

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET MIXTES

604 E 221

604 D 221



87 x 0087
604E221

NOTICE D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN



Brandt



Madame, Monsieur,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière
BRANDT.*

*Pour être à même de l'utiliser dans les
meilleures conditions et pour en obtenir
ce que vous êtes en droit d'en attendre,
nous vous conseillons de lire très
attentivement cette brochure,
les instructions et les conseils qu'elle
contient vous aideront efficacement
à découvrir les qualités de votre appareil.*

SOMMAIRE

Utilisation	2-3
Conseils d'utilisation	4-5
Programmation	6-7
Entretien	8
Installation	9
Réglages	10
Caractéristiques	11
Fiche technique	12

UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

PLAQUES ELECTRIQUES

Mise en service.

Avant toute utilisation, les plaques doivent être chauffées trois minutes à vide à l'allure maximale pour durcir le revêtement anti-oxydation.

UTILISATION

Deux sortes de plaques équipent votre cuisinière :

● Plaques simples (sans thermostat).

Les différentes allures de chauffe de ces plaques sont obtenues par l'intermédiaire de commutateurs 7 positions.

— Le chiffre 0 correspond à la position ARRET.

— Le chiffre 1 à l'allure la plus faible.

— Le chiffre 6 à la pleine puissance.

Les manettes qui commandent ces plaques peuvent être manœuvrées indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

● Plaques automatiques (à thermostat).

Ces plaques assurent automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée aux manettes lors des cuissons.

— Le chiffre 0 correspond à la position ARRET.

— Le chiffre 1 correspond à la température la plus faible.

— Le nombre 12 à la température la plus élevée.

La régulation des températures est assurée par un thermostat dont l'élément sensible, appelé « palpeur », est situé au centre des plaques ; pendant les cuissons, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.

Important.

● Veiller à ne pas mettre de sel, ou de liquide salé, en contact avec le palpeur, ceci afin d'éviter les taches d'oxydation.

● Eviter de placer un récipient ou un couvercle humide sur les plaques.

Les manettes qui commandent les plaques automatiques doivent être manœuvrées dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre de la position 0 vers la position 12 et en sens inverse pour revenir vers la position 0.

Remarques

● Le voyant ambre signale, lorsqu'il est allumé, qu'au moins une des plaques est en fonctionnement.

● Le fonctionnement de la plaque avant gauche peut être commandé par le programmeur (voir page 6).

Conseils pratiques

● Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.

● Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF (voir tableau ci-dessous) et ramener ensuite la manette sur la position désirée.

● Avant chaque cuisson, s'assurer de la parfaite propreté des plaques et des ustensiles.

● Ne rien interposer entre les plaques et le fond des ustensiles posés sur celles-ci.

Cuisson

Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous :

Plaques simples						
0	1	2	3	4	5	6
Plaques automatiques						
0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12
A	Tenue au chaud	Doux	Lent	Moyen	Fort	Vif
R						
R	Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre	Pâtes P. de terre à l'eau Potages	Escalope Foie Croquettes Légumes frais	Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures	
E						
T						

BRULEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles :



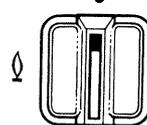
: ouvert au maximum



: ralenti



● : fermé



Entre la position  et la position  se trouvent toutes les allures intermédiaires.

Si l'on utilise un allume-gaz, il est préférable de poser le récipient sur la grille avant l'allumage.

Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer : les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

FOUR

Mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide, pendant une demi-heure environ (manette sur la position 10).

La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

UTILISATION

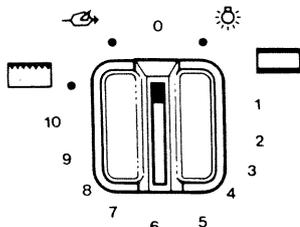
Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande. Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant la manette dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes :

● A partir du repère  : éclairage de la lampe de four.

● Repères 1 à 10 : chauffage du four avec régulation de la température par thermostat. La position 1 correspond à la température la plus basse et la position 10 à la température la plus élevée.

● Repère  : chauffage du GRIL FORT

● Repère  : chauffage du GRIL MOYEN et fonctionnement du tournebroche.



Remarques

● La lampe d'éclairage du four sert aussi de témoin de mise sous tension.

