

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET MIXTES

645 DD B1

645 MD B1

four pyrolytique

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.*

PIÈCES D'ORIGINE

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

Pièces détachées certifiées d'origine

soient utilisées

Comme celles qui se trouvent dans votre
appareil, elles sont fabriquées avec le même
soin par les mêmes hommes qui leur font
subir les mêmes contrôles.

SOMMAIRE

Fiche technique	1
Utilisation des foyers de cuisson	2-3
Utilisation du four	4
Temps de cuisson du four	5
Programmeur	6-7
Entretien	8-9
Installation	10-11
Réglage des brûleurs	12
Caractéristiques des brûleurs ..	13

Ces appareils sont conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Toute reproduction, même partielle, de ce document est interdite et expose leurs auteurs à toute poursuite judiciaire.

FICHE TECHNIQUE

Présentation

- Habillage et table de travail en émail vitrifié.
- Porte à hublot double vitre trempée.
- Bandeau en verre trempé.
- Carcasse entièrement émaillée (intérieur, extérieur).
- Poids de la cuisinière emballée : 70 kg ; nue : 60 kg.

Dimensions (en mm)

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

Four

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

Commandes

- Sur ce bandeau, sont disposés en outre :
- un programmateur permettant de fixer à l'avance les heures de début et de fin de cuisson.

Table de travail

Quatre foyers de cuisson :

Dessus gaz

- Brûleur ultra-rapide (avant-droit) : 3,71 kW
- Brûleur semi-rapide (avant-gauche) : 1,8 kW
- Brûleur rapide (arrière-gauche) : 2,58 kW
- Brûleur semi-rapide (arrière-droit) : 1,33 kW

Dessus mixte

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

Tension d'alimentation

220 volts monophasé ; pour la cuisinière à table mixte, 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

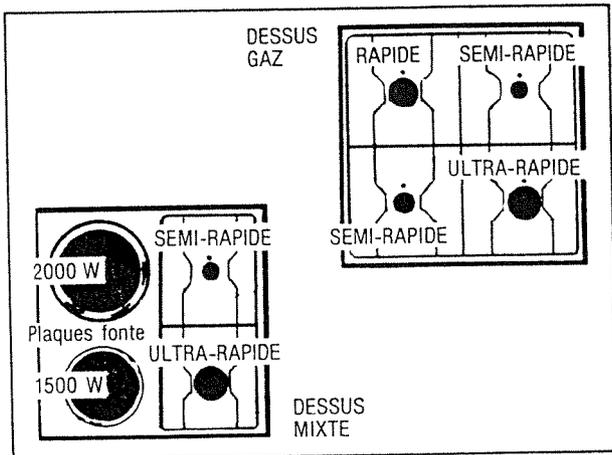
- Puissance totale de la cuisinière à dessus mixte : 6.100 W
- Puissance totale de la cuisinière à dessus gaz : 2.600 W

Contrôle

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



TABLES DE CUISSON



LES BRULEURS A GAZ

La disposition des brûleurs est indiquée ci-dessus.

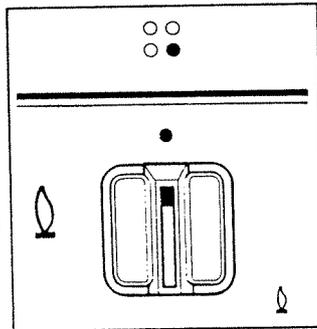
ALLUMAGE

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

Pour l'allumage, pousser et tourner à gauche.

Signification des symboles :

