

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière





Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière SAUTER et nous vous en remercions.

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

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

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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

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	4
• Respect de l'environnement	4
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Conditions règlementaires d'installation	5
• Encastrement	6
• Raccordement électrique	6
• Branchement	7
• Raccordement gaz	8
• Changement de gaz	9
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière	13
• Description de votre four	15
• Accessoires	16
• Caractéristiques gaz	18
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation des brûleurs de table	20
• Utilisation du four	23
• Conseils d'utilisation du four	24
• Modes de cuisson du four	25
• Guide de cuisson du four	28
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	30
6 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables	32
• Remplacement de la lampe du four	32
• Remplacement des parois catalytiques	33
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	34
8 / SERVICE APRES-VENTE	36

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.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.

Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- 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.

- La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

- **PREMIERE UTILISATION :** avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes.**

- **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tournebroche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

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

- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS.** Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- Tiroir de stockage :
les surfaces intérieures peuvent devenir chaudes.

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.

• **CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION**

- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée à l'intérieur du coffre.

- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2 m³/h par kW de puissance est nécessaire).

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

- Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière en classe 1 (appareil isolé) ou en classe 2 - sous classe 1 (incorporable ou non incorporable, fig.1), selon norme gaz : EN 30-1-1.

- **RACCORDEMENT GAZ :**

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'elle soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est **interdit** si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).



Attention

Ne pas installer la cuisinière sur un socle.

• ENCASTREMENT

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

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



Attention

Ne pas installer la cuisinière sur un socle.

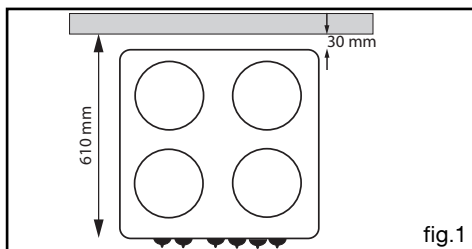


fig.1

• 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 SELON VOTRE APPAREIL

Branchement Tension du réseau		Monophasé
		230 V ~
Cuisinière multi-gaz	* Section du câble	3 x 1,5 mm ²
	Fusible	16 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6.



Attention

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

• BRANCHEMENT



Danger

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

➔ 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 complètement les vis du bornier



➔ Raccordez les fils du câble conformément au schéma ci-contre (fig.2). 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 .

➔ 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.2).

➔ Fixez le câble en serrant le serre-câble.

➔ Refermez la trappe.



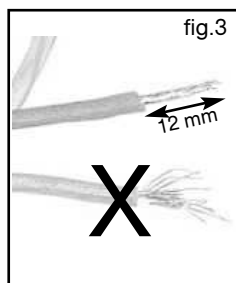
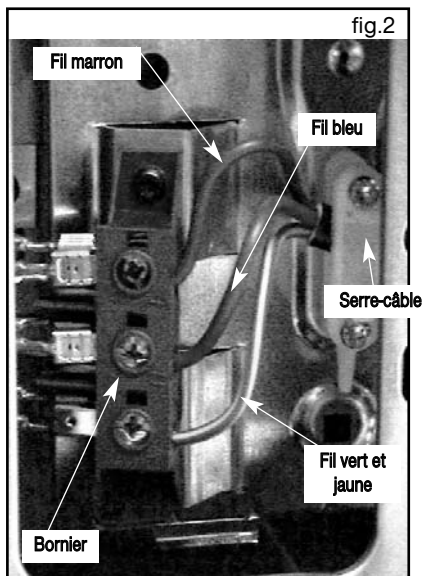
Attention

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.



Conseil

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



• RACCORDEMENT GAZ

• Appareils incorporables

(entre deux meubles)

- **Pour le gaz naturel distribué par une canalisation le raccordement s'effectue :**

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

- **Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :**

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm (fig.3) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

• Appareils non incorporables

- **Pour le gaz naturel distribué par une canalisation le raccordement s'effectue :**

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 15 mm (fig.3) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

- **Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :**

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm (fig.3) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

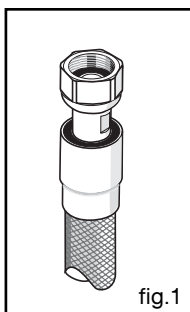


fig.1

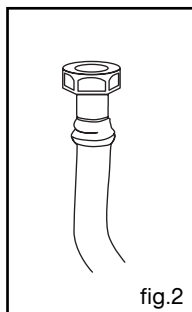
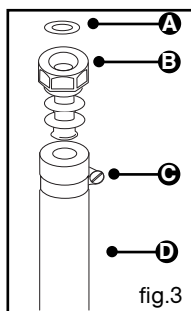


fig.2



- A** Rondelle d'étanchéité
- B** About
- C** Collier de serrage (non fourni)
- D** Tube souple

fig.3



Attention

L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

L'appareil est livré pré-réglé en gaz de réseau (gaz naturel).



