

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

SCG 990 X





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 d'aspiration.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle machine à café **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 où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER
Nous cuisinons si bien Ensemble

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

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

www.sauter-electromenager.com

NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ

90x60cm (modele SCG 990 X)

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIÈRE.

Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs. Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR.....	page 4
Installation de la cuisinière - Conseils importants sur l'installation	page 4
Ventilation et aération de la pièce	page 4
Pieds du socle	page 4
Instructions d'installation du dossieret	page 4
Raccordement au réseau de distribution du gaz	page 5
Adaptation aux différents type de gaz et réglage des brûleurs.....	page 5-6
Raccordement électrique	page 6-7
ENTRETIEN DE L'APPAREIL - Changement des composants	page 7
NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	page 8
Description des plans de cuisson.....	page 8
Description du tableau de bord et des commandes	page 8
Utilisation des brûleurs.....	page 8
Utilisation du four à gaz.....	page 9-10
Utilisation du grill électrique statique	page 10
Utilisation de la minuterie	page 10
Utilisation du four autonettoyant	page 10
Nettoyage de l'appareil	page 10-11

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/95/CE



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Poids Net : 80 Kg.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

La cuisinière peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).

Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.

L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.

ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.

CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Cette cuisinière peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinière et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.

VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce où il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m³ et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm² (cfr. Fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces contiguës.

EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes reliées à des cheminées, à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (cfr. Fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on peut utiliser un ventilateur monté sur une fenêtre ou directement sur le mur externe, à mettre en route à chaque allumage de la cuisinière (cfr. Fig. 5) à condition que la réglementation concernant la ventilation soit respectée scrupuleusement.

PIEDS DU SOCLE (FIG.6)

1. Les pieds sont emballés dans une feuille en mousse de plastique.
2. Il est nécessaire d'installer les pieds à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil, étant donné qu'ils ne sont pas adaptés à un long déplacement. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la d'environ 30 cm de manière à pouvoir insérer les pieds dans leurs accouplements et abaissez-la lentement de manière à ne pas exercer une force excessive sur les pieds et sur les ferrures de fixation internes. Il est fortement recommandé d'utiliser un transpalette ou un engin de levage plutôt qu'un dispositif à basculement.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

Après installation des pieds et du socle, installez la dossieret en suivant les indications des images in fig.7

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.

Lorsque le gaz est distribué par le réseau, l'appareil doit être raccordé au canal d'amenée du gaz :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'une longueur maximum de 2 mètres et des joints étanches selon la norme nationale en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des tiroirs qui pourraient l'endommager.

- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformément à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée dessus. L'étanchéité du raccord de l'appareil au gaz est garantie par des bandes normales de fixation pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

Lorsque le gaz provient d'une bouteille, l'appareil, doté d'un régulateur de pression conforme à la norme UNI-CIG 7432, doit être raccordé de la façon suivante :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'un maximum de 2 mètres de long et des joints étanches selon les normes nationales en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs. Nous conseillons d'appliquer un adaptateur spécial - que l'on trouve facilement dans le commerce -, sur le tube flexible afin de faciliter le raccord avec le régulateur de pression monté sur la bouteille.

- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformément à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée sur le tube. L'étanchéité du raccord à l'appareil et au gaz est garantie par des bandes normales de fixation pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1.

Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 8) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.

On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.

**ATTENTION : Dès que l' installation de l' appareil au réseau gaz est terminée, il faut vérifier la tenue de la connexion effectuée en employant de l' eau au savon.
N' employer des flammes en aucun cas.**

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.

CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :

Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :

- 1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 2) Enlever les grilles de la table de cuisson (Fig.9).
- 3) Enlever les brûleurs (Fig. 9).
- 4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz (fig. 10) en fonction des indications du tableau N° 1.

Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :

- 1) Retirer la sole du four (Fig. 11).
- 2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple.
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** (Fig.12) par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1 .

