

V 200189

IIIIE

**Brandt**

**CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES  
ET MIXTES**

**642 D 251**

**642 D 351**

**642 D 35 C 1**

**642 M 352**

**641 E 151**

**642 D 551**

**642 D 55 C 1**

**642 M 55 C 2**

**642 E 55 C 1**



**NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**



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 notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel 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.



*Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.*

### S O M M A I R E

Présentation .....	1
Utilisation .....	2. 3. 4. 5. 6
Tableau d'utilisation .....	7
Programmation .....	8. 9
Installation .....	10. 11
Entretien .....	12
Fiche technique .....	13

# PRESENTATION

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

## PRESENTATION

- Habillage et table de travail émail.
- Porte de four à hublot double verre trempé.
- Bandeau verre, encadrement acier inoxydable.
- Coffre à casseroles avec façade émaillée.

## EQUIPEMENT SPECIFIQUE

La casserole comprend :

- Un plat lèche-frite.
- Une tôle pâtissière.
- Une grille de table en acier inoxydable.
- Un déflecteur de manettes.

## DIMENSIONS

- Largeur ..... 60 cm.
- Profondeur porte fermée ..... 60 cm.
- Hauteur couvercle fermé ..... 85 cm.

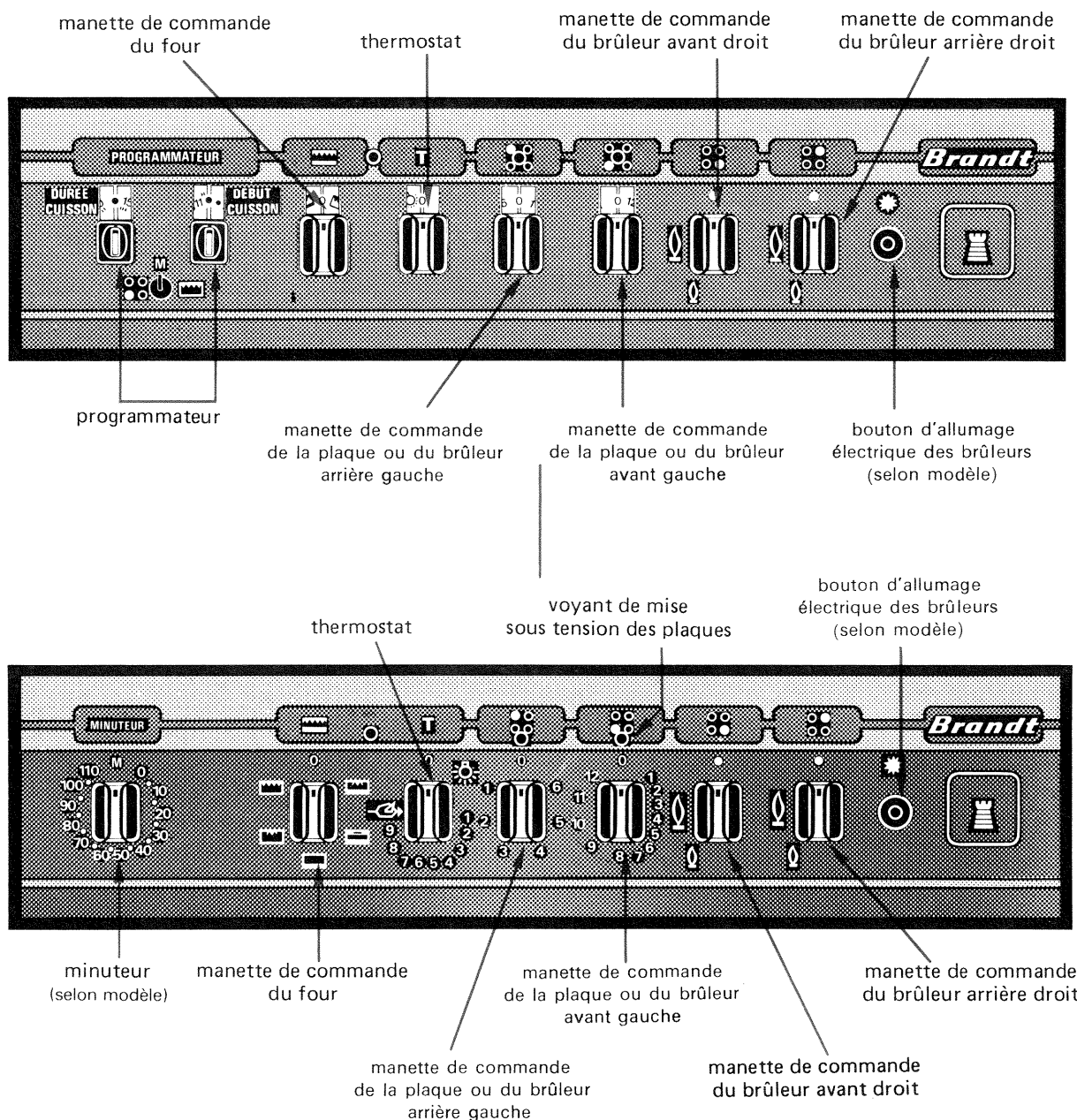
## • Cuisinières avec four auto-dégraissant :

- Volume utile ..... : 59 l.
- Dimensions utiles :  
 largeur ..... : 43,5 cm.  
 profondeur ..... : 45 cm.  
 hauteur ..... : 30 cm.

## • Cuisinières avec four classique entièrement émaillé :

- Volume utile ..... : 61 l.
- Dimensions utiles :  
 largeur ..... : 45 cm.  
 profondeur ..... : 45 cm.  
 hauteur ..... : 30 cm.

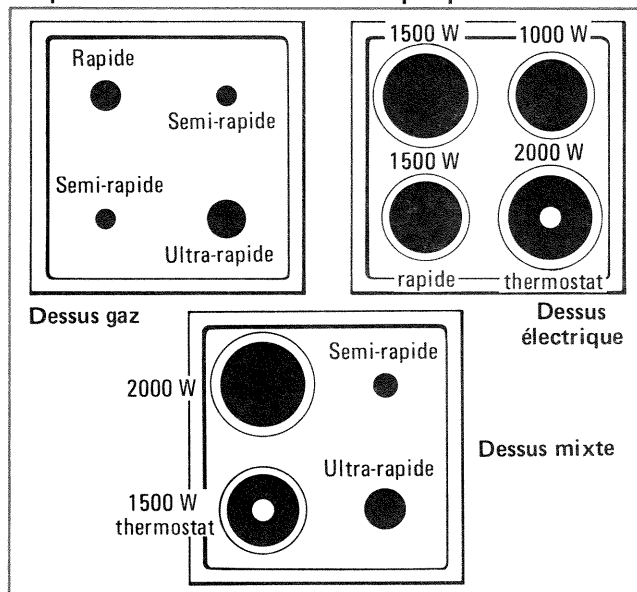
## DISPOSITION DES ORGANES DE COMMANDE ET DE CONTROLE (selon les modèles)



# UTILISATION

## TABLE DE TRAVAIL

### Disposition des brûleurs ou des plaques



La disposition des brûleurs ou des plaques est schématisée par des symboles figurant sur le bandeau.

