


Service Après-Vente

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

 BRANDT APPLIANCES 7 RUE HENRI BECQUEREL 92500 RUEIL MALMAISON	<input type="text"/> N° de série
	<input type="text"/> TYPE

Service après-vente

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.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque : informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05*

0,34 € TTC par minute hors poste fixe

=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.

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



Guide d'utilisation
de votre cuisinière

Sauter

Cuisinières

référence SCM 1090X
SCM 1095X

Chère Cliente, Cher Client,
Vous venez d'acquérir une nouvelle cuisinière SAUTER et nous vous en remercions.

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

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle cuisinière SAUTER s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson. Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière SAUTER. Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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

La Marque SAUTER.

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité.	3
Installez facilement votre cuisinière.	4
Conseils d'encastrement	4
Condition réglementaires d'installations	4
Raccordement au Gaz	5
Changement des injecteurs	6
Raccordement électrique	6
Utilisez votre cuisinière en toute simplicité.	7
Comment utiliser les brûleurs de table	7
Comment utiliser le four électrique	7
Comment entretenir votre cuisinière	11
Service Après-Vente	12

Avant de procéder au nettoyage couper l'alimentation du gaz , l'alimentation électrique et déconnecter la fiche de la prise de courant. Eviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

SURFACES EMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc..)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

GRILLES ET BRULEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

Les grilles latérales peuvent être très facilement démotés (voir fig. 8-9).

PORTE DU FOUR

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon . Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter les produits contenant des substances abrasives.

Attention :

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.

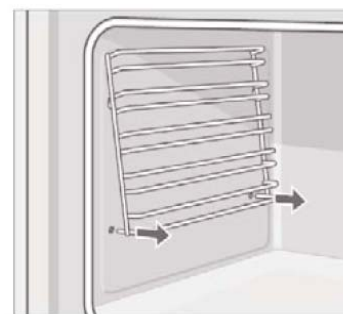
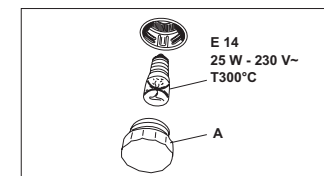


Fig. 8



Fig. 9

- Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur " → " de la période de fonctionnement clignote. L'écran affiche "0:00" au lieu de l'heure du jour.
Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans un intervalle de 5 secondes, le programmeur affiche de nouveau l'heure du jour.
- Appuyez sur les boutons Moins et Plus pour régler la période désirée par incréments d'une minute. Après environ 5 secondes, la période programmée est validée et affichée à l'écran. L'indicateur " → " de la période de fonctionnement est allumé.

Lorsque vous utilisez le type de version «Période de fonctionnement et Fin de fonctionnement», vous pouvez également confirmer la saisie avec le bouton Mode. L'indicateur " → " de fin de fonctionnement clignote à l'écran.

Vous pouvez maintenant saisir l'heure de fin de fonctionnement. Suivez la procédure décrite dans le chapitre « Réglage du programme de cuisson - Fin de fonctionnement ». Si vous ne souhaitez pas programmer une fin temporisée, appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que tous les indicateurs arrêtent de clignoter.

Après l'expiration de la période programmée, un bip retentit (....) (avec une pause après quatre bips). Le relais est ouvert. L'indicateur " → " de période de fonctionnement clignote et l'écran affiche "0:00". L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur " → " continue de clignoter.

- Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours.
Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation de l'expiration de la période.
- Appuyez sur n'importe quel bouton ou mettez le sélecteur sur la position zéro.

Réglage du programme de cuisson - Fin de fonctionnement (type Période de fonctionnement/Fin de fonctionnement)

En cas de programmation antérieure d'une période de fonctionnement (Réglage du programme de cuisson - Période de fonctionnement), ce programme vous permet de retarder l'heure de fin de fonctionnement, c'est-à-dire de la temporiser.

