



VEDETTE

**CUISINIÈRES
A FOUR PYROLYTIQUE**

60 M 78 BD/1

60 D 79/1

60 D 79 BD/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
● Casseroles	p. 5
● Tournebroche	p. 5
● Tableau de cuisson	p. 6
● Cuissons	p. 6

INSTALLATION

● Aération de la pièce	p. 7
● Raccordement gaz	p. 7
● Adaptation à tous les gaz	p. 8
● Réglages et contrôles	p. 8
● Raccordement électrique	p. 9

ENTRETIEN

● Entretien général	p. 10
● Nettoyage du four par pyrolyse	p. 11
● 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 casserole. 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	Nettoyage	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.

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.

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 (fig. 4), afin d'éviter un échauffement anormal de ce dernier, ce qui pourrait endommager le meuble voisin.

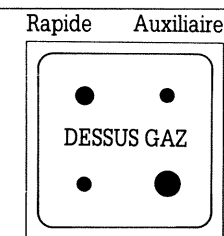


Fig. 1

Semi-rapide Ultra-rapide

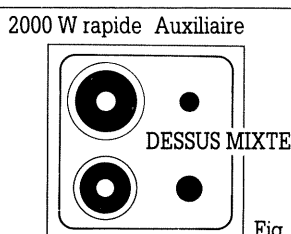


Fig. 2

1500 W rapide Ultra-rapide

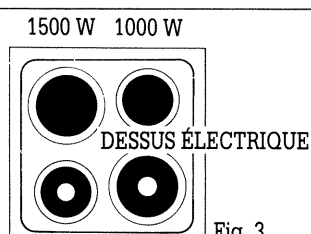


Fig. 3

Rapide 1500 W ' 2000 W Rapide

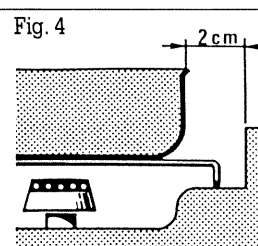


Fig. 4

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. 5).

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.

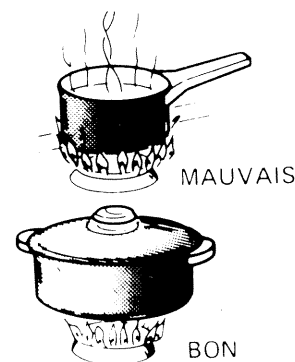
Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

- 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. 5



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.

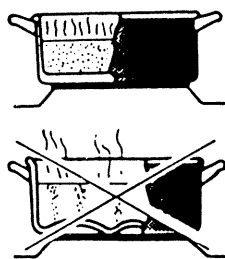
Sur certains modèles, les manettes de commande des plaques sont solidaires d'un tambour ou d'un disque situé derrière le tableau et dont les graduations correspondant aux allures apparaissent dans la fenêtre située au-dessus de chacune d'elles.

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

CONSEILS POUR CUISINER ÉCONOMIQUEMENT

Utiliser des récipients à fond plan et dressé qui adhèrent parfaitement à la surface du foyer (fig. 6) :

Fig. 6



REMARQUES :

1. Sur les modèles à minuterie, une lampe témoin s'allume dès qu'au moins une plaque est sous tension.
Sur les modèles à programmeur, il y a une lampe témoin par plaque.
2. La position 0 correspond à l'arrêt de la plaque.

PLAQUES FONTE À 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 :

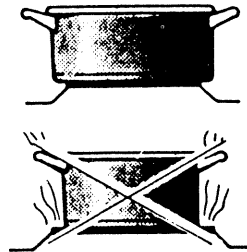
- les repères 1 et 2 correspondent aux mises en attente ou au réchauffage des plats cuisinés.
- les repères 3 et 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson.
- les repères 4 et 5 correspondent aux cuissons avec dorage.

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	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Sirop de sucre	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages	Côtes d'agneau Entrecôtes Omelette Steaks

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

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

Fig. 7



- 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 :

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

Adapter la taille du récipient au besoin réel : diamètre du fond du récipient égal ou supérieur à celui du foyer utilisé (fig. 7).

