

**IIIIE**

***Brandt***

**CUISINIÈRES 60x60**

**MIXTES**

**A FOUR PYROLYTIQUE**

**643 D 251**

**643 M 752**

**643 D 751**

**643 D 75 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.*

## 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 la plaquette signalétique visible sur le côté gauche, en ouvrant le coffre à casseroleries.

# 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.

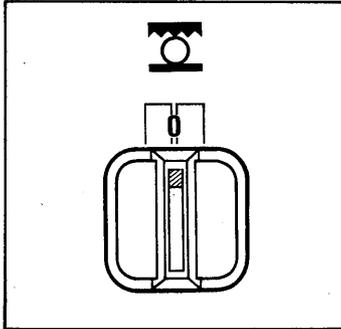
— repères 1 à 10 : chauffage du four avec régulation de la température par thermostat. La position 1 correspond à la température la plus basse et la position 10 à la température la plus élevée.

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

— repère :  chauffage grill fort (grande surface)

— repère :  chauffage grill moyen (petite surface)

repère : N nettoyage



Le fonctionnement du four peut être commandé par le programmateur ou la minuterie. Si on ne le désire pas, mettre le sélecteur (manette située à droite du programmateur ou de la minuterie) en position de fonctionnement manuel en faisant apparaître M dans la fenêtre du sélecteur.

### 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.

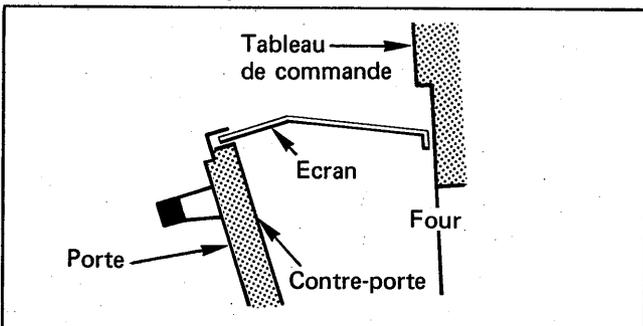
Lorsque ce voyant s'éteint, le four a atteint la température correspondant au repère affiché et vous pouvez enfourner votre préparation.

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 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.

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 lèchefrite 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 lèchefrite 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.



## 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.

Suivant les modèles, une ou 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 dessus de la manette.

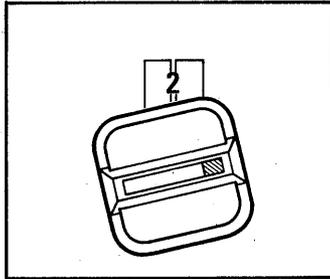
A la position zéro, la plaque est à l'arrêt.

### 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 dorage ;
- 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.

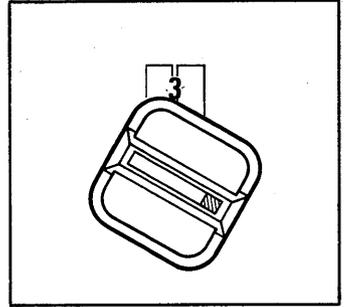
Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous :

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.

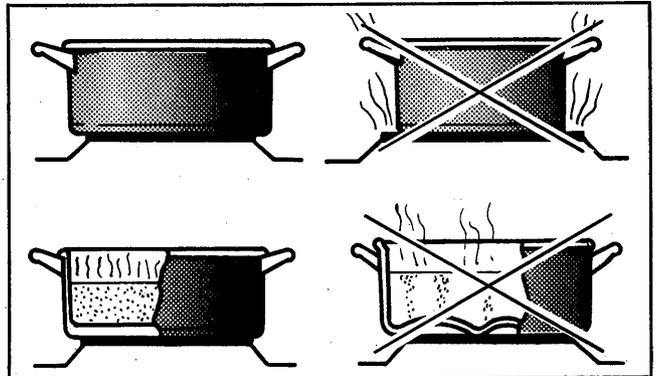


### REMARQUES :

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

## CONSEILS D'UTILISATION

### CHOIX DES RECIPIENTS



Pour cuisiner à l'électricité révisez 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.



