

87x0153

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

ET MIXTES

604 E 581

604 D 581



NOTICE D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN



Brandt



Madame, Monsieur,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière
BRANDT.*

*Pour être à même de l'utiliser dans les
meilleures conditions et pour en obtenir
ce que vous êtes en droit d'en attendre,
nous vous conseillons de lire très
attentivement cette brochure,
les instructions et les conseils qu'elle
contient vous aideront efficacement
à découvrir les qualités de votre appareil.*

**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.**

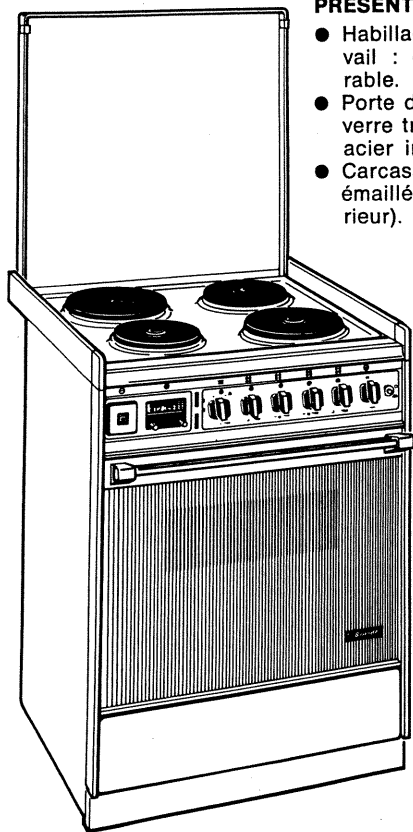
SOMMAIRE

Fiche technique	1
Utilisation	2 - 3
Conseils d'utilisation	4 - 5
Programmation	6 - 7
Entretien	8
Installation	10 - 11
Réglages	12
Caractéristiques	13

FICHE TECHNIQUE

PRESENTATION

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



POIDS :
Emballée 70 kg
Nue 60 kg

DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur couvercle fermé : 850 ; couvercle ouvert : 1400.
- Profondeur porte fermée : 655 ; porte ouverte : 995.
- Largeur : 600.

FOUR

Four monobloc à parois auto-nettoyantes revêtues d'émail catalytique.

Régulation de la température par thermostat à 10^o positions.

- Puissance maximum : 2.000 watts.
- Deux positions gril : gril moyen : puissance 1.800 watts.
- gril fort : puissance 2.400 watts.

Dimensions du four (en mm)

- Hauteur : 285.
- Largeur : 395.
- Profondeur : 420.
- Volume : 46,5 dm³.

TABLE DE TRAVAIL

Quatre foyers de cuisson :

- Plaque AV D, Ø 180, puissance 2.000 W, à thermostat.
- Plaque AR D, Ø 145, puissance 1.000 W, sans thermostat.
- Plaque AV G, Ø 145, puissance 1.500 W, à thermostat.
- Plaque AR G, Ø 180, puissance 2.000 W, sans thermostat.

COMMANDES

Les manettes de commande des foyers de cuisson et du four sont groupées sur le bandeau à l'avant de la cuisinière.

Sur ce bandeau sont disposés en outre :

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

TENSION D'ALIMENTATION

220 volts monophasé ; adaptation possible sur réseaux :

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

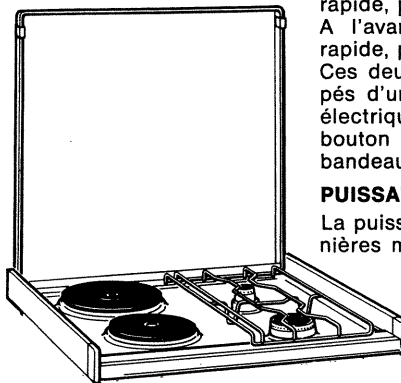
PUISSANCE

Puissance totale de la cuisinière : 8940 Watts.

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

CUISINIÈRES MIXTES

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



A l'arrière, un brûleur semi-rapide, puissance 1,335 kW.

A l'avant, un brûleur ultra-rapide, puissance 3,715 kW.

Ces deux brûleurs sont équipés d'un système d'allumage électrique commandé par un bouton poussoir situé sur le bandeau de la cuisinière.

PUISSANCE

La puissance totale des cuisinières mixtes est de 5940 W.

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

UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

PLAQUES ELECTRIQUES

Mise en service

Avant toute utilisation, les plaques doivent être chauffées trois minutes à vide à l'allure maximale pour durcir le revêtement anti-oxydation.

UTILISATION

Deux sortes de plaques équipent votre cuisinière :

● Plaques simples (sans thermostat).

