

IIIIE

**Brandt**

**CUISINIÈRE 60x60  
mixte  
à chaleur tournante**

**646D751**



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

87x0013



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.*

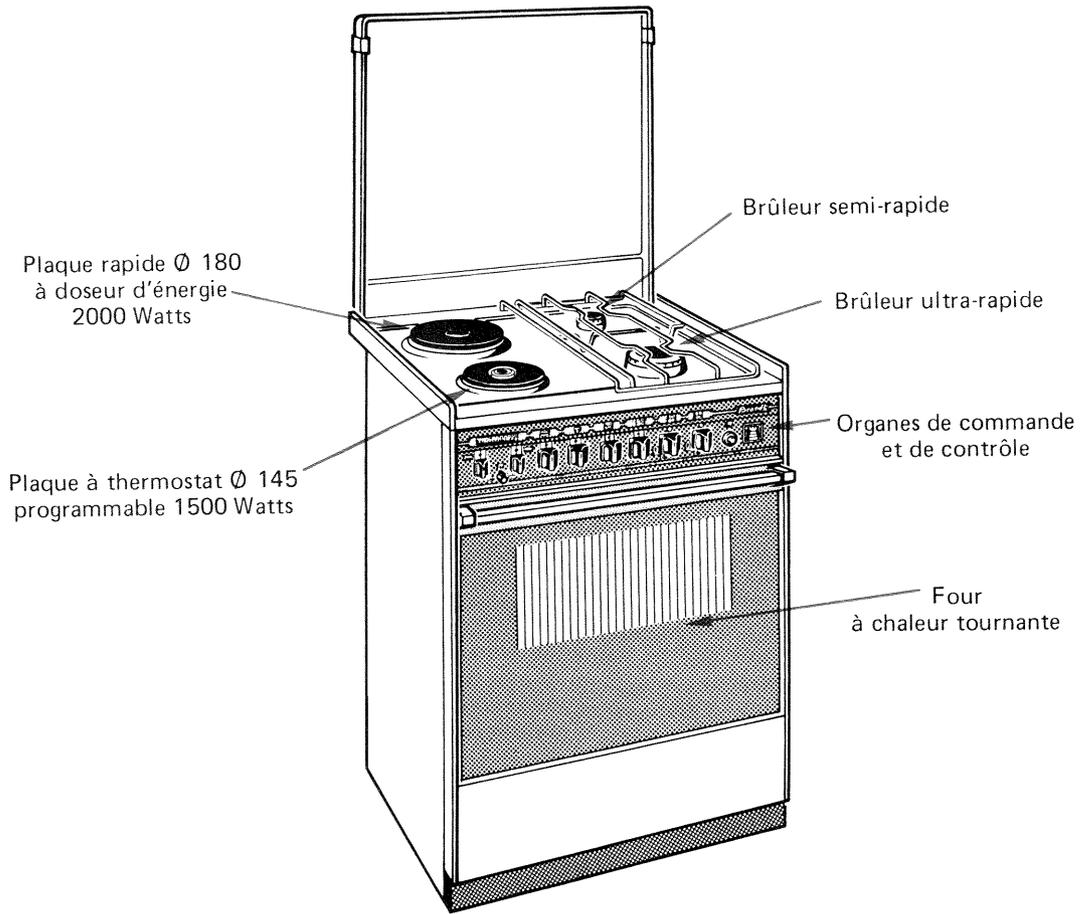
### S O M M A I R E

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

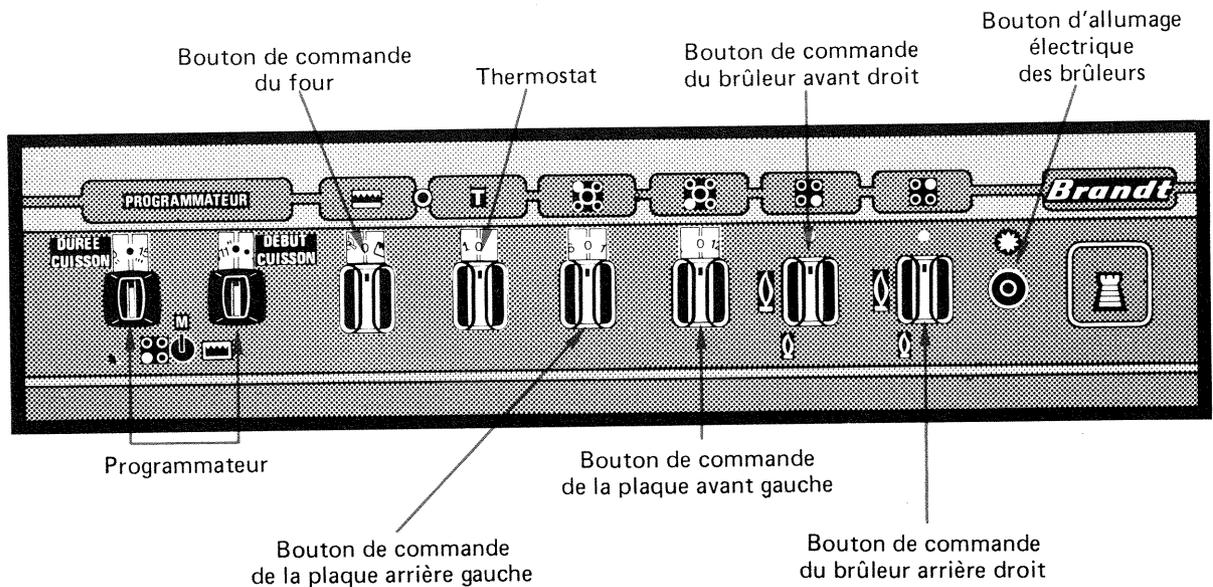
Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série); ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique visible sur le côté gauche,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

# 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



## DISPOSITION DES ORGANES DE COMMANDE ET DE CONTROLE



# UTILISATION

## BRULEURS GAZ

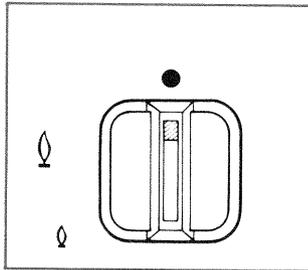
Les brûleurs gaz de votre cuisinière mixte sont situés sur la partie droite de la table de travail.

