



VEDETTE

**CUISINIÈRES
ÉLECTRIQUES ET MIXTES**

60 D 63 BD/1

60 D 63 BB/1

60 D 66 BD/1

60 D 66/1

**Notice
d'utilisation
et d'entretien**

SOMMAIRE

Madame, Monsieur, _____

Vous venez d'acquérir une cuisinière

VEDETTE

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.

UTILISATION

● Brûleurs de table	p. 1
● Plaques électriques	p. 2
● Four	p. 3
● Grilloir	p. 4
● Programmateur	p. 4
● Minuterie	p. 5
● Casseroles	p. 5
● Tournebroche	p. 6
● Stérilisations	p. 6
● Cuissons	p. 6
● Tableau de cuisson	p. 7

INSTALLATION

● Aération de la pièce	p. 8
● Raccordement gaz	p. 8
● Adaptation à tous les gaz	p. 9
● Réglages et contrôles	p. 9
● Raccordement électrique	p. 10

ENTRETIEN

● Entretien général	p. 11
● Four	p. 12
● Caractéristiques des brûleurs	p. 13
● Caractéristiques électriques	p. 13

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.




Dans le cas de réclamation ou de commande pour toute pièce de rechange,

veuillez bien spécifier sur votre commande le type de l'appareil suivi de l'indice à 4 chiffres à relever sur la plaque signalétique accessible en ouvrant la porte du coffre à casseroles. Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer

par votre installateur votre certificat de garantie.

Cet appareil est conforme aux Directives 76/889 et 82/499 du Conseil des Communautés Européennes relatives aux perturbations radioélectriques.

TABLEAU DES SYMBOLES

Eclairage	Gril fort	Gril moyen
		

UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

La disposition des brûleurs et des plaques est schématisée fig. 1, 2 et 3.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens ↻

Signification des symboles :

- : fermé
- grande flamme : ouvert au maximum
- petite flamme : ralenti

Entre la position "petite flamme" et la position "grande flamme", on réalise une variation progressive des allures intermédiaires.

Si l'on utilise un allume-gaz, il est préférable de poser le récipient sur la grille avant l'allumage.

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

CONSEILS PRATIQUES :

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

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

- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs.
- de poser vos récipients sur la grille-support de casserole avant d'allumer avec le bouton-poussoir.

REMARQUES

1. Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas tous en place.
2. Il est normal que les grilles-support en fil d'acier se colorent après quelques instants de service.

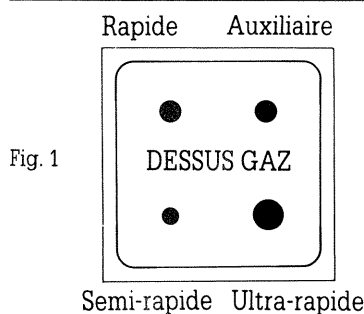


Fig. 1

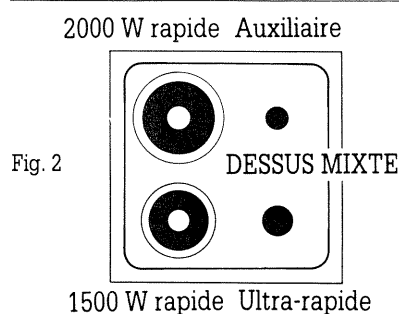


Fig. 2

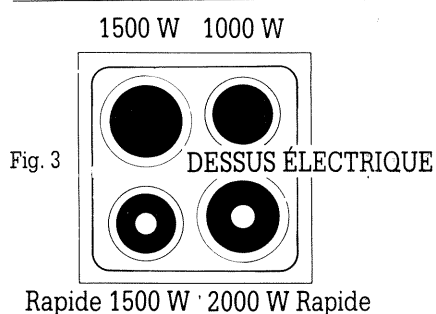


Fig. 3

CONSEILS D'UTILISATION

La table de travail, ou table de cuisson, de votre cuisinière est équipée, soit de quatre brûleurs, soit de deux brûleurs de tailles et de débits différents. Sachez tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent :

- Utilisez les brûleurs les plus puissants pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et, généralement, tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utilisez les brûleurs les plus petits pour les mijotages et les sauces.

Lorsque l'eau arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite et subissent une violente agitation. Ils cuiront bien mieux sur un feu doux qui

maintient une légère ébullition.

Régler la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas le pourtour du récipient (fig. 4).

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, peut se déformer. Vous risquez, en outre, de détériorer la poignée du récipient posé au-dessus du brûleur.

