



VEDETTE

CUISINIÈRES GAZ

60 G 53/1

60 G 53 BD/2

60 G 63 BB/1

60 G 64 BD/2

60 G 64 IF/2

60 G 64/2

60 G 66 BB/1

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



SOMMAIRE

Madame, Monsieur _____

Vous venez d'acquérir une cuisinière

VEDETE

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 votre nouvel appareil.

UTILISATION

● Brûleurs de table	p. 2
● Four	p. 3
● Grilloir	p. 3
● Casseroles	p. 4
● Tournebroche	p. 4
● Cuissons	p. 5
● Stérilisations	p. 5
● Tableaux de cuisson	p. 6

INSTALLATION

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

ENTRETIEN

● Entretien général	p. 10
● Four	p. 11
● Caractéristiques des brûleurs	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 casserolier. 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

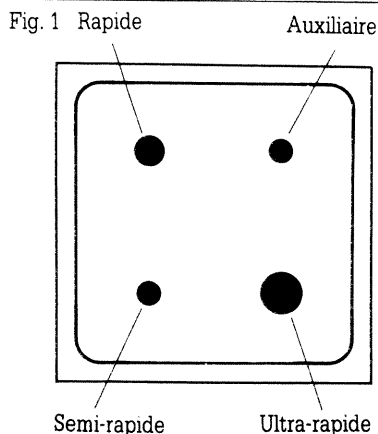
Eclairage	Tournebroche	Gril
		

UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

ALLUMAGE

La disposition des brûleurs et des plaques est schématisée fig. 1.



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 l'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. Sur les cuisinières à allumage électrique, pour deux des brûleurs, la décharge électrique ne peut avoir lieu que si la porte du four est fermée.

2. Sur les cuisinières à allumage électrique, il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas tous en place.

3. Il est normal que les grilles-support en fil d'acier se colorent après quelques instants de service.

CONSEILS D'UTILISATION

La table de travail ou table de cuisson de votre cuisinière est équipée de quatre 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. 2).

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 :

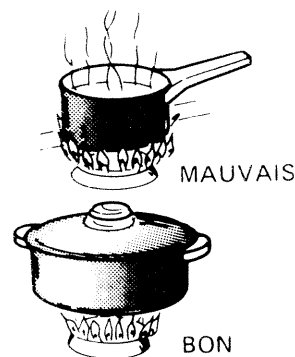
- sur les petits brûleurs (auxiliaire et semi-rapide) : diamètre 18 cm

- sur le brûleur moyen (rapide) : diamètre 24 cm

- sur le grand brûleur (ultra-rapide) : diamètre 28 cm.

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

Fig. 2



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 envi-

ron (thermostat à la position maximale). 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.

ALLUMAGE DU FOUR

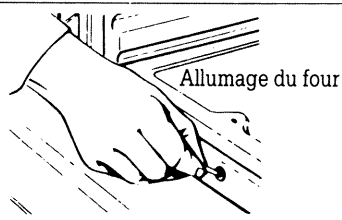
CUISINIÈRE SANS ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

- ouvrir la porte du four ;
- présenter une allumette dans le trou central en bas de la façade (fig. 3) ;
- pousser et tourner la manette dans le sens ↻ pour amener son repère en face de la graduation 10 ;
- vérifier, par le trou situé à l'avant de la plaque de sole, que le brûleur est bien allumé.

CUISINIÈRE AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

- ouvrir la porte du four ;
- pousser et tourner la manette dans le sens ↻ pour amener son repère en face de la graduation 10 ;
- appuyer sur le bouton-poussoir repéré ★ puis relâcher : une étin-

Fig. 3



- celle entraîne l'allumage du brûleur ;
- vérifier, par le trou situé à l'avant de la plaque de sole, que le brûleur est bien allumé ;
- en cas d'insuccès, renouveler l'opération.

