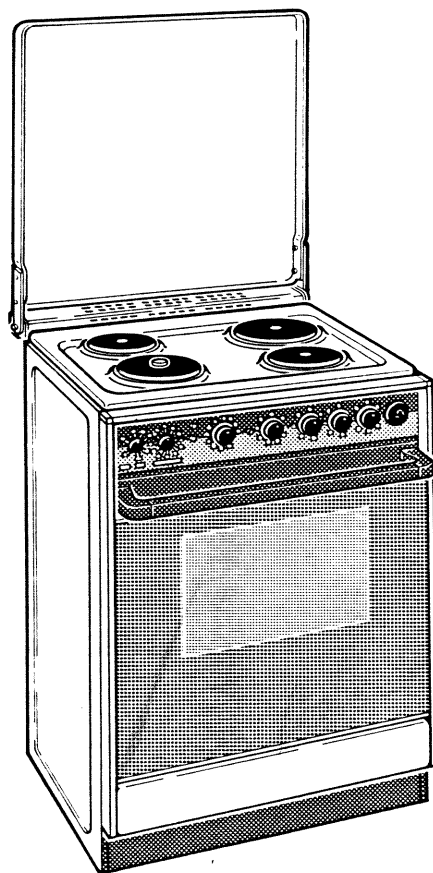
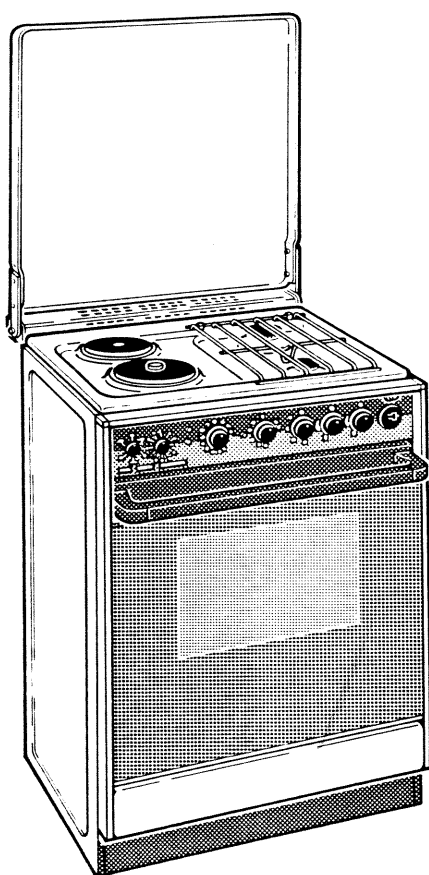




**VEDETTE**

**CUISINIÈRES 60x60  
MIXTES CDC 601  
ELECTRIQUES CEC 601**



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



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.



Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Vedette

- connaissent parfaitement le matériel Vedette,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) : ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.



*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.*

### SOMMAIRE

Fiche technique .....	1
Installation .....	2-3
Réglage des brûleurs .....	4-5
Utilisation .....	6-7-8
Programmation .....	9-10
Conseils d'utilisation .....	11-12-13
Tableau d'utilisation .....	14
Entretien .....	15-16



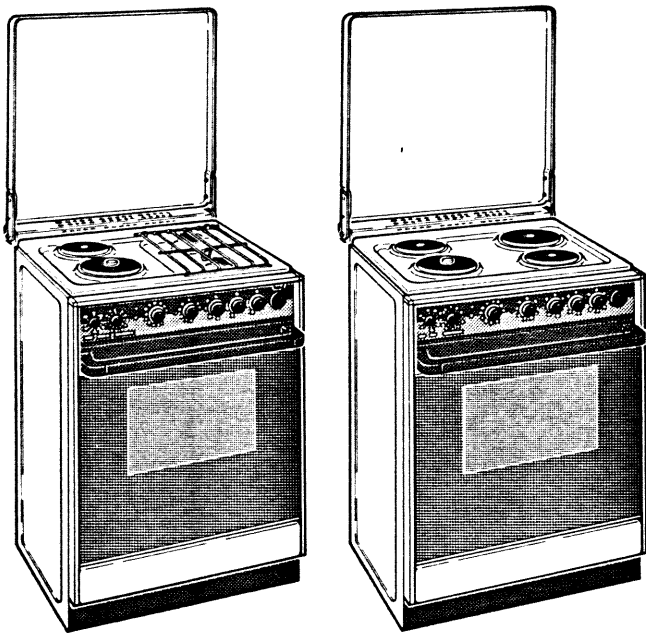
### PIECES D'ORIGINE

Demandez à votre distributeur lors d'une intervention d'entretien que 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.



## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

- Habillage et table de travail en émail vitrifié - Encadrement : profilé d'aluminium anodisé.
- Tableau de commande en acier inoxydable.
- Porte de four à hublot, en verre trempé.
- Tiroir à casseroles émaillé situé sous le four.

## Dimensions (en mm)

- Largeur : 600
- Profondeur porte fermée : 630
- Profondeur porte ouverte : 1 050
- Hauteur couvercle fermé : 850
- Hauteur couvercle ouvert : 1 390

Poids nu : 70 kg

## Équipement

- 1 Grille en fil d'acier nickelé.
- 1 Plaque à pâtisserie.
- 1 Lèche-frite en tôle émaillée avec support en fil d'acier inoxydable.
- 1 Tôle de protection des organes de commande.
- Tournebroche complet avec son support.
- Programmeur permettant de différer le démarrage et l'arrêt des cuissons.

**Nota :** Le programmeur permet l'utilisation simultanée du four et de la plaque avant gauche en programmation automatique.

- Voyant de mise sous/tension des plaques électriques
- Voyant de mise sous/tension du four
- Voyant thermostat du four.

**Nota :** La cuisinière mixte comporte en plus l'allumage électronique des brûleurs gaz

## FOUR

- A nettoyage continu ; parois auto-dégraissantes et démontables revêtues d'émail catalytique.
- Régulation de la température par thermostat à 10 graduations couplé à un commutateur à 5 positions fixes.
- Puissance grilloir : 2 400 watts.
- Puissance du four : 2 400 watts.

## Dimensions (en mm)

- Hauteur : 360
- Profondeur : 407
- Largeur : 426
- Volume utile : 62,4 dm<sup>3</sup>

## ÉQUIPEMENT SPÉCIFIQUE

### Table de travail de la cuisinière mixte

- 1 Grille en acier inoxydable amovible et relevable.
- 1 Brûleur ultra rapide (arrière droit) puissance 3,75 kW.
- 1 Brûleur semi-rapide (avant droit) puissance 1,45 kW.
- 1 Plaque à thermostat Ø 180 (avant gauche) : puissance 2 000 watts (régulation de la température par thermostat à 13 graduations).
- 1 Plaque rapide Ø 145 (arrière gauche) : puissance 1 500 watts (régulation de la température par doseur d'énergie à 8 graduations principales).

### Table de travail de la cuisinière électrique

- 1 Plaque à thermostat Ø 180 (avant gauche) : puissance 2 000 watts (régulation de la température par thermostat à 13 graduations).
- 1 Plaque rapide Ø 145 (arrière gauche) : puissance 1 500 watts (régulation de la température par doseur d'énergie à 8 graduations principales).
- 1 Plaque rapide Ø 180 (arrière droite) : puissance 2 000 watts (chauffage commandé par commutateur à 7 positions).
- 1 Plaque simple Ø 145 (avant droite) : puissance 1 000 watts (chauffage commandé par commutateur à 7 positions).

Tension du réseau : 220 volts 50 Hz ou 380 V.

### Puissance maximale :

Cuisinière mixte : 5 940 watts  
Cuisinière électrique : 8 940 watts

**Nota :** Il y a lieu d'ajouter à cette puissance, celle de l'appareil éventuellement branchée sur la prise de courant (1 200 watts maxi).

# INSTALLATION

## Précautions préliminaires

Les meubles de cuisine adjacents à la cuisinière doivent être : soit d'une matière résistante à la chaleur, soit revêtus d'une telle matière et doivent avoir été fixés par une colle de bonne résistance à la chaleur afin d'éviter tout décollage du meuble.

- Eviter de placer votre cuisinière à proximité d'un réfrigérateur, d'une machine à laver le linge ou d'un lave-vaisselle.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Avant le raccordement, s'assurer que les fils de l'installation électrique soient d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée ci-après).

Pour avoir accès à la plaque à bornes, dévisser les 2 vis qui maintiennent la tôle arrière de la cuisinière.

