

LINE

Brandt

CUISINIÈRES 60x60

MIXTES

A FOUR PYROLYTIQUE

643 M 751

643 D 751

643 D 75 C1



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

87x0012



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 nouvelle machine.



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 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.



SOMMAIRE

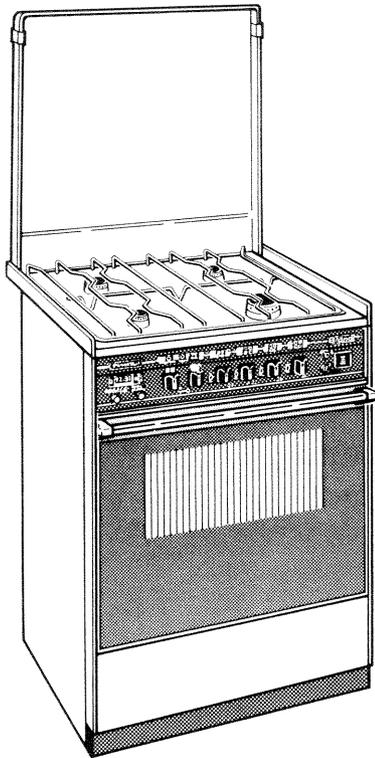
Présentation	1
Utilisation	2. 3. 4
Tableau utilisation four	5
Programmation	6
Installation	7. 8
Entretien	9. 10
Fiche technique	11

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 le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil