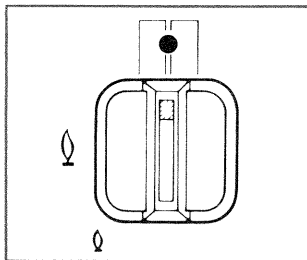
- ○ brûleur ou plaque avant gauche
- ○ brûleur ou plaque arrière gauche
- ● brûleur ou plaque arrière droit
- ○ brûleur ou plaque avant droit.

### BRÛLEURS GAZ

Chacun de ces brûleurs 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
- 🔥 ralenti



### ALLUMAGE

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.

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

### CONSEILS PRATIQUES

Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- De veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et des éléments qui composent les têtes de brûleurs.

- De vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs.
- De poser vos récipients sur la grille support de casserole, avant de tourner la manette et d'appuyer sur le bouton.

### NOTA

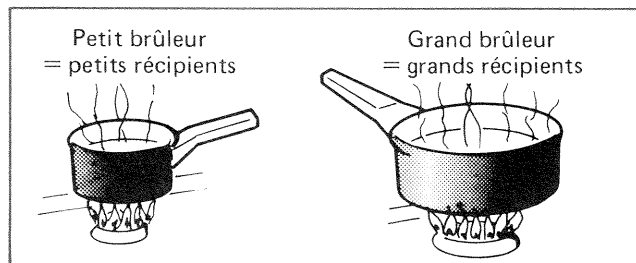
Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

- sur les petits brûleurs (semi-rapides) diamètre 18 cm.
- sur le brûleur moyen (rapide) diamètre 24 cm.
- sur le grand brûleur (ultra-rapide) diamètre 28 cm.

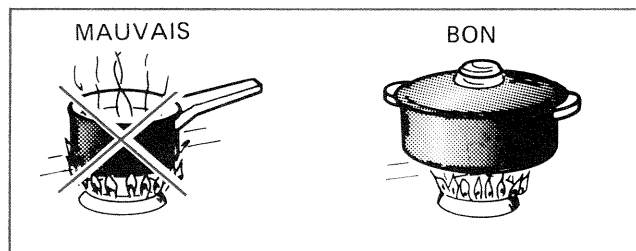
En débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14 et 16 cm.

### CONSEILS D'UTILISATION

- Choix des récipients



- Hauteur des flammes



La table de travail, ou table de cuisson, de votre cuisinière mixte est équipée de deux brûleurs de taille et de débit différents. Sachez tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utilisez le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et généralement tous les aliments qui doivent colorer ou cuire rapidement.
- Utilisez le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Rappelez-vous que l'eau bout à 100°C; si elle bout à gros bouillons, elle ne dépasse toujours pas 100°C, les aliments plongés dedans ne cuisent donc pas plus vite. Par contre, ils subissent une violente agitation et ils en souffrent. Ils cuiront donc bien mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

### ATTENTION :

Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Sinon la grille surchauffe, rougit et dans certains cas pourrait se déformer; vous risquez en outre de détériorer le manche du récipient posé au-dessus du brûleur.

Utilisez de préférence des récipients à fond épais et parfaitement plat. Lorsqu'il n'en est pas ainsi, il se produit des points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.

### EXTINCTION DES BRÛLEURS

Pour éteindre un brûleur en fonctionnement :

- Ramenez la manette correspondante vers la droite jusqu'au positionnement vertical du symbole « Arrêt » (●).
- A cette position, le robinet se verrouille automatiquement.

## 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 .

Trois sortes de plaques équipent les cuisinières électriques ou mixtes :

- plaques fonte ordinaires à 7 positions.
- plaques fonte rapides avec limiteur de température (point rouge au centre);
- plaques automatiques à thermostat à 12 positions (palpeur au centre de la plaque en contact avec le récipient).

### Remarques :

- 1) Une lampe témoin signale le fonctionnement de chaque plaque.
- 2) La position 0 correspond à l'arrêt de la plaque.

Chaque manette de commande de plaque est solidaire d'un disque situé derrière le tableau et dont la graduation correspondant à l'allure apparaît dans la fenêtre située au-dessous de la manette (ceci est valable pour certains modèles. Dans les autres, la graduation apparaît sur le bandeau).

A la position zéro, la plaque est à l'arrêt.

### Plaques fonte ordinaire et rapide :

Commencer la cuisson à l'allure la plus élevée pendant 2 à 6 minutes selon la quantité à cuire, puis réduire l'allure.

A titre indicatif :

- les repères 1 et 2 correspondent aux mises en attente ou aux réchauffages des plats cuisinés ;
- les repères 3 et 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson ;
- les repères 4 et 5 correspondent aux cuissons avec dorage ;
- les repères 5 et 6 correspondent aux cuissons à la poêle. Pour les fritures, utiliser le repère 6.

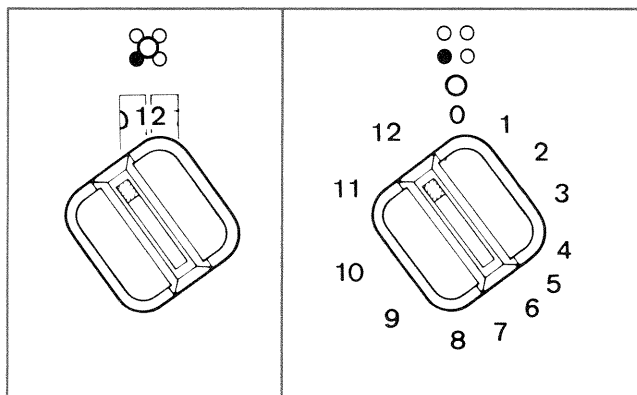
## PLAQUES AUTOMATIQUES (A THERMOSTAT)

Elles assurent la régulation automatique de la température. La même position de la manette est utilisée pour la mise en route (allure maximale) et la cuisson proprement dite (allure réduite automatiquement).

Le choix de la bonne position de la manette résulte de l'expérience personnelle aidée du tableau ci-après. Il dépend de la nature et de la taille des récipients ainsi que de la quantité et de la nature des aliments.

En cas d'usage non conforme (plaque vide, récipient sans eau), le thermostat réduira jusqu'à une valeur très faible la puissance émise, assurant ainsi la sécurité.

Nous vous conseillons, pour chaque bonne allure de cuisson de noter le réglage effectué.



La régulation de la température est assurée par un thermostat, dont l'élément sensible, appelé «palpeur» est situé au centre de la plaque. Pendant la cuisson, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.

