

# CUISINIÈRES ÉLECTRIQUE ET MIXTE

604 E 541  
604 D 591



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.*

#### **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.

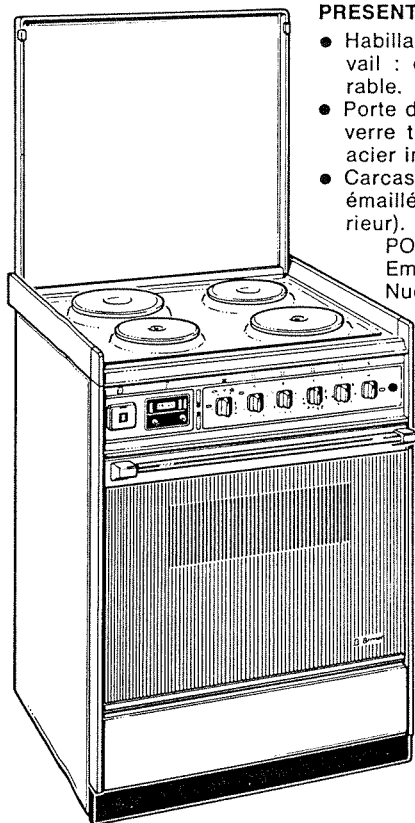
#### **SOMMAIRE**

Fiche technique	1
Utilisation des foyers de cuisson	2-3
Utilisation du four	4-5
Programmateur	6-7
Nettoyage du four	8-9
Entretien des foyers de cuisson	10
Entretien général	10
Raccordement électrique	10
Raccordement gaz	11
Contrôle et réglage des brûleurs (cuis. mixte)	12
Caractéristiques	13
Tableau de cuisson	14

*Cet appareil est conforme à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.*

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

# FICHE TECHNIQUE



## PRESENTATION

- Habillage et table de travail : émail vitrifié inaltérable.
- Porte de four et bandeau : verre trempé, encadrement acier inoxydable.
- Carcasse : entièrement émaillée (intérieur, extérieur).

POIDS :  
Emballée ..... 70 kg  
Nue ..... 60 kg

## CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES (en mm)

- Hauteur couvercle fermé : 850 ; couvercle ouvert : 1.410.
- Profondeur porte fermée : 655 ; porte ouverte : 995.
- Largeur : 600.

## FOUR

Four pyrolytique à nettoyage intégral par destruction des salissures à haute température.

Régulation de la température par thermostat à 10 positions.

- Puissance maximum : 2.000 watts.

Deux positions gril : gril moyen : puissance 1.800 watts.  
gril fort : puissance 2.400 watts.

## Dimensions du four (en mm) :

- Hauteur totale : 285.
  - Profondeur totale : 390.
  - Largeur totale : 395.
- Volume total : 43,9 dm<sup>3</sup>.

## TABLE DE TRAVAIL

4 foyers de cuisson :

- 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, à thermostat.
- Plaque AR G, Ø 180, puissance 2.000 W, sans thermostat.

## 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 :

- Un programmateur permettant de fixer à l'avance les heures de début et de fin de cuisson ainsi que les opérations de nettoyage du four.
- La manette du sélecteur qui permet d'utiliser le programmateur pour le four ou le foyer de cuisson AV G.
- La commande du moteur du tournebroche.
- Une prise de courant facilitant l'utilisation d'appareils tels que mixer, batteur, etc.

## TENSION D'ALIMENTATION

220 volts monophasé ; adaptation possible sur réseaux :

- Triphasé 220 V (branchement entre phases).
- Triphasé 380 V (branchement entre phases et neutre).
- Triphasé 220/380 V (2 phases + neutre).

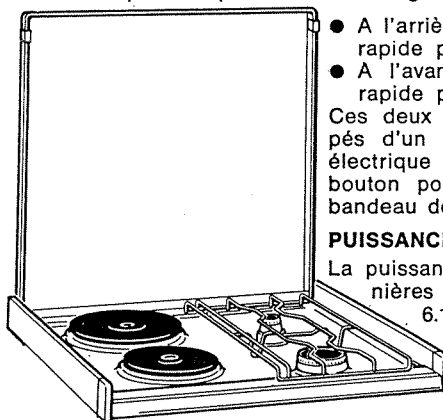
## PUISSANCE

Puissance totale de la cuisinière : 9.100 watts.

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

## CUISINIÈRES MIXTES

Sur les cuisinières mixtes, les plaques AV D et AR D sont remplacées par des brûleurs gaz :



- A l'arrière, un brûleur semi-rapide puissance 1,335 kW.
  - A l'avant, un brûleur ultra-rapide puissance 3,715 kW.
- Ces deux brûleurs sont équipés d'un système d'allumage électrique commandé par un bouton poussoir situé sur le bandeau de la cuisinière.

