

## 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.

Codes : 87XO268 9953-731/07-84

SAVÉMA - Société Anonyme au capital de 80.000.000 F

Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.



# VEDETTE

**Cuisinière gaz**

**G 6060/1**

**Cuisinières mixtes**

**D 6060/1**

**D 6060 BD/1**

**M 6060/1**

**D 6070/1**

**D 6076/1**

**D 6076 BD/1**

**Cuisinière électrique**

**E 6060/1**

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



**VEDETTE**

**ADDITIF À NOTICE 9953 731**

**CUISINIÈRES VEDETTE**

ette notice est également valable pour la cuisinière :

**VEDETTE G 6060 BD/1**

Code 87X0295 - 9958.884 12/84

# SOMMAIRE

---

## UTILISATION

Les brûleurs de table .....	2
Les plaques électriques .....	3
Le four à gaz .....	5
Le four électrique à autodégraissage continu .....	6
Le four électrique pyrolytique .....	8
Le programmeur .....	9
La minuterie .....	10
Le tournebroche .....	11
Tableau de cuisson (four à autodégraissage continu) .....	14
Tableau de cuisson (four pyrolytique) .....	12-13

## ENTRETIEN

Entretien général .....	15
Le four autodégraissant .....	16
Le nettoyage du four autonettoyant pyrolytique .....	17

## INSTALLATION

Aération et raccordement gaz .....	21
Raccordement électrique .....	23
Caractéristiques électriques .....	25
Changement d'injecteurs .....	26
Réglage des bougies d'allumage .....	27
Réglage du ralenti des brûleurs .....	27
Réglage d'air du four .....	27
Réglage du by-pass du thermostat .....	28
Caractéristiques des brûleurs .....	29

---

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

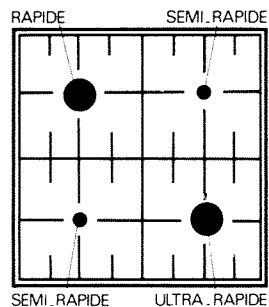
---

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 la plaquette signalétique visible en ouvrant le coffre à casseroleries.

*Cet appareil est conforme à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.*

---


Fig. 1



## BRÛLEURS DE TABLE

La disposition des brûleurs est schématisée figures 1, 4 et 5, suivant le type de cuisinière.

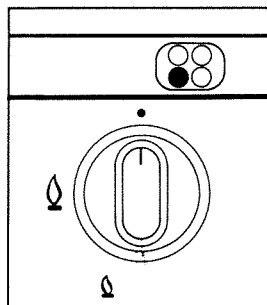
## ALLUMAGE

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

Fig. 2



Entre la position "grande flamme" et la position "petite flamme" se trouvent toutes les allures intermédiaires.

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

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

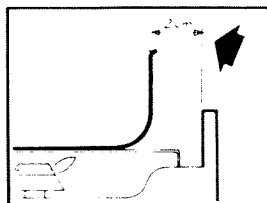
Régler la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas le pourtour du récipient.

## NOTA

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

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

Fig. 3



**ATTENTION** - Sur les cuisinières pyrolytiques, il est instamment recommandé, lorsque l'on utilise des ustensiles de grande dimension, d'observer une distance d'environ 2 cm entre le récipient et le protecteur inox (figure ci-contre) afin d'éviter un échauffement anormal de ce dernier, ce qui pourrait endommager le meuble voisin.

## CONSOMMATION DES FOURS

(suivant norme française)

### 1. Four gaz à autodégraissage continu :

Volume utilisable 56 litres  
 Maintien 1 h à 230° C : 8,4 mégajoules (2,3 kWh)

### 2. Four électrique à autodégraissage continu :

Volume utilisable 59 litres  
 Montée à 200° C : ..... 0,5 kWh  
 Maintien 1 h à 200° C : ..... 1,2 kWh  
 Total ..... 1,7 kWh

### 3. Four électrique à pyrolyse :

Volume utilisable 44 litres  
 Montée à 200° C : ..... 0,3 kWh  
 Maintien 1 h à 200° C : ..... 0,5 kWh  
 Total ..... 0,8 kWh  
 Consommation du cycle de nettoyage ..... 2,6 kWh

## PIÈCES D'ORIGINE

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

## Pièces détachées certifiées d'origine

soient utilisées

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

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.

## CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS (suite)

	Butane	Propane	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propané
1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h	28 mbar	37 mbar	18 mbar	25 mbar	Air butané
<b>BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE</b>					
Marquage injecteur .....	98	98	145 C	145 C	284
Débit thermique kW .....	3,71	3,71	3,71	3,71	3,71
Débit horaire (g/h) .....	270	265			
15° C - 760 mm Hg (l/h) .....			345	411	519
<b>GRILLOIR</b>					
Marquage injecteur .....	90	90	133	133	260 A
Débit thermique 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
<b>FOUR (à l'allumage)</b>					
Marquage injecteur .....	105 C	105 C	155	155	330 A
Débit thermique 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
<b>DÉBIT MAXIMUM</b>					
Cuisinière tout gaz (g/h) (l/h)	1011	992	1325	1540	1943
Cuisinière mixte 4 feux (g/h) (l/h)	686	672	899	1044	1318
Cuisinière mixte 2 feux (g/h) (l/h)	367	360	481	558	705

Fig. 4

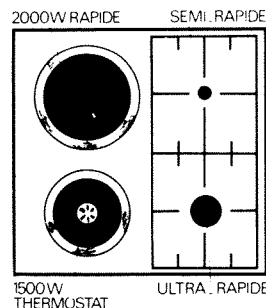


Fig. 5

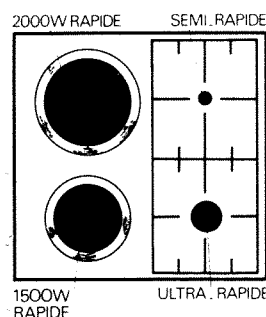
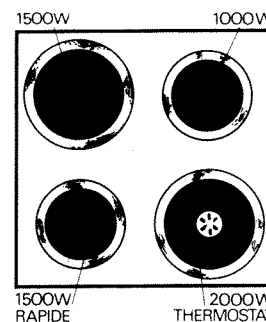


Fig. 6



## LES PLAQUES ÉLECTRIQUES

### MISE EN SERVICE

A la mise en service, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vide, à l'allure maximale pour durcir le revêtement protecteur.

Trois sortes de plaques équipent les cuisinières électrique et mixte :

- plaque fonte ordinaire (7 positions)
- plaque fonte rapide avec limiteur de température (point rouge au centre)
- plaque automatique à thermostat à 12 positions (palpeur au centre de la plaque en contact avec le récipient).

### PLAQUES FONTE ORDINAIRE ET RAPIDE :

Commencer la cuisson à l'allure la plus élevée pendant 2 à 6 minutes selon la quantité à cuire puis réduire l'allure.

A titre indicatif :

- les repères 1 et 2 correspondent aux mises en attente ou aux réchauffages des plats cuisinés ;
- les repères 3 ou 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson ;
- les repères 4 ou 5 correspondent aux cuissons avec dorage ;
- les repères 5 ou 6 correspondent aux cuissons à la poêle. Pour les fritures, utiliser le repère 6.

### PLAQUES AUTOMATIQUES A THERMOSTAT :

Elles assurent la régulation automatique de la température. La même position de la manette est utilisée pour la mise en route (allure maximale) et la cuisson proprement dite (allure réduite automatiquement).

Le choix de la bonne position de la manette résulte de l'expérience personnelle aidée du tableau ci-après. Il dépend de la nature et de la taille des récipients ainsi que de la quantité et de la nature des aliments.

1 - 23	4 - 5 - 6	7 - 8 - 9	10 - 11 - 12
Doux	Lent	Moyen	Fort
Cuissons lentes Mijotages	Cuissons normales courantes	Cuissons rapides Rôtissages légers	Rôtissages importantes Fritures*

\* Pour les fritures, utiliser la grande plaque automatique ou à défaut (cuisinière à dessus mixte) le brûleur ultra-rapide.

Nous vous conseillons, pour chaque bonne allure de cuisson, de noter le réglage effectué.

#### REMARQUES :

1. La position 0 correspond à l'arrêt de la plaque.
2. La lampe-témoin signale le fonctionnement de chaque plaque.
3. Bien veiller à ne pas mettre de sel en contact avec les palpeurs, il en résulterait de vilaines taches d'oxydation.
4. Eviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur les plaques.