Conseil

En cas d'utilisation d'abouts selon recommandations ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

• CHANGEMENT DE GAZ

Cette cuisinière est livrée pré-réglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).



Attention

Pour tout changement de gaz, vous devez impérativement effectuer les trois opérations suivantes :

- Adaptez le raccordement gaz,
 - Changez les injecteurs,
 - Réglez les ralenti sur les robinets.
- Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.

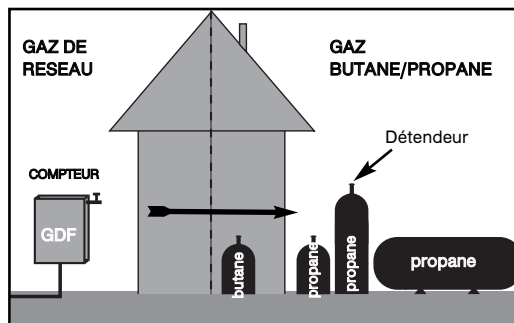
- En France, cette cuisinière est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni, sur demande, par votre Service après-Vente.

Lors de la commande du sachet d'adaptation, précisez bien le type de cuisinière.

- A chaque changement de gaz, cochez le nouveau réglage sur l'étiquette dans la pochette.

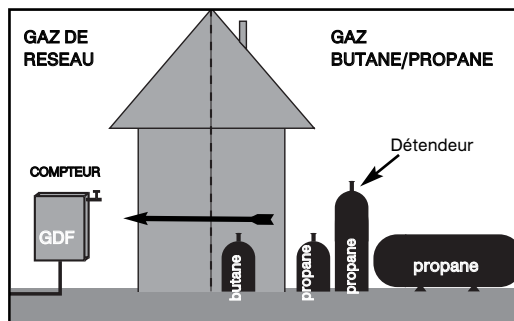
- Adaptation du raccordement gaz
Reportez-vous à la page précédente.

PASSAGE DU GAZ DE RESEAU EN GAZ BUTANE/PROPANE



ET

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU



• CHANGEMENT DE GAZ

• Changement des injecteurs

Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.

Changez les injecteurs avec une clé à angle, en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (fig. 1).

- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz présent dans la notice d'utilisation ; pour cela :

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé sur l'injecteur.

- Serrez suivant les consignes ci-dessous.

Pour un serrage idéal :

- Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon de papier à l'endroit indiqué (fig. 3).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté de la clé (fig. 4).

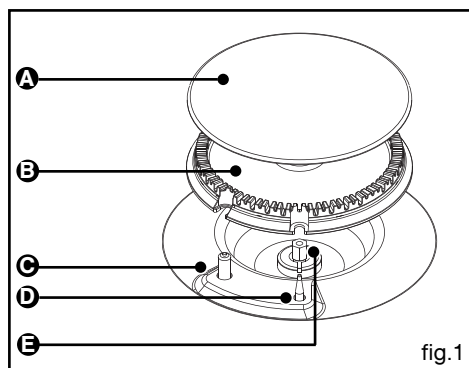


fig.1

- A** Chapeau de brûleur
- B** Tête de brûleur
- C** Bougie d'allumage
- D** Thermocouple (selon modèle)
- E** Injecteur