L'appareil doit être raccordé :

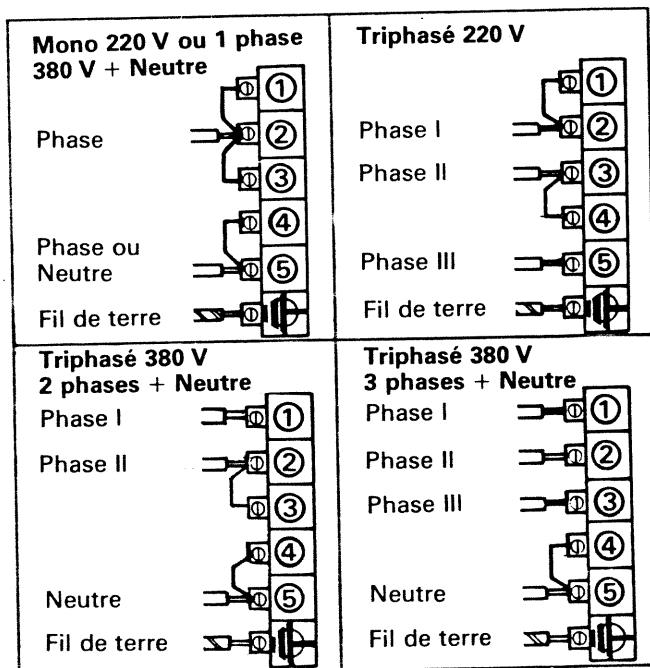
- soit par un câble souple type H 05 RRF et une prise de courant NF,
- soit par un câble souple ou rigide, relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de terre doit obligatoirement être relié à la borne  $\perp$

*Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.*

Secteur: 220 volts ou 380 V + Neutre.

Section minimale des conducteurs : voir tableau.

Vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le compteur et brancher les fils conducteurs du cordon d'alimentation comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Placer les cavaliers de liaison suivant le schéma ci-dessous :



Après raccordement, fixer le cordon au moyen du serre-câble et remonter la plaque arrière.

## CUISINIÈRES MIXTES

Protéger l'alimentation électrique de la cuisinière par un fusible de 32 ampères minimum.

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Protéger l'alimentation électrique de la cuisinière par un fusible de 50 ampères minimum.

Type de réseau	Mono-phasé	Triphasé	Triphasé 3 ph. + Neutre	Triphasé 2 ph. + Neutre
Tension du réseau	220 V	220 V	380 V	380 V
Tension des éléments	220 V	220 V	220 V	220 V
<b>Cuisinières mixtes</b>				
Nombre et section des conducteurs	3× 4 mm <sup>2</sup>	4× 2,5 mm <sup>2</sup>	5× 2,5 mm <sup>2</sup>	4× 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>Cuisinières électriques</b>				
Nombre et sections des conducteurs	3× 6 mm <sup>2</sup>	4× 4 mm <sup>2</sup>	5× 2,5 mm <sup>2</sup>	4× 4 mm <sup>2</sup>

## 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 dispositions du décret du 22 octobre 1955 complété par les arrêtés et circulaires du 18 novembre 1958 et à la norme NF P 45202.

La section libre totale des ouvertures permanentes (fenêtres, perforations, grilles, gaines, etc) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm<sup>2</sup>.

Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au dessus du sol. 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.

## RACCORDEMENT GAZ DE LA CUISINIÈRE MIXTE

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. du C.S.T.B. (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment 4, avenue du Recteur Poincaré – 75016 PARIS).

L'extrémité de la rampe de votre cuisinière permet :

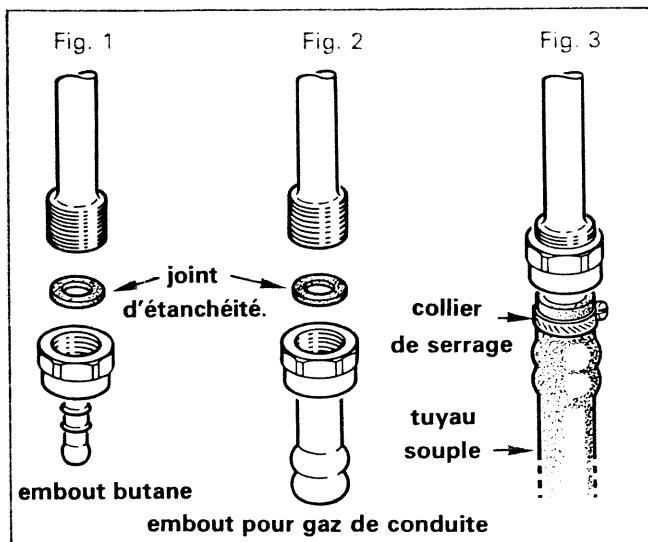
- le raccordement en tube fer, plomb ou cuivre, avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant normes NF D 36103.
- le raccordement par tuyau souple avec interposition d'un embout soit pour les gaz de réseau, soit pour le Butane et Propane.

**Important :** Dans tous les cas l'installation doit comporter un robinet d'arrêt facilement accessible.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le tuyau fileté l'embout correspondant au gaz utilisé ; Butane-Propane (fig 1) ou gaz de conduite (fig. 2) en intercalant le joint d'étanchéité.

L'embout Butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients.

L'embout 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 obligatoire par collier de serrage (fig. 3). Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.



**Nota :** Veiller à bien remettre en place les joints d'étanchéité si le raccordement a occasionné le démontage de ceux-ci.

**Le tube caoutchouc souple est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation imprimée sur le tube.**

La cuisinière est livrée d'origine pour un raccordement gaz, devant s'effectuer par la gauche, mais il est possible d'effectuer ce raccordement par la droite. Pour cela, il est nécessaire de retirer la rallonge de la rampe placée derrière le capot :

- Enlever le capot arrière maintenu par 2 vis.
- Dévisser l'embout monté sur l'extrémité de la rallonge.
- Démontez la rallonge.
- Replacer l'embout et son joint d'étanchéité à l'extrémité de la rampe.
- Fixer la rallonge de rampe à l'intérieur du capot à l'aide des deux clips prévus à cet effet.
- Remonter le capot arrière.

## ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUÉ

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner aux différents gaz actuellement distribués (Butane, Propane, Gaz de Ville, Gaz naturel, etc.)

La cuisinière est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur les étiquettes apposées sur l'emballage.

Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

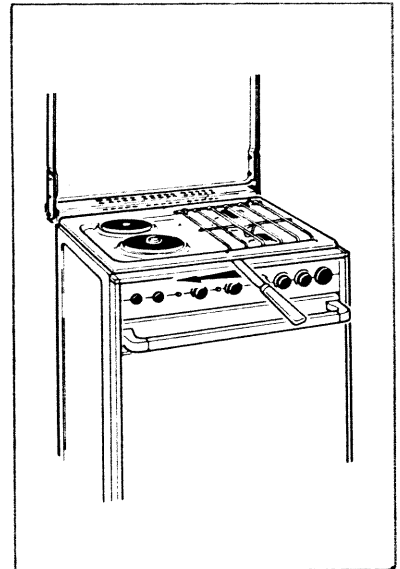
**Nota :** Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des gaz distribués sont livrés avec l'appareil.

En cas de perte, ces pièces peuvent être fournies par notre Service Après Vente.

## Démontage de la table de travail

Les injecteurs équipant les brûleurs de table sont accessibles en soulevant la table de travail :

- Enlever la grille support de casseroles.
- Retirer les chapeaux des brûleurs, les couronnes et les supports des brûleurs.
- Passer un couteau à lame fine entre le tableau de commande et la table de cuisson au niveau du bouton de commande du brûleur avant gauche.
- La table étant maintenue par un crochet placé en son centre, déplacer la lame vers la gauche.
- Soulever la table de travail.
- Maintenir la table en position ouverte au moyen de la béquille située à l'intérieur, du côté gauche de la cuisinière.

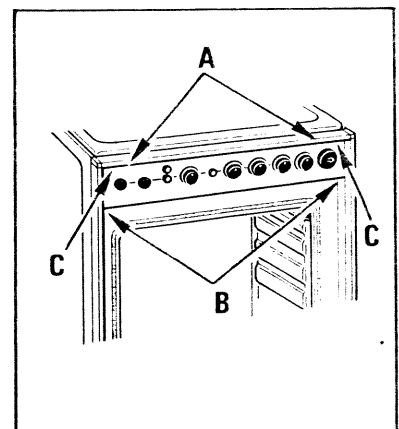


**Important :** Avant toute intervention ne pas oublier de débrancher l'alimentation électrique et de fermer le robinet de gaz.

## Démontage du tableau de commande

Pour accéder aux organes de commande :

- Lever la table de travail comme indiqué précédemment.
- Retirer les boutons de commande par simple traction.
- Dévisser la collerette de l'interrupteur d'allumage électronique.
- Dévisser les vis « A » situées sur le haut du bandeau.
- Ouvrir la porte du four complètement et dévisser les vis « B » situées dans les coins inférieurs du bandeau.
- Dévisser les vis « C » et tirer le bandeau vers soi.



**Remarque :** Les boutons de commande s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière. Ne jamais essayer d'extraire les boutons de commande à l'aide d'une pince ou d'un levier.