ATTENTION ! Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de pré-réglage et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

TABLEAU N°1

APPLIANCE CATEGORY: II 2E+3+

Brûleur	Type de gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale				Classe réduit		Ø vis de réglage
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Naturel G25	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Buthane G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturel G25	25	94	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Buthane G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Naturel G25	25	121	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Buthane G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Double Couronne	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturel G25	25	138	-	388	3,5	3010	1,8	1548	65
	Buthane G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Four	Naturel G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70
	Naturel G25	25	150	-	499	4,5	3870	2	1720	70
	Buthane G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70

REGLAGE DES BRULEURS

1) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
- 3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située sur le corps du robinet (fig. 13) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 14) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.

Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 15 et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.

lettre N (neutre) = fil bleu.

pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :

- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par rapport aux autres conducteurs et relié à la masse.

TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F , et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°2.

TABLEAU N° 2
MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement table de travail	Fonctionnement four		Système d'alimentation et section des cables
			230V ~ 3x1mm ²
Soulement brûleur gaz	Four a gaz	Grill électrique	

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68/CE et 2006/95/CE (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pour les cuisinières posées sur une base

ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

Pour les portes en verre

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.

Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.

Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.

En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.

Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 16).

ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.

ATTENTION ! Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type X (conformément aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacer par un câble du même type que celui installé.

Si le câble d'alimentation est usé, le changer sur la base des indications reportées dans le tableau N° 2.

Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble.

ATTENTION ! Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.

NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DESCRIPTION DES PLANS DE CUISSON :


Dimension brûleur gaz

Table n.3

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Triple Couronne	Ø 130

DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la fonction est visualisée par un petit symbol.

Le symbole  indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur antérieur à gauche)

UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- **Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant) :** Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17) et approcher une allumette allumée vers le brûleur.
- **Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 18):** Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 18), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place. (fig.20)

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 19).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 17).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 4

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxiliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Double couronne	22 - 26

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle.

Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur.

Les enfants doivent être tenus hors de portée.

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées (Fig. 3). Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur (Fig. 4 et 5).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

UTILISATION DU FOUR A GAZ

FOUR A GAS :

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

Tableau N° 5

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice (fig.21). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.22). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération. Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.

ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.

ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.

Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.23), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat.

Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat.

Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments.

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

TABLEAU N° 6

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	220	4	60-70
ROTI DE BOEUF	250	4	60-70
ROTI DE VEAU	240	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220	4	45-55
ROAST BEEF	220	4	55-65
LIEVRE ROTI	230	4	40-50
LAPIN ROTI	235	4	50-60
DINDON ROTI	220	4	50-60
OIE ROTIE	235	4	60-70
CANARD ROTI	225	4	45-60
POULET ROTI	235	4	40-45
POISSON	200-225	3	15-25

PÂTISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	200	3	35-40
PAIN DE GENES	190	3	50-55
BRIOCHES	175	3	25-30
GENOISE	235	3	20
SAVARIN	190	3	30-40
MILLE-FEUILLES	220	3	20
GALETTES AUX RAISINS	220	3	15-20
STRUDEL	180	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	190	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	220	3	20
FLAN A LA CUILLERE	220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	3	30
PIZZA	220	3	20

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut être utilisé avec le four à gaz ou avec le four électrique.

Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.

Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.

Les puissances du grill électrique pour les cuisinières à four à gaz elle est de 1800W.

Grillade sur la grille : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill commutant le thermostat sur la position correspondante.

ATTENTION: lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig.24), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.

ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson :

Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.

L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.

Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés :

Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage des répartiteurs de flamme :

Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

Nettoyage du verre à l'intérieur du four :

Le verre à l'intérieur du four peut être démonté (voir Fig. 25-26) pour le nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage intérieur du four :

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

Placer le crochet (Fig. 25) dans la charnière . Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d'introduire complètement les deux secteurs. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

