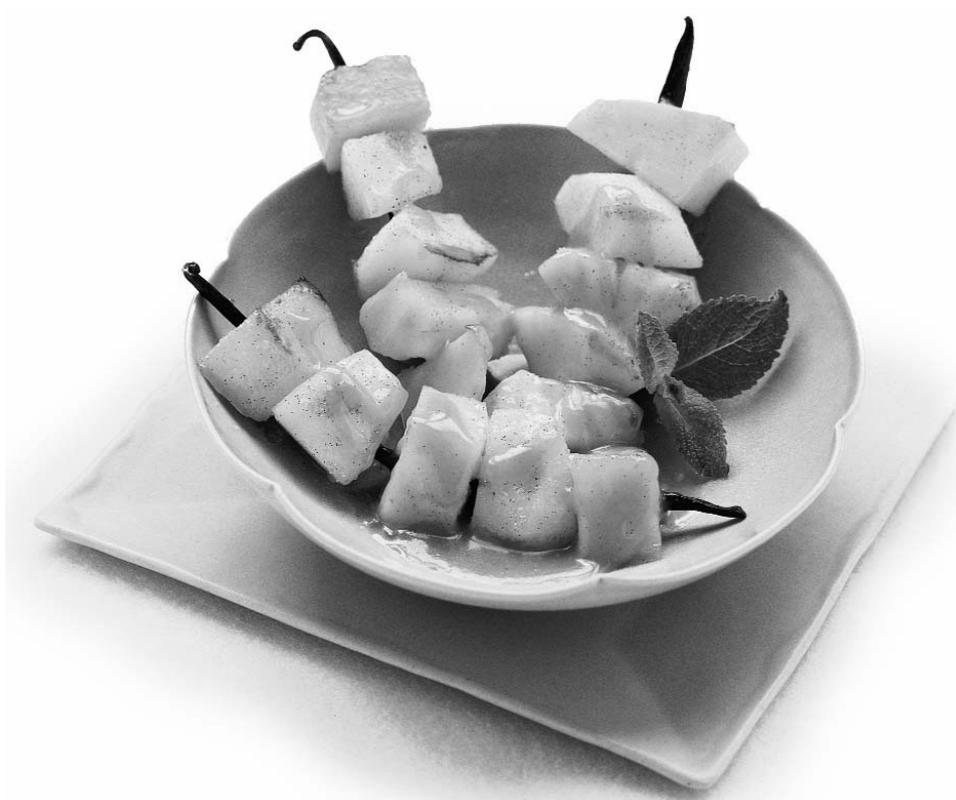


Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière



SOMMAIRE

1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	5
• Respect de l'environnement _____	5
2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	6
• Description de votre four _____	6
• Accessoires _____	7
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	8
• Raccordement électrique _____	8
• Branchement _____	9
4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	10
• Remplacement de la lampe du four _____	10
5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Principe de l'induction _____	11
• Utilisation des foyers _____	12
- Mise en marche arrêt _____	12
- Réglage puissance _____	12
- Réglage minuterie _____	12
- Limitateur de température _____	13
- Protection en cas de débordement _____	13
- Témoin de chaleur résiduelle _____	13
- Auto-stop system _____	13
- Verrouillage clavier _____	14
- Comment verrouiller ? _____	14
- Comment déverrouiller ? _____	14
- Détection automatique de casserole _____	14
• Choix de la casserolierie - sécurité induction _____	15
• Guide de cuisson _____	17

SOMMAIRE

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Description du programmeur	18
• Réglage de l'heure	19
• Réaliser une cuisson immédiate	20
• Programmer une cuisson	21
• Utiliser la minuterie	22
• Réaliser une cuisson économique	23
• La fonction "Gril Saveur"	24
• La fonction "Booster"	25
• Réglage de la luminosité	25
• Verrouillage des commandes	25
• Modes de cuisson du four	26
• Guide de cuisson	28
• Conseils d'utilisation du four	30
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	31
8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR	33
9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON	34
10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE	35
11 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions	36
• Relations consommateurs	36

Sauter

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 à micro-ondes, 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.

www.sauter-electromenager.com

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.

1 / CONSIGNES DE SECURITE

• 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.

- Nettoyage par pyrolyse:

Retirez tous les éléments de casserolierie. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- 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.

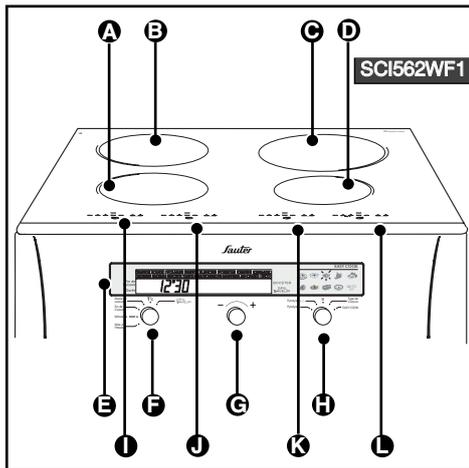


- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, 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.