Les différentes allures de chauffe de ces plaques sont obtenues par l'intermédiaire de commutateurs 7 positions.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRET.
- Le chiffre 1 à l'allure la plus faible.
- Le chiffre 6 à la pleine puissance.

Les manettes qui commandent ces plaques peuvent être manœuvrées indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

● Plaques automatiques (à thermostat).

Ces plaques assurent automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée aux manettes lors des cuissons.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRET.
- Le chiffre 1 correspond à la température la plus faible.
- Le nombre 12 à la température la plus élevée.

La régulation des températures est assurée par un thermostat dont l'élément sensible, appelé « palpeur », est situé au centre des plaques ; pendant les cuissons, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.

Important.

- Veiller à ne pas mettre de sel, ou de liquide salé, en contact avec le palpeur, ceci afin d'éviter les taches d'oxydation.
- Eviter de placer un récipient ou un couvercle humide sur les plaques.

Les manettes qui commandent les plaques automatiques doivent être manœuvrées dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre de la position 0 vers la position 12 et en sens inverse pour revenir vers la position 0.

Remarques

- Le voyant ambre signale, lorsqu'il est allumé, qu'au moins une des plaques est en fonctionnement.
- Le fonctionnement de la plaque avant gauche peut être commandé par le programmeur (voir page 6).

Conseils pratiques

- Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.

- Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF (voir tableau ci-dessous) et ramener ensuite la manette sur la position désirée.
- Avant chaque cuisson, s'assurer de la parfaite propreté des plaques et des ustensiles.
- Ne rien interposer entre les plaques et le fond des ustensiles posés sur celle-ci.

Cuisson



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



Plaques simples						
0	1	2	3	4	5	6
Plaques automatiques						
0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12
A	Tenue au chaud	Doux	Lent	Moyen	Fort	Vif
R						
E	Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre	Pâtes P. de terre à l'eau Potages	Escalope Foie Croquettes Légumes frais	Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures	
T						

BRULEURS GAZ (cuisinière mixte)

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles :

 : ouvert au maximum  : ralenti ● : fermé

Entre la position  et la position  se trouvent toutes les allures intermédiaires.

Pour l'allumage, appuyer sur le bouton poussoir repéré ② après avoir ouvert le robinet en grand puis relâcher : une étincelle entraîne l'allumage du brûleur. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en mettant la manette sur la position ralenti. Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer : LES FLAMMES NE DOIVENT PAS DEBORDER LE RECIPIENT.

NOTA. — Ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas en place.

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

FOUR

Mise en service


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

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


UTILISATION


Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande.

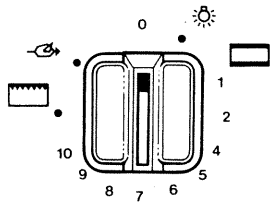
Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant la manette dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes :

● A partir du repère  : éclairage de la lampe de four.

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

● Repère  : chauffage du GRIL FORT

● Repère  : chauffage du GRIL MOYEN et fonctionnement du tournebroche.



Important

La remise à 0 (arrêt) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.

Remarques

● La lampe d'éclairage du four sert aussi de témoin de mise sous tension.

● Le voyant rouge situé à gauche de la manette de four est allumé lorsque le thermostat est enclenché et il s'éteint lorsque le four atteint la température désirée. Il est donc normal que pendant la cuisson ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

● Sur les modèles mixtes à dessus tout gaz, le voyant situé au-dessus du voyant de thermostat, est allumé lorsque le commutateur n'est pas en position d'arrêt.

● La mise en route et l'arrêt du four peuvent être commandés automatiquement par le programmeur (voir page 6).

Conseils pratiques




● La grille s'utilise directement pour les grillades, elle sert aussi à supporter les plats du commerce, moules à gâteaux, etc.

La plaque à pâtisserie est étudiée pour être posée sur la grille, pour obtenir une bonne circulation d'air chaud, centrez bien cette plaque. Elle s'utilise pour les sablés, choux, etc.

● La lèchefrite doit être utilisée comme récolte-gouttes lors des grillades et non comme plat à rôtir (les résultats culinaires étant souvent décevants à cause de sa faible inertie calorifique).

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

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

0		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ARRÊT	Eclairage	Meringue		Macaron		Cake	Viande blanche		Viande rouge			Grillade	
		Décongélation			Sablé	Brioche	Veau Soufflé		Tarte			Gratin	
Température approximative °C		80°	110°	130°	155°	175°	195°	215°	235°	255°	285°		

CONSEILS D'UTILISATION

FOUR

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.