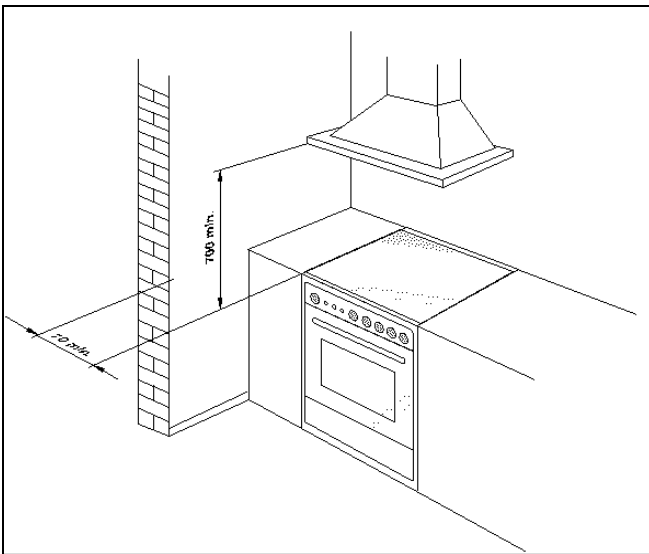


Fig. 1

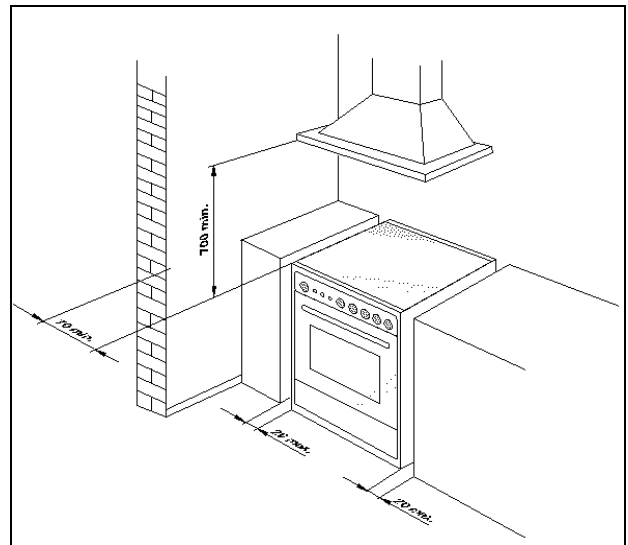


Fig. 2

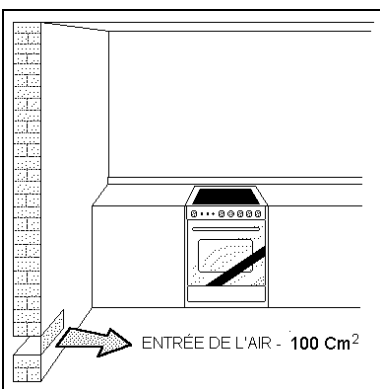


Fig. 3

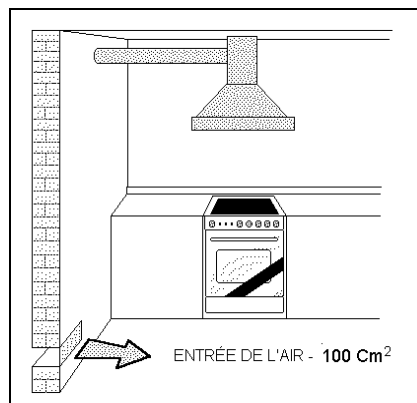


Fig. 4

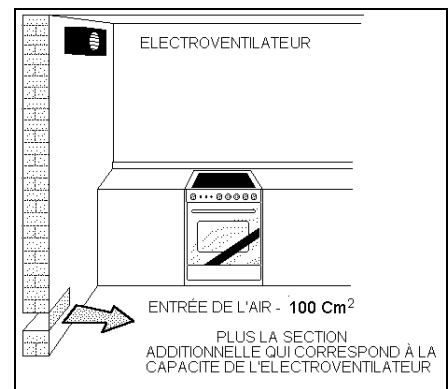


Fig. 5

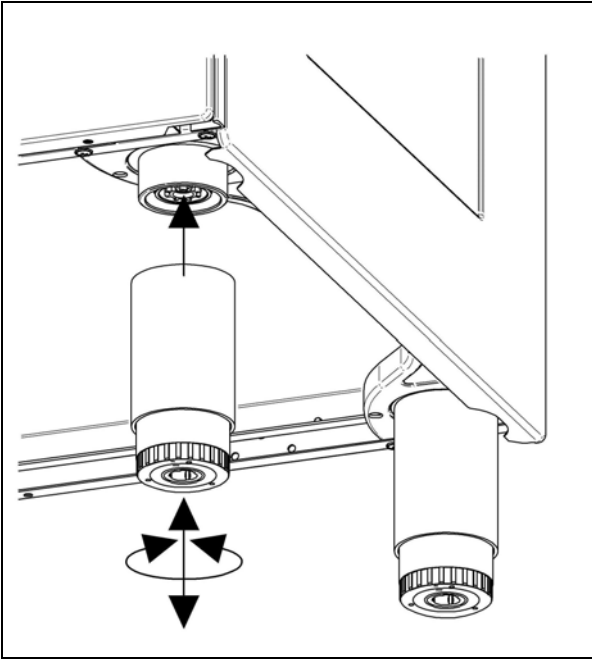


Fig. 6

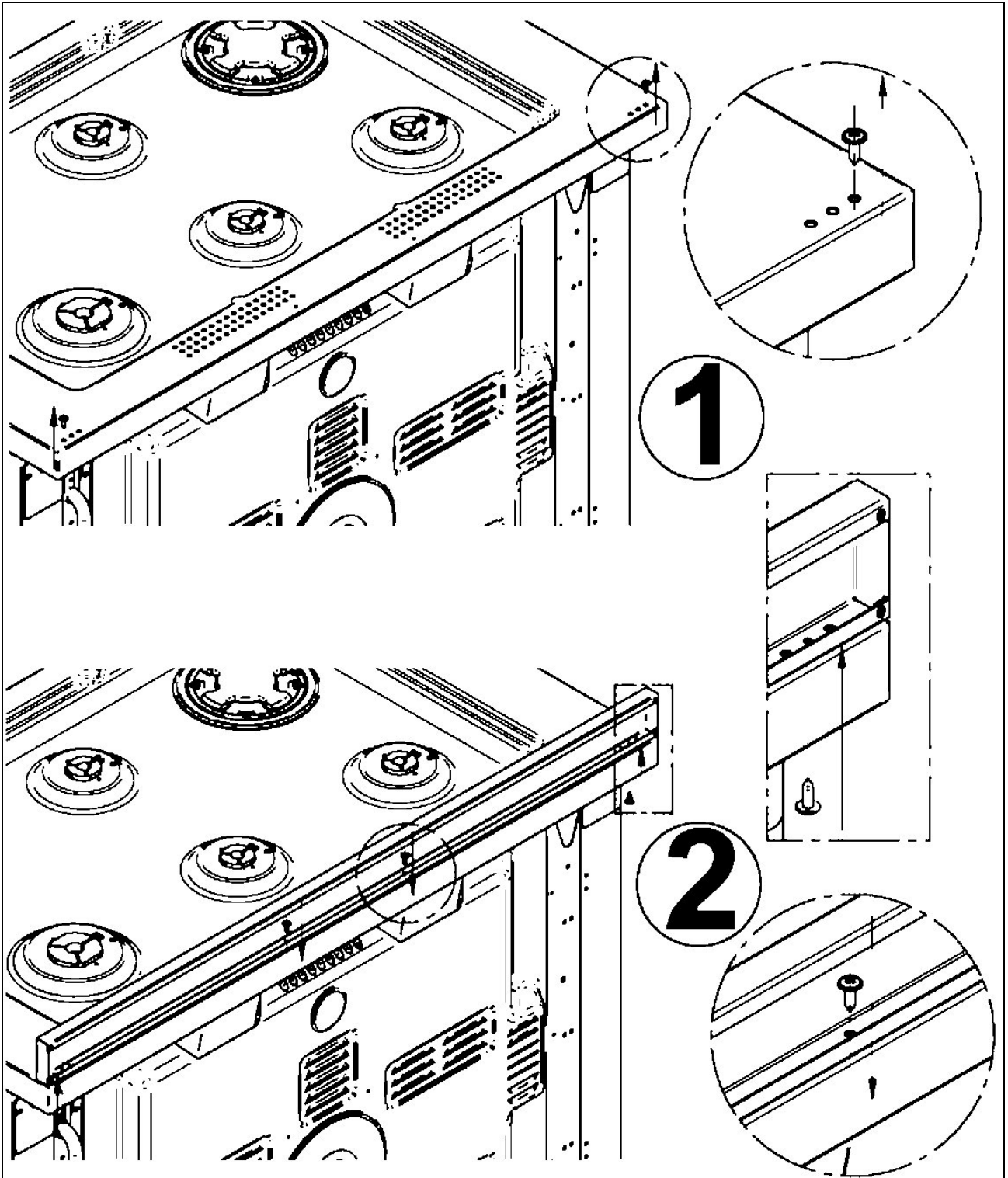


Fig. 7