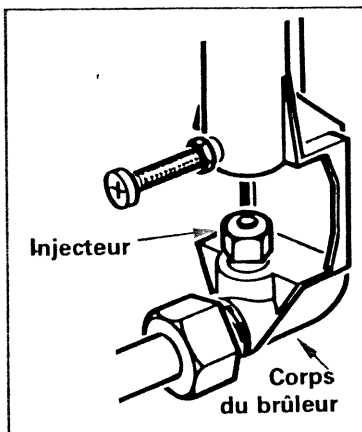
# REGULAGE DES BRULEURS

## Changement des injecteurs

### Injecteurs des brûleurs de table

L'injecteur étant vissé sur le corps du brûleur, procéder comme suit :

- Lever la table de cuisson comme indiqué précédemment.
- Dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé plate de 9.
- Monter l'injecteur adapté au gaz distribué indiqué dans le tableau ci-après.



Suivant le gaz utilisé et le type de brûleurs, monter l'injecteur marqué :

Type de gaz / Type de Brûleurs	Butane Propane	Gaz de ville 8 mbar Air Propané	Gaz naturel 18 mbar Gaz Groningue 25 mbar
<b>Semi rapide</b> (avant droit)	60	170	95
<b>Ultra Rapide</b> (arrière droit)	100	270	150



CARACTÉRISTIQUES DES BRULEURS GAZ	Gaz naturel	Gaz de Groningue	Gaz de Ville	Air Propané	Butane	Propane
Pouvoir calorifique MJ/m <sup>3</sup>	39,9	34,3	16,7	18,8	133,1	101,2
Pouvoir calorifique MJ/kg	18	25	8	8	49,4	50,4
Pression d'alimentation en mbar					28	37
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Ø de l'injecteur en 1/100 mm	150	150	270	270	97	97
Débit thermique kW/h	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75
Débit horaire l/h	357	412	769	532		
15°C 760 mm Hg g/h					273	268
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b>						
Ø de l'injecteur en 1/100 mm	95	95	170	170	60	60
Débit thermique kW/h.	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45
Débit horaire l/h	138	159	297	206		
15°C 760 mm Hg g/h					105	103
Débit thermique maxi kW/h	5,20	5,20	5,20	5,20	5,20	5,20
Débit horaire Maxi.						
l/h	495	571	1 066	738		
g/h					378	371



## Réglage d'air

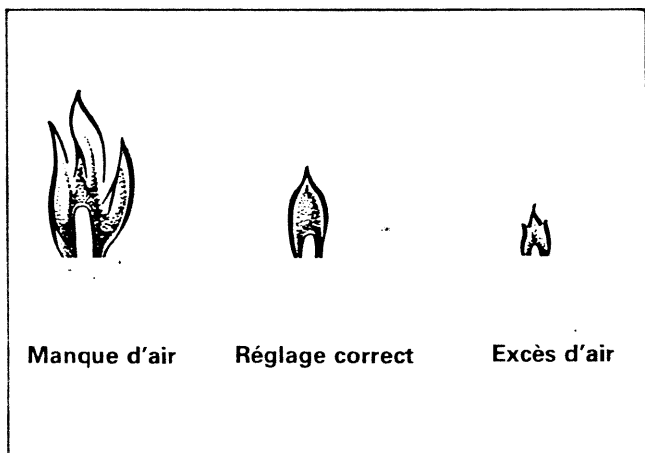
Le réglage d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

Si les flammes sont très courtes, sifflantes, si elles ont tendance à décoller du brûleur, il faut diminuer l'admission d'air.

Les flammes trop aérées risquent de s'éteindre.

Si les flammes sont longues, molles, éclairantes, il faut augmenter l'admission d'air.

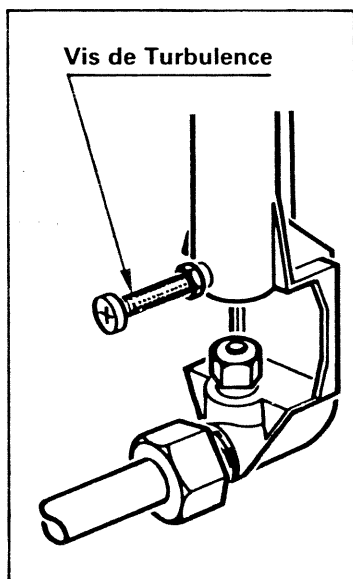
Les flammes insuffisamment aérées ont tendance à noircir le fond des récipients.



Les brûleurs sont conçus de telle façon que dans la plupart des cas aucun réglage d'air n'est nécessaire. Pour le fonctionnement avec certains gaz naturels, il peut cependant être nécessaire de procéder à un réglage pour corriger un excès ou un manque d'air en agissant sur la vis de turbulence du brûleur.

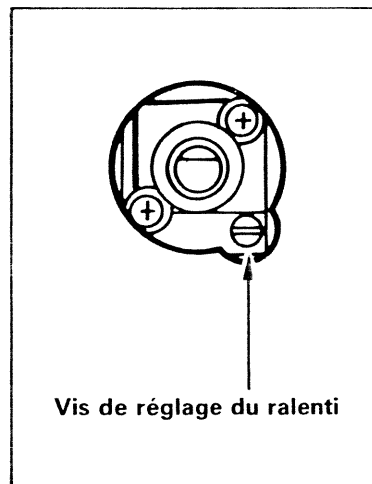
Le réglage s'effectue après avoir relevé la table de travail.

- Mettre en place le support de brûleur, la couronne et le chapeau du brûleur à régler.
- Allumer le brûleur (bouton de commande sur plein débit)
- Dévisser ou visser la vis de turbulence située sur le corps du brûleur jusqu'à obtention de flammes correctes; en vissant on diminue l'admission d'air et inversement; après réglage bloquer la vis à l'aide du contre-écrou.



## Réglage du ralenti

- Le réglage du ralenti des brûleurs s'effectue aux robinets qui les commandent.
- Allumer le brûleur (bouton de commande sur plein débit).
- Pousser et tourner à fond le bouton de commande du brûleur à régler jusqu'à la position débit mini (petite flamme).



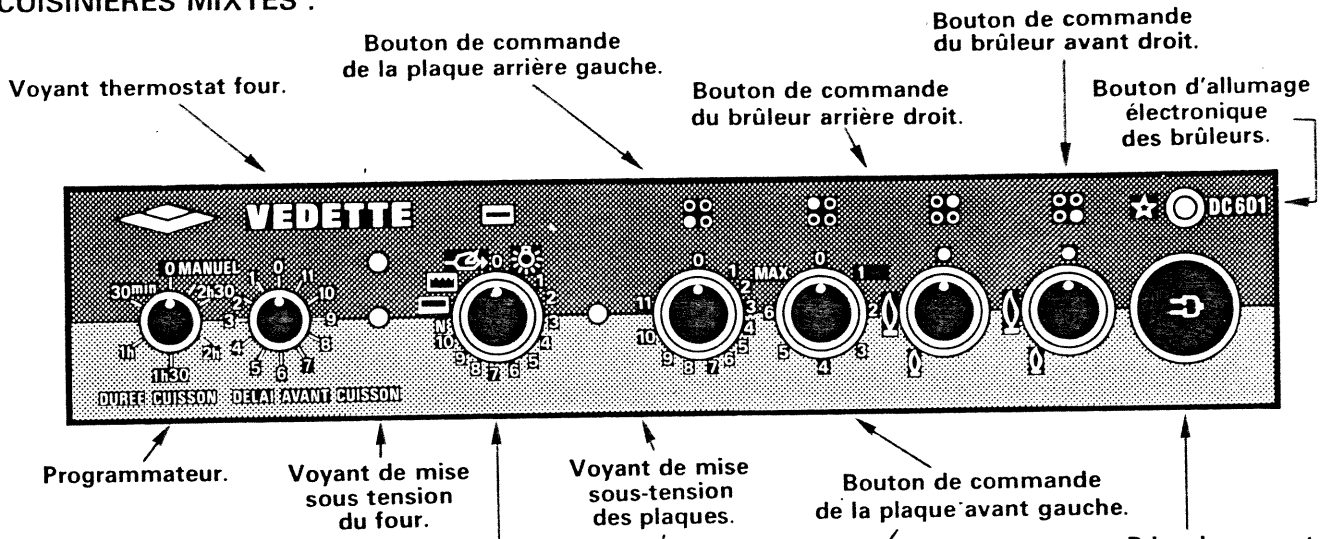
- Enlever le bouton de commande par simple traction.
- A l'aide d'un tournevis fin agir sur la vis de réglage du robinet.
- Serrer la vis de réglage, puis la dévisser de trois tours.
- Réallumer le brûleur et placer son bouton de commande sur débit mini (petite flamme).
- Visser délicatement la vis de réglage jusqu'à obtention d'un ralenti correct.