- La manette de commande du brûleur avant est repérée par le symbole   
- La manette de commande du brûleur arrière est repérée par le symbole  

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 ELECTRIQUE DES BRULEURS

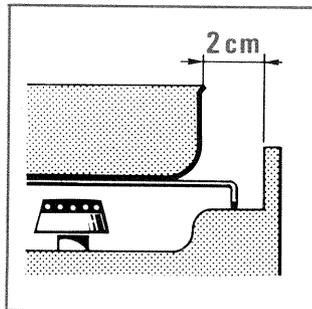
Entre la position «petite flamme» et la position «grande flamme» on réalise une variation progressive des allures intermédiaires. Votre cuisinière est à allumage électrique; pour allumer un brûleur, appuyer sur le bouton de commande repère , après avoir ouvert le robinet au maximum en tournant dans le 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 qu'elles 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 casserole avant de tourner la manette et d'appuyer sur le bouton.
- Il est recommandé, lorsque l'on utilise des récipients de grandes dimensions, d'observer une distance d'environ 2 cm entre le récipient et le bord de la table de travail afin d'éviter un échauffement anormal qui pourrait endommager le meuble avec lequel elle pourrait être juxtaposée.

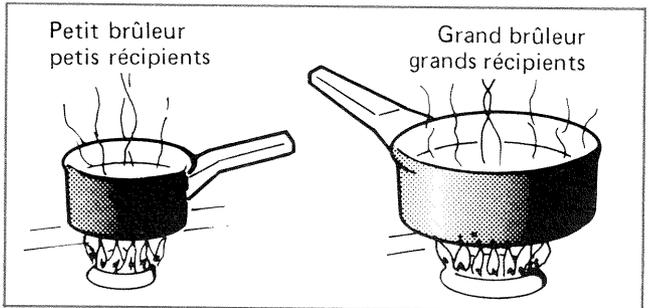


## NOTA :

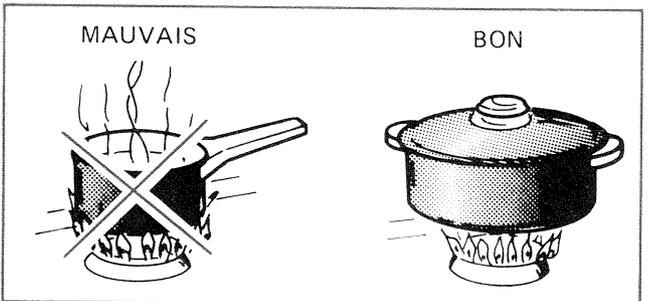
- Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :
- sur le petit brûleur (semi-rapide) diamètre : 18 cm.
  - sur le grand brûleur (ultra-rapide) diamètre : 28 cm.
- En débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12 et 16 cm.

## CONSEILS D'UTILISATION

### • CHOIX DES RECIPIENTS



### • 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 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

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

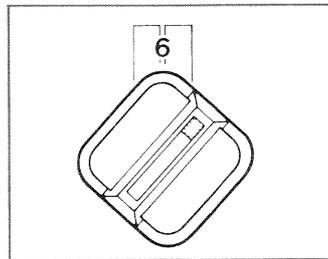
- Plaque rapide (Point rouge au centre)
  - Plaque automatique à thermostat 12 positions.
- Chaque manette de commande de plaque est solidaire d'un disque situé derrière le tableau et dont la graduation correspondant à l'allure apparaît dans la fenêtre située au-dessus de la manette.
- A la position 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).

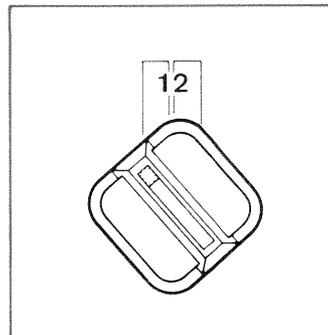
Le choix de la bonne position de la manette résulte de l'expérience personnelle aidée du tableau ci-après.

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.

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	Rotissages importants

### IMPORTANT :

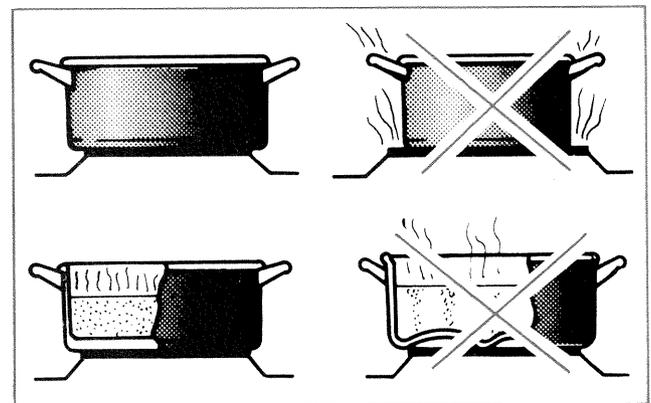
*Veillez à ne pas mettre de sel ou de liquide salé en contact avec le palpeur; ceci afin d'éviter les taches d'oxydation.*

### 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.

### 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.



# UTILISATION

## PRINCIPES ET AVANTAGES DU FOUR A CHALEUR TOURNANTE

Le four à chaleur tournante est équipé d'un ventilateur dont le rôle est de brasser l'air chauffé par la résistance périphérique.