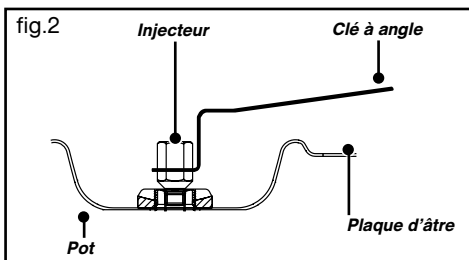


fig.2

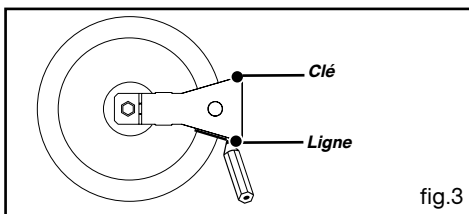


fig.3

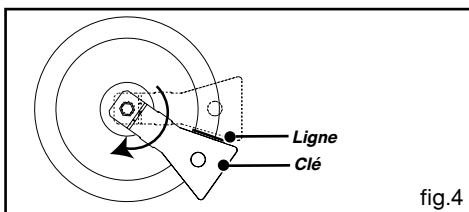


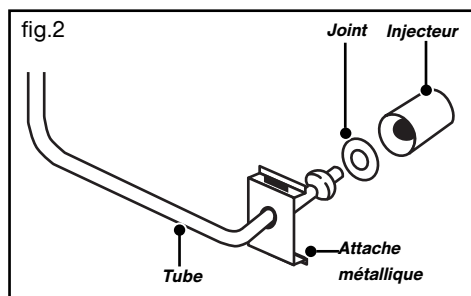
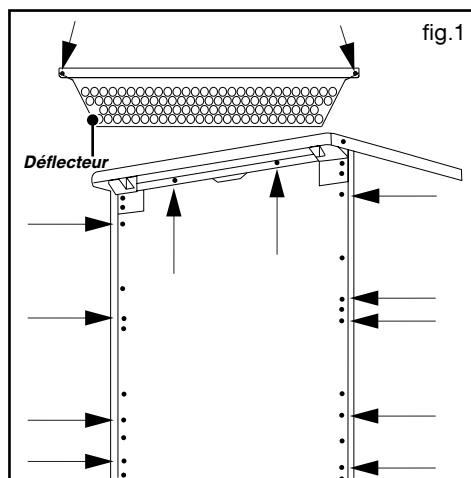
fig.4

• CHANGEMENT DE GAZ

• Changement de l'injecteur du four

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

- Enlevez le déflecteur en dévissant les 2 vis le maintenant (**fig.1**)
- Enlevez le capot arrière en dévissant les 11 vis de maintien (**fig.1**)
- Déclipez l'attache métallique située à la base de chaque brûleur (sole et grilloir) (**fig.2**) à l'aide d'un petit tournevis.
- Retirez l'injecteur qui coiffe le tube.
- **Vérifiez que le joint est bien en place sur le tube aluminium, sinon retirez-le de l'injecteur sans l'abîmer et engagez-le sur le tube.**
- Coiffez le tube avec le nouvel injecteur en s'assurant que son repère correspond au tableau des caractéristiques gaz.
- Remplacez le tube et clipsez l'attache métallique.
- Revissez le capot arrière et le déflecteur.



Attention

Vous devez impérativement remplacer le joint sur le tube aluminium avant de placer le nouvel injecteur.

• CHANGEMENT DE GAZ

3 - Réglage du ralenti des robinets des brûleurs table.

Gaz de réseau (gaz naturel) ⇒ Gaz butane / propane

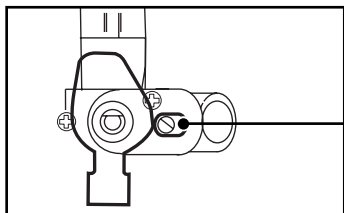
- ➔ Retirez les manettes.
- ➔ Avec un petit tournevis, vissez à fond ↻ la vis en laiton de chaque robinet (dessus et four).
- ➔ Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- ➔ Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Gaz butane / propane ⇒ Gaz de réseau (gaz naturel)

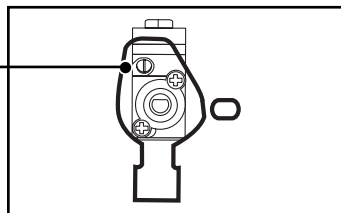
- ➔ Retirez les manettes.
- ➔ Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↺ la vis en laiton de chaque robinet (dessus et four)
- ➔ Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- ➔ Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Nota : après réglage, lors du passage en débit réduit, la flamme des brûleurs ne doit pas s'éteindre. Le brûleur de four ne doit pas s'éteindre à la suite de la fermeture de la porte du four. Évitez néanmoins la fermeture trop brutale de la porte, et vérifiez par le trou d'allumage la présence de la flamme.

Robinet (selon modèle)