● Le voyant rouge situé à gauche de la manette de four est allumé lorsque le thermostat est enclenché et il s'éteint lorsque le four atteint la température désirée. Il est donc normal que pendant la cuisson ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

● La mise en route et l'arrêt du four peuvent être commandés automatiquement par le programmeur (voir page 6).

Conseils pratiques

● La grille s'utilise directement pour les grillades, elle sert aussi à supporter les plats du commerce, moules à gâteaux, etc.

● La plaque à pâtisserie, posée sur la grille, s'utilise pour les sablés, choux, etc.

● La lèchefrite doit être utilisée comme récolte-gouttes lors des grillades et non comme plat à rôtir (les résultats culinaires étant souvent décevants à cause de sa faible inertie calorifique).

NOTA. — Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ces accessoires peuvent être aisément rangés dans le coffre à casseroles situé sous le four.

CUISSON Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

0		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ARRÊT	Eclairage	Meringue		Macaron		Cake	Viande blanche Veau		Viande rouge			Grillade	
		Décongélation			Sablé	Brioche	Soufflé	Tarte				Gratin	
Température approximative	°C	80°	110°	130°	155°	175°	195°	215°	235°	255°	285°*		

CONSEILS D'UTILISATION

FOUR

Cuissons porte fermée

La plupart des préparations doivent être enfournées à four chaud. Il est donc nécessaire de préchauffer le four avant l'introduction du plat.

Pour cela, placer la manette de commande du four sur le repère choisi. Dès cet instant, les éléments chauffants du four sont sous tension et le voyant de contrôle du thermostat s'allume.

Lorsque ce voyant s'éteint, le four a atteint la température correspondant au repère affiché et vous pouvez enfourner votre préparation.

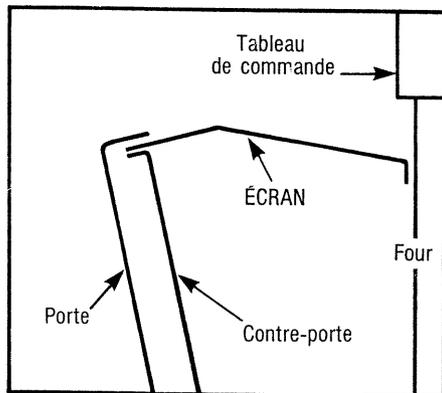
C'est à partir de ce moment que vous devez compter le temps de cuisson qui vous est indiqué par votre recette ou votre expérience.

Les allumages et extinctions successifs du voyant sont normaux et témoignent du fonctionnement correct du thermostat.

GRILLOIR

Grillades porte ouverte

Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte entrouverte, en engageant dans le haut, entre porte et contre-porte, l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.



Placer la manette de commande du four sur l'une des deux positions GRIL (repère ☐ ou ↻). Attendre quelques minutes afin que l'élément chauffant atteigne le rouge vif.

Poser la pièce à griller sur la grille, placer au-dessus de la lèche-fritte, et glisser sur le gradin du four à distance convenable du foyer ; laisser cuire jusqu'à ce que la surface soit dorée. Retourner sans piquer afin de ne pas faire couler le jus et remettre sur le même gradin du four.

Laisser dorer la deuxième face.

Saler et assaisonner après cuisson.

S'il s'agit d'une viande rouge ou de poisson, 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.

Tournebroche

Ce mode de cuisson est très pratique et permet d'obtenir en particulier des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Enfiler une des fourchettes sur la broche. Embrocher la pièce à rôtir. Enfiler la deuxième fourchette. Centrer et serrer en vissant les deux fourchettes.

- Le poulet, bridé (cou coupé) et paré, sera assaisonné plus que de coutume.

- Le rôti sera serré et ficelé en l'arrondissant le mieux possible. Il sera salé et poivré, exception faite du rôti de bœuf que l'on sale seulement après cuisson.

- Le gigot (sans le manche) sera salé, poivré et piqué d'ail selon le goût ;embrocher en partant de la souris, longer l'os et le centrer le mieux possible. Ficeler la partie charnue pour l'arrondir et permettre ainsi une cuisson régulière.

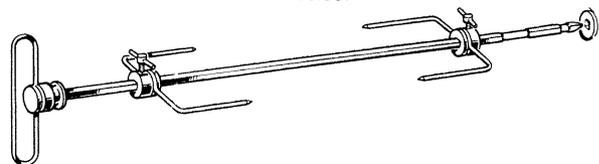
- Enfourner l'ensemble support et broche sur le gradin central

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

- Disposer le plateau lèche-fritte sous la broche pour recueillir le jus.

