

# CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

604 D 541  
604 M 572



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.*

**Seuls les Concessionnaires  
et Distributeurs Brandt**

- **connaissent parfaitement  
le matériel Brandt**
- **appliquent intégralement  
nos méthodes de réglage,  
d'entretien et de réparation**
- **possèdent et utilisent  
exclusivement les pièces  
d'origine.**

## SOMMAIRE

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

*Toutes nos cuisinières répondent à la directive des Communautés Européennes concernant les perturbations électriques*

# 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 ARRÊT.
- 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 ARRÊT.
- 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 situé à gauche de la manette du four signale, lorsqu'il est allumé, qu'au moins une des plaques est en fonctionnement.
- Sur la cuisinière 604 D 541, 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 celle-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
ARRÊT	Tenue au chaud	Doux		Lent		Moyen	
	Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût		Pâtes P. de terre à l'eau Potages		Escalope Foie Croquettes Légumes frais	
		Légumes secs Sirop de sucre				Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures	

### 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.

Si votre cuisinière est à allumage électrique, appuyer sur le bouton-poussoir repéré  après avoir ouvert le robinet en grand puis relâcher : une étincelle entraîne l'allumage du brûleur. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en mettant la manette sur la position ralenti.

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

**NOTA.** — Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton de commande de l'allumeur électrique lorsque tous les brûleurs ne sont pas en place.

# 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

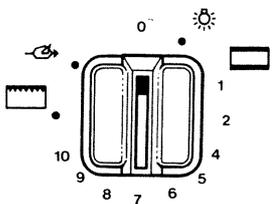
Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande. Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant la manette dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes :

● 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.



## Important

La remise à 0 (arrêt) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.

## 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.
- Sur les modèles mixtes à dessus tout gaz, le voyant situé au-dessus du voyant de thermostat, est allumé lorsque le commutateur n'est pas en position d'arrêt.
- 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 lèche-frite 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		Viande rouge			Grillade	
		Décongélation			Sablé		Brioche	Veau 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.

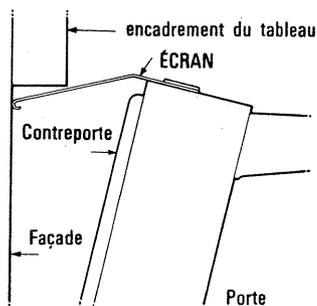
Les allumages et extinctions successifs du voyant sont normaux et témoignent du fonctionnement correct du thermostat.

## GRILLOIR

### Grillades porte entrouverte

Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte entrouverte ; pour ce faire :

- Engager dans les deux évidements prévus à la partie supérieure de celle-ci l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes, puis ramener cet écran en butée contre la façade.



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.

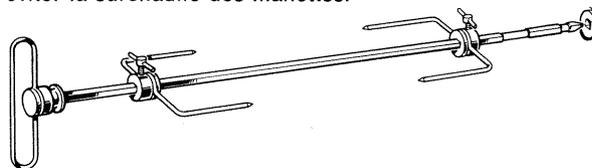
- Enfournier l'ensemble support et broche sur le gradin central

- 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 casserolierie 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 mn *	Observations	RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en mn *	Observations
AGNEAU DE LAIT BARON .	6	5	20 (2)		MOUTON			(2)	
BABA .....	7	4 ou 5	20 à 30		Epaulé, 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		Epaulé, 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		TUILE .....	8	3	5 ou 6	
MERINGUES .....	1 à 2	2	1 heure	Sur plaque	VEAU				
MERLANS AU FROMAGE ..	6	4	25 à 30		Epaulé - 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 indiqué, la durée du préchauffage ; celui-ci est terminé lorsque la lampe témoin s'éteint.

# PROGRAMMATION

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

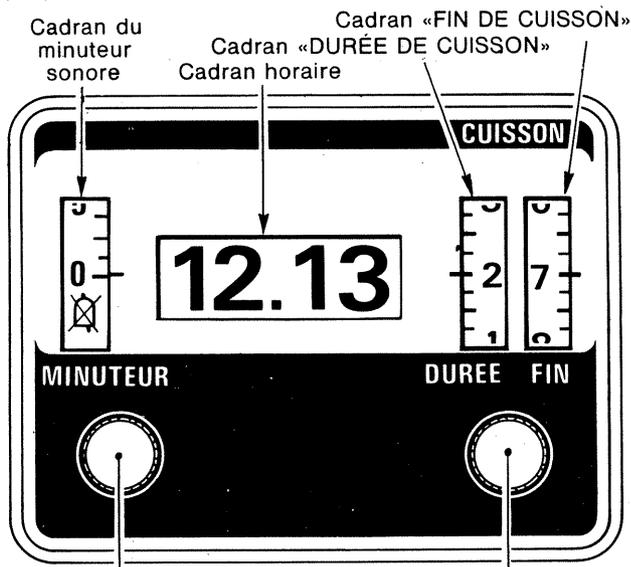
Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts est commandée automatiquement à des heures déterminées à l'avance. Il est combiné avec une horloge et un minuteur sonore.