### GRACE A CE PROCEDE :

- La température est égale dans toute l'enceinte du four, les cuissons s'effectuent toujours de manière uniforme (plus de mets brûlés dessus et pas assez cuits à l'intérieur.)
- Vous avez la possibilité d'effectuer en même temps la cuisson de plusieurs préparations de différentes natures, sans que l'odeur ni le goût ne se transmettent de l'un à l'autre.
- Vous pouvez décongeler de façon rapide et régulière les produits congelés et surgelés.
- La montée de la température est rapide et permet la suppression du préchauffage donc l'utilisation systématique du programmeur.
- Cuissons à des températures plus basses d'une durée un peu plus longue que dans un four traditionnel, donc moins de projections de graisses, moins de risques de cuissons trop fortes, le four restera plus propre.
- Suppression du tournebroche, la pièce à griller, posée sur la grille, est cuite et dorée uniformément sur toutes ses faces.

### 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.
- Le programmeur permet d'obtenir, si on le désire, la commande automatique du four.

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

### COMMANDE DU FOUR

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



: éclairage + ventilation pour décongélation rapide des aliments et pour les fins de cuisson chauffage arrêté.

Puis :



: chauffage du four sans élément de sole pour gratins de légumes, poissons, pâtisseries, cuissons à l'étouffée.



: chauffage du four avec élément de sole pour rôtis, tartes, etc.

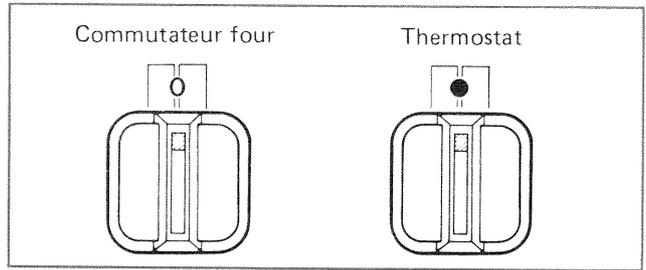


: chauffage du grill moyen pour grillades, gratinages et dorages de petite surface;



: chauffage du grill fort pour grillades de grande surface.

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



### MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant 1/2 heure environ, manette de thermostat sur la position 10, ceci, afin d'éliminer les odeurs désagréables dues à la composition de la laine minérale qui entoure le moufle du four.

### REGLAGE DE LA TEMPERATURE

La position 1 du thermostat 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 en se reportant au tableau de la page 7.

Pour l'utilisation du grill, le thermostat doit toujours être à la position 10

### REMARQUES

1 - Pendant la cuisson au four électrique porte fermée, 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 arrêt : la lampe témoin s'éteint.

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

### CUISSONS AU FOUR

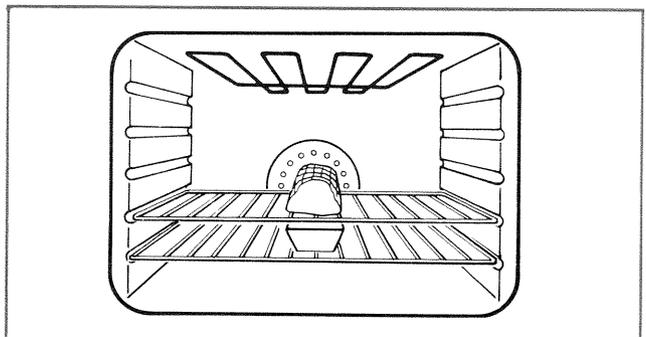
Le four à air pulsé convient particulièrement bien pour effectuer les décongélation, pour cuire la pâtisserie, même en grande quantité (sur plusieurs niveaux), pour cuire simultanément plusieurs préparations identiques, ou plusieurs aliments de nature différente.

### LES VIANDES

Les viandes blanches, les volailles, les rôtis seront bien cuits et dorés. Cependant pour accentuer la coloration, il est possible de préchauffer le four pendant 10 à 15 min. en affichant à l'aide du bouton de commande la température de cuisson recommandée.

En coupant le chauffage (mais conservant la ventilation) 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, on peut bénéficier de la chaleur accumulée dans le four et réaliser ainsi des économies d'énergie.

Pour éviter le dessèchement superficiel de certaines préparations placer à côté de celles-ci un récipient contenant un peu d'eau.

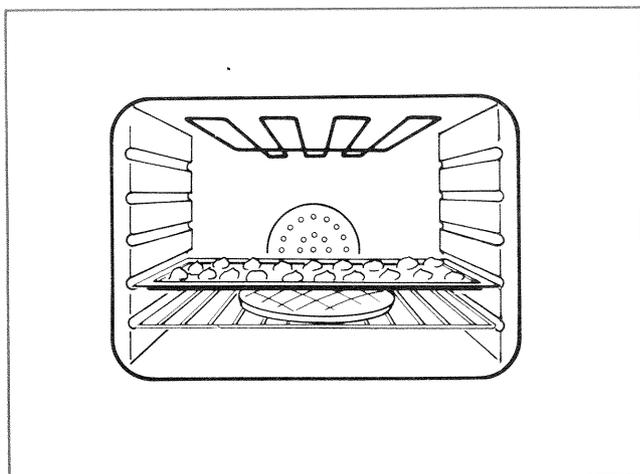


## CUISSON SUR LA TOLE PATISSIERE

Si les pâtisseries sont effectuées sur un seul niveau, glisser celui-ci au 1er ou au 2ème gradin à partir du bas.

