



MARQUE: SAUTER

REFERENCE: VMP 30 C CHAMOIS

CODIC: 1567292

# **LES CUISINIÈRES TOUT ÉLECTRIQUE OU A DESSUS VITROCÉRAMIQUE**

## **NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**

### SOMMAIRE

#### POUR L'UTILISATEUR

- *Recommandations pour l'utilisation des foyers et des plaques . . . . . p. 2*
- *Recommandations pour l'utilisation du four . . . p. 2*
- *Fonctionnement des foyers radiants et halogènes . . . . . p. 2*
- *Conseils pour l'utilisation des foyers radiants et halogènes. . . . . p. 2*
- *Fonctionnement des plaques fonte . . . . . p. 3*
- *Conseils pour l'utilisation des plaques fonte . . . p. 3*
- *Fonctionnement du four . . . . . p. 3*
- *Sécurité enfant . . . . . p. 3*
- *La casserolierie. . . . . p. 4*
- *Entretien général . . . . . p. 4*
- *Nettoyage du four. . . . . p. 5*
- *Interventions réalisables par l'utilisateur. . . . . p. 6*

#### POUR L'INSTALLATEUR

- *Conditions réglementaires d'installation. . . . . p. 7*
- *Raccordement électrique . . . . . p. 7*
- *Branchement de l'appareil. . . . . p. 7*
- *Quelques conseils et astuces . . . . . p. 8*
- *Service Après-Vente . . . . . p. 8*

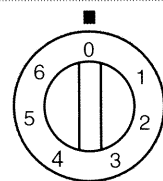
## Fonctionnement des foyers radiants et halogènes

**LES FOYERS RADIANTS** sont constitués de résistances chauffantes boudinées, de forme circulaire ou autre.

**LES FOYERS HALOGENES** sont constitués de lampes contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température ; ces lampes sont entourées d'une résistance chauffante circulaire.

■ Tous les foyers sont de type à "limiteur de température" ; la puissance du foyer sera limitée si la température dépasse la valeur admissible pour le dessus vitrocéramique.

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



■ **Les voyants**

Sur la vitrocéramique : si la température de surface dépasse une certaine limite, le témoin de chaleur résiduelle s'allume même après coupure du foyer radiant.

**Soyez prudents car la zone de cuisson est encore chaude.**

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

## Conseils pour l'utilisation des foyers radiants et / ou halogènes

### REMARQUES POUR CUISINER ECONOMIQUEMENT SUR DES FOYERS RADIANTS ET HALOGENES

■ 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 plus facilement 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 représentant chaque surface chauffante 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.

### PRECAUTIONS D'UTILISATION

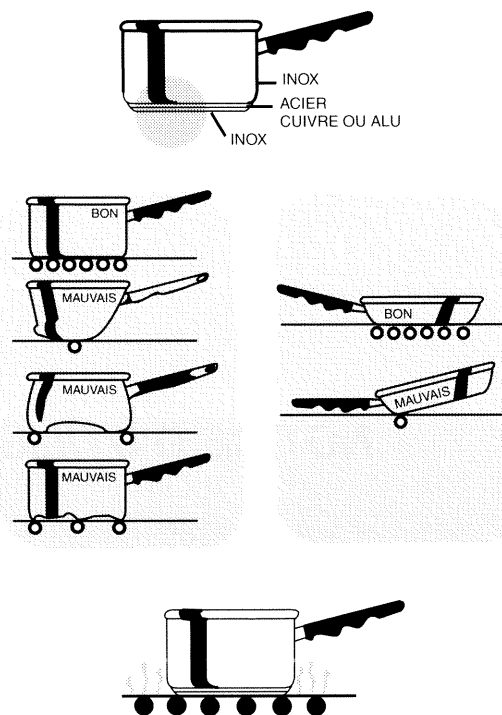
● La table chauffe à l'intérieur des zones délimitées par la sérigraphie, au-dessus des éléments chauffants. La chaleur ne se disperse pratiquement pas autour de ces zones.

● L'utilisation de la table comme planche à découper 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 d'aluminium, et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.



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

● 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.

**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.**

# Pour l'utilisateur

## Fonctionnement des plaques fonte

Il existe deux sortes de commandes de plaques :

- 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 11.

