

CP 965 R



Cuisinière VTC

Instructions pour l'emploi et l'installation

QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM

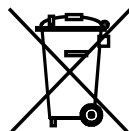
Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

AVERTISSEMENTS

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- 2 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) peuvent représenter un danger, ne les laissez pas à la portée des enfants.
- 4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de votre installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 6 Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les caractéristiques techniques de l'étiquette correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- 7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur l'étiquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- 8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.
- 9 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu.
- 10 Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux.
- 11 Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 12 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides;
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions;
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 13 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 14 En cas de fissures de la surface en verre, débranchez immédiatement votre appareil. Pour sa réparation, faites appel uniquement à un centre d'assistance technique agréé et exigez l'emploi de pièces détachées originales. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- 15 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant son cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 16 Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Il risque toutefois de se briser sous l'effet de coups de cutter ou d'ustensiles à bords coupants. Dans ce cas, coupez tout de suite l'alimentation et faites appel à un centre technique agréé.
- 17 N'oubliez pas que le foyer reste chaud pendant au moins une demi-heure après son arrêt. Attention à ne pas poser, par mégarde, de récipients ou d'objets sur le foyer encore chaud.
- 18 N'allumez pas les foyers s'il y a des feuilles alu ou du plastique sur le plan
- 19 N'approchez pas des foyers chauds
- 20 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil
- 21 Faites attention à bien tourner les manches des casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout heurt accidentel.
- 22 Ne laissez jamais un foyer allumé sans placer une casserole dessus car vous obtiendriez un réchauffement maximum en très peu de temps avec risque d'endommagement des éléments de chauffe.
- 23 Conseils avant la première utilisation. La colle ayant servi à sceller le verre peut laisser des traces de graisse. Nous vous conseillons de les éliminer avant l'usage de l'appareil, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation mais elle disparaîtra très vite.
- 24 Ne fixez pas intensément les foyers halogènes pendant leur fonctionnement : ils produisent une lumière forte qui peut gêner les yeux.
- 25 Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 du 21.12.88.
- 26 Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "•/0" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- 27 Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.

AVERTISSEMENTS

- 28 N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien de l'appareil
- 29 Ne bouchez pas les ouvertures ou les fentes
- 30 Pendant la cuisson au four ou au grill, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de la vitre du four et des parties adjacentes. Veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas pour jouer.
- 31 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
 - 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
 - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives ;
 - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives ;