Si l'on utilise deux niveaux, occuper le 1er et le 2ème, 3ème ou 4ème gradins suivant la hauteur de la pâtisserie du 1er.

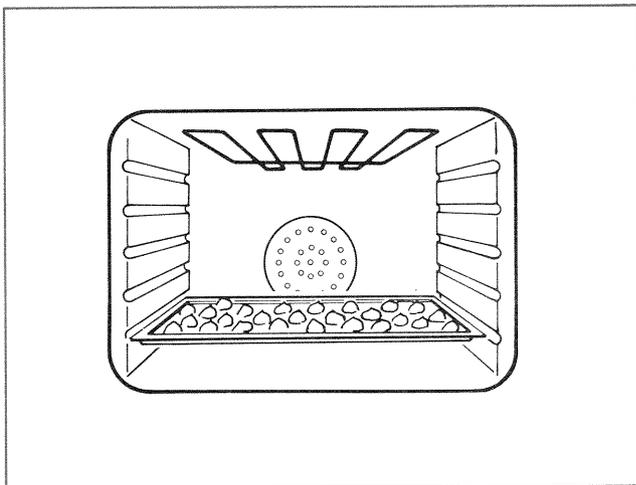
Pour les tartes, quiches, etc . . . , préférer le moule en tôle d'acier ou fonte émaillée, ou en fer étamé, au moule en aluminium.



Préférer les moules à tarte non démontables. Par précaution, surtout s'il y a risque de débordement, poser la lèche-frite sur la sole du four.

### REMARQUE :

*Lorsque vous utilisez les plaques à pâtisserie, veillez au bon positionnement de celles-ci.*

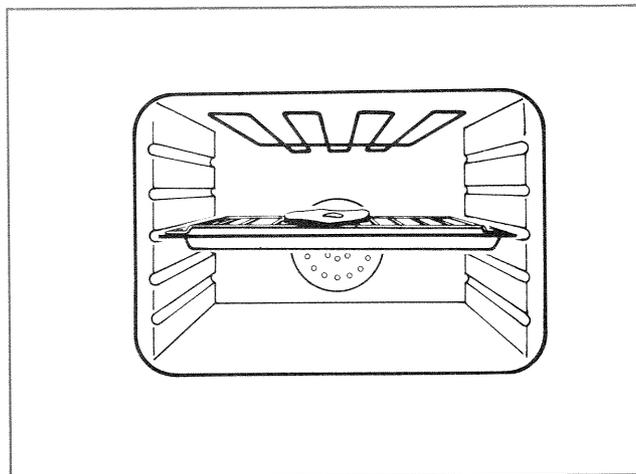


### QUELQUES RECOMMANDATIONS :

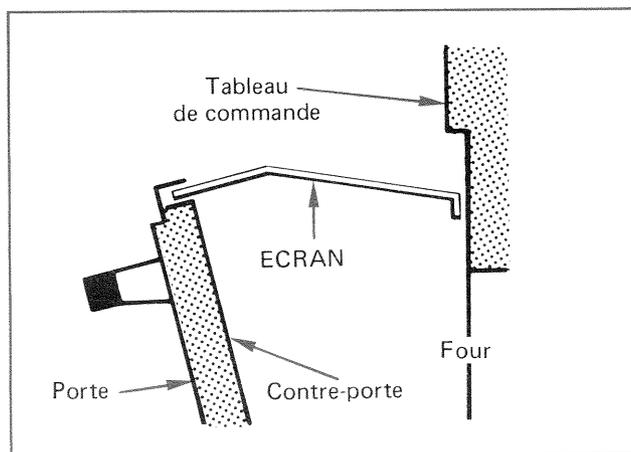
- *Gnocchis : le four à convection leur convient très bien. S'ils sont garnis de fromage, ce dernier fond lentement et reste moelleux et parfumé.*
- *Plats farcis : préparer une farce un peu plus molle que d'habitude afin de prévenir le dessèchement.*
- *Soufflés : lors de la préparation, ne pas cuire la farine durant plus d'une minute dans la casserole et ne pas dépasser le temps de cuisson recommandé (sinon le pourtour devient dur).*

## CUISSONS AU GRILLOIR

Suivant la cuisson à réaliser, mettre le commutateur à la position  ou  (voir page 7) et le thermostat à la position 10, laisser chauffer 5 minutes porte fermée. S'il s'agit d'une viande rouge, 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. La distance entre le grilloir et le mets à griller doit augmenter en fonction de l'épaisseur du mets pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.



Les grillades doivent être effectuées porte du four entrouverte, en engageant dans le haut de la porte l'écran évitant la surchauffe des manettes et en l'amenant en butée contre la façade.



### IMPORTANT

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

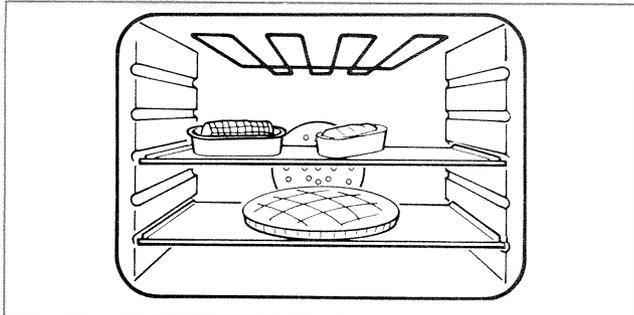


# UTILISATION

## LES CUISSONS SIMULTANÉES

C'est une technique particulière qui consiste à mettre au four simultanément des aliments qui demandent la même température de cuisson et qui a l'avantage d'économiser de l'énergie. En effet, la consommation d'énergie nécessaire à la cuisson simultanée de plusieurs préparations est inférieure à celle nécessitée par la cuisson séparée de ces mêmes préparations.

