MARQUE: SIEMENS

REFERENCE: ER 15053 EU INOX

CODIC: 1523937



E-Nr ER15023EU /01 FD 8204/0032

ER15023EU

Siemens - Electrogeräte GmbH
Hochstrasse 17
81669 München

SIEMENS

Cod. 22.100.643

Plano 544000000000719

CONTENU

Avertissements de Sécurité 31

Ainsi se présente votre nouvelle Plaque de Cuisson 33

Brûleurs à Gaz 34

Diamètres récipients conseillés 35

Conseils pour Cuisiner 36

Plaques électriques 36

Avec régulateur continu d'énergie 37

Avec commutateur 38

Avertissements d'Utilisation 39

En ce qui concerne la manière de cuisiner 39

En ce qui concerne le nettoyage et la conservation 40

Situations Anomales 41

Conditions de Garantie 41

Tableau de caractéristiques 42

Avertissements de sécurité

- **Lisez attentivement ce Manuel** d'utilisation pour cuisiner sur cet appareil d'une manière effective et sûre.
- D'après la réglementation en vigueur, l'installation et transformation du gaz peuvent seulement être réalisées par un **technicien officiellement autorisé.**
- Avant d'installer votre nouvelle plaque de cuisson, vérifiez que **les dimensions sont correctes.**
- Les instructions suivantes sont seulement valides pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil, il est nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- Il est indispensable que l'endroit où va être installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil supporter de forts courants d'air car les brûleurs pourraient s'éteindre.
- Cet appareil sort d'usine ajusté au gaz qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques. Si une conversion était nécessaire, appelez le **service d'assistance technique.**
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si c'est nécessaire, appelez notre **service d'assistance technique.**
- **Bien gardez** les instructions d'utilisation et de montage, afin de pouvoir les remettre avec l'appareil, si celui-ci changeait de propriétaire.
- Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre, n'y axarcez pas de forces excessive. Si le verre de votre plaque de cuisson est décollé, **appelez immédiatement le service d' assistance technique** pour qu'il en fasse la réparation ou la substitution.
- Ne faîtes pas fonctionner un **appareil endommagé.**
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent en cours de fonctionnement, agissez avec précaution. **Ne laissez jamais les enfants s'en approcher.**

- Utilisez uniquement l'appareil pour la préparation de repas, **jamais** comme chauffage.
  Les graisses et huiles excessivement chauffées peuver facilement s'enflammer. C'est la raison pour laquelle l préparation de repas comprenant des graisses ou huiles par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.

- Ne versez jamais d'eau si la graisse ou l'huile est brûlante **DANGER !** de brûlures. Couvrir le récipient pour éteindr le feu et déconnectez la zone de cuisson.

- En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électricité de l'appareil. Pour la réparation, appelez notr **service d'assistance technique.**