Le réglage du ralenti d'un brûleur est correct lorsque ses flammes réduites, mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas après avoir manœuvré rapidement et plusieurs fois le bouton de commande de celui-ci de la position débit maxi à la position débit mini.

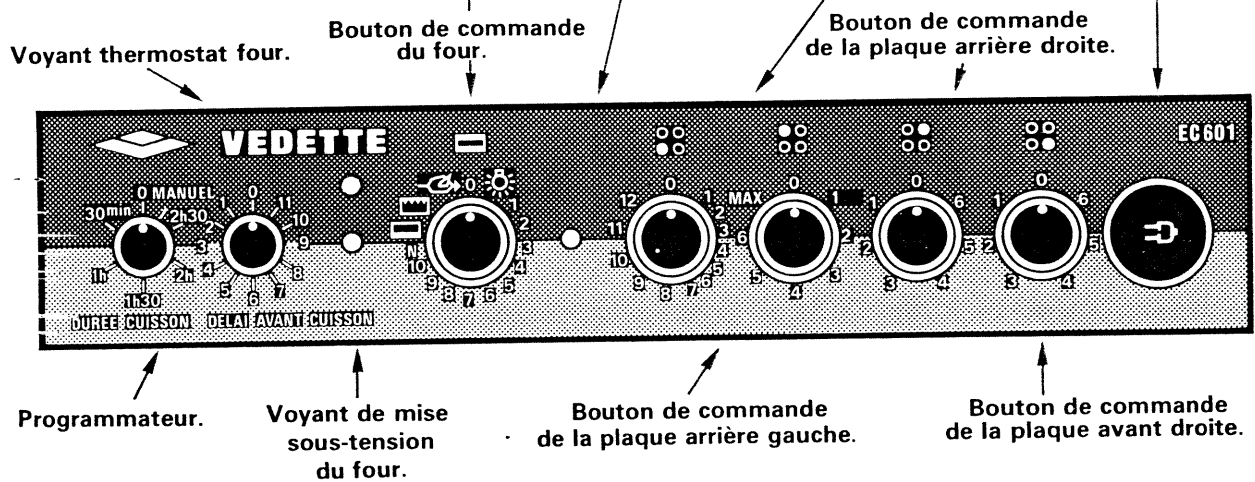


# UTILISATION

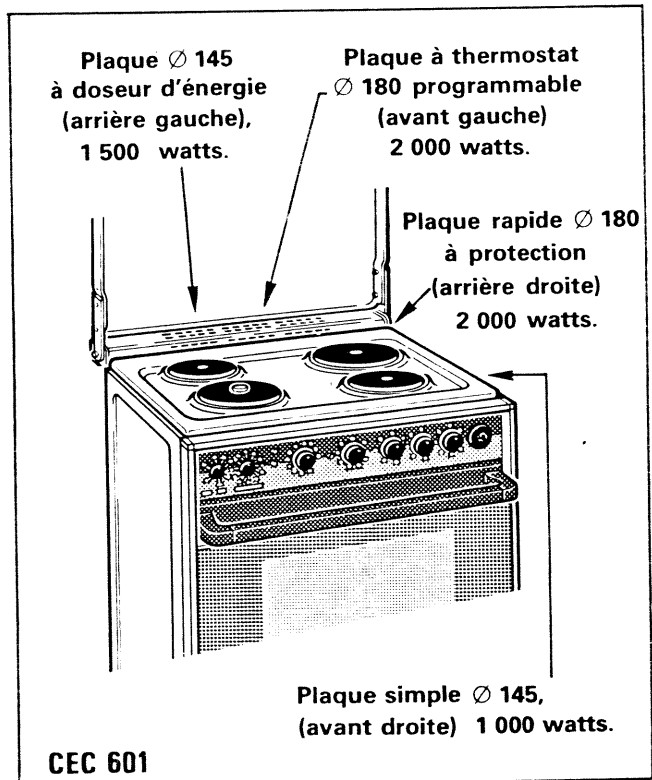
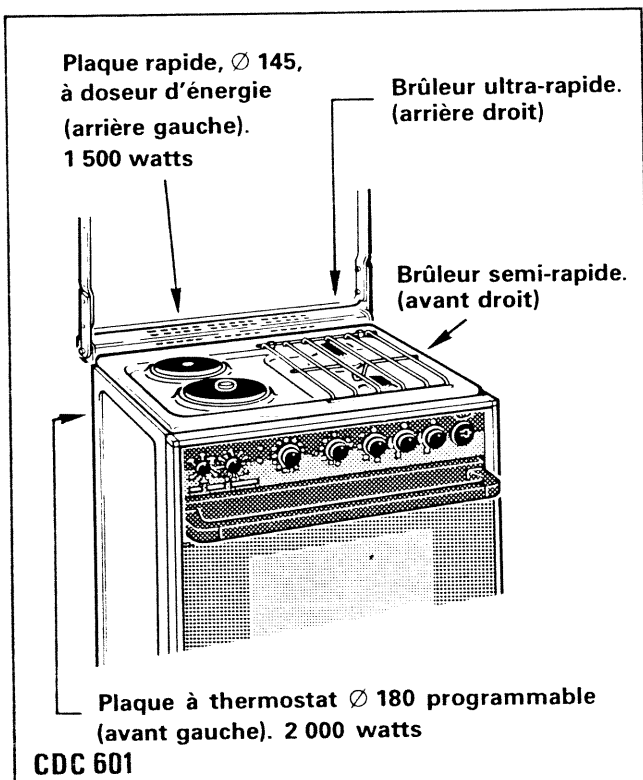
## CUISINIÈRES MIXTES :



## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



## DISPOSITION DES FOYERS DE CUISSON





## Prise de courant

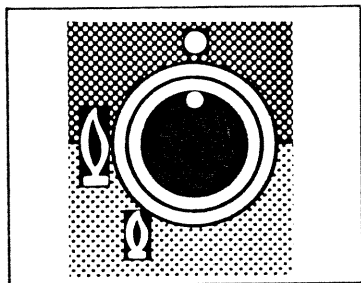
Pour l'utiliser, retirer le couvercle aimanté, puis le déposer sur une partie métallique de la cuisinière. Elle vous permet d'utiliser de petits appareils électriques dont la puissance ne peut excéder 1 200 Watts.

## Tiroir à casseroles



Ce tiroir situé sous le four est destiné à recevoir la casseroles du four lorsqu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais entreposer des produits ou des objets inflammables dans ce tiroir.



## Brûleurs de table

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité, dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant le bouton de commande dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.



### Signification des symboles

● fermé       ouvert au maximum       ralenti

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

Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer ; les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

### Allumage électronique des brûleurs

Ouvrir le robinet du brûleur à utiliser sur plein débit, et appuyer sur le bouton d'allumage ( ★ ), puis relâcher. Dès ce moment les étincelles jaillissent et enflamment le brûleur après l'allumage placer le bouton de commande du brûleur sur la position désirée.

En cas de défectuosité, renouveler l'opération ou présenter une allumette au brûleur.

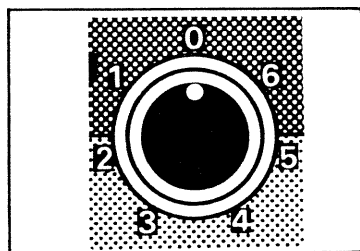
## PLAQUES ÉLECTRIQUES

### ● PLAQUE SIMPLE (sans thermostat-avant droite)

Les différentes allures de chauffe de cette plaque sont obtenues par l'intermédiaire d'un commutateur à 7 positions

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

Entre 1 et 6 se trouvent toutes les allures intermédiaires de chauffage. Le bouton qui commande cette plaque peut être manœuvré indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.



### PLAQUE A CHAUFFAGE RAPIDE (arrière droite)

La plaque rapide se différencie par le point rouge situé au centre de la plaque. Son utilisation est identique à la plaque simple. Elle s'emploie pour les cuissons demandant une chaleur vive dès le départ (sautés, fritures, etc.)

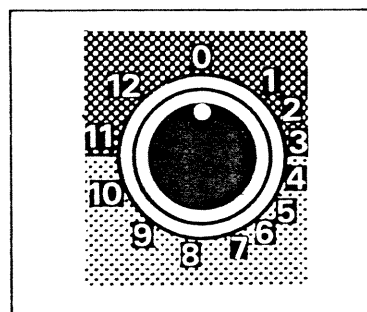
### ● PLAQUE AUTOMATIQUE (avec thermostat)

Cette plaque assure automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée à son bouton de commande lors des cuissons et peut être programmée (voir chapitre programmation).

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

Entre 1 et 12 se trouvent toutes les allures intermédiaires de chauffage.