Dans ce type de four, les différents mets cuisant ensemble gardent chacun leur saveur propre, si bien qu'un poisson pourra être enfourné avec une viande et une pâtisserie.



Cette opération peut être programmée si les divers aliments demandent non seulement la même température, mais également le même temps de cuisson. Si les différents mets

n'ont pas le même temps de cuisson, ne pas effectuer de programmation, mais les enfourner de telle façon qu'ils soient juste cuits au moment de les servir et de les retirer à mesure qu'ils seront prêts.

Lorsqu'on désire effectuer la cuisson simultanée de deux mets qui demandent des températures différentes mais qu'on voudrait enfourner en même temps, prendre la température moyenne et modifier le temps de cuisson en conséquence : temps plus long pour le plat à température plus élevée, temps plus court pour le plat à température plus basse.

## DECONGELATIONS

Le four à chaleur tournante est bien adapté à la décongélation grâce à sa ventilation.

- Placer le sélecteur sur ☀ + 🌀 éclairage + ventilation
- Poser les pièces de faible épaisseur sur la grille à la même hauteur que pour la cuisson, lèchefrite sur la sole.
- Quand la décongélation est terminée, régler la température de cuisson en laissant la pièce dans le four.

Pour cuire directement des produits congelés de petites dimensions ou des aliments surgelés tout préparés, régler le thermostat sur la température de cuisson et ajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.

## 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.

# TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

Plats	Thermostat	Temps de cuisson en min.	Observations
Agneau de lait (baron)	7 - 8	25	(1)
Baba	7 - 8	20 à 30	
Biscuit manqué	6	35 à 40	
Biscuit de Savoie	6	25 à 30	
Brioche	7	20 à 25	
Bœuf			
- Côte rôtie	9	15	(1) (3)
- Entrecote	10	6-8-10	(2)  Grill
- Filet - Rumsteck	7 - 8	20 à 25	(1) (3) (5)
Cake	7	60	
Canard	6 - 7	35 à 30	(1) (3)
Chaussons aux pommes	9	10 à 15	(4)
Choux (pâte à choux)	7	50	
Clafoutis	6 - 7	55 à 60	(5)
Colinots au four	7 - 8	30 à 35	
Croque-monsieur	8	10 à 15	(4)
Daurade	7 - 8	30	
Dinde	8 puis 7	25 à 30	(1)
Faisan	7	60 - 70	
Friands	9	15	(4)
Gougère	6 - 7	65	
Gratin Dauphinois	6	50 à 55	
Kugelhof	7 - 8	20 à 25	
Lapin mariné au four	8	25	(1)
Lièvre rôti	7 - 8	20	(1) (3)
Macarons	5	20	(4)
Madeleines	6	35	(4)
Maquereaux grillés	10	20 à 25	(2)  Grill
Meringues	2	60 à 75	(4)

Plats	Thermostat	Temps de cuisson en min.	Observations
Mouton			
- Côtelettes grillées	10	6 à 8	(2)  Grill
- Epaule	7 - 8	20	(1) (3)
- Gigot	8 puis 7	20	(1)
Muffins	6	15 à 20	
Oeufs au lait	6	40 à 50	au bain marie (5)
Oie rôtie	7	30	(1) (3)
Pain	8	20 à 30	(2) (4)
Pain de mie	8	20 à 30	(2)
Pâte Brisée (sans garniture)	9	15 à 20	(4) (5)
Pâte feuilletée	9	10 à 15	
Pigeon rôti	7 - 8	30 à 40	(3)
Pintade	7	25 à 30	(1) (3)
Pithiviers aux amandes	7	20 à 30	
Pizza	8 - 9	20 à 25	(4) (5)
Pommes de terre franc-comtoise	8	45 à 50	
Porc			
- Epaule - Echine	6 - 7	40 à 50	(1) (3)
- Filet	6 - 7	40 à 50	(1) (3)
Poulet	6 - 7	30 à 40	(1) (3)
Quatre-quarts	6	35 à 40	
Quiche Lorraine	8	45	(5)
Sablés	5 - 6	30 à 35	
Soufflé au fromage	6 - 7	30 à 40	
Tarte aux fruits crus	8	35 à 40	(5)
Tarte Alsacienne	8	35 à 40	(5)
Veau			
- Epaule - Quasi	7	40 à 50	(2) (3)
- Rognonnade	7	40 à 50	(2)

## REMARQUE

Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les positions indiquées par le thermostat ne peuvent être qu'approximatives. Aussi, afin d'éviter les fortes odeurs et fumées pouvant résulter des salissures excessives, réduire la température en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

- (1) Cuisson pour 500 g.
- (2) Selon épaisseur
- (3) Posé sur la grille
- (4) Dans plat à pâtisserie
- (5) Chauffage avec sole repère 

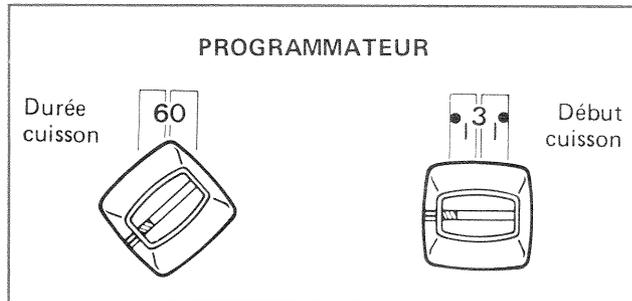
# PROGRAMMATION

## 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 et sur la plaque avant gauche, en dehors de votre présence (fonctionnement automatique).
- De démarrer une cuisson manuellement (au four et sur la plaque avant gauche) 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.