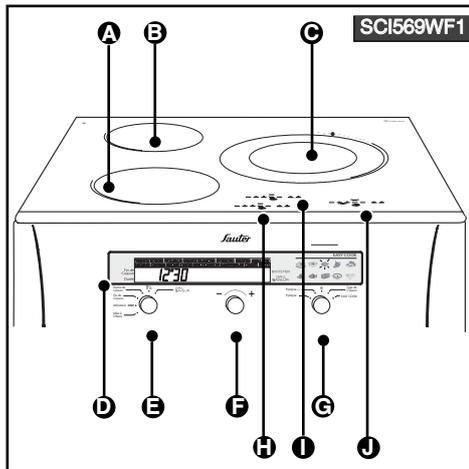
- Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



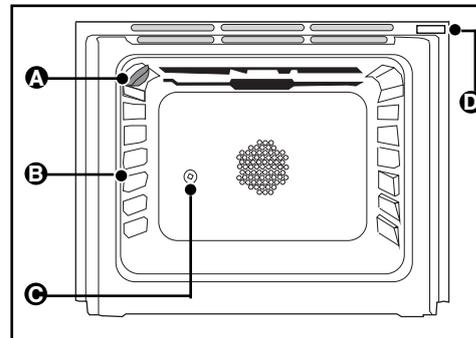
- A** Foyer avant gauche 2800W diam 180
- B** Foyer arrière gauche 2800W diam 180
- C** Foyer arrière droit 3100W diam 210
- D** Foyer avant droit 2000W diam 160
- E** Programmateur
- F** Sélecteur de programme
- G** Bouton de réglage
- H** Sélecteur des fonctions du four
- I** Commande sensitive du foyer avant gauche
- J** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- K** Commande sensitive du foyer avant droit
- L** Commande sensitive du foyer arrière droit



- A** Foyer avant gauche 3100W diam 210
- B** Foyer arrière gauche 2000W diam 160
- C** Foyer droit 2800W diam 280
- D** Programmateur
- E** Sélecteur de programme
- F** Bouton de réglage
- G** Sélecteur des fonctions du four
- H** Commande sensitive du foyer avant gauche
- I** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- J** Commande sensitive du foyer droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Trou pour tournebroche
- D** Contact de détection d'ouverture de porte



2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• ACCESSOIRES

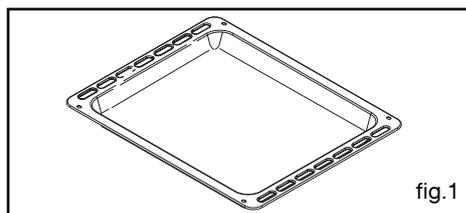
• Plat lèchefrite multi-usages fig.1

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...

Inséré 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 lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

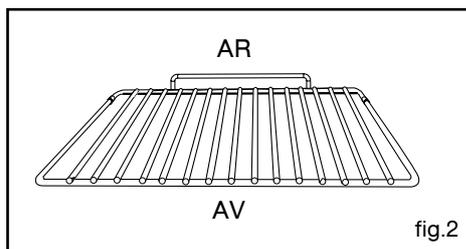
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



• Grille sécurité anti-basculement fig.2

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

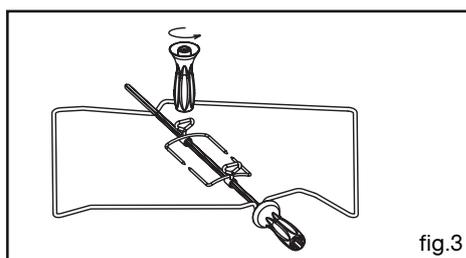
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



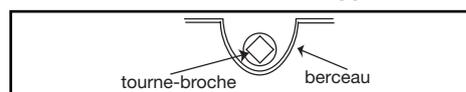
• Tournebroche fig.3

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)
- enfiler une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfiler 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 lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.



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



3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• ENCASTREMENT

Vous devez respecter la cote d'encastrement suivante (**fig.1**, vue de dessus):

- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm**.

- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

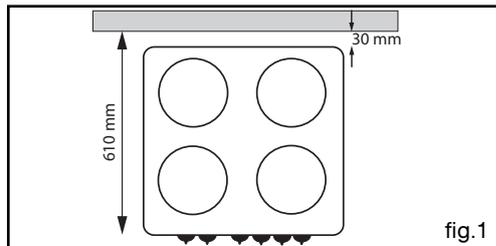


fig.1

• 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).

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

Branchement Tension du réseau		Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 ph + neutre
		220-240 V ~	400 V ~	400 V ~
Cuisinière 4 foyers induction	Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	Fusible	40 A	16 A	30 A