La régulation de la température est assurée par un thermostat, dont l'élément sensible, appelé « palpeur » est situé au centre de la plaque. Pendant la cuisson, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.



Le bouton qui commande la plaque automatique doit être manœuvré dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre de la position 0 vers la position 12 et en sens inverse pour revenir vers la position 0.

**Important :** Veiller à ne pas mettre de sel en contact avec le palpeur, il en résulterait de vilaines taches d'oxydation.

Eviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur la plaque.

### PLAQUE RAPIDE (à doseur d'énergie)

La puissance des éléments chauffants situés sous la plaque peut être réglée à volonté à l'aide du bouton de commande. Celui-ci agit sur un doseur d'énergie dont les différents cycles d'impulsions déterminent les allures de chauffe en fonction de la graduation affichée.

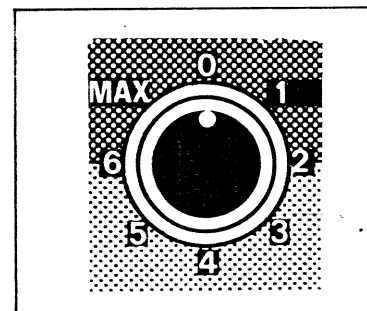
Pour chacun des éléments ;

- le chiffre 0 correspond à la position ARRET ;
- le chiffre 1 à l'allure la plus faible ;
- les lettres « MAX » à la pleine puissance.

Entre les graduations 1 à « MAX », le réglage est continu, il y a donc possibilité d'utiliser les positions intermédiaires.

Le bouton peut être manœuvré indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

Il est donc possible de passer directement de la position MAX à la position 0 ou de la position 0 à la position MAX.



**Remarque :** Un voyant lumineux (rouge) situé à droite du bouton de commande du four signale que le commutateur de l'une des plaques au moins est en fonctionnement. Il reste allumé pendant toute la durée de l'utilisation des plaques.

Pour l'utilisation pratique des plaques, se reporter au tableau d'utilisation des plaques.

## FOUR

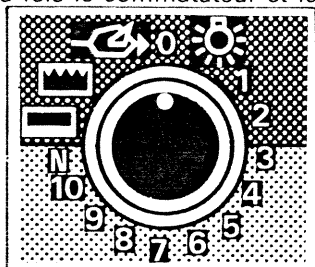
### Mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une heure environ, bouton de commande sur la position 10 et le bouton du programmeur sur la position « MANUEL », ceci, afin d'éliminer les odeurs désagréables dues à la composition de la laine minérale qui entoure le moufle du four.

### Utilisation

Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectue au moyen du bouton de commande du four groupant à la fois le commutateur et le thermostat.

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



: allumage de la lampe du four.

1 à 10 : chauffage du four avec régulation de la température par thermostat pour rôtir des viandes ou des pâtisseries.

N : correspond à la position nettoyage (voir paragraphe entretien).

- La position 1 correspond à la température la plus basse.
- La position 10 correspond à la température la plus élevée.
- Entre les graduations 1 à 10, le réglage est continu, et permet d'utiliser les positions intermédiaires en fonction de la cuisson désirée.

: chauffage de la sole uniquement pour complément de cuisson de pâtisseries délicates ou pour stériliser des aliments.

: chauffage de la voûte seule pour complément de cuisson sur le dessus des pâtisseries.

: Mise en marche du moteur tournebroche et fonctionnement du grilloir.

**Nota :** La lampe du four reste allumée pendant toute la durée d'une cuisson.

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

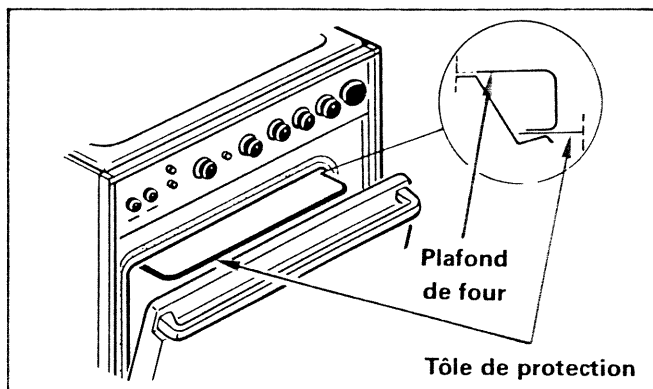
### Remarques :

- La mise sous-tension de l'un des éléments du four est visualisée par l'allumage du voyant rouge situé à gauche du bouton de commande du four.
- Le voyant orange situé au-dessus du voyant de mise sous-tension s'allume lorsque le thermostat est enclenché. Il s'éteint lorsque le four atteint la température correspondant au repère affiché lors de la mise en marche.
- Au cours de la cuisson ce voyant s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises, témoignant du bon fonctionnement du thermostat.
- La mise en marche et l'arrêt du four peuvent être différés automatiquement au moyen du programmeur (voir Programmation).

## GRILLOIR

Le grilloir doit être utilisé porte entre-ouverte en interposant la tôle de protection des boutons.

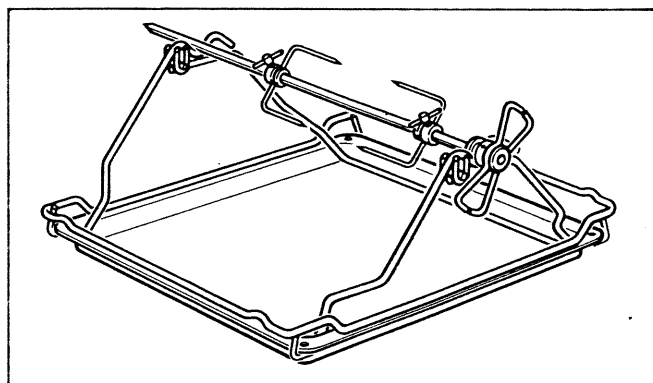
- Ouvrir la porte du four.
- Introduire la tôle de protection des boutons dans le pli intérieur du moufle situé devant le grilloir.



## TOURNEBROCHE

L'utilisation du tournebroche se fait porte entrouverte.

- Accrocher la tôle de protection des boutons de commande dans le pli intérieur du moufle.
- Placer la lèche-frite sur son support
- Déplier le support de broche et le placer sur la lèche-frite.
- Enfiler une des fourchettes sur la broche puis embrocher la pièce à rôtir.
- Enfiler la deuxième fourchette.
- Centrer la pièce à cuire et serrer les 2 vis des fourchettes.
- Enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli.
- Poser la broche sur son support
- Glisser l'ensemble sur les premiers gradins du four à partir du bas, en introduisant l'extrémité de la broche dans le manchon d'entraînement creux situé au centre de la paroi arrière du four.



- Vérifier que la gorge de la broche soit correctement placée dans l'encoche du support.
- Placer le bouton de commande du four sur

**Nota :** le tournebroche peut être programmé en automatique ou en semi-automatique car le moteur tournera dès que le bouton de commande du four sera sur et ne s'arrêtera que lorsque l'on ramènera le bouton sur 0 (arrêt). Ceci afin d'éviter que la pièce à cuire soit brûlée en surface.

# PROGRAMMATION

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmeur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts peuvent être commandées automatiquement par deux minuteries dont le réglage et l'armement s'effectuent séparément à l'aide de boutons distincts en les tournant dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.

Il permet :

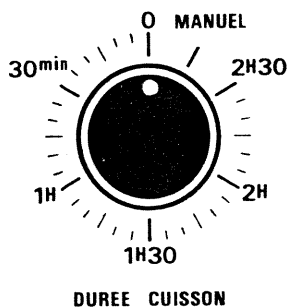
– De démarrer et d'arrêter une cuisson au four et sur la plaque avant gauche, en dehors de votre présence (fonctionnement automatique)

– De démarrer une cuisson manuellement (au four et sur la plaque avant gauche) et de l'arrêter automatiquement (fonctionnement semi-automatique).

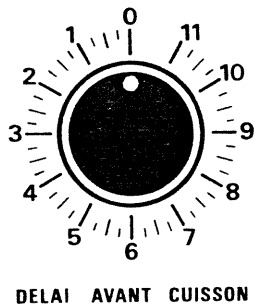
● Le cadran de droite (Délai avant cuisson) correspond à la mise en marche automatique, il permet de programmer une cuisson jusqu'à 11 heures à l'avance.

● Le cadran de gauche (Durée de cuisson) permet d'afficher un temps de cuisson réglable entre 0 et 2 h 30.

**Bouton d'affichage  
du temps de cuisson**



**Bouton d'affichage  
du délai avant cuisson**



**Nota :** Les chiffres indiqués sur les cadrans du programmeur correspondent aux heures de durée et de délai, le cadran «Durée» est divisé en fractions de 5 minutes et le cadran «Délai» est divisé en fractions de 15 minutes.