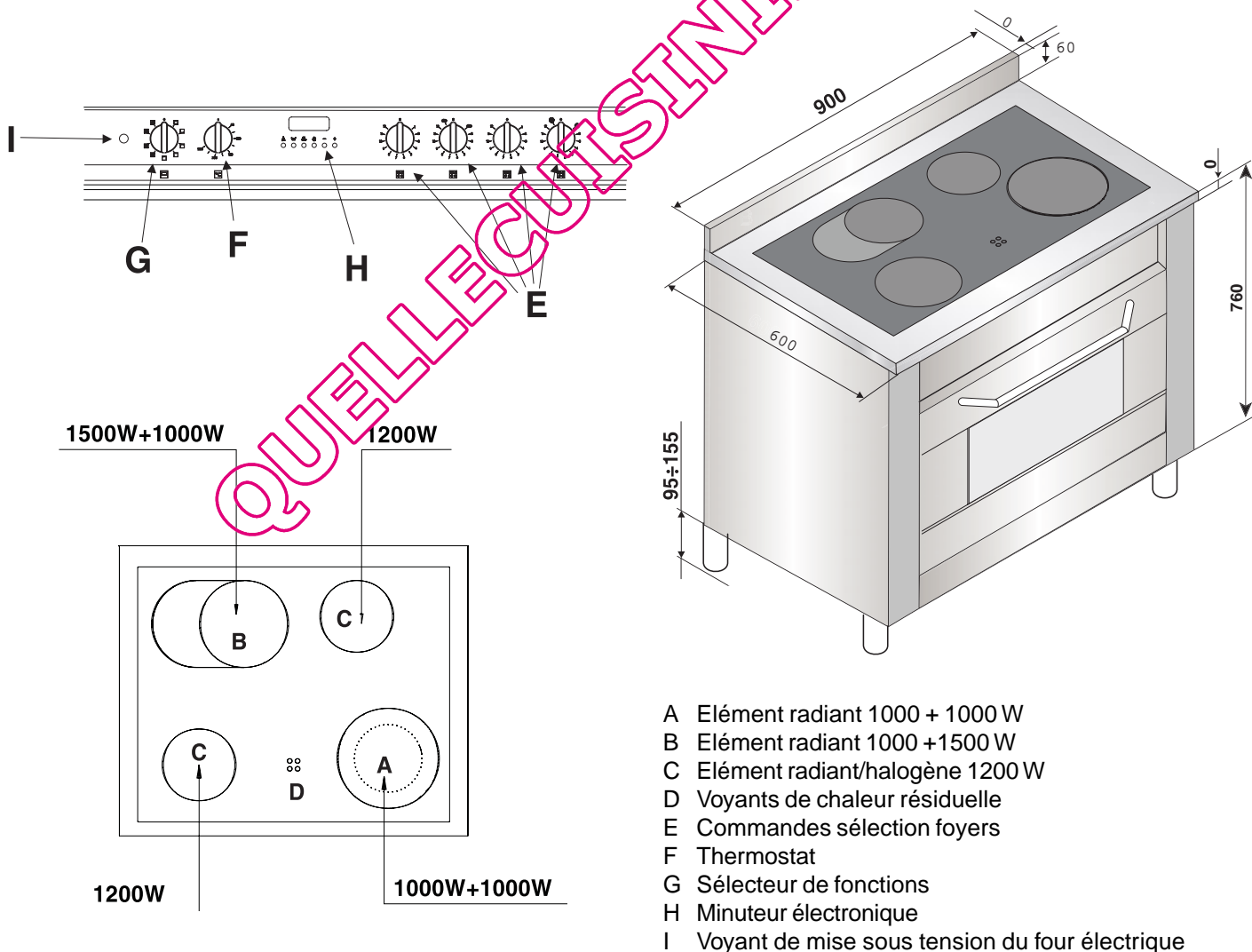


Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A Elément radiant 1000 + 1000 W
- B Elément radiant 1000 + 1500 W
- C Elément radiant/halogène 1200 W
- D Voyants de chaleur résiduelle
- E Commandes sélection foyers
- F Thermostat
- G Sélecteur de fonctions
- H Minuteur électronique
- I Voyant de mise sous tension du four électrique





Description des éléments de chauffe

Les éléments radiants "A-B-C" sont composés de résistances circulaires. Ils deviennent rouges quelques dizaines de secondes à peine après leur allumage.

Leur mode d'emploi est extrêmement simple car c'est le même que celui des autres éléments chauffants. Se référer au tableau 1.

Les manettes de commande

Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande "E" pour un réglage continu de la température qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 12. Dans le tableau 1 vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les boutons et l'utilisation préconisée pour chaque foyer.

Le bouton de commande du foyer "A-B" sert normalement à n'actionner que la petite partie  /  du foyer. Pour actionner le foyer tout entier, tournez le bouton au-delà de la position 12, sur le symbole  / , un déclic indiquera l'allumage du grand foyer. Utilisez enfin le même bouton pour régler la température souhaitée sur une des 12 positions disponibles.

Pos.	Foyer automatique
0	Eteint
1	Pour faire fondre du beurre, du chocolat
2	Pour réchauffer des liquides
3	
4	Pour des crèmes et des sauces
5	
6	Pour cuisiner à la température d'ébullition
7	
8	Pour des rôtis en casserole
9	
10	Pour de grands pot-au feu
11	
12	Pour frie

Le voyant de chaleur résiduelle (D)

Il indique que la température d'un ou de plusieurs foyers est supérieure à 60°C même après l'extinction des foyers. La table est équipée de 4 voyants de chaleur résiduelle, un pour chaque foyer.

Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique

Pour obtenir des résultats optimaux de votre table de cuisson, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent bien à la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la surface de cuisson pour utiliser à plein toute la chaleur disponible.

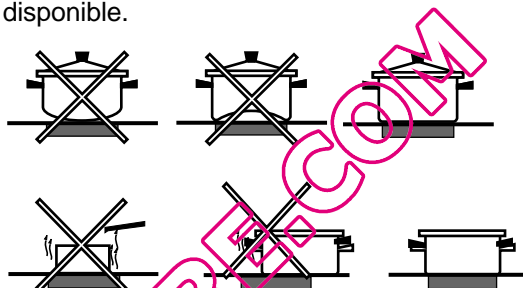


fig.3

- Veillez à ce que le dessous des casseroles soit bien sec et propre pour garantir un bon contact avec les foyers et une plus grande longévité de votre table de cuisson et de vos casseroles.

- N'utilisez pas les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. Il y a une telle concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz que le fond des casseroles peut se déformer, vous n'obtiendrez par conséquent jamais le résultat souhaité en les utilisant ensuite sur des tables vitrocéramique.

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.