## Conseils pour l'utilisation des plaques fonte

- 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.

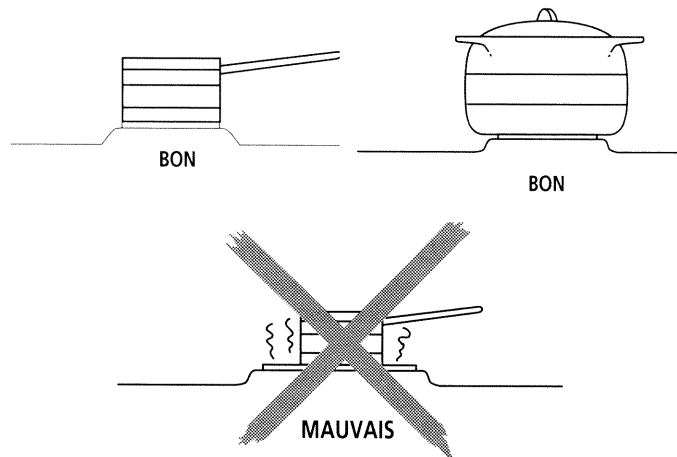
Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur puissance douce qui maintient une légère ébullition.

■ En coupant le courant avant la fin de cuisson, 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.

Avant la première utilisation, laissez chauffer les plaques à vide à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.

**REMARQUE :** Un voyant de mise sous tension s'allume dès qu'UNE plaque est en fonctionnement.



## Fonctionnement 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. 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 à la première chauffe du four.

### CONSEILS DE CUISSON :

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. Avant d'effectuer une cuisson, consultez ce guide pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casseroles.

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.

Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une

température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

### RECOMMANDATIONS :

- 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.
- La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

## Sécurité enfant (suivant modèle)

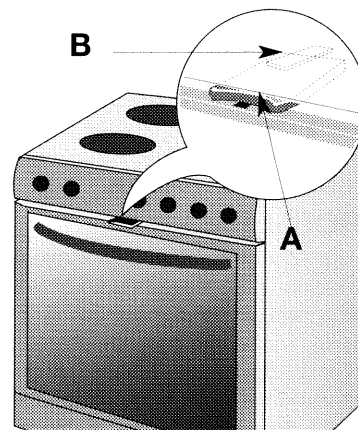
**Vous avez choisi la sécurité enfant :**

- 1 - Ouvrez la porte.
- 2 - Soulevez la butée **B** et poussez vers la droite le "cliquet" **A** de la sécurité enfant.
- 3 - Refermez votre porte et vérifiez si votre système "sécurité enfant" est bien enclenché : la porte du four ne peut alors s'ouvrir qu'en appuyant en même temps sur le cliquet **A** de sécurité.

**Vous voulez neutraliser la sécurité enfant :**

- 1 - Ouvrez la porte.
- 2 - Soulevez la butée **B** et poussez vers la gauche le "cliquet" **A** de la sécurité enfant.
- 3 - Refermez votre porte et vérifiez qu'elle s'ouvre sans appuyer sur le "cliquet" de la sécurité.

Un dispositif complémentaire de protection permettant d'éviter le contact avec la porte du four est disponible auprès du Service Après-Vente constructeur. Ce dispositif devrait être mis en place en cas de présence éventuelle de jeunes enfants.



# Pour l'utilisateur

## La casseroleserie

Certains modèles d'accessoires ci-dessous sont spécifiques à certains appareils.

### GRILLE PLATE

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.

### PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (suivant modèle)

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

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

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

### TOURNEBROCHE (suivant modèle)

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 ;
- enfitez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfitez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- placez la broche sur son berceau ;
- 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 les jus de cuisson.

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

### PLAT CREUX (suivant modèle)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en grill fort ou grill 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).