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, laissez chauffer à vide, porte ouverte, pendant une demi-heure environ

(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 page 6.

- * Chauffage du GRIL FORT pour les grillades de grande surface.
- * Chauffage du GRIL MOYEN pour les grillades de petite surface, les gratinages, les dorages.
- * NETTOYAGE automatique du four (voir page 11).

Sur les modèles à programmeur, le fonctionnement du four peut être commandé par celui-ci (voir page 4).

Si l'on ne désire pas l'utiliser, le mettre en position de fonctionnement manuel en faisant apparaître le repère  dans le cadran "durée de cuisson" du programmeur (voir page 5).

Sur les modèles à minuterie, celle-ci est réservée à l'opération de nettoyage par pyrolyse.

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.

Les modèles à programmeur 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 la lampe 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 de la lampe témoin sont normaux et témoignent du fonctionnement correct du thermostat.

GRILLOIR

Placer la manette de commande sur l'une des deux positions GRIL FORT (*) ou GRIL MOYEN (*), ou faire apparaître un des deux repères correspondants (*) 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. 8).

REMARQUE :

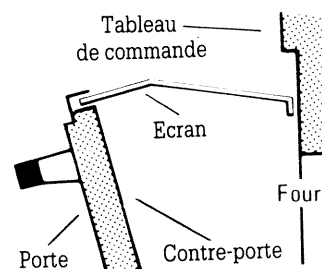
S'il s'agit d'une viande rouge, laisser la grille dans le four pendant le préchauffage ; elle accumule la chaleur et la grille, légèrement enduite d'huile, n'adhère pas au métal.

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.

Fig. 8



LE PROGRAMMATEUR

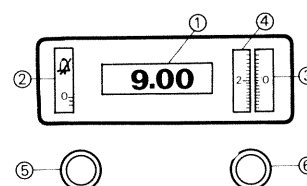
Si votre cuisinière est équipée d'un programmeur, celui-ci comprend (fig. 9) :

- 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 durée de cuisson et de mise en fonctionnement manuel (6)

Fig. 9



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 déclic.

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, sans appuyer, le bouton (6) dans le sens ↻ jusqu'à 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.



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 5). La cuisson débute immédiatement et dure pendant tout le temps affiché. La figure 9 correspond à une programmation immédiate pour une cuisson de 2 heures devant se terminer à 11 h 00.

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.

REMARQUES CONCERNANT LES CUISSONS DIFFÉRÉES

1. En fonctionnement automatique, le préchauffage ne peut avoir lieu, les temps de cuisson (page 6) restant cependant valables.
2. En fin de cuisson, éviter les attentes dans le four, sinon réduire le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

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 a un double usage :

- vous poserez dessus tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.
- lorsque vous utiliserez le grilloir, cette grille, placée sur le gradin supérieur et préalablement chauffée, supportera les aliments à griller (voir fig. 10).

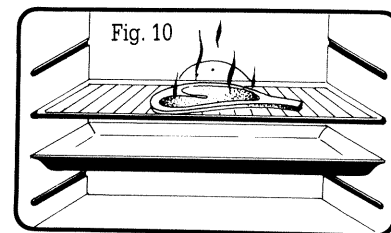
LA LÈCHEFRITE, recueille le jus et les graisses des aliments lorsqu'ils cuisent à la broche ou sur la grille. Elle peut être utilisée également, à demi remplie d'eau, pour des cuissons au bain-marie.

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, 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 à casseroleries situé sous le four.



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.

Pour l'utiliser :

- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrer et serrer en vissant les deux fourchettes ;
- placer la broche sur son support ;
- enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli ;
- enfourner l'ensemble sur le premier gradin 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 repère GRIL MOYEN (*) dans la fenêtre ;

- laisser la porte du four ouverte au maximum ou utiliser l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes (voir fig. 8, page 4).