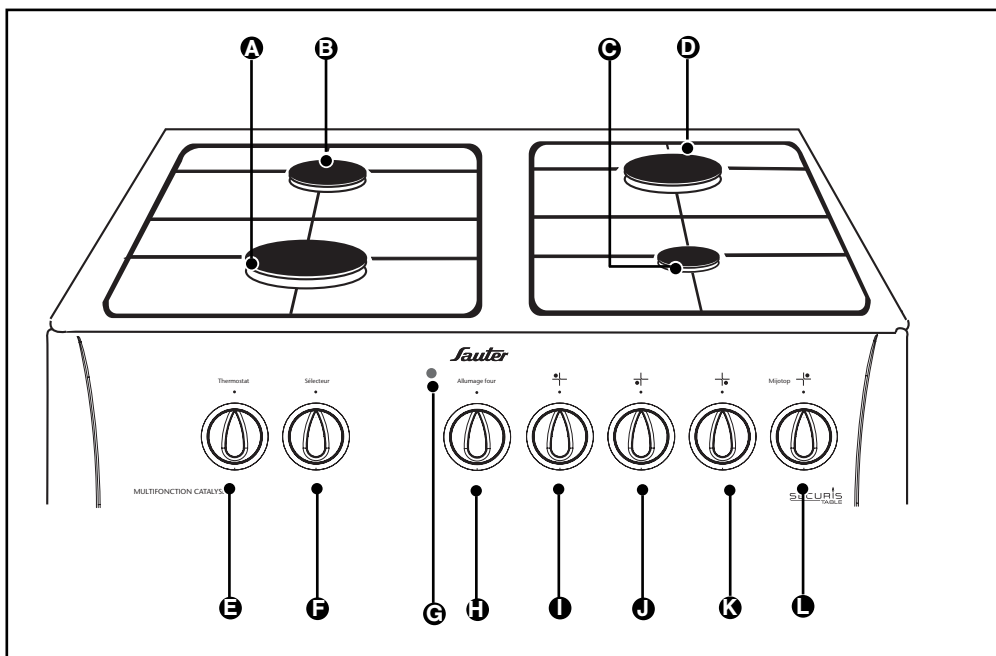
Robinet (selon modèle)



Vis de débit
réduit en
laiton

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

Modèle émail réf. SCG620W



- | | |
|--|--|
| A Brûleur ultra-rapide | G Voyant de mise en service du four |
| B Brûleur semi-rapide | H Manette d'allumage du four |
| C Brûleur auxiliaire | I Manette du brûleur arrière gauche |
| D Brûleur rapide + Mijotop | J Manette du brûleur avant gauche |
| E Manette de thermostat du four | K Manette du brûleur avant droit |
| F Manette du sélecteur four | L Manette du brûleur arrière droit |

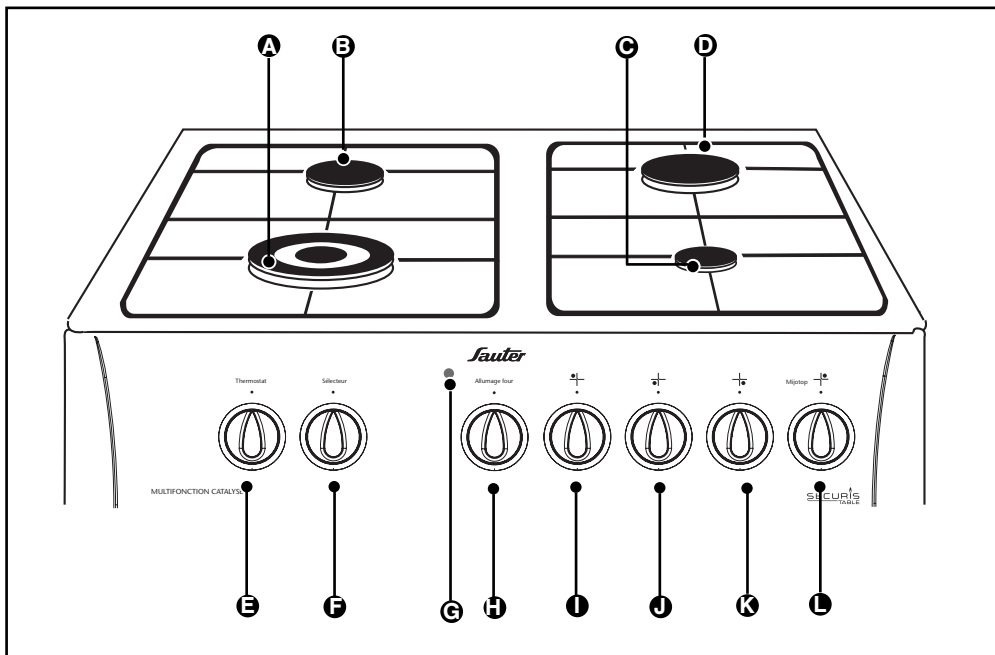
• Allumage électronique des brûleurs du dessus avec sécurité

Tournez la manette en position grande flamme et maintenez la manette appuyée fortement pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Maintenez fortement l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