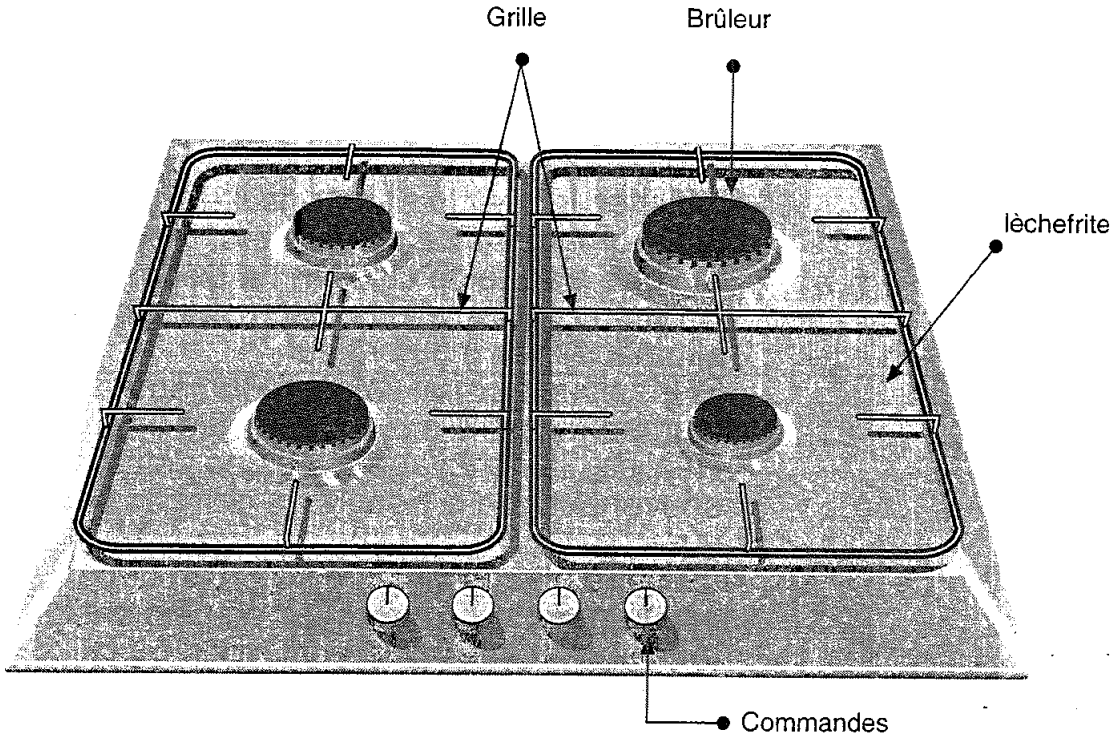
- Ne posez pas de récipients déformés qui seraient instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils puissent accidentellement se renverser.

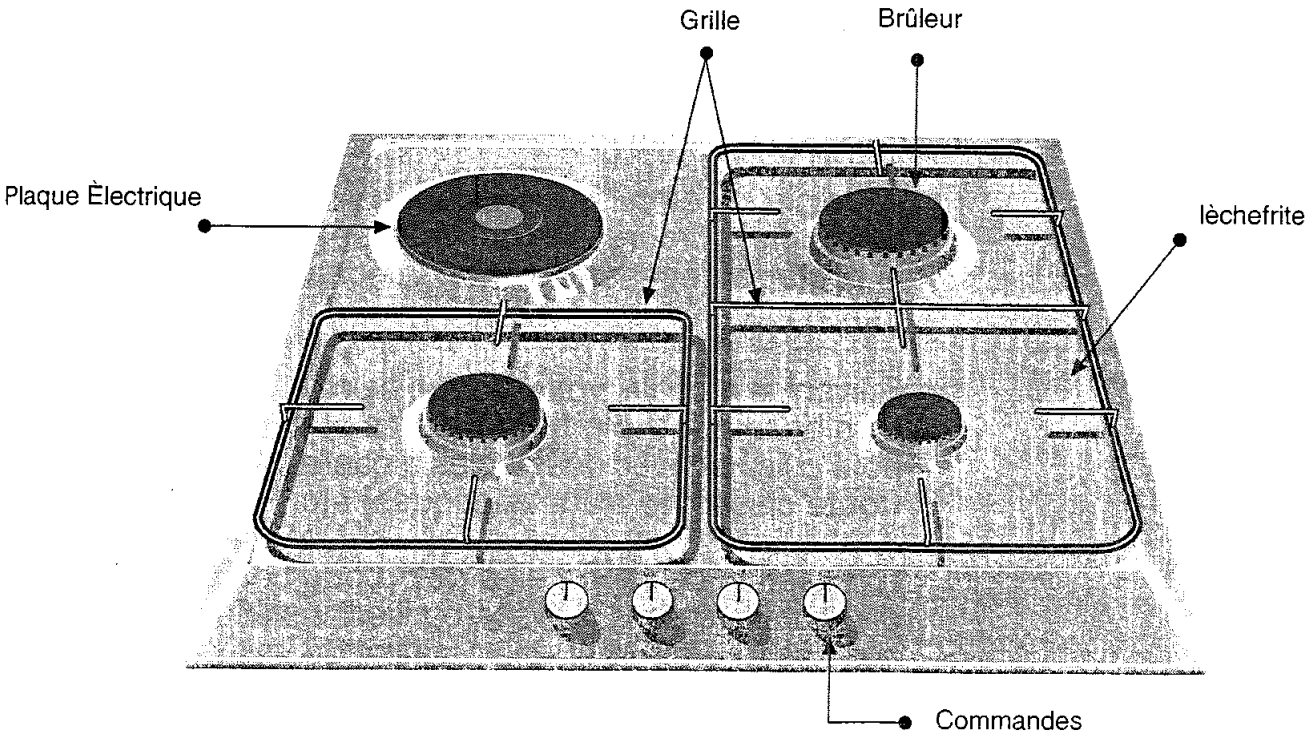
- Si un robinet se bloque, il ne faut pas le forcer. **Appele immédiatement le service d'assistance technique officiel** pour qu'il en fasse la réparation ou substitution