REMARQUES :

1. L'allumage du four ne peut s'effectuer que si la porte du four est ouverte.

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

NOTA :

- Après l'allumage, laisser la porte ouverte 4 à 5 minutes, puis la fermer doucement. Préchauffer 15 minutes, sauf pour les stérilisations, puis ramener lentement la manette à la position désirée.
- Avant de rallumer après utilisation, si le four est encore chaud, laisser la porte ouverte pendant 2 à 3 minutes.
- Des précautions particulières sont à prendre pour l'utilisation d'un four autodégraissant (voir page 12).

ALLUMAGE DU GRILLOIR

CUISINIÈRE SANS ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

- ouvrir la porte du four ;
- présenter une allumette sous la rampe (fig. 4) ;
- pousser et tourner la manette dans le sens ↻ pour amener son repère en face de la position GRIL (*) ;
- s'assurer que les deux rangées de trous sont allumées.

CUISINIÈRE AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

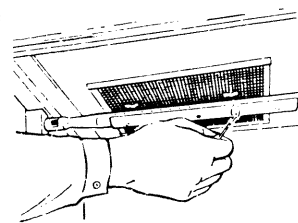
- ouvrir la porte du four ;

- pousser et tourner la manette dans le sens ↻ pour amener son repère en face de la position GRIL (*) ;
- appuyer sur le bouton-poussoir repéré ★ puis relâcher : une étincelle entraîne l'allumage du brûleur ;
- s'assurer que les deux rangées de trous sont allumées ;
- en cas d'insuccès, renouveler l'opération.

REMARQUES :

1. L'allumage électrique du grilloir ne peut s'effectuer que si la porte du

Fig. 4



four est ouverte.

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

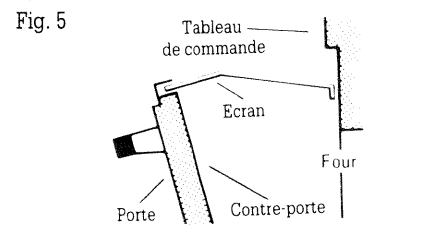
Une fois le grilloir allumé :

UTILISATION

- enfourner la grille après y avoir posé les pièces à griller puis la lèchefrite selon les indications ci-dessous ;
- 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. 5).

NOTA :

Avant de rallumer après utilisation, si le four est encore chaud, laisser la porte ouverte pendant 2 à 3 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 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 sur le gradin supérieur et préalablement chauffée, supporte les aliments à griller, ainsi que la lèchefrite (voir fig. 6).

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 paragraphe suivant).

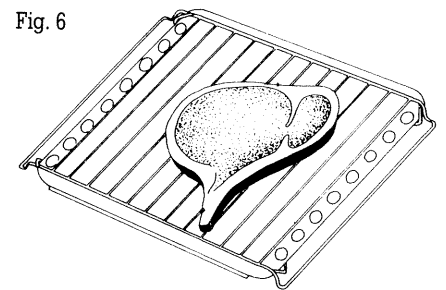
Mais ne vous en servez pas comme plat de cuisson, car vous auriez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

LA PLAQUE A 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.



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 une tournebroche adaptable.

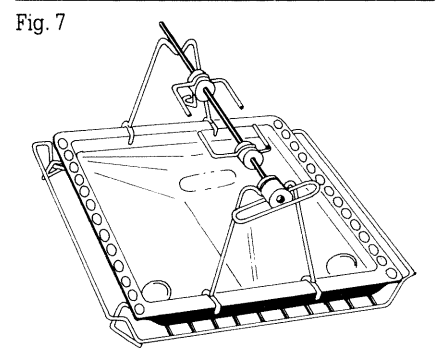
Pour l'utiliser :

- 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. 7) ;
- 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 ses supports ;
- 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. ;
- orienter la manette du four sur GRIL (*) et mettre le moteur en route au moyen de l'interrupteur (fig. 8) (le 0 de l'interrupteur correspond à la posi-

tion ARRÊT et le 1 commande simultanément l'éclairage du four et la mise en route du tournebroche) ;

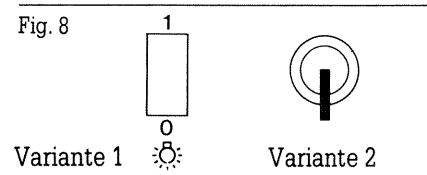


UTILISATION

- allumer le brûleur du grilloir ;
- laisser la porte du four ouverte au maximum ou utiliser l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes (voir fig. 5, page précédente).