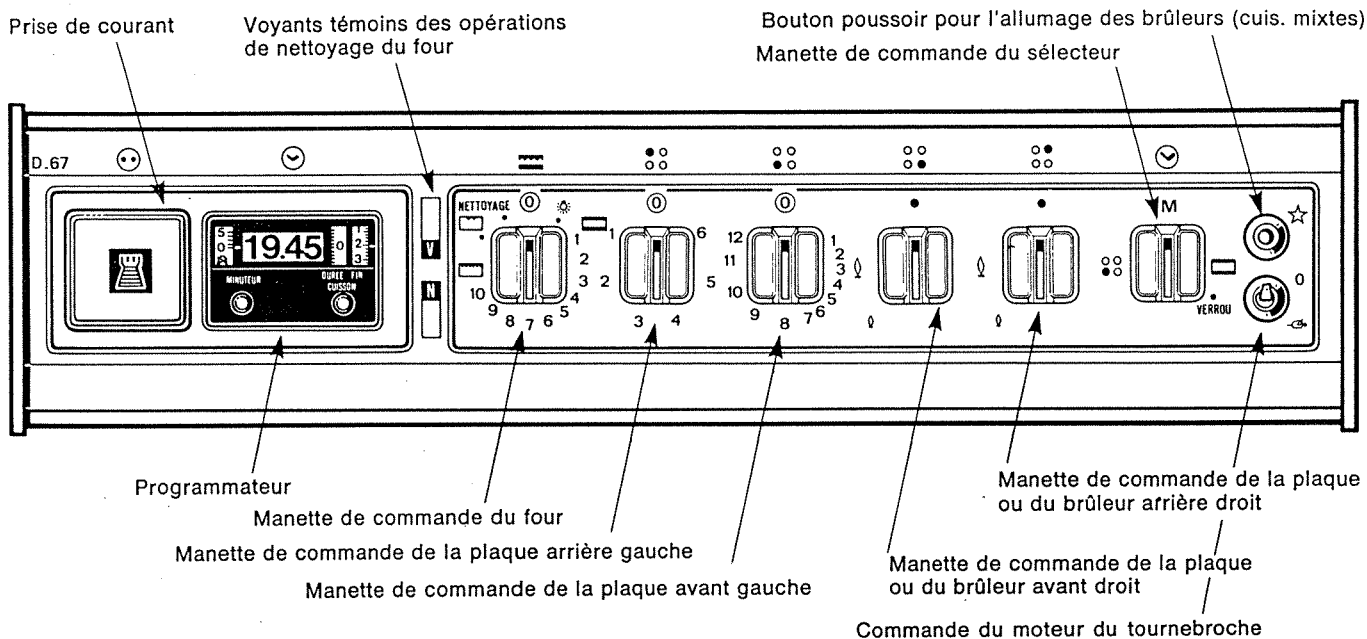
## PUISSANCE

La puissance totale des cuisinières mixtes est de 6.100 W.

Les autres caractéristiques techniques des cuisinières mixtes sont identiques à celles des cuisinières électriques.

# UTILISATION DES

Le fonctionnement de votre cuisinière est assuré par les commandes groupées sur le bandeau reproduit ci-dessous



## PLAQUES ÉLECTRIQUES

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 correspond 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.

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.

**Important.** Veillez à ne pas mettre de sel ou de liquide salé en contact avec le palpeur ; ceci afin d'éviter les taches d'oxydation.

### Remarques

- La mise sous tension de chacune des plaques est visualisée par un voyant lumineux situé sous le chiffre 0 :
  - voyant éteint : position ARRÊT ;
  - voyant allumé : plaque en fonctionnement.
- Le fonctionnement de la plaque avant gauche peut être commandé par le programmeur (voir page 6).
- La ou les plaques avant sont mises hors-circuit au cours de l'opération de nettoyage lorsque la température du four dépasse la température maximale de cuisson.

# PLAQUES DE CUISSON

## 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, assurez-vous 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 de chauffe correspondent approximativement aux exemples donnés 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 R R E T	Tenue au chaud		Doux		Lent		Moyen	
	Fort		Vif		Escalope Foie Croquettes Légumes frais		Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures	
	Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre		Pâtes P. de terre à l'eau Potages				

- Éviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur les plaques.

## BRULEURS GAZ (cuisinière mixte)

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 : ● : Fermé



: Ouvert au maximum

Remarque  
Entre l'ouverture maximum et le ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.



: Ralenti

Pour l'allumage, appuyer sur le bouton poussoir repère ☆ après avoir ouvert le robinet en grand, puis relâcher : une étincelle électrique entraîne l'allumage. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en mettant la manette sur la position ralenti.

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux, il est donc nécessaire de les entretenir en état de propreté. 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. — Ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas en place .*

### ATTENTION.

Il est instamment recommandé, lorsque l'on utilise des récipients de grandes dimensions, d'observer une distance d'environ 2 cm entre le récipient et le protecteur inox afin d'éviter un échauffement anormal de ce dernier, ce qui pourrait endommager le meuble voisin.