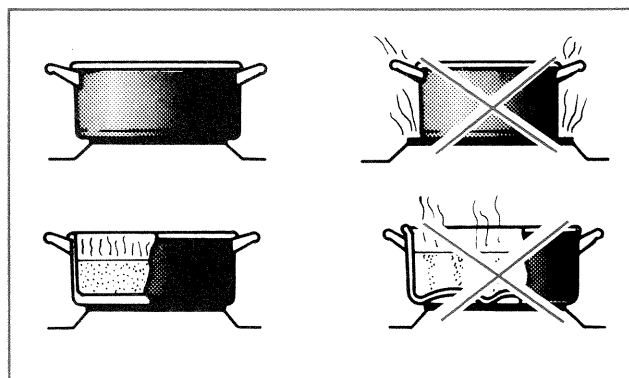
Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7 - 8 - 9	10 - 11 - 12
Doux	Lent	Moyen	Fort
Cuissons lentes Mijotages	Cuissons normales courantes	Cuissons rapides rôtissages légers	Rôtissages importants

**IMPORTANT** - Bien veiller à ne pas mettre de sel en contact avec les palpeurs, il en résulterait de vilaines taches d'oxydation. Eviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur les plaques.

## CONSEILS D'UTILISATION

### • CHOIX DES RECIPIENTS



### Conseils pour cuisiner économiquement

Utiliser des récipients à fond plan et dressé qui adhèrent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou sandwich;
- en aluminium avec fond dressé épais ;
- en acier émaillé : tôle épaisse fond radiant plan.

Adapter la taille du récipient au besoin réel : diamètre du fond du récipient égal ou supérieur à celui du foyer utilisé.

Utiliser un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.

Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments; trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie. Ne pas utiliser plus d'eau que nécessaire.



# UTILISATION

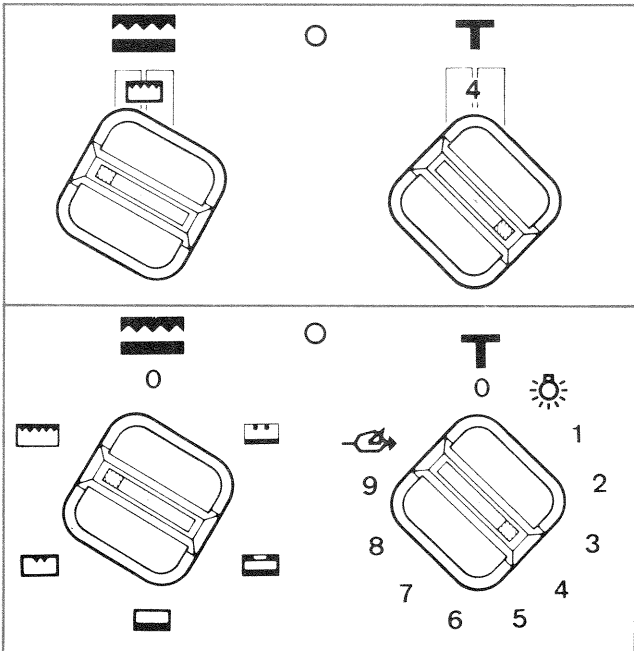
## FOUR

### ORGANES DE COMMANDE

Sur le tableau, plusieurs commandes assurent le fonctionnement du four :

- le commutateur permet de choisir la ou les sources de chauffage.
- le thermostat permet de maintenir la chaleur à la valeur désirée.
- sur certains modèles un minuteur permet, si on le désire, l'arrêt automatique du four ; sur d'autres modèles, un programmateur permet la commande automatique du four (ou de la plaque à thermostat).

Les manettes du commutateur et du thermostat, sur certains modèles, sont solidaires d'un disque situé derrière le tableau et dont les repères correspondant à chaque position apparaissent dans les fenêtres supérieures.



### SOURCES DE CHAUFFAGE

Partant de la position 0 (ARRET) et tournant la manette située sous le repère (commutateur), dans le sens horaire, on assure successivement les opérations suivantes :

- préchauffage, pour la mise en température ;
- chauffage du four (voûte et sole), pour rôtis, gratins de légumes, poissons, tartes et pâtisserie, cuissons à l'étouffée.
- chauffage de la sole pour les pâtisseries délicates : meringues, biscuits, soufflés, pour les stérilisations et tenue au chaud.
- chauffage du grill moyen pour les grillades de petite surface, les gratinages, les dorages.
- chauffage du grill fort pour les grillades de grande surface.

**NOTA** - Le commutateur de four se manœuvre indifféremment dans le sens horaire ou dans l'autre.

Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle ouvert, pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de cuisson.

- 1- Pendant la cuisson au four électrique, il est normal que la lampe témoin s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
- 2- Pour arrêter le four, ramener les manettes de commande du commutateur et du thermostat à la position 0 ; la lampe témoin s'éteint.

- 3- Lorsque le fonctionnement du four peut être commandé par le programmateur ou le minuteur, si on ne désire pas les utiliser, les mettre en position de fonctionnement manuel **M**.

### Mise en service

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

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

### LE REGLAGE DE LA TEMPERATURE

La position 1 du thermostat correspond à la température la plus basse et la position à la température la plus élevée. Choisissez la position selon la cuisson à réaliser, en vous reportant au tableau de la page 7.

Pour l'utilisation du grill, le thermostat doit toujours être à la position ; à cette position correspond également la mise en route du tournebroche.

Partant de la position 0 (ARRET) et tournant la manette située sous le repère (thermostat), dans le sens horaire, on assure successivement les opérations suivantes :

- à partir du repère : allumage de la lampe de four ;
- repère 1 à 9 et : régulation de la température.

### 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.

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

### CONSEILS PRATIQUES

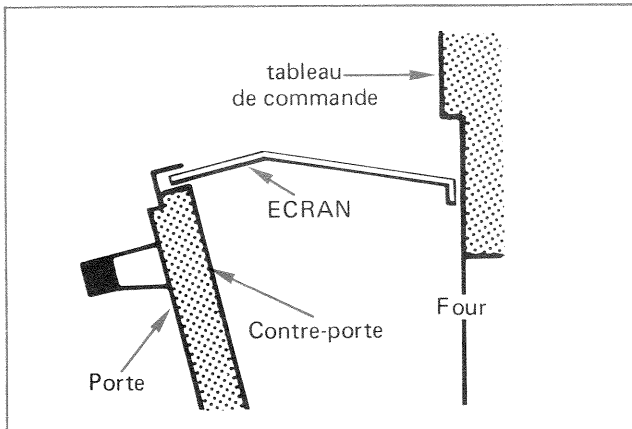
- La grille s'utilise directement pour les grillades, elle sert aussi à supporter les plats du commerce, moules à gâteaux, etc.
- La plaque à pâtisserie, posée sur la grille, s'utilise pour les sablés, choux, etc.
- La lèchefrite doit être utilisée comme récolte-gouttes lors des grillades et non comme 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.

