtes doivent être soit en une matière résistante à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

SERVICE APRES-VENTE

Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer par votre installateur votre certificat de garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les concessionnaires et distributeurs de votre marque :

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les **pièces d'origine**.

Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible à l'intérieur du coffre à casseroles, sur la partie inférieure.

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.

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), ainsi qu'à la Directive 73/23/CEE du 16.02.73 dite et Directive "basse tension" modifiée par la Directive 93/68/CEE du 22.07.93.

29721049



SERVICE APRES-VENTE :

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.

Sauter vous propose également

- DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
- DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES
- ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES.
- LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**
CODE **SAUTER**

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.

87x1368