Modèle émail réf. SCG630W



A Brûleur triple couronne

B Brûleur semi-rapide

C Brûleur auxiliaire

D Brûleur rapide + Mijotop

E Manette de thermostat du four

F Manette du sélecteur four

G Voyant de mise en service du four

H Manette d'allumage du four

I Manette du brûleur arrière gauche

J Manette du brûleur avant gauche

K Manette du brûleur avant droit

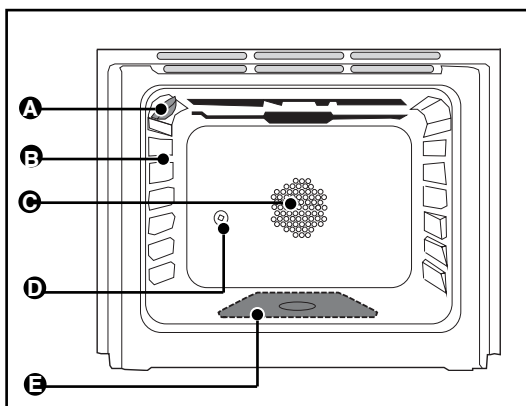
L Manette du brûleur arrière droit

• Allumage électronique des brûleurs du dessus avec sécurité

Tournez la manette en position grande flamme et maintenez la manette appuyée fortement pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Maintenez fortement l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Élément de ventilation
- D** Trou pour tourne-broche
- E** Élément de sole gaz

• Allumage du brûleur de four

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaitée.
 - Tournez la manette allumage four vers la position grande flamme, et maintenez la manette appuyée pour enclencher une série d'étincelles.
- Il est nécessaire de **maintenir fortement la manette appuyée quelques secondes** après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. Le voyant s'allume.

Le four de votre cuisinière est équipé d'un **dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Le voyant s'éteint.

A la première utilisation ou après tout changement de bouteille, l'allumage du four est plus long.

Lors d'une cuisson le brûleur ne fonctionne pas en continu. Il s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température du four.

• Remarque

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes le brûleur ne s'est pas rallumé, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte de l'enceinte et/ou attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie, et d'un tourne-broche.

• ACCESSOIRES

• *Plat lèche-frite 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.

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

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

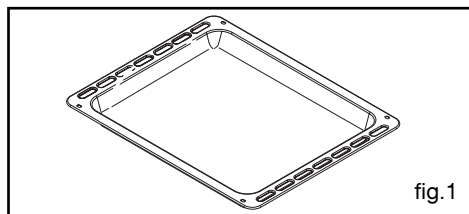


fig.1

• *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 gratiner.

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

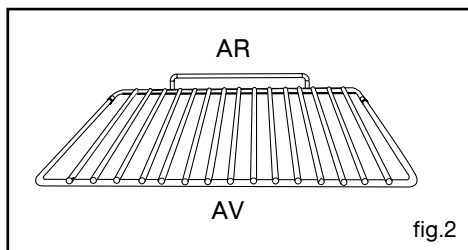


fig.2

• *Plaque à pâtisserie fig.3*

Posée sur la grille, elle s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...(charge maximale 25 kg).

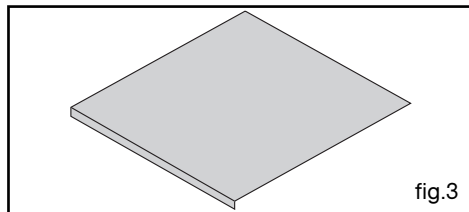


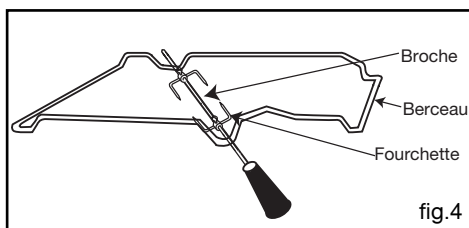
fig.3

• ACCESSOIRES

• *Tournebroche fig.4*

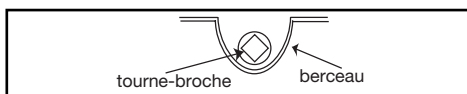
La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

- 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.



Attention

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

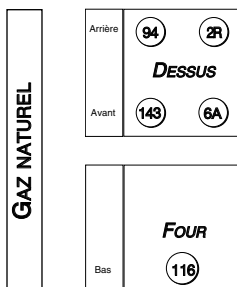
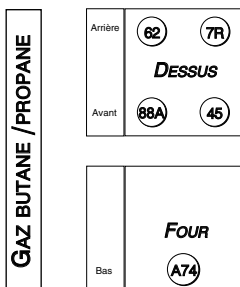
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ (modèle email réf. SCG620W)