## PROGRAMMATION D'UNE CUISSON « AUTOMATIQUE »

On entend par cuisson automatique, une cuisson dont le début et la durée ont été préalablement programmés 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 «Délai» le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débuter.

– Afficher sur le cadran «Durée» le temps nécessaire à la cuisson.

– 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.

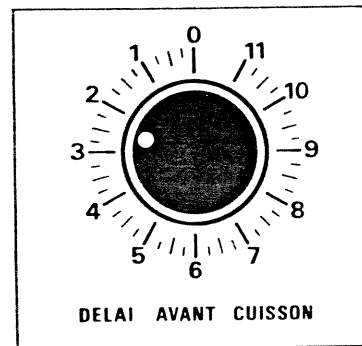
Exemple de programmation automatique effectuée au four et dont les données sont les suivantes :

- Programmation effectuée à 9 heures du matin.
- Début de cuisson prévu pour 11 h 30.
- Durée de cuisson envisagée : 1 h.
- Allure de chauffe choisie : position 5.

## Première opération

- Afficher sur le cadran «Délai» le temps restant à s'écouler entre le moment où l'on programme et le moment où la cuisson doit débuter.

Dans cet exemple, la programmation est effectuée à 9 heures du matin et le début de cuisson est prévu pour 11 h 30. Le temps restant à s'écouler est donc de : 11 h 30 – 9 heures = 2 h 30. C'est donc en face de «2 h 30» qu'il faut amener l'index du bouton.

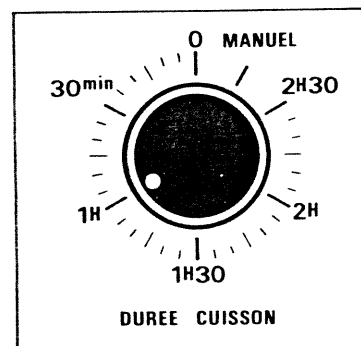


**Nota :** les voyants de mise sous tension et thermostat du four ne s'allumeront qu'au démarrage de la cuisson.

## Deuxième opération

- Afficher sur le cadran «Durée» le temps nécessaire à la cuisson.

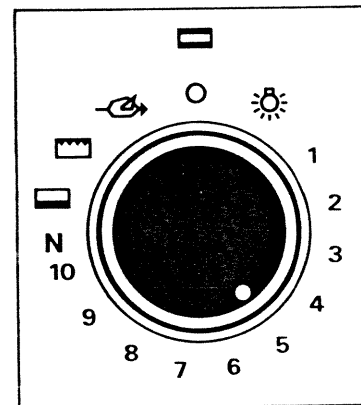
Dans cet exemple, la durée de cuisson envisagée est de 1 h. C'est en face de «1» qu'il faut amener l'index du bouton.



## Troisième opération

- Placer la manette de commande du four sur la position correspondant à l'allure de cuisson désirée.

Dans cet exemple, l'allure de chauffage choisie étant la position 5; c'est donc l'index de la manette de commande du four qu'il faut amener en regard du repère 5.



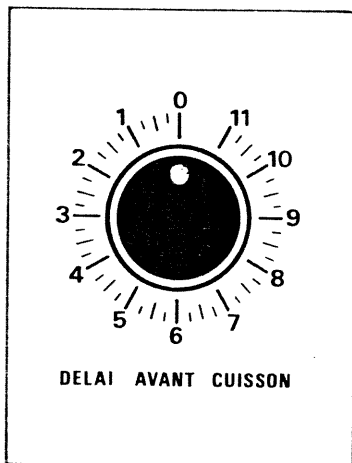
## PROGRAMMATION D'UNE CUISSON « SEMI-AUTOMATIQUE »

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 le bouton du cadran « Délai » sur la position 0.
- Afficher le temps de cuisson sur le cadran « Durée » à l'aide de son bouton de commande.
- Placer le bouton de commande du four ou de la plaque avant gauche sur l'allure de chauffage choisie.

**Exemple :** Vous désirez effectuer une cuisson au four devant durée 1 heure, allure de chauffage : 5.

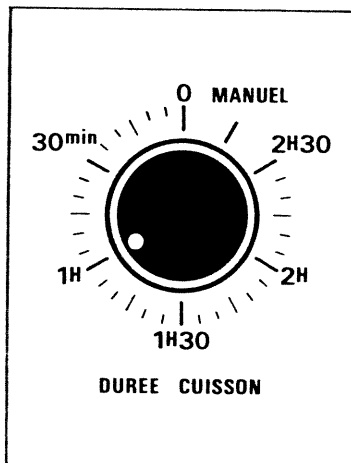


### Première opération :

Placer le bouton de commande du cadran « Délai » sur « 0 ».

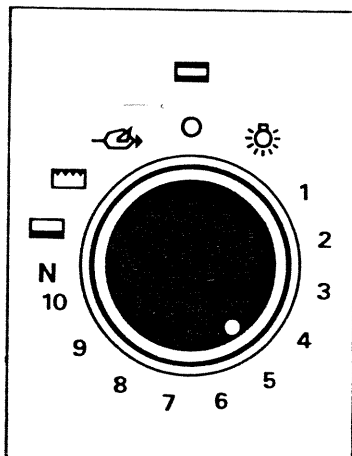
### Deuxième opération :

Placer le bouton de commande du cadran « Durée » sur « 1 ».



### Troisième opération :

Placer le bouton de commande du four sur la position 5.



**Nota :** En cas de programmation en semi-automatique, les voyants de mise sous tension et thermostat du four s'allument dès que le bouton de commande du four est sur toute autre position que l'arrêt.

La fin d'une cuisson programmée au four sera signalée par l'extinction de son voyant de mise sous tension.

**Important :** Après l'arrêt automatique d'une cuisson programmée, nous vous conseillons de replacer le bouton de commande du cadran « durée » sur « MANUEL ».

### Remarque

Il est possible de programmer simultanément le four et la plaque avant gauche à condition que les mets à cuire possèdent la même durée de cuisson.

Si les deux mets n'ont pas le même temps de cuisson, il suffit d'agir manuellement sur le bouton de commande de la plaque avant gauche ou du four suivant leur durée d'utilisation.

**Nota :** Lorsque le four (ou la plaque avant gauche) est utilisé en démarrage différé, la plaque avant gauche (ou le four) ne peut être utilisée. Il faudra donc attendre le démarrage du four (ou de la plaque) pour pouvoir l'utiliser, (attention à l'arrêt automatique du four, l'alimentation de la plaque sera automatiquement coupée. Remettre le programmeur sur manuel).

## INTERRUPTION D'UNE CUISSON PROGRAMMÉE

Replacer le bouton de commande du four sur la position 0 « Arrêt » et remettre les boutons de commande du programmeur en position 0 pour le cadran « Délai » et « MANUEL » pour le cadran « Durée ».

## CUISSON NON PROGRAMMÉE (fonctionnement manuel)

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

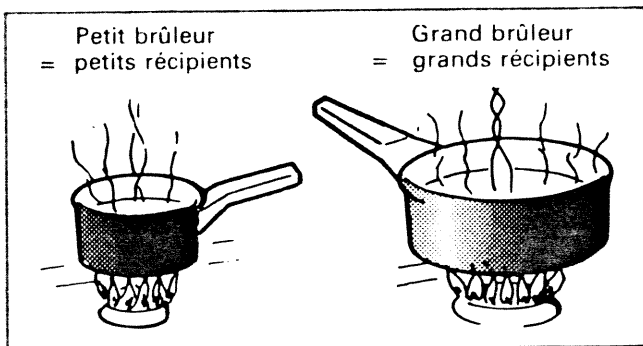
**Attention :** Dans le cas d'une cuisson non programmée le bouton de commande du cadran « Durée » doit être mis obligatoirement sur la position « MANUEL » c'est-à-dire que l'index du bouton doit être en regard de « MANUEL ».

### Remarques

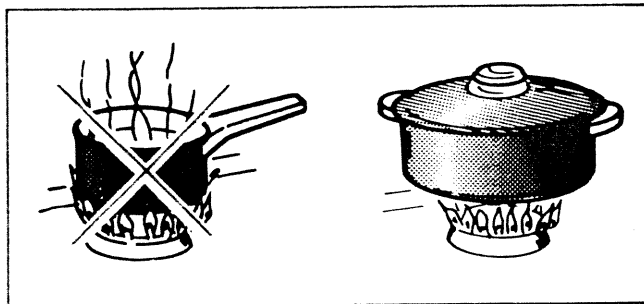
- En fin de cuisson, éviter de laisser les mets dans le four : 5 minutes à la rigueur pour les viandes rouges, 10 à 20 minutes pour les viandes blanches, 5 à 10 minutes pour les pâtisseries.
- Prévoir éventuellement une durée de cuisson moins longue de manière à bénéficier de la chaleur accumulée dans le four en fin de cuisson et de ce fait faire des économies d'énergie.
- 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.