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

Fig. 8



CUISSONS

Les différentes allures de chauffe correspondant 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		130
2	Meringues/Décongelations	140
3		155
4	Sablés	170
5		190
6		205
7	Macarons Cake/Brioches	225
8	Viandes blanches/Soufflés Tartes Viandes rouges	245
9		270
10		290

STÉRILISATIONS

Le four ne doit pas être préchauffé.

Régler le thermostat à la position 7 jusqu'à la formation des premières bulles, puis ramener sur 4 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	120	40	Abricots/Pêches	60	20
Haricots verts	90	30	Cerises	70	15
Pois	120	50	Poires/Prunes	105	20

UTILISATION

TABLEAU DE CUISSON

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	Temps* de cuisson en minutes	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON)	8	5	20 (1)	
BABA	8 - 9	4 ou 5	20 à 30	
BISCUIT MANQUÉ	7 - 8	4 ou 5	20	Moule
BISCUIT DE SAVOIE	7 - 8	4	25 à 30	sur plaque
BRIOCHE	7 - 8	4	20 à 30	Moule
BŒUF :				sur plaque
Côte rôtie	9	4 ou 5	15 (1)	
Filet/Rumsteck	9	3	15 à 20 (1)	
CAKE	7 - 8	4	1 heure	
CANARD	8 - 9	4	20 (1)	
CHAUSSENS AUX POMMES	9	3	10 à 15	
CHOUX (pâte à)	7 - 8	3 ou 4	40 à 45	
CLAFOUTIS	8 - 9	3 ou 4	35 à 40	
COLINOTS AU FOUR	8	3	20 à 25	
COUFIDOU	5 - 6	5	3 heures	
CROQUE-MONSIEUR	8 - 9	3	10	Sur plaque
DAURADE	9	3	30	
DINDE	8 - 9	5	25 (1)	
FAISAN	8 - 9	3	45 à 1 h	
FLAN	6 à 8	3	30 à 40	
GOUGÈRE	7 - 8	3	40 à 45	Sur plaque
GRATIN				
DAUPHINOIS	8 - 9	3	45 à 50	
KUGELHOF	8 - 9	4	25 à 30	
LAPIN MARINÉ				
AU FOUR	8 - 9	4	20 (1)	
LIÈVRE RÔTI	8 - 9	4 ou 5	15 (1)	
MACARONS	6 - 7	3	20	Sur plaque
MADELEINES	7 - 8	4	20	

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	Temps* de cuisson en minutes	Observations
MERINGUES	2 à 4	2	1 heure	Sur plaque
MERLANS AU FROMAGE	8	4	25 à 30	
MOUTON :				
Epaule, selle	9	4	10 à 15 (1)	
Gigot	8 - 9	5	15	
ŒUFS AU LAIT	5 à 9	4	30 à 40	Au bain-marie
OIE RÔTIE	8 - 9	5	30 (1)	
PAIN	8 - 9	4	30 à 40	Sur plaque
PÂTE BRISÉE (sans garniture)	8 - 9	4 ou 5	20	Sur plaque
PÂTE FEUILLETÉE	9 - 10	3	20 à 15	Sur plaque
PIGEON RÔTI	8 - 9	3	30	
PINTADE	8 - 9	4	25 (1)	
POMMES DE TERRE FRANC-COMTOISE	8 - 9	3	50 à 1 h	
POMMES DE TERRE BOHEMIENNE	8 - 9	3 ou 4	30 à 40	Sur plaque
PORC :				
Epaule, Echine	8	4	40 (1)	
Filet	8	4	40 (1)	
POULET RÔTI	8 - 9	4 ou 5	20 (1)	
QUATRE-QUARTS	6 - 7	4	40 à 50	
SABLÉS	4	5	16	Sur plaque
SOUFFLÉ AU FROMAGE	8 - 9	4	25 à 30	
TARTE AUX FRUITS	9	3 ou 4	30 à 40	
TARTE ALSACIENNE	8 - 9	3 ou 4	35 à 40	
TARTE AUX AMANDES	8	3 ou 4	40	
TUILES	9	3	5 ou 6	
VEAU :				
Epaule, Noix	8 - 9	3	40 (1)	
Rognonnade	8	4 ou 5	40 (1)	