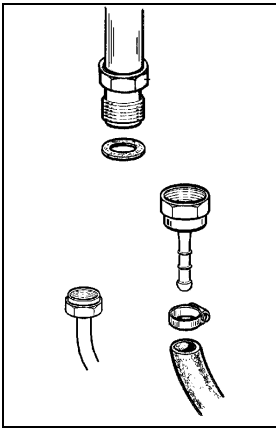


Fig. 8

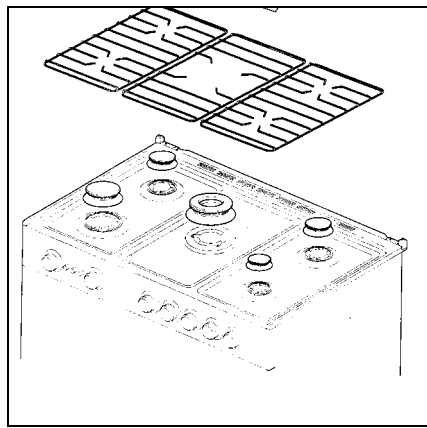


Fig. 9

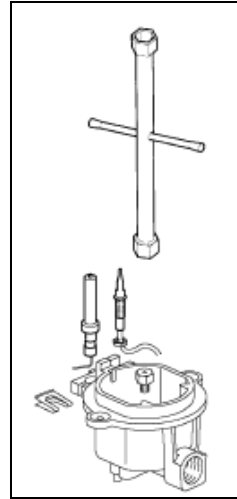


Fig. 10

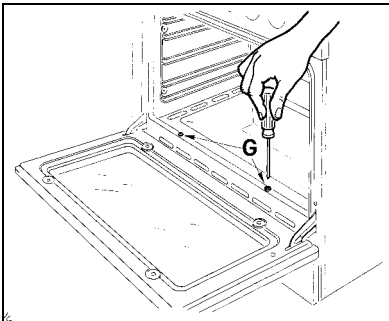


Fig. 11

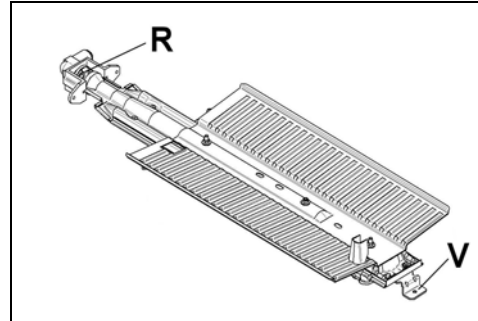


Fig. 12

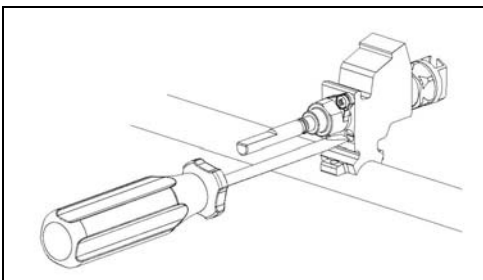


Fig. 13

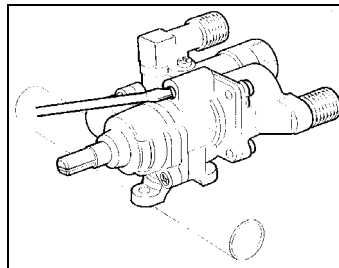


Fig. 14