- Placer la manette de commande du four sur la position GRIL MOYEN (↻).

- Ne pas oublier de mettre en place l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.



FOUR AUTO-NETTOYANT

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR AUTO-NETTOYANT

Pour maintenir votre four auto-nettoyant en bon état de propreté, la première précaution est d'éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire. La façon de cuisiner a une influence importante sur l'encrassement du four.

- Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite.

- Pour éviter les débordements, il faut prévoir l'augmen-

tation de volume des mets (dilatation) et veiller au positionnement correct de la casseroles au moment de l'enfournement des préparations liquides ; si un débordement est à craindre, protéger la sole avec une feuille de papier aluminium.

Après chaque cuisson, veiller à l'état de propreté du four. S'il y a lieu, poursuivre le chauffage à température maximum afin de retrouver l'état de propreté initial. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas d'utilisation du tournebroche car les projections sont abondantes et les parois auto-nettoyantes moins chaudes, donc moins efficaces.

Moyennant le respect de ces quelques recommandations, vous obtiendrez toutes satisfactions de votre four pendant très longtemps.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en min.*	Observations	RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en min.*	Observations
AGNEAU DE LAIT BARON .	6	5	20 (2)		MOUTON			(2)	
BABA	7	4 ou 5	20 à 30		Epaule, selle	8	4	10 à 15	
BISCUIT MANQUE	5	4 ou 5	20	Moule sur plaque	Gigot	8 à 7	5	15	
BISCUIT DE SAVOIE	5 à 6	4	25 à 30	Moule sur plaque	ŒUFS AU LAIT	3 à 7	4	30 à 40	Au bain-marie
BRIOCHE	5 à 6	4	20 à 30	Moule sur plaque	OIE ROTIE	7	5	30 (2)	
BŒUF					PAIN	7 à 8	4	30 à 40	Sur plaque
Côte rotie	8	4 ou 5	15 (2)		PÂTE BRISEE				
Filet-Rumsteck	8	3	15 à 20		(SANS GARNITURE)	7 à 8	4 ou 5	20	Sur plaque
CAKE	5 à 6	4	1 heure		PÂTE FEUILLETÉE	9	3	10 à 15	Sur plaque
CANARD	7	4	20 (2)		PIGEON ROTI	6 à 7	3	30	
CHAUSSONS AUX POMMES	8	3	10 à 15		PINTADE	6 à 7	4	26 (2)	
CHOUX (PÂTE A CHOUX)	5 à 6	3 ou 4	40 à 45		POMMES DE TERRE				
CLAFOUTIS	6 à 7	3 ou 4	35 à 40		FRANC-COMTOISE	7	3	50 à 1 h	
COLINOTS AU FOUR	6	3	20 à 25		POMMES DE TERRE				
COUFIDOU	3	5	3 heures		BOHEMIENNE	7	3 ou 4	30 à 40	Sur plaque
CROQUE-MONSIEUR	7 à 8	3	10	Sur plaque	PORC				
DAURADE	8	3	30		Epaule, échine	6	4	40 (2)	
DINDE	7	5	25 (2)		Filet	6	4	40 (2)	
FAISAN	7	3	45 à 1 h		POULET ROTI	7	4 ou 5	20 (2)	
GOUGERE	5	3	40 à 45	Sur plaque	QUATRE-QUARTS	4	4	40 à 50	
GRATIN DAUPHINOIS	7	3	45 à 50		SABLES	4	3	13	Sur plaque (3)
KUGELHOF	6 à 7	4	25 à 30		SOUFFLE AU FROMAGE ..	6 à 7	4	25 à 30	
LAPIN MARINE AU FOUR	7	4	20 (2)		TARTES AUX FRUITS	8	3 ou 4	30 à 40	
LIEVRE ROTI	7	4 ou 5	15 (2)		TARTE ALSACIENNE	7 ou 8	3 ou 4	35 à 40	
MACARONS	4	3	20	Sur plaque	TARTES AUX AMANDES ..	6	3 ou 4	40	
MADELEINES	5	4	20		TUILLE	8	3	5 ou 6	
MERINGUES	1 à 2	2	1 heure	Sur plaque	VEAU				
MERLANS AU FROMAGE ..	6	4	25 à 30		Epaule - noix	6 ou 7	3	40 (2)	
					Rognonnade	6	4 ou 5	40 (2)	