## GRILLOIR

### Grillades porte ouverte

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



### CUISSON AU GRILLOIR

Suivant la cuisson à réaliser, mettre le commutateur à la position ou .

**Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes porte fermée.**

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.

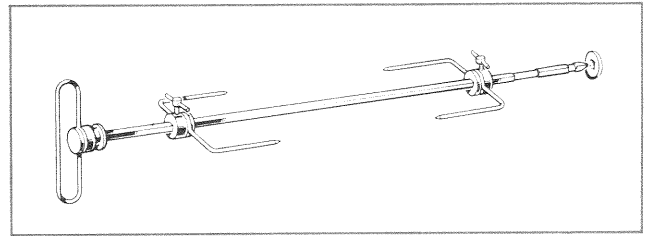
S'il s'agit d'une viande rouge ou d'un poisson, laisser la grille dans le four pendant le préchauffage, elle accumule la chaleur et la grillade, légèrement enduite d'huile, n'adhère pas au métal.

### Tournebroche

Si votre cuisinière est équipée d'un tournebroche :

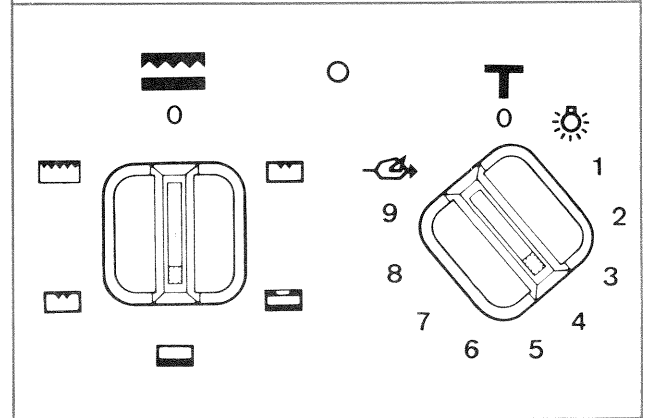
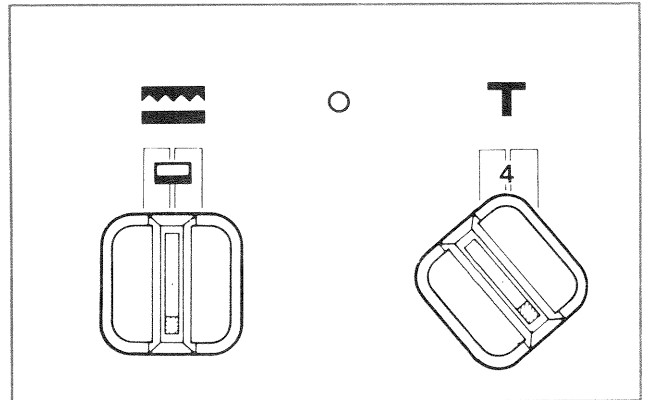
- Enfiler une des fourchettes sur la broche. Embrocher la pièce à rôtir. Enfiler la deuxième fourchette. Centrer et serrer en vissant les deux fourchettes.
- Le poulet, bridé (cou coupé) et paré, sera assaisonné plus que de coutume.
- Le rôti sera serré et ficelé en l'arrondissant le mieux possible. 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 lèchefrite sous la broche pour recueillir le jus.
- Mettre le moteur en route et allumer le grilloir en amenant, dans les fenêtres transparentes respectives :
  - le repère de la manette du thermostat
  - le repère ou de la manette du commutateur selon la nature et l'importance du rôti.

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



### STERILISATIONS

Le four ne doit pas être préchauffé, le thermostat sera réglé à la position **4** jusqu'à la formation des premières bulles puis ramené sur **2** pour entretenir l'ébullition. Avec le four électrique, placer le commutateur sur .



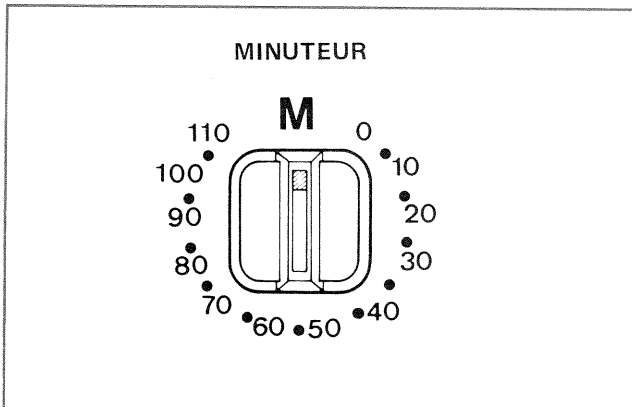
Les temps de cuisson sont établis pour stériliser 5 bocaux d'un litre. Si vous avez un nombre de bocaux inférieur à 5, compléter par des bocaux remplis d'eau et fermés pour obtenir des temps conformes au tableau :

	Temps four électrique (minutes)	
	Chauf.	Four éteint
<b>LEGUMES</b>		
ASPERGES .....	90	40
HARICOTS VERTS .....	60	60
POIS .....	90	50
<b>FRUITS</b>		
ABRICOTS PECHES .....	60	20
CERISES .....	70	15
POIRES, PRUNES .....	90	20

# UTILISATION

**LA MINUTERIE** permet d'obtenir l'arrêt automatique du four. Pour l'utiliser, mettre la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si on ne désire pas l'utiliser, la mettre en position de fonctionnement manuel (manette verticale).

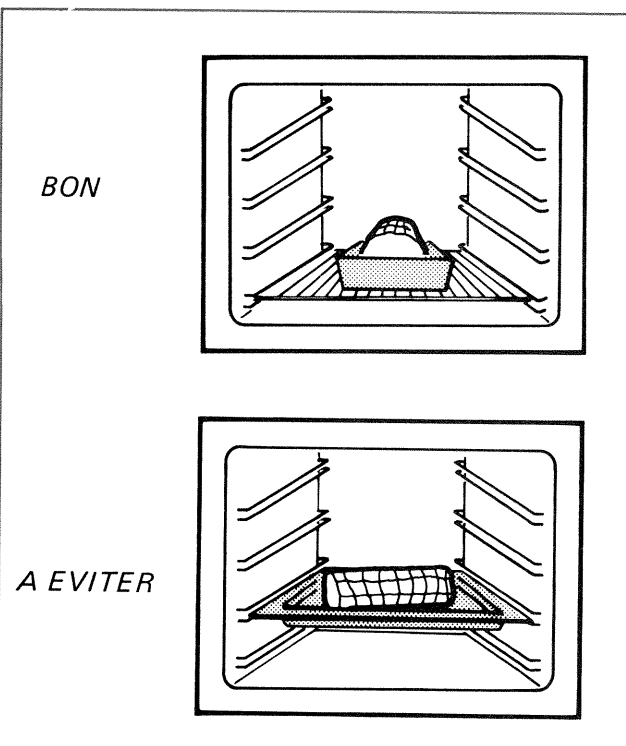
Si le temps de fonctionnement est inférieur à 30 minutes, armer la minuterie sur 30 et revenir ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée.