Pour sélectionner les fonctions, amenez le sélecteur "G" sur les positions suivantes :

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	2) Résistances voûte + sole	2350 W
	3) Résistance sole	1300 W
	4) Résistance voûte	1050 W
	5) Résistance grill	2000 W
	6) Résistance maxi grill	3050 W
	6) Résistance maxi grill + turbine	3100 W
	7) Résistance sole + turbine	1350 W
	8) Résistance circulaire + turbine	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le bouton du thermostat "F" sur la température désirée.

• Pour des cuissons en mode traditionnel (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (résistance voûte + sole).

Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée. Si vous désirez davantage de chaleur sur le dessus de vos plats ou en dessous, amenez le sélecteur en face de la position (résistance sole), (résistance sole + turbine) ou bien (résistance voûte).

• Dans la fonction (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par une turbine à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en chaleur est très rapide et les plats peuvent par conséquent être enfournés dès l'allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.

• La fonction "décongélation rapide" n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.

• La cuisson au grill exige une puissance de chauffage très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le cœur doit rester tendre.

Pour cuire au grill amenez le sélecteur "G" sur l'une des

positions suivantes (gril), (maxi grill), (maxi grill ventilé).

Pendant le fonctionnement du grill, la porte du four doit rester fermée. Le bouton du thermostat ne doit pas être réglé sur plus de 200 °C.

Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le bouton "G" du sélecteur est placé sur une position quelconque. Pour éclairer le four sans activer d'élément chauffant, amenez le bouton du thermostat sur 0°C.

Voyant de signalisation "I"

Ce voyant indique la montée en température à l'intérieur du four, il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. A partir de là, le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer le bon fonctionnement du thermostat qui maintient la température du four au degré près.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au grill. Procédez comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourches réglables (fig.2a).

Introduisez les supports "A" et "B" (fig.2b) dans les trous prévus sur la tôle inférieure "E", posez l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfournez la grille sur le premier gradin du bas; engagez à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D". Amenez le sélecteur "G" sur les positions repérées par les symboles (gril), (maxi grill) ou (maxi grill ventilé) pour actionner le grill et le tournebroche.

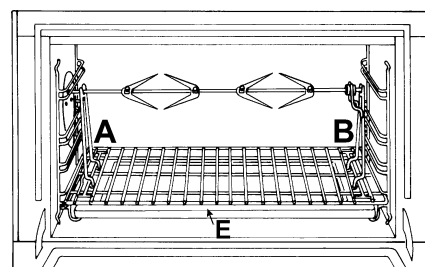


fig.5a

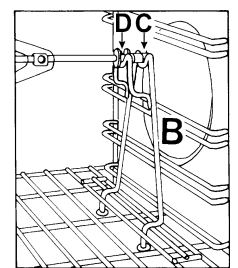



fig.5b

PROGRAMMATEUR (FOUR ELECTRIQUE)

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson

 : fin de cuisson



 : commutation manuelle

- : sélection temps à rebours

+ : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale


Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes qui suivent), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +.

La touche + sert à augmenter le temps.


La touche - sert à diminuer le temps.

Toute mise à l'heure peut être effectuée de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.


Fonctionnement manuel du four


Après la sélection de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle.


Rappel : Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".


Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four conventionnel, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:


 0^h 30

Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et l'inscription auto

3. Appuyez sur la touche  puis sur les touches - et + jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson souhaitée soit affichée, supposons que ce soit 13 heures




 13.00

4. Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'afficheur indique l'heure courante :

 10.00

L'inscription auto allumée rappelle qu'il y a programmation de


la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après. Quand le four est allumé, une petite

casserole  reste affichée pendant toute la durée de la cuisson. Pour afficher à n'importe quel moment la durée programmée, il suffit d'appuyer sur la touche , pour afficher l'heure de fin de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche . En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +.


Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche  puis à l'aide de la touche - ramenez le temps à

0.00

appuyez enfin sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuteur


Le fonctionnement de la minuteur prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche , il y a affichage de :

0.00

A l'aide des touches - et + sélectionnez enfin le temps désiré. Dès que vous lâchez la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10.00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches - et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - ou +.
- L'effacement de la durée de cuisson entraîne automatiquement l'effacement de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Important : débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons d'exécuter fréquemment un nettoyage général minutieux en respectant les règles suivantes.

Intérieur de la porte du four :

Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent liquide non abrasif, puis rincez et essuyez soigneusement.