# UTILISATION DU FOUR

## INTRODUCTION




Votre cuisinière est équipée d'un four PYROLYTIQUE grâce auquel les opérations de nettoyage, préalablement programmées, s'effectuent automatiquement et intégralement. En dehors de ces opérations, exposées pages 8 et 9, il s'utilise comme un four classique.

## MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, laissez-le 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  : allumage de la lampe du 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.
- Repère NETTOYAGE : nettoyage automatique du four.

## CUISSON

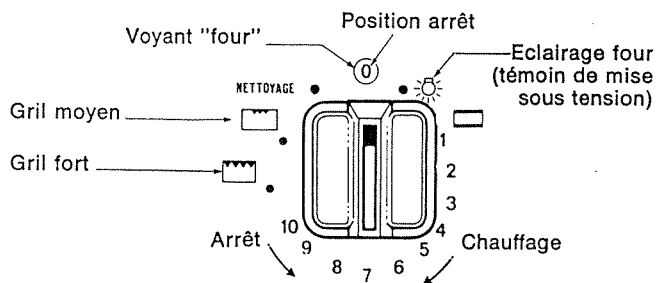
Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous :

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°		

voir tableau de cuisson page 14

## Manette de commande du four.

de 1 à 10 chauffage avec régulation du thermostat.



**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 "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).
- La porte du four comporte une partie montée sur ressorts afin d'obtenir une étanchéité parfaite lors de l'opération de nettoyage qui s'effectue porte verrouillée. Il est donc normal que l'effort d'ouverture de la porte augmente lorsqu'il n'y a plus placage de celle-ci sur la façade.

## CUISSON 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, le four est sous tension et le voyant "four" 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.

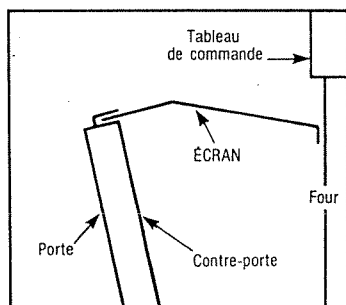
Les allumages et extinctions successifs du voyant sont normaux et témoignent du fonctionnement correct du thermostat.



## GRILLADES PORTES OUVERTES

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 placée au-dessus de la lèchefrite 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.



## CONSEILS PRATIQUES

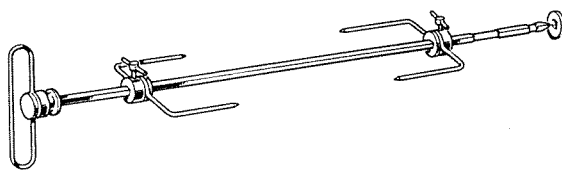
- La grille s'utilise directement pour les grillades, elle sert aussi à supporter les plats du commerce, moules à gâteaux, etc.
- La plaque à pâtisserie, posée sur la grille, s'utilise pour les sablés, choux, etc.
- La lèchefrite doit être utilisée comme récolte gouttes et non comme plat à rôtir (les résultats culinaires étant souvent décevants).

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

## 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. Ces cuissons s'effectuent généralement porte entrouverte.

- Embrocher la pièce à rôtir, puis la fixer avec les deux fourches.
  - 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.
- Placer la broche sur son support.
- 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 en dégageant l'obturateur.
- Placer la manette de commande du four sur la position GRIL MOYEN (  ).
- Mettre en route le moteur au moyen de l'interrupteur à levier (  ).
- Disposer le plateau lèchefrite sous la broche pour recueillir le jus.



Laisser la porte entrouverte en utilisant l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.

# PROGRAMMATEUR

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts sont commandées automatiquement à des heures déterminées à l'avance.

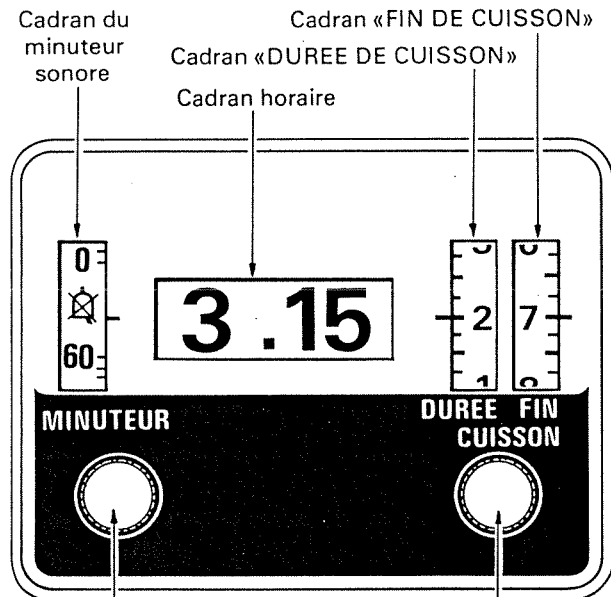
Il est combiné avec un cadran horaire à lecture directe et un minuteur sonore.