#### Conseils pour cuisiner économiquement :

Utiliser des récipients à fond plan et dressé qui adhéreront parfaitement à la surface du foyer :

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

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

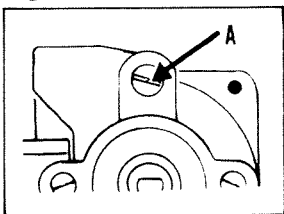
Utiliser un couvercle le plus souvent possible, pour réduire les pertes par évaporation.

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

## CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

	Butane	Propane	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propané
1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h	28 mbar	37 mbar	18 mbar	25 mbar	Air butané
<b>BRÛLEURS SEMI-RAPIDE AR</b>					
Marquage injecteur .....	60 B	60 B	91	91	170
Débit thermique kW .....	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33
Débit horaire (g/h) .....	97	95			
15° C - 760 mm Hg (l/h) .....			127	147	186
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE AV</b>					
Marquage injecteur .....	68	68	101	101	180
Débit thermique 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
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b>					
Marquage injecteur .....	83 B	83 B	121 A	121 A	229
Débit thermique 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

Fig.37



Après avoir enlevé la manette, sans allumer, agir sur la vis A selon le tableau ci-dessous, après avoir retiré la manette.

#### NOTAS

1. Il n'y a aucun réglage des débits principaux, ni sur le four, ni sur les brûleurs de table.
2. En cas de fonctionnement anormal du robinet thermostatique, le déposer et le retourner en usine sans autre intervention.

1 BUTANE PROPANE	2 GAZ NATUREL G 20 18 mbar G 25 25 mbar	3 Air propané Air butané
Visser la vis à fond	1/2 tour	1 tour environ

#### VÉRIFICATION DU RÉGLAGE DE BY-PASS DU THERMOSTAT

CE PARAGRAPHE, TRÈS IMPORTANT POUR LA BONNE MARCHÉ DE LA CUISINIÈRE, SERA MIS EN APPLICATION AVEC SOIN, LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR EST EN CAUSE.

- Allumer le four THERMOSTAT POSITION 10.
- ATTENDRE 15 minutes indispensables pour la mise en régime du thermostat.
- RAMENER LENTEMENT LE THERMOSTAT A LA POSITION 1 :
  - Si les flammes principales s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A (Fig. 37).
  - Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

Après vérification, remettre en place la manette (et la rondelle mousse s'il y a lieu).

Fig. 7

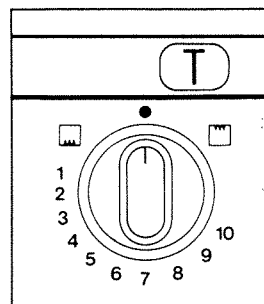


Fig. 8

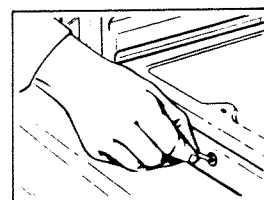


Fig. 9

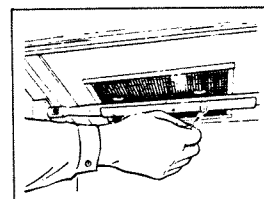
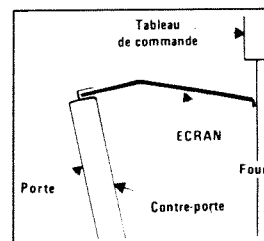


Fig. 10



## FOUR ET GRILLOIR GAZ

### MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser pour la première fois le four, laisser chauffer à vide, porte ouverte, pendant une demi-heure environ (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 commande contrôle soit la marche du grilloir, soit celle du four à thermostat (Fig. 8) ;

### ALLUMAGE DU FOUR

- ouvrir la porte du four ;
- présenter une allumette dans le trou central en bas de la façade (Fig. 8) ;
- 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.

#### 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 sur 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 du four autodégraissant (voir page 16).

### ALLUMAGE DU GRILLOIR

- Ouvrir la porte du four ;
- Présenter une allumette sous la rampe (Fig. 9) ;
- Pousser et tourner la manette dans le sens pour amener son repère en face de la position . S'assurer que les deux rangées de trous sont allumées.