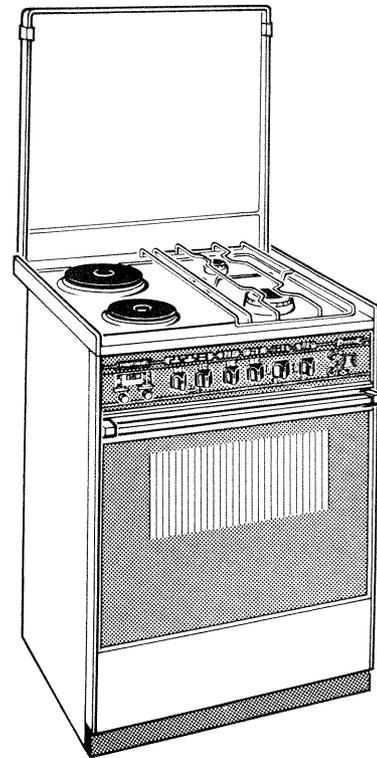
PRESENTATION

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

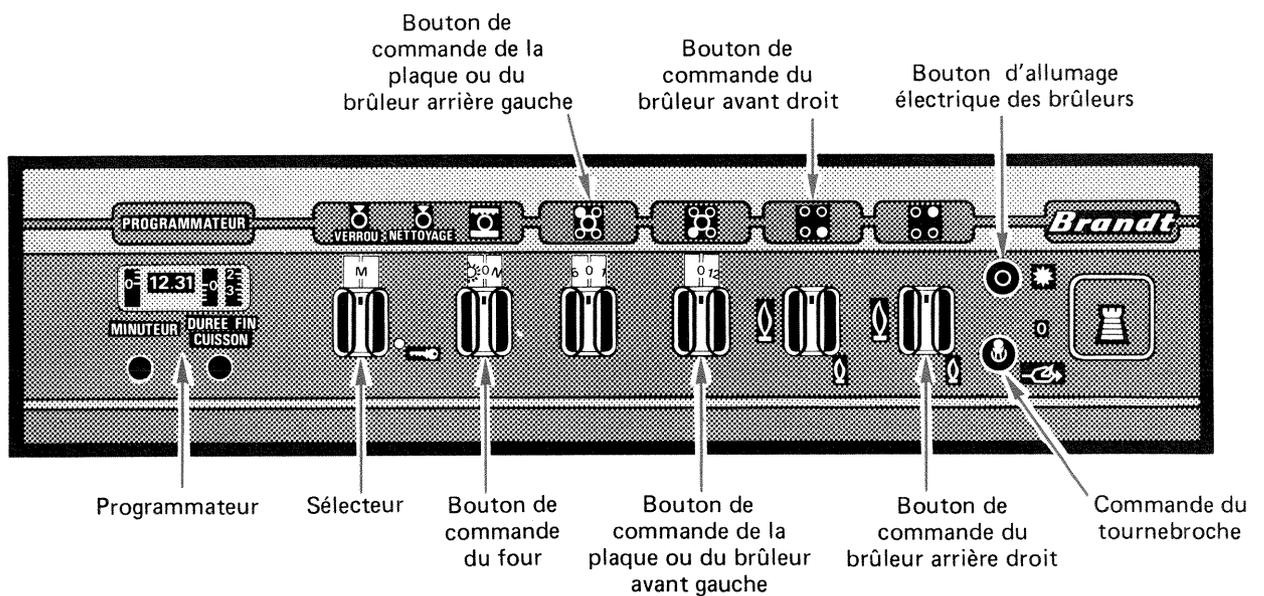
CUISINIERE 4 FEUX



CUISINIERE 2 FEUX + 2 PLAQUES

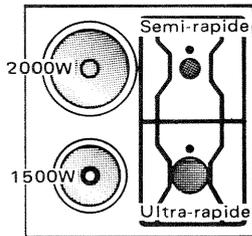


DISPOSITION DES ORGANES DE COMMANDE ET DE CONTROLE

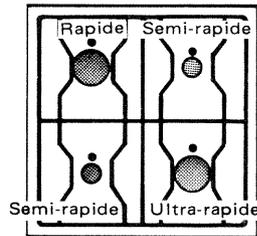


UTILISATION

TABLES DE CUISSON



DESSUS MIXTE



DESSUS GAZ

LES BRULEURS A GAZ

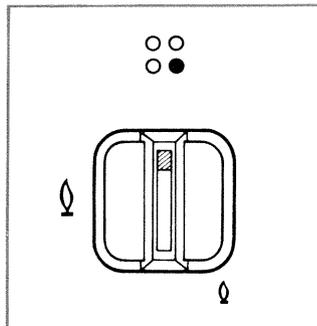
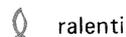
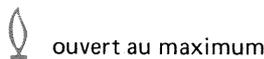
La disposition des brûleurs est indiquée ci-dessus.

ALLUMAGE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité.

Pour l'allumage, pousser et tourner à gauche

Signification des symboles :



Entre la position « petite flamme » et la position « grande flamme » on réalise une variation progressive des allures intermédiaires. Votre cuisinière est à allumage électrique : pour allumer un brûleur, appuyer sur le bouton de commande repère après avoir ouvert le robinet au maximum en tournant dans le sens , puis relâcher : une décharge électrique entraîne l'allumage. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en passant en débit réduit.

Régler la couronne de flammes, de façon à ce que celle-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.

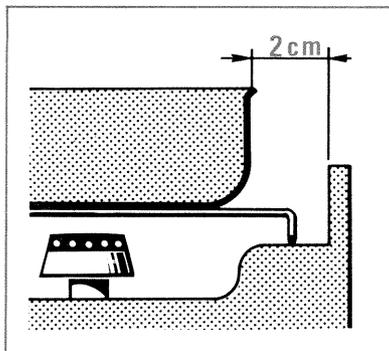
Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux. Il est nécessaire de les entretenir en état de propreté.

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 casseroles avant de tourner la manette et d'appuyer sur le bouton.

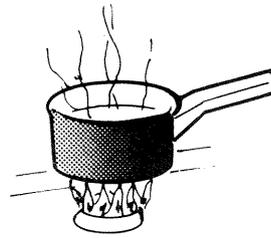
ATTENTION ! Il est instamment recommandé, lorsqu'on utilise des ustensiles de grande dimension, d'observer une distance d'environ 2 cm. entre le récipient et le protecteur inox afin d'éviter un échauffement anormal de ce dernier ce qui pourrait endommager le meuble voisin.



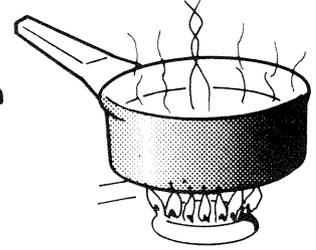
CONSEILS D'UTILISATION

• CHOIX DES RECIPIENTS

Petit brûleur
petits récipients



Grand brûleur
grands récipients

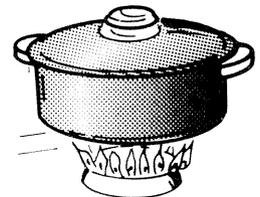


• HAUTEUR DES FLAMMES

MAUVAIS



BON



La table de travail ou table de cuisson de votre cuisinière mixte est équipée de 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.
- 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.
- 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 BRULEURS

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 : A la mise en service, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vide, à l'allure maximale pour durcir le revêtement qui les protège de l'oxydation.

Deux sortes de plaques équipent la table de cuisson de votre cuisinière :

- Plaque rapide « Point rouge au centre »
 - Plaque automatique à thermostat 12 positions.
- 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.
- A la position zéro, la plaque est à l'arrêt.

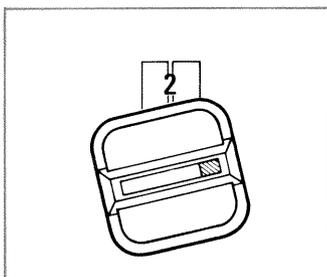
PLAQUE RAPIDE

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 ou 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson.
 - les repères 4 ou 5 correspondent aux cuissons avec stockage ;
 - les repères 5 ou 6 correspondent aux cuissons à la poêle.
- Pour les fritures, utiliser le repère 6

Le bouton peut être manœuvré indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement. Il est donc possible de passer directement de la position 6 à la position 0 ou de la position 0 à la position 6.



PLAQUE AUTOMATIQUE (A THERMOSTAT)

Elle assure 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.

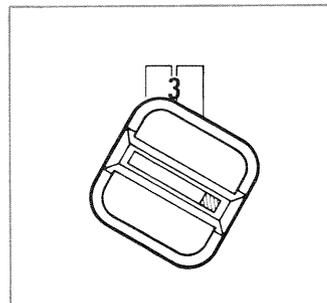
Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous :

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	Rotissages importants

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.

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.

