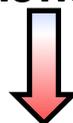




MARQUE : SAUTER
REFERENCE : SCi 60 WF1 BLANC
CODiC : 1770802

NOTICE



GUIDE D'INSTALLATION

Cuisinière Electrique ou Vitrocéramique



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	5
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	6
• Raccordement électrique _____	6
• Branchement _____	7
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation des foyers radiants et halogènes _____	8
• Utilisation de la plaque fonte _____	10
• Utilisation du four _____	11
• Accessoires _____	12
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Comment procéder ? _____	14
• Four à émail normal _____	16
• Four à émail catalytique _____	16
• Four à émail pyrolytique _____	17
5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	18
• Remplacement de la lampe du four _____	18
• Remplacement des parois catalytiques _____	19
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	22
7 / SERVICE APRES-VENTE _____	24

1 / CONSIGNES DE SECURITE

- **CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

• Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

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

- 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. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

- Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les éclaboussures excessives.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

- L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



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



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

• ENCASTREMENT

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (fig.1 et 2):

- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.

- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).

- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

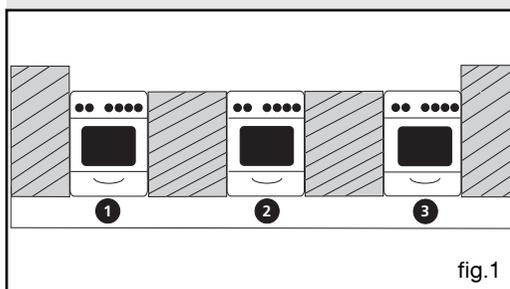


fig.1

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans cordon 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).

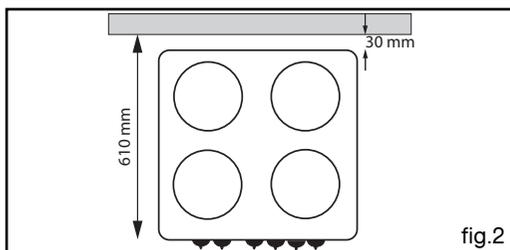


fig.2

Branchement		Monophasé	Triphasé	Biphasé
Tension du réseau		220-240 V ~	3 ph + neutre 400 V ~	2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière tout électrique ou vitro	* Section du câble Fusible	3 x 6 mm ² 32 A	5 x 1,5 mm ² 16 A	4 x 2,5 mm ² 20 A

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

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



Attention

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

• BRANCHEMENT

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).

- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Desserrez les vis du bornier

- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).

- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (fig.6).

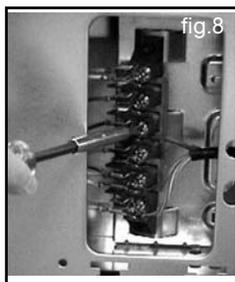
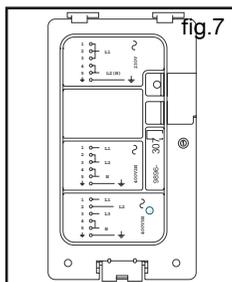
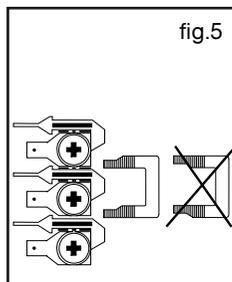
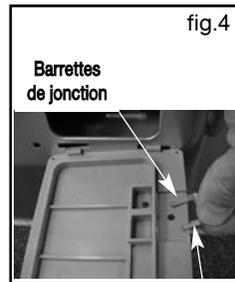
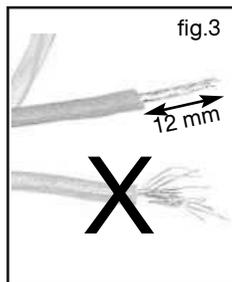
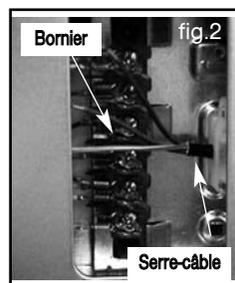
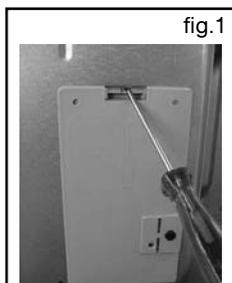
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \oplus .

- Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

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



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 de votre câble.



Conseil

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

• UTILISATION DES FOYERS RADIANTS ET HALOGENES

• *Conseils pour cuisiner économiquement sur des foyers radiants et halogènes*

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

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

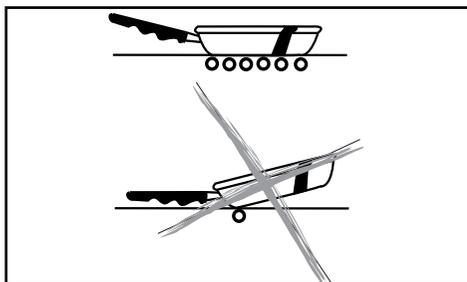
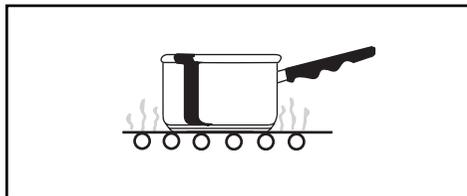
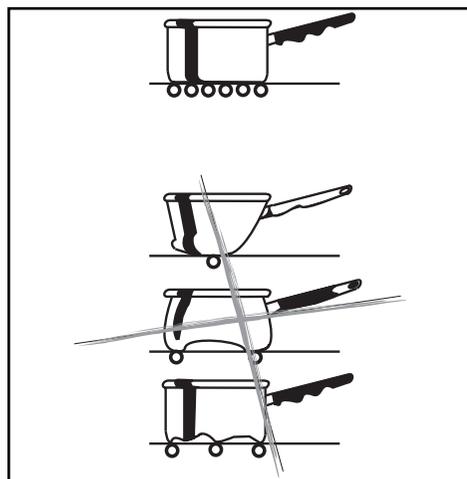
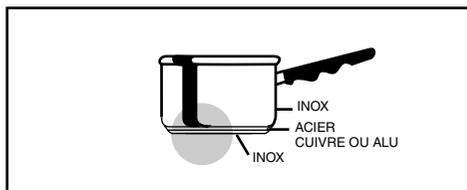
- Les performances les meilleures et la garantie de qualité dans le temps sont offertes en utilisant des casseroles dont le diamètre du fond correspond au dessin des surfaces chauffantes sur le dessus vitrocéramique.