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990	0,990	0,990	0,990
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			333	388
Brûleur Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			200	233
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Brûleur Sole (séquencée)				
Repère marqué sur l'injecteur	A74	A74	116	116
Débit calorifique nominal (kW)	2,60	2,60	2,50	2,50
Débit horaire (g/h)	189	186		
Débit horaire (l/h)			238	277
Cuisinière 4 feux gaz + sole				
Débit calorifique total (kW)	10,10	10,10	10,45	10,45
Débit maximum (g/h)	734	722		
Débit maximum (l/h)			995	1158

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

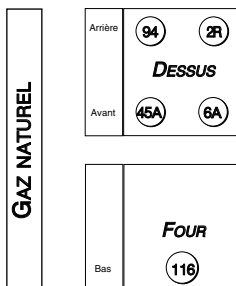
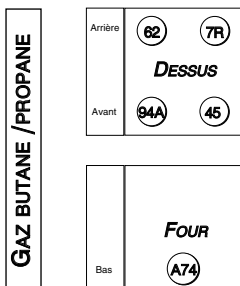


• CARACTERISTIQUES GAZ (modèle email réf. SCG630W)

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur Triple Couronne				
Repère marqué sur l'injecteur	94A	94A	45A	45A
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,700		1,450	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			343	399
Brûleur Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			200	233
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Brûleur Sole (séquencée)				
Repère marqué sur l'injecteur	A74	A74	116	116
Débit calorifique nominal (kW)	2,55	2,55	2,50	2,50
Débit horaire (g/h)	185	182		
Débit horaire (l/h)			238	277
Cuisinière 4 feux gaz + sole				
Débit calorifique total (kW)	10,05	10,05	10,55	10,55
Débit maximum (g/h)	730	718		
Débit maximum (l/h)			1005	1169

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



• **UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE**

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole "grande flamme" et le symbole "petite flamme". Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

• **Allumage avec sécurité gaz**

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet avec un verrouillage de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe très rapidement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.


La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.



Attention

Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

- Allumage intégré aux manettes :

- Appuyez sur la manette et tournez dans le sens  jusqu'à la position "grande flamme".

- Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.



Attention

- En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer la flamme en approchant une allumette du brûleur, tout en maintenant la manette du robinet correspondant ouverte en débit maximum.

- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

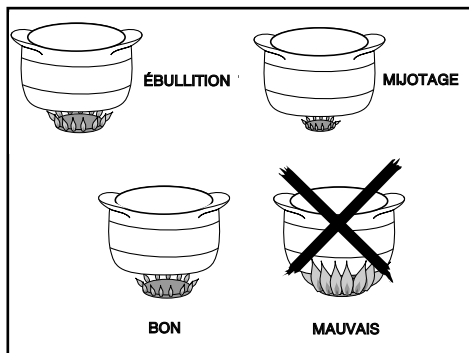
• UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE

• Conseils pour utiliser les brûleurs de table

- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

- N'employez pas de récipients avec un fond bombé, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.



- Certains appareils sont équipés d'une petite grille support, amovible, pour petite casserole. Celle-ci peut-être utilisée sur tous les foyers gaz de l'appareil.

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

PETIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	BRULEUR AUXILIAIRE
Récipients de 18 cm de diamètre et plus :	Récipients de 24 cm de diamètre et plus :	Récipients de 8 à 16 cm de diamètre et plus
SAUCES, RÉCHAUFFAGE	ALIMENTS A SAISIR	SAUCES, MIJOTAGES, TENUES AU CHAUD

En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14 et 16 cm.

SUIVANT MODELE :

GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE)	BRULEUR TRIPLE COURONNE
Récipients de 28 cm de diamètre et plus :	Récipients de 20 à 30 cm de diamètre et plus
FRITURES, ÉBULLITION	

• UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE

• Conseils pour utiliser les brûleurs de table

Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et au bon fonctionnement des éléments qui composent les brûleurs,
- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs et des chapeaux,
- de poser vos récipients sur la grille avant d'allumer avec le bouton poussoir.

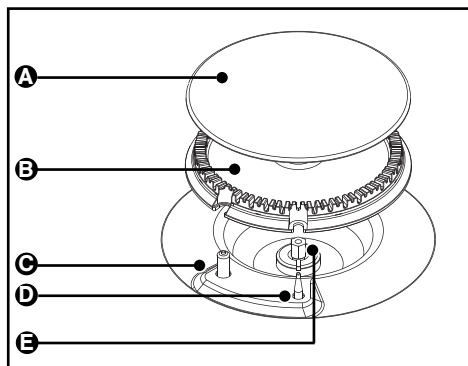
Il est recommandé de ne pas utiliser l'allumage électronique si les brûleurs ne sont pas tous en place.

- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau de doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

- L'apparition de pointes jaunes est due à la qualité du gaz utilisé mais ne dégrade en rien les performances des brûleurs.

- Le bruit généré par les brûleurs est lié à leur puissance, ce qui n'altère en rien les performances de votre table de cuisson.

- Pour faire passer vos récipients d'un brûleur à un autre, ne les faites pas glisser mais soulevez-les afin d'éviter de déplacer les grilles.



- A** Chapeau de brûleur
- B** Tête de brûleur
- C** Bougie d'allumage
- D** Thermocouple (selon modèle)
- E** Injecteur



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.

• UTILISATION DU FOUR

• *Conseils pour utiliser le four*

- Première utilisation :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four. Tout ceci est normal.

- Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

- Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

- Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.

- En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.



Attention

- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur 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 dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillérées 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 gril 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.

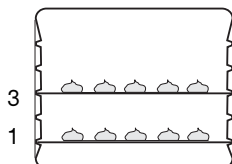
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction "cuissons multiples"

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

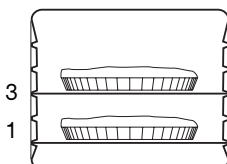
• Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps.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

Petits gâteaux



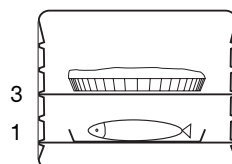
1 plat émaillé 3^{ème} gradin
1 grille avec plaque à pâtisserie au 1^{er} gradin

2 Tartes ou 2 quiches





Grille au 3^{ème} gradin
grille+plaque à pâtisserie au 1^{er} gradin

1 Poisson+1 tarte



2 Grilles

• MODES DE CUISSON DU FOUR




SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 Viandes, Poissons, Tartes	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 à froid.	- Recommandé pour les viandes, poissons, posés dans un plat en terre de préférence, les tartes. - Pizza.
 Pièces à rôtir	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 lèchefrite au gradin du bas.	- Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche. - Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. - Pour garder le fondant aux pavés de poissons.



Décongélation :

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
 - Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
 - Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...).
- Procédez avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.

• MODES DE CUISSON DU FOUR

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 Gâteaux, Brioches	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 du bas.	- Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. - Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.
 Viandes rouges, Légumes	TRADITIONNEL La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.	- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir les rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).
 Grillades, Gratins	GRIL La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	Effectuez un préchauffage de 5 minutes. Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas.	- Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

• **GUIDE DE CUISSON DU FOUR**



LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION					Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin		
VIANDES													
Rôti de porc (1 kg)	*180	2					180	2				90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1 kg)	*180	2					180	2				60-70	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2										30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			TB							50-55	
Volaille (1 kg)	180	2			TB		180	2				50-70	
Volaille grosses pièces	180	1										90-120	
Cuisses de poulet					3							15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					*210-240							3	
Côtes de bœuf (1 kg)					210-240							3	
Côtes de mouton					*270							240	
POISSONS													
Poissons grillés					4								
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2					180	2				15-20	
Poissons papillottes	*240	2-3					*210	2-3				35-45	plat en terre
LÉGUMES													
Gratins (aliments cuits)					3-4								
Gratins dauphinois	*180	2					180	2				30	
Lasagnes	*180	2					180	2				55-60	
Tomates farcies	*180	2					180	2				40-45	
DIVERS													
Brochettes					4								
Pâté en terrine	*210	2					*180	2				15-20	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					210	2				80-100	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3					*210	3				15-18	plat multitusages
Quiches	*210	2			1		180	2				30-45	moule 30 cm
Soufflé					1		180	1				50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2					180	2				40-45	
Pain	*210	1			1		*210	1				30-50	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckefen)	180	1			4-5		150	1				1-2	selon la préparation

• GUIDE DE CUISSON DU FOUR

PATISSERIES					
Biscuit de Savoire - Génoise					
Biscuit roulé	*210	3	180	1	
Brioche	*180	1	180	1	
Brownies	*180	2	180	2	
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1	
Ciafautis	*180	2			180
Crèmes	*180	2			150
Cookies - Sablés	*180	3			180
Kugelhofp			180	1	
Meringues	100	2			100
Madelines	*210	2			*210
Pâte à choux	*180	3			*180
Petits fours feuilletés	*210	3			*210
Savarin	*180	2	180	1	
Tarte pâte brisée	*210	2			210
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2			*210
Tarte pâte à la levure	*210	2			*180

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	55	75	100	125	150	180	210	240	270

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence  ou  selon modèle.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'écaboussures.
 - Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
 - En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- TB** = tourne-broche (selon modèle).