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

3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• BRANCHEMENT

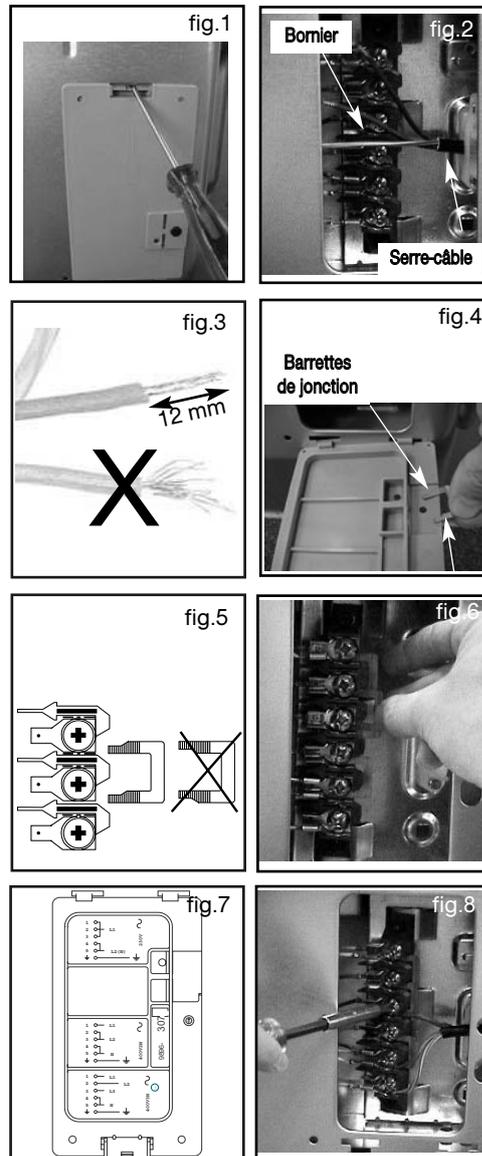


Danger
Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :
- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).
- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).
- Desserrez les vis du bornier
- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).
- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (fig.6 et 7).
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. 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 \oplus .
- Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).
- Fixez le câble en serrant le serre-câble.
- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



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.

4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL

• PIEDS REGLABLES

(suivant modèle) fig.1

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

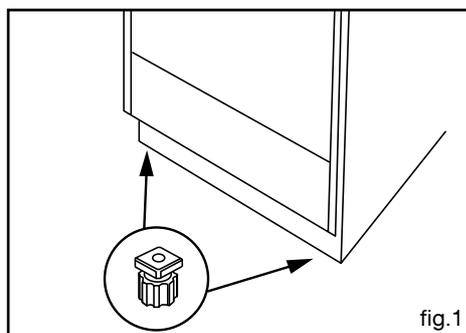


fig.1

• REMPLACEMENT 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 (fig. 2) :

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

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

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

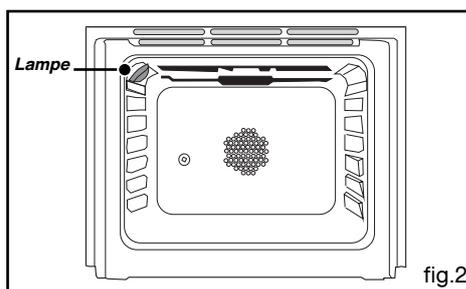


fig.2



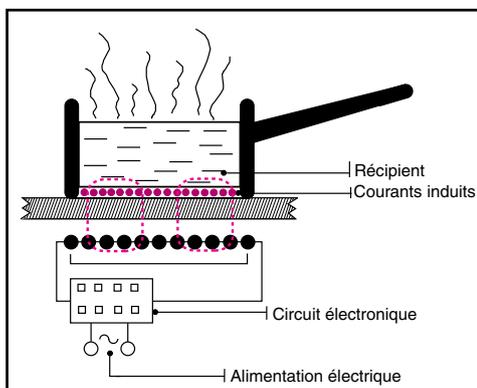
Conseil
Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

• PRINCIPE DE L'INDUCTION

- Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière à dessus induction qui révolutionne la cuisson.

Avec votre table la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, **le verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.



Comparé aux plaques de cuisson classiques, votre dessus induction est :

PLUS ECONOMIQUE : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe

PLUS RAPIDE: puissance de 2800 w disponible immédiatement sur la zone de chauffe

PLUS PRECIS: la table réagit immédiatement à vos commandes

PLUS SUR : température du dessus verre peu élevée.

- Principe

Les courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient* qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

*Récipient en acier émaillé, fonte, inox adapté à l'induction.

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

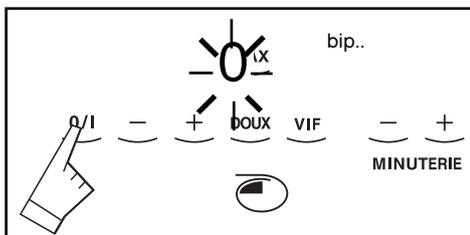
• UTILISATION DES FOYERS

• Mise en marche - Arrêt

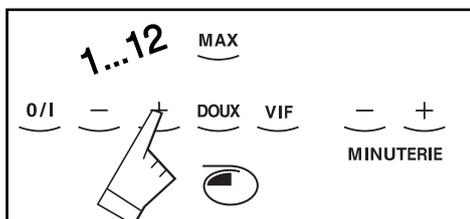
Un bip et un 0 clignotant signale que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



• Réglage de puissance



DOUX réglage doux 6 = MIJOTAGE

VIF réglage vif 10 = CUISSON

MAX réglage maxi 12 =

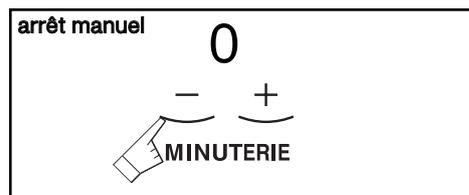
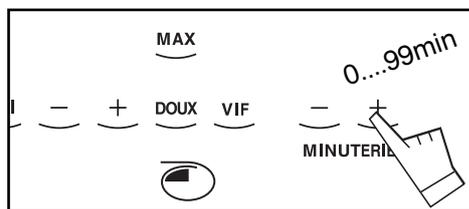
ÉBULLITION

EXPRESS réglage maxi express =

ÉBULLITION

• Réglage de la minuterie

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson



Bip fin de minuterie:

Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1 minute environ.



Attention

Sur un même côté de la table, l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

• UTILISATION DES FOYERS

• Limiteur de température

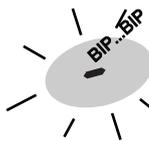
pour la
casserolierie

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).

pour la table

- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

• Protection en cas de débordement



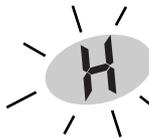
L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore * peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- 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.