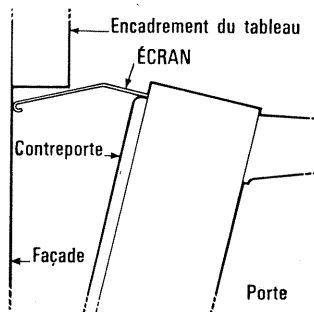
GRILLOIR



Grillades porte entrouverte

Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte entrouverte.

Pour ce faire :

- Engager dans les deux évidements prévus à la partie supérieure de celle-ci, l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes, puis ramener cet écran en butée contre la façade.



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

Poser la pièce à griller sur la grille, placer au-dessus de la lèchefrite, et glisser sur le gradin du four à distance convenable du foyer ; laisser cuire jusqu'à ce que la surface soit dorée. Retourner sans piquer afin de ne pas faire couler le jus et remettre sur le même gradin du four.

Laisser dorer la deuxième face.

Saler et assaisonner après cuisson.

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

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.

- Le poulet, bridé (cou coupé) et paré, sera assaisonné plus que de coutume.


- Le rôti sera serré et ficelé en l'arrondissant le mieux possible. Il sera salé et poivré, exception faite du rôti de bœuf que l'on sale seulement après cuisson.

- Le gigot (sans le manche) sera salé, poivré et piqué d'ail selon le goût ; embrocher en partant de la souris, longer l'os et le centrer le mieux possible. Ficeler la partie charnue pour l'arrondir et permettre ainsi une cuisson régulière.

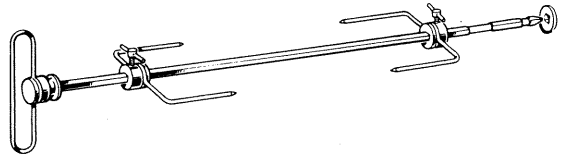
- Enfournier l'ensemble support et broche sur le gradin central.

- 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.

- 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.



FOUR AUTO-NETTOYANT

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR AUTO-NETTOYANT

Pour maintenir votre four auto-nettoyant en bon état de propreté, la première précaution est d'éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire. La façon de cuisiner a une influence importante sur l'encrassement du four.

- Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite.

● Pour éviter les débordements, il faut prévoir l'augmentation de volume des mets (dilatation) et veiller au positionnement correct de la casserole au moment de l'enfournement des préparations liquides ;

Après chaque cuisson, veiller à l'état de propreté du four. S'il y a lieu, poursuivre le chauffage à température maximum afin de retrouver l'état de propreté initial.

Cette précaution est particulièrement importante dans le cas d'utilisation du tournebroche car les projections sont abondantes et les parois auto-nettoyantes moins chaudes, donc moins efficaces.