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

- **Régulation automatique des foyers :**

Le foyer se régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



• **UTILISATION DES FOYERS RADIANTS ET HALOGENES**

- Economie d'énergie : pour finir la cuisson, mettez sur la position "0", et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (Vous ferez ainsi des économies d'énergie). Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

- Le dessus vitrocéramique chauffe à l'intérieur des zones délimitées par la sérigraphie, au-dessus des éléments chauffants. La chaleur ne se disperse pratiquement pas autour de ces zones.

- L'utilisation de la table comme planche à découper est à proscrire.

- Les cuissons directes sur la plaque sont déconseillées. Ne posez pas d'objets en plastique sur la table encore chaude.

- Ne placez pas ou ne laissez pas un récipient émaillé ou en aluminium, vide, sur une zone chauffante.

- N'employez jamais de feuille de papier aluminium, et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

- La table peut être rayée par des matériaux plus durs qu'elle, des grains de sable par exemple, apportés par des légumes et transportés par le fond des récipients.

- Les fonds d'ustensiles trop grossiers, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches sur la table.

- Evitez les projections de sucre et les débordements de sirop de sucre ou confiture, les enlever immédiatement car ils peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

• **Les voyants**

- Sur le bandeau de commande : un voyant s'allume lors de la mise en fonctionnement d'un foyer.

- Sur la vitrocéramique : si la température de surface dépasse une certaine limite, le témoin de chaleur résiduelle s'allume même après coupure du foyer. Soyez prudents car la zone de cuisson est encore chaude.



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.



Attention

- Ne regardez pas fixement un foyer halogène en fonctionnement.

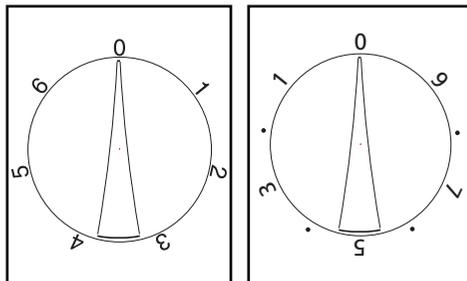
- Le plan de cuisson en verre de votre cuisinière ne doit pas être utilisé pour entreposer quoi que ce soit et notamment des récipients en matière plastique ou des feuilles d'aluminium sur la surface encore chaude.

- Si la surface est fêlée, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur. N'utilisez plus la table avant réparation.

• UTILISATION DE LA PLAQUE FONTE

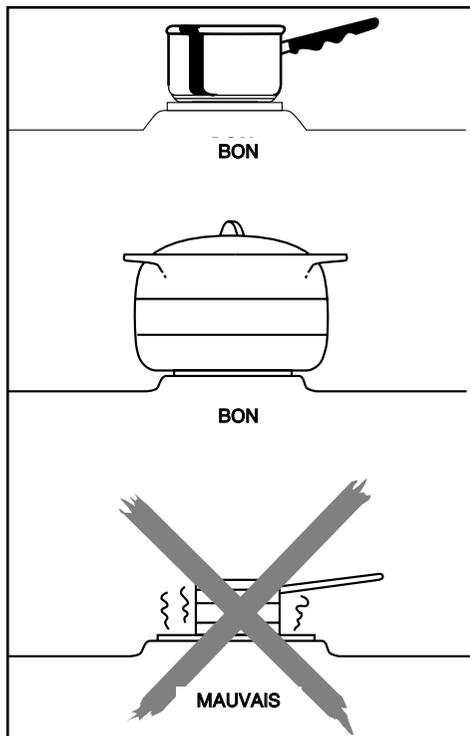
Il existe deux sortes de commandes de plaques (selon modèle) :

- plaque fonte rapide à limiteur de température avec manettes de commande repérées de 0 à 6,
- plaque fonte rapide commandée par doseur d'énergie avec manettes de commande repérées de 0 à 9.



• Conseils pour l'utilisation de la plaque fonte (suivant modèle)

- Avant la première utilisation, laissez chauffer les plaques à vide à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.
- Un voyant de mise sous tension s'allume dès qu'une plaque est en fonctionnement.
- Utilisez des récipients à fond plat qui reposeront parfaitement sur la surface du foyer :
 - en acier inoxydable avec fond épais ou sandwich,
 - en aluminium avec fond épais,
 - en acier émaillé (tôle épaisse).
- Adaptez la taille du récipient au besoin réel : le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à celui du foyer utilisé. Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.
- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur puissance douce qui maintient une légère ébullition.
- Avant la fin de cuisson, vous pouvez arrêter la plaque de cuisson en vous positionnant sur 0 ; vous bénéficiez de la chaleur accumulée dans la plaque et réalisez ainsi des économies d'énergie.
- Utilisez des récipients à fond sec pour éviter l'oxydation des plaques.



• UTILISATION DU FOUR

• *Conseils pour l'utilisation du 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.

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. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.**

- **Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée générant des éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.**

• ACCESSOIRES

(suivant modèle)

• Grille sécurité anti-basculement fig.1

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).

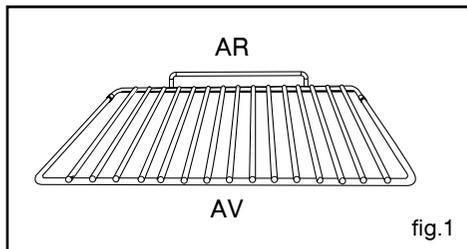


fig.1

• Grille plate fig.2

La grille plate peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner, ainsi que les grillades.