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

UTILISATION

TABLEAU DE CUISSON

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes*	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON)	6 à 8	2	20 à 25 (2)	Légèrem. ^t saignant ou cuit à point
BABA	6 ou 7	2	30 à 40	Moule sur plaque
BISCUIT MANQUÉ	5	2	30 à 40	Moule sur plaque
BISCUIT DE SAVOIE	5	2	30 à 40	Moule sur plaque
BRIOCHE	5 ou 6	2	20 à 35	Moule sur plaque
BŒUF :				
Côte rôtie	7 ou 8	2 ou 3 (3)	15 (2)	(4)
Entrecôte		4	6-8-10 (3)	
Filet/Rumsteck	7 ou 8	2 ou 3	10 à 15 (2)	
CAKE	5	1 ou 2	60 (3)	
CANARD	6 ou 7	2 ou 3	20 (2)	
CHAUSSONS				
AUX POMMES	8	1 ou 2	10 à 15	Sur plaque
CHOUX (pâte à)	6	2 ou 3	35 à 45 (3)	Sur plaque
CLAFOUTIS	6	2 ou 3	35 à 40	
COLINOTS AU FOUR	7	3	25 à 30	
CROQUE-MONSIEUR	7	3 ou 4	10 à 15	Sur plaque
DAURADE	7	3	30	
DINDE	7	1 ou 2	25 (2)	
FAISAN	6	3	45 à 60	
FRIANDS	8	2 ou 3	15 à 20	Sur plaque
GOUGÈRE	6	2 ou 3	40 à 45	Sur plaque
GRATIN DAUPHINOIS	5 ou 6	3	50 à 60	
KUGELHOF	6 à 8	1 ou 2	40 à 45	
LAPIN MARINÉ				
AU FOUR	7	3	20 (2)	
LIÈVRE RÔTI	7	2 ou 3	15 (2)	
MACARONS	4	2 ou 3	20 à 25	Sur plaque
MADELEINES	5	2 ou 3	20	
MAQUEREAUX GRILLES		4	25	(4)

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes*	Observations
MERINGUES	1 à 2	2	60	Sur plaque
MOUTON :				
Côtel. grillées		4	6 à 8 (3)	(4)
Epaule, selle	7	2 ou 3	10 à 15 (2)	
Gigot	7 puis 6	2	15 (2)	
ŒUFS AU LAIT	6	3	30 à 40	Au bain-marie
OIE RÔTIE	6	1 ou 2	30 (2)	
PAIN	7	2	30 à 40 (3)	Sur plaque
PAIN DE MIE	7 ou 8	1 ou 2	30	Moule sur plaque
PÂTE BRISÉE (sans garniture)	8	1 ou 2	20	Sur plaque
PÂTE FEUILLETÉE	8	2	10 à 15	Sur plaque
PIGEON RÔTI	6	3	30 à 40	
PINTADE	7	3	25 (2)	
PITHIVIERS AUX AMANDES	7 ou 8	1 ou 2	20 à 30	Sur plaque
PIZZA	7 ou 8	3	20 à 30	
POMMES DE TERRE FRANC-COMTOISE	7	3	45 à 50	
PORC :				
Epaule, Echine	6	2 ou 3	40 (2)	
Filet	6	2 ou 3	40 (2)	
POULET RÔTI	6	2 ou 3	20 à 25 (2)	
QUATRE-QUARTS	5 ou 6	2 ou 3	40 à 50	Moule sur plaque
SABLÉS	5	3	25 à 30	Sur plaque
SOUFFLÉ AU FROMAGE	6	1 ou 2	25 à 30	
TARTE AUX FRUITS	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
TARTE ALSACIENNE	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
TULES	7 ou 8	3	5 à 6	Sur plaque
VEAU :				
Epaule, Noix, Quasi	6 ou 7	2 ou 3 (3)	40 (2)	
Rognonnade	6	2 ou 3 (3)	40 (2)	

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

- (4) Gril Moyen (**) ou Gril Fort (**) selon surface
 * Il faut ajouter aux temps de cuisson indiqués la durée de préchauffage ; celui-ci est terminé lorsque la lampe du four s'éteint.