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

CUISSON RÉGLAGE DU THERMOSTAT

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	★ Temps de cuisson en minutes	Observations	RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	★ Temps de cuisson en minutes	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON) ..	6 ou 7	1 ou 2	20 à 25 (2)	Léger saignant ou cuit à point	MACARONS	4 ou 5	2 ou 3	20	Sur plaque
BABA	6 ou 7	2	20 à 30	Moule sur grille	MADELEINES	5	2	15	Moule sur grille
BISCUIT MANQUE	5	2	35 à 40	Moule sur grille	MAQUEREAUX GRILLES	2 ou 3	3 ou 4	20 à 25 (3)	Gril MOYEN (1)
BISCUIT DE SAVOIE	5	2	25 à 30	Moule sur grille	MERINGUES	2 ou 3	2	60 à 75	Sur plaque
BRIOCHE	6 ou 7	2	20 à 25	Moule sur grille	MOUTON				Gril MOYEN
BŒUF					Côtelettes grillées		3 ou 4	6 à 8 (3)	ou gril FORT
Côte rôtie	8	1 ou 2	15 (2)	} Gril MOYEN (1)	Epaule	8	1 ou 2	15 (2)	} selon le nombre de côtelettes (1)
Entrecôte	8	4	6-8-10 (3)		Gigot	8 puis 7	2	15 (2)	
Filet - Rumsteck	8	1 ou 2	10 à 15 (2)		MUFFINS	5	2	15 à 20	
CAKE	5	2	55 à 60	Moule sur grille	ŒUFS AU LAIT	5	2 ou 3	35 à 40	Petits moules sur grille
CANARD	7	1 ou 2	25 (2)		OIE ROTIE	7 puis 6	1	30 (2)	Au bain-marie
CHAUSSONS AUX POMMES	8	2	10 à 15	Sur plaque	PAIN	7	2	20 à 30 (3)	} Sur plaque
CHOUX (PATE A CHOUX) ..	5 ou 6	2 ou 3	35 à 45 (3)	Sur plaque	PAIN DE MIE	7	2	20 à 30 (3)	
CLAFOUTIS	5	1 ou 2	55 à 60	Moule sur grille	PATE BRISEE (sans garniture)	8	1 ou 2	15 à 20	} Sur plaque
COLINOTS AU FOUR	7	1 ou 2	25 à 30	Plat sur grille	PATE FEUILLETEE	8	2	10 à 15	
CROQUE-MONSIEUR	7	2 ou 3	10 à 15	Sur plaque	PIGEON ROTI	6 ou 7	2	30 à 40	} (2) (3)
DAURADE	6 ou 7	1 ou 2	30	Plat sur grille	PINTADE	7	1 ou 2	25 (2)	
DECONGELATION					PITHIVIERS AUX AMANDES ..	7 ou 8	2	20 à 30	} Sur plaque
Viandes rouges	2	2	—	Sur grille	PIZZA	7 ou 8	2	20	
Viandes blanches	2	2	—	1 h. par 500 g Sur grille	POMMES DE TERRE				} (2) (3)
Volailles	2	2	—	75 min. par 500 g Sur grille	FRANC-COMTOISE	7	2	45 à 50	
DECONGELATION					PORC Epaule - Echine	6 ou 7	1 ou 2	35 à 40	} (2) (3)
ET RECHAUFFEMENT					Filet	6 ou 7	1 ou 2	35 à 40	
(plats cuisinés)	5 - 5½	2	—	Sur grille	POULET	7	2	25 (2)	} Moule sur grille
DINDE	7 puis 6	1	25 (2)		QUATRE-QUARTS	5	1 ou 2	35 à 40 (3)	
FAISAN	7	1 ou 2	1 h.		QUICHE LORRAINE	8	1 ou 2	30 à 35	} Sur plaque
FRIANDS	8	2 ou 3	15	Sur plaque	SABLES	5	2	15 à 20 (3)	
GOUGERE	6	2 ou 3	40 à 45	Sur plaque	TARTE AUX FRUITS CRUS ..	8	1 ou 2	25	} Moule sur grille
GRATIN DAUPHINOIS	4 ou 5	2	50 à 55	Plat sur grille	TARTE ALSACIENNE	7 ou 8	1 ou 2	35 à 40	
KUGELHOF	6 ou 7	1 ou 2	25	Moule sur grille	TUILES	7	3	5	} Sur plaque
LAPIN MARINE AU FOUR ..	7	1 ou 2	25 (2)		VEAU Epaule - Quasi	6 ou 7	1 ou 2	40 (2)	
LIEVRE ROTI	7 ou 8	1 ou 2	20 (2)		Rognonnade	6	1 ou 2	40 (2)	

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

★ Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage : celui-ci est terminé lorsque le voyant rouge s'éteint.

PROGRAMMATION

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

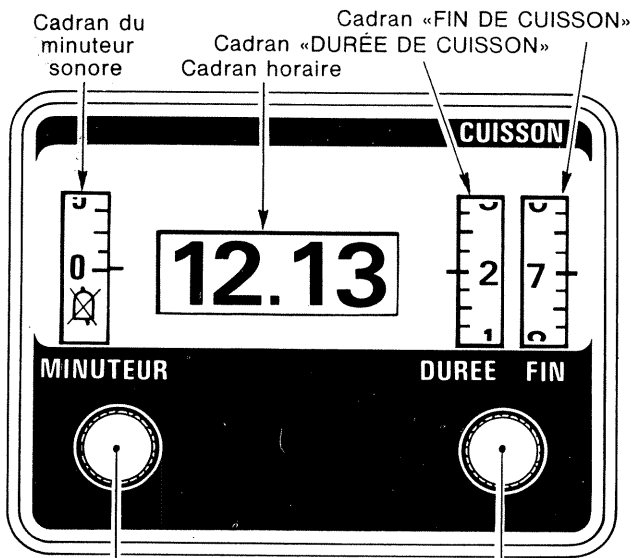
Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts est commandée automatiquement à des heures déterminées à l'avance. Il est combiné avec une horloge et un minuteur sonore.

Utilisation du minuteur sonore

Le minuteur sonore, totalement indépendant du programmateur, peut être utilisé en toutes circonstances.

● L'affichage du temps choisi (en minutes) s'effectue sur le cadran de gauche, en poussant puis en tournant le bouton de commande du minuteur dans un sens ou dans l'autre.

Lorsque le temps affiché sera écoulé, le vibreur résonnera. Pour l'arrêter, placer le symbole ☒ dans l'axe du cadran en tournant le bouton du minuteur vers la gauche jusqu'au dé clic.