(1) Porte entrouverte

(2) Cuisson pour 500 g

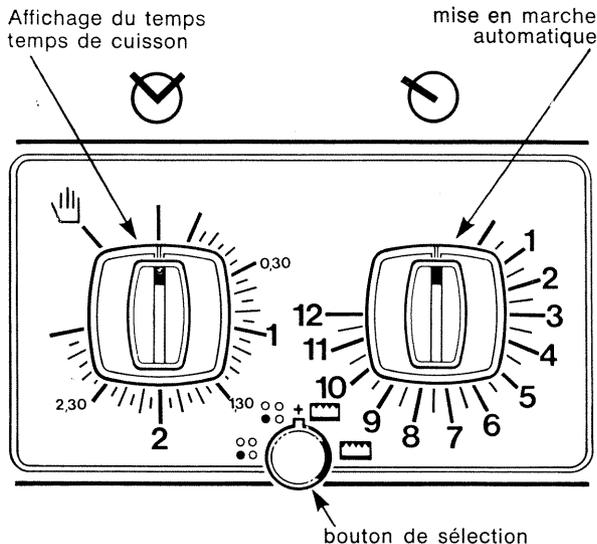
(3) Plaque pâtisserie EN BUTÉE AU FOND

* Il faut ajouter au temps de cuisson la durée du préchauffage ; celui-ci est terminé lorsque le voyant rouge s'éteint.

PROGRAMMATION

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts sont commandés automatiquement par deux minuteries dont le réglage et l'armement s'effectuent séparément à l'aide de manettes distinctes que l'on peut tourner devant un cadran.



- Le cadran de droite (☉) correspond à la mise en marche automatique, il permet de programmer une cuisson jusqu'à 12 heures à l'avance.
- Le cadran de gauche (☑) permet d'afficher un temps de cuisson réglable entre 0 et 2 h. 50.
- Un bouton de sélection permet en outre d'utiliser le programmateur pour le four ou (et) la plaque avant gauche.

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON « AUTOMATIQUE »

On entend par cuisson automatique, une cuisson dont le début et la durée ont été préalablement programmés et affichés et pour laquelle le démarrage et l'arrêt sont assurés en temps voulu par le programmateur.

Pour programmer une cuisson automatique :

— Afficher sur le cadran de droite (☉) le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débuter.

Exemple. — Si l'on effectue une programmation à 9 heures du matin pour une cuisson qui doit débuter à midi, il suffit de positionner l'index de la manette sur le chiffre 3 ($12 - 9 = 3$).

— Afficher sur le cadran de gauche (☑) le temps nécessaire à la cuisson.

— Placer le bouton de sélection sur la position désignant la ou les sources de cuisson choisies :

● plaque avant gauche ☉☉

● four ☐

ou

● plaque avant gauche + four ☉☉ + ☐

— Placer en dernier lieu la manette de commande du four ou (et) de la plaque avant gauche sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

Un exemple de programmation automatique est donné page suivante.

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON « SEMI-AUTOMATIQUE »

On entend par cuisson semi-automatique, une cuisson qui débute immédiatement et dont seul le temps de cuisson est programmé.

Pour programmer une cuisson semi-automatique :

— Placer la manette du cadran de droite en position verticale (index de la manette en regard du symbole ☉).

— Afficher le temps de cuisson sur le cadran de gauche (☑).

— Placer le bouton de sélection sur la position désignant la ou les sources de cuisson choisies.

— Placer la manette correspondant à la source de cuisson choisie sur l'allure de cuisson désirée.

CUISSON NON PROGRAMMEE (fonctionnement manuel)

On entend par cuisson non programmée, une cuisson qui ne passe pas par l'intermédiaire du programmateur et pour laquelle il faut agir manuellement sur la manette de commande du four ou de la plaque avant gauche pour en assurer le démarrage et l'arrêt.

— Pour une cuisson sans programmateur, amener la manette du cadran de gauche (☑) en position « manuelle » (index de la manette en regard du symbole ☐).

NOTA. — Lorsque le bouton de sélection est placé sur la position ☉☉ (plaque avant gauche), le four fonctionne en « manuel » ; inversement, lorsque le bouton de sélection est placé sur la position ☐ (four), c'est la plaque avant gauche qui fonctionne en « manuel ».