# TEMPS DE CUISSON DU FOUR

RECETTES	Thermostat	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)	(4)
- Entrecôte		4	6-8-10 (3)	
- Filet-rumsteck	7 à 8	2 ou 3	10 à 15 (2)	
Cake	5	1 ou 2	60 (3)	
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	
Kugelhof	6 ou 7	1 ou 2	40 à 45	
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)
- Epau-le-Selle	7	2 ou 3	10 à 15 (2)	
- Gigot	7 puis 6	2	15 (2)	

RECETTES	Thermostat	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				
- Epau-le-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	Sur plaque
Veau				
- Epau-le, 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

## CUISSON

Position de la manette de commande du four

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

●	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ARRET	Meringue Décongélation			Macaron Sablé	Cake Brioche	Viande blanche Tarte Soufflé		Viande rouge			Grillade Gratin
Température approximative	75	88	114	141	167	194	221	247	273	300	

# PROGRAMMATION

## LE PROGRAMMATEUR

Si votre cuisinière est équipée d'un programmeur celui-ci 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

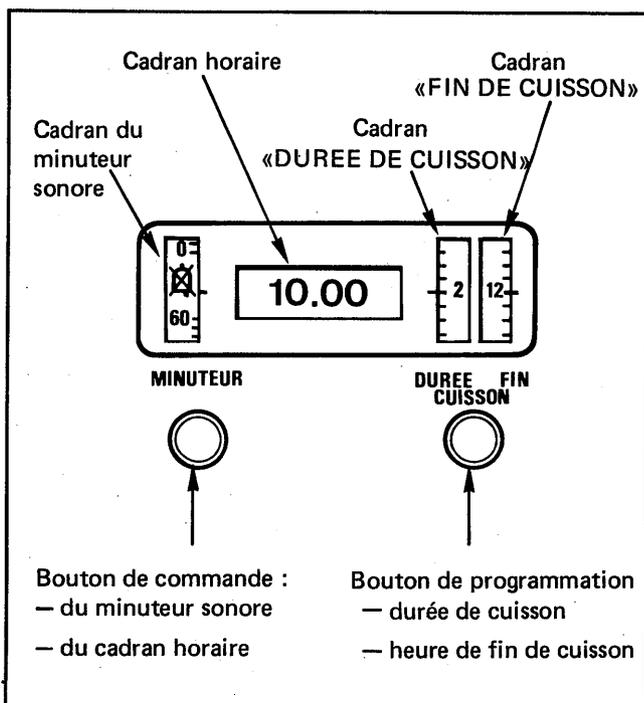
Le programmeur est un interrupteur dont la fermeture ou l'ouverture des contacts est commandée automatiquement à des heures déterminées à l'avance.

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

### Utilisation du minuteur sonore

Le minuteur sonore, totalement indépendant du programmeur, 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).*

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

Si votre cuisinière est équipée d'une minuterie celle-ci 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.

## Fonctionnement manuel

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



# INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

## 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'encastrément 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 mm<sup>2</sup>, 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 :

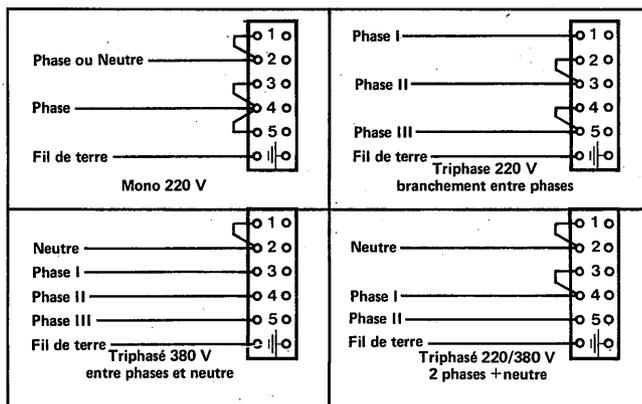
Monophasé 220 V 380 V 1 N ~			Triphasé 220 V 3 ~		
Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles	Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles
Cuisinière mixte	2,5 mm <sup>2</sup>	32 A	Cuisinière mixte	1,5 mm <sup>2</sup>	20 A
Triphasé 380 V 3 N ~			Triphasé 380 V 2 N ~		
Appareil	Section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

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

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 coupe 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 cm<sup>2</sup>. Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

\* Centre Scientifique et Technique du Bâtiment  
4, Avenue du Recteur Poincaré 75016 PARIS