* suivant modèle

• Témoin de 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. Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Auto-stop system



La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "AS" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "AS" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manoeuvre.

Puissance utilisée :	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
Comprise entre 1 et 7	8 heures
entre 8 et 11	2 heures
entre 12 et Max	1 heure

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

• VERROUILLAGE CLAVIER

Le dessus de votre cuisinière possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :

- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• Comment verrouiller ?

- Repérez les touches spécifiques pour le verrouillage (- +) placées au dessus d'un cadenas (ou clef).
- Appuyez simultanément sur ces touches (- +) jusqu'à l'affichage de l'information  ou .

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.
Toute action sur les touches active l'affichage.



• Comment déverrouiller ?

Appuyez simultanément sur les touches (- +) de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.

• Détection automatique de casserole

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

- Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe 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, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

• Sécurité "petits objets"

Un objet de petites dimensions comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

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

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SECURITE INDUCTION

• Les récipients les mieux adaptés

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

RÉCIPIENTS EN FONTE : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).

RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène.

• Les matériaux incompatibles

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES. (la chaleur y est mal répartie).

• Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• Sécurité électronique

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

• Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.



Attention

- Veuillez éviter tout débordement excessif lors de l'utilisation des foyers. Celui-ci peut provoquer des infiltrations de liquide par les aérations supérieures de la porte et entraîner ainsi l'encrassement des glaces intérieures, sans incidence sur le fonctionnement de votre appareil.

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SECURITE INDUCTION

• Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 9 ou 10, vous risquez d'endommager vos récipients.

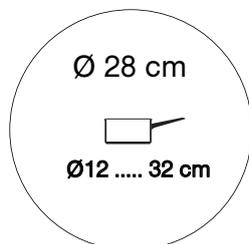
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- 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.

- **La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

• Utilisez au mieux les zones de cuisson induction (selon modèle)

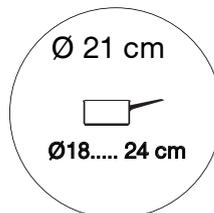
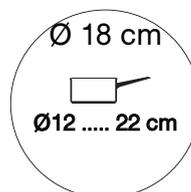
multi récipients



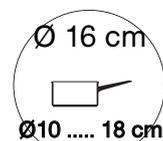
Cette zone de cuisson de 28 cm :

- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.
- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme.**

multi services



petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes...)
Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

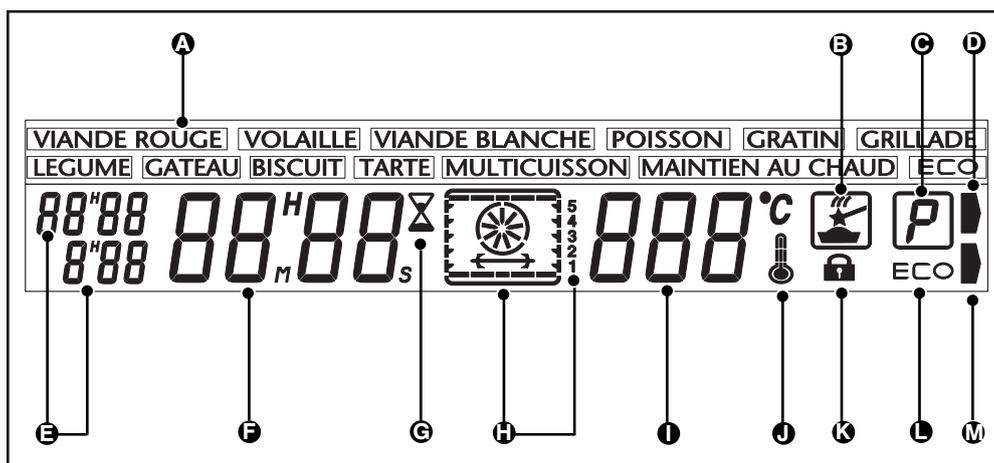
PREPARATIONS	FRIRE PORTER A EBULLITION		CUIRE/ DORER REPRISE D'EBULLITION EBULLITION PETITS BOUILLONS			CUIRE /MIJOTER					TENIR AU CHAUD	
	11	12	7	8	9	10	6	5	4	3	2	1
SOUPES												
POISSONS												
SAUCES												
LEGUMES												
VIANDES												
FRITURE												
VARIANTES												
PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON TOUCHE MAX * BOUILLONS POTAGES EPAIS COURT-BOUILLON SURGELES EPAISSE A BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE) ENDIVES, EPINARDS LEGUMES SECS POMMES DE TERRE A L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLEES POMMES DE TERRE SAUTEES DECONGELATION DE LEGUMES VIANDES PEU EPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE) FRITES SURGELEES FRITES FRAICHES AUTO-CUISEUR COMPOTES CREPES CREME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PATES PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ CREOLE RIZ AU LAIT												

cuisson douce
 cuisson vive
 bouillir ou frire
 bouillir avec couvercle
 Pour les modèles équipés de la touche **express** réservé pour les fritures et ébullition
 mettre les aliments

les puissances maximales sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR



- A** Affichage des types de cuisson
- B** Indicateur de fonction "Easy cook"
- C** Indicateur de pyrolyse
- D** Indicateur du booster
- E** Affichage des différents programmes de réglage du temps (durée et fin de cuisson)
- F** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- G** Indicateur de minuterie
- H** Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisi
- I** Affichage de la température du four
- J** Indicateur de la montée en température
- K** Indicateur de porte verrouillée
- L** Indicateur de pyrolyse ECO
- M** Indicateur de fonction "Gril saveur"

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• REGLAGE DE L'HEURE

• A la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure)
Exemple : 12h30.