## CONSEILS PARTICULIERS POUR L'UTILISATION DU FOUR AUTO-DEGRAISSANT

Les parois du four sont recouvertes d'un émail microporeux antigraisse qui absorbe et élimine les projections grasses pendant la cuisson, à condition toutefois d'observer les quelques précautions suivantes :

Employer toujours des plats très creux et limiter l'usage de la lèchefrite aux cuissons au tournebroche ou aux grillades.



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

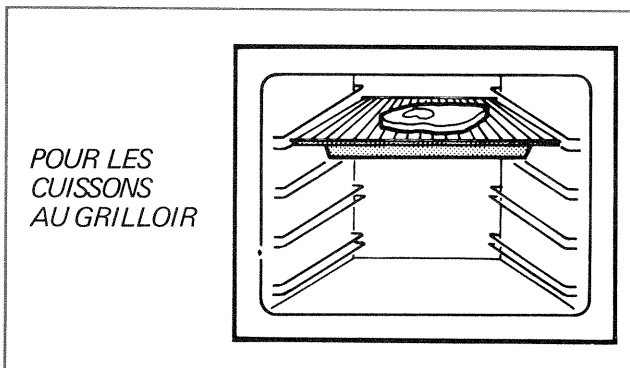
Lors d'un débordement important, l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.

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-dégraissantes moins chaudes, donc moins efficaces.

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


### NOTA :

- 1) Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.
- 2) Pour les surfaces non revêtues d'émail anti-graisse (sole, lèchefrite, contreporte) utiliser les produits habituels du commerce.



## CUISSONS AU TOURNEBROCHE OU GRILLADES

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

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum, commutateur sur . S'il reste des traces elles s'atténuent lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.





# TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

## REGLAGE DU THERMOSTAT

RECETTES	Thermos- tat	Gradin **	Temps de cuisson en min.*	Observations	RECETTES	Thermos- tat	Gradin **	Temps de cuisson en min.*	Observations
AGNEAU de lait Baron	6	B	20 (1)		MOUTON				
BABA	7	M	20 à 30		Epaule, selle	8	M	10 à 15 (1)	
BISCUIT MANQUE	5	M	20	Moule s.plaque	Gigot	6 à 7	B	15	
BISCUIT DE SAVOIE	5 à 6	M	25 à 30	Moule s.plaque	OEUF AU LAIT	3 à 7	M	30 à 40	Au bain-marie
BRIOCHE	5 à 6	M	20 à 30	Moule s.plaque	OIE ROTIE	7	B	30 (1)	
BOEUF					PAIN	7 à 8	M	30 à 40	Sur plaque
Côte rôtie	8	M	15 (1)		PATE BRISEE				
Filet-Rumsteck	8	M	15 à 20		(sans garniture)	7 à 8	M	20	Sur plaque
CAKE	5 à 6	M	1 heure		PATE FEUILLETEE	9	M	10 à 15	Sur plaque
CANARD	7	M	20 (1)		PIGEON ROTI	6 à 7	M	30	
CHAUSSENS					PINTADE	6 à 7	M	26 (1)	
AUX POMMES	8	M	10 à 15	Sur plaque	POMMES de TERRE				
CHOUX (pâte à choux)	5 à 6	M	40 à 45	Sur plaque	Franc-Comtoise	7	M	50 à 1 h	
CLAFOUTIS	6 à 7	M	35 à 40		POMMES de TERRE				
COLINOTS au four	6	M	20 à 25		Bohémienne	7	M	30 à 40	Sur plaque
COUFIDOU	3	B	3 heures		PORC				
CROQUE MONSIEUR	7 à 8	M	10	Sur plaque	Epaule, échine	6	M	40 (1)	
DAURADE	8	M	30		Filet	6	M	40 (1)	
DINDE	7	B	25 (1)		POULET ROTI	7	B	20 (1)	
FAISAN	7	M	45 à 1 h		QUATRE-QUARTS	4	M	40 à 50	
FLAN	4 à 6	M	30 à 40		SABLES	4	M	13	Sur plaque (2)
GOUGERE	5	M	40 à 45	Sur plaque	SOUFFLE au fromage	6 à 7	M	25 à 30	
GRATIN Dauphinois	7	M	45 à 50		TARTES aux fruits	8	M	30 à 40	
KUGELHOF	6 à 7	M	25 à 30		TARTE Alsacienne	7 ou 8	M	35 à 40	
LAPIN mariné au four	7	M	20 (1)		TARTES aux amandes	6	M	40	
LIEVRE ROTI	7	M	15 (1)		TUILES	8	M	5 ou 6	Sur plaque
MACARONS	4	M	20	Sur plaque	VEAU				
MADELEINES	5	M	20		Epaule - noix	6 ou 7	M	40 (1)	
MERINGUES	1 à 2	H	1 heure	Sur plaque	Rognonnade	6	M	40 (1)	
MERLANS au fromage	6	M	25 à 30						

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

(1) Cuisson pour 500 g.

(2) Plaque à pâtisserie en butée au fond.


\*\* Gradins à partir du haut

	emboutis	fil
H	1 - 2	1
M	3 - 4	2 - 3
B	5 - 6	4

## CUISSON

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

Position de la manette de commande du four

●	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ARRET	Meringue Décongélation			Macaron Sablé	Cake Brioche	Viande blanche Soufflé		Viande rouge Tarte			Grillade Gratin
Température approximative	°C	80	112	133	155	176	197	217	235	253	285

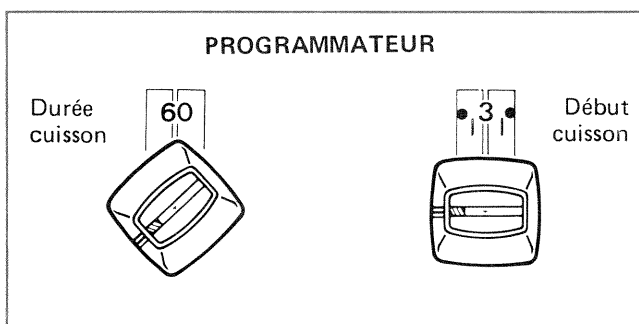
# PROGRAMMATION

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts peuvent être commandées automatiquement par deux minuteriers dont le réglage et l'armement s'effectuent séparément à l'aide de boutons distincts en les tournant dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.