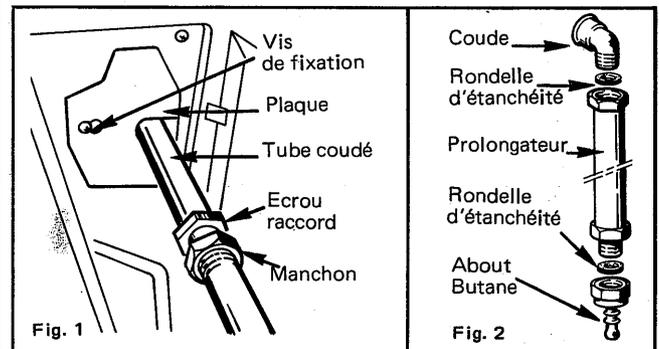
## RACCORDEMENT

La rampe de la cuisinière est munie à ses extrémités de pièces (coudes ou manchons) permettant

- 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 about (situé dans une pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple.

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»



## IMPORTANT

L'étanchéité des coudes ou manchons 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.

# INSTALLATION

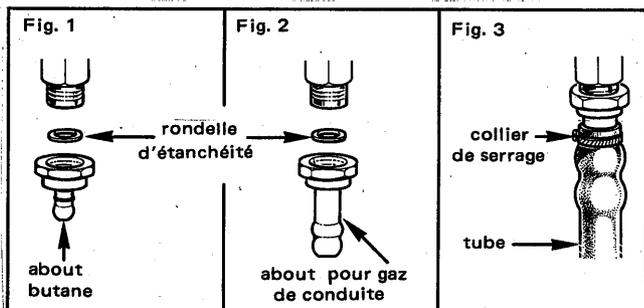
Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de rampe et de sa rondelle d'étanchéité.

Dans le cas des cuisinières à joues de plaque d'âtre, incorporées entre deux meubles, si le raccordement doit être effectué en rigide, celui-ci 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 (voir ci-dessous) et la maintenir au moyen de la béquille puis desserrer légèrement le 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.

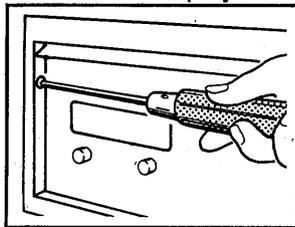
**Nota :** Ne pas oublier de revisser le bouchon de rampe en intercalant sa rondelle d'étanchéité, si celui-ci a dû être déplacé.



## 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.

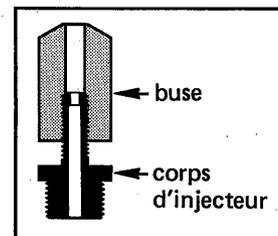
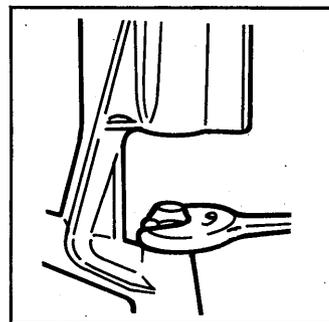
Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au Gaz Naturel ou Butane-Propane, selon le gaz pour lequel votre cuisinière est équipée. Les injecteurs pour Air Propané et Air Butané sont fournis sur demande.

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.

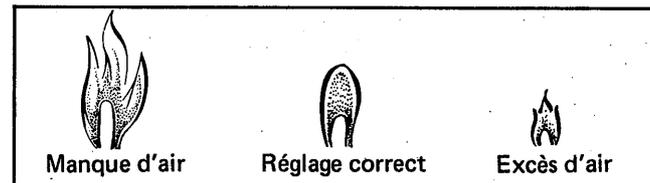
Effectuer le raccordement correspondant au nouveau gaz.



### NOTA :

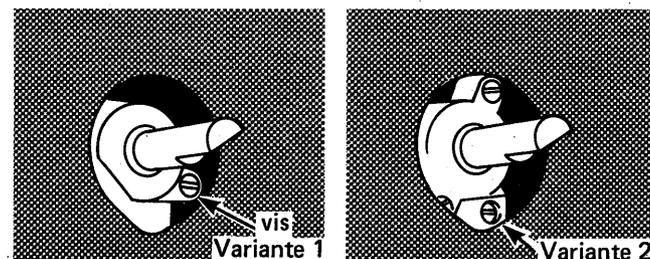
En cas d'utilisation en air propané (ou air butané) suivant les conditions de distribution, un dosage d'air peut être nécessaire pour brûler parfaitement ces gaz. Les injecteurs correspondants sont munis d'une buse réglable à cet effet.

