Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière

SOMMAIRE

1 / CONSIGNES DE SECURITE 5
- Respect de l'environnement 5

2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Description de votre cuisinière 6
- Description de votre four 6
- Accessoires 7

3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Encastrement 8
- Raccordement électrique 8
- Branchement 9

4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL
- Pieds réglables 10
- Remplacement de la lampe du four 10

5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON
- Récipients / Principe de l'induction 11
- Description des commandes 12
- Mise en marche / arrêt 12
- Réglage puissance 12
- Réglage minuteries 13
- Utilisation "sécurité enfants" 13
- Utilisation touche MEMO 14
- Sécurités en fonctionnement 15
- Choix de la casserolerie - sécurité induction 16
- Guide de cuisson de la table 17

SOMMAIRE

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR
- Description du programmateur 18
- Réglage de l'heure 19
- Cuisson immédiate 20
- Cuisson programmée 21
- Utilisation de la fonction minuterie 23
- Utilisation de la fonction"Booster" 23
- Utilisation de la fonction "Gril Saveur" 24
- Réglage de la luminosité de l'afficheur 25
- Verrouillage de l'afficheur 25
- Modes de cuisson du four 26
- Guide de cuisson du four 28

7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR 30

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR 32

9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON 33

10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE 34

11 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions 35
- Relations consommateurs 35

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière SAUTER et nous vous en remercions.
C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.
Votre nouvelle cuisinière SAUTER s'intègrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.
Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière SAUTER.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).
Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER
Nous cuisinons si bien ensemble

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

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

www.sauter-electromenager.com

1 / CONSIGNES DE SECURITE

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

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

- 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.

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

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

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

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Dessus verre:
Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

- Nettoyage par pyrolyse:
Retirez tous les éléments de casserolerie. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

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

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

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

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

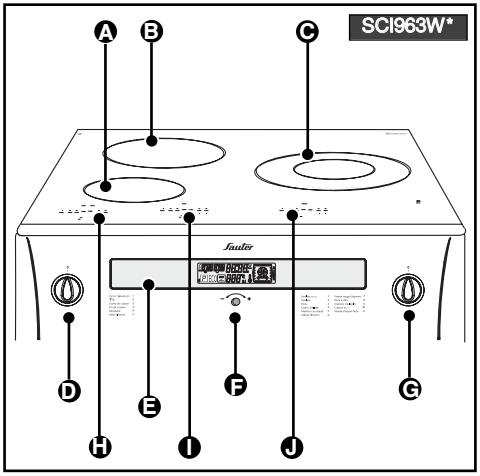
• *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

– 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.

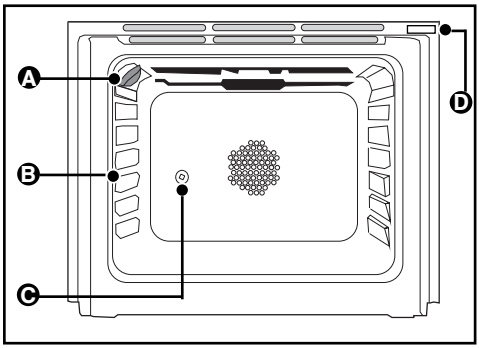
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• *DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE*



- **A** Foyer avant gauche 2000W diam 160
- **B** Foyer arrière gauche 2800W diam 180
- **C** Foyer droit 3600W diam 280
- **D** Sélecteur de programme
- **E** Programmateur
- **F** Bouton de réglage
- **G** Sélecteur des fonctions du four
- **H** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- **I** Commande sensitive du foyer avant gauche
- **J** Commande sensitive du foyer droit

• *DESCRIPTION DE VOTRE FOUR*



- **A** Lampe
- **B** Indicateur de gradin
- **C** Trou pour tournebroche
- **D** Contact de détection d'ouverture de porte

• ACCESSOIRES

• Plat lèchefrite multi-usages fig.1

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.
Evitez de mettre dans la 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.

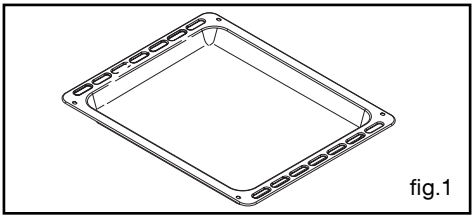


fig.1

• Grille sécurité anti-basculement fig.2

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

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

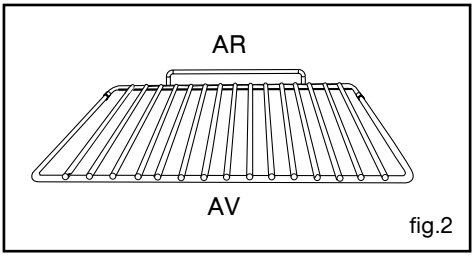


fig.2

• Tournebroche fig.3

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)
- enfilez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfilez 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.