- Les graphiques représentés dans ce livre d'instruction sont à titre d'orientation.

SI LES DISPOSITIONS À CET EFFET NE SONT PA RESPECTÉES, LA RESPONSABILITÉ REVIENDRA À L'INSTALLATEUR, LE FABRICANT SE RETROUVAN ALORS LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

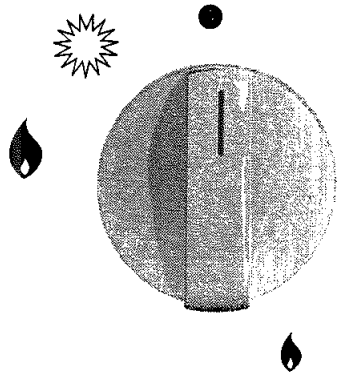
Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson:





Brûleurs à gaz

fig.1



Sur chaque commande de mise en marche est signalé le brûleur qu'elle contrôle, fig1.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande choisie et tournez- la vers la gauche, jusqu'à arriver à la position d'allumage, en la maintenant sur le maximum quelques secondes pour que le brûleur s'allume et relâchez-le pour le situer ensuite sur la position désirée.
Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération.
Si votre plaque de cuisson ne dispose pas de système d'allumage automatique, approchez une flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.
Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux; Gardez toujours la plaque le plus propre possible. Réalisez le nettoyage avec une petite brosse, en vous souvenant que la bougie ne doit pas souffrir d'impacts violents.
Si votre plaque dispose de brûleurs comprenant **des soupapes de sécurité**, qui empêchent la sortie de gaz en cas d'éteinte accidentelle des brûleurs, réalisez l'allumage de la même manière mais en maintenant la commande appuyée jusqu'à ce que se produise l'allumage et continuez d'y appuyez dessus pendant quelques secondes lorsque la flamme est apparue. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération mais en appuyant sur la commande pendant quelques 10 secondes.

Pour éteindre tournez la commande vers la droite jusqu'à la position 0.

Votre plaque de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui vous permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la position minimale et la maximale.

Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, des woks chinois (toute classe de plats asiatiques) etc.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez vous assurer de la bonne aération de la cuisine : laissez les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante)
L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une

ventilation additionnelle, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants d'air) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
Une flamme de couleur orangée est normale car elle indique seulement la présence de sel dans le milieu (venant d'éclaboussures de cuisson).
Si la flamme présente des pointes jaunes, cela ne veut en aucun cas dire que la combustion est défectueuse.

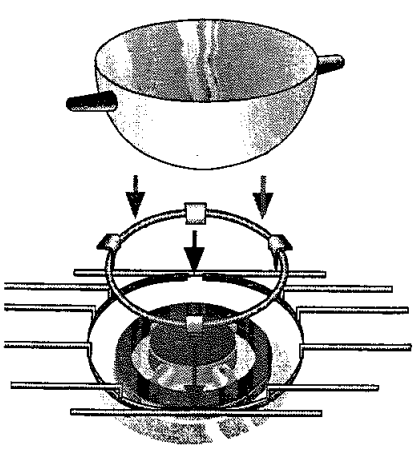
Diamètre récipients (cm) conseillés

Suivant modèle :