Exemple de programmation automatique effectuée au four et dont les données sont les suivantes :

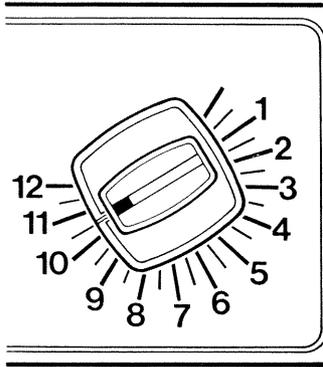
- Programmation effectuée à 9 heures du matin.
- Début de cuisson prévue pour 19 h. 30.
- Durée de cuisson envisagée : 1 h. 30.
- Allure de chauffe choisie : position 5 (environ 175 °C).

PREMIÈRE OPÉRATION



- Afficher sur le cadran de droite (🕒) le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débuter.

NOTA - Dans cet exemple, la programmation est effectuée à 9 heures du matin et le début de cuisson est prévu pour 19 h 30. Le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débuter est donc de : 19 h 30 - 9 heures = 10 h 30. C'est donc en face de « 10 h 30 » qu'il faut amener l'index de la manette.

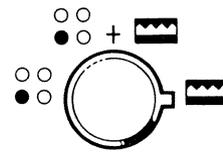
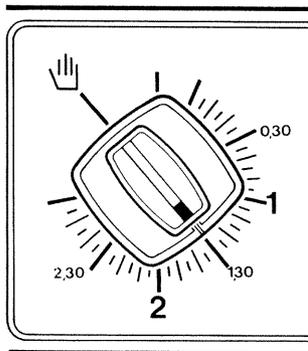


DEUXIÈME OPÉRATION



- Afficher sur la cadran de gauche (🕒) le temps nécessaire à la cuisson.

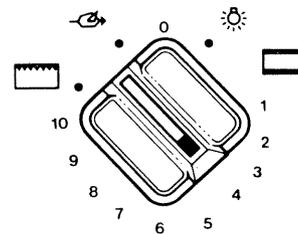
NOTA - Dans cet exemple, la durée de cuisson envisagée est de 1 h 30. C'est donc en face de « 1 h 30 » qu'il faut amener l'index de la manette.



TROISIÈME OPÉRATION

- Placer le bouton de sélection sur la position désignant la ou les sources de cuisson choisies :
 - plaque avant gauche ☉☉
 - four ☐
- ou
- plaque avant gauche + four ☉☉ + ☐

NOTA. — Dans cet exemple, la source de cuisson choisie étant le four, c'est donc en face de la position ☐ qu'il faut amener l'index du bouton de sélection.



QUATRIÈME OPÉRATION

- Placer la manette de commande du four ou (et) de la plaque avant gauche sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

NOTA. — Dans cet exemple, la source de cuisson choisie étant le four et l'allure de chauffe désirée étant la position 5 ; c'est donc l'index de la manette de commande du four qu'il faut amener en regard du repère 5.

Remarques

- Lorsque le four est utilisé en fonctionnement automatique avec début de cuisson différé, le préchauffage ne peut avoir lieu : les temps de cuisson habituellement conseillés restent cependant valables.
- En fin de cuisson, éviter les attentes dans le four : 5 minutes à la rigueur pour les viandes rouges, 10 à 20 minutes pour les viandes blanches, 5 à 10 minutes pour les pâtisseries.

ENTRETIEN

ENTRETIEN GENERAL

Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir l'appareil, bien vérifier en outre que toutes les manettes sont sur la position « ARRET ».

EMAIL

Eviter de laisser séjourner trop longtemps sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Passer de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois. Enlever les taches de graisse à l'aide d'une éponge imbibée d'eau très chaude additionnée d'un produit détergent. Faire briller à l'aide d'un chiffon doux et sec, ou mieux, avec une peau de chamois. NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF.

SURFACES METALLIQUES POLIES

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

HUBLLOT

Il est vivement conseillé de nettoyer la vitre avec de l'eau savonneuse après chaque cuisson.