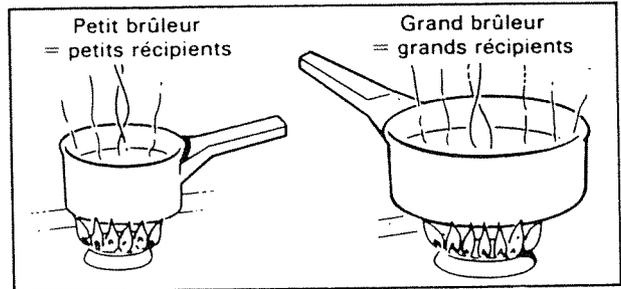
- fermé
- ouvert au maximum
- ralenti



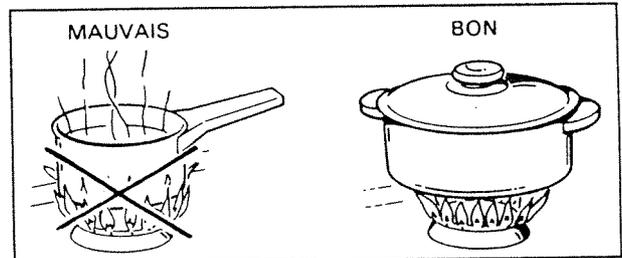
Entre la position « petite flamme » et la position « grande flamme », on réalise une variation progressive des allures intermédiaires. Votre cuisinière est à allumage électrique : pour allumer un brûleur, appuyer sur le bouton de commande repère , après avoir ouvert le robinet au maximum en tournant 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 D'UTILISATION

- Choix des récipients.



- Hauteur des flammes.



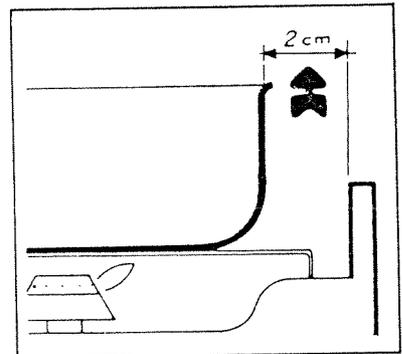
REMARQUES

Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton de commande de l'allumeur électrique lorsque tous les brûleurs ne sont pas en place.

Lors de la remise en place de la plaque d'âtre, après démontage de celle-ci ou après son nettoyage, ne pas omettre les rondelles situées autour des bougies.

En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer avec une allumette.

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



FOYERS DE CUISSON

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, chauffer les plaques 3 minutes à vide, à l'allure maximale, pour durcir le revêtement qui le protège de l'oxydation.

UTILISATION

Deux plaques équipent la cuisinière à dessus mixte.

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

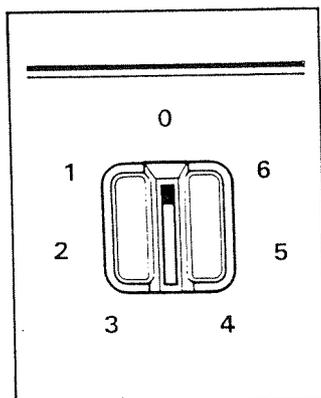
— Le chiffre 0 correspond à la position ARRÊT.

— 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 de mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

Le fonctionnement de la plaque avant gauche peut être commandé par le programmeur. Si l'on ne désire pas l'utiliser, mettre le sélecteur en position de fonctionnement manuel, repère M.



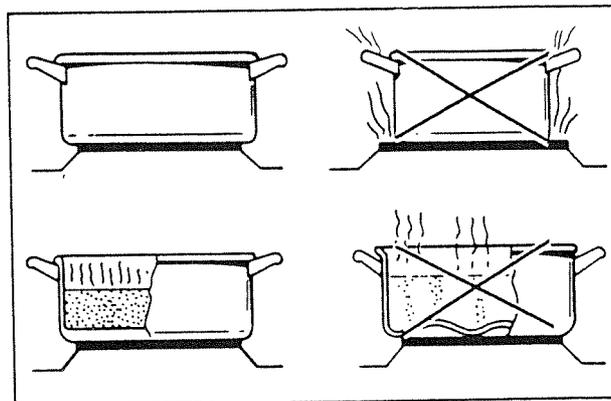
Important

Eviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur les plaques.

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 la position maximale (voir tableau) 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 celles-ci.
- Adapter la taille du récipient au besoin réel, diamètre du fond du récipient égal ou supérieur à celui du foyer utilisé.

• CHOIX DES RÉCIPIENTS



- 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.

Cuisson

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

Plaques de cuisson						
0	1	2	3	4	5	6
A	Tenue au chaud	Doux	Lent	Moyen	Fort	Vif
R	Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel	Pâtes	Escalope	Entrecôtes	
R		Ragoût	P. de terre à l'eau	Foie	Omelettes	
E		Légumes secs	Potages	Croquettes	Steaks	
T		Sirup de sucre		Légumes frais	Frites	



UTILISATION DU FOUR

● MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, laissez-le chauffer à vide pendant une demi-heure environ sur la position maximale.
La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

● LE FOUR

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 O (ARRÊT) et tournant la manette dans le sens horaire, on assure successivement les opérations suivantes :

— A partir du repère  : allumage de la lampe du four ;

— repères 1 à 10 : chauffage du four avec régulation de la température par thermostat.