(1) Cuisson pour 500 g.

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage : 10 à 15 minutes avec thermostat à la position

9, sauf pour les meringues (position 2 ou 3) et pour les sablés (20 minutes, position 10).

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 résistante 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 (voir fig. 9).

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 *l'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. 10 et 11).

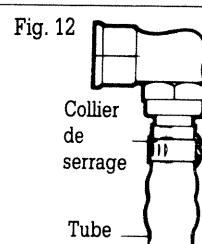
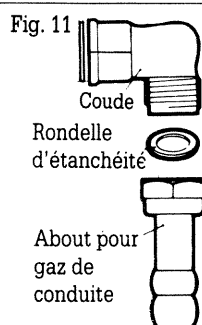
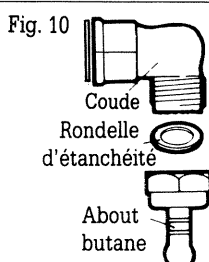
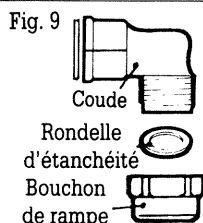
L'about butane permet le raccordement

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. 12).

En France, utiliser un tube 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).



INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière est livrée avec cordon d'alimentation type H05 RFF à 3 fils de 1 mm², muni d'une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée

CEE 7.

Elle doit être branchée sur réseau 220 V monophasé.

Notre responsabilité ne saurait être

engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

ADAPTATION A TOUS LES GAZ

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

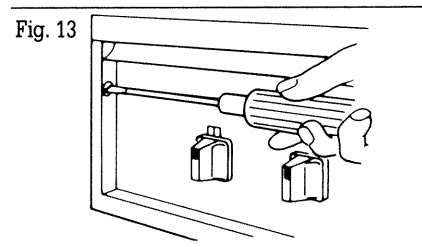
Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz naturel ou au

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. 13).

d'âtre, puis relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.



- Débrancher la cuisinière.
- Enlever les 2 vis.
- Rabattre le couvercle sur la plaque

CHANGEMENT DES INJECTEURS

TABLE DE TRAVAIL

Les injecteurs du dessus sont accessibles après avoir enlevé la table. Le changement s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm (fig. 14).

brûleur en le tirant vers la droite.

Le changement de l'injecteur s'effectue à l'aide d'une clé pipe de 9 mm (fig. 15).

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.

FOUR

L'injecteur du four est accessible, porte de four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole fixée par 2 vis et le brûleur.

Couper le fil de fer maintenant le brûleur pendant le transport. Retirer le

GRILLOIR

Pour accéder à l'injecteur du grilloir, dévisser la tige hexagonale située à droite du brûleur (fig. 16) et tirer celui-ci vers la droite.

Sur les appareils à allumage électrique des brûleurs, prendre garde à la bougie d'allumage située derrière le grilloir.