BRULEURS

Les essuyer soigneusement avant la mise en service. Vérifier que les chapeaux sont bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci sont enfoncés à fond sur l'extrémité des buses ; par la suite :

Les nettoyer avec un produit du commerce, spécial pour métaux. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques fonte étant protégées par une peinture anti-rouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien. Eventuellement, les brosser avec une brosse dure non métallique, éviter l'emploi de tout produit abrasif. Avant une absence prolongée, les graisser légèrement. Le PALPEUR doit être traité avec précaution, sans utiliser de produit décapant ; essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage avec un papier absorbant et sécher la plaque par une brève mise en service.

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Au chauffage, les barreaux de la grille proche des brûleurs changent de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

Le tube souple qui alimente votre cuisinière mixte doit porter l'estampille NF GAZ ; remplacez-le régulièrement avant sa date limite d'utilisation.

ROBINETS BRULEURS TABLE

Il ne faut jamais intervenir sur ces robinets. En cas de grippage ou de fonctionnement anormal, prévenir d'urgence votre Installateur.

FOUR AUTO-NETTOYANT

Si, après une cuisson très salissante, le four n'est pas propre en fin d'opération, il y a lieu de poursuivre le chauffage à puissance maximum, gril fort , afin d'éviter la production excessive de fumées au cours de la cuisson suivante.

Il résulterait de l'inobservation de ces instructions un encrassement prononcé des parois du four. La remise en état de propreté initial serait difficile. En ce cas, alterner plusieurs heures de chauffage à température maximum et essuyage à l'éponge humide. Si le résultat est insuffisant, utiliser localement des produits à base de soude caustique en suivant le mode d'emploi du fabricant. Lors d'un débordement important sur la sole, il faut essuyer le plus rapidement possible et nettoyer la sole à l'eau pure très chaude avec une éponge afin d'éviter la formation d'une galette charbonneuse compacte difficile à décomposer par oxydation.

Attention : sur l'émail à nettoyage continu, il faut proscrire l'emploi des films anti-adhésifs (silicones) qui rendraient définitivement inutilisable le revêtement auto-nettoyant ; de même tous les produits d'entretien, en particulier les détergents, sont déconseillés.

Remarque

La contre-porte et le hublot des fours auto-nettoyants ne sont pas à nettoyage continu ; il est donc conseillé de les nettoyer à l'aide d'une éponge imbibée d'eau savonneuse après chaque usage.

Ne jamais entreposer de produits inflammables dans le coffre inférieur.

RACCORDEMENT GAZ

AERATION DE LA PIECE

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. L'installation de votre cuisinière comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.).

RACCORDEMENT GAZ

Les extrémités de rampe des cuisinières mixtes sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint ;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant norme NF D 36103 ;
- avec interposition d'un embout (situé dans une pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple.

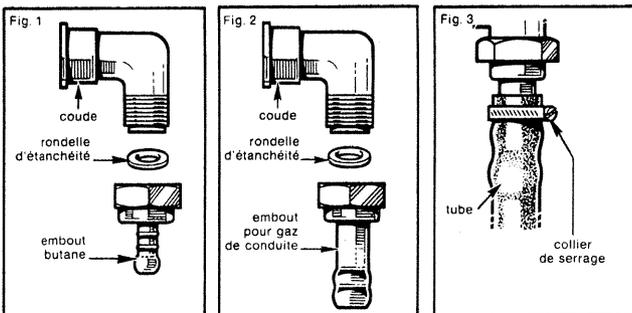
Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche, par déplacement du bouchon de rampe et de sa rondelle d'étanchéité. En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé : gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.

L'embout butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm. Le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par collier de serrage.

Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement. Pour raccorder la cuisinière au réseau :

- Retirer le capot arrière.
- Raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant au tableau et aux schémas ci-dessous.
- Fixer le câble au moyen du serre-câble.
- Remonter le capot.

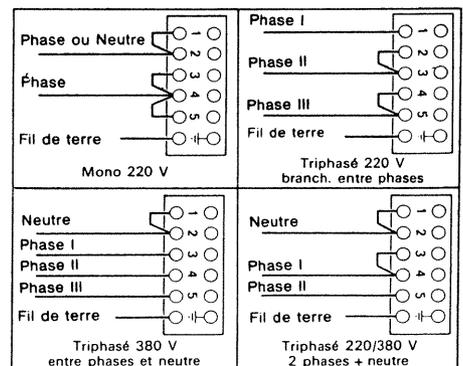
Important. — Le fil de terre doit être relié à la borne \perp . Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