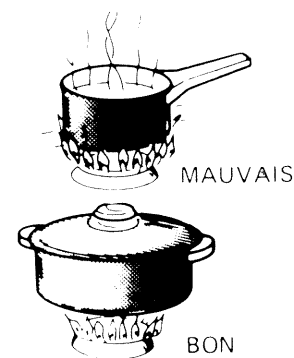
Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

- sur les petits brûleurs (auxiliaire et semi-rapide) : diamètre 18 cm
- sur le brûleur moyen (rapide) : diamètre 24 cm
- sur le grand brûleur (ultra-rapide) : dia-

mètre 28 cm.

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

Fig. 4



UTILISATION

PLAQUES ÉLECTRIQUES

MISE EN SERVICE

Avant toute utilisation, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vide, à l'allure maximale, pour durcir le revêtement anti-oxydation.

UTILISATION

Plusieurs sortes de plaques équipent certains modèles :

- plaques fonte à 6 allures, rapides (point rouge au centre) ou ordinaires ;
- plaques fonte rapides (point rouge au centre) commandées par doseur d'énergie avec repères de 0 à 11.

Sur certains modèles, les manettes de commande des plaques sont solidaires d'un tambour ou d'un disque situé derrière le tableau et dont les graduations correspondant aux allures apparaissent dans la fenêtre située au-dessus de chacune d'elles.

REMARQUES :

1. Une lampe témoin s'allume dès qu'au moins une plaque est sous tension.
2. La position 0 correspond à l'arrêt de la plaque.

PLAQUES FONTE A 6 ALLURES

Commencer la cuisson à l'allure la plus élevée pendant 2 à 3 minutes, selon la quantité à cuire, puis réduire l'allure.

A titre indicatif :

- les repères 1 et 2 correspondent aux mises en attente ou au réchauffage des plats cuisinés.
- les repères 3 et 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson.
- les repères 4 et 5 correspondent aux cuissons avec dorage.
- les repères 5 et 6 correspondent aux cuissons à la poêle.

Pour les fritures, utiliser le repère 6.

PLAQUES FONTE COMMANDÉES PAR DOSEUR D'ÉNERGIE

A chaque position de la manette de commande correspond une allure déterminée :

- le repère 0 correspond à l'arrêt de la plaque
- le repère 1 correspond à l'allure la plus faible
- le repère 11 correspond à l'allure maximale.

Entre les repères 1 et 10, le réglage est continu. Les repères 0, 5, et 11 sont crantés.

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

0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10-11
ARRÊT	TENUES AU CHAUD	MIJOTAGES	MOYEN	FORT	VIF
	Mises en attente Plats prêts à servir Mijotages doux	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées	Côtes d'agneau Grillades Omelette Steaks Ebullition du lait

Sur les modèles à programmateur, le fonctionnement de la plaque avant gauche

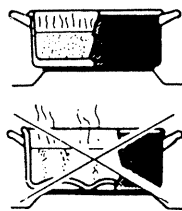
peut être commandé par celui-ci (voir page 4).

Si on ne désire pas l'utiliser, le mettre en position de fonctionnement manuel (voir page 5).

CONSEILS POUR CUISINER ÉCONOMIQUEMENT

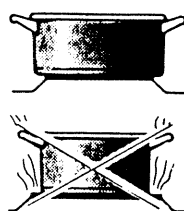
Utiliser des récipients à fond plan et dressé qui adhéreront parfaitement à la surface du foyer (fig. 5) :

Fig. 5



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

Fig. 6



Adapter la taille du récipient au besoin réel : diamètre du fond du récipient égal ou supérieur à celui du foyer utilisé (fig. 6). Utiliser un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.

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

Effectuer les fins de cuisson en coupant l'alimentation.

UTILISATION

FOUR ET GRILLOIR

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laisser chauffer à vide, porte

ouverte, pendant une demi-heure environ sur la position maximale (thermostat à la

position 10). La laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager, au début, une odeur due à sa composition.


ORGANES DE COMMANDE

Une seule manette de contrôle commande, soit la marche du four à thermostat, soit celle du grilloir.

Sur certains modèles, la manette est solidaire d'un tambour ou d'un disque situé derrière le tableau et dont les repères

correspondant à chaque position apparaissent dans la fenêtre située au-dessus de la manette.

SOURCES DE CHAUFFAGE ET RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Partant de la position 0 (arrêt) et tournant la manette dans le sens  on assure successivement les opérations suivantes :

* Eclairage

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 en se reportant au tableau de la page 7.

- * Chauffage du GRIL MOYEN pour les grillades de petite surface, les gratinages, les dorages.
- * Chauffage du GRIL FORT pour les grillades de grande surface.