L'intérieur du four :

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail spécial microporeux et autonettoyant qui, à une température de cuisson courante comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et dissout complètement les projections de graisse qui salissent les parois intérieures du four. L'opération de nettoyage est ainsi extrêmement réduite: il suffit en effet, après chaque cuisson, de passer sur les surfaces du four un chiffon humide pour enlever la mince couche de poussière qui pourrait s'y déposer pendant la cuisson et conserver ainsi intacte la propriété autonettoyante du four.
- En cas de débordements de liquides ou si les projections de graisse n'ont pas été complètement éliminées (en cas par exemple de cuisson au gril pendant laquelle les températures nécessaires à une action complète de l'émail autonettoyant ne sont pas atteintes), il est recommandé de faire fonctionner le four à vide à sa température maximale pour éliminer tous les résidus de graisse ou autres.
- Si après de nombreuses utilisations, vous constatez des traces évidentes de graisse sur les parois autonettoyantes, dues probablement au non respect des règles d'entretien susmentionnées, procédez à un nettoyage minutieux des surfaces avec un chiffon doux et de l'eau chaude (n'utilisez aucun type de nettoyant), rincez et essuyez soigneusement.
- Ne raclez pas les incrustations éventuelles avec des objets pointus qui risquent de rayer le revêtement autonettoyant.
- Si les surfaces autonettoyantes du four sont abîmées ou s'avèrent inutilisables, par défaut d'entretien ou entretien mal exécuté ou après de nombreuses années d'utilisation, vous pouvez commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêtir l'intérieur du four. Commandez-les à nos services après-vente agréés.

L'extérieur du four :

- Procédez au nettoyage quand le four est froid.
 - Les parties en acier, et notamment les zones où sont présents les symboles en sérigraphie, ne doivent pas être nettoyées avec des solvants ou des produits détergents abrasifs. Utilisez de préférence un linge mouillé d'eau tiède. Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est par conséquent recommandé de rincer abondamment et d'essuyer soigneusement les surfaces après leur nettoyage.
- Important : frottez dans le sens horizontal qui est le sens de satinage de l'acier.

- Après le nettoyage, vous pouvez traiter les surfaces pour les faire briller : n'utilisez que des produits spéciaux pour acier inox.

Important : n'utilisez pas de poudres abrasives, de détergents agressifs ou de substances acides pour le nettoyage.

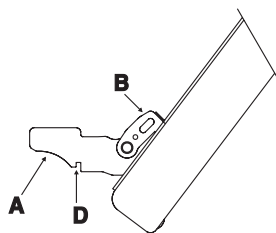


FIGURE 6

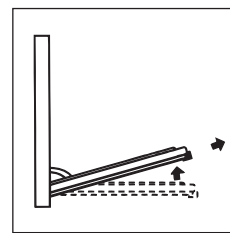


FIGURE 7

Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez déposer la porte du four en procédant comme suit (fig. 6-7) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 6) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 7.

Pour remonter la porte :

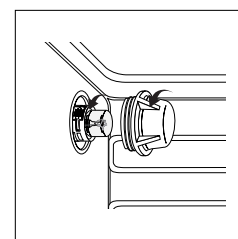
- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez-vous que l'appareil est bien débranché.

Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four, dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe du même type, résistante aux températures élevées (300 °C) ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14



Entretien du verre vitrocéramique

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide pour enlever la poussière ou les restes d'aliments cuisinés précédemment. La surface de la table doit être nettoyée régulièrement à l'eau tiède et avec un produit non abrasif. Utilisez, de temps en temps, des produits de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramique. Enlevez d'abord tous les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide d'un racloir à nettoyer du type

CERA Quack® par exemple (pas fourni avec l'appareil). Nettoyez la table de cuisson quand elle est encore tiède; utilisez un produit de nettoyage adéquat et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Utilisez un racloir pour éliminer **immédiatement** du foyer encore chaud toute trace de papier alu, de plastique ou de matériel synthétique qui auraient accidentellement fondu ou de sucre ou d'aliments à teneur en sucre élevée. Des produits de nettoyage spéciaux forment une couche superficielle transparente qui repousse la saleté. Cela sert aussi à protéger la surface contre les dommages causés par des aliments à haute teneur en sucre. N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de produits abrasifs, les détergents chimiques agressifs tels que les bombes pour le nettoyage du four ou les produits détachants sont eux aussi à éviter.

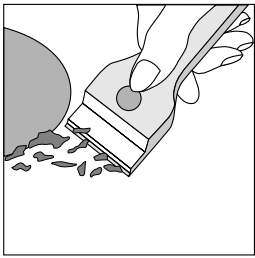


fig.5

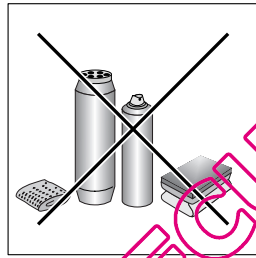


fig.6

QUELLECUISINIÈRE.COM

CONSEILS DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson au four TRADITIONNEL

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
Pâtisserie			Viandes		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Génoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20	Poisson	200	15-25 minutes
Pâte Brisée	200	15-20			

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Le 1er gradin correspond au premier gradin du bas.