## BRÛLEURS GAZ

### • Choix des récipients



### • Hauteur des flammes



Votre cuisinière est équipée de brûleurs de tailles et de débits différents. Il faut savoir tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et généralement tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces. L'eau bout à 100 degrés; et même à gros bouillons elle ne dépassera pas 100° C; les aliments plongés dedans ne cuiront pas plus vite, par contre ils subiront une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur. Les aliments cuiront bien mieux sur un feu doux qui maintiendra une légère ébullition.

**ATTENTION :** vos récipients doivent être suffisamment larges pour que les flammes du brûleur s'étalent sur le fond du récipient sans le déborder. Sinon la grille surchauffe, rougit et dans certains cas pourrait se déformer, avec le risque de détériorer le manche du récipient posé au-dessus du brûleur.

Utiliser de préférence des récipients à fond épais et parfaitement plat. Autrement, il risquerait de se produire des points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.

## FOUR

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

Thermostat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Mets	Meringues	Macarons Stérilisation	Gâteau de Savoie Cake Sablés	Brioches Entremets Pâtés	Poissons Rôti de porc Rôti de veau Volaille	Tartes Rôti de Bœuf Gigot d'agneau	Gratin Grillades				
Température approx. en °C	90	110	130	150	170	190	210	230	250	270	

## Préchauffage du four

Le four doit être préalablement chauffé pour des cuissons telles que les viandes rouges et les pâtisseries.

- Placer le bouton de commande du thermostat de four sur la position choisie en se référant au tableau d'utilisation.
- Laisser chauffer le four pendant le temps indiqué sur le tableau puis enfourner le mets à cuire.

## Utilisation de la casserolierie

De manière générale, veiller à ce que la préparation soit toujours bien centrée dans le four en tenant compte des dimensions du plat et du volume de la préparation.

- La grille s'utilise directement pour les grillades. Elle sert également à supporter les plats du commerce.
- La plaque à pâtisserie s'utilise pour les petits gâteaux tels que meringues, choux, sablés, etc. Elle se place sur la grille qui lui sert de support.
- La lèchefrite doit être utilisée pour recueillir le jus de cuisson et non comme plat à rôtir, et elle se place sous la grille qui lui sert de support.

## Grillades

- Placer le bouton de commande du four sur et attendre que l'élément atteigne le rouge vif.
- Huiler légèrement la pièce à griller sur les deux faces et la placer directement sur la grille.
- Glisser l'ensemble à distance convenable du foyer.
- Glisser la lèchefrite dans les guides prévus sous la grille.
- Lorsqu'une face est dorée, retourner la pièce sans la piquer afin de ne pas faire couler le jus.
- Saler et assaisonner après cuisson.

## Remarque

Laisser la grille dans le four pendant le préchauffage. Elle accumule la chaleur et la grillade, légèrement enduite d'huile, n'adhère pas au métal.

## Gratins

- Placer le bouton de commande du four sur et attendre que l'élément atteigne le rouge vif.
- Placer le plat contenant le mets sur la grille et glisser l'ensemble à distance convenable du grilloir.
- Glisser la lèchefrite sous la grille de manière à recueillir un éventuel débordement.
- Laisser le plat exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

Pour cuisiner à l'électricité, réviser votre batterie de cuisine. Les ustensiles : casseroles, cocotte, etc. doivent satisfaire à deux conditions essentielles ; ils seront épais pour que la chaleur soit bien répartie, et auront un fond parfaitement plat (on dit aussi un fond dressé) et un diamètre suffisant pour recouvrir la plaque, car le fond doit coïncider exactement avec toute la surface de la plaque pour que l'ustensile absorbe la totalité de la chaleur émise.

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

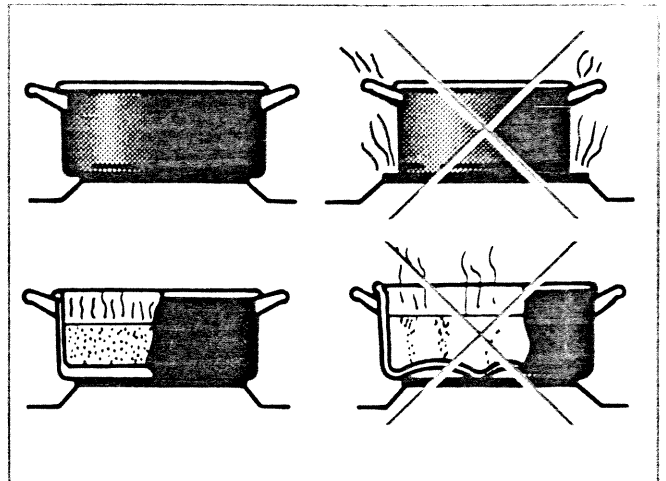
La plaque automatique à thermostat vous sera très utile pour les cuissons délicates nécessitant une température constante.

Voici d'ailleurs comment procéder suivant les cuissons :

- Pour les sautés, maintenir une température élevée si l'aliment doit cuire très vite. Passer à une température plus douce si la cuisson doit être plus longue ou si l'aliment est fragile.
- Pour les fritures, maintenir la température maximale pendant toute la cuisson.
- Pour les mijotages et les cuissons à l'eau, choisir une allure très douce et arrêter le chauffage de la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, la plaque gardera suffisamment longtemps sa chaleur.

**Attention :** une cocotte bien couverte permet de cuire à une température encore plus douce, la cuisson est donc plus économique.

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



### Conseils pratiques

- Avant la mise en service, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vides, à l'allure maximale pour durcir le revêtement anti-oxydation.
- Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.
- Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF (voir tableau d'utilisation) et ramener ensuite le bouton 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.
- Après durcissement du revêtement des plaques, éviter de les utiliser à vide (risque de déformations).
- Arrêter le chauffage de la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, vous réaliserez ainsi des économies d'énergie en conservant la chaleur de la plaque.

PLAQUE A DOSEUR												
1-2		3-4			5		6		MAX			
<b>PLAQUES SIMPLE ET RAPIDE (7 positions)</b>												
1		2		3		4		5		6		
<b>PLAQUE A THERMOSTAT (13 positions)</b>												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Tenir au chaud		Doux			Lent		Moyen		Fort		Vif	
Réchauffer et tenir au chaud les mets préparés								Cuire et rôtir escalopes, steaks, omelettes, fritures				
Yogourt		Dégeler et faibles cuissons : légumes secs, fruits, poissons, denrées surgelées										
Fondre beurre, chocolat, gélatine						Cuisson de pommes vapeur, légumes frais, pâtes, potages						
Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait								Mijotage plus important, goulache, roulades, tripes				



PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en watts)							
	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 - 1 000 W 7 POSITIONS		100	165	250	500	750	1 000
Ø 180 - 2 000 W 7 POSITIONS		175	220	300	850	1 150	2 000
Ø 145 - 1 500 W 8 POSITIONS	Arrêt	Régulation par doseur d'énergie					
Ø 180 - 2 000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					

## FOUR AUTO-NETTOYANT

### Comment se salit un four de cuisinière

Les souillures de compositions extrêmement variées (corps gras, albumines, sucres, amidon, jus complexes) proviennent soit d'éclaboussures, soit de débordements.

- Les éclaboussures se produisent surtout pendant la cuisson des viandes rôties et sont presque exclusivement formées de corps gras. Elles sont redoutables car elles vont se loger sur toutes les parois.
- Les débordements sont des accidents résultant de l'utilisation de récipients trop petits et d'une mauvaise estimation des augmentations de volume pendant la cuisson. Constitués surtout par les amidons et les sucres, ils affectent particulièrement la sole.

### Comment fonctionne votre four auto-nettoyant

Votre four à nettoyage continu est constitué par des pièces recouvertes d'un émail spécial qui lui confère ses qualités auto-nettoyantes.

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 graisseuses.

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

Cette oxydation se produit aux températures normales de cuisson, entre 200 et 300°. 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 auto-nettoyant est surtout adapté aux corps gras et traite donc les éclaboussures avec un maximum d'efficacité.

### Qualités du four auto-nettoyant

- **Il est toujours propre** et supprime 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 appréhender d'y retrouver l'odeur du plat précédent.

- **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.
- **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 le tableau d'utilisation 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.

### Conseils

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

Après chaque cuisson, veiller à l'état de propreté du four. S'il y a lieu, poursuivre le chauffage à température maximale afin de retrouver l'état de propreté initial. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas d'utilisation du tournebroche car les projections sont abondantes et les parois auto-nettoyantes moins chaudes, donc moins efficaces.

- Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite.
- Pour éviter les débordements, il faut prévoir l'augmentation de volume des mets (dilatation) et veiller au positionnement correct de la casserole au moment de l'enfournement des préparations liquides; si un débordement est à craindre, protéger la sole avec une feuille de papier aluminium.