Il permet :

- De démarrer et d'arrêter une cuisson au four ou sur la plaque thermostatique avant, en dehors de votre présence (fonctionnement automatique).
- De démarrer une cuisson manuellement (au four ou sur la plaque thermostatique avant, et de l'arrêter automatiquement (fonctionnement semi-automatique).
- La manette de gauche commande le temps de cuisson, réglable entre 0 et 2 heures 40 (graduations en minutes).
- La manette de droite commande la mise en route automatique qui peut s'effectuer dans un délai réglable entre 0 et 11 heures (graduations en heures avec repères tous les 1/4 d'heure).



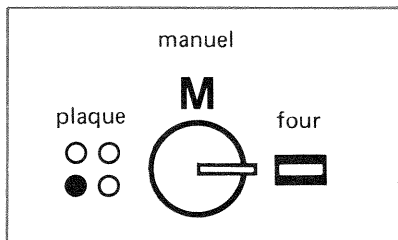
## PROGRAMMATION D'UNE CUISSON « AUTOMATIQUE »

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

### POUR PROGRAMMER UNE CUISSON AUTOMATIQUE :

- 1 - fixer l'heure choisie, pour le début de la cuisson au moyen de la manette de droite en faisant apparaître dans la fenêtre la graduation correspondant au temps restant à s'écouler jusqu'à la mise en marche.
- 2 - fixer la durée nécessaire à la cuisson en faisant apparaître dans la fenêtre située au-dessus de l'autre manette la graduation correspondant au temps désiré. On ne peut programmer un temps de cuisson inférieur à 15 minutes.
- 3 - fixer l'élément à programmer au moyen du sélecteur incorporé au programmateur.

A l'heure choisie le chauffage du four ou de la plaque débutera et durera pendant toute la durée programmée.



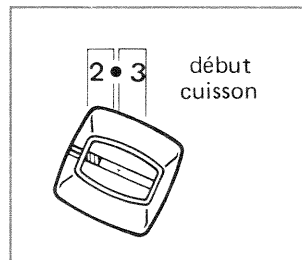
Exemple de programmation automatique effectuée au four et dont les données sont les suivantes :

- Programmation effectuée à 9 heures du matin.
- Début de cuisson prévu pour 11 h 30.
- Durée de cuisson envisagée : 1 h.
- Allure de chauffe choisie, position 8.
- Commutateur four sur

## PREMIERE OPERATION

- Afficher sur le cadran «Début» le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débiter.

Dans cet exemple, la programmation est effectuée à 9 heures du matin et le début de cuisson est prévu pour 11 h 30. Le temps restant à s'écouler est donc de 11 h 30 - 9 heures = 2 h 30. C'est donc en face de « 2 • 3 » qu'il faut amener l'index du bouton.



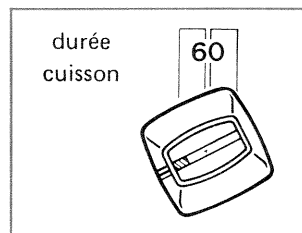
### NOTA :

Les voyants de mise sous tension et thermostat du four ne s'allument qu'au démarrage de la cuisson.

## DEUXIEME OPERATION

- Afficher sur le cadran « Durée » le temps nécessaire à la cuisson.

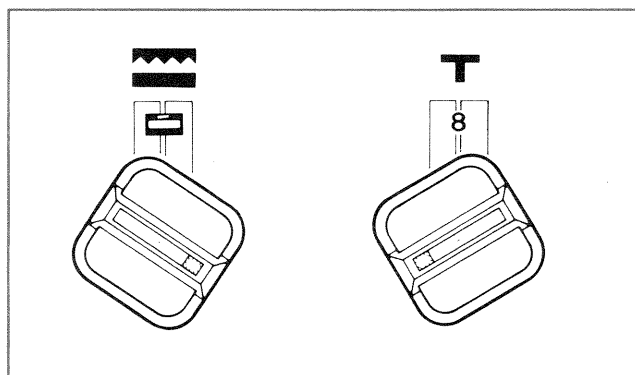
Dans cet exemple, la durée de cuisson envisagée est de 1 h. C'est en face de « 60 » qu'il faut amener l'index du bouton.



## TROISIEME OPERATION

- Placer la manette de commande du four sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.
- Placer le commutateur four sur la position

Dans cet exemple, l'allure de chauffage choisie étant la position 8, c'est donc le repère 8 qu'il faut afficher.




## 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.

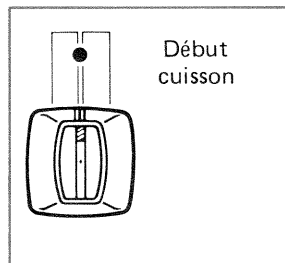
### POUR PROGRAMMER UNE CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

- 1 — amener le repère ● dans la fenêtre située au dessus de la manette début de cuisson, (droite).
- 2 — fixer la durée nécessaire à la cuisson comme dans le cas précédent.
- 3 — fixer l'élément à programmer comme dans le cas précédent.

**Exemple :** vous désirez effectuer une cuisson au four devant durer 1 heure, allure de chauffage 8 ; commutateur four sur 

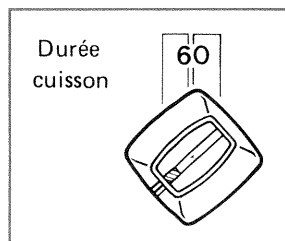
#### PREMIERE OPERATION :

- Placer le bouton de commande du cadran «Début» sur ●




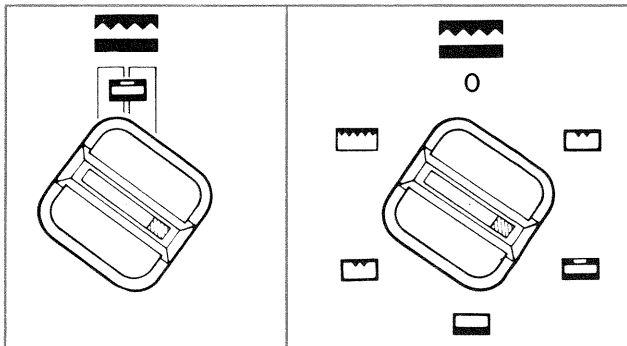
#### DEUXIEME OPERATION :

- Placer le bouton de commande du cadran «Durée» sur 60



#### TROISIEME OPERATION

- Placer le bouton de commande du four sur la position 
- Placer le bouton de commande du thermostat sur la position 8



#### NOTA :

En cas de programmation en semi-automatique, les voyants de mise sous tension et thermostat du four s'allument dès que le bouton de commande du four est sur toute autre position que l'arrêt.

La fin d'une cuisson programmée au four sera signalée par l'extinction de son voyant de mise sous tension.