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 BRULEURS

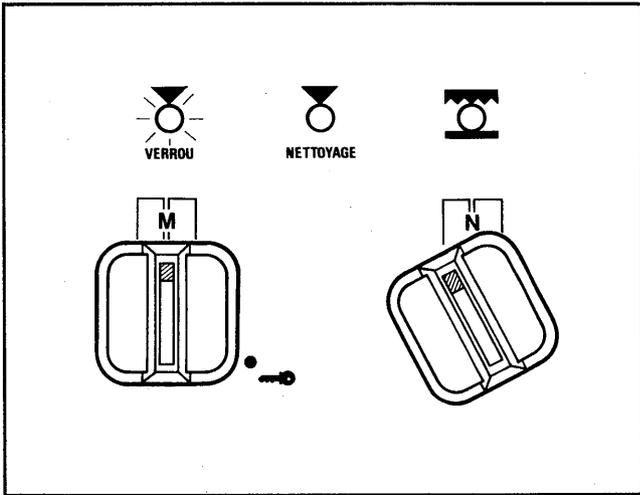


Enlever la manette du brûleur et, avec un tournevis fin, faire sortir par le trou de la glace, la rondelle mousse assurant l'étanchéité. Remettre la manette et allumer le brûleur. Tourner la manette à fond dans le sens  et l'enlever ; agir ensuite sur la vis du robinet accessible à travers la rondelle 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

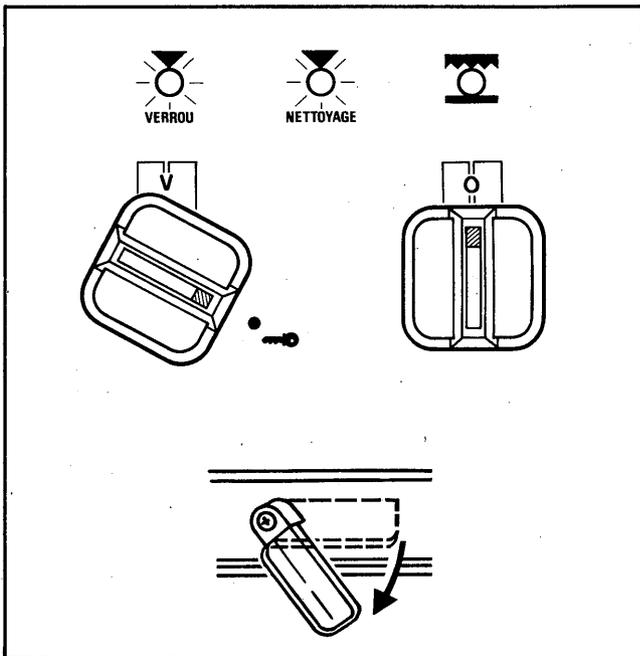
Faire apparaître le repère «N» (nettoyage) dans la fenêtre du commutateur du four.

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 le temps de programmation est écoulé (manette "durée de cuisson" du programmateur ou manette de la minuterie revenue sur ) 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 « O » (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.

### 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

## 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 utiles (suivant Norme Française)

- Hauteur 28,5 cm — Profondeur 39 cm
- Largeur 39,5 cm — Volume 44 l

- 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.

## DEBIT DES BRULEURS ET REPERE DES INJECTEURS

1 W = 0,860 mth/h ou Kcal/h	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 <sup>3</sup>
			18 mbar	20 mbar			
<b>Brûleur semi-rapide AR.</b>							
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					
15°C. 760 mmHg (l/h)			127	133	147	128	186
<b>Brûleur semi-rapide AV.</b>							
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					
15°C. 760 mm Hg (l/h)			172	181	200	173	252
<b>Brûleur rapide</b>							
Repère injecteur	83 B	83 B	121 A	121 A	121 A	121 A	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					
15°C. 760 mm Hg (l/h)			246	259	286	249	361
<b>Brûleur ultra-rapide</b>							
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					
15°C. 760 mm Hg (l/h)			354	373	411	358	519
<b>DEBIT MAXIMUM</b>							
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 PARTHHERMOSTAT						

FOUR	FOUR Repères 1 à 10	GRIL MOYEN 	GRIL FORT 	NETTOYAGE <b>N</b>
	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

## 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 chamoix. **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 ; rebloquer 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, sur les modèles à programmeur, peut être effectué à n'importe quel moment, 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.

## CONSOMMATION D'ENERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice ; pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.