

Notice d'utilisation

Cuisinière

200 C  
BCV 60 C

285.9470.01

Madame, Mademoiselle, Monsieur,  
Vous venez d'acquérir une cuisinière et nous vous en félicitons  
Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction  
Pour découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil et pour pouvoir l'utiliser dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de lire les premières pages de la notice d'utilisation elles vous sont spécialement destinées  
Dans la seconde partie du livret, votre installateur trouvera toutes précisions nécessaires pour mettre en place, brancher et régler votre cuisinière

<b>SOMMAIRE</b>		<b>Page</b>
<b>UTILISATION</b>	- Le tableau de commande	3
	- Le plan de cuisson	3-4
	- Le four électrique	4-5-6
	- Le tourne broche	6
	- Lestableaux de cuisson	7-8
	- Stérilisations	9
	- Entretien général	10
	- Four auto nettoyant	11
<b>INSTALLATION</b>	- Raccordement électrique	12
	- Caractéristiques électriques	13

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

### COTES EXTERIEURES

LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	600 mm
HAUTEUR	850 mm

### DIMENSIONS DU FOUR

LARGEUR	423 mm
PROFONDEUR	423 mm
HAUTEUR	423 mm
VOLUME DU FOUR	60 lit

PUISSANCE FOUR	2400 W
PUISSANCE GRIL	1100/2300 W
LAMPE FOUR	15 W - 230 V
REGLAGE THERMOSTAT	50 - 250°C
TENSION	230 V ~ 50 Hz
PUISSANCE TOTALE	8320 W

### ATTENTION

- \* Degré de protection Y
- \* Coupez le courant lors de remplacement de la lampe de four
- \* Eloignez les enfants de la cuisinière quand elle fonctionne Les différents composants deviennent chauds, il y a risque de brûlures
- \* Vous pouvez obtenir la porte dite "porte froide" chez nos distributeurs.

La température extérieure de la porte s'élève lorsque le four fonctionne, vous pouvez vous brûler. A titre de sécurité nous pouvons fournir contre paiement une porte à trois vitres dite "porte froide" dont la température extérieure en fonctionnement est sensiblement réduite. A conseiller dans les ménages avec enfants.

Pour faciliter l'entretien du four vous pouvez retirer la porte. Procéder comme suit :

Ouvrir la porte et fixer les deux petits oeillets ovales des charnières sur le crochet de la charnière fig 8. Tournez la porte en position mi-ouverte et tirez la porte vers le haut pour la retirer de la cuisinière.

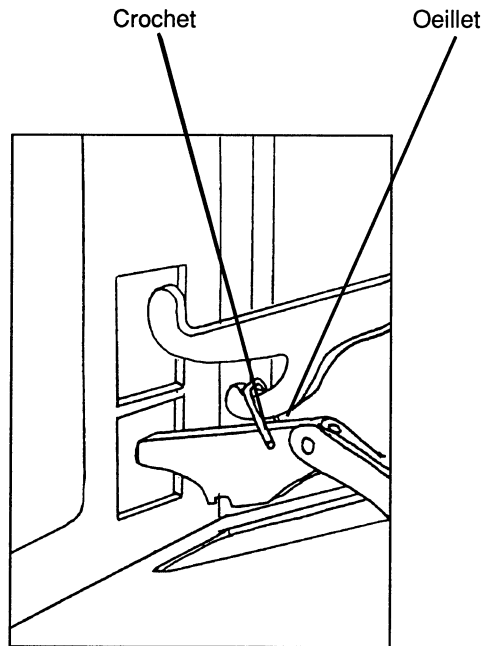


Fig 8

### LE PLAN DE CUISSON

- I = foyer hi-light ø 180 1800W
- II = foyer radiant ø 145 1200W
- III = foyer radiant ø 180 1700W
- IV = foyer radiant ø 145 1200W