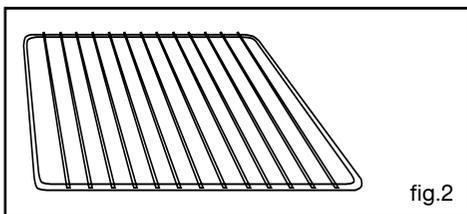


fig.2

• Plat lèchefrite multi-usages fig.3

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

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

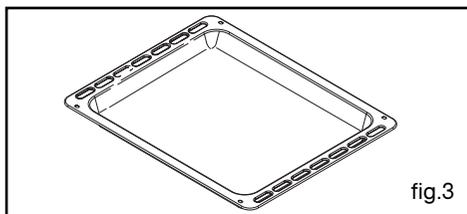


fig.3

• Plat sortant sur système coulissant fig.4

Equipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.

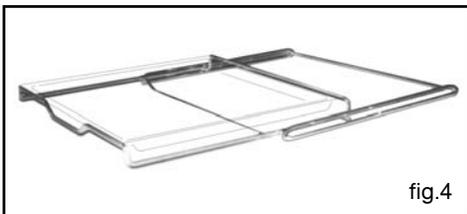


fig.4

• ACCESSOIRES

(suivant modèle)

• Plat creux fig.5

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort et en gril pulsé (selon modèle).

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

• Tournebroche (suivant modèle) fig.6

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

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

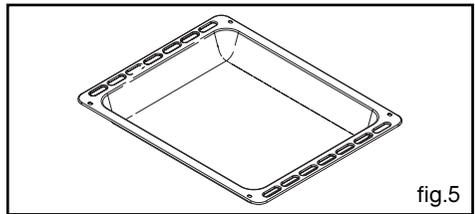
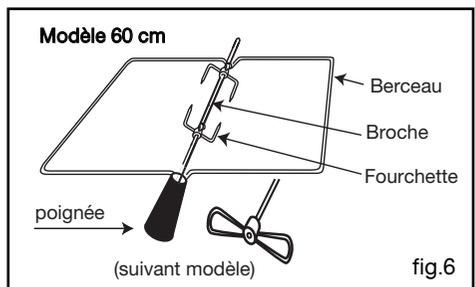
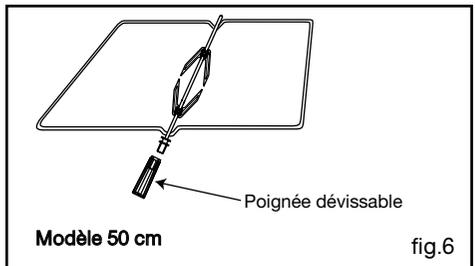
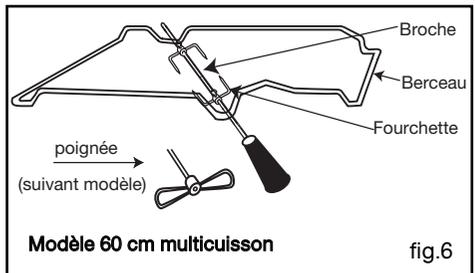
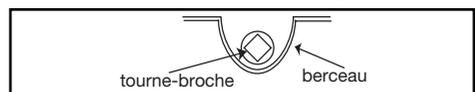


fig.5



Attention

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



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 .
Plaque fonte	<p>La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-les avec un chiffon gras.</p> <p>Maintenez la bien sèche ou légèrement graissée en cas de non utilisation prolongée.</p> <p>Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.</p>



Attention

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

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



Attention

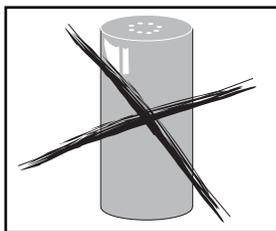
- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



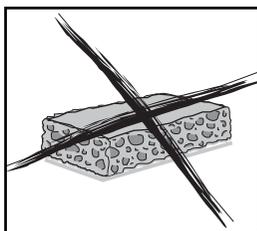
Attention

*- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière*

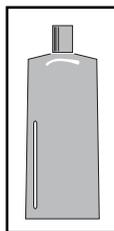
	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Foyers radiants et halogènes	SALISSURES LÉGERES : - bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	- Eponge sanitaire.
	ACCUMULATION DE SALISSURES RECUTES : - bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude. Utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponge sanitaire. - Racloir spécial verre.
	AURÉOLES ET TRACES DE CALCAIRE : - appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux. - Utilisez un produit du commerce.	- Pâte spéciale verre vitrocéramique.
	INCRUSTATIONS SUITE AUX DÉBORDEMENTS DE SUCRE, ALUMINIUM OU PLASTIQUE FONDU : - appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique.



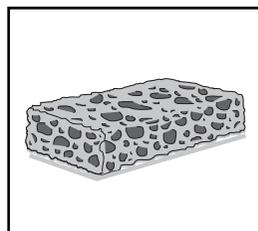
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

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.

• **FOUR A EMAIL NORMAL**

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

- Lors d'un débordement important, essayez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

• **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.



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, la porte est plus chaude qu'en usage normal, éloignez les jeunes enfants.

• FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

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

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

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.
- Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).
- En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
 - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
 - la bonne hauteur de gradin,
 - la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



Danger

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.

• PIEDS REGLABLES

(suivant modèle) fig.1

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

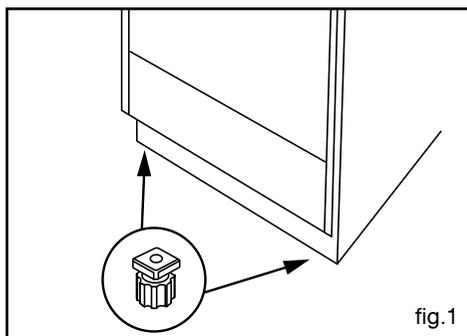


fig.1

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Danger

Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible suivant modèle :

A l'arrière de l'appareil

pour modèle 50 cm (fig. 2) :

Caractéristiques de l'ampoule :

- type sphérique diamètre 45 mm,
- 40 W,
- 220-240 V \sim
- culot E14 à vis.