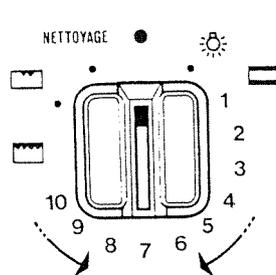
La position 1 correspond à la température la plus basse et la position 10 à la température la plus élevée.

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

— Repère  : chauffage du GRIL FORT.

— Repère  : chauffage du GRIL MOYEN.

— Puis nettoyage.



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

Cuissons porte fermée

La plupart des préparations doivent être enfournées à four chaud. Il est donc nécessaire de préchauffer le four avant l'introduction du plat.

Pour cela, placer la manette de commande du four sur le repère choisi. Dès cet instant, les éléments chauffants du four sont sous tension et le voyant de contrôle du thermostat s'allume.

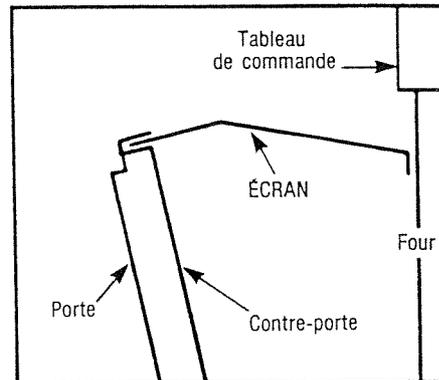
Lorsque ce voyant s'éteint, le four a atteint la température correspondant au repère affiché et vous pouvez enfourner votre préparation.

C'est à partir de ce moment que vous devez compter le temps de cuisson qui vous est indiqué par votre recette ou votre expérience.

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

Grillades porte ouverte

Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte entrouverte, en engageant dans le haut de la porte, l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.



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

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

Tournebroche (en option)

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

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

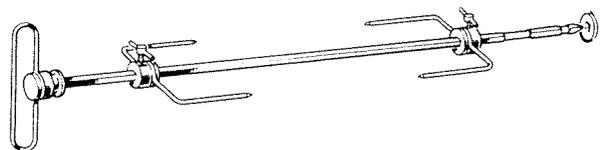
● Enfourner l'ensemble support et broche sur le gradin central.

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

● Disposer le plateau lèchefrite sous la broche pour recueillir le jus.

● 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.



TEMPS DE CUISSON DU FOUR

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

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min	Observations
Œufs au lait	6 ou 7	3	30 à 40	Au bain-marie
Oie rôtie	7	1 ou 2	30 (2)	
Pain	7	2	30 à 40 (3)	Sur plaque
Pain de mie	7 ou 8	1 ou 2	30	Moule sur plaque
Pâte brisée (sans garniture)	8	1 ou 2	20	Sur plaque
Pâte feuilletée	8 ou 9	2	10 à 15	
Pigeon rôti	6 ou 7	3	30 à 40	
Pintade	7	3	25 (2)	
Pithiviers aux amandes	7 ou 8	1 ou 2	20 à 30	
Pizza	7 ou 8	3	20 à 30	Sur plaque
Pommes de terre franc-comtoise	7	3	45 à 50	
Porc				
- Epaule, échine	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
- Filet	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
Poulet rôti	7	2 ou 3	20 à 25 (2)	
Quatre-quarts	6	2 ou 3	40 à 50	Moule sur plaque
Sablés	5	3	25 à 30	Sur plaque
Soufflé au fromage	6 ou 7	1 ou 2	25 à 30	
Tarte aux fruits crus	8	1 ou 2	25 à 30	
Tarte alsacienne	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
Tuiles	7 ou 8	3	5 à 6	
Veau				
- Epaule, noix, quasi	7	2 ou 3 (3)	40 (2)	
- Rognonnade	6 ou 7	2 ou 3 (3)	40 (2)	

(1) Porte entrouverte.

(3) Selon épaisseur.