### Utilisation du minuteur

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 :

- ↻ durée de cuisson
- ↻ heure de fin 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 tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" en butée (légèrement au-delà de la position "0").

— 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 ☐.

*Nota* — La manette de sélecteur est repérée par le symbole ☑.

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

*Nota*. — La manette de commande du four est repérée par le symbole ☐.

Un exemple de programmation est donné page suivante

## 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).

## Fonctionnement manuel

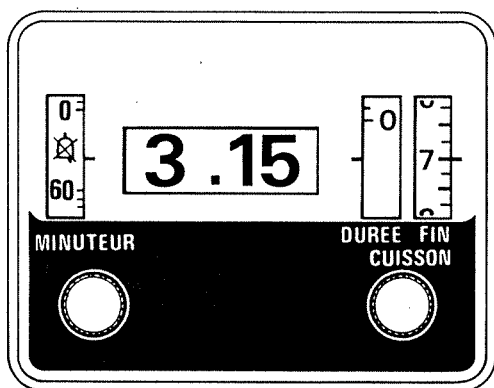
Pour la cuisson sans programmation, positionner la manette du sélecteur sur M (manuel).



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 h (manette sur position 5).

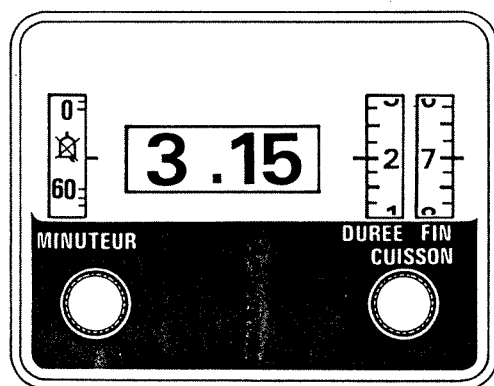
### Première opération

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



### Deuxième opération

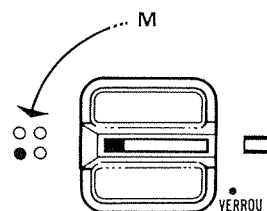
● Afficher ensuite le temps de cuisson au centre du cadran "DUREE DE CUISSON" en tournant le bouton de programmation dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre (2 h dans cet exemple).



### Troisième opération

● Placer le repère de la manette du sélecteur en face de la position désignant la source de cuisson choisie : plaque avant gauche (●○) ou four (□).

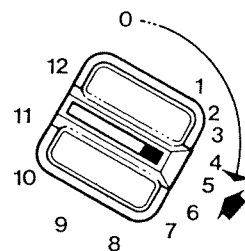
Nota. — Dans cet exemple, c'est la plaque avant gauche qui est programmée.



### Quatrième opération

● 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 la manette du sélecteur sur M (manuel) et le commutateur du four ou de la plaque avant gauche sur O.

● 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.



# NETTOYAGE DU FOUR

## INTRODUCTION

Le four de votre cuisinière est équipé d'un système assurant son nettoyage automatique par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordement. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse (environ 500° C), la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

L'opération de nettoyage ne peut s'effectuer qu'après blocage de la porte du four au moyen de ce verrou ; dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

Trois voyants permettent de contrôler le verrouillage de la porte et l'évolution de la température du four pendant l'opération de nettoyage.

- Le voyant "V" (verrou) situé en haut et à droite du programmeur.
- Le voyant "N" (nettoyage) situé en bas et à droite du programmeur.
- Le voyant "FOUR" situé au-dessus de la manette de commande du four.

Le tableau ci-dessous indique la signification de l'allumage ou de l'extinction de ces voyants lorsque le commutateur de four est en position NETTOYAGE.

VOYANT	allumé	éteint
"V" (verrou)	possibilité de verrouiller et de déverrouiller la porte du four	impossible d'ouvrir la porte du four (température dépassant la température maximale de cuisson) plaques avant hors circuit
"N" (nettoyage)	four prêt pour le nettoyage	porte de four non verrouillée
"FOUR"	four en période de chauffe	température maximale de pyrolyse atteinte.

*Nota. — Au cours de l'opération de nettoyage, lorsque le voyant "V" (verrou) s'éteint, la, ou les, plaques avant sont mises hors-circuit. Cette élimination a pour but d'éviter un échauffement excessif de la cuisinière.*

*Il est donc recommandé, avant de programmer le nettoyage du four, de placer la, ou les manettes de commande de la, ou des plaques avant sur la position "O" (arrêt).*

## RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez

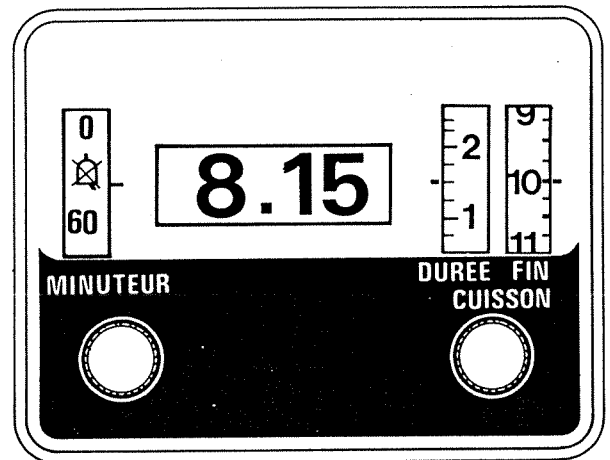
bénéficier du tarif "heures creuses", grâce au programmeur, il y a lieu de prendre les quelques précautions indispensables suivantes :

- Dans le cas de la cuisinière mixte, fermer le robinet mural d'alimentation du gaz ;
- Attendre le refroidissement complet du four ;
- Retirer tous les accessoires du four, y compris la casserolierie (grille, plat, lèche-frite) ;
- Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire afin d'éviter le risque de leur inflammation ou d'un dégagement excessif de fumée.
- Vérifier que l'obturateur de l'orifice de passage de la broche n'est pas bloqué en position d'ouverture ;
- Relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de cuisson.

## MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

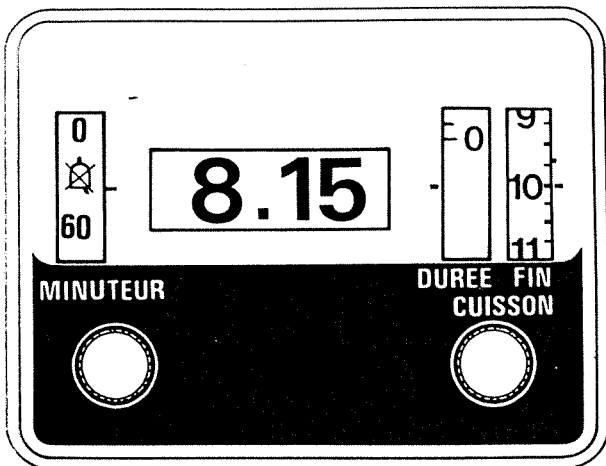
Procéder comme pour une cuisson programmée devant durer 1 h 30.

### Première opération



- 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 tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" en butée (légèrement au-delà de la position "O").
  - Continuer à tourner ce même bouton vers la droite pour afficher dans l'axe du cadran "FIN DE CUISSON", l'heure à laquelle le nettoyage doit être terminé (10 h ou 22 h dans la figure ci-dessus).

## Deuxième opération



- Afficher ensuite le temps de nettoyage (1 h. 30) au centre du cadran "DUREE DE CUISSON" en tournant le bouton de programmation dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.

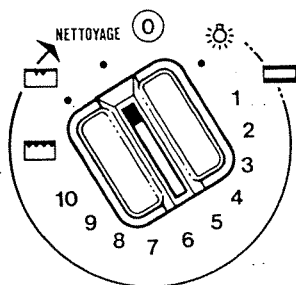
NOTA. - Si l'on désire bénéficier du tarif "heures creuses", programmer la FIN du nettoyage pour (ou légèrement avant 5 h 30 du matin).

## Troisième opération

- Placer le repère de la manette du sélecteur en face du symbole four (☐).

## Quatrième opération

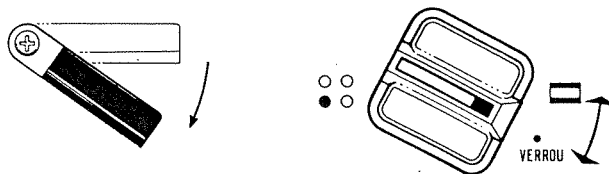
- Placer le repère de la manette de commande du four sur la position NETTOYAGE ; le voyant "V" (verrou) s'allume, ce qui signifie que l'on peut verrouiller la porte du four.



## Cinquième opération

- Abaisser le loquet de verrouillage de la porte de four jusqu'à la butée et le maintenir dans cette position.
- Donner une impulsion sur la manette du sélecteur en basculant sur la position "VERROU".

- Accentuer la poussée sur le loquet pour l'enclencher à fond ; le voyant "N" (nettoyage) s'allume.
- Relâcher ensuite dans l'ordre :
  - 1° la manette du sélecteur qui revient d'elle-même sur la position ☐ ;
  - 2° le loquet (qui doit rester en position basse).



## DEROULEMENT DES OPERATIONS

- A l'heure choisie pour le début du nettoyage, le voyant "FOUR" s'allume, ce qui signifie que l'opération de nettoyage est amorcée.
- Lorsque la température maximale de cuisson est atteinte, le voyant "V" (verrou) s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus déverrouiller la porte et que la, ou les, plaques avant sont hors circuit.
- Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le voyant "FOUR" s'éteint ; cette température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage, le voyant "FOUR" signalant les périodes de chauffe.
- Lorsque le tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" s'immobilise en position "0", le nettoyage est pratiquement terminé et le four amorce son refroidissement.