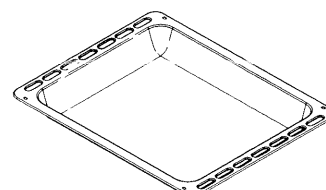
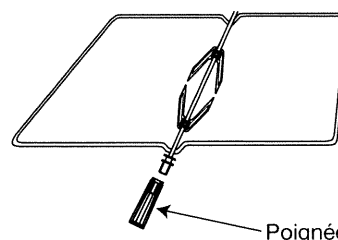
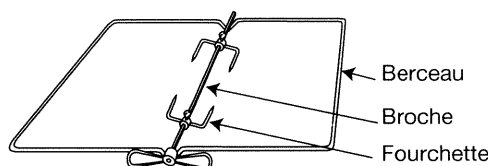
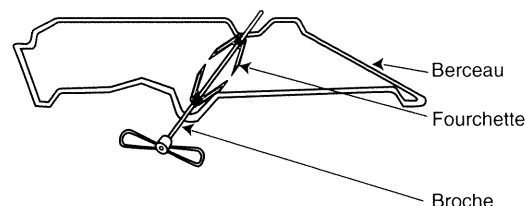
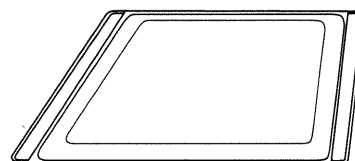
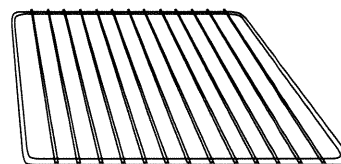
Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

### PLAT SORTANT SUR SYSTÈME COULISSANT (suivant modèle)

Équipé d'un plat à gâteaux, le système coulissant permet de sortir COMPLETEMENT 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.

**ATTENTION** Après une cuisson ne prenez pas à main nue la casseroleserie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...)



## Entretien général

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

**De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

### CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée 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...).

**Avant d'ouvrir le couvercle, ôtez de celui-ci tous les produits dûs à des débordements. Ne le refermez pas tant**

**que le dessus de la cuisinière est encore chaud.**

Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

### VITRE DE PORTE DE FOUR

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

### MANETTES DE COMMANDES

Les manettes de commandes s'enlèvent en les tirant vers soi, sauf contre-indication figurant sur l'appareil. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.

## Entretien général (suite)

### PLAQUES FONTES

Les plaques chauffantes sont protégées par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-les avec un chiffon gras.

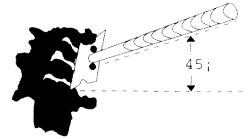
Maintenez-les bien sèches ou légèrement graissées en cas de non utilisation prolongée. Si les plaques viennent à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.

### FOYERS RADIANTS ET HALOGENES

Procédez au nettoyage dès que la table est refroidie à l'aide d'une crème douce (genre CIF ammoniacal) et d'un tampon spécial sanitaire (genre Scotch Brite sanitaire blanc). Rincez et essuyez avec un chiffon de papier sec et propre.

S'il y a eu débordement, retirez d'abord ce qui s'enlève facilement, puis au moyen d'un grattoir à lame de rasoir convena-

blement inclinée, sans appuyer, détachez et retirez les parties les plus adhérentes. Détrempez ce qui reste puis procédez comme indiqué ci-contre.



Les poudres récurantes ainsi que la laine d'acier (genre VIM, BREF, AJAX), les éponges abrasives (genre Scotch Brite vert) ne doivent absolument pas être utilisées ; elles provoquent de fines rayures qui, ensuite, retiennent le tartre et les salissures.

N'employez pas de produits nettoyants pour four (genre DECAP-FOUR) ; ils sont caustiques et peuvent attaquer la vitrocéramique. Evitez d'utiliser un foyer s'il n'a pas été nettoyé, sinon les salissures cuites à nouveau seront plus difficiles à éliminer au prochain nettoyage.

N'employez pas d'éponge sale ou d'éponge à vaisselle ; elle risquerait de laisser sur le dessus un film d'eau chargée de détergent qui pourrait tacher la table.

## Nettoyage du four

### FOUR A EMAIL NORMAL

Nettoyez les parois avec un chiffon imprégné 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, essuyez-le si possible 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 (AUTODEGRAISSANT)

**Comment fonctionne votre four 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.

**Conseils :**

- Nous vous recommandons fortement :
  - de ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants ;
  - de ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.
- Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée d'où éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.
- 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.

■ **Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal ; éloignez les jeunes enfants.**

### FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

**Comment fonctionne votre four pyrolytique :**

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

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

**Recommandations :**

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).

**ATTENTION : Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et les enfants doivent être éloignés.**

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.

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

## POURQUOI FAIRE UNE PYROLYSE :

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

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.