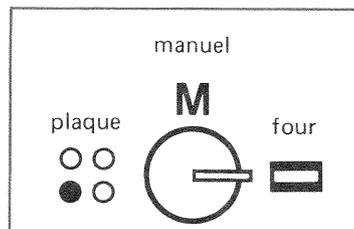
### POUR PROGRAMMER UNE CUISSON AUTOMATIQUE

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 avant gauche débutera et durera pendant toute la durée programmée.



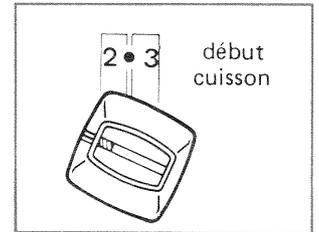
Exemple de programmation automatique effectuée au four et dont les données sont les suivantes :

- 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.



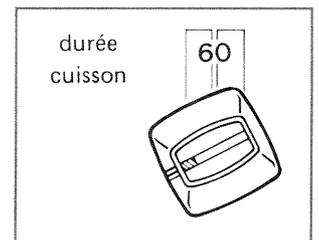
### NOTA :

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.

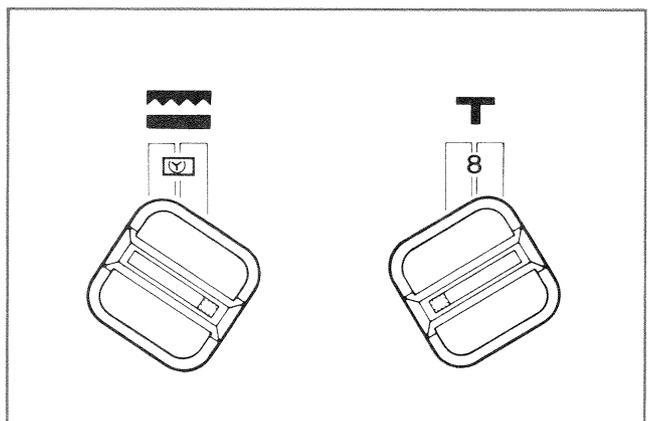
Dans cet exemple la durée de cuisson envisagée est de 1 h. C'est en face de 60 qu'il faut amener l'index du bouton.



## TROISIEME OPERATION

- Placer la manette de commande du thermostat 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

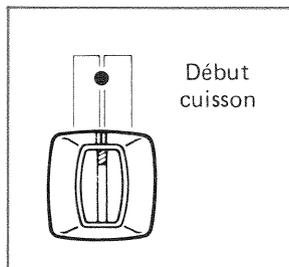
- 1 — amener le repère ● dans la fenêtre située au dessus de la manette «début de cuisson» (droite).
- 2 — fixer la durée nécessaire à la cuisson comme dans le cas précédent.
- 3 — fixer l'élément à programmer comme dans le cas précédent.

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

Source de chauffage 

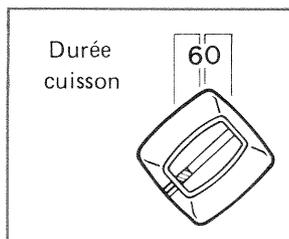
#### PREMIERE OPERATION

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



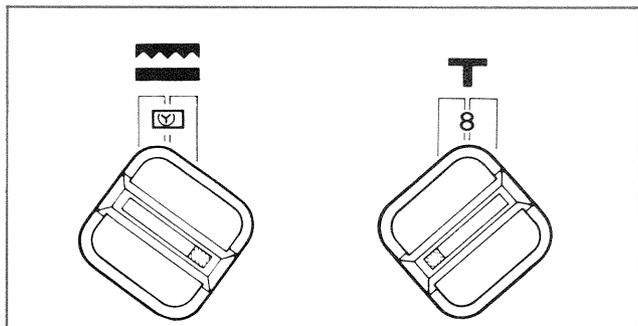
#### DEUXIEME OPERATION

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 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 MANUEL: M

#### REMARQUE :

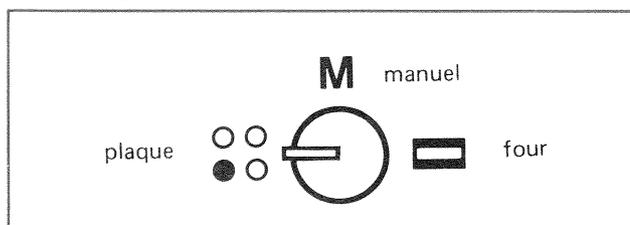
Si les deux mets n'ont pas le même temps de cuisson, il suffit d'agir manuellement sur le bouton de commande de la plaque avant gauche ou du four suivant leur durée d'utilisation.

### INTERRUPTION D'UNE CUISSON PROGRAMMEE

Replacer le bouton de commande du four sur la position ● «Arrêt» et ramener 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 ● ○ 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. 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.

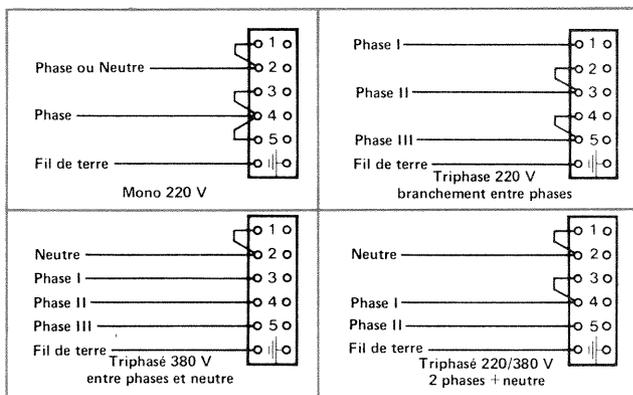
- Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau ci-dessous).