Au cours de la période de refroidissement, dès que la température du four descend en dessous de la température maximale de cuisson, le voyant "V" (verrou) se rallume. Dès ce moment, il est possible de déverrouiller la porte et d'utiliser à nouveau la, ou les, plaques avant (il est cependant préférable d'attendre encore une heure avant d'ouvrir la porte du four).

Le déverrouillage de la porte du four s'effectue en basculant la manette du sélecteur sur la position "VERROU" : à ce moment, le loquet se débloque et reprend sa position horizontale ; le voyant "N" (nettoyage) s'éteint.

## Remarque

Le déverrouillage de la porte de four ne peut s'effectuer que si la manette de commande du four est sur la position "NETTOYAGE".

L'opération de nettoyage étant terminée :

- ramener la manette du sélecteur sur "M" (manuel) ;
- ramener la manette de commande du four sur la position "0" (arrêt).

En ouvrant la porte, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

# ENTRETIEN

## 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.
- Eviter 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.

## BRULEURS GAZ (cuisinière mixte)

Les brûleurs se nettoient avec un produit du commerce prévu pour l'entretien des métaux.

- Déboucher soigneusement les orifices de sortie de gaz des chapeaux de brûleurs à l'aide d'une petite brosse à poils durs.
- Après nettoyage, bien essuyer les pièces et les remettre soigneusement en place.

*Nota - Ne pas omettre les rondelles situées autour des bougies.*

## NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

- **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 métalliques polles.** — Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

*Nota - Les cuisinières mixtes sont équipées d'une grille en acier inoxydable dont les barreaux se colorent au contact des flammes ; cet inconvénient peut être atténué en utilisant un tampon finement abrasif.*

## Remarques Importantes.

- Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière ou dessous. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.
- L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant refroidissement complet. Cependant, ne jamais entreprendre de nettoyage de la cuisinière si l'un quelconque des foyers est en fonctionnement. Toutes les manettes doivent être sur la position O (arrêt).
- Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre destinée à la casserolierie.

*Nota - La prise de courant encastrée dans le bandeau est protégée par un fusible situé sur la partie arrière de la traverse latérale gauche ; il est facilement accessible après avoir relevé la table de travail. En cas de fusion, retirer le fusible usagé et le remplacer par un fusible 6 A 250 V, de mêmes dimensions.*

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupuré 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.

Pour raccorder la cuisinière au réseau :

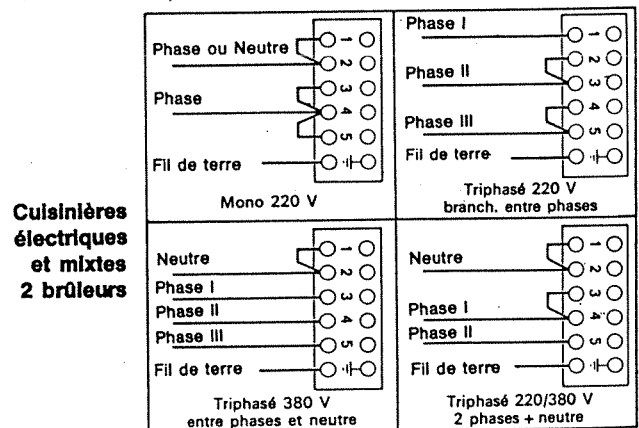
- retirer le capot arrière ;
- raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant à l'un des tableaux ci-contre ;
- fixer le câble au moyen du serre-câble ;
- remonter le capot.

### Important.

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

TYPE DE RESEAU	MONOPHASÉ	TRIPHASÉ	TRIPHASÉ 3 ph neutre	TRIPHASÉ 2 ph neutre
Tension du réseau	220 V	220 V	380 V	220/380 V
Tension des éléments	220 V	220 V	220 V	220 V
Cuisinières électr.	<i>nombre et section des câbles *</i>			
	3 x 6 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Cuisinières mixtes	<i>nombre et section des câbles *</i>			
	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>

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

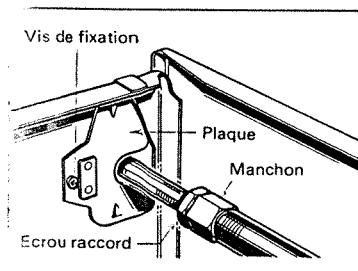
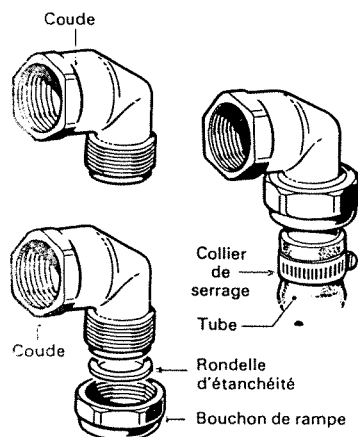
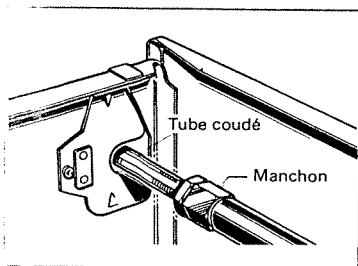


*Remarque. — En cas d'encastrement, les surfaces adjacentes à la cuisinière devront être recouvertes d'une matière résistante à la chaleur.*

# RACCORDEMENT

## RACCORDEMENT GAZ

**PRECAUTIONS PARTICULIERES**  
Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.



## AERATION DE LA PIECE (cuisinière mixte)

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 mixte, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués, en France, dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.\*).