Sur certains modèles, le fonctionnement du four peut être commandé soit par un programmateur (voir page 4), soit par une minuterie (voir page 5).

Si l'on ne désire pas les utiliser, les mettre en position de fonctionnement manuel (voir page 4).

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 (ou faire apparaître le repère choisi dans la fenêtre). Dès cet instant, les éléments chauffants du four sont sous tension et la lampe du four

s'allume.

Certains modèles à programmateur sont, en outre, équipés d'un voyant ambre situé à droite de la manette de four et qui s'allume en même temps que la lampe.

Lorsque le 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 la recette ou votre expérience.

Les allumages et extinctions successifs du voyant sont normaux et témoignent du fonctionnement correct du thermostat.

UTILISATION

GRILLOIR

Placer la manette de commande sur l'une des deux positions GRIL MOYEN (*) ou GRIL FORT (*), ou faire apparaître le symbole correspondant à l'un des deux repères dans la fenêtre.

Attendre quelques instants afin que l'élément chauffant soit rouge vif.

Une fois le grilloir allumé :

- enfourner la grille après y avoir posé les pièces à griller, puis la lèche-frite selon les indications de la page 5 ;
- engager, dans le haut de la porte, l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes, puis ramener cet écran

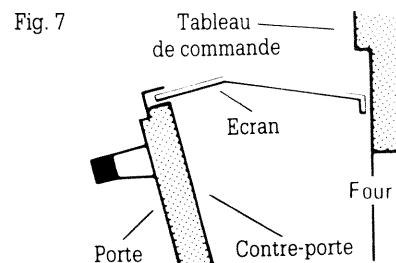
en butée contre la façade afin de laisser la porte entrouverte (fig. 7).

REMARQUE :

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.

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.



LE PROGRAMMATEUR

Si votre cuisinière est équipée d'un programmeur, celui-ci comprend (voir fig. 8 page 5) :

- une horloge (1)
- un minuteur sonore (2)

- un minuteur de temps d'attente (3)
- un minuteur de durée de cuisson (4)
- un bouton pour mise à l'heure de l'horloge et réglage du minuteur sonore (5)

- un bouton pour affichage du temps d'attente, de la durée de cuisson et de la mise en fonctionnement manuel (6).

L'HORLOGE ÉLECTRIQUE

Elle affiche les heures et les minutes. Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique. Elle ne fonc-

tionne plus dans le cas d'une coupure de courant.

Pour la remettre à l'heure, tirer sur le

bouton (5) ; l'heure défile ; pousser sur ce même bouton lorsque l'horloge affiche l'heure exacte.

LE 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 tournant le bouton (5) dans le sens ↻.

Lorsque le temps affiché est écoulé, le signal sonore fonctionne. Pour l'arrêter,

placer le symbole ⚡ dans l'axe du cadran (2) en tournant le bouton (5) dans le sens jusqu'au dé clic.

PROGRAMMATION AVEC CUISSON DIFFÉRÉE

1. S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme indiqué précédemment.
2. Afficher d'abord la durée de cuisson en tournant le bouton (6) dans le sens ↻ jusqu'à l'affichage de la graduation du tambour dans l'axe du cadran (4).

3. Afficher ensuite le temps d'attente en poussant et tournant le bouton (6) dans le sens ↻ jusqu'à l'affichage de la graduation du tambour correspondant à la valeur choisie dans l'axe du cadran (3).

4. Agir sur la manette de commande du four (voir page 3).

A l'heure choisie, la minuterie de mise en marche enclenchera automatiquement le four et le thermostat le maintiendra en température pendant toute la durée programmée de la cuisson.

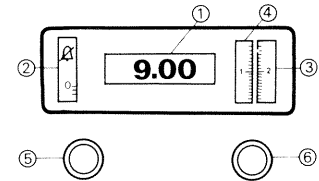
La fig. 8 correspond à la programmation d'une cuisson d'une heure, avec un temps d'attente de 2 heures.

UTILISATION

PROGRAMMATION AVEC CUISSON IMMÉDIATE

1. S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme indiqué précédemment.
 2. Afficher la durée de cuisson, en tournant le bouton (6), sans appuyer, pour amener le tambour durée de cuisson (4) sur la valeur choisie.
 3. Vérifier que le tambour (3) du temps d'attente est bien au 0. Sinon, le mettre à 0.
 4. Agir sur la manette de commande du four (voir page 3).
- La cuisson débute immédiatement et dure pendant tout le temps affiché.