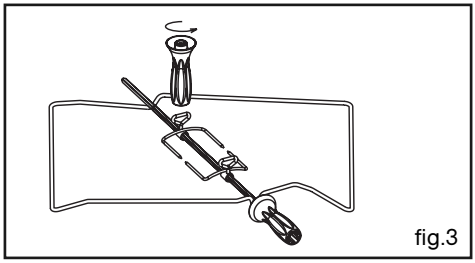
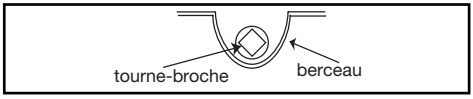


fig.3

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



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

• *ENCASTREMENT*

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

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

- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

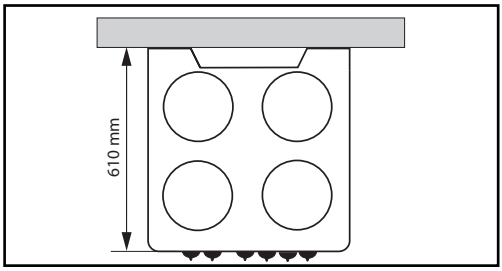


fig.1

• *RACCORDEMENT ELECTRIQUE*

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF muni d'une fiche de prise de courant ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

La fiche de prise de courant doit être accessible après 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).

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF ou H07RNF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

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

Attention

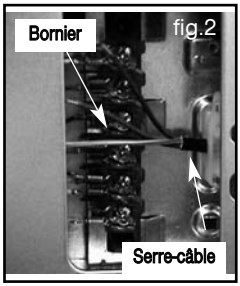
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

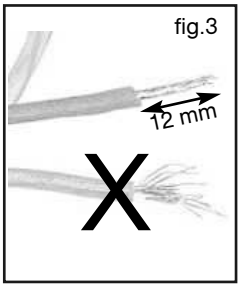
• *BRANCHEMENT*

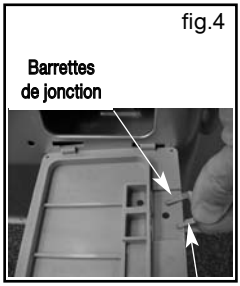
Danger

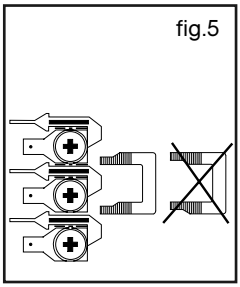
Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.

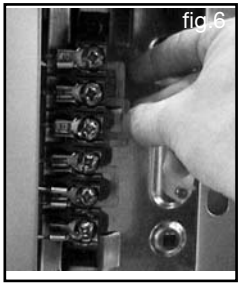
- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :
- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe **(fig.1)**.
- Desserrez les vis du serre-câble **(fig.2).**
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) **(fig.2)**.
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins **(fig.3)**.
- Désserrez 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 et 7)**.
- 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 ⏚.
- **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.
- Replacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Replacez le clip noir et refermez la trappe.

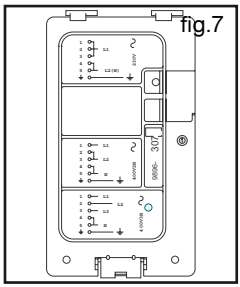


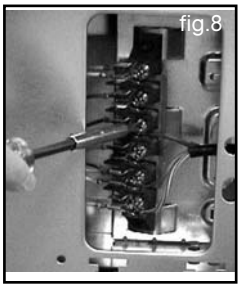












Conseil

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

Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble et du bornier.

• *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.

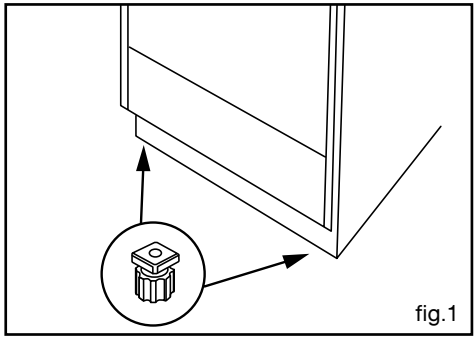


fig.1

• *REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR*

Danger

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

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (fig. 2) :
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.