Ensuite :

- Enfourner la grille après y avoir posé les pièces à griller.
- Engager la lèche-frite sur le gradin inférieur.
- 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. 10).

#### NOTA

Avant de rallumer après utilisation, si le four est encore chaud, laisser la porte ouverte pendant 2 à 3 minutes.

## LE FOUR ÉLECTRIQUE

### MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez chauffer à vide, porte ouverte, pendant une demi-heure environ, thermostat à la position 10. La laine minérale qui entoure le moufle du four peut au début dégager une odeur désagréable due à sa composition.

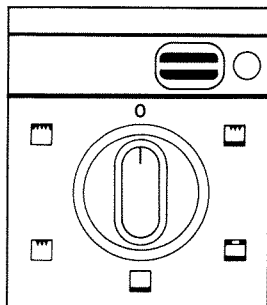
### ① Cuisinières à autodégraissage continu

### ORGANES DE COMMANDE


Sur le tableau plusieurs commandes assurent le fonctionnement du four :






- le commutateur permet de choisir la ou les sources de chauffage (Fig. 11).
- le thermostat permet de maintenir la chaleur à la valeur désirée (Fig. 12).
- la minuterie permet d'obtenir l'arrêt automatique du four. Si on ne désire pas l'utiliser, la mettre en position de fonctionnement manuel (Fig. 15, page 10).

Fig. 11



### SOURCES DE CHAUFFAGE

Partant de la position 0 (ARRÊT) et tournant le commutateur (Fig. 11) dans le sens , on assure successivement les opérations suivantes :

-  préchauffage, pour la mise en température ;
-  chauffage du four (voûte et sole), pour rôtis, gratins de légumes, poissons, tartes et pâtisseries, cuissons à l'étouffée.
-  chauffage de la sole pour les pâtisseries délicates : meringues, biscuits, soufflés, pour les stérilisations et tenues au chaud.
-  chauffage du grill moyen pour les grillades de petite surface, les gratinages, les dorages.
-  chauffage du grill fort pour les grillades de grande surface.

### NOTA

Le commutateur de four se manœuvre indifféremment dans un sens ou dans l'autre. Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle ouvert, pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de cuisson.

Fig. 34

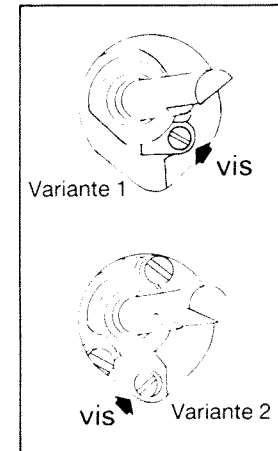


Fig. 35

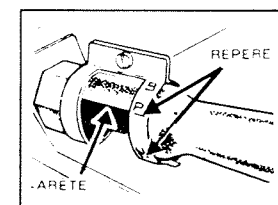
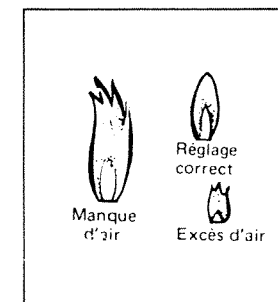


Fig. 36




## RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES D'ALLUMAGE DU DESSUS

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 des trous.

Dans le cas contraire, rétablir la hauteur convenable en desserrant le support de bougie ; rebloquer avant fermeture de la plaque d'âtre et remettre en place les rondelles situées autour des bougies (collet dirigé vers le bas).

## RÉGLAGE DES BRÛLEURS

### RÉGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE TABLE

Enlever la manette du brûleur et, avec un tournevis fin, faire sortir la rondelle mousse assurant l'étanchéité. Remettre la manette et allumer le brûleur. Tourner la manette à fond dans le sens  et l'enlever ; agir ensuite sur la vis du robinet (Fig. 34) accessible à travers la rondelle perforée (en la faisant tourner si nécessaire) et chercher la position donnant le débit de gaz convenable. En butane et propane il suffit de visser à fond. Ne pas oublier la rondelle mousse avant de remettre la manette en place.