Fig. 8



FONCTIONNEMENT MANUEL

Si l'on ne désire pas utiliser le programmeur, le mettre en position de fonctionnement manuel en tournant le bouton (6) dans le sens pour faire apparaître dans le cadran (4) le repère

Vérifier que le tambour (3) du temps d'attente est bien au 0. Sinon, le mettre à 0.

LA MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four.

Pour l'utiliser, mettre la manette située à gauche sur la position correspondant au temps désiré (en minutes) (voir fig. 9).

Si on ne désire pas l'utiliser, la mettre en

REMARQUES CONCERNANT LES CUISSONS DIFFÉRÉES

- En fonctionnement avec cuisson différée, le préchauffage ne peut avoir lieu, les temps de cuisson (page 7) restent

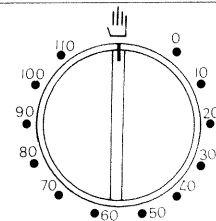
cependant valables.

- En fin de cuisson, éviter les attentes dans le four, sinon réduire le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

position de fonctionnement manuel en plaçant l'index de la manette sur

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

Fig. 9



UTILISATION DE LA CASSEROLERIE

Le four de votre cuisinière est équipé de trois éléments amovibles :

- une grille
- une lèchefrite
- une plaque à pâtisserie.

LA GRILLE peut être utilisée de plusieurs façons :

- pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.
- pour les grillades, cette grille, placée généralement sur le gradin supérieur et préalablement chauffée, supporte les aliments à griller, ainsi que la lèchefrite (voir fig. 10).

LA LÈCHEFRITE, insérée dans les glissières se trouvant sous la grille, recueille le jus et les graisses des grillades.

Elle peut être aussi utilisée, posée sur les glissières de la grille retournée et à demi remplie d'eau, pour des cuissons au bain-marie.

Elle sert également de support au tournebroche (voir page 6).

Mais ne vous en servez pas comme plat de cuisson, car vous auriez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

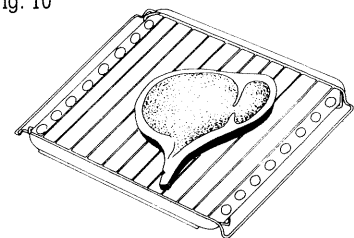
LA PLAQUE À PÂTISSERIE, posée sur la grille, s'utilise pour la cuisson des

sablés, meringues, petits choux...

NOTA :

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

Fig. 10



UTILISATION

TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Les cuisinières sont, soit équipées de cet accessoire, soit conçues pour recevoir un tournebroche adaptable.

Pour l'utiliser :

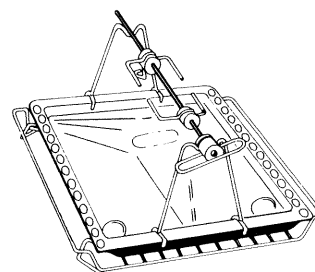
- la lèchefrite étant posée sur les glissières de la grille, engager les supports de la broche dans les trous situés à l'avant et à l'arrière de la lèchefrite (voir fig. 11) ;
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrer et ser- rer en vissant les deux fourchettes ;

- placer la broche sur ses supports ;
- enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli ;
- enfourner l'ensemble sur le premier gra- din à partir du bas ;
- pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four. ;
- mettre le chauffage et le moteur en route en plaçant l'index de la manette du four sur la position GRIL MOYEN (*) (ou en faisant apparaître le symbole correspondant dans la fenêtre) ;
- engager, dans le haut de la porte, l'écran destiné à éviter la surchauffe

des manettes, puis ramener cet écran en butée contre la façade afin de laisser la porte entrouverte (fig. 7 p. 4).

Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, la retirer en la dévissant avant de repousser la porte.

Fig. 11



STÉRILISATIONS

Le four ne doit pas être préchauffé.

Régler le thermostat à la position 4 jusqu'à la formation des premières bulles, puis ramener sur 2 pour entretenir l'ébullition.