REMARQUE : Vous pourriez programmer une fin de fonctionnement uniquement si vous utilisez un minuteur de type Période de fonctionnement et Fin de fonctionnement et si le sélecteur du four n'est pas en position zéro. Si le programme de cuisson est activé, notez que toutes les programmations entrées seront annulées si vous mettez le sélecteur sur la position zéro! Période maximale de programmation à l'avance de la fin de fonctionnement : 23 heures et 59 minutes.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur " → " de fin de fonctionnement clignote. L'heure du jour en cours s'affiche à l'écran.
Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans un intervalle de 5 secondes, le programmeur reviendra au programme de période de fonctionnement actuellement activé.
- En partant de l'heure du jour en cours, appuyez sur le bouton Plus pour sélectionner la fin désirée par incréments d'une minute. Si vous ne saisissez rien dans un intervalle de 5 secondes, la fin programmée sera activée et l'heure du jour en cours s'affichera.

L'indicateur " → " de fin de fonctionnement reste allumé jusqu'au déclenchement du processus de cuisson. Celui-ci se déclenche à l'heure de « fin de fonctionnement moins la période de fonctionnement ». A ce moment précis, le programmeur passe en mode de période de fonctionnement. L'indicateur " → " de fin de fonctionnement s'éteint et l'indicateur " → " de période de fonctionnement s'allume et l'écran affiche alors le temps restant de la période de fonctionnement.

Vous pouvez également appeler un programme activé en appuyant sur le bouton Mode. Vous pouvez ainsi vérifier si la programmation est correcte et la corriger éventuellement avec les boutons de programmation. Pour éviter toute erreur, il est impossible de réinitialiser l'heure du jour lorsqu'un programme est activé.

Après l'expiration de la période programmée, un bip retentit (....) (avec une pause après quatre bips). Le relais est ouvert. L'indicateur " → " de période de fonctionnement clignote et l'écran affiche "0:00". L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur " → " continue de clignoter.

- Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours.
Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation de l'expiration de la période.
- Appuyez sur n'importe quel bouton ou mettez le sélecteur sur la position zéro.

Activation du verrouillage

Si vous activez le verrouillage, vous ne pourrez plus utiliser modifier les réglages de l'horloge-programmeur. Vous ne pourrez pas modifier l'heure du jour, une minuterie en cours ou un programme de cuisson activé. Toutefois, les fonctions programmées s'exécuteront correctement.

Procédez de la manière suivante pour activer le verrouillage :

- Appuyez simultanément sur les boutons Moins et Plus pendant environ 3 secondes. L'indicateur " → " de verrouillage en forme de clé s'allume.
Le verrouillage est maintenant activé. Vous pouvez mettre fin à la signalisation de fin du programme de cuisson en appuyant sur n'importe quel bouton. Toutes les autres fonctions ne pourront plus être exécutées.
Procédez de la manière suivante pour désactiver le verrouillage :
- Appuyez simultanément sur les boutons Moins et Plus pendant environ 3 secondes. L'indicateur " → " de verrouillage en forme de clé s'éteint.

Le verrouillage est maintenant désactivé et l'horloge-programmeur peut fonctionner normalement.

Fonction spéciale du programmeur – Coupe-circuit automatique

Si le sélecteur du four n'est pas en position zéro, c'est-à-dire si l'appareil connecté est sous tension et si le programmeur n'est pas utilisé pendant une période de trois heures, ce dernier mettra automatiquement hors tension l'appareil connecté. Cela présente l'avantage d'éviter toute surchauffe de l'appareil connecté. Lorsqu'une coupure automatique se produit, l'indicateur " → " de coupe-circuit automatique clignote sur l'afficheur. Procédez de la manière suivante pour désactiver le coupe-circuit automatique :

- Remettez le sélecteur du four en position zéro.
Le coupe-circuit automatique est maintenant désactivé.

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité

ATTENTION :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires: 2006/95/CEE relative à la "basse tension".

2004/108/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".

2009/742/CEE relative aux "appareils à gaz"


89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".

Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans des pièces bien aérées. Avant son installation et son utilisation consulter la notice d'emploi.

Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été prévu en tant qu'"appareil de cuisson domestique".

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flammes ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

POUR VOTRE SECURITE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Éviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les petits enfants) avec capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou absence d'expérience ou connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Il est nécessaire de surveiller les petits enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION - FOUR:

Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.

- Éviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.
- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

COMPARTIMENT INFÉRIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le compartiment inférieur (positionné au dessous du four).

Recommandations

(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre). Les couvercles en verre peuvent se briser lorsqu'ils deviennent chauds.

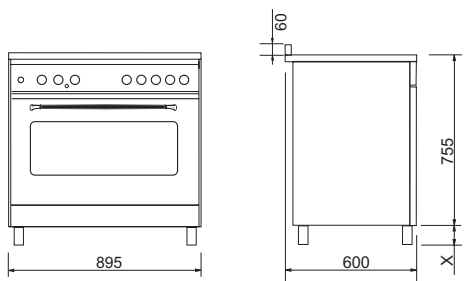
Étendez les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être ferme avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

Installez facilement votre cuisinière

Conseils d'encastrement

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



X = pieds réglables en hauteur (100 / 150).

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz**. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Les données techniques sont imprimées sur la plaquette d'identification de l'appareil (fig.1 B *). Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

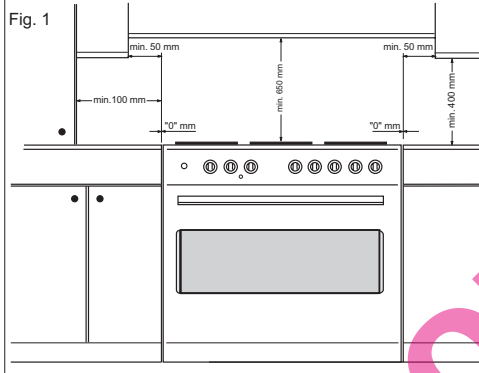
L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

INSTALLATION

IMPORTANT : Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après (fig. 1).

ATTENTION : La cuisinière ne doit pas être placée sur un piédestal.



La cuisinière est équipée de 4 pieds pour un éventuel alignement en hauteur avec les meubles (fig.1A).

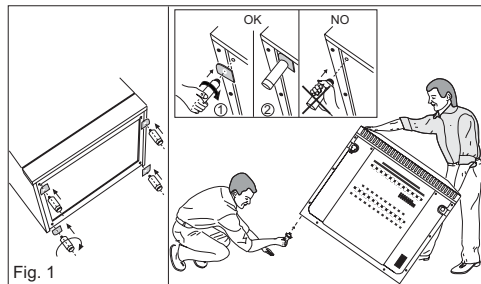


Fig. 1

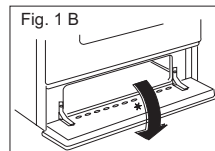


Fig. 1 B

Condition réglementaires d'installations

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment :

- **Arrêté du 2 août 1977 (art.10-11)**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- **Norme DTU P 45-204**

Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique :

- **Norme NF C 15-100**

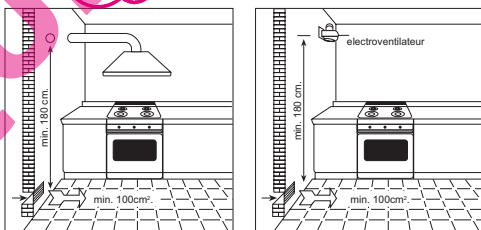
Installations électriques à basse tension - Règles

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée. Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil.

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm².

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



Le minuteur (Fig. 6)

Le minuteur permet de choisir une durée de cuisson.

Comment utiliser le minuteur

1. Placez le thermostat sur la position désirée selon la cuisson à effectuer.
2. Tournez le minuteur sur la position maximum puis ramenez la manette sur le repère choisi.
3. Après écoulement de la durée affichée, une sonnerie retentit **mais n'arrête pas la cuisson**.
4. Ramenez le thermostat sur la position « arrêt ».