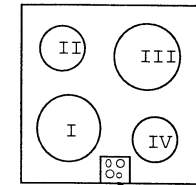


fig 1  
9

### LE TABLEAU DE COMMANDE

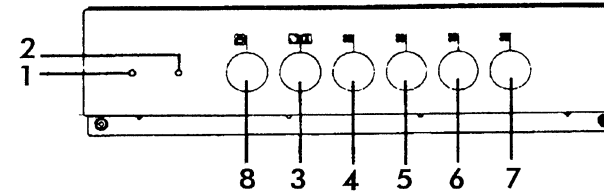


fig 2

- 1 Lampe témoin rouge qui brûle lorsqu'un élément de la cuisinière est mis en service
- 2 Lampe témoin orange qui brûle lorsque le four se chauffe
- 3 Le bouton du commutateur du four
- 4 Le bouton de commande du foyer arrière gauche
- 5 Le bouton de commande du foyer avant gauche
- 6 Le bouton de commande du foyer avant droit
- 7 Le bouton de commande du foyer arrière droit
- 8 Le minuteur
- 9 Voyants témoins de chaleur résiduelle

Ce voyant vous avertit que les zones de cuisson sont encore chaudes. La zone de cuisson arrêtée est signalée comme étant encore chaude, aussi longtemps que le voyant s'éclaire, et peut s'en servir tout en économisant de l'énergie. Le voyant s'éteint après un refroidissement suffisant.

### LE PLAN DE CUISSON

Quatre zones de cuisson sont indiquées sur le plan de cuisson vitrocéramique. Sous ces zones se trouvent les sources de chaleur. Les foyers radiants se chauffent par infra-rouge. Le foyer hi-light se chauffe rapidement avec des temps de montée en température plus courts.

- Nous recommandons l'utilisation de récipients à fond plat d'un diamètre égal ou légèrement supérieure à celui de la zone.
- Eviter les débordements de liquide et les nettoyer le plus rapidement possible.
- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide.
- Prendre soin, afin que le fond de la casserole qui vient se poser sur la surface vitro-céramique, ainsi que cette dernière, soit bien propre.

## TABLEAU DE CHAUFFE Foyers Radiants

Ces foyers sont réglés par un interrupteur à 6 positions

Position bouton	Intensité	
1	faible	tenir au chaud chauffer des petites quantités
2	doux	chauffer des quantités moyennes crème et sauces
3	lent	décongeler, réchauffer des grandes quantités
4	moyen	cuisson de rôtis
5	fort	cuisson de viande dans la poêle
6	vif	fritures

## TABLEAU DE CHAUFFE Foyer HI-LIGHT

Ce foyer est réglé par un interrupteur à 3 positions.

Position bouton	Intensité	
1	faible	Mijoter, sauces, Préparations petites quantités
2	moyen	Préparations quantités moyennes
3	fort	Fritures, cuisson de viande à la poêle, préparations grandes quantités

## LE FOUR ELECTRIQUE

### MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser pour la première fois le four, laisser chauffer à vide, porte ouverte, pendant une demi-heure environ (Thermostat à la position 250) La laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager au début une odeur due à sa composition

### ORGANES DE COMMANDE

Sur le tableau, plusieurs commandes assurent le fonctionnement du four

- le thermostat permet de maintenir la chaleur à la valeur désirée et de choisir la ou les sources de chauffage.





## CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

TYPE DE RESEAU	Monophasé	Triphasé	Triphasé 3ph.Neutre	Triphasé 2ph.Neutre
Tension du Reseau	230 V	230 V	400 V	400 V
Tension de la Cuisiniere	230 V	230 V	230 V	230 V
Four Electrique	câble 2.5 mm <sup>2</sup>	câble 1.5 mm <sup>2</sup>	câble 1.5 mm <sup>2</sup>	câble 1.5 mm <sup>2</sup>

## PUISSANCES


### ● Valeur du fusible (25 A)

### ● ALLURES DE CHAUFFE (en watts)

FOUR	Sole	Gril moyen	Gril fort
			
2400 W	1300 W	1100 W	2300 W

## CUISSONS AU TOURNEBROCHE OU GRILLADES

Des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas suffisante (en cas de porte entrouverte) pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson

Dans ce cas, après la cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée, pendant 20 à 30 minutes, thermostat . S'il reste des traces, elles s'atténuent lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumées au cours de la cuisson suivante. Pour le four électrique, l'opération peut avoir lieu la nuit, afin de bénéficier du tarif "heures creuses"