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

	Temps (en minutes)			Temps (en minutes)	
	Chauffage	Four éteint		Chauffage	Four éteint
LÉGUMES			FRUITS		
• Asperges	90	40	Abricots/Pêches	60	20
Haricots verts	60	60	Cerises	70	15
Pois	90	50	Poires/Prunes	90	20

CUISSONS

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

Position de la manette de commande du four	Exemples d'utilisation	Température approximative en ° C
0	ARRET	-
1	Meringues/Décongelations	80
2		110
3		135
4	Macarons/Sablés	155
5	Cakes Brioches	175
6		200
7	Viandes blanches/Soufflés	215
8	Tartes	235
9	Viandes rouges	255
10		285

UTILISATION

TABLEAU DE CUISSON

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du bas	Temps* de cuisson en minutes	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON)	6	5-6	20 (1)	Moule sur plaque
BABA	7	3-4	20 à 30	
BISCUIT MANQUÉ	5	3-4	20	
BISCUIT DE SAVOIE	5 ou 6	3-4	25 à 30	
BRIOCHE	5 ou 6	3-4	20 à 30	
BŒUF :				
Côte rôtie	8	3-4	15 (1)	
Filet/Rumsteck	8	3-4	15 à 20	
CAKE	5 ou 6	3-4	60	
CANARD	7	3-4	20 (1)	
CHAUSSONS AUX POMMES	8	3-4	10 à 15	Sur plaque
CHOUX (pâte à)	5 ou 6	3-4	40 à 45	Sur plaque

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du bas	Temps* de cuisson en minutes	Observations
CLAFOUTIS	6 ou 7	3-4	35 à 40	Sur plaque
COLINOTS AU FOUR	6	3-4	20 à 25	
COUFIDOU	3	5-6	3 heures	
CROQUE-MONSIEUR	7 ou 8	3-4	10	
DAURADE	8	3-4	30	
DINDE	7	5-6	25 (1)	
FAISAN	7	3-4	45 à 60	
FLAN	4 à 6	3-4	30 à 40	
GOUGÈRE	5	3-4	30 à 40	
GRATIN DAUPHINOIS	7	3-4	45 à 50	
KUGELHOF	6 ou 7	3-4	25 à 30	
LAPIN MARINÉ AU FOUR	7	3-4	20 (1)	Sur plaque
LIÈVRE RÔTI	7	3-4	15 (1)	
MACARONS	4	3-4	20	
MADELEINES	5	3-4	20	

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du bas	Temps* de cuisson en minutes	Observations
MERINGUES	1 ou 2	1-2	60	Sur plaque
MERLANS AU FROMAGE	6	3-4	25 à 30	Au bain-marie
MOUTON :				
Epaule, selle	8	3-4	10 à 15 (1)	
Gigot	6 ou 7	5-6	15	
ŒUFS AU LAIT	3 à 7	3-4	30 à 40	Sur plaque
OIE RÔTIE	7	5-6	30 (1)	
PAIN	7 ou 8	3-4	30 à 40	Sur plaque
PÂTE BRISÉE (sans garniture)	7 ou 8	3-4	20	
PÂTE FEUILLETÉE	9	3-4	10 à 15	Sur plaque
PIGEON RÔTI	6 ou 7	3-4	30	
PINTADE	6 ou 7	3-4	25 (1)	Sur plaque
POMMES DE TERRE FRANC-COMTOISE	7	3-4	50 à 60	

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du bas	Temps* de cuisson en minutes	Observations
POMMES DE TERRE BOHEMIENNE	7	3-4	30 à 40	Sur plaque
PORC :				
Epaule, Echine	6	3-4	40 (1)	
Filet	6	3-4	40 (1)	
POULET RÔTI	7	5-6	20 (1)	
QUATRE-QUARTS	4	3-4	40 à 50	
SABLÉS	4	3-4	13	
SOUFFLÉ AU FROMAGE	6 ou 7	3-4	25 à 30	
TARTE AUX FRUITS	8	3-4	30 à 40	
TARTE ALSACIENNE	7 ou 8	3-4	35 à 40	
TARTE AUX AMANDES	6	3-4	40	Sur plaque
TUILES	8	3-4	5 à 6	
VEAU :				
Epaule, Noix, Quasi	6 ou 7	3-4	40 (1)	
Rognonnade	6	3-4	40 (1)	

(1) Cuisson pour 500 g.

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage, soit 10 minutes.

INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être, soit en une matière résistant à

la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

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 dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.* et complétés par les arrêtés

ministériels des 22/10/69 et 2/8/77.

En particulier, la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines, doit être d'au moins 150 cm². Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. Une section libre, au moins égale, doit

être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

* Centre Scientifique et Technique du Bâtiment : 4, avenue du Recteur Poincaré, Paris 16^e.

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon et de sa rondelle d'étanchéité (voir fig. 12).

Les extrémités de rampe de la cuisinière permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint ;
- le raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux, suivant NF D 36.121 ;
- le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36.103 ou D 36.107. Il convient de remplacer régulièrement ce tuyau avant la date limite d'utilisation.
- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four), le

raccordement par tube souple (obligatoire en butane-propane distribué par bouteille ou réservoir).