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

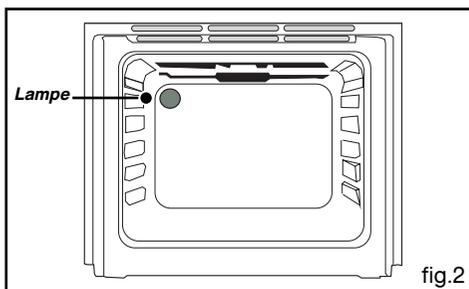


fig.2

A l'intérieur du four

pour modèle 60 cm (fig. 3) :

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 \sim
- 300°C,
- culot E14 à vis.

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

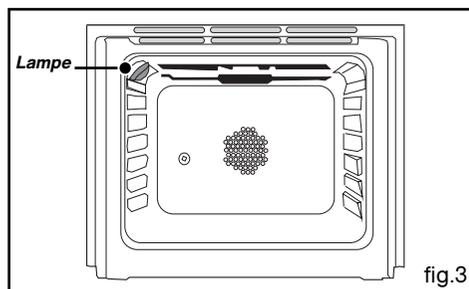


fig.3



Conseil

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

• **REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES**

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

• **Modèle 50**

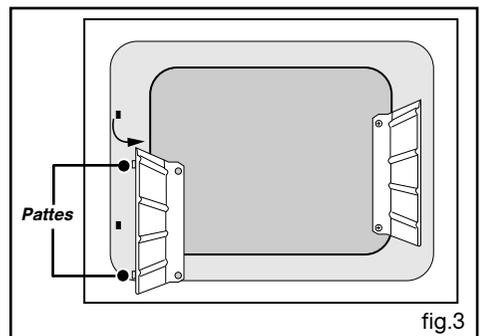
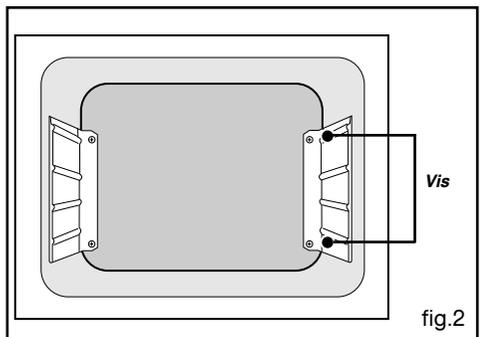
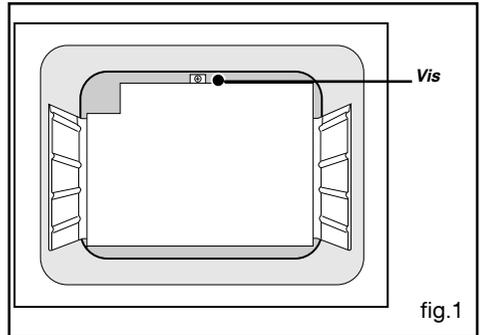
Vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

Lorsque les parois de votre four sont saturées, nous vous conseillons de les changer. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Dévissez la vis maintenant la paroi arrière de la cavité du four et retirez cette paroi (**Fig.1**).

- Dévissez les 2 vis maintenant chacune des parois latérales (**Fig.2**). Retirez les parois en les faisant pivoter autour des pattes de maintien situées à l'avant de la cavité (**Fig.3**).

- Pour mettre en place les nouvelles parois, procédez dans l'ordre inverse.



• REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

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

• Modèle 60

- 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

- Parois latérales avec gradins fils :

Décrochez le gradin fil (B Fig.4) à l'avant en le soulevant (schéma A Fig.3). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B Fig.3). Le sortir des 2 trous (C Fig.4) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirez ensuite la paroi catalytique (A Fig.4). Remplacez les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

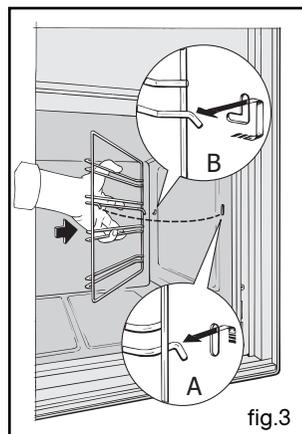


fig.3

- Remplacement de la paroi du fond

Dévissez complètement la vis (E Fig.4) située en haut de la paroi du fond (D Fig.4). Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

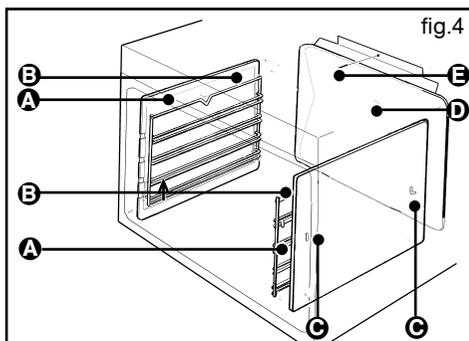


fig.4

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	- Le raccordement électrique est défectueux.	➔ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée.
	- Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0.	➔ Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
	- L'afficheur est bloqué.	➔ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez.
	- Programmeur non initialisé.	➔ Vérifiez votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	- 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.	➔ 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>
Buées sur les vitres	- Plats humides ou très froids.	➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
Fêlures sur la surface vitrocéramique.	- Chute d'objets.	➔ Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique ➔ N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.



Conseil

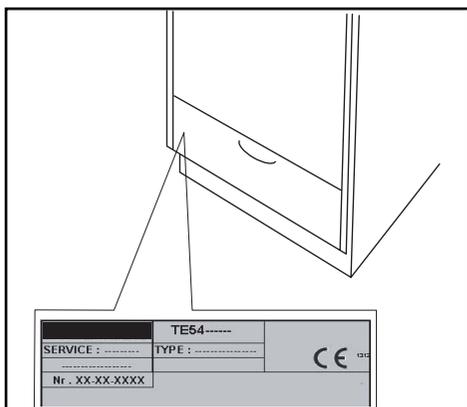
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

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 nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)	La mise en route a-t-elle été réalisée correctement. ?	➔ Vérifiez le raccordement électrique. ➔ Vérifiez que la porte est bien fermée. ➔ Vérifiez la position du sélecteur. ➔ N'arrêtez pas la pyro en cours.
	- Coupure du sélecteur EDF en cours de pyrolyse.	➔ Relancez le cycle.
Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)	- Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée, pour votre sécurité, la porte est verrouillée.	➔ Lors d'un nettoyage pyrolytique, il faut attendre que la température du four soit inférieure à 275°C, avant de pouvoir ouvrir la porte.
Votre appareil neuf fait disjoncter	- Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément.	➔ Mettez hors tension les autres appareils. ➔ Vérifiez le raccordement électrique.
Traces sur la surface vitrocéramique	- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.	➔ Voir la notice, chapitre "Comment entretenir votre cuisinière ?".