## QUAND FAIRE UNE PYROLYSE :

<b>CUISSONS PEU SALISSANTES</b>	BISCUITS LÉGUMES PATISSERIES QUICHES, SOUFFLÉS...	CUISSONS SANS ECLABOUSSURES : UNE PYROLYSE N'EST PAS JUSTIFIÉE
<b>CUISSONS SALISSANTES</b>	VIANDES, POISSONS (DANS UN PLAT) LÉGUMES FARCIS	LA PYROLYSE PEUT SE JUSTIFIER TOUTES LES 3 CUISSONS
<b>CUISSONS TRÈS SALISSANTES</b>	GROSSES PIÈCES DE VIANDES A LA BROCHE	LA PYROLYSE PEUT SE FAIRE APRÈS UNE CUISSON DE CE TYPE, SI LES PROJECTIONS ONT ÉTÉ IMPORTANTES

## Nettoyage du four (suite)

### CONSEILS :

Afin de limiter les projections excessives, vérifiez :

- la bonne position conseillée dans votre guide 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 température du thermostat. **Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.**

### PRECAUTIONS AVANT DE DEBUTER LA PYROLYSE

Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolierie.

Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.

## Interventions réalisables par l'utilisateur

### PIEDS REGLABLES (suivant modèle)

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.

### REPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

**ATTENTION : débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.**

La lampe est accessible suivant modèle :

#### ■ à l'arrière de l'appareil :

Elle est du type sphérique diamètre 45 mm, culot E 14 à vis, puissance 40 W .

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

#### ■ à l'intérieur du four :

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 E 14 à vis.

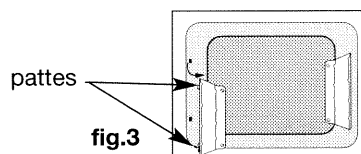
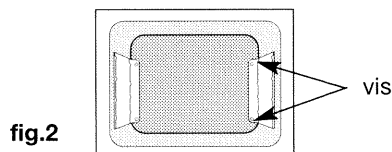
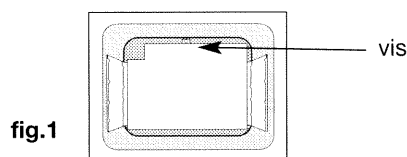
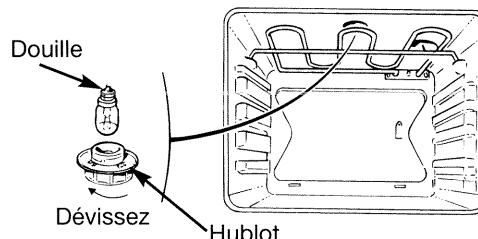
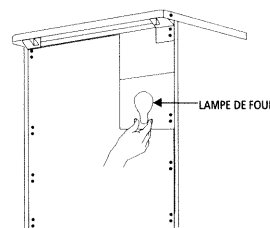
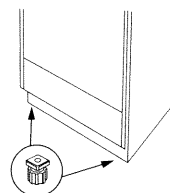
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

*Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.*

### REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (suivant modèle) :

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

1. Dévissez la vis maintenant la paroi arrière de la cavité du four et retirez cette paroi (**fig.1**).
2. 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**).
3. Pour mettre en place les nouvelles parois, procédez dans l'ordre inverse.



# Pour l'installateur

## Conditions réglementaires d'installation

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

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière :

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable).

## Raccordement électrique

### CORDON D'ALIMENTATION NON LIVRÉ

Les appareils sont livrés sans cordon.

Le raccordement au réseau s'effectue par un câble de type H 05 RRF et une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

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). Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon

### Encastrement :

Cote de profondeur d'encastrement : 610 mm.

Vous devez impérativement respecter la cote de 30 mm entre le mur et l'appareil couvercle fermé.

Les meubles adjacents ne doivent pas être plus hauts que la cuisinière.

que la fiche de prise de courant soit accessible.

Si l'isolation des conducteurs d'alimentation d'un appareil destiné à être raccordé de façon permanente aux canalisations fixes peut venir en contact avec des parties ayant un échauffement supérieur à 50 K, l'appareil doit être connecté avec des connecteurs ayant une température appropriée.