### Utilisation du minuteur sonore

Le minuteur sonore, totalement indépendant du programmateur, peut être utilisé en toutes circonstances.

● L'affichage du temps choisi (en minutes) s'effectue sur le cadran de gauche, en poussant puis en tournant le bouton de commande du minuteur dans un sens ou dans l'autre.

Lorsque le temps affiché sera écoulé, le vibreur résonnera. Pour l'arrêter, placer le symbole ☒ dans l'axe du cadran en tournant le bouton du minuteur vers la gauche jusqu'au déclic.



Bouton de commande :  
— du minuteur sonore (pousser, puis tourner)  
— du cadran horaire (tirer, puis tourner)

Bouton de programmation  
↻ heure de fin de cuisson  
↻ durée de cuisson

### FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

● S'assurer que le cadran horaire indique bien l'heure exacte ; dans le cas contraire, le mettre à l'heure en tirant légèrement puis en tournant le bouton de commande du minuteur dans un sens ou dans l'autre.

● Par rotation du bouton de programmation dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre :  
— Amener le symbole ☒ dans l'axe du cadran "DUREE DE CUISSON".

— Continuer à tourner ce même bouton vers la droite pour afficher dans l'axe du cadran "FIN DE CUISSON", l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.

● Afficher ensuite le temps de cuisson au centre du cadran "DUREE DE CUISSON" en tournant le bouton de programmation dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.

● Placer la manette de commande du sélecteur sur la position désignant la source de cuisson choisie :

— Plaque avant gauche ☉☉

ou

— Four ☐☐

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

Nota. La manette de sélecteur n'existe pas sur les cuisinières mixtes à dessus gaz. Sur les autres appareils, cette manette, située sur la partie droite du bandeau, est repérée par le symbole ☑

Un exemple de programmation est donné page suivante.

## 2 FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE

● Le programmateur permet aussi la programmation semi-automatique, c'est-à-dire de procéder à une cuisson qui débute immédiatement et dure un certain temps déterminé à l'avance.

● Afficher l'heure de fin de cuisson comme indiqué ci-dessus, puis en inversant le sens de rotation du bouton de programmation, amener le tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" en butée.

● Placer ensuite,

— La manette de commande du sélecteur sur la position désignant la source de cuisson choisie (plaque avant gauche ou four).

— La manette de commande du four ou de la plaque avant gauche sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

Exemple : Si la cuisson doit se terminer à midi et que le cadran horaire marque 10 h, tourner le bouton de programmation vers la droite pour amener le nombre 12 au centre du cadran "Fin de cuisson". Inverser ensuite le sens de rotation de ce même bouton pour amener le tambour du cadran "Durée de cuisson" en butée (dans cet exemple, la butée aura lieu sur le chiffre 2 puisqu'il reste 2 heures à couvrir entre 10 h et midi).

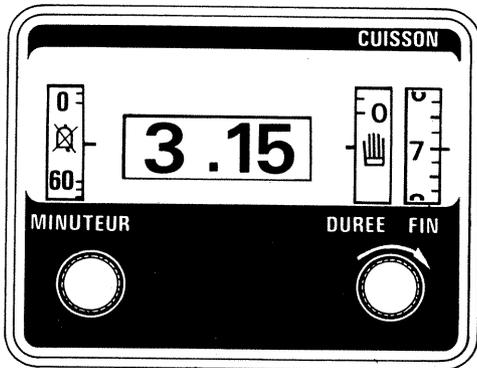
## 3 FONCTIONNEMENT MANUEL

● Pour une cuisson sans programmateur, amener le symbole ☒ dans l'axe du cadran "DUREE DE CUISSON" puis positionner la manette du sélecteur sur M (manuel).

Exemple de programmation d'une cuisson sur la plaque avant gauche devant être terminée à 19 h. et dont la durée prévue est de 2 heures (manette sur position 5).

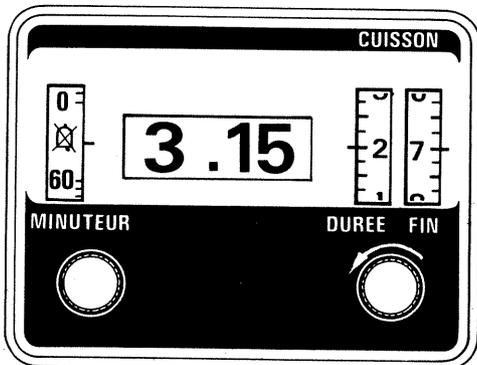
### PREMIERE OPERATION

Par rotation du bouton de programmation dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, amener le symbole  dans l'axe du cadran "DUREE DE CUISSON" puis, en continuant à tourner (dans le même sens), afficher l'heure de fin de cuisson au centre du cadran "FIN DE CUISSON" (7 h ou 19 h dans cet exemple).