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

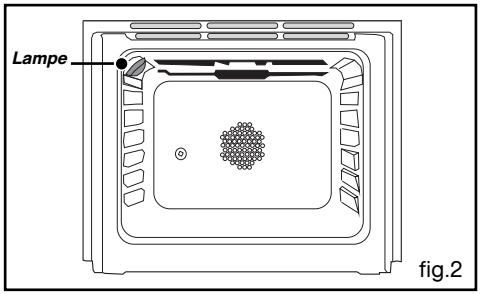


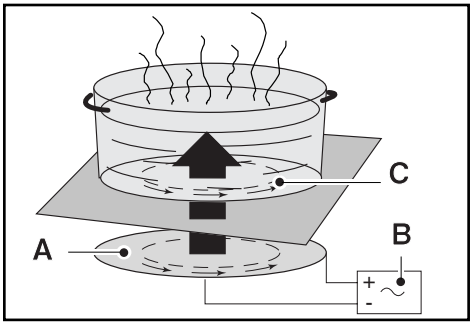
fig.2

Conseil

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

• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



Ⓐ Inducteur

Ⓑ Circuit électronique

Ⓒ Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnement pas avec la cuisson induction.
Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

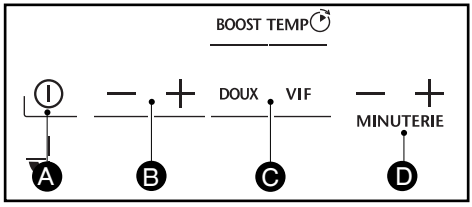
• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :
Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
Si l'afficheur 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, il est compatible avec l'induction.

• DESCRIPTION DES COMMANDES



A Touche de marche/arrêt.

B Touches de puissance.

C Touches de présélection puissance

D Touches de minuterie.

• MISE EN MARCHE

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un **0** clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

• ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "–" de la puissance jusqu'à affichage **0.**

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches + ou - de puissance. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance "12" en appuyant sur la touche "–"

Réglage de la présélection de puissance

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST).
- Votre zone de cuisson doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection DOUX ou VIF à modifier par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche **+** ou **-** .
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : les puissances doivent être entre :
- 1 et 7 pour la première touche.
- 8 et 12 pour la seconde.

• PRÉCHAUFFAGE

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.
Pour l'utiliser :
- Après avoir réglé en puissance 12, mettre en fonction préchauffage "**PC**" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+" .
L'affichage indique "PC".
- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.
- Un Bip confirme votre réglage.
- L'affichage indique en alternance "**PC**" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "**préchauffage**" .
- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.

ATTENTION
- Lorsque l'affichage indique "PC" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.
- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.
- Les touches de présélection ne sont pas utilisables pour cette fonction.
- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "préchauffage". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.

Conseil
Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur.Cette limitation automatique intervient également lors de l'utilisation de la fonction de préchauffage.

• RÉGLAGE DES MINUTERIES

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.
Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche “+“ ou “-”de la minuterie.
Pour faciliter le réglage de temps très longs, vous pouvez accéder directement à 99 min en appuyant immédiatement sur la touche “-”.
En fin de cuisson, l’affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n’importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s’arrêteront au bout de quelques instants.
Pour arrêter la minuterie manuellement, appuyez simultanément sur “+” et “-” ou revenir à 0 avec la touche “-”.

• TEMPO

Cette fonction permet d’afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Pour utiliser cette fonction, faites un appui sur la touche TEMP. Le temps écoulé clignote dans l’afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche TEMP puis, dans les 5 secondes, appuyez sur «+» de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L’affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l’affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : Si un temps est affiché sur la minuterie, il n’est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur TEMP. Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.

• UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l’arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).
Pour des raisons de sécurité, seules les touches “arrêt” sont toujours actives et autorisent la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu’à ce que la led placée au dessus s’allume et qu’un bip confirment votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L’affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s’allume, elle s’éteindra au bout de quelques secondes,
Seule la touche “arrêt” est toujours active.
Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole et la led s’allume quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt**”.
Cette affichage s’éteindra au bout de quelques secondes.

• La table est verrouillée à l’arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte, une impulsion courte sur cette touche allume la led.
La led s’allume quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n’importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu’à l’extinction de la led et un double bip confirment votre manoeuvre .

• Clean lock

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.
Pour activer Clean lock :
- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche . Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s’éteint.

Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

• S É C U R I T É S E N FONCTIONNEMENT

• Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.
Un "**H** " s'affiche durant cette période.
Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

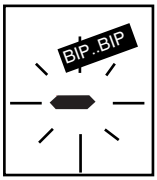
• Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...,) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.
L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

Attention

Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.
L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

• Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité **"Auto-Stop system"** qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).
En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**"ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.
Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

• *CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SECURITE INDUCTION*

• Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 9 ou 10, vous risquez d'endommager vos récipients.

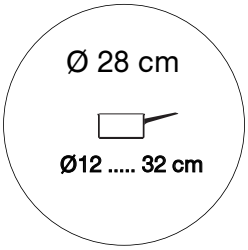
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

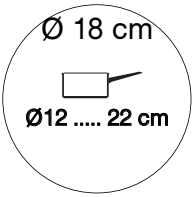
• Utilisez au mieux les zones de cuisson induction (selon modèle)

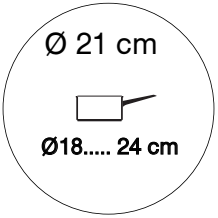
multi récipients



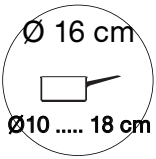
Cette zone de cuisson de 28 cm :
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.
- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme.**

multi services





petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes....). Préparation de petites quantitées ou portions individuelles...

PREPARATIONS		FRIRE PORTER A EBULITION		CUIRE/ DORER REPRISE D'EBULITION EBULITION PETITS BOUILLONS				CUIRE /MIJOTER				TENIR AU CHAUD	
	PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	TOUCHE MAX *												
SOUPES	BOUILLONS												
	POTAGES EPAIS												
POISSONS	COURT-BOUILLON *												
	SURGELES												
SAUCES	EPAISSE À BASE DE FARINE												
	AU BEURRE AVEC ŒUFS												
	(BEARNAISE, HOLLANDAISE)												
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS *												
	LEGUMES SECS												
	POMMES DE TERRE À L'EA *												
	POMMES DE TERRE RISSOLEES												
	POMMES DE TERRE SAUTEES												
	DECONGELATION DE LEGUMES												
VIANDES	VIANDES PEU EPAISSES												
	STEAKS POELES												
	GRILLADE (GRIL FONTE)												
FRITURE	FRITES SURGELEES *												
	FRITES FRAICHES												
VARIANTES	AUTO-CUISEUR *									(DES LE CHUCHOTEMENT)			
	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												

cuisson douce

cuisson vive

bouillir ou frire

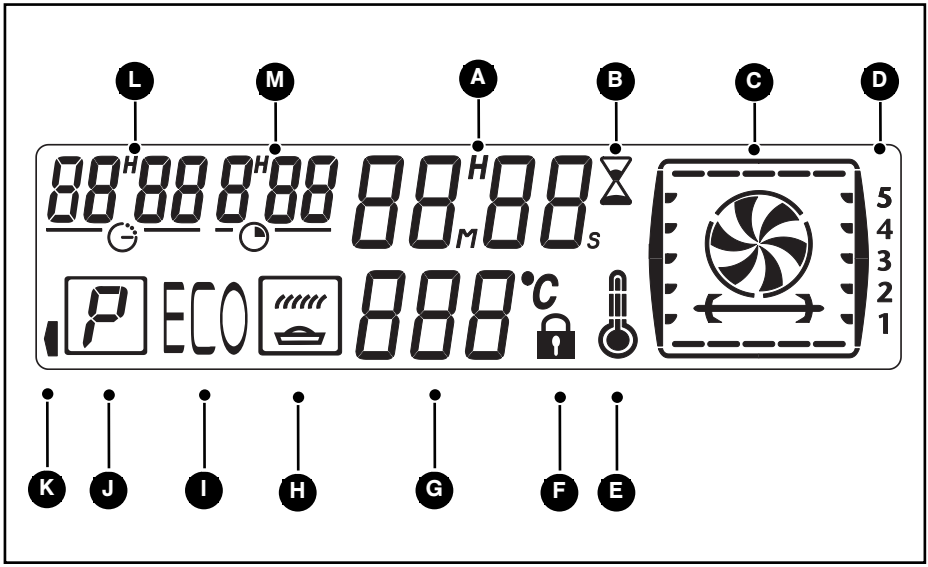
bouillir avec couvercle

Pour les modèles équipés de la touche ***express*** réservé pour les frittures et ébullition

mettre les aliments

les puissances maximales sont réservées aux frittures et montées rapides à ébullition.