TYPE DE RÉSEAU ▶	MONOPHASE	TRIPHASE	TRIPHASE 3 ph. Neutre	TRIPHASE 2 ph. Neutre
tension du réseau	230 v	220 v	380 v	380 v
tension des élém.	220 v	220 v	220 v	220 v
cuisinière électrique	nombre et section des câbles*			
	3x6 mm ²	4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ²	4x2,5 mm ²
cuisinière mixte - 2 fx gaz	nombre et section des câbles*			
	3x4 mm ²	4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

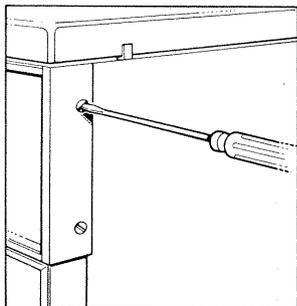
* en tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75

Cuisinières électriques et mixtes 2 brûleurs



REGLAGES

DEVERROUILLAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL



La distribution gaz est accessible en soulevant la table de travail maintenue en position horizontale par 4 vis situées aux extrémités du cadre de bandeau.

- Débrancher la prise de courant.
- Dévisser les 4 vis de quelques tours.

- Rabattre ensuite le couvercle sur la table de travail, relever cet ensemble et le maintenir en position au

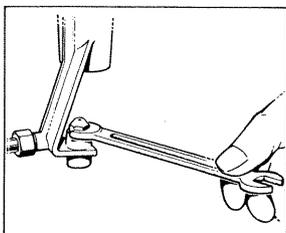
moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

La cuisinière est adaptable aux divers gaz par changement d'injecteurs correspondant au gaz d'utilisation.

Les injecteurs supplémentaires sont situés dans une pochette à l'intérieur du four.

Le changement des injecteurs s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm après avoir déverrouillé la table de travail.



Le jeu d'injecteurs gaz de ville est livré sur demande.

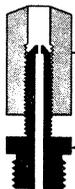
NOTA Les appareils livrés ;

en Butane, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel ;

en Gaz Naturel, possèdent un équipement d'injecteurs Butane ;

en Gaz de ville, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel et Butane.

Remarque



Buse

Corps

d'injecteur

Certains gaz de ville distribués comme les gaz de coke et de craking présentent des caractéristiques très diverses.

Pour brûler parfaitement ces gaz, les brûleurs pilotes "gaz de ville" sont munis d'injecteurs spéciaux à buse réglable permettant un dosage de l'air. Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévisser ensuite la buse

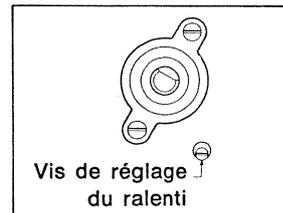
jusqu'à obtenir une flamme correcte.

En dévissant on évite les prises de feu à l'injecteur, en vissant on obtient une flamme plus nerveuse et plus courte.

TYPE DE BRULEUR	MARQUAGE DES INJECTEURS		
	Butane Propane	Gaz naturel 15/20 mbar Gaz de Groningue	Gaz de ville ou air propané et cokerie
Semi-rapide AR-D	60 B	91	170
Ultra-rapide AV-D	95	145 C	290

REGLAGE DU RALENTI

Tourner la manette à fond vers la gauche, puis l'enlever. Retirer la rondelle de mousse assurant l'étanchéité. Agir sur la vis de réglage du robinet. Avec les gaz butane ou propane, la vis sera serrée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.



Important. — Il est recommandé de ne jamais démonter le palier d'un robinet. En cas de grippage, déposer et remplacer le robinet complet.



CARACTÉRISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES DES BRULEURS GAZ

	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de ville ou cokerie	Air propané
Pouvoir calorifique (MJ/m ³)	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7	18,8
Pouvoir calorifique (MJ/kg)	49,4	50,4				
Pression d'utilisation (mbar)	28	37	18	25		
BRULEUR SEMI-RAPIDE						
Diamètre injecteur (mm)	0,60	0,60	0,91	0,91	1,70	1,70
Débit thermique (kW)	1,335	1,335	1,335	1,335	1,335	1,335
Débit horaire (g/h)	97	95				
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			127	147	274	190
BRULEUR ULTRA-RAPIDE						
Diamètre injecteur (mm)	0,97	0,97	1,45	1,45	2,90	2,90
Débit thermique (kW)	3,715	3,715	3,715	3,715	3,715	3,715
Débit horaire (g/h)	270	265				
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			365	410	765	530