#### IMPORTANT :

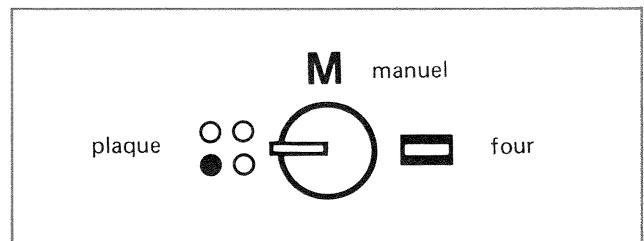
Après l'arrêt automatique d'une cuisson programmée, nous vous conseillons de replacer le bouton de commande du sélecteur sur **M** (manuel).

### INTERRUPTION D'UNE CUISSON PROGRAMMEE



Replacer le bouton de commande du four sur la position «Arrêt» et remettre les manettes de commande du programmeur en position ● pour le cadran «Début» et manuel « **M** » pour le sélecteur.

### CUISSON NON PROGRAMMEE (Fonctionnement manuel)

On entend par cuisson non programmée, une cuisson qui ne nécessite pas l'utilisation du programmeur et pour laquelle il faut agir manuellement sur le sélecteur



Placer le sélecteur du programmeur sur **M**

— Lorsque le sélecteur est sur ● ou  le four peut fonctionner en manuel et lorsque le sélecteur est sur  la plaque peut fonctionner en manuel.



## MISE EN PLACE

Les parois des meubles contre ou entre lesquelles la cuisinière pourrait être accolée ou encastrée, doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Bien entendu, les raccordements électrique et gaz doivent être prévus et installés avant la mise en place de l'appareil.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE


### CUISINIÈRES ELECTRIQUES ET MIXTES DESSUS MIXTE

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.

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 aux schémas ci-contre et au tableau.

Le fil de terre doit être relié à la borne repéré 

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

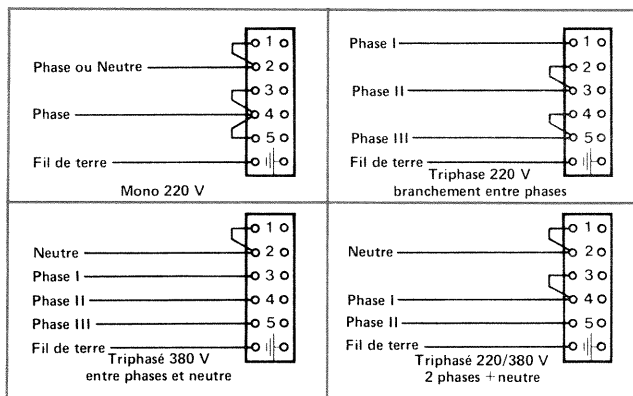
Fixer le câble au moyen du serre-câble.

### Remonter le capot.

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 éléments	220 V	220 V	220 V	220 V
cuisinière électrique	3 x 4 mm <sup>2</sup>	nombre et section des câbles 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>   5 x 1,5 mm <sup>2</sup>   4 x 2,5 mm <sup>2</sup>		
cuisinière mixte 2 feux gaz	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	nombre et section des câbles 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>   5 x 1 mm <sup>2</sup>   4 x 1,5 mm <sup>2</sup>		

Ce tableau tient compte du coefficient de simultanéité de 0,75 (NFC 73.210).

### Cuisinières électriques et mixtes 2 brûleurs



### CUISINIÈRES MIXTES - DESSUS GAZ

Les cuisinières sont livrées avec cordon d'alimentation H 05 RRF à 3 fils de 1,5 mm<sup>2</sup>, muni d'une fiche de prise de courant Européenne 2 phases + terre normalisée CEE-7 et doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

## 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. \* et complétés par les arrêtés ministériels des 22/10/69 et 02/08/77.

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.

\* CSTB : Centre Scientifique et Technique du Bâtiment - 4, avenue du Recteur Poincaré PARIS 16.

## RACCORDEMENT

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 à embouts mécaniques suivant norme NF D 36103 ou D 36107.
- avec interposition d'un embout (situé dans une pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple.

En Belgique, le raccordement rigide doit être effectué en conformité avec la norme NBN -D 51003, les tuyaux flexibles doivent être conformes au cahier des charges de l'AR6B «tuyaux flexibles à embouts mécaniques pour le raccordement d'appareils alimentés en gaz combustible plus léger que l'air, distribué par canalisations sous une pression maximale de 200 mbar.»

### 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.

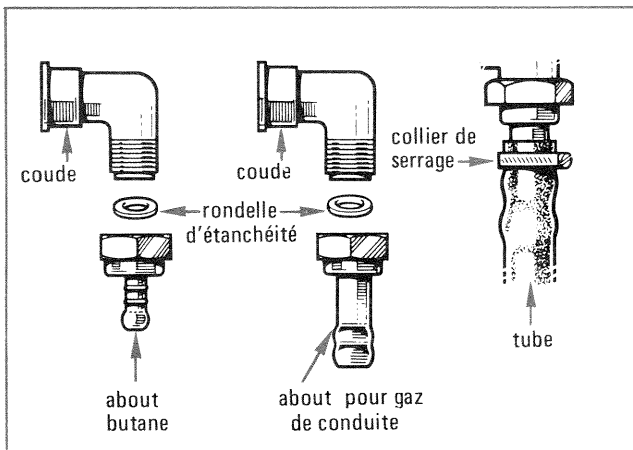
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles pouvant en résulter.

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'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 par collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.

**Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.**

### NOTA

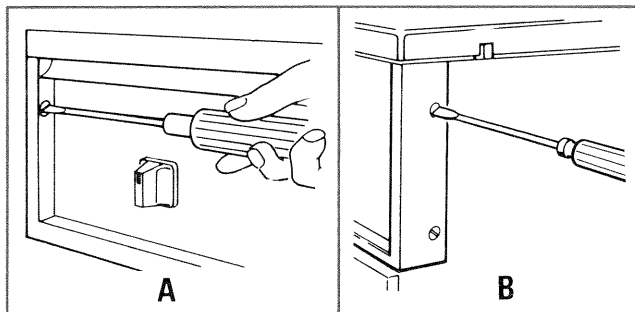
En cas de changement de côté d'alimentation, la remise en place des pièces doit être faite en prenant la précaution d'utiliser un couple de serrage normal ne dépassant pas 2,5 m.daN (m.kgf).



## RELEVAGE DE LA PLAQUE D'ÂTRE

La distribution gaz est accessible en soulevant la plaque d'âtre maintenue en position horizontale selon les modèles par :

- 1 vis située en haut de chaque joue de la façade (A).
- 2 vis situées à chaque extrémité du cadre du bandeau (B).