• *DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Affichage de l'heure et minuterie
- **B** Indicateur de la minuterie
- **C** Indicateur des modes de cuisson
- **D** Indicateur de gradins
- **E** Indicateur de montée en température
- **F** Indicateur de porte verrouillée
- **G** Affichage de la température
- **H** Indicateur de GRIL SAVEUR
- **I** Indicateur de cuisson et de pyrolyse ECO
- **J** Indicateur de pyrolyse
- **K** Indicateur du BOOSTER
- **L** Indicateur de fin de cuisson
- **M** Indicateur de durée de cuisson

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Réglage de l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure) (fig.2).

Exemple : 12H30

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.
L'affichage ne clignote plus.

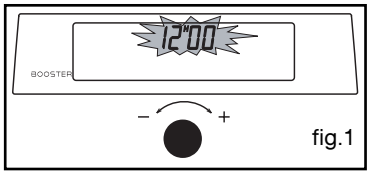


fig.1

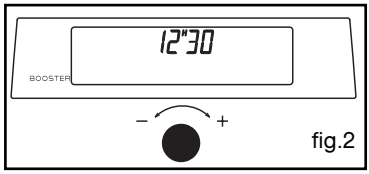


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure" (fig.1).
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).
Tournez le bouton de réglages dans le sens + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.3).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après avoir réglé l'heure, positionnez le sélecteur de programme sur T°c (fig.4).

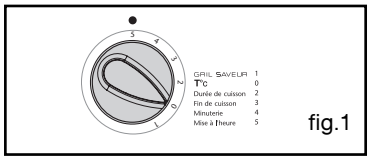


fig.1

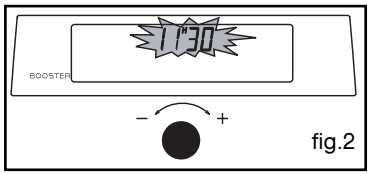


fig.2

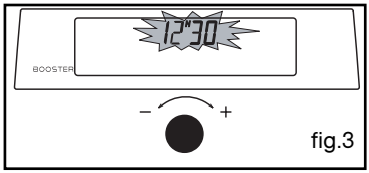


fig.3

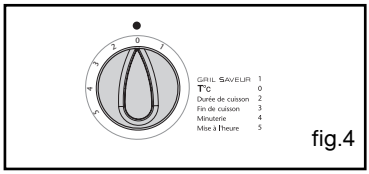


fig.4

Attention

S'il n'y a pas de validation par l'appui du bouton de réglage, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

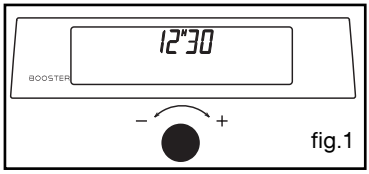


fig.1

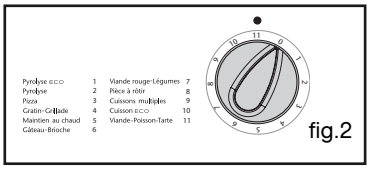


fig.2

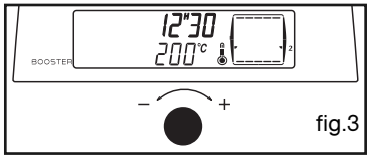


fig.3

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position "Viande Tarte, Poisson" (fig.2).

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, gril, chaleur tournante,...) -> le four se met en marche et le symbole de thermostat s'affiche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.
Exemple : position "Viande Tarte Poisson" -> gradins 1ou 2 conseillés.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée pour ce type de cuisson.
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en tournant le bouton de réglage situé sous l'afficheur vers **+** ou **-**
Exemple : position "Viande Tarte Poisson" ajustée à 200°(fig.3).

Après ces actions, le four chauffe :
Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Alternativement, apparaît la température de consigne réglée et la température de la cavité.

Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ immédiat et durée programmée*

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).
Exemple : position “Viande Tarte Poisson” température 200°C.
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position “Durée de cuisson”(fig.2).
L’affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.
- Tournez le bouton de réglage pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).
L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider. L’afficheur ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.
L’heure de fin de cuisson(heure de départ + temps de cuisson) s’affiche automatiquement.
Dans ce cas : fin de cuisson à 13h

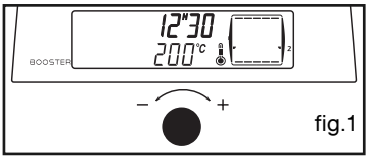


fig.1

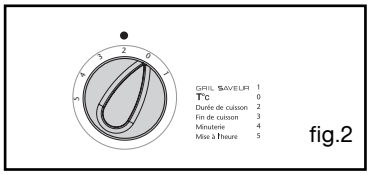


fig.2

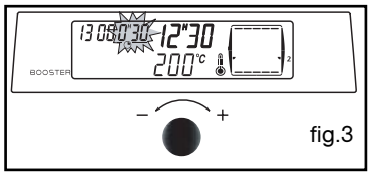


fig.3

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Le thermomètre commence à se remplir.
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),
- le four s’arrête,
- 0:00 clignote (fig.4).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.

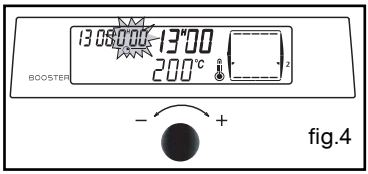


fig.4

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).

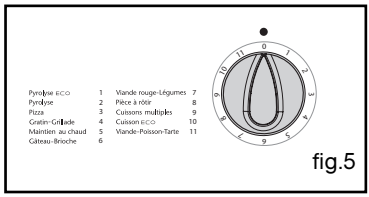


fig.5

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie*

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de programme sur la position “Fin de cuisson”.
L’affichage de la fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).
- Tournez le bouton de réglage dans le sens + ou - pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2).
L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider.

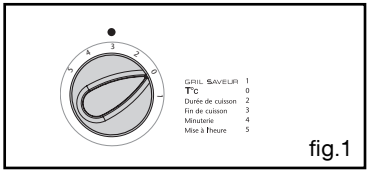


fig.1

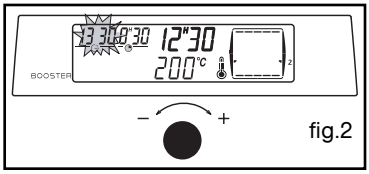


fig.2

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,

- 0:00 clignote.

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3).

Il est possible de régler l’heure de durée et de fin de cuisson avant de sélectionner une cuisson.

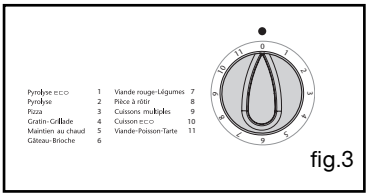


fig.3

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- **Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.**
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

-positionnez le sélecteur de programme sur la position "minuterie" (fig.1). Le symbole minuterie ⌛ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.
- Ajustez le temps choisi en tounant le bouton de réglages vers **+** ou **-** (fig.2) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).
- Appuyez sur le bouton de réglages pour valider ou attendre quelques secondes.

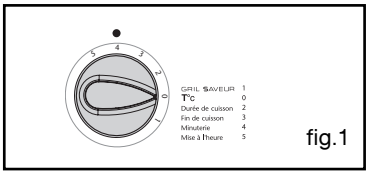


fig.1

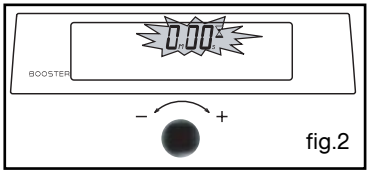


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages ou automatiquement au bout de quelques secondes.

⚠ ***Attention***
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• *UTILISATION DE LA FONCTION "BOOSTER"*

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

Votre four a été concu 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 et si la chute de température est trop importante, le four remonte rapidement en température et l'indicateur "Booster" situé à gauche de l'afficheur 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 : "Viande, Poisson, Tarte - Viande rouge, Légumes - Gâteau,brioche.

• *UTILISATION DE LA FONCTION “ GRIL SAVEUR”*

- Cette fonction vous permet d’associer à la séquence de cuisson choisie une fonction ”Dorage” du plat en fin de cuisson, celle-ci s’effectuant par la mise en service du grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence.
Elle est active sur les fonctions de cuisson suivantes : Gâteau, Brioche - Viande, Poisson, Tarte - Cuissons multiples - Viande rouge, Légume et Pizza.
Cette fontion peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur ”GRILL SAVEUR”.**
- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position”GRIL SAVEUR” (fig.1), la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction “GRIL SAVEUR” dans la séquence de cuisson choisie).
- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L’enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes,ou un appui sur le bouton de réglages.
L’afficheur ne clignote plus.
- Après ces 3 actions, le four chauffe et l’indicateur dans l’afficheur s’illumine, vous indiquant que la fonction est en service.
Cinq minutes avant la fin de cuisson, l’indicateur “GRIL SAVEUR” clignote (fig.2).