ALLURES DE CHAUFFE (en watts) DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

5 modèles de plaques
équipent les tables de
travail des différentes
cuisinières

7 POSITIONS	6	5	4	3	2	1
Fonte ø 145, 1000 w	1000	750	500	250	165	100
Fonte ø 145, 1500 w	1500	750	500	250	165	135
Fonte ø 180, 1500 w	1500	1150	850	300	220	135
13 POSITIONS	Plaque fonte ø 145, 1500 w Plaque fonte ø 180, 2000 w			RÉGULATION PAR THERMOSTAT		

FIGHE TECHNIQUE

PRESENTATION

- Habillage et table de travail émail vitrifié.
- Porte à hublot double vitre trempées, encadrement acier inoxydable.
- Bandeau verre trempé, encadrement acier inoxydable.
- Carcasse entièrement émaillée (intérieur, extérieur).

Poids

Emballée : 60 kg - Nue : 50 kg.

DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur, couvercle fermé : 850 ; couvercle ouvert : 1.400.
- Profondeur, porte fermée : 655 (600 sans la poignée).
- Profondeur, porte ouverte : 995.
- Largeur : 600.

FOUR

- Four à parois auto-nettoyantes revêtues d'émail catalytique.
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions.
- Puissance : 2.700 watts.

Deux positions gril :

- gril moyen : puissance 1.800 watts ;
- gril fort : puissance 2.800 watts.

Dimensions du four (en mm).

- Hauteur 300
- Profondeur .. 450
- Largeur 450
- Volume 60,7 dm³

COMMANDES

Les manettes de commande des foyers de cuisson et du four sont groupées sur le bandeau à l'avant de la cuisinière.

Sur ce bandeau sont disposés en outre :

- Une prise de courant facilitant l'utilisation d'appareils tels que mixer, batteur, etc.
- Un programmateur permettant de fixer à l'avance les heures de début et de fin de cuisson.

TABLE DE TRAVAIL

Quatre foyers de cuisson :

Table électrique. Quatre foyers électriques.

- Plaque AV-D Ø 180, puissance 2.000 W, à thermostat.
- Plaque AR-D Ø 145, puissance 1.000 W, sans thermostat.
- Plaque AV-G Ø 145, puissance 1.500 W, sans thermostat.
- Plaque AR-G Ø 180, puissance 1.500 W, sans thermostat.

Table mixte. Deux foyers électriques, deux foyer gaz.

- Un brûleur ultra-rapide (avant droit), puissance : 3,715 kW
- Un brûleur semi-rapide (arrière droit), puissance : 1,335 kW
- Plaque AV-G Ø 145, puissance 1.500 W, à thermostat.
- Plaque AR-G Ø 180, puissance 2.000 W, sans thermostat.

TENSION D'ALIMENTATION

220 volts monophasé ; pour les cuisinières électriques et mixtes, adaptation possible sur réseaux :

- Triphasé 220 V (branchement entre phases).
- Triphasé 380 V (branchement entre phases et neutre).
- Triphasé 220/380 V (deux phases + neutre).

PUISSANCE

— Puissance totale de la cuisinière électrique : 8.840 W.

— Puissance totale de la cuisinière mixte : 6.340 W.

- Il y a lieu d'ajouter à cette puissance, celle de l'appareil éventuellement branché sur la prise de courant du bandeau (1.300 W maxi.).

CONTROLE

- La mise sous tension des plaques électriques est visualisée par un voyant lumineux.
- La mise sous tension des éléments chauffants du four est visualisée par l'éclairage de la lampe de four.
- Le fonctionnement du thermostat de four est visualisé par un voyant lumineux.

PIÈCES D'ORIGINE

Demandez à votre distributeur que lors
d'une intervention d'entretien seules des

Pièces détachées certifiées d'origine

soient utilisées

Comme celles qui se trouvent dans votre
appareil, elles sont fabriquées avec le même
soin par les mêmes hommes qui leur font
subir les mêmes contrôles.

*Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication
et non d'engagement, le constructeur, soucieux de l'amélioration des produits, se
réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.*

Toute reproduction, même partielle, de ce document est interdite et expose leurs auteurs à toute poursuite judiciaire.

87 a 0087