Bouton de commande :
— du minuteur sonore
(pousser, puis tourner)
— du cadran horaire
(tirer, puis tourner)

Bouton de programmation
↻ heure de fin de cuisson
↻ durée de cuisson

1 FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

● S'assurer que le cadran horaire indique bien l'heure exacte ; dans le cas contraire, le mettre à l'heure en tirant légèrement puis en tournant le bouton de commande du minuteur dans un sens ou dans l'autre.

● Par rotation du bouton de programmation dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre :

— Amener le symbole ☒ dans l'axe du cadran "DUREE DE CUISSON".

— Continuer à tourner ce même bouton vers la droite pour afficher dans l'axe du cadran "FIN DE CUISSON", l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.

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

● Placer la manette de commande du sélecteur sur la position désignant la source de cuisson choisie :

— Plaque avant gauche ☉

ou

— Four ☐

● Cette manette située sur la partie droite du bandeau, est repérée par le symbole ☑

● Placer la manette de commande du four ou de la plaque avant gauche sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

Un exemple de programmation est donné page suivante.

2 FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE

● Le programmateur permet aussi la programmation semi-automatique, c'est-à-dire de procéder à une cuisson qui débute immédiatement et dure un certain temps déterminé à l'avance.

● Afficher l'heure de fin de cuisson comme indiqué ci-dessus, puis en inversant le sens de rotation du bouton de programmation, amener le tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" en butée.

● Placer ensuite,

— La manette de commande du sélecteur sur la position désignant la source de cuisson choisie (plaque avant gauche ou four).

— La manette de commande du four ou de la plaque avant gauche sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.


Exemple : Si la cuisson doit se terminer à midi et que le cadran horaire marque 10 h, tourner le bouton de programmation vers la droite pour amener le nombre 12 au centre du cadran "Fin de cuisson". Inverser ensuite le sens de rotation de ce même bouton pour amener le tambour du cadran "Durée de cuisson" en butée (dans cet exemple, la butée aura lieu sur le chiffre 2 puisqu'il reste 2 heures à couvrir entre 10 h et midi).

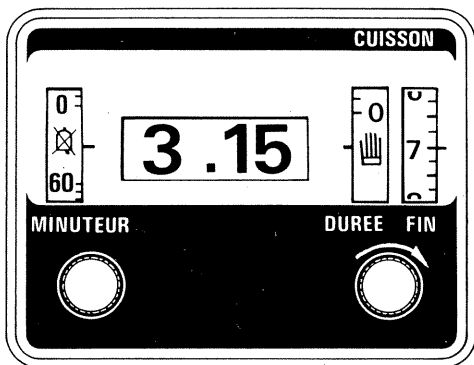
3 FONCTIONNEMENT MANUEL

● Pour une cuisson sans programmateur, amener le symbole ☒ dans l'axe du cadran "DUREE DE CUISSON" puis positionner la manette du sélecteur sur M (manuel).

Exemple de programmation d'une cuisson sur la plaque avant gauche devant être terminée à 19 h. et dont la durée prévue est de 2 heures (manette sur position 5).

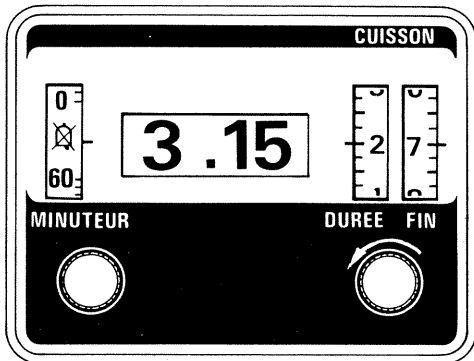
PREMIERE OPERATION

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




2 DEUXIEME OPERATION

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




3 TROISIEME OPERATION

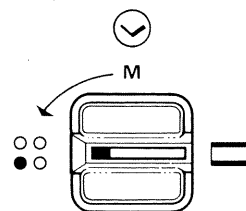
Placer le repère de la manette du sélecteur en face de la position désignant la source de cuisson choisie :

— Plaque avant gauche 

ou

— Four 

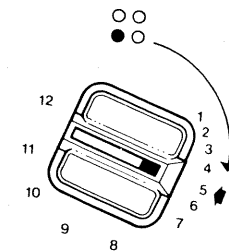
NOTA. Dans cet exemple, c'est la plaque avant gauche qui est programmée.



4 QUATRIEME OPERATION

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

NOTA. Dans cet exemple, c'est la manette de commande de la plaque avant gauche qui est placée sur la position 5.