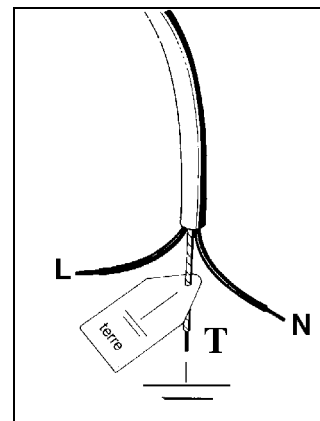


Fig. 15

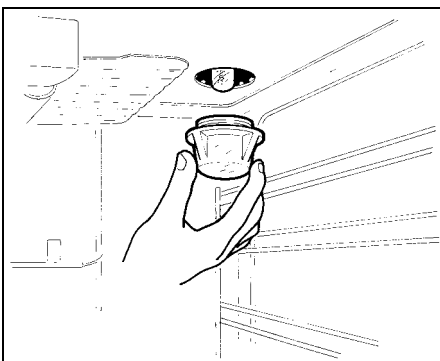


Fig. 16

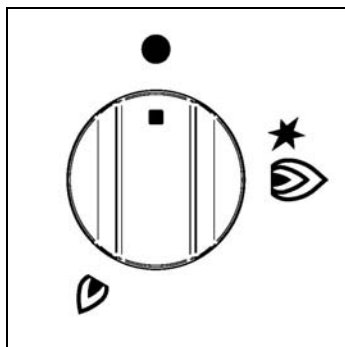


Fig. 17

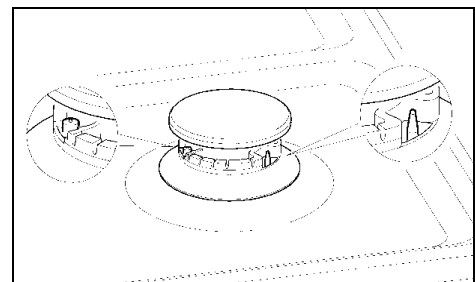


Fig. 18

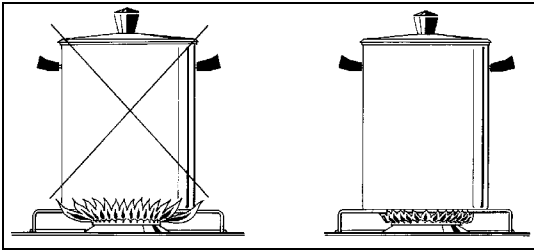


Fig. 19

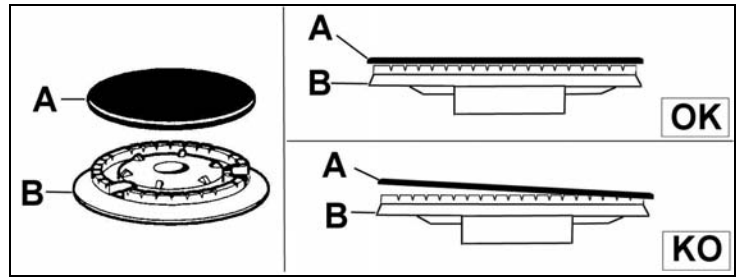


Fig. 20

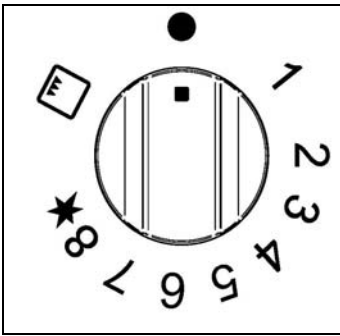


Fig. 21