• 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**.



*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
*référence SCI60WF**

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle **cuisinière SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque SAUTER.

Sommaire

Votre cuisinière en toute sécurité	3
Comment se présente votre cuisinière ?	5
Utilisez votre cuisinière en toute simplicité	6
Quels sont les récipients les plus adaptés sur foyers induction	7
Comment utiliser les foyers induction ?	8
Comment utiliser votre programmateur ?	9
Mode de cuisson du four	17
Conseils d'utilisation du four	19
Comment entretenir votre cuisinière ?	20
Petites pannes et remèdes	24
Guide de cuisson de votre dessus à induction	25
Guide de cuisson de votre four multifonction pyrolyse	26
Service Après-Vente	28

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Votre cuisinière en toute sécurité

● A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs

Le fonctionnement de la cuisinière est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre appareil à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE) modifiée par la directive 93/68/CEE. Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre cuisinière à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



- Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique. Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur. Ne plus utiliser votre cuisinière avant changement du dessus verre.

- Le dessus de votre cuisinière ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

● Sécurité foyers induction

Un capteur surveille en permanence la température des composants de vos foyers induction. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.

● Sécurité "casserole vide"

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

● Sécurité objets métalliques

Un objet de petite dimension comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague, posé seul sur le dessus de votre cuisinière, n'est pas détecté comme un récipient. Le voyant clignote lentement et aucune puissance n'est délivrée.

● Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes. Le voyant clignote lentement durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

● Automatic stop

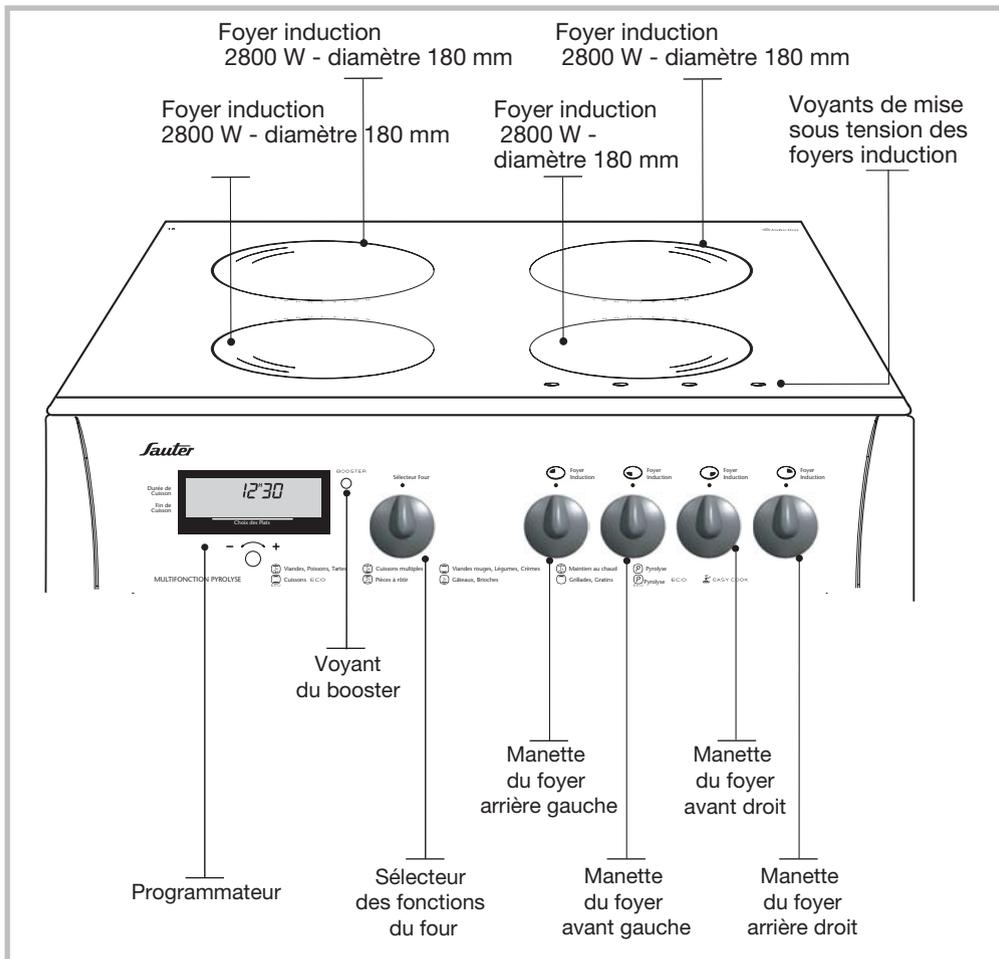
Automatic stop est une fonction de sécurité de votre cuisinière.

Elle se déclenche automatiquement si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	Puissance utilisée	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
Comprise entre :	1 et 4	8 heures
	5 et 7	2 heures
	8 et 10	1 heure

Le voyant de la zone de chauffe concernée clignote rapidement. Le clignotement restera tant que vous n'aurez pas repassé par la position "0" (arrêt) du foyer concerné, un double bip confirmera votre manoeuvre.

Comment se présente votre cuisinière ?



A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Principe de l'induction

Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière à dessus induction qui révolutionne la cuisson. Avec votre table la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, **le verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.

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

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

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

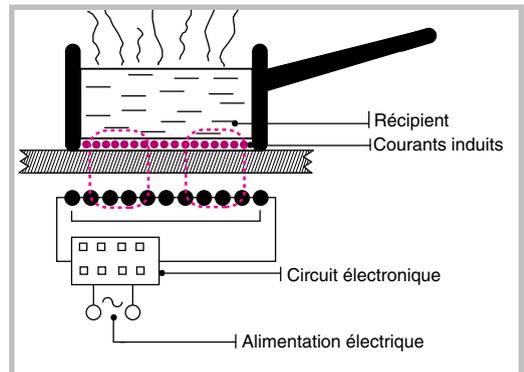
PLUS PRECIS: la table réagit immédiatement à vos commandes

PLUS SUR : température du dessus verre peu élevée.