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

-> l'affichage ne clignote plus

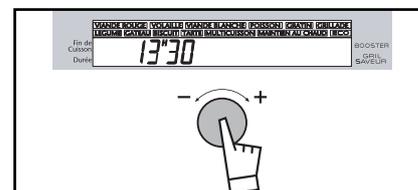
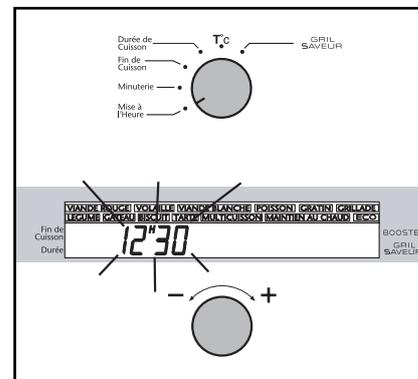
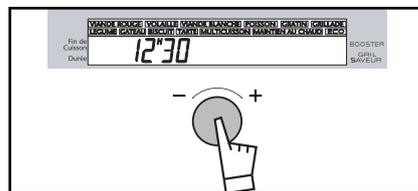
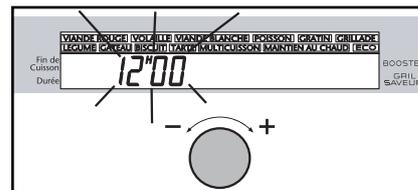
En cas de coupure de courant inférieure à 36 heures, votre four se remet automatiquement à l'heure lors du rétablissement du secteur. Si la coupure de courant est supérieure à 36 heures, effectuez une remise à l'heure de l'horloge.

• Remise à l'heure de l'horloge

Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure".

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible. Pour le réglage, tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

Après avoir réglé l'heure de votre choix, **validez** en appuyant sur le bouton de réglages -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.



Attention
Le réglage de l'heure n'est pas possible en programmation différée.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• REALISER UNE CUISSON IMMEDIATE

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur "Type de cuisson".
- Choisissez votre plat en tournant le bouton de réglage. La fonction choisie clignote.
- **Validez** en appuyant sur le bouton de réglages le plat choisi.

L'indicateur de plat se fige alors que la température préconisée clignote. Apparaît en même

temps que la température présélectionnée, l'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement. Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur et les recommandations fournies par le guide de cuisson.

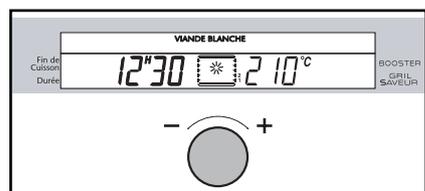
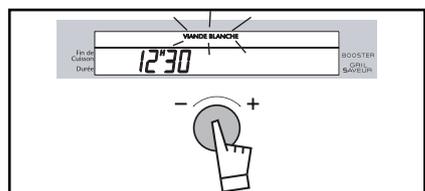
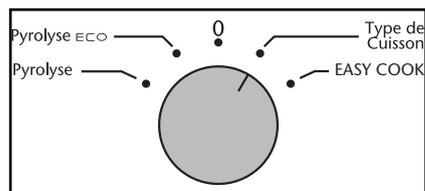
Exemple : "Viande blanche-> gradins 1 ou 2 conseillés.

Votre four vous propose la température optimale pour le plat choisi. Il vous est cependant possible de modifier cette température en utilisant le bouton "Réglages" situé sous l'afficheur.

Exemple "Viande blanche" ajustée à 210°C.

Après ces actions le four chauffe :

- Ces états de l'indicateur de montée en température  signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température choisie est atteinte.



Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps afin de refroidir le four.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• PROGRAMMER UNE CUISSON

• Avec départ immédiat

Tournez le sélecteur de fonction sur "Type de cuisson".

Exemple : position "Viande blanche"
température 200°C.

Validez en appuyant sur le bouton de réglage.

Positionnez le sélecteur de programme sur "Durée de cuisson".

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

Validez par un appui sur le bouton de réglage. Le décompte de la durée se fait immédiatement après cette validation. Vous pouvez, à tout moment, annuler la fonction en mettant à 0 la valeur affichée.

• Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après avoir réglé la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de programme sur "Fin de cuisson".

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

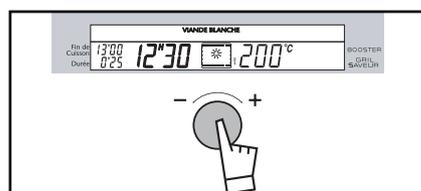
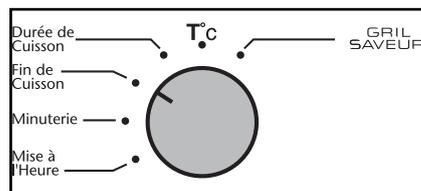
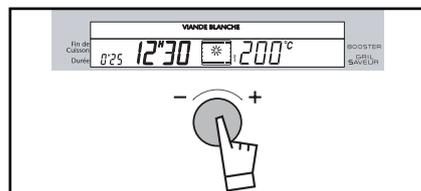
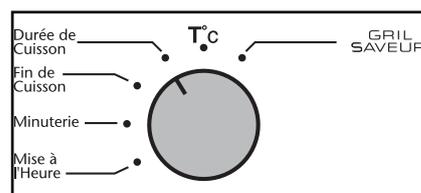
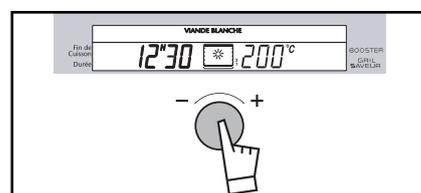
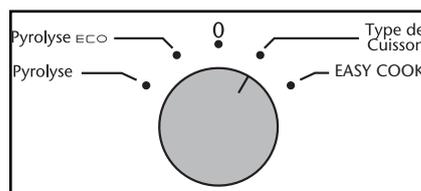
Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Validez en appuyant sur le bouton de réglage