### DEUXIEME OPERATION

Afficher ensuite le temps de cuisson au centre du cadran "DUREE DE CUISSON" en tournant le bouton de programmation dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre (2 h dans cet exemple).

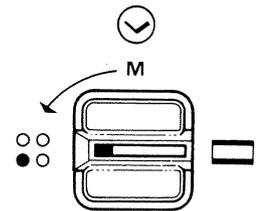


### TROISIEME OPERATION

Placer le repère de la manette du sélecteur en face de la position désignant la source de cuisson choisie :

- Plaque avant gauche 
- ou
- Four 

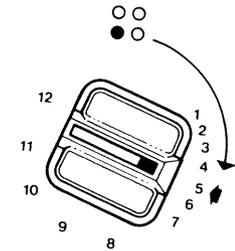
NOTA. Dans cet exemple, c'est la plaque avant gauche qui est programmée.



### QUATRIEME OPERATION

Placer le repère de la manette de commande du four ou de la plaque avant gauche sur la position correspondant à l'allure de cuisson choisie.

NOTA. Dans cet exemple, c'est la manette de commande de la plaque avant gauche qui est placée sur la position 5.



### Remarques

- A la fin d'une cuisson programmée, l'ouverture des contacts s'effectue automatiquement dès que le tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" s'immobilise en position "0". Dès cet instant, il est préférable de replacer le programmateur et le sélecteur sur "manuel" et le commutateur du four ou de la plaque avant gauche sur 0.
- 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 mn à la rigueur pour les viandes rouges, 10 à 20 mn pour les viandes blanches, 5 à 10 mn 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.

### HUBLOT

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

### 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.

### FOUR

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.**

### 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.

*NOTA. — Ne pas omettre les rondelles situées autour des bougies.*

### Bougies d'allumage.

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux ; il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

### 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 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.

# INSTALLATION

## 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

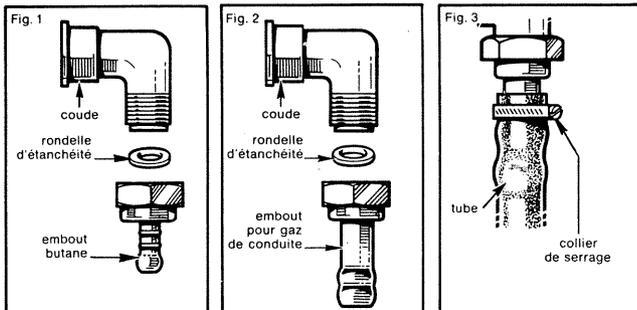
L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite.

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 :

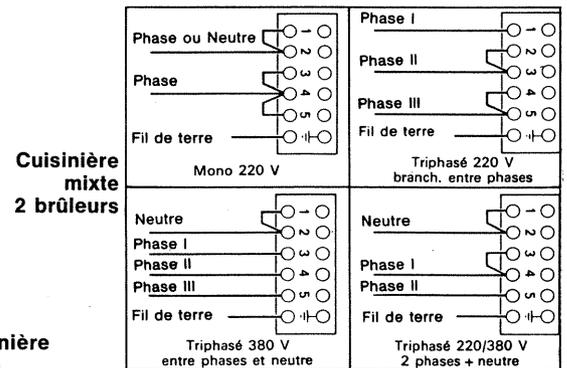
- Retirer le capot arrière.
- Raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant au tableau et aux schémas ci-dessous.
- Fixer le câble au moyen du serre-câble.
- Remonter le capot.

**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	MONOPHASÉ	TRIPHASÉ	TRIPHASÉ 3 ph. Neutre	TRIPHASÉ 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 mixte - 2 fx gaz	nombre et section des câbles *			
	3 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
cuisinière mixte - 4 fx gaz	3 câbles de 2,5 mm <sup>2</sup>			

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



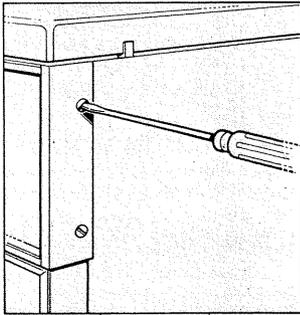
Cuisinière mixte 2 brûleurs

Cuisinière mixte dessus tout gaz

Ces cuisinières ne pouvant être branchées que sur réseau MONO 220 V, brancher : une des phases (ou le neutre) sur la borne 1 et l'autre phase sur la borne 2.