BON

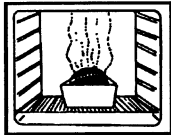


Fig 5

A EVITER

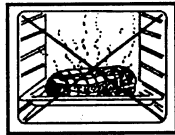


Fig 6

POUR LES CUISSONS  
AU GRILLOIR

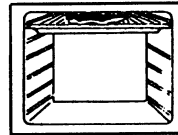


Fig 7

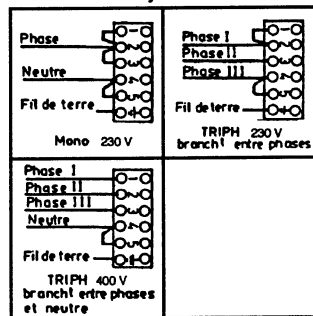
## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'une boîte de raccordement murale avec interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière en utilisant un câble d'alimentation H 05 VV-F.


Pour raccorder la cuisinière au réseau


- retirer le capot arrière,
- raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant aux schémas ci-dessous et au tableau page 14


Le fil de terre doit être relié à la borne repérée. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte. Fixer le câble au moyen du serre câble. Remonter le capot.





## SOURCES DE CHAUFFAGE

Partant de la position 0 (ARRET) et tournant la manette du thermostat dans le sens  on assure successivement les opérations suivantes

 allumage de la lampe de four, repères 50 à 250 chauffage de four (voûte et sole) et régulation de la température de 50 à 250 pour rôtis, gratins de légumes, poissons, tartes et pâtisserie, cuissons à l'étouffée

 chauffage de la sole pour les pâtisseries délicates, meringues, biscuits, soufflés, pour les stérilisations et tenue au chaud

 chauffage du grill moyen pour grillades, granitages et dorages de petite surface

 chauffage du grill fort pour grillades de grandes surfaces

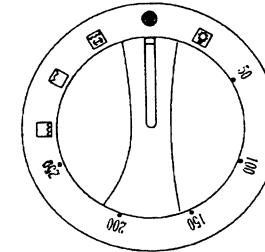



fig 3

## NOTA

Le thermostat de four se manoeuvre indifféremment dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens inverse

## NOTA



Le repère  correspond également à la mise en route du moteur de tournebroche

## CUISSON AU FOUR

Préchauffer le four, thermostat à la position indiquée dans le tableau de cuisson de la page 7/8. Une lampe témoin signale que le four est en fonctionnement. Dès qu'elle s'éteint, le préchauffage est terminé.

Enfourner la préparation à cuire. Couper le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.

## CUISSON AU GRILLOIR

Suivant la cuisson à réaliser, mettre le thermostat à la position  ou . Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes porte fermée. S'il s'agit d'une viande rouge, laisser la grille dans le four pendant le préchauffage, elle accumule la chaleur et la grillade, légèrement enduite d'huile n'adhère pas au métal.

Les grillades doivent être effectuées porte du four entrouverte, en engageant dans le haut de la porte l'écran évitant la surchauffe des manettes et en l'amenant en butée contre la façade (figure 4 page 6)

## LE FOUR ELECTRIQUE

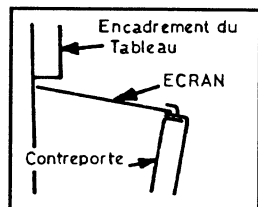


fig 4

### REMARQUES

- 1- Pendant la cuisson au four électrique, il est normal que la lampe témoin rouge s'allume toujours et la lampe témoin orange s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises
- 2- Pour arrêter le four, ramener la manette de commande du thermostat à la position 0. Les lampes témoins s'éteignent

**ATTENTION:** Pendant le fonctionnement du grill porte entre ouverte celle ci peut être chaude, éloigner les enfants


## LE FOUR ELECTRIQUE

### NOTA

Lorsque le four est utilisé en fonctionnement automatique avec début de cuisson différé, le préchauffage ne peut avoir lieu, les temps de cuisson (voir page 7/8) restant cependant valables, en fin de cuisson, éviter les attentes dans le four, sinon réduire le temps de cuisson de 5 à 10 minutes

**MINUTERIE :** Il permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 100 minutes

**Réglage du temps de cuisson :** Tournez le bouton de minuterie vers la droite pour obtenir le temps de cuisson désiré


En cas d'utilisation du four, pendant plus de 100 minutes, mettez le bouton sur la position manuelle  Dans ce cas, la minuterie ne coupera plus le courant électrique. Pour éteindre le four, mettez soit le bouton du sélecteur de température sur "0", soit le bouton de minuterie sur "0"