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

Quand votre cuisson est terminée, dans les 2 cas précédents, remettre le sélecteur de programme sur "T°C" et le sélecteur de fonctions sur 0.



6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• REALISER UNE CUISSON ECONOMIQUE

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "Type de cuisson"

Tournez le bouton de réglage jusqu'au type de cuisson "ECO"

Validez en appuyant sur le bouton de réglage.

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.
- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "Cuisson ECO" ajustée à 190°C.

Après ces actions le four chauffe :

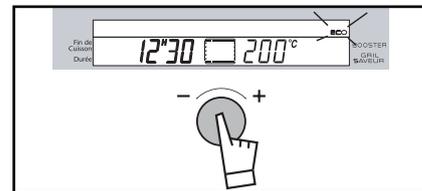
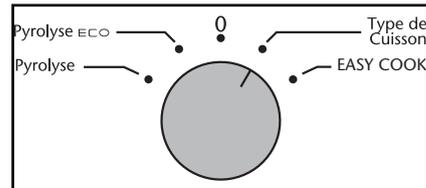
L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.

3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson.

*** Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**

La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.



6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• LA FONCTION GRIL SAVEUR

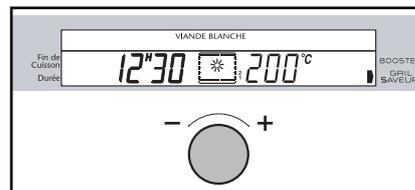
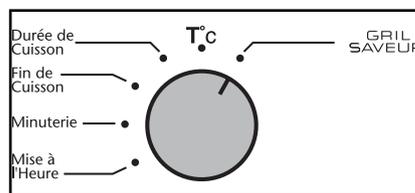
Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en marche du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle n'est pas active sur les fonctions de cuisson suivantes :

"VOLAILLE, GRATIN, GRILLADE, MAINTIEN AU CHAUD, ECO"

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson ou **simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRIL SAVEUR"**.

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).
- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. **Validez** en appuyant sur le bouton de réglage →, l'afficheur ne clignote plus.
- Après ces 3 actions, le four chauffe, l'indicateur "GRIL SAVEUR" s'allume, vous indiquant que la fonction est en service. Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote.



Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin en partant du bas).

Exemples de plats :

Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : "GRIL SAVEUR"
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 minutes et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.



Attention

Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage.

Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• LA FONCTION "BOOSTER"

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le picto  "Booster" situé à droite de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

NOTA : La fonction "BOOSTER" n'est pas active pour les fonctions :
" MAINTIEN AU CHAUD, GRATIN, GRILLADE, VOLAILLE, ECO.

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

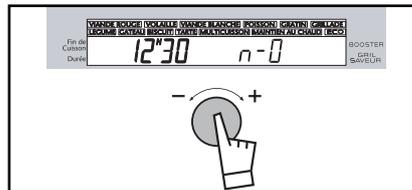
- Réglez l'heure de votre programmeur à 12h 10 min, puis validez.
- Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" tout en effectuant une rotation (+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.
- Après avoir régler votre luminosité de votre choix, remettez votre programmeur à l'heure du jour.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes, ""
vient alors s'afficher dans l'écran-> l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur le bouton.
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



 **Attention**
Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR**MODES DE CUISSON**

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
 Viande rouge, légume	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 Volaille	Gril pulsé + Tournebroche La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Préchauffage inutile. Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gradin du bas.
*  Viande blanche, poisson, tarte	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur, et par l'hélice de brassage d'air.	► Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 Multicuisson	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur, et par l'hélice de brassage d'air.	► Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
 Gratin, grillade	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, sans brassage d'air..	► Effectuez un préchauffage de 5 minutes. ► Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.
 Gâteau, biscuit	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	► Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. ► Placez la grille sur le gradin bas.
 Maintien au chaud	Maintien au chaud Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air..	► Maintien au chaud.
*  Cuisson ECO	Traditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.

Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).