Débrancher la cuisinière. Enlever les 2 ou les 4 vis. Rabattre le couvercle sur la plaque d'âtre, puis relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

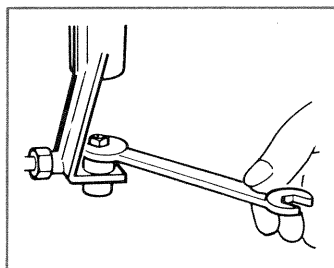
## CHANGEMENT DES INJECTEURS

**NOTA :** En Belgique, la conversion au gaz naturel par un installateur n'est pas tolérée; aussi, sur les appareils réglés en usine pour ce type de gaz (catégorie 12), les vis de débit réduit des brûleurs de dessus et de by-pass du robinet thermostatique, ainsi que la bague d'air du brûleur de four, sont scellées en position par une couche de peinture.

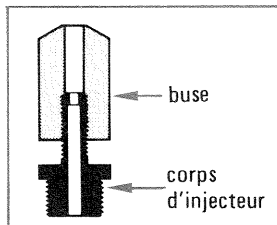
En France, la cuisinière est adaptable aux divers gaz par changement d'injecteurs correspondant au gaz d'utilisation.

Une pochette située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au Gaz Naturel ou Butane Propane, selon le gaz pour lequel votre cuisinière est équipée.

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



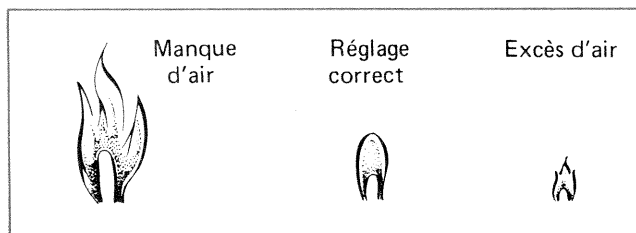
Le jeu d'injecteurs air butané, air propane est livré sur demande.



### NOTA :

En cas d'utilisation en air propane (ou air butané) suivant les conditions de distribution, un dosage d'air peut-être nécessaire pour brûler parfaitement ces gaz. Les injecteurs correspondants sont munis d'une buse réglable à cet effet.

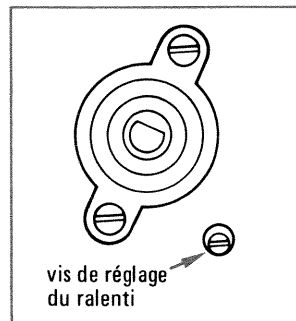
Vissez d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévissez ensuite la buse jusqu'à obtenir une flamme correcte qui reste attachée au brûleur.



La cuisinière est réglée en usine pour un gaz déterminé, dont la nature est précisée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Les réglages indiqués ci-après ne doivent être effectués qu'en cas de changement de gaz, lorsque la conversion est autorisée.

## 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.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série); ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible sur le côté gauche, en ouvrant le coffre à casseroleries.

# ENTRETIEN GENERAL

**AVANT TOUTE INTERVENTION, NE PAS OUBLIER DE COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DE LA CUISINIÈRE**

## ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir complètement l'appareil.

## 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 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.

## 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.

## GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Si votre cuisinière comporte une grille en acier inoxydable, celle-ci, au chauffage, change de couleur; cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

## 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.

## ROBINETS DE COMMANDE DES BRULEURS GAZ

Si le robinet devient dur à l'utilisation, **NE PAS FORCER.** Demander l'intervention de l'installateur ou du service après vente.

**NE JAMAIS INTERVENIR SUR LES ROBINETS.**

## 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.

## PLAQUES ELECTRIQUES

- Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui ont pu s'y déposer.
- Après coupure du courant de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant, gratter éventuellement avec une spatule.
- 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.
- Dans le cas d'une longue période d'inutilisation, il est conseillé de graisser légèrement les plaques.
- Le palpeur de la plaque à thermostat doit être traité avec précaution, sans utilisation de produit décapant, essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage.

## FOUR CLASSIQUE

Pour éviter les dégagements de fumées dus à des dépôts de graisse, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four à l'eau chaude carbonatée.

S'il s'est déposé des résidus de cuisson, les dissoudre avec un produit du commerce désigné pour cet usage. Terminer par un bon rinçage.



### 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.

# FICHE TECHNIQUE

## CARACTERISTIQUES DES BRULEURS GAZ






	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 18 mbar	Gaz Naturel G 20 20 mbar	Gaz Naturel G 25 25 mbar	Air Butané Air Propané
1 W = 0,860 mth/h ou Kcal/h						
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AR</b> Repère injecteur Débit calorifique (PCS) (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C - 760 mm Hg (l/h)	60 B 1,33 97	60 B 1,33 95	91 1,33 127	91 1,4 133	91 1,33 147	170 1,33 186
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AV</b> Repère injecteur Débit calorifique (PCS) (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C - 760 mm Hg (l/h)	68 1,8 131	68 1,8 128	101 1,8 172	101 1,9 181	101 1,8 200	180 1,8 252
<b>BRULEUR RAPIDE</b> Repère injecteur Débit calorifique (PCS) (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C - 760 mm Hg (l/h)	83 B 2,58 188	83 B 2,58 184	121 A 2,58 246	121 A 2,72 259	121 A 2,58 286	229 2,58 361
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b> Repère injecteur Débit calorifique (PCS) (kW) Débit gaz horaire (g/h) 15°C - 760 mm Hg (l/h)	98 3,71 270	98 3,71 265	145 C 3,71 354	145 C 3,91 373	145 C 3,71 411	290 3,71 519
<b>DEBIT MAXIMUM</b> Cuisinière mixte 2 feux (g/h) (l/h)	367	360	481	506	558	705
Cuisinière mixte 4 feux (g/h) (l/h)	686	672	899	946	1044	1318

## ALLURES DE CHAUFFE (en watts)

• **PLAQUES** : 6 modèles de plaques équipent les tables de travail des différentes cuisinières.

7 POSITIONS	6	5	4	3	2	1
Fonte Ø 145, 1 000 w	1000	750	500	250	165	100
Fonte Ø 145, 1 500 w	1500	750	500	250	165	135
Fonte Ø 180, 1 500 w	1500	1150	850	300	220	135
Fonte Ø 180, 2 000 w	2000	1150	850	300	220	175
13 POSITIONS	Plaque fonte Ø 145, 1 500 w Plaque fonte Ø 180, 2 000 w				REGULATION PAR THERMOSTAT	

• **FOUR** :

PRECHAUFFAGE	FOUR	SOLE	GRIL MOYEN	GRIL FORT
				
2 700 w	2 340 w	1 700 w	1 800 w	2 800 w

A ces valeurs, il y a lieu d'ajouter la puissance de la lampe d'éclairage : 40 W.

## PUISSANCE DES CUISINIERS

TYPE	PUISSANCE sans tournebroche
ELECTRIQUE	8840 w
MIXTE dessus mixte	6340 w
MIXTE dessus gaz	2840 w

# CONSOMMATION D'ENERGIE

Coller, ici, l'étiquette informative jointe à cette notice.