# 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.

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

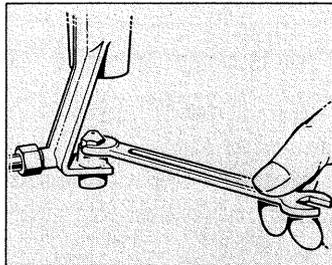
## CHANGEMENT DES INJECTEURS

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 ;

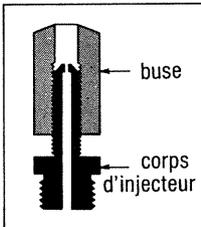
en Gaz Naturel, possèdent un équipement d'injecteurs Butane ;

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

### Remarque.

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.



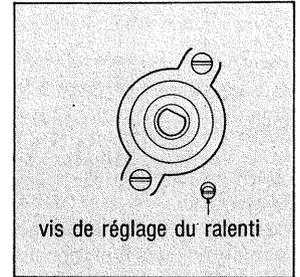
Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévisser ensuite la buse jusqu'à obtenir une flamme correcte.

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
Semi-rapide AV-G	70	108	200
Rapide AR-G	90	135	260 A
Ultra-rapide AV-D	95	145 C	290

## REGLAGE DU RALENTI

Tourner la manette à fond vers la gauche, puis l'élever. 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.

## REGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES D'ALLUMAGE

En cas de difficulté d'allumage, vérifier que la hauteur de la partie supérieure de la pastille métallique de la bougie est bien comprise entre celle de la base du chapeau du brûleur et celle de la base des trous. Dans le cas contraire, rétablir la hauteur convenable en desserrant le support de bougie. Rebloquer avant fermeture de la table de travail.

# CARACTERISTIQUES

## CARACTERISTIQUES 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 <sup>3</sup> ) .....	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		
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AR.</b>						
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
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AV.</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	0,70	0,70	1,08	1,08	2	2
Débit thermique (kW) .....	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915
Débit horaire (g/h) .....	139	137				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			183	211	390	273
<b>BRULEUR RAPIDE</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	0,90	0,90	1,35	1,35	2,50	2,50
Débit thermique (kW) .....	3,135	3,135	3,135	3,135	3,135	3,135
Débit horaire (g/h) .....	228	224				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			298	346	645	445
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	0,95	0,95	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) .....			355	410	765	530

## ALLURES DE CHAUFFE (en watts) DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

2 modèles de plaques équipent la table de travail de votre cuisinière mixte.

7 POSITIONS Fonte ø 180, 2000 w	6 2000	5 1150	4 850	3 300	2 220	1 175
13 POSITIONS	Plaque fonte ø 145, 1500 w				RÉGULATION PAR THERMOSTAT	

# FICHE 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 dm <sup>3</sup> |

## 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.

Et suivant les modèles :

- Une manette de sélecteur qui permet d'utiliser le programmateur pour le four ou le foyer de cuisson AV-G de la table (lorsqu'il s'agit d'une plaque électrique).
- Un bouton de commande du système d'allumage électrique des brûleurs gaz.

## TABLE DE TRAVAIL

### Quatre foyers de cuisson :

**Table mixte.** Deux foyers électriques, deux foyers gaz.

- Un brûleur ultra-rapide (avant droit), puissance : 3,715 kW (3.200 mth/h).
- Un brûleur semi-rapide (arrière droit), puissance : 1,335 kW (1.150 mth/h).
- Plaque AV-G Ø 145, puissance 1.500 W, à thermostat.
- Plaque AR-G Ø 180, puissance 2.000 W, sans thermostat.

**Table gaz.** Quatre foyers gaz.

- Un brûleur ultra-rapide (avant droit), puissance : 3,715 kW (3.200 mth/h).
- Un brûleur semi-rapide (arrière droit), puissance : 1,335 kW (1.150 mth/h).
- Un brûleur semi-rapide (avant gauche), puissance : 1,915 kW (1.650 mth/h).
- Un brûleur rapide (arrière gauche), puissance : 3,135 kW (2.700 mth/h).

## TENSION D'ALIMENTATION

220 volts monophasé. Pour les cuisinières mixtes, deux feux gaz :

- 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 mixte : 6.340 W.

— Puissance totale de la cuisinière dessus gaz : 2.840 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.

## **PIECES D'ORIGINE**

Les mêmes hommes qui ont fait les pièces de votre appareil fabriquent les pièces détachées certifiées d'origine ; ils y apportent les mêmes soins et leur font subir les mêmes contrôles.

Ces pièces détachées sont garanties par le Constructeur.

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

## **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**

soient utilisées.

*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.*

87x 0150