Cuisson par CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg	Température °C	Temps minutes
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte Brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte Brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte Brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viande				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1.3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés et gratins				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) Le tableau fournit une indication préférentielle d'utilisation des gradins en cas de cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; en cas de cuissons sur plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5÷10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

INSTRUCTIONS RESERVEES A L'INSTALLATEUR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur. Important : avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, attention à bien prendre toutes les précautions nécessaires.

Caractéristiques techniques de la cuisinière :

Classe : 1

Les dimensions de la cuisinière sont reportées sur la figure de la page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté de meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales reportées sur la figure 10. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C.

Quatre pieds réglables par vis sont fixés sous l'appareil, ils servent à parfaire la mise à niveau de l'appareil. Il faut absolument que l'appareil soit positionné bien à plat. Toute déformation due à un mauvais positionnement risque d'altérer les caractéristiques et les performances de l'appareil.

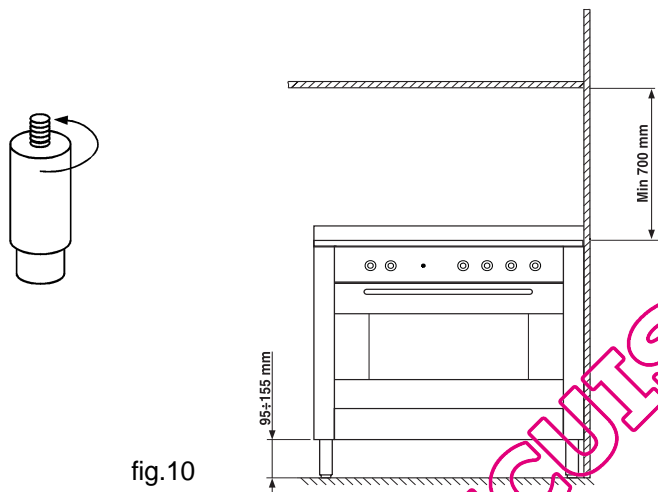


fig.10

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'APPAREIL DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

La table de cuisson est prévue pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sous la table ou à la dernière page de la notice). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique. L'appareil n'est pas pourvu de câble d'alimentation électrique car ce dernier doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué). Utilisez un câble en caoutchouc type H05RR-F. Ouvrez le bornier en suivant les illustrations de la figure ci-contre :

Pour monter le câble d'alimentation, procédez comme suit :

- dévissez la vis du serre-câble "V" de même que les vis des contacts (Fig.11).
- fixez les fils sous les têtes de vis selon le schéma suivant.
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

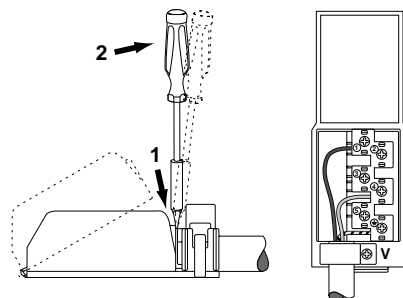


fig.11

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur à coupure omnipolaire

Raccordement électrique	Tension d'alimentation	Fusible	Section
	230V ~ 50Hz	32* A	3x4 mm ²
	400V -2N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm ²
	400V 3N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm ²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm ²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x2.5 mm ²
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm ²

*Application du coefficient de simultanéité conformément à la norme applicable.

ayant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- le plomb réducteur et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints une fois la table de cuisson installée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Tension et fréquence 230/400V 3N ~ 50 Hz
Absorption Maximale : 10 kW

Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

This document is printed by
Xerox Business Service - Docutech - 01/2006
Document number: **195051556.01**

QUELLECUISTINIERE.COM

Conformément à nos conditions générales de vente, nous nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis: et cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

In conformity with our general conditions of sale, we reserve the right to modify our models without notice and this booklet can in no way be considered as a binding document.

Overenkomstig onze verkoopvoorwaarden behouden wij ons het recht voor onze modellen zondervoorafgaande kennisgeving te vizigen: dit boekje kan niet als een contractueel document worden beschouwd.

Conformemente alle nostre condizioni generali di vendita, ci riserviamo la facoltà di modificare i nostri modelli senza preavviso. Questo opuscolo non può essere considerato come un documento contrattuale.