Recommandations	Préco T°C		
Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux. Pour saisir les rôtis de viande rouge.	mini	préco	maxi
▶ Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).	35°C	240°C	275°C
	35°C	205°C	275°C
Recommandé pour les volailles ou rôtis au tourne-broche.	mini	préco	maxi
▶ Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.	180°C	200°C	230°C
Recommandé pour les VIANDES, POISSONS, posés dans un plat en terre de préférence.	mini	préco	maxi
▶ Pizza.	35°C	200°C	275°C
▶ TARTES dans un moule aluminium (voir conseils).	35°C	180°C	275°C
	35°C	210°C	275°C
▶ Après avoir effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.	mini	préco	maxi
	35°C	180°C	275°C
Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	mini	préco	maxi
	180°C	260°C	275°C
	180°C	275°C	275°C
Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.	mini	préco	maxi
	35°C	180°C	275°C
	35°C	165°C	275°C
Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, en ne dépassant pas 35°C (chauffe-assiettes- décongélation).	mini	préco	maxi
	35°C	80°C	100°C
▶ Nota : toutes les cuissons se font sans préchauffage .	mini	préco	maxi
	35°C	200°C	275°C

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

GUIDE DE CUISSON

PLATS	Viande rouge		Volaille		Viande blanche		Poisson		Gratin		Grillade	
	°C	Grad.	°C	Grad.	°C	Grad.	°C	Grad.	°C	Grad.	°C	Grad.
Rôti de Porc					180	2						
Rôti de veau					180	2						
Rôti de Bœuf	220/240	2										
Gigot agneau			200	1	180	2						
Volaille			210	TB	180	1 ou 2						
Volaille + 1,5 kg					180	1 ou 2						
Cuisses de poulet											220	3
Côtes de porc											220	3
Côte de bœuf											220	2 ou 3
Côtes de mouton											275	3 ou 4
Poisson grillés											275	3 ou 4
Poisson au plat							180	2				
Poisson papillotes							200	2 ou 3				
Gratins cuits									260	3		
Gratin dauphinois												
Lasagnes												
Légumes farcis												
Génoise/Savoie												
Biscuit roulé												
Brioche												
Brownies												
Cake												
Cakes (petits)												
Quatre-quarts												
Clafoutis												
Crèmes												
Cookies / Sablés												
Kougelhöp												
Meringues												
Madeleines												
Pâte à choux												
Petits fours												
Savarin												
Tarte pâte brisée												
Tarte pâte feuil.												
Tarte pâte levée												
Brochettes											275	3 ou 4
Pâté / Terrine												
Pizza P.brisée												
Pizza pâte à pain												
Quiche												
Soufflé												
Tourte												
Pain												
Pain grillé											275	4 ou 5
Cocotte fermée												
Croque monsieur												

TB = Tourne Broche *** Préchauffez à la température indiquée.

Volume utilisable : 50,4 litres

Légume		Gâteau		Biscuit		Tarte		Pré-chauff	Temps en min		Indications
°C	Grad	°C	Grad	°C	Grad	°C	Grad				
								***	90 60-70 30-40 50-55 60 90-135 20-25 15-20 25-30 10-20	1kg 1kg 1kg 2kg 1kg 1kg	ajoutez un peu d'eau voir conseils au verso en "Volaille" viande au TB, ou posée sur la grille voir conseils au verso canard, oie...
								***	15-20 35-40 15-25		sardines, bar... plat en terre dans papier aluminium
205	2							***	30 55-60 40-45		choux-fleurs, pâtes, endives, fruits..
205	2							***	40-45		tomates, courgettes, pommes de terre
				165	1				35-45 5-7 25-30 25 55-60 20-25 45-50 35-45 20-45 18-20 45-50 90 5-10 30-40 10-15 30-40 30-40 15-25 20-35		dans une plaque adaptée cakes salés ou sucrés caissettes papier dans le plat émaillé marbrés, au yaourt... surveillez la coloration dans un bain-marie d'eau chaude sur le plat émaillé dans moule adapté sur le plat émaillé sur le plat émaillé sur le plat émaillé en pâte feuilletée moule de 30cm pâte fine sur le plat émaillé sur le plat émaillé
		180	2	165	1	210	3				
		180	1								
		180	1	175	2						
				165	3	180	2				
		180	1			150	2				
				165	1	100	2				
						210	2	***			
						180	3	***			
				165	1	200	3	***			
						200	2				
						210	2	***			
						180	2	***			
200	2					200	2	***	15-20 80-110 30-40		sur grille avec l.frite 1er gradin dans un bain-marie chaud moule de 30 cm
		180	1			210	1	***	15-18 30-45		sur le plat émaillé moule de 30 cm
		220	1			180	2		50 40-45		moule à soufflé 21 cm moule de 30 cm
180	1					200	1	***	30-50		tranches posées sur la grille daube, bœckaeofen, bourguignon...
						210	3	***	1-2 90-180 4		posés sur la grille

*** Préchauffez à la température indiquée.

Toutes les cuissons se font **PORTE FERMÉE**.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
 - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
 - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :
 - Evitez les moules clairs et brillants :
 - Ils rallongent le temps de cuisson
 - Ils nécessitent de préchauffer le four
- Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces** :
 - N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé d'une **feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

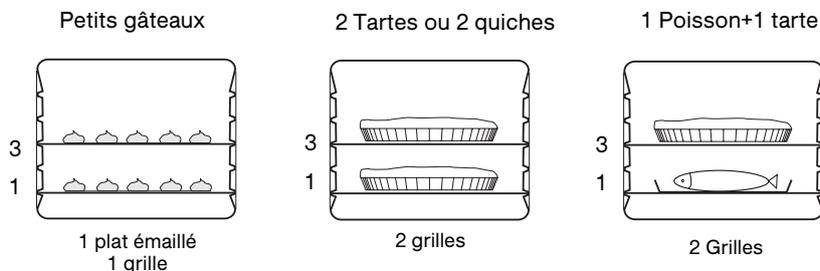
*Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.*

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat peuvent être prolongés.