En cas de raccordement non rigide, visser, sur l'extrémité choisie, le coude livré dans la pochette et *orienter de telle façon que le tuyau flexible ou le tube souple ne puisse, en aucun cas, passer derrière l'appareil, ni toucher la paroi arrière de celui-ci, dont l'élévation de température maximale peut atteindre 75° C.*

En cas de raccordement par tube souple, visser l'about correspondant au gaz utilisé : gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité (fig. 13 et 14).

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 (fig. 15).

En France, utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF-GAZ et le remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

NOTA :

Le vissage des pièces doit être fait en prenant la précaution d'utiliser un couple de serrage normal ne dépassant pas 2,5 m.daN (m.kgf).

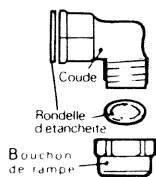


Fig. 12

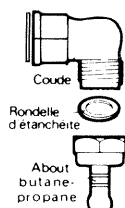


Fig. 13

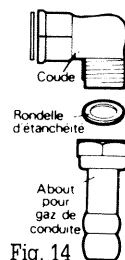


Fig. 14

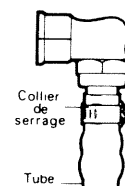


Fig. 15

INSTALLATION

ADAPTATION À TOUS LES GAZ

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

Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz naturel ou au butane-

propane. Le jeu d'injecteur pour air propane - air butané est fourni sur demande.

RELEVAGE DE LA PLAQUE D'ÂTRE

La distribution gaz est accessible en soulevant la plaque d'âtre maintenue en position horizontale par 1 vis située en haut de chaque joue de façade (fig. 16).

- Débrancher la cuisinière.
- Enlever les 2 vis.
- Rabattre le couvercle sur la plaque d'âtre, puis relever cet ensemble et le

maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

TABLE DE TRAVAIL

Les injecteurs du dessus sont accessibles après avoir soulevé la table. Le changement s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm (fig. 17).

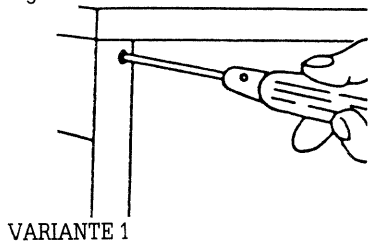
NOTA :

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

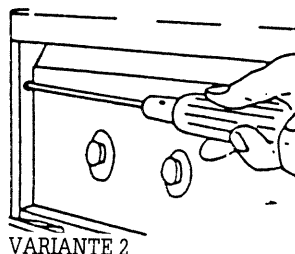
d'une buse réglable à cet effet (fig. 18).

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

Fig. 16



VARIANTE 1



VARIANTE 2

Fig. 17

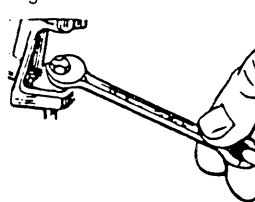
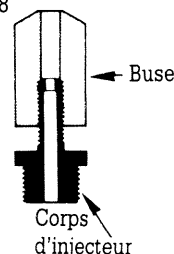



Fig. 18



RÉGLAGES ET CONTRÔLES

RÉGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS

La cuisinière étant réglée en usine pour le gaz précisé sur l'étiquette collée sur l'appareil, les réglages ci-après ne sont à effectuer qu'en cas de changement de gaz.

sens , puis l'enlever.

Agir sur la vis du robinet (fig. 19). Avec le gaz butane ou propane, la vis sera vissée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.

rel, les vis de débit réduit sont scellées en position par une touche de peinture.

NOTA :

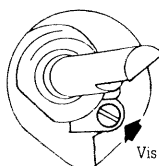
Ne jamais démonter le palier d'un robinet : en cas de grippage, déposer le robinet complet et le remplacer.