● Principe

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

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



Quels sont les récipients les plus adaptés sur les foyers induction ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

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

Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance **4**, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant . s'il «accroche» le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Les récipients compatibles induction sont

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient (casserole, faitout, poêle, friteuse..)

- récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

En choisissant un récipient possédant le logo  sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.



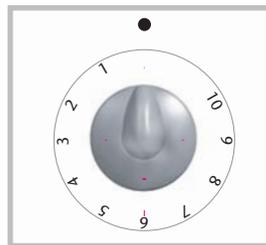
- Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie)

- Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, le voyant clignotera pour vous le signaler.

Comment utiliser les foyers induction ?

Les commandes de puissance

sont affectées à chaque foyer. Elles permettent 10 allures de chauffe ; "0" est la position arrêt ; "10" la position donnant la puissance la plus élevée.



- Mettre en marche

Repérez la manette correspondant au foyer que vous allez utiliser.

- Régler la puissance de 1 à 10

Vous pouvez à tout moment de votre cuisson modifier le réglage de la puissance de chauffe.

Vous pouvez ajuster la puissance déjà sélectionnée en tournant la manette **vers la droite pour + fort** ou **vers la gauche pour - moins fort**.

Vous pouvez réduire la puissance de la position maximale 10 à la position minimale 1.

Remarques : si un voyant de mise sous tension clignote :

- il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson,
- le récipient posé sur la zone est inadapté à la cuisson par induction (voir "Quels sont les récipients les plus adaptés sur les foyers induction ?"),
- le récipient est trop décentré par rapport à la zone de cuisson.

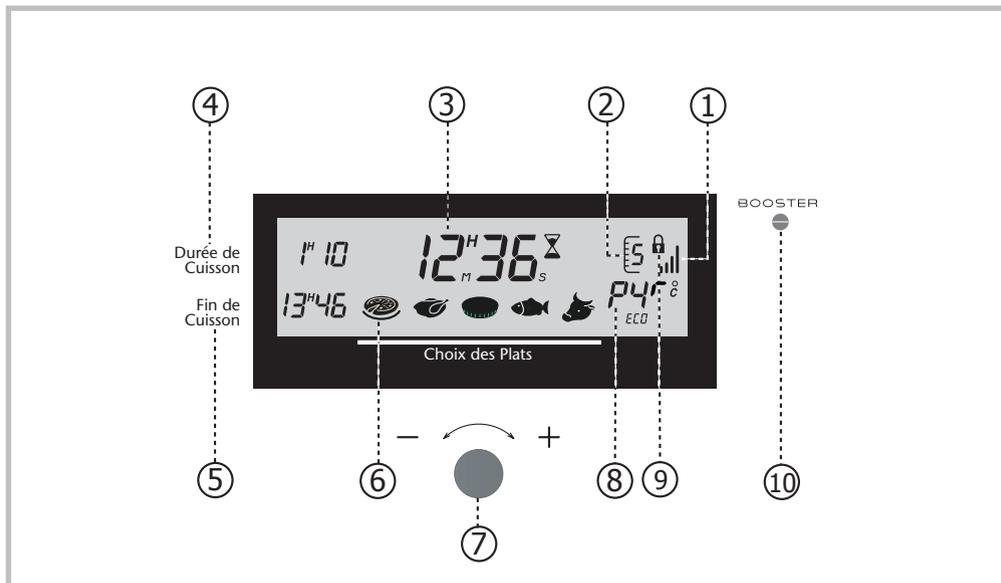
Lorsque vous utilisez l'un des foyers induction, si vous retirez votre casserole, au bout d'une minute le voyant se met à clignoter rapidement et le foyer cesse de chauffer. Pour reprendre la cuisson, il faut **impérativement remettre la manette correspondante sur la position zéro, puis, après avoir replacé la casserole sur le foyer, sélectionner la puissance de chauffe désirée.**

- Utilisation simultanée de 2 zones

Les deux zones d'un même côté de la table (gauche ou droit) disposent d'une puissance totale de 2800 W, répartie automatiquement entre l'avant et l'arrière. Ainsi, l'utilisation en puissance maximale de l'une des deux zones entraîne une auto-limitation de l'autre.

Comment utiliser votre programmateur ?

● Présentation du programmateur



① Indicateur de montée en température

⑥ Indicateur des plats EASYCOOK proposés

② Numéro du gradin sur lequel il est recommandé d'enfourner son plat

⑦ Bouton de réglage

③ Affichage des temps (heure/minutes)

⑧ Température du four /indicateur pyrolyse

④ Durée de cuisson

⑨ Indicateur de porte verrouillée

⑤ Heure de fin de cuisson

⑩ Voyant du booster

Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

● A la mise sous tension

- Réglez l'heure en tournant le bouton de réglage (**fig. A**). (La vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure).



L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage de l'heure ne clignote plus (**fig. B**).

Exemple : 12h30.



● Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de l'heure (**fig. C**).



- L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

- Pour le réglage, tournez le bouton de réglage de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée (**fig. D**).



- L'heure se valide automatiquement au bout de quelques secondes.



- Lors d'un réglage d'un paramètre du four, celui-ci clignote. Pour revenir à l'affichage normal de l'heure, attendez quelques secondes.

Comment faire une cuisson immédiate ?

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

- Choisissez le mode de cuisson en tournant le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix (**fig. A**).

Exemple : position  "Viandes, Poissons, Tartes".



- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (**fig. B**).

Exemple : gradin 1 ou 2 conseillé.



- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi : 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton de réglage (**fig. C**).

Exemple : position  ajustée à 190°C.



La validation du réglage de température se fait automatiquement après quelques secondes.

Après ces actions le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four .