Lors du réglage entre 0 et 100 minutes, un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé et le courant sera automatiquement coupé

## LE TOURNEBROCHE

La cuisinière est équipée d'un tournebroche

### Pour l'utiliser:

- embrocher la pièce à rôtir, puis la fixer avec les 2 fourches
- placer la broche sur son support,
- enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli,
- enfourner l'ensemble support et broche sur le gradin central,
- pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,
- engager le plat lèchefrite sur le gradin inférieur,
- mettre en place l'écran de protection des manettes (fig 4 p 6)
- mettre le moteur en route et allumer le grilloir en amenant la manette du thermostat au repère 

## ENTRETIEN

- 1 N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bons aérosols pour grilles et fours, les détacheurs et dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive
- 2 Des rayures peuvent être provoquées aussi, par exemple, par des grains de sable provenant de légumes épéchés auparavant et transportés par la casserole sur le plan de cuisson
- 3 Les trous de casseroles et de poêles rugueux peuvent aussi laisser des traces noires provoquant des rayures, si on les fait glisser sur la table de cuisson. Cela vaut surtout pour les récipients en fonte
- 4 Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de brûler, tels que les objets en matière plastique, feuilles d'aluminium, sucre des produits à forte teneur en sucre  
Si par hasard quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude), avec le rasoir à lame de rasoir, afin d'éviter des dégradations de la surface

### Casseroles et poêles

Tous les ustensiles de cuisson peuvent être utilisés. Ce qui importe, c'est la planéité de leur fond. Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale

## FOUR AUTO - NETTOYANT

Les parois du four sont recouvertes d'un émail microporeux antigraisse qui absorbe et élimine les projections grasses pendant la cuisson. La corvée de nettoyage, bien délicate mais qui était nécessaire après chaque cuisson est supprimée, il faut toutefois observer quelques précautions

- Employer toujours des plats très creux et limiter l'usage du lèchefrite aux cuissons au tournebroche ou grillades, afin d'éviter la production excessive de fumées

- Si les projections de salissures sont importantes, la cuisson est effectuée à température trop élevée. Réduire le réglage du thermostat

### NOTA

1- Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail antigraisse

2- Pour les surfaces non revêtues d'émail antigraisse (sole, lèchefrite, contreporte), utiliser les produits habituels du commerce. Lors d'un débordement important l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement. Sinon à l'aide d'eau chaude très savonneuse ou, si besoin d'une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail ou inox, couvrir les croûtes et tâches produites. Laisser séjourner pendant la nuit. Les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement

**ENTRETIEN GENERAL**  
**REMARQUES IMPORTANTES**

- 1- L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant refroidissement complet  
 Cependant, ne jamais tenter cette opération cuisinière en fonctionnement  
 2- Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur  
 3- L'utilisation de la table de cuisson de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée Il faut être sûr que la cuisine est bien aérée  
 Tener la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique  
 4- L'utilisation de l'appareil pendant un long moment peut nécessiter une ventilation additionnelle, par exemple ouverture d'une fenêtre ou ventilation plus importante par augmentation du niveau de ventilation mécanique

**ATTENTION**

Avant toute intervention sur la cuisinière ou changement de la lampe de four déconnecter l'appareil de l'alimentation

**LE PLAN VITROCERAMIQUE**

Votre plan de cuisson CERAN doit être nettoyé régulièrement pendant qu'il est tiède ou froid et il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures

Nous recommandons

- des serviettes ménagères en papier
- des ractoirs à lame de rasoir
- ZIP Inox liquide ou ZIP Inox poudre

Le choix parmi les moyens énumérés ci-dessus dépend du degré de salissures

- Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec un louchon humide
- Les salissures résistables et incrustées s'enlèvent simplement et aisément avec un ractoir à lame de rasoir
- Les cernes d'eau et de calcaire, les laches de graisse et les traces métalliques peuvent être éliminées avec ZIP Inox liquide ou en poudre.