BRÛLEUR	MINIMUM/ RÉCIPIENT	MAXIMUM/ RÉCIPIENT
Triple flamme:	22 cm	
Rapide:	22 cm	26 cm
Semi-rapide:	12 cm	19 cm
Auxiliaire:	10 cm	12 cm
Plaques électriques:		14 cm

Grille supplémentaire:

fig.2



Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de **grille indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour les récipients au diamètre supérieur à 26 cm, plaques de grill, récipients en terre cuite et pour tous types de récipients concaves (Wok chinois, etc...) (fig2).
Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles supplémentaires dont le code est 363300.
Grille cafetière : Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de grille cafetière, **exclusivement** conçu pour le brûleur auxiliaire avec des récipients au diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles cafetières dont le code est 184200.
Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou utilisez incorrectement ces grilles additionnelles.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils sont à titre d'orientation.

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, Cuire, Rôtir, Dorer, Paellas, Cuisine Asiatique (Wok)		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés, plats préparés..	
Rapide	Escalope, Steak, Omelette, Fritures		Riz, béchamel, ragoûts.	Cuisson vapeur: poisson légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, soupes, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés et préparation de plats délicats	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement: légumes frais, produits congelés.	Faire fondre: Beurre, chocolat, gélatine

Plaques électriques

Avant d'utiliser votre plaque pour la première fois, chauffez-la à vide sans aucun récipient dessus, pendant 5 minutes, et sur puissance maximale. Il est normal pendant ce laps de temps que des dégagements de fumée et d'odeurs se produisent, qui disparaîtront avec l'usage. Mis à part cette première chauffe à vide, **ne faîtes pas marcher les plaques sans récipient.**

On recommande de situer la commande sur la position maximale en début d'utilisation, selon la qualité et la quantité des aliments, pour passer ensuite sur une position intermédiaire de maintenance.

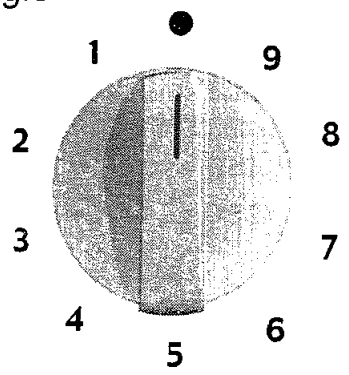
On peut éteindre un petit peu avant la fin de la cuisson pour profiter de l'inertie thermique de la plaque, et obtenir ainsi une économie d'énergie puisque la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée sur la plaque.

Utilisez des **récipients au fond parfaitement plat,** épais et au diamètre similaire à celui de l'élément de chauffe, **jamais** au diamètre inférieur.

Evitez les débordements de liquides sur la surface de la plaque, ainsi que d'y travailler dessus avec des récipients humides.
Selon le modèle de plaque de cuisson, vous pouvez disposer de plaques électriques dirigées par un contrôle continu, de plaques dirigées par un commutateur à six positions.

Plaques électriques avec régulateur continu d'énergie

fig.3



Ces plaques sont dirigées par un régulateur de contrôle d'énergie par le biais duquel vous pouvez choisir la puissance adéquate pour l'aliment que vous cuisinez, fig.3.

En tenant compte du type de cuisson, de la quantité d'aliment et en vous servant du **tableau suivant**, tournez la commande vers la gauche, jusqu'à la position correspondant au plat que vous désirez cuisiner. La lampe de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez la commande jusqu'à la position 0. La lampe de contrôle s'éteindra.