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



- Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

Comment programmer une cuisson ? (suite)

● Avec un départ différé (heure de fin choisie)

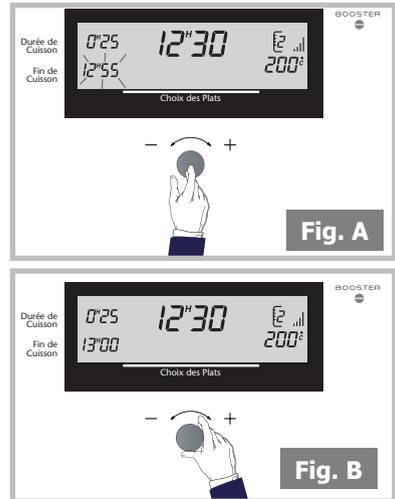
- Procédez comme dans le paragraphe **“Avec un départ immédiat”** puis appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu’au clignotement de l’heure de fin de cuisson (**fig. A**).

- Ajustez l’heure de fin de cuisson souhaitée en tournant le bouton de réglage (**fig. B**).

Exemple : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00. Quand votre cuisson est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur **“0”**.

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



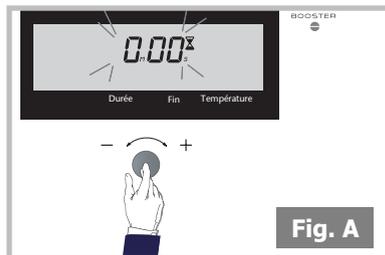
Il est possible :

- de modifier à tout moment la durée de cuisson,
- d’annuler à tout moment la programmation en remettant la valeur de la durée à 0.00.

Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four, permettant de décompter un temps.

- Appuyez une fois sur le bouton de réglage afin de faire clignoter la minuterie (**fig. A**).



- Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes) (**fig. B**).

Exemple : 2 min



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips pour vous avertir.

- Pour arrêter la minuterie, tournez le bouton de réglage et l'horloge réapparaît (**fig. C**).



Comment faire une cuisson économique*?

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

La position "ECO" est utilisée pour l'étiquetage énergétique.

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

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO"  (fig. A).

L'indicateur "ECO" s'allume dans l'afficheur.

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (fig. B).

Exemple : gradin 2 conseillé.

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C. Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton de réglage. (fig. C).

Exemple : position ajustée à 190°C.

Après ces actions, le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.



- Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

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

La fonction "BOOSTER"

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

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

Aussi, dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le voyant "BOOSTER" s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

Nota : la fonction "BOOSTER" est active pour les fonctions :

-  "Viandes, Poissons, Tartes",
-  "Cuissons multiples",
-  "Viandes rouges, Légumes",
-  "Gâteaux, Brioches".

Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE EN °C		
				mini	préco	Maxi
<p>* </p> <p>VIANDES, POISSONS, TARTES</p>	<p>TRADITIONNEL PULSÉ</p> <p>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés à froid.</p>	<p>- Recommandé pour les Viandes, Poissons, Tartes, posés dans un plat en terre de préférence.</p> <p>- Pizza.</p>	35	200	275
<p>* </p> <p>CUISSONS ECO</p>	<p>TRADITIONNEL ECO</p> <p>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.</p>	<p>Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.</p>	<p>- Nota : toutes les cuissons se font sans préchauffage.</p>	35	200	275
<p></p> <p>CUISSONS MULTIPLES</p>	<p>TRADITIONNEL PULSÉ</p> <p>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.</p>	<p>- Après avoir effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.</p>	35	180	275
<p></p> <p>PIECES À ROTIR</p>	<p>GRILPULSÉ + TOURNEBROCHE</p> <p>La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Préchauffage inutile. Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche-frite au gradin du bas.</p>	<p>- Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche.</p> <p>- Pour saisir et cuire à cœur les gigot, côtes de boeuf.</p> <p>- Pour garder le fondant aux pavés de poissons.</p>	180	200	230

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

Modes de cuisson du four (suite)

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE EN °C		
				mini	préco	Maxi
 VIANDES ROUGES, LÉGUMES, CREMES	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...).	35	240	275
 GATEAUX, 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.	35	205	275
 MAINTIEN AU CHAUD	MAINTIEN AU CHAUD Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	Maintien au chaud.	- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).	35	80	100
 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.	180	275	275

Conseils d'utilisation du four

Cuisson des viandes

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

Cuisson des légumes

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

Cuisson des pâtisseries

● **Choix des moules :**

Évitez 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.



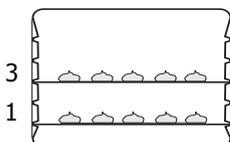
Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction "cuissons multiples"

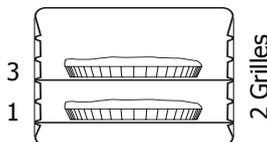
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

● 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 défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

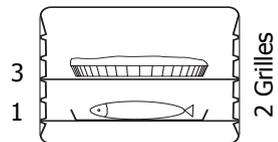
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



Comment entretenir votre cuisinière ?

La fonction pyrolyse

● Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

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

● Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

- Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

- Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse :

- **Un cycle économique** (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h00). Ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard.

- **Un cycle standard** (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette «sélectionneur de fonctions» sur "0".

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



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

La fonction pyrolyse (suite)

● Faire une pyrolyse immédiate

- Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

- Positionnez la manette "sélecteur de fonctions" sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO" (**fig. A**).

La durée de la pyrolyse est de 2 heures en "PYRO ECO" ou 2 heures 30 en "PYRO" (**fig. B**). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

Le **pyr** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou PYRO ECO).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur

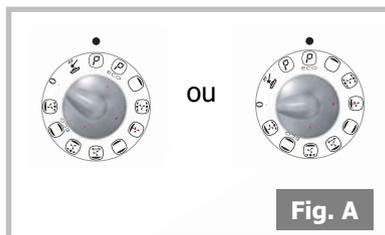
et vous indique que la porte est verrouillée (**fig. C**).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique (**fig. D**).....>

Quand le cadenas n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position "0" pour effacer les instructions de réglage (**fig. E**).

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



- Avant d'effectuer la pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

La fonction pyrolyse (suite)

● Faire une pyrolyse différée

- Suivez les instructions décrites dans le paragraphe **“Faire une pyrolyse immédiate”**.