Monophasé 220V $\sim$ 380V 1N $\sim$			Triphasé 220V 3 $\sim$		
Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles	Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles
Cuisinière mixte	4 mm <sup>2</sup> *	32 A	Cuisinière mixte	4 mm <sup>2</sup>	20 A
Triphasé 380V 3 N $\sim$			Triphasé 380V 2 N $\sim$		
Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles	Appareil	Section mini. du câble	Calibre des fusibles
Cuisinière mixte	2,5 mm <sup>2</sup>	10 A	Cuisinière mixte	4 mm <sup>2</sup>	16 A

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

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 . 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, 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.

La section libre totale des ouvertures permanentes (fenêtres, perforations, grilles, gaines, etc...) destinée 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 :

- du côté droit (vue de l'avant) d'un tube coudé, raccordé par l'intermédiaire d'un manchon métallique vissé (p. 11 - fig. 1)
- du côté gauche, d'un coude métallique vissé (p. 11 fig.2).

Ces pièces permettent :

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

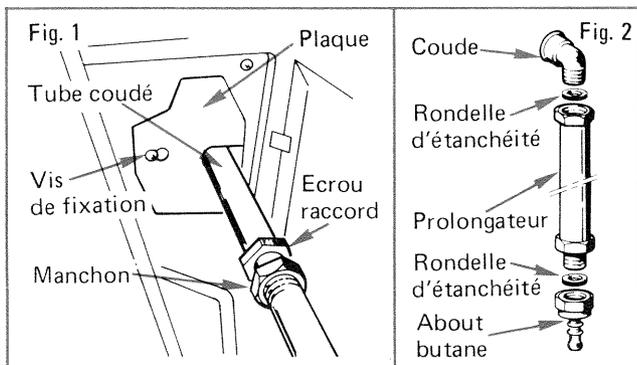
Si l'appareil est incorporé entre des meubles de cuisine, son raccordement doit être réalisé conformément aux conditions stipulées dans le D.T.U. 61.1.

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 combustibles plus légers que l'air, distribués par canalisations sous une pression maximale de 200 mbar» .

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 encastrément, ce raccordement doit obligatoirement s'effectuer du côté droit (vue de l'avant), après avoir retiré le tube d'acier coudé.

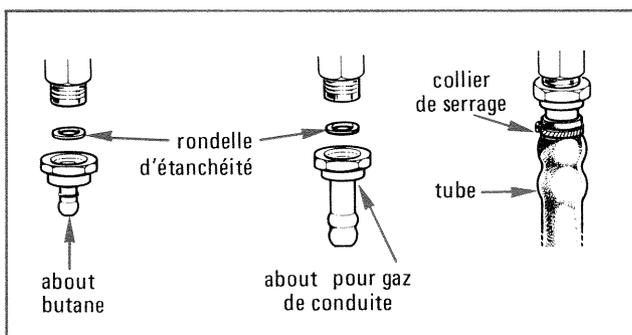
Pour cela, relever la plaque d'âtre et la maintenir au moyen de la béquille, puis desserrer légèrement la vis de fixation de la plaque obturant le passage du tube. Retirer cette plaque, dévisser l'écrou raccord du tube coudé (clé plate de 24) en veillant à ne pas entraîner le manchon. Retirer le tube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



Avant de mettre la cuisinière à son emplacement définitif raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes. 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.11 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.

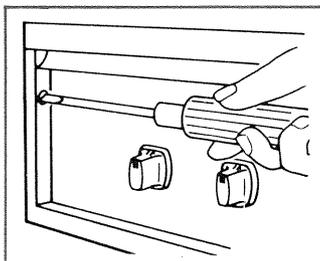
**Nota :** Ne pas oublier de revisser le bouchon de rampe en intercalant sa rondelle d'étanchéité, si celui-ci a dû être déplacé.



### 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.

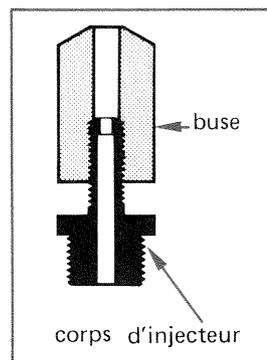
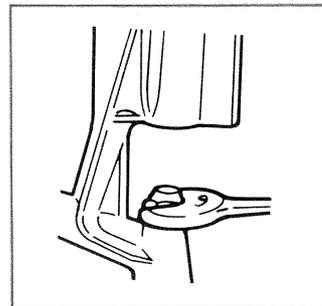
En France, la cuisinière est adaptable aux divers gaz par changement d'injecteurs correspondant au gaz d'utilisation. Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au Gaz Naturel ou Butane-Propane, selon le gaz pour lequel votre cuisinière est équipée. 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 correspondants au nouveau gaz.

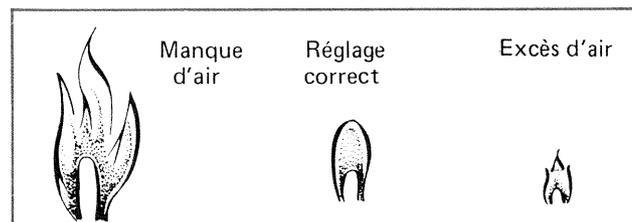
Effectuer le raccordement correspondant au nouveau gaz.