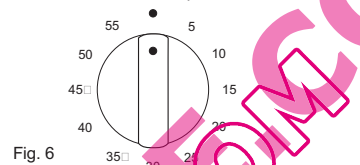
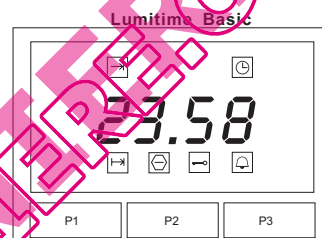


Fig. 6

HORLOGE "LED"



Face avant :

(P1) Bouton moins "-"

(P2) Bouton Mode

(P3) Bouton Plus "+"

Indicateurs sur l'écran :	
	Indique l'heure du jour programmée Clignote : mode Programmation REMARQUE : Vous pourrez régler l'heure du jour uniquement si le sélecteur du four connecté est sur la position zéro !
	Indique que le verrouillage a été activé
	Indique l'activation du coupe-circuit automatique
	Indique que la minuterie est activée. Allumé : la minuterie est activée. Clignote : Le délai de la minuterie a expiré ou la minuterie est en mode programmation
	Indique qu'un programme a été activé en mode «Période de fonctionnement» Allumé : La période de fonctionnement est activée. Clignote : La période de fonctionnement a expiré ou est en mode programmation REMARQUE : Vous pourrez programmer la période de fonctionnement uniquement si le sélecteur du four connecté n'est pas sur la position zéro !
	Indique qu'un programme a été activé en mode «Fin de fonctionnement» Allumé : La fin de fonctionnement est activée. Clignote : L'heure de fin de fonctionnement est atteinte ou est en mode programmation REMARQUE : Vous pourrez programmer la période de fonctionnement uniquement si le sélecteur du four connecté n'est pas sur la position zéro !

Fonctionnement

En mode de fonctionnement, l'horloge-programmateur réagira à chaque erreur de manipulation (appui sur un bouton incorrect) en émettant un bip long (—).

Le cas échéant, recommencez la saisie. En général, l'horloge-programmateur ne fonctionnera que si elle est alimentée en tension et si l'heure du jour a été réglée.

Réglage de l'heure du jour

REMARQUE : Vous pourrez régler l'heure du jour uniquement si le sélecteur du four connecté est sur la position zéro ! Après avoir mis l'horloge-programmateur sous tension, 12:00 s'affiche et l'indicateur de l'heure du jour clignote. La plage de réglage est comprise entre 0:00 et 23:59. En commençant à partir de 12:00, utilisez les boutons Plus et Moins pour régler l'heure par incréments de minutes. Si vous maintenez enfoncé le bouton moins ou plus pendant plus de 2 secondes environ lorsque vous êtes en mode réglage, le mode de saisie rapide est activé. Pour l'arrêter, relâchez le bouton. L'heure du jour exacte s'affiche maintenant avec les secondes. Le programmateur est maintenant opérationnel et en mode «manuel». Les conséquences sont les suivantes :

- Les modes peuvent être réglés directement sur l'appareil relié à u programmateur.

REMARQUE : Si vous voulez régler l'heure du jour plus tard, veuillez noter que vous ne pourrez le faire que si le sélecteur principal est en position zéro, c'est-à-dire sans programme activé. Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure du jour clignote. Effectuez ensuite la procédure décrite ci-dessus.

Réglage de la minuterie

La plage de réglage est comprise entre 0:00 et 23:59. Procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de la minuterie clignote. L'écran affiche "0:00" au lieu de l'heure du jour.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans l'intervalle de 5 secondes, le programmateur affiche de nouveau l'heure du jour.

2. Dans l'intervalle des 5 secondes, appuyez sur les boutons Moins et Plus pour programmer la période désirée par incréments d'une minute. Après environ 5 secondes ou après confirmation avec le bouton Mode, l'heure du jour s'affiche de nouveau. L'indicateur de la minuterie s'allume sur l'afficheur.

3. Tandis que le minuteur défile, appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur clignote. Le temps restant s'affiche.

Après expiration de la période programmée, un bip retentit (...) (avec une pause après deux bips).

L'indicateur clignote à l'écran. L'heure du jour est affichée. L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter.

4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours.

Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation de l'expiration de la période :

5. Appuyez sur n'importe quel bouton.

Réglage du programme de cuisson - Période de fonctionnement

Ce programme permet, par exemple, d'allumer automatiquement le four pour une période prédéfinie via le relais du programmateur.

REMARQUE : Vous pourrez programmer une période de fonctionnement uniquement si le sélecteur du four n'est pas sur la position zéro ! Si un programme de cuisson est activé, notez que toutes les programmations entrées seront annulées si vous mettez le sélecteur sur la position zéro !