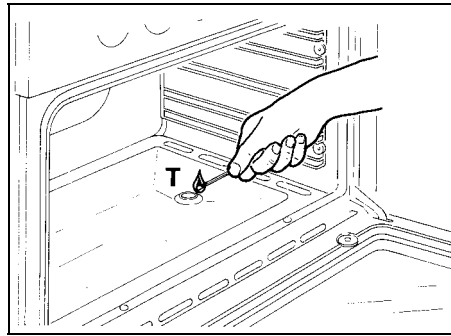


Fig. 22

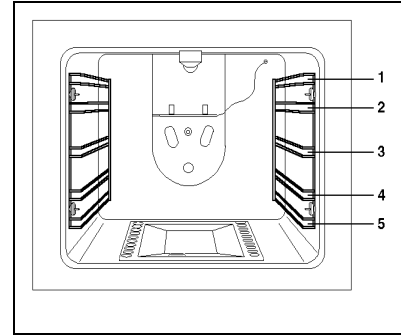


Fig. 23

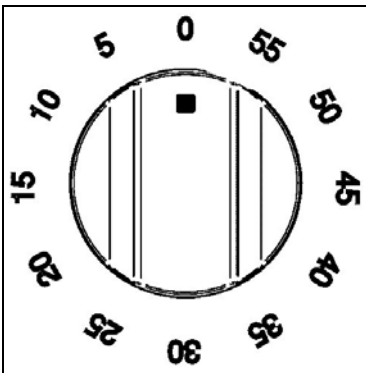


Fig. 24

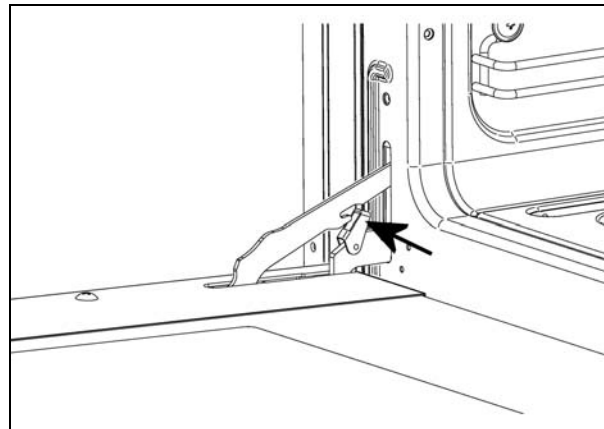


Fig. 25

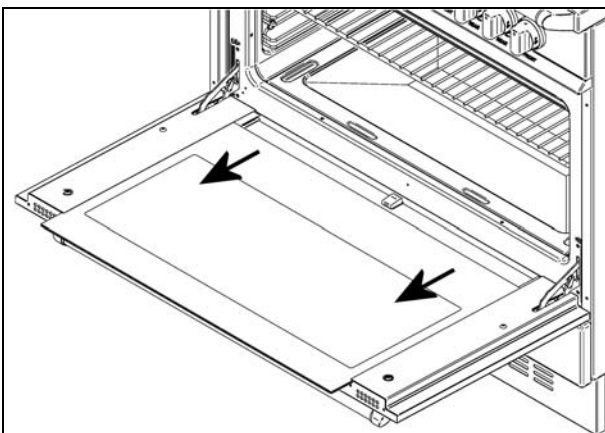


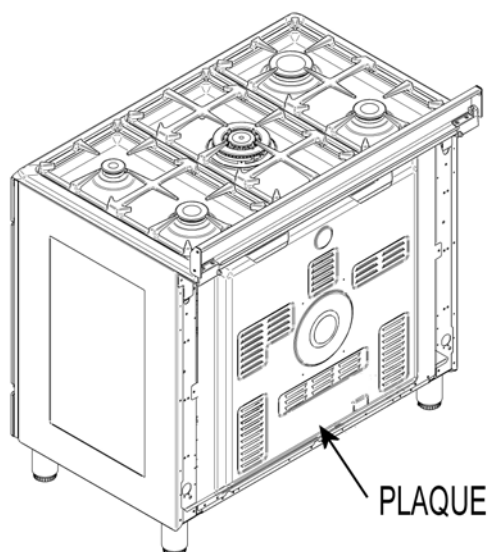
Fig. 26



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 (voir Fig. suivante)



PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

Informations, conseils les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

Nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs *Jauter*
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

* 0,XX € TTC/min à partir d'un poste fixe
Tarif en vigueur au 1^{er} avril 2004



310547