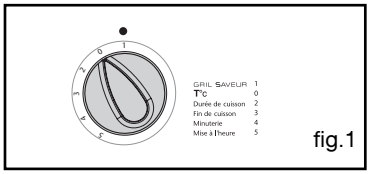


fig.1

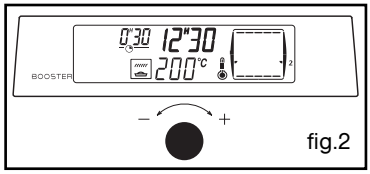


fig.2

Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2em gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :
• Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d’endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l’oignon :
- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : “GRIL SAVEUR”
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 min restantes.

Conseil

Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage. Il est également possible d’activer cette fonction dans une cuisson différée.

• *REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR*

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :
- Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0h10.

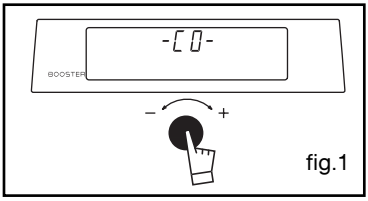


fig.1

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'affichage de -C0- (fig.1).

- Tournez le bouton de réglages vers **+** ou **-** afin d'obtenir la luminosité souhaitée.
Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après avoir régler la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmateur à l'heure du jour (fig.2).

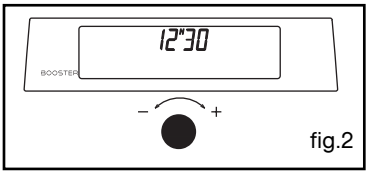


fig.2

• *VERROUILLAGE DE L'AFFICHEUR*

Vous pouvez verrouiller votre afficheur, pour cela :

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'affichage de 🔒. Votre afficheur est verrouillé (fig.1).

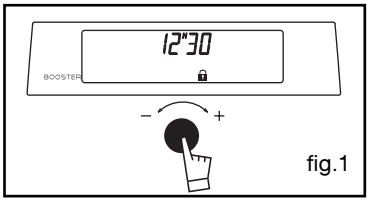


fig.1

Pour déverrouiller, effectuez la même opération. ->le cadenas disparaît (fig.1).

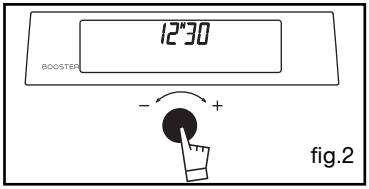


fig.2

• *MODES DE CUISSON DU FOUR*

Viande - Poisson - Tarte
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**...

Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

* **Cuisson ECO**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les quali tés de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

Cuissons multiples
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.

Pièce à rotir
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot**, **côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

Viande rouge - Légume
(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- 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 **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

• *MODES DE CUISSON DU FOUR*

Gâteau brioche
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- 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 bas.
- Recommandée 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.

Maintien au chaud
(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof**...en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

Gratin - Grillade
(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour receuillir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes**, **saucisses**, **tranches de pain**, **gambas posées sur la grille**.

Pizza
(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.

**** Séquences(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.***

• GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

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

PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise							165	1			35-45	
Biscuit roulé	***220**	**3**									**5-10**	
Brioche	*180	1					165	1			25-30	* en
Brownies	***180**	**2**					**180**	**2**			**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1					180	1			55-60	* en
Clafoutis	**200**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***200**	**3**			**165**	**3**					**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf							180	1			45-50	
Meringues	**100**	**2**			**100**	**2**					**90**	
Madeleines	*220	2			*210	2	*210	2			5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***200**	**3**			***180**	**3**					**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					10-15	
Savarin	***180**	**2**					**165**	**1**			**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2			200	2	210	2			30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***220**	**2**			***220**	**2**					**15-25**	**plat multiusages**
Tarte pâte à la levure	*210	2			*180	2					35-45	plat multiusages

***Préchauffez à la température indiquée.**

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

Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche (selon modèle) ne pas dépasser 220° C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 l

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	35/40	65	100	120	150	180-200	210-220	240	275

• *NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT*

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.
Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position "Pyrolyse" ou sur la position "Pyrolyse ECO"(fig.1).