En particulier, la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm<sup>2</sup>. Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

\* Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur-Poincaré, Paris (16<sup>e</sup>).

## RACCORDEMENT GAZ (cuisinière mixte)

La rampe de la cuisinière est munie à ses extrémités :

- du côté droit (vue de l'avant), d'un tube d'acier coudé, raccordé par l'intermédiaire d'un manchon métallique vissé;
- du côté gauche, d'un coude métallique vissé.

Ces pièces permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant NF D 36-103;
- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple.

## IMPORTANT

L'étanchéité du manchon et du coude sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces pièces 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.

Si la cuisinière doit être raccordée en rigide après encastrement, ce raccordement doit obligatoirement s'effectuer du côté droit (vue de l'avant) après avoir retiré le tube d'acier coudé.

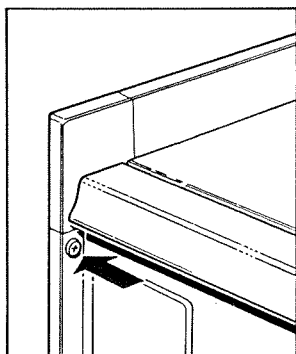
Pour cela, relever la table de travail et la maintenir au moyen de la béquille, puis desserrer légèrement la vis de fixation de la plaque obturant le passage du tube. Retirer cette plaque, dévisser l'écrou raccord du tube coudé (clé plate de 24) en veillant à ne pas entraîner le manchon. Retirer le tube et son joint.

Avant de mettre la cuisinière à son emplacement définitif, raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes (voir page 10). Réaliser le raccordement gaz et reverrouiller la table de travail avant de mettre la cuisinière sous tension.

En cas de raccordement par tube souple, visser à l'extrémité choisie l'about correspondant au gaz utilisé, gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients. L'about 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 obligatoire par collier de serrage. Ce tube doit être remplacé régulièrement à la date limite d'utilisation.

# REGLAGE DES BRULEURS

## 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.

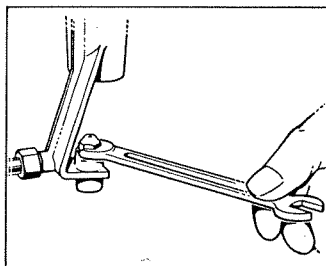
- Débrancher la prise de courant.
- Dévisser les 4 vis de quelques tours.
- Rabattre ensuite le couvercle sur la table de travail, relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

## 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 :**

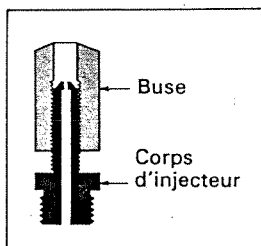
- en Butane, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel ;
- en Gaz Naturel, possèdent un équipement d'injecteurs Butane ;
- en Gaz de ville, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel et Butane.

### Remarque

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.

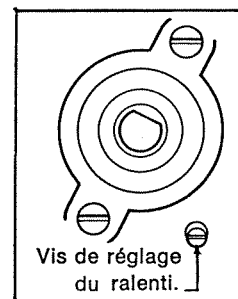
TYPE DE BRULEUR	MARQUAGE DES INJECTEURS		
	Butane Propane	Gaz naturel 18/20 mbar Gaz de Groningue Air propané 13 500	Gaz de ville ou Air propané et cokerie
Semi-rapide	60 B	91	170
Ultra-rapide	98	145 C	290

## REGLAGE DU RALENTI

Pour chaque brûleur :

- Tourner la manette à fond vers la gauche et la retirer.
- Retirer le manchon de mousse assurant l'étanchéité.
- Agir ensuite sur la vis de réglage et chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

En butane et propane, il suffit de visser la vis de réglage à fond.



### 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 de 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.

## 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 <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</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 ULTRA-RAPIDE</b>						
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)

7 POSITIONS	6	5	4	3	2	1
∅ 145, 1000 W	1000	750	500	250	165	100
∅ 180, 2000 W	2000	1150	850	300	220	175
13 POSITIONS	∅ 145, 1500 W ∅ 180, 2000 W RÉGULATION PAR THERMOSTAT					

PLAQUES  
FONTE

FOUR: 

FOUR Repères 1 à 10.	GRIL MOYEN 	GRIL FORT 	NETTOYAGE
2000 W + 190 W (1)	1800 W + 190 W (1)	2400 W + 190 W (1)	2000 W + 190 W (*)

(1) Lampe de four + Résistance du catalyseur.