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

BRANCHEMENT		MONOPHASE	TRIPHASE 3 ph + neutre	BIPHASE 2 ph + neutre
Tension du réseau		230 V~	400 V~	400 V~
Cuisinière tout électrique et vitro	*Section du câble	3 x 6 mm	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	Fusible	32 A	16 A	20 A

\* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335.2.6.

**NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'ACCIDENT CONSÉCUTIF À UNE MISE À LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE**

## Branchement de l'appareil

**ATTENTION ! SUIVEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER UN BON RACCORDEMENT. UN MAUVAIS BRANCHEMENT PEUT AMENER DES RISQUES D'ÉCHAUFFEMENT DANGEREUX AU NIVEAU DE VOTRE CÂBLE.**

- 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).
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm.
- Torsadez soigneusement les brins (fig. 2).
- Desserrez les vis du bornier.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau précédent pour le choix de la section du câble).
- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir.
- Les positionner dans le sens indiqué fig. 3
- Se référer au schéma gravé sur la trappe fig.4 pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction.
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe fig. 4 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 ⊕.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.
- Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement et le positionnement des barrettes.

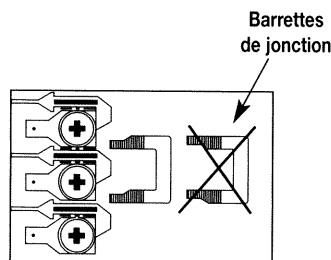
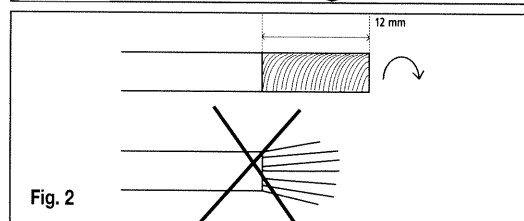
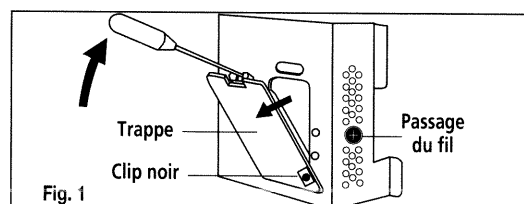


Fig. 3

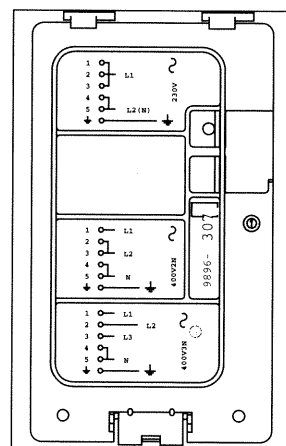


Fig. 4

Trappe



# Quelques conseils et astuces


Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il y ait une panne. Dans tous les cas vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
● <b>Votre four ne chauffe pas.</b>	- Le raccordement électrique est défectueux - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0.	- Vérifiez le raccordement électrique. - Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. - Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
● <b>Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important.</b>	- 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 à titre indicatif sur le guide de cuissons. - Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. <b>Nota :</b> Il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.
● <b>Buées</b>	- Plats humides ou très froids.	- Pour des cuissons très humides (ex. : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage à température de cuisson ; ceci afin d'éviter les condensations sur les surfaces vitrées froides.
● <b>Fêlures sur la surface vitrocéramique</b>	- Chûte d'objets.	- Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation. - N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.
● <b>Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas. (Suivant modèle).</b>		- Vérifiez le raccordement électrique. - Vérifiez que la porte est bien fermée. - Vérifiez la position du sélecteur. - N'arrêtez pas la pyro en cours.
● <b>Il est impossible d'ouvrir la porte. (modèle pyrolytique).</b>	- Suite à un nettoyage pyro, la température du four est encore élevée.	- Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension. - Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 275°C.
● <b>Votre appareil neuf fait disjoncter.</b>	- Sur les nouvelles installations électriques, les normes ont évolué.	- Testez votre appareil en l'utilisant seul. - Vérifiez le raccordement électrique.
● <b>Traces sur la surface vitrocéramique.</b>	- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.	- Voir la notice, chapitre nettoyage.

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

## Service Après-Vente

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

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

Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible, porte ouverte, dans le coffre de l'appareil ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle).

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.



A lire

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

**Veillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint 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.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

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

9961-8601- 09/00

87x 3469