Remarques

- A la fin d'une cuisson programmée, l'ouverture des contacts s'effectue automatiquement dès que le tambour du cadran "DUREE DE CUISSON" s'immobilise en position "0". Dès cet instant, il est préférable de replacer le programmeur et le sélecteur sur "manuel" et le commutateur du four ou de la plaque avant gauche sur 0.
- Lorsque le four est utilisé en fonctionnement automatique avec début de cuisson différé, le préchauffage ne peut avoir lieu : les temps de cuisson habituellement conseillés restent cependant valables.
- En fin de cuisson, éviter les attentes dans le four : 5 mn à la rigueur pour les viandes rouges, 10 à 20 mn pour les viandes blanches, 5 à 10 mn pour les pâtisseries.



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 chamois. **NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF.**

SURFACES METALLIQUES POLIES

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

HUBLLOT

Il est vivement conseillé de nettoyer la vitre avec de l'eau savonneuse après chaque cuisson.

BRULEURS (cuisinière mixte)

Les essuyer soigneusement avant la mise en service. Vérifier que les chapeaux sont bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci sont enfoncés à fond sur l'extrémité des buses ; par la suite :

Les nettoyer avec un produit du commerce, spécial pour métaux. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

Bougies d'allumage.

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux ; il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

NOTA. — *Ne pas omettre les rondelles situées autour des bougies.*

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. Le PALPEUR doit être traité avec précaution, sans utiliser de produit décapant ; essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage avec un papier absorbant et sécher la plaque par une brève mise en service.

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

(cuisinière mixte)

Au chauffage, les barreaux de la grille proche des brûleurs changent de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

(cuisinière mixte).

Si votre cuisinière est raccordée par tube souple, celui-ci doit porter l'estampille NF. N'oubliez pas de le remplacer avant sa date limite d'utilisation.


ROBINETS BRULEURS TABLE

(cuisinière mixte)

Il ne faut jamais intervenir sur ces robinets.

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

FOUR AUTO-NETTOYANT

Si, après cuisson très salissante, le four n'est pas propre en fin d'opération, il y a lieu de poursuivre le chauffage à puissance maximum, gril fort , afin d'éviter la production excessive de fumées au cours de la cuisson suivante.

Il résulterait de l'inobservation de ces instructions un encrassement prononcé des parois du four. La remise en état de propreté initial serait difficile. En ce cas, alterner plusieurs heures de chauffage à température maximum et essuyage à l'éponge humide. Si le résultat est insuffisant, utiliser localement des produits à base de soude caustique en suivant le mode d'emploi du fabricant. Lors d'un débordement important sur la sole, il faut essuyer le plus rapidement possible et nettoyer la sole à l'eau pure très chaude avec une éponge afin d'éviter la formation d'une galette carbonneuse compacte difficile à décomposer par oxydation.

Attention. — Sur l'émail à nettoyage continu, il faut proscrire l'emploi des films anti-adhésifs (silicones) qui rendraient définitivement inutilisable le revêtement auto-nettoyant ; de même tous les produits d'entretien, en particulier les détergents, sont déconseillés.

Remarque

La contre-porte et le hublot des fours auto-nettoyants ne sont pas à nettoyage continu ; il est donc conseillé de les nettoyer à l'aide d'une éponge imbibée d'eau savonneuse après chaque usage.

Ne jamais entreposer de produits inflammables dans le coffre inférieur.

PIECES D'ORIGINE

Les mêmes hommes qui ont fait les pièces de votre appareil fabriquent les pièces détachées certifiées d'origine ; ils y apportent les mêmes soins et leur font subir les mêmes contrôles.

Ces pièces détachées sont garanties par le Constructeur.

Demandez à votre Distributeur que lors d'une intervention d'entretien, seules des

**Pièces détachées
certifiées d'origine**

soient utilisées.

*...pour vous, Messieurs
les Installateurs...*

INSTALLATION

PRECAUTIONS PARTICULIERES

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE


Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

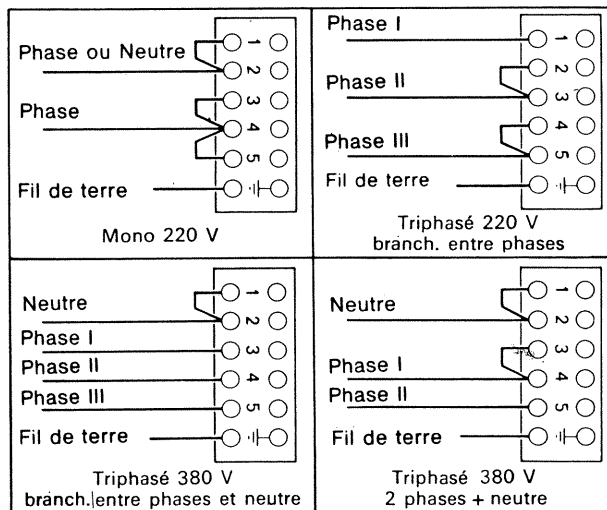
Raccordement

Pour raccorder la cuisinière au réseau :

- Retirer le capot arrière.
- Raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant aux schémas ci-dessous.
- Fixer le câble au moyen du serre-câble.
- Remonter le capot.