(\*) En position nettoyage, la lampe de four et la Résistance du catalyseur ne sont plus en circuit lorsque la température maximale de cuisson est atteinte.

## TABLEAU DE CUISSON (FOUR)

NOTA - La plaque à pâtisserie est étudiée pour être posée sur la grille; pour obtenir une bonne circulation d'air chaud, centrez bien cette plaque.

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	★ Temps de cuisson en minutes	Observations	RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	★ Temps de cuisson en minutes	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON) .....	6 ou 7	2	20 à 25 (2)	Légèr. saignant ou cuit à point	Epaule - Selle .....	8	2 ou 3	10 à 15 (2)	Petits moules sur plaque Au bain-marie
BABA .....	6 ou 7	2	30 à 40	Moule sur plaque	Gigot .....	8 puis 7	2	15 (2)	
BISCUIT MANQUE .....	6	2	30 à 40	Moule sur plaque	MUFFINS .....	5 ou 6	2 ou 3	15 à 20	
BISCUIT DE SAVOIE .....	6	2	30 à 40	Moule sur plaque	ŒUFS AU LAIT .....	6 ou 7	3	30 à 40	
BRIOCHE .....	6 à 8	2	20 à 35	Moule sur plaque	ŒIE ROTIE .....	7	1 ou 2	30 (2)	
BŒUF					PAIN .....	7	2	30 à 40 (3)	
Côte rôtie .....	8	2 ou 3	15 (2)	Gril MOYEN (1)	PAIN DE MIE .....	7 ou 8	1 ou 2	30	
Entrecôte .....		(3)			PATE BRISEE .....	8	1 ou 2	20	
Filet - Rumsteck .....	8	2 ou 3	6-8-10 (3)	Moule sur plaque	(sans garniture)				
CAKE .....	6	1 ou 2	10 à 15 (2)		PATE FEUILLETEE .....	8 ou 9	2	10 à 15	
CANARD .....	7 ou 8	2 ou 3	1 heure (3)	Sur plaque	PIGEON ROTI .....	6 ou 7	3	30 à 40	
CHAUSSONS AUX POMMES ..	8	1 ou 2	20 (2)		PINTADE .....	7	3	25 (2)	
CHOUX (pâte à choux) ..	6	2 ou 3	10 à 15	Sur plaque	PITHIVIERS AUX AMANDES ..	7 ou 8	1 ou 2	20 à 30	
CLAFOUTIS .....	6 ou 7	2 ou 3	35 à 45 (3)		PIZZA .....	7 ou 8	3	20 à 30	
COLINOTS AU FOUR .....	7	3	35 à 40	Sur plaque	POMMES DE TERRE				
CROQUE-MONSIEUR .....	7 ou 8	3 ou 4	25 à 30		FRANCS-COMTOISES .....	7	3	45 à 50	
DAURADE .....	7 ou 8	3	10 à 15	Sur plaque	PORC				
DINDE .....	7	1 ou 2	30		Epaule - Echine .....	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
FAISAN .....	7	3	25 (2)	Sur plaque	Filet .....	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
FRIANDS .....	8	2 ou 3	45 à 60		POULET ROTI .....	7	2 ou 3	20 à 25 (2)	
GOUGERE .....	6	2 ou 3	15 à 20	Sur plaque	QUATRE-QUARTS .....	6	2 ou 3	40 à 50	
GRATIN DAUPHINOIS .....	6 ou 7	3	40 à 45		SABLES .....	5	3	25 à 30	
KUGELHOF .....	6 ou 7	1 ou 2	50 à 60	Moule sur plaque	SOUFFLE AU FROMAGE .....	6 ou 7	1 ou 2	25 à 30	
LAPIN MARINE AU FOUR ..	7	3	40 à 45		TARTE AUX FRUITS CRUS ..	8	1 ou 2	25 à 30	
LIEVRE ROTI .....	7 ou 8	2 ou 3	20 (2)	Sur plaque	TARTE ALSACIENNE .....	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
MACARONS .....	4 ou 5	2 ou 3	15 (2)		TUILES .....	7 ou 8	3	5 à 6	
MADELEINES .....	6	2 ou 3	20 à 25	Gril MOYEN (1) Sur plaque Gril MOYEN ou gril FORT selon le nombre de côtelettes	VEAU				
MAQUEREAUX GRILLES .....	3 ou 4	2	20		Epaule, noix, quasi .....	7	2 ou 3	40 (2)	
MERINGUES .....			25	Sur plaque	Rognonnade .....	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
MOUTON			60						
Côtelettes grillées .....		4	6 à 8 (3)						

- (1) Porte entrouverte.  
(2) Cuisson pour 500 g.  
(3) Selon épaisseur.

\* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage celui-ci est terminé lorsque la lampe témoin s'éteint.

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.

**87X0151**

C. C. C. Paris 100 av. de Villiers 75017 Paris