BRÛLEURS DE TABLE

Tourner la manette à fond dans le

Sur les appareils livrés réglés en gaz natu-

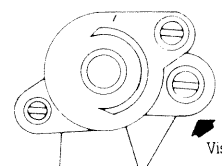
Fig. 19



VARIANTE 1



VARIANTE 2



VARIANTE 3

INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

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

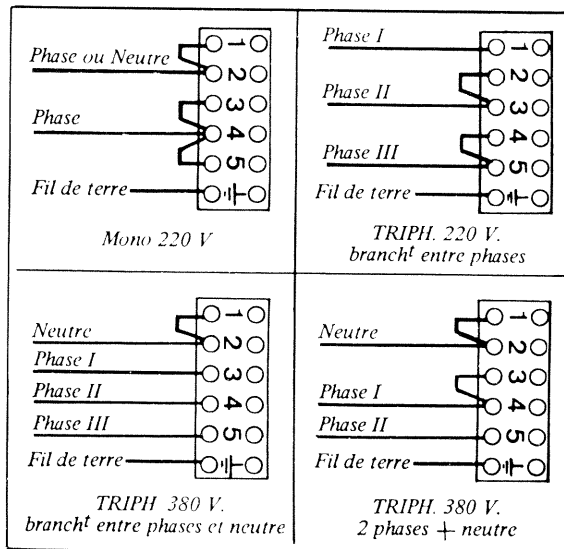
Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Pour raccorder la cuisinière au réseau :

- retirer le capot arrière
- raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant aux schémas ci-contre et au tableau ci-dessous.

Le fil de terre doit être relié à la borne repérée \perp .

- fixer le câble au moyen du serre-câble
- remonter le capot.



INTENSITÉ absorbée dans chaque fil (en Ampères)
et section nominale du câble souple d'alimentation

TYPE DE RÉSEAU	MONOPHASÉ	TRIPHASÉ	TRIPHASÉ 3 ph. Neutre	TRIPHASÉ 2 ph. Neutre
TENSION DU RÉSEAU	220 V	220 V	380 V	380 V
Cuisinière tout électrique	R 40 S (N) 40	R 22 S 22 T 23,6	R 12 S 13,6 T 13,6 N 13,6	R 12 S 27,2 N 27,2
Section	4 mm ² *	2,5 mm ² *	1,5 mm ² *	2,5 mm ² *

* en tenant compte du coefficient de simultanéité.

CUISINIÈRES MIXTES

Les cuisinières mixtes doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé.

- Les cuisinières à dessus gaz sont livrées avec cordon d'alimentation H05 RRF à 3 fils de 1,5 mm², muni d'une fiche de

prise de courant européenne 2 P + T normalisée CEE 7.

- Les cuisinières à dessus mixte sont livrées avec cordon d'alimentation H05 RRF à 3 fils de 2,5 mm² à raccorder à la

boîte de jonction ou à une fiche de prise de courant de 32 A du type correspondant au socle mural.

Dans tous les cas, notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

ENTRETIEN

ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir l'appareil et bien vérifier, en

outre, que toutes les manettes sont sur la position ARRÊT.

CARROSSERIE

Proscrire les poudres abrasives et les éponges métalliques. Utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse. Pour le dessus, si nécessaire après débordements, utiliser une crème à récurer du commerce,

non abrasive, pour émail. Faire briller avec un linge sec, ou mieux, avec une peau de chamois. Ne pas laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).

NOTA :

Lors du nettoyage de la table, veiller à ne pas faire tomber du produit d'entretien à l'emplacement des brûleurs, ce qui pourrait nuire à leur fonctionnement.

SURFACES MÉTALLIQUES POLIES

Utiliser les produits du commerce prévus

pour l'entretien des métaux polis.

HUBLOT

Après une cuisson ayant provoqué des

salissures, il est vivement conseillé de

nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

BRÛLEURS A GAZ

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utiliser de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs. **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. Lorsqu'un robinet devient dur, **NE PAS FORCER.** Demander l'intervention de l'installateur ou du service après-vente.

NOTA :

Il ne faut pas attendre qu'un orifice de sortie de gaz soit en partie obstrué avant de procéder au nettoyage des brûleurs, afin d'éviter le dégagement de gaz non brûlés.

PLAQUES CHAUFFANTES

Les plaques chauffantes étant protégées par un revêtement noir, il faut éviter

l'emploi de tout produit abrasif.

Après chaque usage, essuyer avec un chiffon gras.

MANETTES DE COMMANDE

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant à soi. En cas de résistance,

s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière.

Ne jamais essayer d'extraire les manettes à l'aide d'une pince ou d'un levier.

GRILLE-SUPPORT DE CASSEROLES

Utilisez une éponge imbibée d'eau

savonneuse exclusivement.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

Si votre cuisinière est raccordée par un

tube souple, remplacez-le régulièrement

avant sa date limite d'utilisation.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES

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 cha-

peau de brûleur et celle de la base des trous. Dans le cas contraire, rétablir la hauteur convenable en desserrant le support de bougie. Si les bougies sont encras-

sées, l'allumage est défectueux ; il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

ENTRETIEN

FOUR ORDINAIRE

Nettoyer les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage très fréquemment.