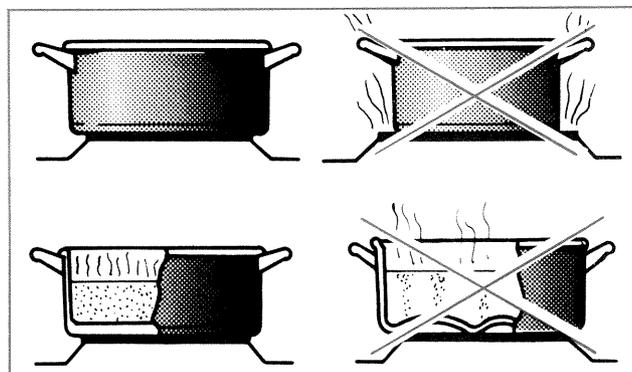


REMARQUES :

- La mise sous tension de chacune des plaques (simple ou automatique) est visualisée par l'allumage d'un voyant lumineux.
- La mise en route et l'arrêt de la plaque avant gauche peuvent être différés automatiquement grâce au programmeur. Si l'on ne désire pas l'utiliser, mettre le sélecteur en position de fonctionnement manuel, en faisant apparaître le repère « M » dans la fenêtre située à droite du programmeur.

CONSEILS D'UTILISATION

CHOIX DES RECIPIENTS



Pour cuisiner à l'électricité réviser votre batterie de cuisine. Les ustensiles : casseroles, cocotte, etc...doivent satisfaire à deux conditions essentielles. Ils seront épais pour que la chaleur soit bien répartie, ils auront un fond parfaitement plan (on dit aussi un fond dressé) et un diamètre suffisant pour recouvrir la plaque ; car le fond doit coïncider exactement avec toute la surface de la plaque pour que l'ustensile absorbe la totalité de la chaleur émise.

Le fond rigoureusement plan supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur. La plaque automatique à thermostat vous sera très utile pour les cuissons délicates nécessitant une température constante.

Attention au couvercle ; une cocotte bien couverte permet de cuire à une température encore plus douce, la cuisson est donc plus économique.



UTILISATION

FOUR

● MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, laissez-le chauffer à vide pendant une demi-heure environ sur la position maximale.

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

● FONCTIONNEMENT

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 (ARRET) et tournant la manette dans le sens horaire, 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.

– choisir la position selon la cuisson à réaliser, voir le tableau de cuisson.

– repère :  chauffage gril fort (grande surface)

– repère :  chauffage gril moyen (petite surface)

repère : N nettoyage

Le fonctionnement du four peut être commandé par le programmeur. Si on ne désire pas l'utiliser, mettre le sélecteur (manette située à droite du programmeur) en position de fonctionnement manuel (M).

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.

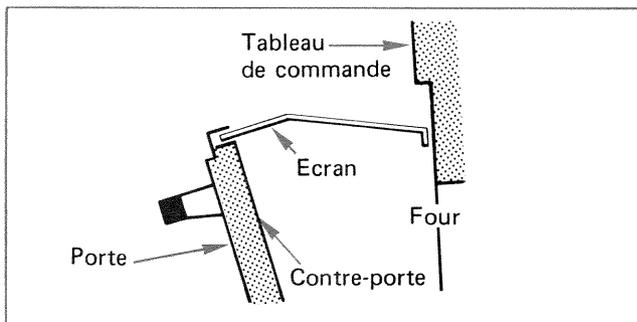
Lorsque ce voyant s'éteint, le four a atteint la température correspondant au repère affiché et vous pouvez enfourner votre préparation.

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.

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 et en l'amenant en butée contre la façade.



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

Poser la pièce à griller sur la grille, placer au-dessous la lèche-frite, 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.

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

Tournebroche

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

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

● Enfourner l'ensemble support et broche sur le gradin central.

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

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

● Mettre en route le moteur au moyen de l'interrupteur à levier, repère 

● Placer la manette de commande du four sur la position **GRIL, MOYEN**

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

REMARQUES

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.

Le déverrouillage de la porte de four ne peut s'effectuer que lorsque le commutateur de four est en position nettoyage. Employer toujours des plats très creux et limiter l'usage du plat lèche-frite aux cuissons au tournebroche ou grillades, afin d'éviter la production excessive de fumées.

NOTA

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.



TEMPS DE CUISSON DU FOUR

RECETTES	Ther-mostat	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.	Observations
Agneau de lait (baron)	6 ou 7	2	20 à 25 (2)	Léger. saignant ou cuit à point
Baba	6 ou 7	2	30 à 40	Moule s/plaque
Biscuit manqué	5	2	30 à 40	Moule s/plaque
Biscuit de Savoie	5	2	30 à 40	Moule s/plaque
Brioche	5 ou 6	2	20 à 35	Moule s/plaque
Bœuf				
- Côte rôtie	7 ou 8	2 ou 3 (3)	15 (2)	
- Entrecôte		4	6-8-10 (3)	(4)
- Filet-rumsteck	7 à 8	2 ou 3	10 à 15 (2)	
Cake	5	1 ou 2	60 (3)	Moule s/plaque
Canard	6 ou 7	2 ou 3	20 (2)	
Chaussons aux pommes	8	1 ou 2	10 à 15	Sur plaque
Choux (pâte à)	6	2 ou 3	35 à 45 (3)	Sur plaque
Clafoutis	6	2 ou 3	35 à 40	
Colinots au four	7	3	25 à 30	
Croque-monsieur	7	3 ou 4	10 à 15	Sur plaque
Daurade	7	3	30	
Dinde	7	1 ou 2	25 (2)	
Faisan	6	3	45 à 60	
Friands	8	2 ou 3	15 à 20	Sur plaque
Gougère	6	2 ou 3	40 à 45	Sur plaque
Gratin dauphinois	5 à 6	3	50 à 60	Plat s/plaque
Kugelhof	6 ou 7	1 ou 2	40 à 45	Moule s/plaque
Lapin mariné au four	7	3	20 (2)	
Lièvre rôti	7	2 ou 3	15 (2)	
Macarons	4	2 ou 3	20 à 25	Sur plaque
Madeleines	5	2 ou 3	20	
Maquereaux grillés		4	25	(4)
Meringues	2 ou 3	2	60	Sur plaque
Mouton				
- Côtel. grillées		4	6 à 8 (3)	(4)
- Epaule-Selle	7	2 ou 3	10 à 15 (2)	
- Gigot	7 puis 6	2	15 (2)	