(2) Cuisson pour 500 g.

(4) Gril MOYEN

ou gril FORT

Selon surface.

REMARQUES

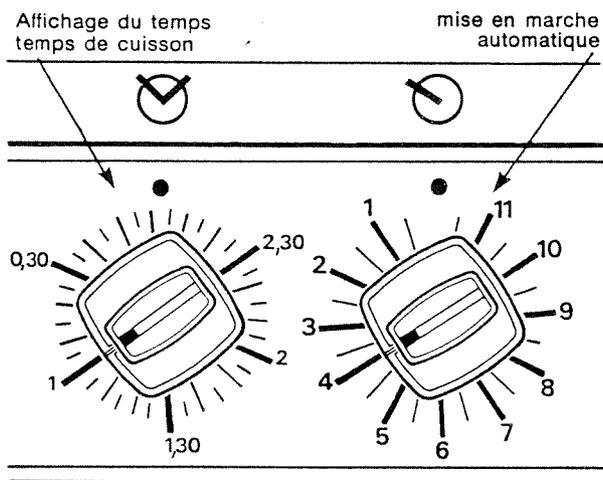
Malgré tout le soin apporté dans la fabrication des appareils, les repères indiqués pour le thermostat ne peuvent être qu'approximatifs. Ils peuvent être rectifiés en plus ou en moins suivant la nature réelle des plats préparés.

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

PROGRAMMATION

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmeur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts sont commandés automatiquement par deux minuteries dont le réglage et l'armement s'effectuent séparément à l'aide de manettes distinctes que l'on peut tourner devant un cadran.



● Le cadran de droite (☉) correspond à la mise en marche automatique, il permet de programmer une cuisson jusqu'à 12 heures à l'avance.

● Le cadran de gauche (☽) permet d'afficher un temps de cuisson réglable entre 0 et 2 h. 50.

● Un bouton de sélection permet en outre d'utiliser le programmeur pour le four (ou de la plaque avant gauche, pour la cuisinière mixte).

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON « AUTOMATIQUE »

On entend par cuisson automatique, une cuisson dont le début et la durée ont été préalablement programmés et affichés et pour laquelle le démarrage et l'arrêt sont assurés en temps voulu par le programmeur.

Pour programmer une cuisson automatique :

— Afficher sur le cadran de droite (☉) le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débiter.

Exemple. — Si l'on effectue une programmation à 9 heures du matin pour une cuisson qui doit débiter à midi, il suffit de positionner l'index de la manette sur le chiffre 3 (12 — 9 = 3).

— Afficher sur le cadran de gauche (☽) le temps nécessaire à la cuisson.

— Placer le bouton de sélection sur la position désignant la source de cuisson choisie :

- plaque avant gauche ☉☉ (pour un modèle de cuisinière)
- four ☐

— Placer en dernier lieu 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 automatique est donné page suivante.

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 :

— Placer la manette du cadran de droite en position verticale (index de la manette en regard du symbole ☉).

— Afficher le temps de cuisson sur le cadran de gauche (☽).

— Placer le bouton de sélection sur la position désignant la source de cuisson choisie.

— Placer la manette correspondant à la source de cuisson choisie, sur l'allure de cuisson désirée.

CUISSON NON PROGRAMMÉE (fonctionnement manuel)

On entend par cuisson non programmée, une cuisson qui ne passe pas par l'intermédiaire du programmeur et pour laquelle il faut agir manuellement sur la manette de commande du four, ou de la plaque avant gauche, pour en assurer le démarrage et l'arrêt.

— Pour une cuisson sans programmeur, amener la manette du sélecteur sur la position M.

NOTA. — Lorsque le bouton de sélection est placé sur la position ☉☉ (plaque avant gauche), le four fonctionne en « manuel » ; inversement, lorsque le bouton de sélection est placé sur la position ☐ (four), c'est la plaque avant gauche qui peut fonctionner en « manuel ».

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

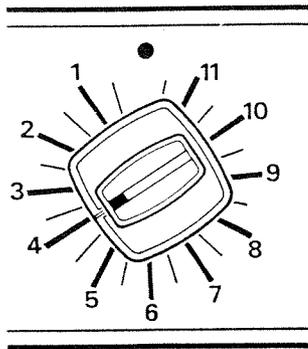
- Programmation effectuée à 9 heures du matin.
- Début de cuisson prévue pour 19 h. 30.
- Durée de cuisson envisagée : 1 h. 30.
- Allure de chauffe choisie : position 5 (environ 175 °C).