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

Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant fortement imbibé d'eau chaude très savonneuse ou, si besoin, d'une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail ou inox, couvrir les croûtes et taches produites. Laisser séjourner pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

IMPORTANT :

N'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papier, produits d'entretien, etc.) dans le coffre à casseroles de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

FOUR AUTODÉGRAISSANT

COMMENT FONCTIONNE VOTRE FOUR AUTODÉGRAISSANT

Votre four à nettoyage continu est constitué par des pièces recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur

apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la surface de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent

progressivement. Cet émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras.

QUALITÉS DU FOUR AUTODÉGRAISSANT

IL EST TOUJOURS PROPRE

et supprime économiquement la corvée des opérations de nettoyage.

IL N'EST PAS FRAGILE.

Il est recommandé toutefois de ne pas le choquer brutalement, ni de le gratter avec une brosse métallique ou des instruments agressifs.

IL NE CONSERVE PAS LES ODEURS.

Les projections sont oxydées au fur et à mesure de leur formation ; il est donc parfaitement possible de cuire une pâtisserie sans craindre d'y retrouver l'odeur du plat précédent.

IL NE DOIT PAS DÉGAGER DE FUMÉE.

La cause principale de la fumée est une température trop élevée. Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.

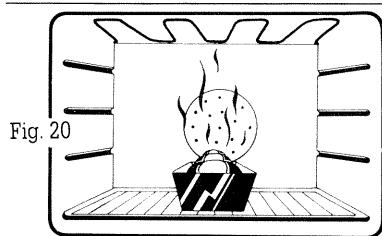
IL RESTE EFFICACE DANS LE TEMPS.

Il n'y a pas de corps chimique dont on pourrait craindre l'usure, l'action se conservera donc très longtemps, sous réserve d'une utilisation normale.

CONSEILS

Pour maintenir le four autodégraissant 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 (fig. 20).



NOTA :

1. Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détersif sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.
2. Pour les surfaces non recouvertes

d'émail anti-graisse (sole, lèchefrite, contreporte), utiliser les produits habituels du commerce. Lors d'un débordement important, l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant fortement imbibé d'eau chaude très savonneuse ou, si besoin, d'une crème à récurer du commerce, non abrasive pour émail ou inox, couvrir les croûtes et taches produites. Laisser séjourner pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

GRILLADES

Des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température

n'est pas suffisante (en cas de porte entrouverte) pour que leur élimination

s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolonger

ENTRETIEN

le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum et pour le four électrique commutateur sur GRIL FORT (*). S'il reste des traces,

elles s'atténuent lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 18 mbar	Gaz Naturel G 25 25 mbar	Air Propané Air Butané
BRÛLEUR RAPIDE					
Repère injecteur	83 B	83 B	121 A	121 A	236
Débit thermique/PCS (kW)	2,58	2,58	2,58	2,58	2,58
Débit horaire (g/h)	188	184			
15° C-760 mm Hg (l/h)			246	286	361
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE					
Repère injecteur	98	98	145 C	145 C	31
Débit thermique/PCS (kW)	3,71	3,71	3,71	3,71	3,71
Débit horaire (g/h)	270	265			
15° C-760 mm Hg (l/h)			354	411	519
DÉBIT MAXIMUM					
Mixte 4 feux :					
- (g/h)	665	652			
- (l/h)			872	1013	1279
Mixte 2 feux :					
- (g/h)	346	340			
- (l/h)			454	527	666

1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 18 mbar	Gaz Naturel G 25 25 mbar	Air Propané Air Butané
BRÛLEUR AUXILIAIRE					
Repère injecteur	53	53	80 A	80 A	142
Débit thermique/ PCS (kW)	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05
Débit horaire (g/h)	76	75			
15° C-760 mm Hg (l/h)			100	116	147
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE					
Repère injecteur	68	68	101	101	185
Débit thermique/ PCS (kW)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Débit horaire (g/h)	131	128			
15° C-760 mm Hg (l/h)			172	200	252

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

PUISSANCE ÉLECTRIQUE DES CUISINIÈRES

Dessus gaz : 2.840 W

Dessus mixte : 6.340 W

Tout électrique : 8.840 W

ALLURES DE CHAUFFE DU FOUR

FOUR Repères 1 à 10	GRIL MOYEN	GRIL FORT
2.700 W + 40 W (*)	1.800 + 40 W (*)	2.800 W + 40 W (*)

(*) Lampe de four

CONSOMMATION DU FOUR (suivant norme française)

Volume utilisable : 61 litres

Montée à 200° C 0,5 kWh

Maintien 1 h à 200° C 1,2 kWh

1,7 kWh

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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.

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.