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	75
2		90
3		115
4	Macarons	140
5	Cake/Sablés Brioches	170
6		195
7	Viandes blanches/Soufflés	220
8	Tartes	245
9	Viandes rouges	270
10		300

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, 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 (fig. 11).

Votre cuisinière étant de Classe II sous Classe I, elle peut être incorporée entre deux meubles ou entre un mur et un meuble.

Dans ce cas, elle doit être raccordée :

POUR LES GAZ DE CONDUITE

- soit en rigide avec interposition d'un joint. Il est nécessaire de faire une découpe dans la paroi latérale du meuble voisin pour effectuer le raccordement.
- soit par tuyau métallique à flexible onduleux suivant NF D 36.121.
- soit 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.

POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR

- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four), par tube souple.

Si l'appareil est utilisé non encastré (appareil isolé, classe I), il peut en outre être raccordé par tube souple avec l'interposition de l'about gaz de conduite ou de l'about butane accompagné de son joint, situés dans la pochette à l'intérieur du four (fig. 12 et 13).

En cas de raccordement non rigide, visser sur l'extrémité choisie, le coude livré dans la pochette et *l'orienter de telle façon que le tuyau flexible ou le tube souple ne puisse, en aucun cas, passer derrière l'appareil.*

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. 14).

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).

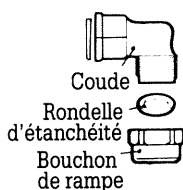


Fig. 11



Fig. 12

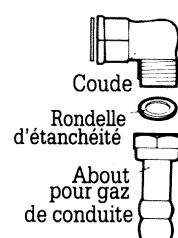


Fig. 13

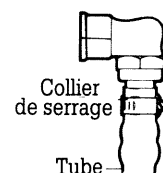


Fig. 14

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'injecteurs 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. 15).

- 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

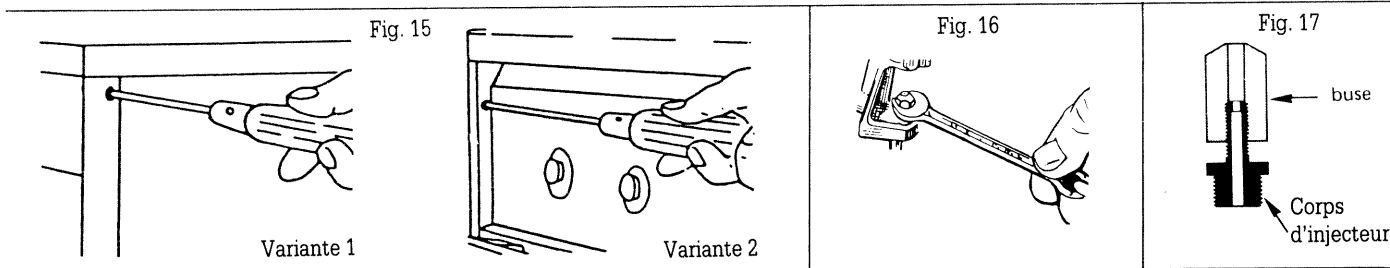
Les injecteurs du dessus sont accessibles après avoir soulevé la table. Le changement s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm (fig. 16).

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. 17).

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.




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.

BRÛLEURS DE TABLE

Tourner la manette à fond dans le

sens , puis l'enlever.

Agir sur la vis du robinet (fig. 18). 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.

Sur les appareils livrés réglés en gaz natu-

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.

Fig. 18

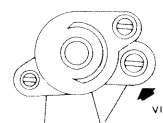
variante 1



variante 2



variante 3



INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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 :

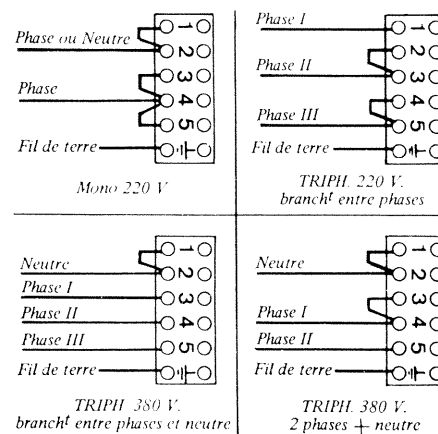
- retirer le capot arrière

- 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.