PREMIÈRE OPÉRATION



- Afficher sur le cadran de droite (⌚) le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débiter.

NOTA - Dans cet exemple, la programmation est effectuée à 9 heures du matin et le début de cuisson est prévu pour 19 h 30. Le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débiter est donc de : 19 h 30 - 9 heures = 10 h 30. C'est donc en face de « 10 h 30 » qu'il faut amener l'index de la manette.

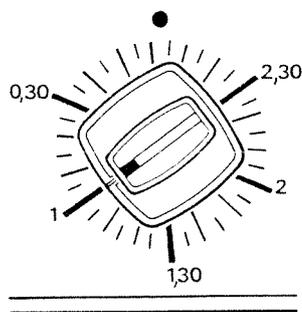


DEUXIÈME OPÉRATION



- Afficher sur la cadran de gauche (⌚) le temps nécessaire à la cuisson.

NOTA - Dans cet exemple, la durée de cuisson envisagée est de 1 h 30. C'est donc en face de « 1 h 30 » qu'il faut amener l'index de la manette.

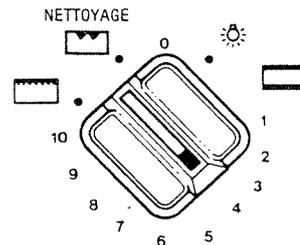


TROISIÈME OPÉRATION

(uniquement dans le cas de cuisinières équipées de plaques électriques).

- Placer le bouton de sélection sur la position désignant la ou les sources de cuisson choisies :
- plaque avant gauche ☉☉
- four ☐

NOTA. — Dans cet exemple, la source de cuisson choisie étant le four, c'est donc en face de la position ☐ qu'il faut amener l'index du bouton de sélection.



QUATRIÈME OPÉRATION

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

NOTA. — Dans cet exemple, la source de cuisson choisie étant le four et l'allure de chauffe désirée étant la position 4 : c'est donc l'index de la manette de commande du four qu'il faut amener en regard du repère 4.

Remarques

- 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 minutes à la rigueur pour les viandes rouges, 10 à 20 minutes pour les viandes blanches, 5 à 10 minutes pour les pâtisseries.



ENTRETIEN

ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

ÉMAIL

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 MÉTALLIQUES 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

Les essuyer soigneusement avant la mise en service. Vérifier que les chapeaux sont bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci sont enfoncés à fond sur l'extrémité des buses ; par la suite :
Les nettoyer avec de l'eau savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

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

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

ROBINETS BRULEURS TABLE

Il ne faut jamais intervenir sur ces robinets. En cas de grippage ou de fonctionnement anormal, prévenir d'urgence votre installateur.

NETTOYAGE DU FOUR

La pyrolyse

INTRODUCTION

Le four de votre cuisinière est équipé d'un système assurant son nettoyage automatique par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordement. Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un catalyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse (environ 500 °C), la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

L'opération de nettoyage ne peut s'effectuer qu'après blocage de la porte du four au moyen de ce verrou ; dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

Trois voyants permettent de contrôler le verrouillage de la porte et l'évolution de la température du four pendant l'opération de nettoyage.

- Le voyant du verrou situé en haut et à droite du programmeur.
- Le voyant du nettoyage situé en bas et à droite du programmeur.
- Le voyant du four situé au-dessus de la manette de commande de ce dernier.

Le tableau ci-dessous indique la signification de l'allumage ou de l'extinction de ces voyants lorsque le commutateur de four est en position NETTOYAGE.

VOYANT	allumé	éteint
« verrou »	possibilité de verrouiller et de déverrouiller la porte du four	impossible d'ouvrir la porte du four (température dépassant la température maximale de cuisson éléments avant hors circuit)
« nettoyage »	four prêt pour le nettoyage	porte de four non verrouillée
« four »	four en période de chauffe	température maximale de pyrolyse atteinte

NOTA. — Au cours de l'opération de nettoyage, lorsque le voyant du verrou s'éteint, l'élément avant est mis hors circuit. Cette élimination a pour but d'éviter un échauffement excessif de la cuisinière.