RECETTES	Ther-mostat	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.	Observations
Oeufs au lait	6	3	30 à 40	Au bain-marie
Oie rôtie	6	1 ou 2	30 (2)	
Pain	7	2	30 à 40 (3)	Sur plaque
Pain de mie	7 ou 8	1 ou 2	30	Moule s/plaque
Pâte brisée (sans garniture)	8	1 ou 2	20	Sur plaque
Pâte feuilletée	8	2	10 à 15	
Pigeon rôti	6	3	30 à 40	
Pintade	7	3	25 (2)	
Pithiviers aux amandes	7 ou 8	1 ou 2	20 à 30	
Pizza	7 ou 8	3	20 à 30	Sur plaque
Pommes de terre franc-comtoise	7	3	45 à 50	
Porc				
- Epaule échine	6	2 ou 3	40 (2)	
- Filet	6	2 ou 3	40 (2)	
Poulet rôti	6	2 ou 3	20 à 25 (2)	
Quatre-quarts	5 ou 6	2 ou 3	40 à 50	Moule S/plaque
Sablés	5	3	25 à 30	Sur plaque
Soufflé au fromage	6	1 ou 2	25 à 30	
Tarte aux fruits crus	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
Tarte alsacienne	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
Tuiles	7 ou 8	3	5 à 6	
Veau				
- Epaule, noix, quasi	6 ou 7	2 ou 3 (3)	40 (2)	
- Rognonnade	6	2 ou 3 (3)	40 (2)	

(1) Porte entrouverte

(3) Selon épaisseur

(2) Cuisson pour 500 g.

(4) Gril MOYEN  ou gril FORT  Selon surface

REMARQUES

Malgré tout le soin apporté dans la fabrication des appareils, les repères indiqués pour le thermostat, ne peuvent être qu'approximatifs, ils peuvent être rectifiés en plus ou en moins suivant la nature réelle des plats préparés.

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

PIECES 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.

PROGRAMMATION

LE PROGRAMMATEUR

Ce programmateur comprend :

- une horloge
- un minuteur fin de cuisson
- un minuteur durée de cuisson
- une minuterie sonore
- un bouton pour mise à l'heure de l'horloge et pour réglage de la minuterie sonore.
- un bouton pour affichage de la fin de cuisson et de la durée de cuisson.

L'horloge électrique

Elle affiche les heures et les minutes

Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique

Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant.

Pour la remettre à l'heure, tourner le bouton de commande dans un sens ou dans l'autre en le tirant légèrement vers soi.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

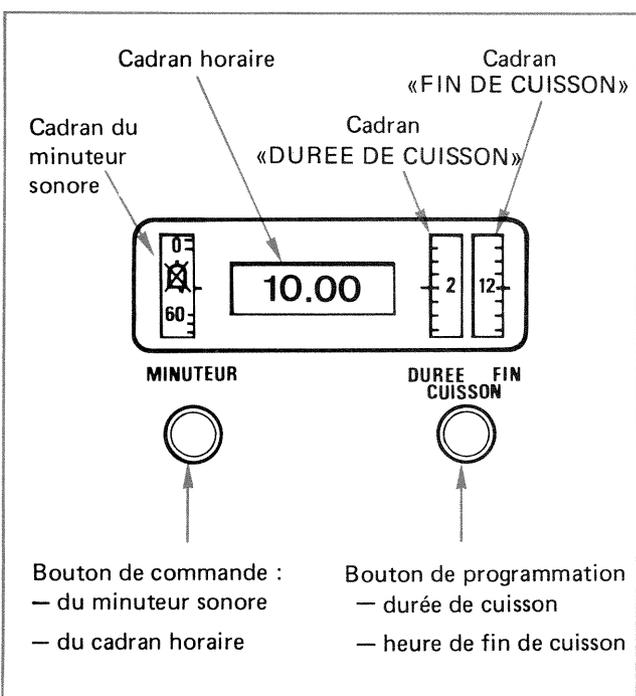
Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture ou l'ouverture des contacts est commandée automatiquement à des heures déterminées à l'avance.

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 dé clic.



Fonctionnement automatique

A l'heure choisie, le chauffage du four ou de la plaque avant débutera et durera pendant tout le temps affiché. Pour programmer :

- 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, comme indiqué précédemment.
- Afficher l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de programmation dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre jusqu'à coïncidence entre la graduation correspondant à l'heure choisie et le trait repère de l'indicateur.
- Afficher ensuite la durée de cuisson en tournant le même bouton vers la gauche jusqu'à faire coïncider la graduation correspondante choisie avec le trait repère du cadran.
- Placer le sélecteur dans la position désirée en faisant apparaître dans la fenêtre correspondante le repère ☐ (four) ou ☉ (plaque avant).
- Agir sur la commande du four ou de la plaque.