Fig. 14

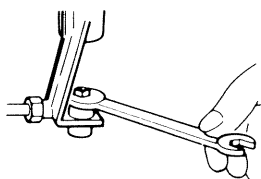


Fig. 15

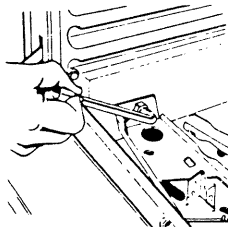


Fig. 16

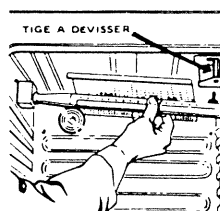
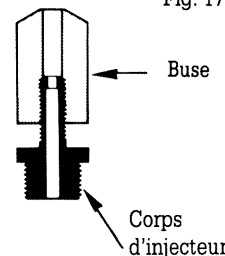


Fig. 17



INSTALLATION

RÉGLAGES ET CONTRÔLES

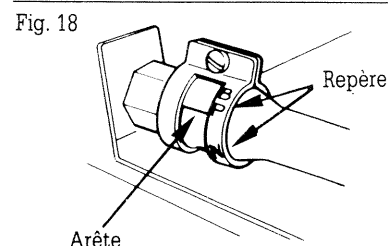
RÉGLAGE D'AIR

Ce réglage n'intéresse que le brûleur de four ; il est à faire avant le réglage du by-pass.

Pour régler l'air, desserrer la bague située à l'entrée du brûleur pour permettre sa rotation entraînant l'obturation plus ou moins complète de l'orifice d'admission d'air.

Pour le butane, le propane et le gaz naturel, tourner jusqu'à ce que, respectivement, le repère B, P ou N soit en face de l'arête de l'orifice (fig. 18).

Pour les autres gaz, opérer à froid jusqu'à obtention d'une flamme correcte, c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert d'une longueur de 8 à 10 mm (AP-AB) ou de 9 à 12 mm (GN).



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. 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.

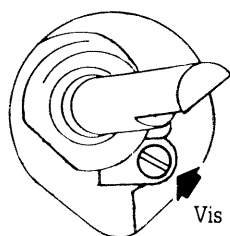
Sur les appareils livrés réglés en gaz naturel, les vis de débit réduit sont

scellées en position par une touche de peinture.

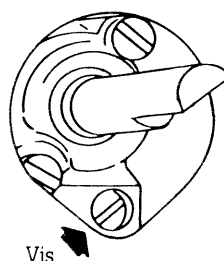
NOTA :

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

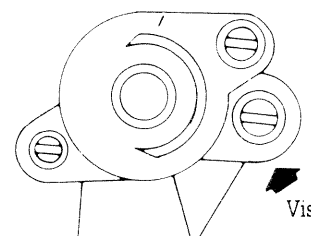
Fig. 19



Variante 1



Variante 2



Variante 3

BRÛLEUR DE FOUR

Réglage du by-pass du thermostat : Sans allumer, agir sur la vis A (fig. 20) comme indiqué ci-dessous, après avoir retiré la manette :

- Butane-Propane : visser à fond.
- Gaz Naturel 18 ou 25 mbar : visser la vis à fond, puis desserrer d'un demi-tour.
- Air butané/Air propané : visser la vis à fond, puis desserrer d'un tour environ.

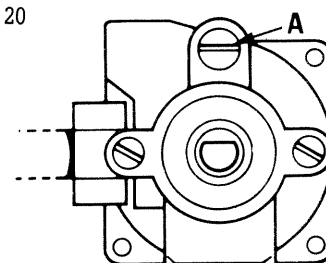
VÉRIFICATION DU RÉGLAGE DU BY-PASS :

Ce paragraphe, très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin ; la SÉCURITÉ de l'utilisateur est en cause.

- Allumer le four, thermostat à la position 10.
- Attendre 15 minutes indispensables pour la mise en régime du thermostat.
- Ramener lentement le thermostat à la position 1 :
 - si les flammes s'éteignent, dévisser

- un peu plus la vis A ;
- si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

Fig. 20



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.

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.

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.