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu’au clignotement de la fin de cuisson (**fig. A**).

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

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster l’heure de fin souhaitée (**fig. B**).

Exemple : fin de pyro à 4 heures.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différée pour qu’elle se termine à 4 heures.

Quand votre pyrolyse est terminée, ramenez le sélecteur de fonctions sur **“0”** pour effacer les instructions de réglage.



Comment changer les ampoules ?

Les ampoules se situent au plafond de la cavité de votre four.

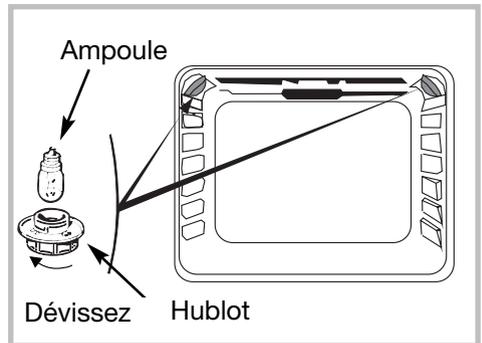
⚠ Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- culot E 14

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



Comment entretenir votre cuisinière

● Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients :

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur le dessus de votre cuisinière.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

● Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le tiroir situé au-dessous du four, vos produits **d'entretien ou inflammables**.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Mettre des casseroles sur votre cadre.

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

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

Utiliser de nettoyeur vapeur.

Le dessus de votre cuisinière se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

Petites pannes et remèdes

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 ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	RIEN : voir chapitre remarques raccorde-ment.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccorde-ment ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre cuisinière fonctionne.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre cuisinière.	Refroidissement de l'élec-tronique.	C'est normal
La cuisinière ne fonctionne pas. Les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défec-tueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La cuisinière s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisa-tion et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  , ou F7 s'affichent.	- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	Nettoyez ou enlevez l'ob-jet et relancez la cuisson.
La cuisinière ne fonctionne pas , un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionne-ment une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier conti-nuent de clignoter.	Le récipient que vous utili-sez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre infé-rieur à 12 cm (10cm sur foyer 160)	Voir casserolerie
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient	A forte puissance ce phé-nomène est normal avec certains types de casse-roles.il n'y a aucun dan-ger pour la table
La cuisinière dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heu-re avec une casserole pleine d'eau

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Guide de cuisson de votre dessus à induction

Selon le type de cuisson, on peut avoir plusieurs modes de réglages. Exemple pour les PÂTES : ébullition de l'eau **repère 10**, introduction des pâtes et reprise de l'ébullition **repère 7**, cuisson **repère 6**.

PREPARATIONS	SAISIR/CUIRE		CUIRE/DORER				CUIRE/MIJOTER	
	PORTER À ÉBULLITION		ÉBULLITION PETITS BOUILLONS					
SOUPES BOUILLONS POTAGES EPAIS	10	7				3	2	
POISSONS COURT-BOUILLON SURGELES	10	7	6	5	5			
SAUCES ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)		7		5	4	3	2	
LEGUMES ENDIVES, EPINARDS LEGUMES SECS, POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLEES POMMES DE TERRE SAUTEES DECONGELATION DE LEGUMES	10	7	6	6	3	3		
VIANDES VIANDES PEU EPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)	9 - 8		6					
FRITURE FRITES SURGELEES FRITES FRAICHES	10							
VARIANTES AUTO-CUISEUR COMPOTES CREPES CREME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PATES PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ CREOLE RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD	10			5 (DES LE CHUCHOTEMENT)	4			
				5				
				5		3	2	
			6					
			6					
			6					
	10	7	6	5				
	10	7	6			3	2	1
			6					

Guide de cuisson de votre four

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	indications	
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C			Gratin
VIANDES											
Rôti de porc(1kg)	200				180	2				90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200				180	2				60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240					2				30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	220	2		180	2				50-55	
Volaille (1 kg)	200					2				50-70	
Volaille grosses pièces	180					1				90-120	
Cuisses de poulet		*220	3							15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau		*220-240	3							15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)		*220-240	3-4							25-30	
Côtes de mouton		*275	4							10-20	
POISSONS											
Poissons grillés	*200	*275	4		180	2				15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*220				*200	2-3				35-45	plat en terre
Poissons papillottes										10-15	
LÉGUMES											
Gratins (aliments cuits)		*275	3-4							220	
Gratins dauphinois	*200				180	2				30	
Lasagnes	*200				180	2				55-60	
Tomates farcies	*200				180	2				40-45	
DIVERS											
Brochettes		*275	4							15-20	
Pâté en terrine	*200				*180	2				80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210				200	2				30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220				*200	3				15-18	plat multiusages
Quiches	*210				200	2		1		30-45	moule 30 cm
Soufflé					180	1		1		50	moule 21 cm
Tourtes	*200				180	2		1		40-45	
Pain	*220				*200	1		1		30-50	* en sur la grille
Pain grillé										1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	*275	4-5		165	1				90-180	

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche

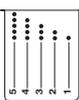
Guide de cuisson de votre four (suite)

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE			CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications		
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin			Thermostat	°C
PÂTISSERIES													
Biscuit de Savoie - Génoise													
Biscuit roulé	*220	3											
Brioche	*180	1											
Brownies	*180	2											
Cake - Quatre-quarts	*180	1											
Clafoutis	200	2											
Crèmes	165	2											
Cookies - Sablés	*200	3											
Kugelhoppf													
Meringues	100	2											
Madeleines	*220	2											
Pâte à choux	*200	3											
Petits fours feuilletés	*220	3											
Savarin	*180	2											
Tarte pâte brisée	*210	2											
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2											
Tarte pâte à la levure	*210	2											
EQUIVALENCE : CHIFFRE													
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	maxi			
°C	40	65	100	150	165	180 - 200	210 - 220	240	275				

Volume utile : 50,4 l

*Préchauffez à la température indiquée.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRILL, 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.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

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

Service Après-Vente

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

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

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

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirez le tiroir).

Sauter

BRANDT APPLIANCES SAS
7 RUE HENRI BECQUEREL
92500 RUEIL MALMAISON

N° de série

REF.

TYPE