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 210°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 l

COMMENT PROCEDER ?	
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>- Il convient d'enlever du couvercle tous les produits dus à un débordement avant de l'ouvrir et de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.</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 .
Manettes de commandes	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Brûleurs à gaz	<p>- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse.</p> <p>Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils durs.</p>
Grilles support de casseroles	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'objets tranchants.



Attention

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

- 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

• **FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)**

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.

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.



Conseil

- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.



Danger

Dans ces conditions de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• 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.

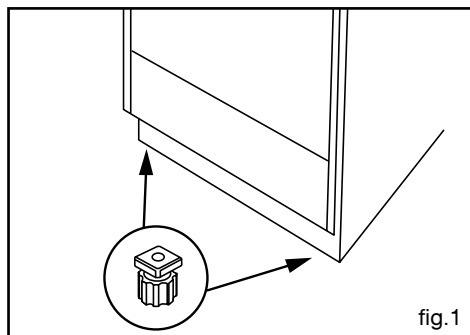


fig.1

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

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.

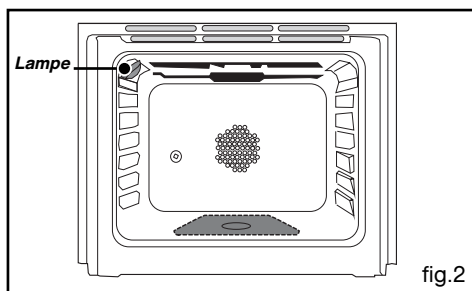


fig.2



Conseil

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

• REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

*Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRET**.*

- Parois latérales avec gradins emboutis :

Tournez la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (**Fig.1**).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (**Fig.2**).



fig.1

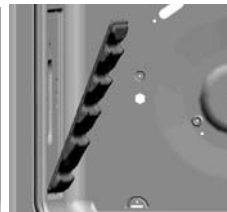


fig.2

- Remplacement de la paroi du fond

Dévissez complètement la vis (**Fig.3**) située en haut de la paroi du fond. Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

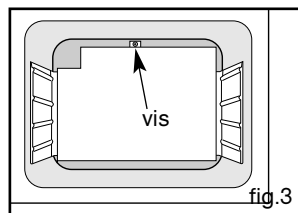


fig.3



Attention

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; 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 FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux. - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0. - La bouteille de gaz est vide 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. ➔ Vérifiez que le minuteur ou le programmateur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice). ➔ Vérifiez le raccordement gaz et électrique
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. <i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i>
L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système - Appui trop faible sur la manette 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. ➔ Suivez les conseils de l'allumage de la notice. ➔ Vérifiez la propreté des bougies. ➔ Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur. ➔ Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme.
Buées sur les vitres	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

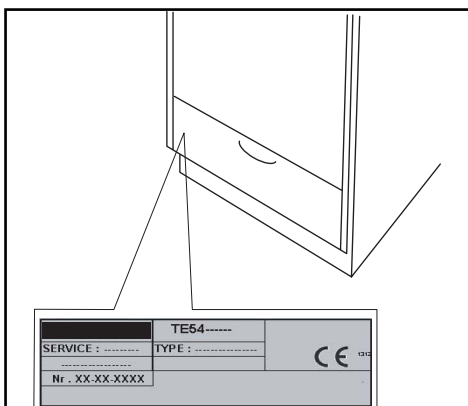
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; 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 FAUT-IL FAIRE ?
Le brûleur du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Température de cuisson déjà atteinte - Le four n'est pas en service - La bouteille est vide - Lors de la 1ère utilisation ou lors d'un changement de bouteille, l'allumage du four est plus long; le gaz doit arriver jusqu'au four. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pour vérification augmentez la température ➔ Appuyez à nouveau sur la manette allumage four ➔ Vérifiez le raccordement gaz et le niveau de la bouteille ➔ Appuyez plus longtemps sur la manette afin que le gaz arrive jusqu'aux brûleurs
Les flammes se décolent des brûleurs	<ul style="list-style-type: none"> - Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. ➔ Vérifiez la pression du gaz. ➔ Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. ➔ Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit.
Le ralenti gaz est trop fort ou les flammes s'éteignent	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à changement de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez dans la notice "Changement de gaz" que vous avez bien effectué toutes les opérations nécessaires : changement des injecteurs, réglage de la vis de débit réduit.
Votre appareil neuf fait disjoncter	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mettez hors tension les autres appareils. ➔ Vérifiez le raccordement électrique.
Les flammes sont trop petites	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Débouchez l'injecteur avec une aiguille.

• 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**.



• 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

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.