Suggestions:

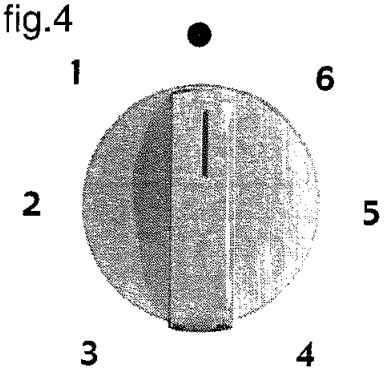
	POSITION
Fondre: chocolat, beurre, gélatine	1-2
Cuisson de: riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de: pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Mijoter: Daubes, rôtis	4-5
Cuire à la vapeur: poisson	5
Chauffer, garder chauds des plats préparés	2-3-4-5
Rôtir: escalopes, steak, omelette	6-7-8
Cuire et dorer	9

Un réglage plus frt est n'ecessaire en cas de:

- ❑ Quantités importantes de liquide.
- ❑ Grands plats à préparer.
- ❑ Cuisson dans des récipients qui ne sont pas couverts.

Plaque électrique avec commutateu

fig.4



Cette plaque est contrôlée par un commutateur à six positions, (fig 4) de telle manière que :

- Position 6: Chaleur maximale
- Position 1: Chaleur minimale

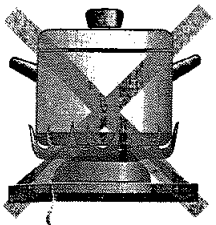
Suggestions:

- Position 1 et 2: chauffer
- Position 3 et 4: Forte chauffe et cuisson.
- Position 5 et 6: fritures.

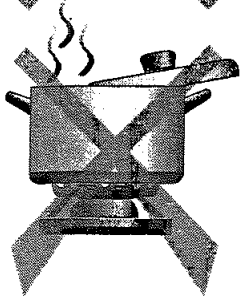
Avertissements d'usage concernant la cuisson:

NON

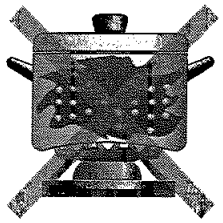
OUI



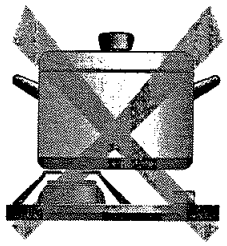
N´utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs.La flamme ne doti pas toucher les bords latéraux du récipients.



Ne cusinez pas sans couvercle,ou avec le couvercle déplacé, car une partie de l´énergie est ainsi gaspillée.

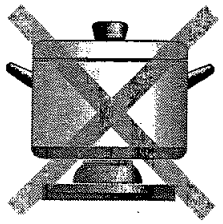


N´utilisez pas de récipients aux fonds irréguliers, ils augmentent le temps de cuisson et la consommation d´énergie.

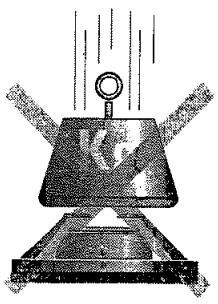


Ne posez pas le récipient sans le centrer sur le brûleur, il pourrait se renerser.

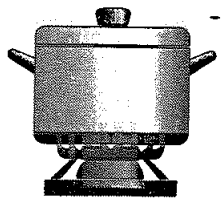
N´utilisez pas de récipients au diamétre important prés des commandes, récipients qui une fois centrés sur le brûleur pourraient toucher les commandes ou s´en approcher autant que la température de cette zone augmentrait et pourrait provoquer des dommages.



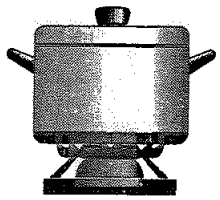
Ne posez pas les récipients directement sur le brûleur.



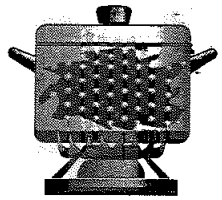
N´utilisez pas de poids excessifs, ni frappez la plaque de cuisson avec des objetes lourds.



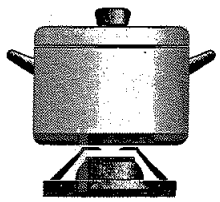
Utilisez toujours des **récipients** appropriés á chaque brûler, vous éviterez ainsi una consommation excessive de gaz et de salir les récipients.