#### NOTA :

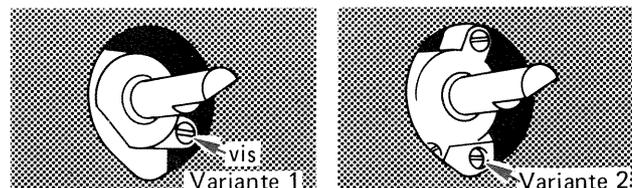
En cas d'utilisation en air propané (ou air butané) suivant les conditions de distribution, un dosage d'air peut être nécessaire pour brûler parfaitement ces gaz. Les injecteurs correspondants sont munis d'une buse réglable à cet effet.

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.

# 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.

## TABLEAU DE COMMANDE

Pour conserver au tableau de commande son aspect neuf, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs. Une éponge humide légèrement savonneuse puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement.

### REMARQUE :

*Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau, tournevis.*

## GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Ces cuisinières mixtes comportent une grille en acier inoxydable qui, au chauffage, change de couleur ; cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

## BRULEURS

Laver les chapeaux à l'eau savonneuse. S'assurer périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matières étrangères. Pour déboucher les encoches des couronnes de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs. Vérifier que les brûleurs soient correctement assemblés, ils ne doivent pas pouvoir être déplacés latéralement à la partie supérieure et doivent être enfoncés à fond dans leur support.

## 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.**

## 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 bougies accessible en soulevant la pla-

que 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).

## 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.
- Dans tous les cas, il convient de toujours préserver la surface des plaques de l'humidité. Si, malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de faire disparaître celles-ci en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de les graisser superficiellement après remise en bon état.
- Dans le cas d'une longue période d'inutilisation, il est conseillé de graisser légèrement les plaques afin d'éviter qu'elles ne rouillent.
- 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

Dans le four à air pulsé, les cuissons s'effectuent à température plus basse que dans un four traditionnel. Il y a donc moins de projections de graisse. Il en résulte que le four se salira moins vite.

Pour faciliter le nettoyage du plafond du four électrique, faire pivoter l'élément blindé en tournant sa tige support vers l'avant. Lors de la remise en place, bien engager la tige dans les crans de maintien.

De temps en temps, nettoyer les parois du four avec une éponge imbibée d'eau très chaude additionnée d'un produit du commerce réservé à cet usage.

Il résulterait de l'inobservation de cette dernière instruction, un encrassement prononcé des parois de votre four et la remise en état serait alors difficile. En ce cas, il faudrait alterner plusieurs fois cette opération « nettoyage » avec des essuyages à l'éponge humide.

Lors d'un gros débordement sur la sole, il faut l'essuyer le plus rapidement possible et la nettoyer à l'eau pure très chaude avec une éponge, afin d'éviter la formation d'une galette charbonneuse compacte difficile à supprimer.



# FICHE TECHNIQUE

## PRESENTATION

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

## EQUIPEMENT SPECIFIQUE

La casseroles comprend :

- un plat lèchefrite
- trois supports plats
- deux tôles pâtisseries
- une grille de table en acier inoxydable
- un déflecteur de manettes

### Dimensions :

- largeur : ..... 60 cm
- profondeur porte ouverte : ..... 99,5cm
- profondeur porte fermée : ..... 65,5cm
- hauteur couvercle ouvert : ..... 140 cm
- hauteur couvercle fermé : ..... 85 cm

## FOUR

Four classique entièrement émaillé  
commutateur 5 positions

- volume : ..... 56 dm<sup>3</sup>
- dimensions utiles
- largeur : ..... 45 cm

- profondeur : ..... 41,5cm
- hauteur : ..... 30 cm

Régulation par thermostat gradué : 10 positions

- Puissance du four maximum (four + sole + ventilation) ..... 3065 W
- Puissance du grilloir maximum ..... 2840 W

## TABLE DE TRAVAIL

- Deux brûleurs gaz
- 1 brûleur semi-rapide : 1,33 kW/h (arrière droit)
- 1 brûleur ultra-rapide : 3,71 kW/h (avant droit)

Les chapeaux de brûleur sont en alu anodisé  
Allumage électrique.

- Deux plaques électriques
- 1 plaque automatique Ø 145 - 1,5 kW
- 1 plaque rapide Ø 180 - 2,0 kW

## PUISSANCE TOTALE

- Four + table de cuisson ..... 6565 W

## TENSION D'ALIMENTATION

- 220 V - monophasé
- Triphasé 380 V - branchement entre phases et neutre
- Triphasé 220 V - branchement entre phases.

## CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

1 W = 0,860 mth/h ou Kcal/h	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 ou Air propane 27,2 MJ/m <sup>3</sup> (6500)
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AR</b>						
Repère injecteur	60 B	60 B	91	91	91	170
Débit calorifique (PCS) (kW)	1,33	1,33	1,33	1,4	1,33	1,33
Débit de gaz horaire (g/h)	97	95				
15°C - 760 mm Hg (l/h)			127	133	147	186
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Repère injecteur	98	98	145 C	145 C	145 C	284
Débit calorifique (PCS) (kW)	3,71	3,71	3,71	3,91	3,71	3,71
Débit gaz horaire (g/h)	270	265				
15°C - 760 mm Hg (l/h)			354	373	411	519
<b>DEBIT MAXIMUM</b>						
(g/h)	367	360				
(l/h)			481	506	558	705

## ALLURES DE CHAUFFE (en Watts)

PLAQUES	7 Positions	6	5	4	3	2	1
Ø 180 - 2000 W		2000	1150	850	300	220	175
13 POSITIONS	Ø 145 - 1500 W REGULATION PAR THERMOSTAT						

FOUR

 65 W	 2565 W	 3065 W	 1840 W	 2840 W
---	---	---	---	---

**SODAME**

S.A. au capital de 34.000.000 F

102, Avenue de Villiers

75017 PARIS

R.C. PARIS - B 552 137 028