Le four auto-nettoyant est le plus important perfectionnement de ces dernières années. Moyennant le respect de ces quelques recommandations, vous en obtiendrez toutes satisfactions et pendant très longtemps.

# TABLEAU D'UTILISATION

Plats	Temps de Préchauffage	Position du bouton de commande	Temps de Cuisson
<b>Viande blanche</b>			
– Porc			
Rôti de porc	15'	6	30' par 1/2 kg
Filet de porc	15'	6,5	20' à 25' par livre
– Mouton			
Epaule	20'	8	12' par livre
Gigot	20'	7	15' par livre
– Rôti de veau	15'	6,5	30' par livre
<b>Viande rouge</b>			
– Rôti	20'	7,5	15' par livre
– Filet	20'	7,5	12' par livre
<b>Volailles</b>			
– Canard	15'	6	30 à 35' par livre
– Poulet	15'	6	25 à 35' par livre
– Pintade	15'	6	20 à 25' par livre
<b>Poissons</b>			
– Dorade	15'	6	30'
– Cabillaud	15'	6	30'
<b>Légumes-pâtes</b>			
– Gratin dauphinois	15'	6	1 h
– Pommes boulangère	15'	6	1 h
– Légumes (Gratins, aubergines et endives)	15'	6	30' à 40' suivant légumes
<b>Pâtisseries</b>			
Baba			
Brioche	10 mn	2,5	1 h
Cake	15 mn	4	1 h
Pâte à choux	15 mn	6	25 mn à 30 mn
Clafoutis			
Meringues	10 mn	1	1 h 15
Pâte brisée	15 mn	6	25 mn
Tarte aux fruits	15 mn	6,5	40 mn
Sablés	10 mn	4	
<b>Divers</b>			
Pizza			
Soufflé au fromage	10 mn	4,5	30 mn
Œufs au lait	15 mn	5	40 mn
Quiche Lorraine	15 mn	7	40 mn
Tomates farcies	10 mn	4	40 mn

Les durées indiquées ci-dessus ne peuvent être qu'approximatives, les natures, épaisseurs et poids des pièces à cuire étant toujours variables.

## ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant de procéder au nettoyage laisser refroidir complètement l'appareil.

## 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.

## TABLEAU DE COMMANDE

Pour conserver au tableau de commande son aspect neuf, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs. Une éponge humide légèrement savonneuse puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour en faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever les boutons de commande en les tirant vers vous. En cas de résistance s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière le bouton de commande.

**Remarque :** Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau, tournevis.

## DOSSERET ARRIÈRE

Rabattre le couvercle et déboîter le dossier en tirant fortement sur ses extrémités. Le nettoyer à l'eau savonneuse.

## GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Les cuisinières mixtes comportent une grille en acier inoxydable qui, au chauffage, change de couleur; cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

## BRÛLEURS

Laver les chapeaux en fonte émaillée à l'eau savonneuse. S'assurer périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matières étrangères. Pour déboucher les encoches des couronnes de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

Vérifier que les brûleurs soient correctement assemblés, ils ne doivent pas pouvoir être déplacés latéralement à la partie supérieure et doivent être enfoncés à fond dans leur support.

## BOUGIES D'ALLUMAGE

Si un brûleur ne s'allume pas, il peut se produire les cas suivants :

- La bougie correspondante est décalée, tourner légèrement la tête du brûleur.
- La bougie est encrassée ou humide, la nettoyer avec une brosse et la sécher.

Pour tout autre cas, demander l'intervention de notre Service Après-Vente.

## FOUR AUTO-NETTOYANT

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. (45 mn à la position N). Il résulterait de l'inobservation de ces instructions un encrassement prononcé des parois du four. La remise en état de propreté initiale serait difficile. Dans ce cas, alterner plusieurs heures de chauffage à température maximale et essuyer les parois auto-nettoyantes à l'éponge humide ou frotter avec une brosse en nylon souple. Si le résultat est insuffisant, utiliser localement des produits à base de soude caustique en suivant le mode d'emploi du fabricant. Lors d'un débordement important sur la plaque d'âtre, il faut l'essuyer le plus rapidement possible et la nettoyer à l'eau pure très chaude avec une éponge afin d'éviter la formation d'une galette charbonneuse compacte à décomposer par oxydation.

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

**Remarque** - La contre-porte et le hublot ne sont pas à nettoyage continu, il est donc vivement conseillé de les nettoyer avec de l'eau savonneuse après chaque usage.

### Démontage de la plaque d'âtre (située au bas du four).

- La pousser à fond vers l'arrière de l'appareil.
- Soulever l'avant pour la dégager de la façade.
- La tirer vers soi, pour la sortir du four.

### Démontage des parois latérales auto-nettoyantes

- Démonter la plaque d'âtre.
- Saisir la paroi par le haut et la lever au maximum afin de la dégager de ses points d'encrage.
- Basculer le haut de la paroi vers le centre du four et la retirer.

## REPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE DU FOUR

Cette lampe, située sur la partie droite du plafond du four est protégée par une vitre.

Pour la remplacer :

- Lever la table de travail (voir paragraphe « démontage de la table de travail » page 3).
- Déposer à l'aide d'un tournevis cruciforme l'équerre support de douille en retirant la vis de fixation.
- Dévisser l'ampoule et la remplacer.
- Utiliser une ampoule de 40 W de type culot à vis E 14 220-230 Volts.
- Remonter dans l'ordre inverse du démontage.

**Avant toute intervention, ne pas oublier de couper l'alimentation électrique de la cuisinière.**

## CHANGEMENT D'UN VERRE DE PORTE

- Ouvrir la porte du four.
- Dévisser les 2 vis fixant la poignée de porte en ayant soin de maintenir le verre extérieur.
- Placer la porte en position entrouverte.
- Oter le verre extérieur en le soulevant, enlever le calorifuge au besoin.
- Retirer le cadre central.
- Déformer à l'aide d'un tournevis et d'une pince les languettes maintenant le verre intérieur.
- Déposer le verre intérieur.
- Remonter en sens inverse en ayant soin d'immobiliser le verre intérieur en redéformant les languettes.

## GRAISSAGES DES ROBINETS

Lorsqu'une manette de commande devient dure à tourner, le graissage du robinet s'avère nécessaire.

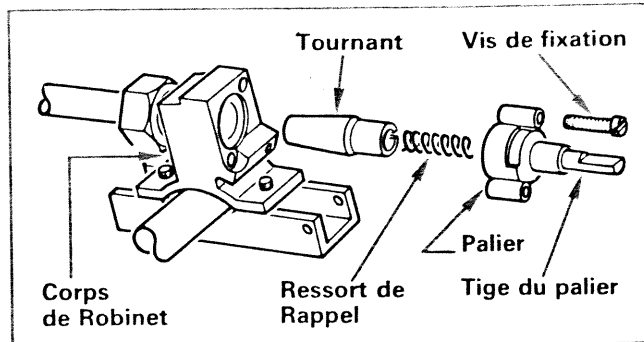
Il doit être fait exclusivement avec de la graisse spéciale : au bysulfure de molybdène : ex. MOLYKOTE 1102 B.

Ne démonter qu'un robinet à la fois, pour ne pas intervertir les pièces de deux robinets.

Fermer l'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant de la cuisinière.

Retirer les manettes et lever la table de travail.

- Déposer le tableau de commande.
- Dévisser les 2 vis de fixation du palier du robinet.
- Sortir la tige solidaire du palier, son ressort de rappel puis le tournant du robinet par le trou prévu dans le support du tableau de commande.
- Avec un chiffon imbibé d'essence, nettoyer le tournant et son logement dans le robinet.
- Graisser légèrement le tournant puis l'introduire dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres.



- Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédent de graisse, veiller en particulier à ce que les orifices de passage du gaz ne soient pas obstrués.
- Remettre en place les éléments dans l'ordre inverse du démontage et vérifier l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse.

## PLAQUES ELECTRIQUES :

- Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui ont pu s'y déposer.
- Après coupure du courant de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant, gratter éventuellement avec une spatule.
- Dans tous les cas, il convient de toujours préserver la surface des plaques de l'humidité. Si, malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de faire disparaître celles-ci en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de les graisser superficiellement après remise en bon état.
- Dans le cas d'une longue période d'inutilisation, il est conseillé de graisser légèrement les plaques afin d'éviter qu'elles ne rouillent.
- Le palpeur de la plaque à thermostat doit être traité avec précaution, sans utilisation de produit décapant, essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage.

# surmelec

Société anonyme au Capital de 17 500 000 F

74, rue du Surmelin  
75980 PARIS CEDEX  
RC Paris B 652 019 555

REFERENCE EDITION

87X0113

5/79

Toute reproduction de cette notice, même partielle est interdite et expose leurs auteurs à des poursuites judiciaires.