Fonctionnement semi-automatique

La cuisson débute immédiatement et dure pendant tout le temps affiché.

Pour programmer :

- Afficher l'heure de fin de cuisson, comme indiqué précédemment .
- Amener le tambour du cadran «Durée de cuisson» en butée.
- Placer le sélecteur sur la position désirée en faisant apparaître dans la fenêtre correspondante le repère ☐ (four) ou ☉ (plaque avant).
- Agir sur la commande du four ou de la plaque.

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, faire apparaître le repère «M» (manuel) dans la fenêtre du sélecteur.

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 électriques et gaz doivent être prévus, et installés avant la mise en place de l'appareil. Notez que dans le cas d'encastrement d'une cuisinière mixte le raccordement doit être réalisé de telle sorte qu'il soit possible d'accéder au robinet de barrage situé avant l'appareil (éventuellement par un orifice aménagé dans le fond du meuble adjacent).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les résistances chauffantes et les plaques des cuisinières sont prévues pour fonctionner exclusivement sous 220 Volts.

— Cuisinière dessus gaz :

La cuisinière mixte dessus gaz est livrée avec cordon d'alimentation type H 05 RRF à 3 fils de 1,5 mm², muni d'une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7.

La cuisinière doit être branchée sur réseau 220 V. mono-phasé.

— Cuisinière dessus mixte :

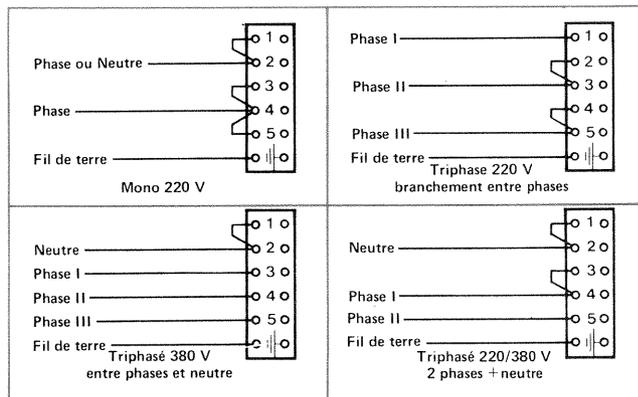
Monophasé 220V ~ 380V 1N ~			Triphasé 220V 3 ~		
Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles	Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles
Cuisinière mixte	4 mm ²	* 32 A	Cuisinière mixte	4 mm ²	* 20 A
Triphasé 380V 3 N ~			Triphasé 380V 2 N ~		
Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles	Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles
Cuisinière mixte	2,5 mm ²	* 10 A	Cuisinière mixte	4 mm ²	* 16 A

en tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75 (NFC 73210-2.1.1)

Avant le branchement, assurez vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau ci-dessus)

L'appareil doit être branché

- soit par un câble souple et une prise de courant conformes aux normes en vigueur.
- soit par un câble souple ou un câble rigide relié à un dispositif de coupure omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) conforme aux normes en vigueur et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.



- Enlever le capot arrière
- Adapter la barrette à bornes à la tension d'alimentation indiquée sur le compteur en plaçant les cavaliers suivant les schémas ci-dessus.

- Raccorder le câble d'alimentation en vous conformant à ces mêmes schémas
- Fixer le câble au moyen du serre câbles
- Remonter le capot.

IMPORTANT

Le fil de terre (jaune - vert) doit être relié à la borne repérée \perp . Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.

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 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 CSTB*) et complétés par les arrêtés ministériels du 22/10/69 et du 2/08/77.

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 cm². 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 75016 PARIS

RACCORDEMENT

La rampe de la cuisinière est munie à ses extrémités

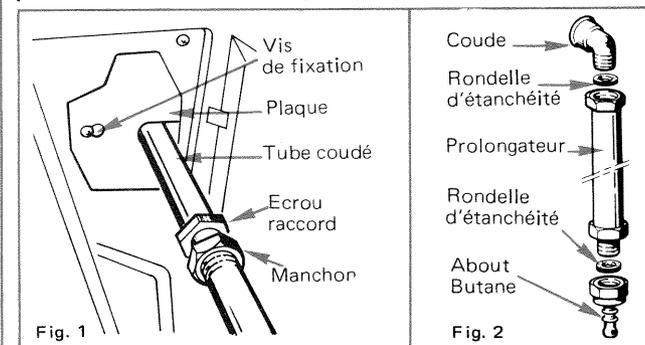
- du côté droit (vu de l'avant) d'un tube d'acier coudé raccordé par l'intermédiaire d'un manchon métallique vissé (fig. 1)
- du côté gauche, d'un coude métallique et d'un prolongateur attaché à celui-ci.

Ces pièces permettent :

- le raccordement rigide avec une interposition d'un joint.
- le raccordement par tuyau flexible avec armatures à embouts mécaniques suivant NF D 36.103 et D 36.107
- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple (fig. 2)

En France, si l'appareil est incorporé entre des meubles de cuisine, son raccordement doit être réalisé conformément aux conditions stipulées dans le D.T.U. 61.1.