Il est donc recommandé, avant de programmer le nettoyage du four, de placer la manette de commande d'élément avant sur la position « 0 » (arrêt).

RECOMMANDATIONS

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

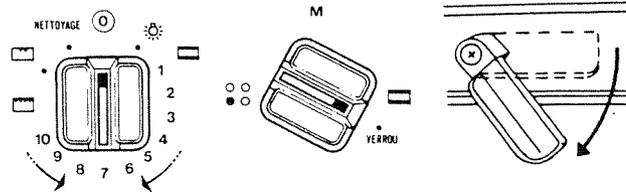
- Fermer le robinet de gaz mural s'il y a lieu.
- Retirer tous les accessoires du four Y COMPRIS LA CASSOLERIE.
- Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire et dont la destruction demanderait un temps trop long.
- Vérifier que l'obturateur de l'orifice de passage de la broche n'est pas bloqué en position d'ouverture.
- Relever le couvercle de la cuisinière.

Première opération

Mettre le commutateur du four sur la position nettoyage. Le voyant 1 s'allume, ce qui signifie que l'on peut verrouiller (ou déverrouiller) la porte du four.

Deuxième opération

Verrouiller la porte en maintenant de la main gauche la manette du sélecteur en position  (verrou) et en tournant de la main droite le loquet de porte vers le bas jusqu'à la butée. Relâcher d'abord le sélecteur qui revient en position  puis le loquet qui doit rester en position



de verrouillage. Le voyant 2 s'allume, ce qui indique que toutes les opérations préliminaires de mise en route sont effectuées. Il reste alors à effectuer la programmation.

Troisième opération

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

DÉROULEMENT DES OPÉRATIONS

- A l'heure choisie pour le début du nettoyage, le voyant du « FOUR » s'allume, ce qui signifie que l'opération de nettoyage est amorcée.
- Lorsque la température maximale de cuisson est atteinte, le voyant du verrou s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus déverrouiller la porte et que les éléments avant sont hors circuit.
- Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le voyant du four s'éteint ; cette température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage, le voyant du four signalant les périodes de chauffe.
- Lorsque la manette du temps de cuisson est revenu sur « 0 », le refroidissement commence.

Au cours de la période de refroidissement, dès que la température du four descend en dessous de la température maximale de cuisson, le voyant du verrou se rallume. Dès ce moment, il est possible de déverrouiller la porte et d'utiliser à nouveau les éléments avant (il est cependant préférable d'attendre encore une heure avant d'ouvrir la porte du four).

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

Remarque

Le déverrouillage de la porte de four ne peut s'effectuer que si la manette de commande du four est sur la position « NETTOYAGE ».

L'opération de nettoyage étant terminée :

- ramener la manette du sélecteur sur « M » (manuel) ;
- ramener la manette de commande du four sur la position « 0 » (arrêt).

En ouvrant la porte, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

INSTALLATION

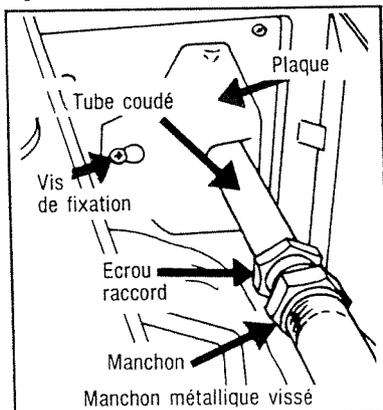
RACCORDEMENT GAZ

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 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.).

RACCORDEMENT GAZ

La rampe de la cuisinière est munie à ses extrémités :
 - du côté droit (vu de l'avant), d'un tube d'acier coudé raccordé par l'intermédiaire d'un manchon métallique vissé ;
 - du côté gauche, d'un coude métallique et d'un prolongateur attaché à celui-ci.



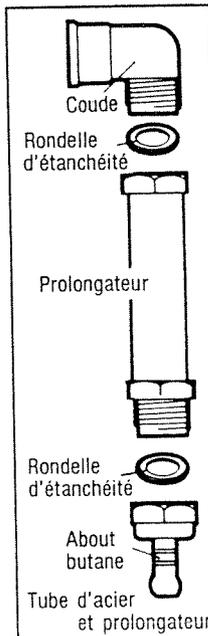
Ces pièces permettent :

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

En France, si l'appareil est incorporé entre des meubles de cuisine, son raccordement doit être réalisé conformément aux conditions stipulées dans le D.T.U. 61-1.