La plage de réglage de la période de fonctionnement est comprise entre 0:00 et 23:59. Procédez de la manière suivante :

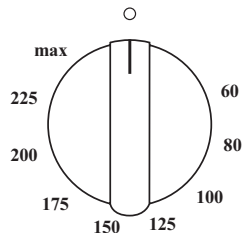
FOUR MULTIFONCTION**Le four est pourvu de:**

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

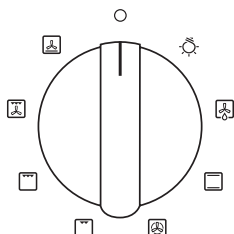
N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

Thermostat four

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température du four désirée, comprise entre 60 et MAX°C

**Sélecteur fonctions four**

Tourner la manette des le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée

**Note:**

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence. **Le four toujours doit être à la porte fermée.**

Utilisation du four

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés. Lorsqu'on utilise les fonctions placer la manette du thermostat entre 180 + 200°C comme température maximale.

ATTENTION:

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont ou .



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.

**Décongélation par ventilateur**

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.

**Convection naturelle**

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.

**Cuisson par air pulsé**

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. L'air chaud, réglable entre 60 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci permet une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génôises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.

**Gril moyen**

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.

**Gril**

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

**Grill ventilé**

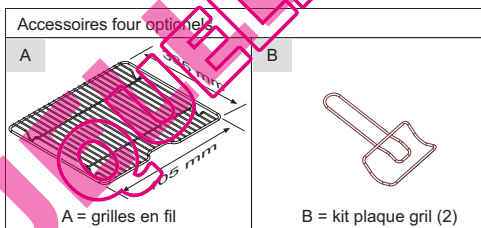
L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le grill ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

**Sole ventilé**

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.

UTILISATION DU GRILLOIR

Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante. Vous pouvez changer de gradin, suivant votre goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laissez chauffer 5 minutes.

Avertissement : ne pas utiliser les grilles en fil sur les niveaux four équipés avec glissières télescopiques.**RACCORDEMENT AU GAZ**

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. **IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.**

L'extrémité du raccord est fileté.

Les raccordements possibles sont :

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint (voir fig 2).
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embout mécanique suivant les normes en vigueur (voir fig 2).

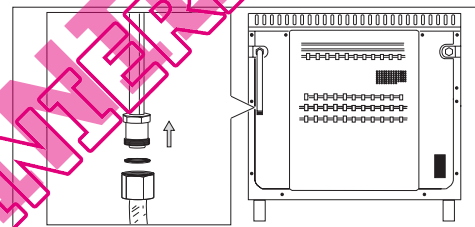


Fig. 2

- 3) le raccordement par tuyau souple en caoutchouc.

Le tuyau doit être monté sur l'about avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur (voir fig 3).

Dans ce dernier cas, contrôler la date limite de péremption imprimée sur le tuyau et le remplacer avant cette date.

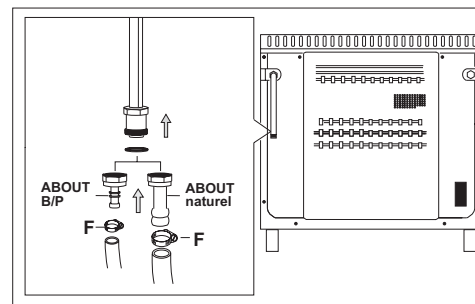


Fig. 3

Pour l'achat des tuyaux

- Tuyaux souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107.

AVERTISSEMENTS

Nous rappelons pour les tuyaux souples (longueur max. 1500mm), de:

- 1 - éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4 - éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

NOTE : Si il est nécessaire de passer le tuyau de raccordement derrière la cuisinière, respectez les prescriptions données sur la figure 3A.

Vérifiez qu'il n'y a aucune perte de gaz.

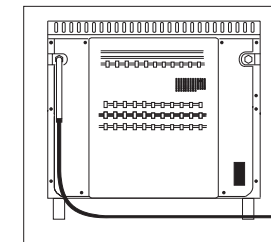


Fig. 3A