ENTRETIEN

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES

Sur la cuisinière à allumage électrique, 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 des-

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

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'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papier, produits d'entretien, etc.) dans le coffre à casserole 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 qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Cet émail acquiert, au cours de son élaboration, une texture rugueuse au toucher, de très grande surface de contact, favorisant la retenue de l'oxygène nécessaire à l'élimination des vapeurs et projections

grasseuses.

Dès leur apparition, les souillures s'étaient et se diffusent largement sur la surface de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. Cette oxydation se produit aux températures normales de cuisson, entre 200 et 300° C. Elle provoque la dissociation

des souillures en un gaz évacué vers l'extérieur et en une fine poussière qu'il convient d'essuyer régulièrement avec un chiffon humide, afin de conserver à l'émail sa pleine efficacité.

Cet émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras et traite donc les éclaboussures avec un maximum d'efficacité.

ENTRETIEN

QUALITÉS DU FOUR AUTODÉGRAISSANT

IL EST TOUJOURS PROPRE

et supprime économiquement la corvée des opérations de nettoyage. Il conserve sa propreté économiquement.

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. Il est recommandé de suivre les indications données dans les recettes et éventuellement de baisser légèrement le thermostat. Pratiquement, ce qui compte pour

obtenir satisfaction, est la recherche de températures adaptées à la cuisson afin d'éviter la formation de fumées désagréables, susceptibles de dénaturer les préparations.

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.

Fig. 21

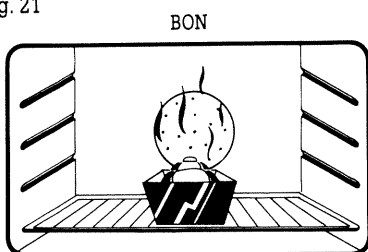


Fig. 22

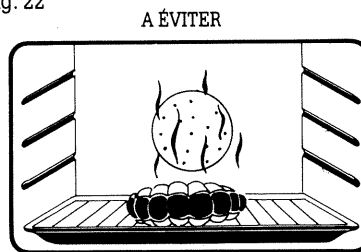
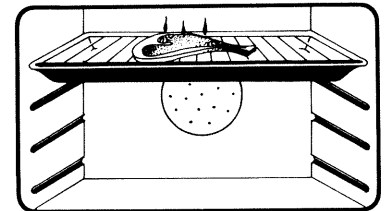


Fig. 23

POUR LES CUISSONS AU GRILLOIR



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 sur-

face réduite.

NOTA :

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail antigraisse.

- Si, après une cuisson très salissante, le four n'est pas propre en fin d'opération, il y a lieu de poursuivre le chauffage à puissance maximale pendant le temps nécessaire à sa remise en état de propreté.

Il résulterait de l'inobservation de ces

instructions, un encrassement prononcé des parois du four. La remise en état de propreté initiale serait difficile. En ce cas, alterner plusieurs heures de chauffage à température maximale et essuyage à l'éponge humide. Si le résultat est insuffisant, utiliser localement des produits à base de soude caustique en suivant le mode d'emploi du fabricant.

Pour les pièces non recouvertes d'émail autodégraissant, opérer comme indiqué au paragraphe FOUR ORDINAIRE.

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 AV					
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
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
GRILLOIR					
Repère injecteur	90	90	133	133	253
Débit thermique/PCS (kW)	3,14	3,14	3,14	3,14	3,14
Débit horaire (g/h)	229	224			
15° C - 760 mm Hg (l/h)			299	348	439
FOUR (à l'allumage)					
Repère injecteur	105 C	105 C	155	155	305
Débit thermique/PCS (kW)	4,47	4,47	4,47	4,47	4,47
Débit horaire (g/h)	325	320			
15° C - 760 mm Hg (l/h)			426	496	625
DÉBIT MAXIMUM					
- (g/h)	990	972			
- (l/h)			1 298	1 509	1 904

CONSOMMATION DES FOURS suivant norme française

(volume utilisable : 58 litres).

Maintien 1 h à 230° C : 8,4 mégajoules
(2,3 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.