IMPORTANT

L'étanchéité du manchon et du coude sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces pièces risque de

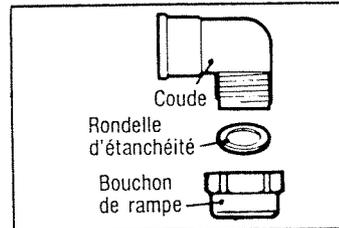


provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles pouvant en résulter.

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

Pour cela, relever la 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 raccordant le tube coudé (clé plate de 24) en veillant à ne pas entraîner le manchon. Retirer le tube et son joint.

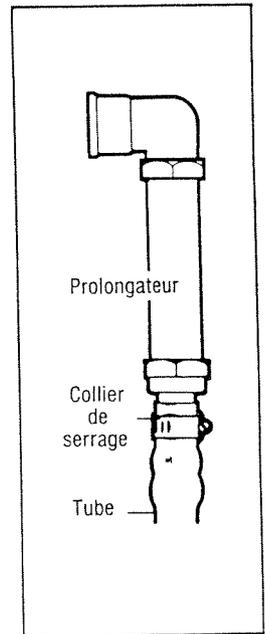
Avant de mettre la cuisinière à son emplacement, raccorder le câble d'alimentation de la plaque à bornes. Réaliser le raccordement gaz et verrouiller la plaque de travail avant de mettre la cuisinière sous tension.



• 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. Pour le raccordement du côté gauche (vu de l'avant), il est indispensable d'intercaler le prolongateur comme indiqué sur la figure. 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 de 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 avant la date limite d'utilisation.

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

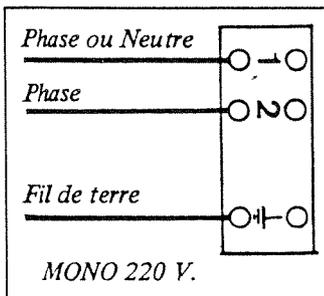


RACCORDEMENT

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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.



NOTA - En France, utiliser un câble et une prise de courant admis à la marque NF.

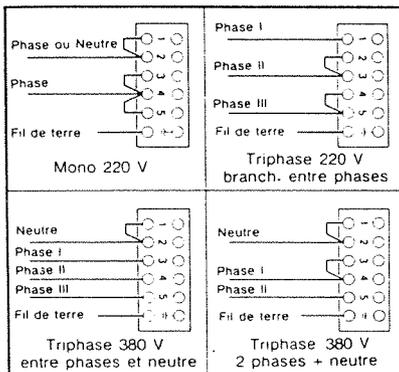
Raccordement

Pour raccorder la cuisinière au réseau :

- Retirer le capot arrière.
- Raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant au tableau et 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 \perp . Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

CUISINIÈRE (2 plaques + 2 brûleurs)



CUISINIÈRE (4 brûleurs)

Type du réseau	monophasé	Triphasé	Triphasé 3 ph. neutre	Triphasé 2 ph. neutre
Tension du réseau	220 V	220 V	220 V	220 V
Tension de la cuisinière	220 V	220 V	220 V	220 V
Four électrique 2 plaques à 7 positions nombre et section des câbles*	3 x 2,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	4 x 1 mm ²	4 x 1,5 mm ²
Four électrique dessus gaz nombre et section des câbles*	3 x 1,5 mm ²			

* N signifie neutre en tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75.

Four repères 1 à 10	GRIL MOYEN	GRIL FORT	NET- TOYAGE
2 000 W + 190 W (1)	1 800 W + 190 W (1)	2 400 W + 190 W (1)	2 000 W + 190 W (*)

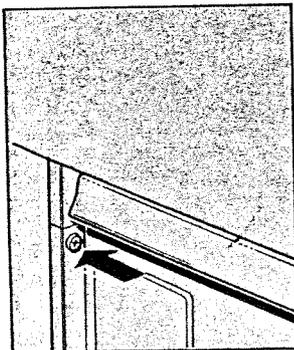
(1) Lampe de four + résistance du catalyseur.