**Ne jamais démonter le palier de robinet ; en cas de grippage, déposer le robinet complet et le remplacer.**

### RÉGLAGE D'AIR

Ce réglage n'intéresse que le brûleur de four. Il est à faire avant le réglage du by-pass. En cas d'excès d'air, la flamme est courte et siffilante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur. En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes (Fig. 36).

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 et le propane, tourner jusqu'à ce que le repère B ou P soit en face de l'arête de l'orifice (Fig. 35).


Pour les autres gaz, opérer à froid, jusqu'à obtention d'une flamme correcte, c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert. Pour le gaz de Groningue, le repère N doit être en face de l'arête de l'orifice.




## RÉALISATION DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- A l'heure choisie pour le début du nettoyage, le voyant du FOUR s'allume, ce qui signifie que l'opération de nettoyage est amorcée.
- Lorsque la température maximale de cuisson est atteinte, le voyant du VERROU s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus déverrouiller la porte et que la plaque avant gauche est hors circuit, ceci pour éviter un échauffement excessif.
- Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le voyant du FOUR s'éteint et la température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage, le voyant du FOUR signalant les périodes de chauffe.
- Lorsque le temps de programmation est écoulé (manette "durée de cuisson" du programmeur ou manette de la minuterie revenue sur 0), le refroidissement commence.


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

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

### REMARQUE

Le déverrouillage de la porte de four ne peut s'effectuer que si l'on place l'index de la manette de four en face du repère  (nettoyage).

L'opération de nettoyage étant terminée :

- amener l'index de la manette du sélecteur en face du repère  (manuel) ;
- amener l'index de la manette de four en face de la position 0 (arrêt) (Fig. 22, page 17).

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

### REMARQUE


Lors du premier nettoyage, il peut se dégager, venant de la porte, une fumée dont les traces s'enlèvent facilement à l'eau savonneuse.

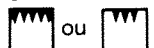
RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Observations
Maquereaux grillés		4	25	Gril moyen (1)
Meringues	3 ou 4	2	60	Sur plaque
Mouton :				
Côtelettes grillées		4	6 à 8 (3)	Gril moyen ou Gril fort selon nbre de côtelettes
Epaule - Selle	8	2 ou 3	10 à 15 (2)	
Gigot	8 puis 7	2	15 (2)	
Muffins	5 ou 6	2 ou 3	15 à 20	Petits moules sur plaque
Œufs au lait	6 ou 7	3	30 à 40	Au bain-marie
Oie rôtie	7	1 ou 2	30 (2)	
Pain	7	2	30 à 40 (3)	Sur plaque
Pain de mie	7 ou 8	1 ou 2	30	Moule sur plaque
Pâte Brisée (sans garniture)	8	1 ou 2	20	Sur plaque
Pâte feuilletée	8 ou 9	2	10 à 15	
Pigeon rôti	6 ou 7	3	30 à 40	
Pintade	7	3	25 (2)	
Pithiviers aux amandes	7 ou 8	1 ou 2	20 à 30	
Pizza	7 ou 8	3	20 à 30	Sur plaque
Pommes de terre Franc-Comtoise	7	3	45 à 50	
Porc :				
Epaule-Echine	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
Filet	6 ou 7	2 ou 3	40 (2)	
Poulet rôti	7	2 ou 3	20 à 25 (2)	
Quatre-quarts	6	2 ou 3	40 à 50	Moule sur plaque
Sablés	5	3	25 à 30	Sur plaque
Soufflé au fromage	6 ou 7	1 ou 2	25 à 30	
Tarte aux fruits crus	8	1 ou 2	25 à 30	
Tarte alsacienne	7 ou 8	1 ou 2	25 à 30	
Tuiles	7 ou 8	3	5 à 6	
Veau :				
Epaule-Noix-Quasi	7	2 ou 3 (3)	40 (2)	
Rognonnade	6 ou 7	2 ou 3 (3)	40 (2)	