En Belgique, le raccordement rigide doit être réalisé en conformité avec la norme NBN - D 51003 et les tuyaux flexibles, conformes au cahier des charges de l'AR. 6B «Tuyaux flexibles à embouts mécaniques pour le raccordement d'appareils alimentés en gaz plus léger que l'air, distribué par canalisations sous une pression maximale de 200 mbar»



INSTALLATION

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.

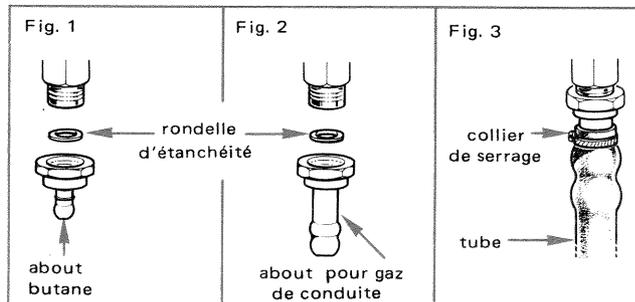
Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche mais si la cuisinière doit être raccordée en rigide après encastrement, ce raccordement doit obligatoirement s'effectuer du côté droit (vue de l'avant), après avoir retiré le tube d'acier coudé.

Pour cela, relever la plaque d'âtre 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 entrainer 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. Réaliser le raccordement gaz et reverrouiller la plaque d'âtre 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. Pour le raccordement du côté gauche (vu de l'avant) il est indispensable d'intercaler en outre le prolongateur livré attaché au coude métallique, comme indiqué p.7 fig.2. Dans ce cas, utiliser une rondelle d'étanchéité supplémentaire (située dans la pochette avec les abouts). 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 (voir ci-dessous). Ce tube doit être remplacé régulièrement avant la date limite d'utilisation.

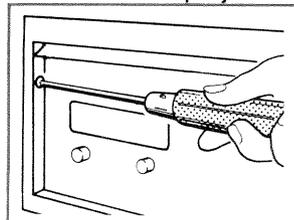
Nota : Ne pas oublier de revisser le bouchon de rampe en intercalant sa rondelle d'étanchéité, si celui-ci a dû être déplacé.



RELEVAGE DE LA PLAQUE D'ÂTRE

La distribution gaz et le fusible de la prise de courant sont accessibles en soulevant la plaque d'âtre maintenue en position horizontale par 1 vis située en haut de chaque joue de la façade.

Débrancher la cuisinière. Enlever les 2 vis. Rabattre le couvercle sur la plaque d'âtre, 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 touche de peinture.

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

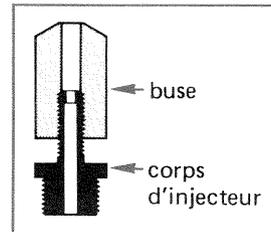
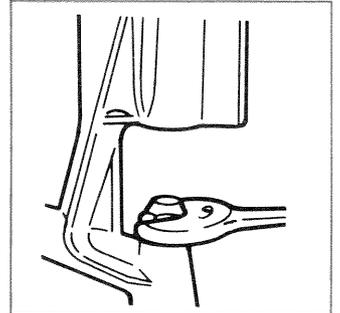
Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au Gaz Naturel ou Butane-Propane, selon le gaz pour lequel votre cuisinière est équipée. Les injecteurs pour Air Propané et Air Butané sont fournis sur demande.

A l'aide d'une clé plate de 9, dévisser les injecteurs de leur support.

Nettoyer éventuellement l'environnement de l'injecteur.

Revisser les injecteurs correspondant au nouveau gaz.

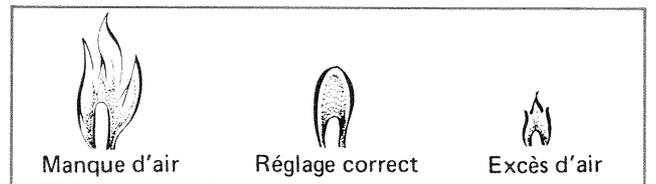
Effectuer le raccordement correspondant au nouveau gaz.



NOTA :

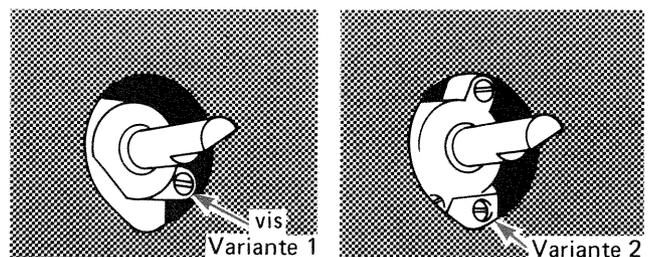
En cas d'utilisation en air propané (ou air butané) suivant les conditions de distribution, un dosage d'air peut être nécessaire pour brûler parfaitement ces gaz. Les injecteurs correspondants sont munis d'une buse réglable à cet effet.