NOTA : Les barrettes de jonction (shunts), livrées avec l'appareil, doivent être montées conformément au schéma ci-contre.



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 type 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 correspon-

dant au socle mural.

CUISINIÈRES GAZ

Les cuisinières sont livrées avec cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 fils de 1 mm², muni d'une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7.

Elles doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé.

DANS TOUS LES CAS, NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'ACCIDENTS CONSÉCUTIFS A UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

ENTRETIEN

ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

outre, que toutes les manettes sont sur la

position ARRET.

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.

HUBLOT

Après une cuisson ayant provoqué des

salissures, il est vivement conseillé de

nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

SURFACES MÉTALLIQUES POLIES

Utiliser les produits du commerce prévus

pour l'entretien des métaux polis.

BRÛLEURS À 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 cha-

peaux 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 savon-

neuse 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.

NETTOYAGE DU FOUR

INTRODUCTION

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

La très bonne étanchéité du four accélère le rancissement des graisses déposées sur les parois lors des cuissons successives et leur accumulation favorise la production de fumées et d'odeurs désagréables pouvant nuire au goût des aliments à cuire. Aussi, est-il conseillé, après chaque cuisson, de laisser refroidir le four porte entrouverte.

Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage, dont le coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four, rendu indispensable par la température élevée de la pyrolyse (environ 500° C). La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie, afin d'éviter une dépense inutile d'énergie.

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

Sur tous les modèles, un voyant de couleur rouge s'allume lorsque la porte est verrouillée. Le four est alors prêt pour le nettoyage.

Sur les modèles à programmateur, un voyant supplémentaire, de couleur cristal, s'allume lorsque le commutateur de four est en position "nettoyage" et s'éteint dès que la température du four dépasse la température maximale de cuisson. L'ouverture de la porte de four, après nettoyage, ne peut s'effectuer que si ce voyant est allumé.

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage, qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur (pour les modèles équipés de ce dernier), il y a lieu de prendre les quelques précautions indispensables suivantes :

- pour les cuisinières mixtes, fermer le robinet mural d'alimentation gaz ;
- retirer tous les accessoires de four, y compris la casserole (grille, plat lèchefrite, plaque à pâtisserie) ;
- enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque de leur inflammation ou une

- production excessive de fumées ;
- 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 pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de cuisson.

CUISINIÈRES A MINUTERIE

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

1. Mettre le commutateur de four en position NETTOYAGE (*).
2. Verrouiller la porte en tournant de la main gauche le loquet de porte vers le bas jusqu'à la butée (fig. 19) et en appuyant de la main droite sur le bouton de VERROU situé à droite du tableau.

Le voyant rouge s'allume (fig. 20), ce qui indique que toutes les opérations préliminaires de mise en route sont effectuées.

3. Programmer le temps de nettoyage sur 1 h 30 (ou 1 h 45 si le four est particuliè-

rement sale) en orientant l'index de la manette de minuterie (1^{re} manette à gauche) sur la graduation correspondante (ou en faisant apparaître la graduation correspondante dans la fenêtre de la manette de minuterie).

Fig. 19

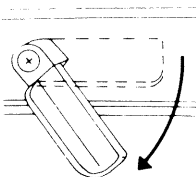
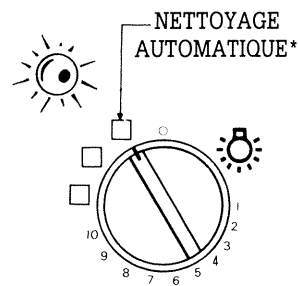


Fig. 20



RÉALISATION DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Dès la mise en route du chauffage du four, la lampe du four s'allume. Elle s'éteint dès que la température du four dépasse la température maximale de cuisson.