# TABLEAU DE CUISSON

## Cuisinières tous modèles (sauf pyrolytique)

RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du haut	(2) Temps de cuisson en min.	Observations	RECETTES	Thermostat	Gradin à partir du haut	(2) Temps de cuisson en min.	Observations
AGNEAU DE LAIT (Baron) .....	6	4	20 (1)	Moule sur plaque	MADELEINES	5	3	20	sur plaque
BABA .....	7	3	20 à 30		MERINGUES .....	1 à 2	2	1 heure	
BISCUIT MANQUÉ .....	5	3	20		MERLANS AU FROMAGE	6	3	25 à 30	
BISCUIT DE SAVOIE .....	5 à 6	3	25 à 30	MOUTON :				Bain marie	
BRIOCHE .....	5 à 6	3	20 à 30	Epaule, selle .....	8	3	10 à 15 (1)		
				Gigot .....	6 à 7	4	15		
BŒUF :				Moule sur plaque	ŒUFS AU LAIT .....	3 à 7	3	30 à 40	Sur plaque
Côte rôtie	8	3	15 (1)	OIE RÔTIE .....	7	4	30 (1)		
Filet - Rumsteck	8	2-3	15 à 20	PAIN .....	7 à 8	3	30 à 40		
CAKE .....	5 à 6	2	1 heure	PÂTE BRISÉE (sans garniture) .....	7 à 8	3	20	Sur plaque	
CANARD .....	7	3	20 (1)	PÂTE FEUILLETÉE .....	9	2-3	10 à 15		
CHAUSSONS AUX POMMES .....	8	2-3	10 à 15	PIGEON RÔTI .....	6 à 7	2-3	30		
CHOUX (PÂTE A CHOUX) .....	5 à 6	3	40 à 45	PINTADE .....	6 à 7	3	26 (1)	sur plaque	
CLAFOUTIS .....	6 à 7	3	35 à 40	POMMES DE TERRE FRANC-COMTOISE ..	7	2-3	50 à 1 h		
COLINOTS AU FOUR ...	6	2-3	20 à 25	POMMES DE TERRE BOHÉMIENNE .....	7	3	30 à 40		
COUFIDOU .....	3	4	3 heures	PORC :				sur plaque (3)	
CROQUE-MONSIEUR ..	7 à 8	2-3	10	Epaule, Echine .....	6	3	40 (1)		
				Filet .....	6	3	40 (1)		
DAURADE .....	8	2-3	30	POULET RÔTI .....	7	3	20 (1)	sur plaque	
DINDE .....	7	4	25 (1)	QUATRE-QUARTS .....	4	3	40 à 50		
FAISAN .....	7	2-3	45 à 1 h	SABLÉS .....	4	2-3	13		
FLAN .....	4 à 6	2-3	30 à 40	SOUFFLÉ AU FROMAGE	6 à 7	3	25 à 30	sur plaque	
GOUGÈRE .....	5	2-3	40 à 45	TARTES AUX FRUITS ...	8	3	30 à 40		
				TARTE ALSACIENNE	7 ou 8	3	35 à 40		
GRATIN DAUPHINOIS ..	7	2-3	45 à 50	TARTE AUX AMANDES	6	2-3	40	sur plaque	
KUGELHOF .....	6 à 7	3	25 à 30	TUILES .....	8	2-3	5 ou 6		
LAPIN MARINÉ AU FOUR	7	3	20 (1)	VEAU :					
LIÈVRE RÔTI .....	7	3	15 (1)	Epaule - Noix .....	6 ou 7	2-3	40 (1)	sur plaque	
MACARONS .....	4	2-3	20	Rognonnade .....	6	3	40 (1)		

**FOUR ÉLECTRIQUE** - Manœuvrer la manette du commutateur sur  sauf pour : bananes grillées, entrecôtes, poulet grillé, côtelettes de mouton grillées, qui demandent les positions



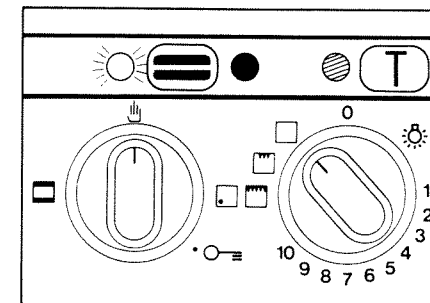
- (1) Cuisson pour 500 g.
- (2) Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage : pour le four gaz, 10 à 15 minutes avec thermostat à la position 9, sauf pour les meringues (position 2 ou 3) et pour les sablés (17 minutes, position 10). Pour le four électrique, le préchauffage est terminé lorsque la lampe témoin s'éteint.
- (3) Plaque à pâtisserie en butée au fond.

## MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

### 1. Mettre le commutateur de four en position (nettoyage).

Le voyant de VERROU s'allume, ce qui signifie que l'on peut verrouiller (ou déverrouiller) la porte du four (Fig. 23).

Fig. 23



### 2. Verrouiller la porte en maintenant de la main gauche la manette du sélecteur en position et en tournant de la main droite le loquet de porte vers le bas jusqu'à la butée (Fig. 24). Le voyant de nettoyage s'allume (Fig. 25).

Fig. 24

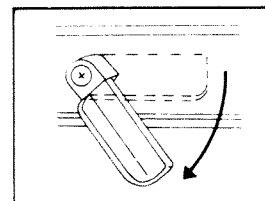
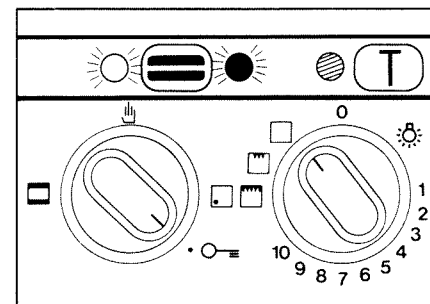



Fig. 25



Relâcher le sélecteur qui revient en position , puis le loquet qui doit rester en position de verrouillage. Le voyant de nettoyage doit rester allumé, ce qui indique que toutes les opérations préliminaires de mise en route sont effectuées. Il reste alors à effectuer la programmation.

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

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

Voyant	allumé	éteint
Cristal	possibilité de verrouiller et de déverrouiller la porte du four	impossibilité d'ouvrir la porte du four (température dépassant la température habituelle de cuisson) ; plaques avant hors-circuit.
Rouge	four prêt pour le nettoyage, suivant programme.	porte de four non verrouillée.
Ambre	four en période de chauffe.	température de pyrolyse atteinte.

### MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

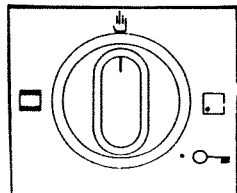
Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les quelques précautions indispensables suivantes :

- Fermer l'alimentation gaz ;
- Retirer tous les accessoires du four, y compris la casserole-rie (grille, plat lèche-frite) ;
- Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque de leur inflammation ou une production excessive de fumées ;
- Vérifier que l'obturateur de l'orifice de passage de la broche n'est pas bloqué en position d'ouverture ;
- Relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de cuisson.

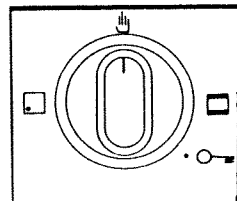
### RECTIFICATIF A NOTICE POUR CUISINIÈRES VEDETTE à four pyrolytique

Sur les figures 22, 23 et 25 :

Remplacer



par



# entretien

## BRÛLEURS A GAZ

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utiliser de l'eau savonneuse à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs. **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 d'urgence l'intervention de l'installateur qui le remplacera.

## LES PLAQUES CHAUFFANTES

Après chaque usage, essuyer avec un chiffon gras.

Les plaques fonte sont protégées par un revêtement noir antirouille. Il faut éviter l'emploi de tout produit abrasif.

Elles doivent être maintenues bien sèches, ou légèrement graissées si la période de non-utilisation est assez importante.

Le PALPEUR doit être traité avec précaution, sans utiliser de produit décapant ; essuyez immédiatement tout liquide renversé dans son entourage avec un papier absorbant et sécher la plaque par une brève mise en service.

## LE FOUR

- Four à autodégraissage continu : voir page 16
- Four autonettoyant pyrolytique : voir page 17

Pour le nettoyage des surfaces non revêtues d'émail antigrasse ou non soumises à la pyrolyse, utiliser les produits traditionnels.

## LA CARROSSERIE

Proscrire les poudres abrasives et les éponges métalliques. Utiliser une éponge imbibée d'eau chaude 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

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.

### IMPORTANT

1. 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 imbrûlé.
2. L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant refroidissement complet. Cependant, ne jamais tenter cette opération cuisinière en fonctionnement ; en particulier, bien mettre à zéro tous les commutateurs électriques.
3. Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre à casserole.
4. 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.