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 DES BRÛLEURS

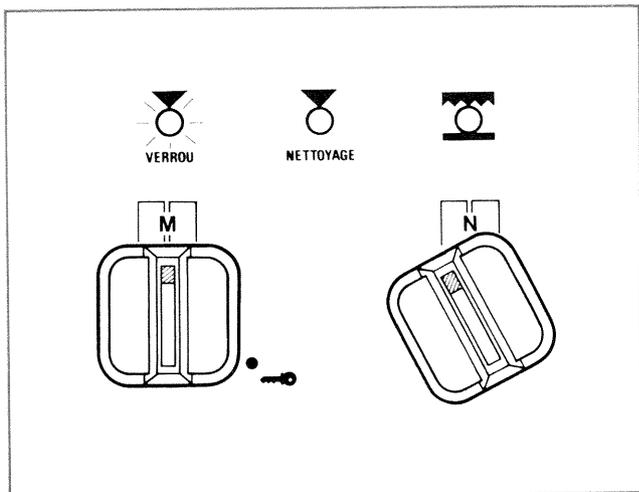


Enlever la manette du brûleur et, avec un tournevis fin, faire sortir par le trou de la glace, la rondelle mousse assurant l'étanchéité. Remettre la manette et allumer le brûleur. Tourner la manette à fond dans le sens et l'enlever ; agir ensuite sur la vis du robinet accessible à travers la rondelle perforée (en la faisant tourner si nécessaire) et chercher la position donnant le débit de gaz convenable. En butane et propane il suffit de visser à fond. Ne pas oublier la rondelle mousse avant de remettre la manette en place.

Première opération

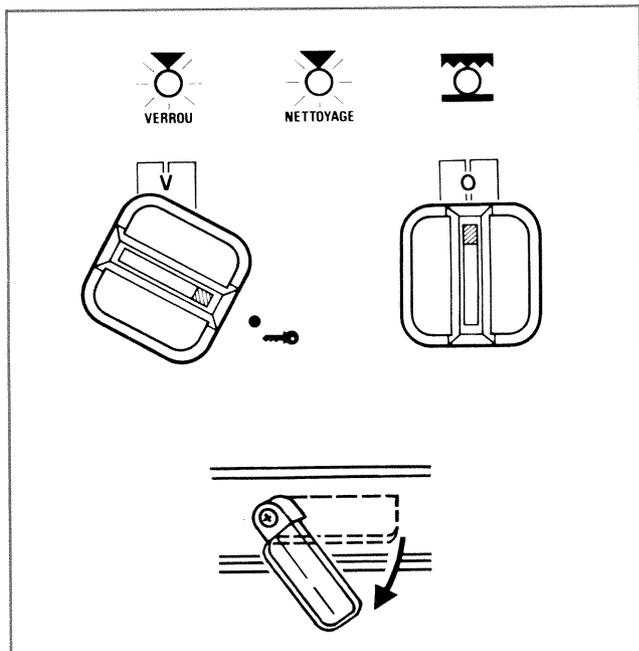
Faire apparaître le repère « N » (nettoyage) dans la fenêtre du commutateur du four.

Le voyant de verrou s'allume, ce qui signifie que l'on peut verrouiller (ou déverrouiller) la porte du four.



Deuxième opération

Verrouiller la porte en maintenant de la main gauche la manette du sélecteur en position  (verrou) et en tournant de la main droite le loquet de porte vers le bas jusqu'à la butée.



Relâcher d'abord le sélecteur qui revient en position  puis le loquet qui doit rester en position de verrouillage. Le voyant de nettoyage s'allume, ce qui indique que toutes les opérations préliminaires de mise en route sont effectuées. Il reste alors à effectuer la programmation.

Troisième opération

Programmer comme pour une cuisson qui doit durer 1 h 30 (ou 1 h 45 si le four est particulièrement sale).

DEROULEMENT DES OPERATIONS

- A l'heure choisie pour le début du nettoyage, le voyant du « FOUR » s'allume, ce qui signifie que l'opération de nettoyage est amorcée.
- Lorsque la température maximale de cuisson est atteinte le voyant du verrou s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus déverrouiller la porte et que la plaque Av. G. est hors circuit, ceci pour éviter un échauffement excessif.
- Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le voyant du four s'éteint, cette température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage, le voyant du four signalant les périodes de chauffe.
- Lorsque la manette « durée de cuisson » est revenue sur « 0 » le refroidissement commence. Au cours de la période de refroidissement, dès que la température du four descend en dessous de la température maximale de cuisson, le voyant du verrou se rallume. Dès ce moment, il est possible de déverrouiller la porte et d'utiliser à nouveau la plaque Av. G. (il est cependant préférable d'attendre encore une heure avant d'ouvrir la porte du four).

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

Remarque

Le déverrouillage de la porte de four ne peut s'effectuer que si le repère « N » apparaît dans la fenêtre correspondant à la manette de commande du four.

L'opération de nettoyage étant terminée :

- faire apparaître le repère « M » (manuel) dans la fenêtre du sélecteur.
- faire apparaître le repère « 0 » (arrêt) dans la fenêtre de la manette de commande du four.

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.