Important.

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



Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière (voir tableau ci-dessous).

TYPE DE RÉSEAU ►	MONOPHASE	TRIPHASE	TRIPHASE 3 ph. Neutre	TRIPHASE 2 ph. Neutre
tension du réseau	220 v	220 v	380 v	380 v
tension des élém.	220 v	220 v	220 v	220 v
cuisinière électrique	nombre et section des câbles*			
	3x6 mm ²	4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ²	4x2,5 mm ²
cuisinière mixte	nombre et section des câbles*			
	3x4 mm ²	4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

* En tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75.

Pour le raccordement, UTILISER UN CABLE ET UNE FICHE DE PRISE DE COURANT ADMIS A LA MARQUE NF.

RACCORDEMENT GAZ

(cuisinière mixte)

Aération de la pièce

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. L'installation de votre cuisinière mixte, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués, en France, dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.*).

En particulier, la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm². Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

* Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur-Poincaré, 75016 Paris.

Raccordement

La rampe de la cuisinière est munie à ses extrémités :

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

Ces pièces permettent :

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

Important

L'étanchéité du manchon et du code sur la rampe étant réalisé en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces pièces risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles pouvant en résulter.

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

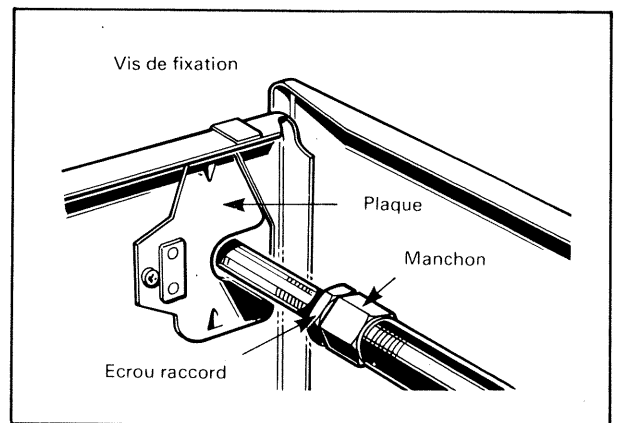
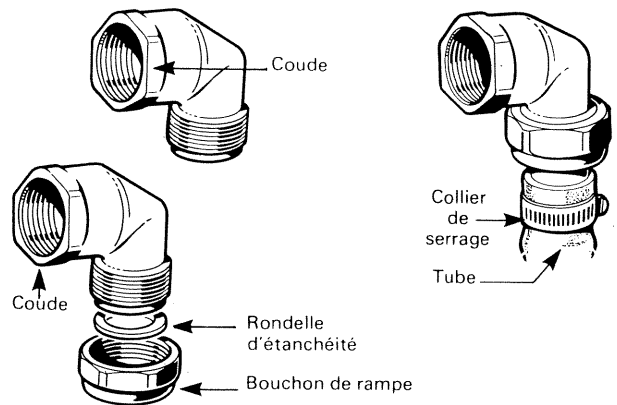
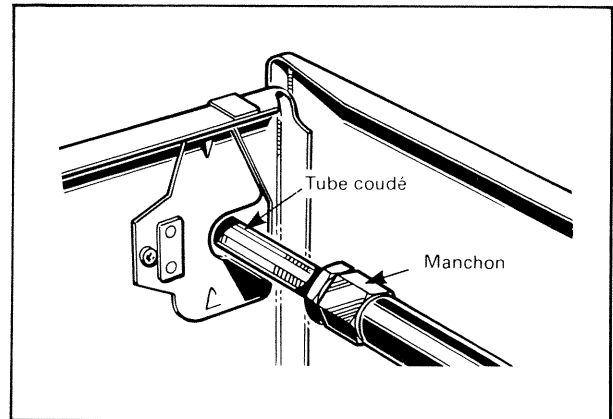
Si la cuisinière doit être raccordée en rigide après encastrement, ce raccordement doit obligatoirement s'effectuer du côté droit (vue de l'avant) après avoir retiré le tube d'acier coudé.

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

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

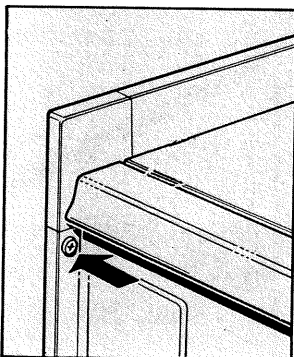
En cas de raccordement par tube souple, visser à l'extrémité choisie l'about correspondant au gaz utilisé, gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.