30

7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- 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 s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

• DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.
 Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés.	Cuissons sans éclaboussures, une pyrolyse n'est pas justifiée.
CUISSONS SALISSANTES	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
CUISSONS TRES SALISSANTES	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type si les projections sont importantes.



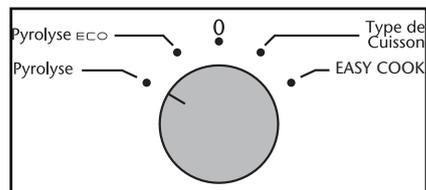
Attention

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

• COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE PYROLYSE ?

• Faire une pyrolyse immédiate

- Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.
- Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position "Pyrolyse" ou "Pyrolyse ECO"



7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

La durée de la pyrolyse est de 1h30 en "PYRO ECO" ou de 2h en "PYRO" (non modifiable) et le four est indisponible pendant 2h en "PYRO ECO" ou 2h30 en "PYRO". Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

Pour obtenir l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible, positionnez le sélecteur de programmation sur la position fin de cuisson.

Le  ou  vous indique que vous êtes

en cycle de pyrolyse (ou pyro éco).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.....>

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans

l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.
- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix

• Faire une pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "faire une pyrolyse immédiate", puis positionnez le sélecteur de programmation du temps sur "Fin de cuisson".

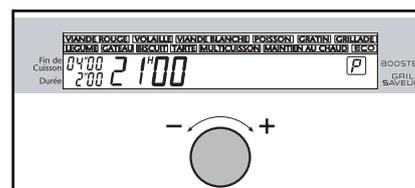
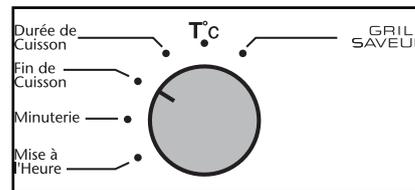
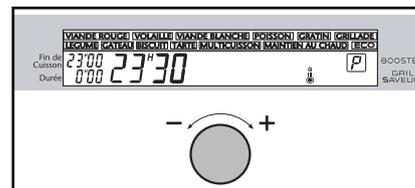
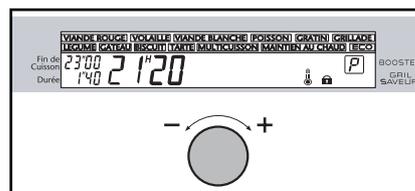
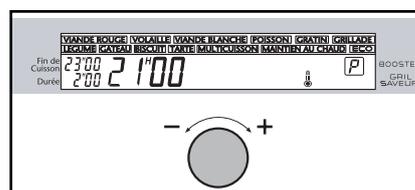
La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de pyrolyse à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettre le sélecteur de programme sur "T°C" et le sélecteur de fonctions sur 0.



8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

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 :

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service. La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher le four. Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A, 20A ou 32A). Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°c clignote.	<ul style="list-style-type: none"> Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> La lampe est hors service. Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> Changer la lampe. Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> La porte est mal fermée. Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la fermeture de la porte. Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> En cours de cuisson. En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> La température de consigne de votre choix est atteinte. Votre cuisson programmée est terminée.
Votre four affiche 	<ul style="list-style-type: none"> Lors de l'appui sur les touches. Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant. 	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionnement normal. Pour le supprimer faites un appui sur le bouton et sélectionnez "débloquez".
L'affichage "Demo" apparaît sur votre programmeur, et le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Votre four est en mode démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> réglez l'heure à 0H00 puis validez. Maintenez appuyé le "Turn & Press" jusqu'à l'émission d'un 2ème bip (environ 10 secondes).
L'affichage a disparu sur votre programmeur.	<ul style="list-style-type: none"> Le fusible de votre installation est hors service. La luminosité est mal réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> Changez le fusible de votre installation. Réglez la luminosité de l'afficheur.

9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE

• Vous devez

Éviter les chocs avec les récipients:
La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

Éviter 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.

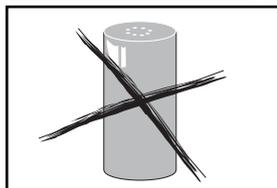
Mettre des casseroles sur votre cadre.

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.

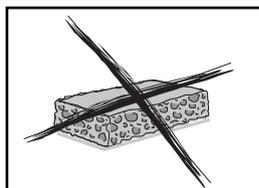
La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

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

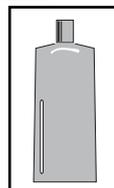
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir 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



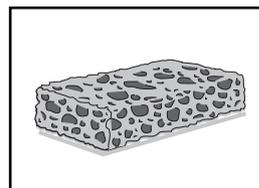
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE



Attention

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

- 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

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



Attention

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?	
Carrosserie	<p>- 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...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
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 .
Bouton de programmation	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels
au service des particuliers**

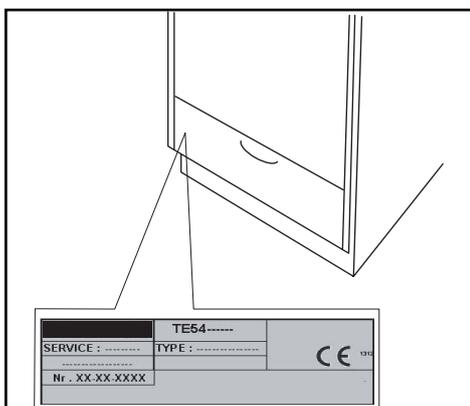
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

11 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• 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 renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



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

• 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 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

SCI562WF1 - SCI569WF1

9963-4804 - 03/06