(*) En position nettoyage, la lampe du four et la résistance du catalyseur ne sont plus en circuit, lorsque la température maximale de cuisson est atteinte.



REGLAGE DES BRULEURS

DEVERROUILLAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL



La distribution gaz est accessible en soulevant la table de travail maintenue en position horizontale par une vis située aux extrémités du cadre de bandeau.

- Débrancher la prise de courant.
- Dévisser la vis de quelques tours.
- 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.

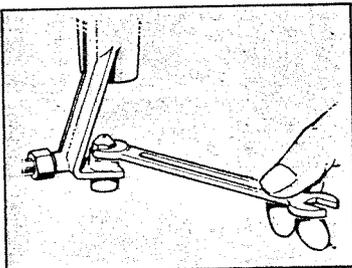
CHANGEMENT DES INJECTEURS

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.

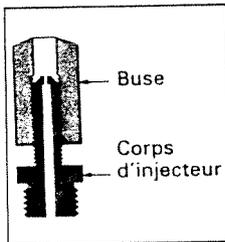
Le jeu d'injecteurs gaz de ville est livré sur demande.



NOTA - Les appareils livrés :

- en Butane, possèdent un équipement d'injecteurs Gaz Naturel ;
- en Gaz Naturel, possèdent un équipement d'injecteurs Butane ;
- des injecteurs en gaz de ville sont fournis sur demande.

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.

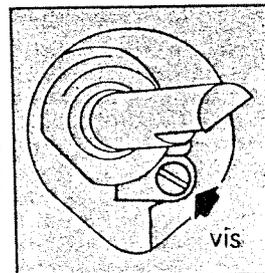
Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévisser ensuite la

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.

REGLAGE DU RALENTI

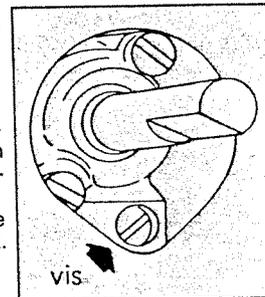
La cuisinière étant réglée en usine pour le gaz précisé sur l'étiquette collée sur l'appareil, les réglages indiqués ci-après ne sont à effectuer qu'en cas de changement de gaz, lorsque la conversion est autorisée.



Pour chaque brûleur :

- Tourner la manette à fond vers la gauche et la retirer.
- Retirer le manchon de mousse assurant l'étanchéité.
- 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.

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 sont scellées en position par une touche de peinture.

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.

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 25 25 mbar	Gaz de Groningue 20 mbar	Gaz de Ville ou Cokerie	Air Propané 27,2 MJ/m ³
BRULEUR SEMI-RAPIDE AR							
Repère injecteur	60 B	60 B	91	91	91	170	170
Débit calorifique (PCS) (kW)	1,33	1,33	1,33	1,33	1,19	1,33	1,33
Débit de gaz horaire (g/h)	97	95					
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			127	147	128	303	186
BRULEUR SEMI-RAPIDE AV							
Repère injecteur	68	68	101	101	101	180	180
Débit calorifique (PCS) (kW)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,61	1,8	1,8
Débit de gaz horaire (g/h)	131	128					
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			172	200	173	410	252
BRULEUR RAPIDE							
Repère injecteur	83	83	121	121	121	229	229
Débit calorifique (PCS) (kW)	2,58	2,58	2,58	2,58	2,31	2,58	2,58
Débit de gaz horaire (g/h)	188	184					
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			246	286	249	587	361
BRULEUR ULTRA-RAPIDE							
Repère injecteur	98	98	145 c	145 c	145 c	284	284
Débit calorifique (PCS) (kW)	3,71	3,71	3,71	3,71	3,32	3,71	3,71
Débit de gaz horaire (g/h)	270	265					
15 °C - 760 mm Hg (l/h)			354	411	358	845	519
DÉBIT MAXIMUM							
Cuisin. mixte 4 feux (g/h)	686	672					
(l/h)			899	1044	908	2145	1318
Cuisin. mixte 2 feux (g/h)	367	360					
(l/h)			481	558	436	1148	705

87X0176

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.

9958.091	04.81
----------	-------