Lorsque le temps de programmation est écoulé (index de la manette de minuterie revenu sur 0 ou 0 apparaissant dans la fenêtre de la manette de minuterie), le refroidissement commence.

Lorsque le four est froid, le déverrouillage est possible en appuyant sur le bouton de

VERROU ; le voyant rouge s'éteint.

Le déverrouillage ne peut s'effectuer que si l'index de la manette du four est sur la position NETTOYAGE (*) (ou si le repère correspondant au NETTOYAGE (*) apparaît dans la fenêtre de la manette du four).

L'opération de nettoyage étant terminée et la porte déverrouillée, mettre l'index de la manette du four sur 0 (arrêt) (ou faire apparaître le 0 dans la fenêtre de la manette du four).

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

CUISINIÈRES A PROGRAMMATEUR

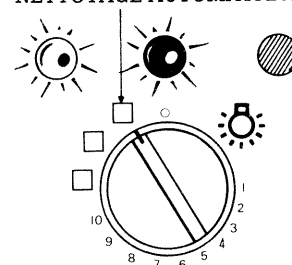
MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

1. Mettre le commutateur de four en position NETTOYAGE (*). Le voyant cristal s'allume, ce qui signifie que l'on peut verrouiller (et déverrouiller) la porte du four.
2. Verrouiller la porte en tournant de la main gauche le loquet de porte vers le bas jusqu'à la butée (fig. 19) et en appuyant de la main droite sur le bouton de VERROU situé à droite du tableau.

Le voyant rouge s'allume (fig. 21), ce qui indique que toutes les opérations préliminaires de mise en route sont effectuées.

3. Programmer comme pour une cuisson qui doit durer 1 h 30 ou 1 h 45 si le four est particulièrement sale (voir page 4).

Fig. 21 NETTOYAGE AUTOMATIQUE*




RÉALISATION DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Dès la mise en route du chauffage du four, le voyant de four ambre s'allume, ce qui signifie que l'opération est amorcée.

Lorsque la température maximale de cuisson est atteinte, le voyant cristal s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus déverrouiller la porte et que la plaque avant gauche est hors circuit, ceci pour éviter un échauffement excessif.

Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le voyant de four s'éteint et la température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage, le voyant de four signalant les périodes de chauffe.


Lorsque le temps de programmation est écoulé, 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 cristal se rallume. Dès ce moment, il est possible de déverrouiller la porte et d'utiliser à nouveau la plaque avant gauche, en ayant préalablement fait apparaître le symbole  dans le cadran (4) du programmeur. Il est cependant préférable d'attendre encore une heure avant d'ouvrir la porte du four.

Le déverrouillage de la porte s'effectue en appuyant sur le bouton de VERROU ; le voyant rouge s'éteint.

Le déverrouillage de la porte du four ne peut s'effectuer que si l'index de la

manette du four est sur la position correspondant au NETTOYAGE (*) (ou si le repère NETTOYAGE (*) apparaît dans la fenêtre de la manette du four).

L'opération de nettoyage étant terminée, faire apparaître le symbole  dans le cadran (4) du programmeur (voir fig. 9) et mettre l'index de la manette du four sur 0 (arrêt) (ou faire apparaître le 0 dans la fenêtre de la manette du four).

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

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 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

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

PUISSANCE ÉLECTRIQUE DES CUISINIÈRES

Dessus gaz : 2.600 W

Dessus mixte : 6.100 W

Tout électrique : 8.600 W

ALLURES DE CHAUFFE DU FOUR

FOUR Repères 1 à 10	GRIL FORT	GRIL MOYEN	NETTOYAGE
2.000 W + 190 W (1)	2.400 W + 190 W (1)	1.800 W + 190 W (1)	2.000 W + 190 W (*)

(1) Lampe de four + résistance du catalyseur

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

CONSOMMATION DU FOUR (suivant norme française)

Volume utilisable : 44 litres .

Montée à 200° C 0,3 kWh

Maintien 1 h à 200° C 0,5 kWh

0,8 kWh

Consommation du cycle

de nettoyage 2,6 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.