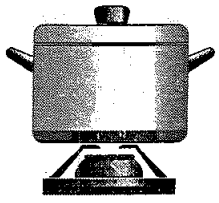
Posez toujors le **couvercle**



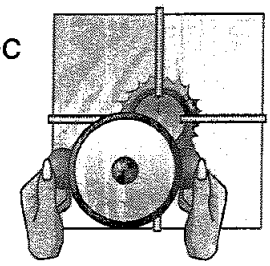
Utilisez seulemente des autocuiseurs, poêles et casseroles au **fond plat et épais.**



Bien **centrer** le récipient sur le brûler.



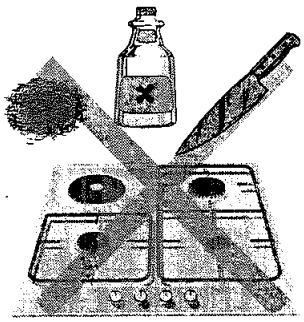
Posez le récipient **sur la grille.**



Maniez les récipients avec **précaution** sur la plaque de cuisson.

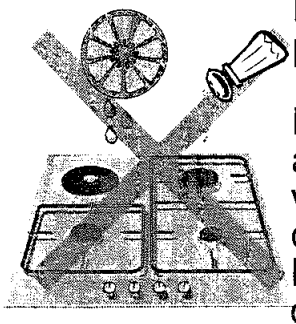
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation:

NON



N`utilisez jamais de produits abrasifs, d´objetes coupants, d´éponges en acier, de couteaux,etc... pour enlever les restes de plat durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûlers ni les plaques électriques.
Si votre plaque de cuisson dispose d´un panneau en verre ou en alumninium, nútilisez pas de couteau, de racloir ou objet similaire por nettoyer l´union avec le métal.

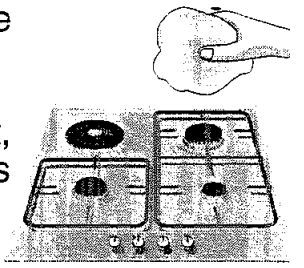
N´utilisez pas de machines nettouyante á la vapeur su la plaque de cuisson, qui pourrait l´endommager



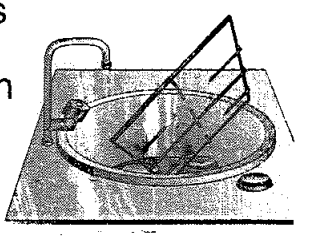
Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc...) sur l plaque de cuisson.
Evitez le plus possible le contact du sel sur la surface de la plaque électrique

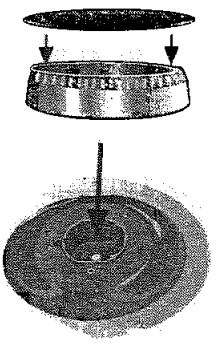
OUI

Une fois l´appareil froid, utilisez une éponge, de léau et du savon.
Otez tout le liquide débordé sur le moment, vous vous éviterez des efforts superflus.



Pour garder les brûleurs et les grilles propres, vous devez les nettoyer périodiquement en les plongeant dans de l´eau savonneuse et en les frottant avec una brosse non métalique afin que les orifices et les rainures soient parfaitement dégagés pour proportionner une flamme correcte.
Séchez toujours les couvercles des brûleurs lorsqu´ils ont été mouillés. Aprés le nettoyage et séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles ont été bien situés sur le diffuseur de flamme du brûleur.





Si son utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez les avec quelques gouttes d'huile ou autre produit de maintenance, utilisés sur le marché.
Etant données les hautes températures que doit supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme ainsi que les zones en acier inoxydable telles que: anneaux des plaques, lèchefrites, contour des brûleurs, etc... elles arrivent à se décolorer avec le temps. C'est **NORMAL**. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour acier inoxydable.
Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de recommencer à cuisiner avec elles. L'essence de gouttes d'eau ou de zones humides en début de cuisson peut occasionner d'éventuels points de détérioration de l'émail.
Si les grilles de votre plaque de cuisson disposent de taquets en caoutchouc, prenez

soin lorsque vous les nettoyez, qu'ils ne se détachent pas, la grille se retrouverait sans protection et rayerait la plaque de cuisson.