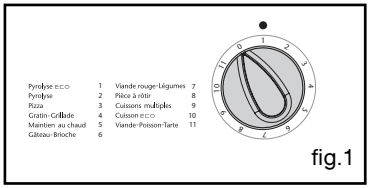


fig.1

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1heure + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO"(cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

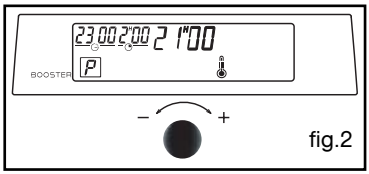


fig.2

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible(fig.2).

Le P dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou P ECO en cycle de pyrolyse ECO.

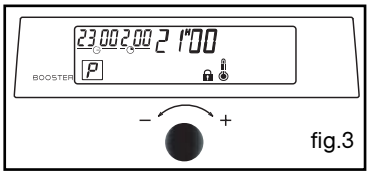


fig.3

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas apparait dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.

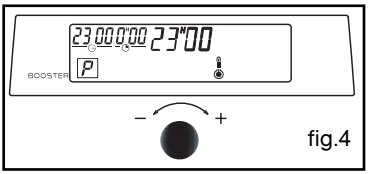


fig.4

Quand le cadenas n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte (fig.4).

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.5).

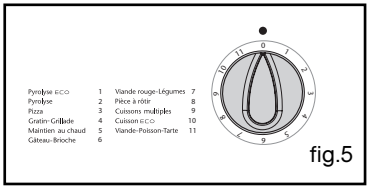


fig.5

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.

Attention
Avant de débuter une pyrolyse, retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

• *NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ*

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe “pyrolyse immédiate” puis : Positionnez votre sélecteur de fonctions sur la position “fin de cuisson” (fig.1).

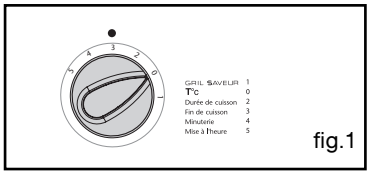


fig.1

La fin de cuisson clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.
Tournez le bouton de réglages vers + ou - pour régler l’heure de fin souhaitée.
Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.2)..
Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

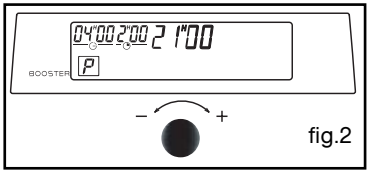


fig.2

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

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, 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 four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➡ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➡ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparait dans l'afficheur par intermitence environ toutes les 8 secondes.	- Votre four est programmé pour une démonstration.	➡ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'émission d'un bip.

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

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

• *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.

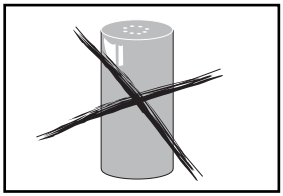
• *Vous ne devez pas*

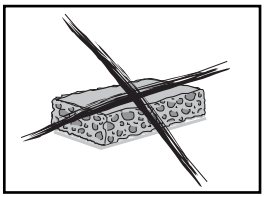
Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
Ranger dans le tiroir situé au-dessous du four,vos produits **d'entretien ou inflammables**.
Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

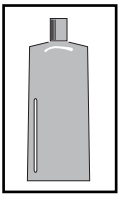
Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.
Mettre des casseroles sur votre cadre.
Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.
La position maximum est réservée pour l'ébulition et les fritures.

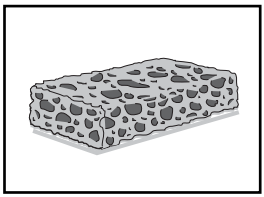
Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

Type de salissuses	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - 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 spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, 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

10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE

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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCEDER ?	
Carosserie	- 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...). - 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 une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**.
Bouton de programmation	- Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

clearit

L'expertise des professionnels
au service des particuliers

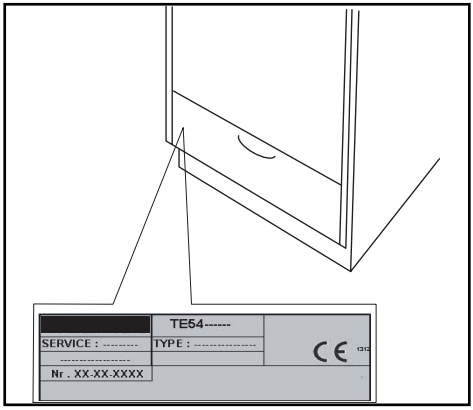
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

NOTES PERSONNELLES

NOTES PERSONNELLES

• 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.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• 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 *

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

** Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

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