- L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients.
- L'about pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par collier de serrage. Ce tube doit être remplacé régulièrement à la date limite d'utilisation.



REGLAGES

DEVERROUILLAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL



La distribution de gaz et le fusible de la prise de courant sont accessibles en soulevant la table de travail maintenue en position horizontale par une vis située en haut de chaque joue de la façade.

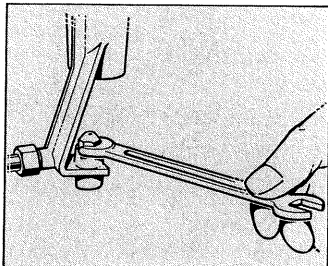
- Débrancher la cuisinière.
- Enlever les 2 vis.
- Rabattre ensuite le couvercle sur la table de travail, relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

La cuisinière est adaptable aux divers gaz par changement d'injecteurs correspondant au gaz d'utilisation.

Les injecteurs supplémentaires sont situés dans une pochette à l'intérieur du four.

Le changement des injecteurs s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm après avoir déverrouillé la table de travail. Le jeu d'injecteurs gaz de ville est livré sur demande.



NOTA - Les appareils livrés :

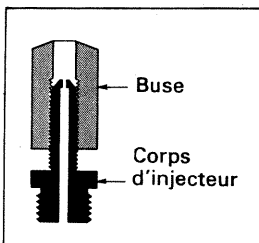
- en Butane, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel ;
- en Gaz Naturel, possèdent un équipement d'injecteurs Butane ;
- en Gaz de ville, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel et Butane.

Remarque

Certains gaz de ville distribués comme les gaz de coke et de craking présentent des caractéristiques très diverses.

Pour brûler parfaitement ces gaz, les brûleurs pilotes "gaz de ville" sont munis d'injecteurs spéciaux à buse réglable permettant un dosage de l'air.

Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévisser ensuite la



buse jusqu'à obtenir une flamme correcte. En dévissant on évite les prises de feu à l'injecteur, en vissant on obtient une flamme plus nerveuse et plus courte.

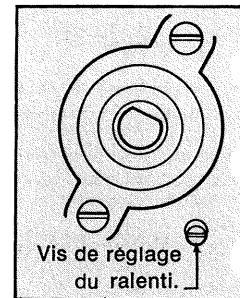
TYPE DE BRULEUR	MARQUAGE DES INJECTEURS		
	Butane Propane	Gaz naturel 18/20 mbar Gaz de Groningue Air propané 13 500	Gaz de ville ou Air propané et cokerie
Semi-rapide	60 B	91	170
Ultra-rapide	95	145 C	290

REGLAGE DU RALENTI

Pour chaque brûleur :

- Tourner la manette à fond vers la gauche et la retirer.
- Agir ensuite sur la vis de réglage et chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

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



Important.

Il est recommandé de ne jamais démonter le palier d'un robinet. En cas de grippage, déposer et remplacer le robinet complet.

REGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES D'ALLUMAGE

En cas de difficulté d'allumage, vérifier que la hauteur de la partie supérieure de la pastille métallique de la bougie est bien comprise entre celle de la base du chapeau de brûleur et celle de la base des trous. Dans le cas contraire, rétablir la hauteur convenable en desserrant le support de bougie. Rebloquer avant fermeture de la table de travail.

PRISE DE COURANT




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

CARACTÉRISTIQUES DES BRULEURS GAZ

	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de ville ou cokerie	Air propané
Pouvoir calorifique (MJ/m ³)	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7	18,8
Pouvoir calorifique (MJ/kg)	49,4	50,4				
Pression d'utilisation (mbar)	28	37	18	25		
BRULEUR SEMI-RAPIDE						
Diamètre injecteur (mm)	0,60	0,60	0,91	0,91	1,70	1,70
Débit thermique (kW)	1,335	1,335	1,335	1,335	1,335	1,335
Débit horaire (g/h)	97	95				
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			127	147	274	190
BRULEUR ULTRA-RAPIDE						
Diamètre injecteur (mm)	0,95	0,95	1,45	1,45	2,90	2,90
Débit thermique (kW)	3,715	3,715	3,715	3,715	3,715	3,715
Débit horaire (g/h)	270	265				
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			355	410	765	530

ALLURES DE CHAUFFE (en watts) DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

FOUR : 	FOUR Repères 1 à 10.	GRIL MOYEN 	GRIL FORT 
	2000 W + 40 W (1)	1800 W + 40 W (*)	2400 W + 40 W (1)

(1) Lampe de four

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.