Nous coti mons que ces produits ont de bonnes propriétés de nettoyage et d'entretien S'ils sont utilisés correctement et régulièrement, votre plan de cuisson CERAN conservera son bel aspect

Les résidus de cétergents coivent toujours être enlevés complètement avec un louchon humide (même si les modes d'emploi des détergents préconisent le contraire) car ils peuvent avoir un effet corrosif lors d'une nouvelle cuisson  
 Ensuite frotter à sec

**TABLEAU DE CUISSON**

RECETTES	Thermostat	Encoche à partir du haut	Temps de cuisson en * min	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON)	175	4	20 (2)	
BABA	200	3	20 à 30	
BISCUIT MANQUE	150	3	20	Moule sur plaque
BISCUIT DE SAVOIE	160	3	25 à 30	Moule sur plaque
BRIOCHE	160	3	20 à 30	Moule surplaque
BOEUF				
Cote rotie	225	3	15 (2)	
Filet - Rumsteck	225	2-3	15 à 20	
CAKE	160	2	1 heure	
CANARD	200	3	20 (2)	
CHAUSSENS AUX POMMES	225	2-3	10 à 15	
CHOUX (PATE A CHOUX)	160	3	40 à 45	
CLAFOUTIS	190	3	35 à 40	
COLINOTS AU FOUR	175	2-3	20 à 25	
CROQUE MONSIEUR	210	2-3	10	Sur plaque
DAURADE	225	2-3	30	
DINDE	200	4	25 (2)	
FAISAN	200	2-3	45 à 1 h	
FLAN	150	2-3	45 à 40	
GRATIN DAUPHINOIS	200	2-3	25 à 30	
KUGELHOF	190	3	25 à 30	
LAPIN MARINE AU FOUR	200	3	20 (2)	
LIEVRE ROTI	200	3	15 (2)	
MACARONS	140	2-3	20	Sur plaque
MADELEINES	150	3	20	
MERINGUES	80	2	1 Heure	Sur plaque
MERLANS AU FROMAGE	175	3	25 à 30	
MOUTON				
Epaule selle	225	3	10 à 15 (2)	
Gigot	210	4	15	
CEUFS AU LAIT	200	3	30 à 40	Au bainmarie
OIE ROTIE	200	4	30 (2)	
PAIN	210	3	30 à 40	Sur plaque
PATE BRISEE (SANS GARNITURE)	210	3	20	Sur plaque
PATE FEUILLETEE	250	2-3	10 à 15	Sur plaque
PIGEON ROTI	190	2-3	30	



## TABLEAU DE CUSSION FOUR CHAUFFAGE CLASSIQUE



RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en *minutes	Observations
PINTADE	190	3	26 (2)	Sur plaque
POMMES DE TERRE FRANC-COMTOISE	200	2-3	50 à 1 h	
POMMES DE TERRE BOHEMIENNE	200	3	30 à 40	
PORC				
Epaule, echine	175	3	40 (2)	
Filet	175	3	40 (2)	
POULET ROTI	200	3	20 (2)	
QUATRE-QUARTS	140	3	40 à 50	
SABLES	140	2-3	13	
SOUFFLE AU FROMAGE	190	3	25 à 30	
TARTES AUX FRUITS	225	3	30 à 40	Sur plaque (1)
TARTE ALSA-CIENNE	210	3	35 à 40	
TARTES AUX AMANDES	175	3	40	
TUILES	225	2-3	5 ou 6	
VEAU				
Epaule-noix	190	2-3	40 (2)	
Rogronnade	175	3	40 (2)	

(1) Plaque pâtisserie en butée au fond

(2) Cuisson pour 500 g

(\*) Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage pour le four électrique, le préchauffage est terminé lorsque la lampe témoin s'éteint

### FOUR ELECTRIQUE

Manoeuvrer la manette du thermostat sur les degrés du four (50 à 250) sauf pour , entrecôte, poulet grillé et cotelettes de mouton grillés qui demandent la position  ou 

### STERILISATIONS

Placer le thermostat sur 

Les temps de cuisson sont établis pour stériliser 5 bocaux d'un litre. Si vous avez un nombre de bocaux inférieur à 5, compléter par des bocaux remplis d'eau et fermés pour obtenir des temps conformes au tableau

	Temps four électrique (minutes)	
	Chauf	Four éteint
<b>LEGUMES</b>		
Asperges	90	40
Haricots verts	60	60
Pois	90	50
<b>FRUITS</b>		
Abricots, Pêches	60	20
Cerises	70	15
Poires, Prunes	90	20