Situations Anomales

Ilnést pas toujours néseddaire dáppeler le service d´assistance techenique. Dans veaucoup de cas, Vous porvez vous-mêmes y remédier. Le tableau suivant contient quelques conseils.
Remarque importante: Seul le personnel autorisé de nostre Service Technique peut effectuer des travaux dans la système fonctionnel de gaz et électricité

Que se passe-t-il?	Cause probable	Reméde
...Si le fonctionnement électrique général est en panne?	- Fusible défectueux - L´automatique ou un différentiel d´installation a pu sauter.	-Contrôle le fusible dans le boîte général de fusibles et le changer s´il est défectueux. -Vérifier dans le boîtier général d´entrée si l´automatique ou le différentiel a sauté.
...Si l´allumage électrique ne fonctionne pas?	- Il peut exister des résidus d´aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal posés.	- L´espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé -Sécher soigneusement les convercles du brûleur et les bougies. -Verifier que les couvercles ont été bien posés.
...Si la flamme des brûleurs n´est pas uniforme?	-Les différentes parties du brûleur ont été incorrectement posées. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Situez correctement les différentes piéces. -Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...Si le flux de gaz ne paraît pas normal, ou le gaz ne sort pas?	-Le passage de gaz est fermé par des robinets intermédiaires. -Si le gaz vient d´une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. -Changer la bouteille vide par une pleine.
...S´il y a une odeur de gaz dans l´enceinte de la cuisine?	-Un des robinets est ouvert. -Possible fuite au niveau de l´accouplement á la bouteille.	- En faire la vérification. -S´assurer que l´accouplement est correct.
...Si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas?	- La commande n´a pas été suffisamment longtemps appuyée. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Une fois le brûleur allumé, continuer d´appuyer sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous appelez notre Service Technique, indiquez s'il vous plaît :

E - NR FD

Ces indications figurent sur la plaque de caractéristiques de votre appareil. Elle est située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie s'appliquant à cet appareil sont celles qui ont été établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où a été effectué l'achat. Si vous le désirez, le vendeur auquel vous avez acheté l'appareil est à tout moment prêt à vous faciliter l'information détaillée à cet effet. Dans tous les cas, pour faire usage de la garantie, vous devrez présenter la justification d'achat.
Nous nous réservons le droit de faire des modifications.

TABLEAU 1
CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

L'appareil doit être utilise avec les gaz qui sont indiqués sur la plaque de caractéristiques			TYPE DE GAZ	G -30 BUTANE	G- 31 PROPANE	G -20 NATUREL	G -25 NATUREL
Pression d'utilisation			mbar	29	37	18	25
Brûleur Rapide	Marquage de l'injecteur			85	85	124	128
	Consommatie (Hs)	Nominale	Kw	3	3	3,2	3,2
		Réduite		0,6	0,6	0,5	0,5
	Débit 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,305	0,355
			g/h	218	214	-	-
Brûleur Semi-rapide	Marquage de l'injecteur			67	67	100	98
	Consommatie (Hs)	Nominale	Kw	1,75	1,75	1,75	1,75
		Réduite		0,35	0,35	0,29	0,29
	Débit 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,167	0,194
			g/h	127	125	-	-
Brûleur Auxiliaire	Marquage de l'injecteur			50	50	72	72
	Consommatie (Hs)	Nominale	Kw	1	1	1	1
		Réduite		0,33	0,33	0,33	0,33
	Débit15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,095	0,111
			g/h	73	71	-	-
Brûleur Triple Flamme	Marquage de l'injecteur			97	97	135	142
	Consommatie (Hs)	Nominale	Kw	3,6	3,6	3,6	3,6
		Réduite		1,2	1,2	1,2	1,2
	Débit 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,343	0,399
			g/h	261	257	-	-
Brûleur Allongé	Marquage de l'injecteur			85	85	125	125
	Consommatie (Hs)	Nominale	Kw	2,9	2,9	2,9	2,9
		Réduite		1,2	1,2	1,2	1,2
	Débit 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,276	0,322
			g/h	211	207	-	-