FICHE TECHNIQUE

Présentation

- Habillage et table de travail en émail vitrifié
- Porte à hublot ; vitre en verre trempé
- Bandeau en verre trempé
- Carcasse entièrement émaillée (intérieur et extérieur)

Four

- Four à nettoyage intégral et automatique par destruction des salissures à haute température.
- Dimensions (en cm.)
 hauteur 28,5 profondeur 39
 largeur 39,5 volume 43,9 dm³
- Consommations :
 - montée à 200°C en 9 min. : 0,33 kWh
 - maintien à 200°C, pendant une heure, : 0,46 kWh
 - cycle de nettoyage par pyrolyse : 2,7 kWh (80 min)
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions
- Sécurité : les opérations de cuisson et de nettoyage sont contrôlées par deux thermostats différents

Table de travail

Dessus gaz

- Brûleur ultra-rapide (avant droit) : 3,71 kW
- Brûleur semi-rapide (avant gauche) : 1,80 kW

- Brûleur rapide (arrière gauche) : 2,58 kW
- Brûleur semi-rapide (arrière droit) : 1,33 kW

Dessus mixte

- Brûleur ultra-rapide (avant droit) : 3,71 kW
- Brûleur semi-rapide (arrière droit) : 1,33 kW
- Plaque Ø 145, puissance 1,5 kW (avant gauche)
- Plaque Ø 180, puissance 2 kW (arrière gauche)

Puissance

- Puissance totale de la cuisinière à dessus mixte : 6100 W
- Puissance totale de la cuisinière à dessus gaz : 2600 W

Contrôle

- La mise sous tension des plaques électriques est visualisée par un voyant lumineux.
- Le fonctionnement du thermostat de four est visualisé par un voyant lumineux.
- La possibilité de verrouiller ou de déverrouiller la porte du four est visualisée par l'éclairage d'un voyant.

Dimensions (en mm)

- Hauteur : 850
- Largeur : 600
- Profondeur : 600

DEBIT DES BRULEURS ET REPERE DES INJECTEURS

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20		Gaz Naturel G 25 25 mbar	Gaz de Groningue 20 mbar	Air Propané Air Butané 27,2 MJ/m ³
			18 mbar	20 mbar			
1 W = 0,860 mth/h ou Kcal/h							
Brûleur semi-rapide AR.							
Repère injecteur	60 B	60 B	91	91	91	91	170
Débit calorifique (PCS) (kW)	1,33	1,33	1,33	1,4	1,33	1,19	1,33
Débit de gaz horaire (g/h)	97	95	127	133	147	128	186
15°C. 760 mmHg (l/h)							
Brûleur semi-rapide AV.							
Repère injecteur	68	68	101	101	101	101	180
Débit calorifique (PCS) (kW)	1,8	1,8	1,8	1,9	1,8	1,61	1,8
Débit de gaz horaire (g/h)	131	128	172	181	200	173	252
15°C. 760 mm Hg (l/h)							
Brûleur rapide							
Repère injecteur	83	83	121	121	121	121	229
Débit calorifique (PCS) (kW)	2,58	2,58	2,58	2,72	2,58	2,31	2,58
Débit de gaz horaire (g/h)	188	184	246	259	286	249	361
15°C. 760 mm Hg (l/h)							
Brûleur ultra-rapide							
Repère injecteur	98	98	145 C	145 C	145 C	145 C	284
Débit calorifique (PCS) (kW)	3,71	3,71	3,71	3,91	3,71	3,32	3,71
Débit de gaz horaire (g/h)	270	265	354	373	411	358	519
15°C 760 mm Hg (l/h)							
DEBIT MAXIMUM							
Cuisin. mixte 4 feux (g/h)	686	672					
(l/h)			899	946	1044	908	1318
Cuisin. mixte 2 feux (g/h)	367	360					
(l/h)			481	506	558	486	705

ALLURES DE CHAUFFE (en Watts)

PLAQUES	7 Positions	6	5	4	3	2	1
	Ø 180 - 2000 W		2000	1150	850	300	220
13 POSITIONS	Ø 145 - 1500 W REGULATION PARTHERMOSTAT						

FOUR	FOUR Repères 1 à 10	GRIL MOYEN 	GRIL FORT 	NETTOYAGE N 
	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.

ENTRETIEN GENERAL

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

EMAIL

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

SURFACES METALLIQUES POLIES

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

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 de l'eau savonneuse à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs utiliser une petite brosse à poils durs.

PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques fonte étant protégées par une peinture anti-rouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien. Eventuellement, les brosser avec une brosse dure non métallique, éviter l'emploi de tout produit abrasif.

Avant une absence prolongée, les graisser légèrement.

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Si votre cuisinière comporte une grille de table en acier inoxydable, celle-ci se colore après chauffage. Cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

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

ROBINETS BRULEURS TABLE

Il ne faut jamais intervenir sur ces robinets.

En cas de grippage ou de fonctionnement anormal, prévenir d'urgence votre installateur.

BOUGIES D'ALLUMAGE REGLAGE DE LA HAUTEUR

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 bougies accessible en soulevant la plaque d'âtre ; bloquer avant fermeture de la plaque d'âtre et remettre en place les rondelles situées autour des bougies (collet dirigé vers le bas).

NETTOYAGE DU FOUR

La pyrolyse

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 débordements. 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 de verrou
- Le voyant du nettoyage
- Le voyant 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
« 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) plaque Av. G. : hors circuit
« nettoyage »	four prêt pour le nettoyage	porte de four non verrouillée
« four »	four en période de chauffe	température maximale de pyrolyse atteinte

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage qui peut être effectué à n'importe quel moment grâce au programmateur, il y a lieu de prendre les quelques précautions indispensables suivantes :

- Fermer le robinet de gaz mural s'il y a lieu
- Retirer tous les accessoires du four Y COMPRIS LA CASSEROLERIE
- Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire et dont la destruction demanderait un temps trop long
- 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 afin de faciliter l'évacuation des gaz chauds.

S O D A M E

S.A. au capital de 34.000.000 F
102 AVENUE DE VILLIERS
75017 PARIS
RCS PARIS B 562 137 026