### CONSEILS PARTICULIERS POUR L'UTILISATION DU FOUR A AUTODEGRAISSAGE CONTINU

Les parois du four sont recouvertes d'un émail microporeux antigraisse qui absorbe et élimine les projections grasses pendant la cuisson, à condition toutefois d'observer les quelques précautions suivantes :

Employer toujours des plats très creux et limiter l'usage de la lèchefrite aux cuissons au tournebroche ou aux grillades.

Si les projections de salissures sont importantes, la cuisson est effectuée à température trop élevée : réduire le réglage du thermostat.

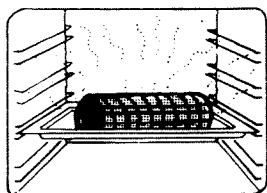
#### NOTA :

1. Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.
2. Pour les surfaces non revêtues d'émail anti-graisse (sole, lèchefrite, contreporte) utiliser les produits habituels du commerce. Lors d'un débordement important, l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant fortement imbibé d'eau chaude très savonneuse ou si besoin est, d'une crème à récuser du commerce non abrasive pour émail ou inox, couvrir les croûtes et taches produites. Laisser séjourner pendant la nuit : les dépôts s'élèveront ensuite très facilement.

### CUISSONS AU TOURNEBROCHE OU GRILLADES

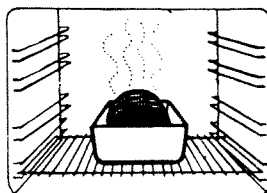
Des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas suffisante (en cas de porte entrouverte) pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Fig. 19



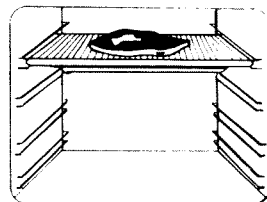
A ÉVITER

Fig. 20




BON

Fig. 21



BON POUR LES  
CUISSONS  
AU GRILLOIR

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum et pour le four électrique commutateur sur  (préchauffage).

Si il reste des traces, elles s'atténuent lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

### NETTOYAGE DU FOUR AUTONETTOYANT PYROLYTIQUE

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

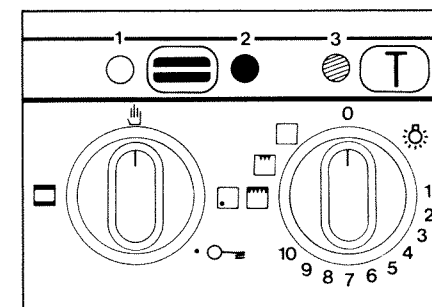
Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage, dont le coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four, rendu indispensable par la température élevée de la pyrolyse (environ 500° C).

En effet, la très bonne étanchéité du four accélère le rancissement des graisses déposées sur les parois lors des cuissons successives et leur accumulation favorise la production de fumées et d'odeurs désagréables pouvant nuire au goût des aliments à cuire.

Cette opération n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie, afin d'éviter une dépense inutile d'énergie.

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

Fig. 22



Trois voyants permettent de contrôler le verrouillage de la porte et l'évolution de la température du four pendant l'opération de nettoyage (Fig. 22).

1. le voyant de verrou, de couleur cristal ;
2. le voyant de nettoyage, de couleur rouge ;
3. le voyant de four, de couleur ambre.



**TABLEAU DE CUISSON**  
**Cuisinières à four pyrolytique**

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	Observations
Agneau de lait (baron)	6 ou 7	2	20 à 25 (2)	Légèrement saignant ou cuit à point
Baba	6 ou 7	2	30 à 40	Moule sur plaque
Biscuit Manqué	6	2	30 à 40	Moule sur plaque
Biscuit Savoie	6	2	30 à 40	Moule sur plaque
Brioche	6 à 8	2	20 à 35	Moule sur plaque
Bœuf :				
Côte rôtie	8	2 ou 3 (3)	15 (2)	
Entrecôte		4	6 à 10 (3)	Gril moyen (1)
Filet Rumsteck	8	2 ou 3	10 à 15 (2)	
Cake	6	1 ou 2	60 (3)	Moule sur plaque
Canard	7 ou 8	2 ou 3	20 (2)	
Chaussons aux pommes	8	1 ou 2	10 à 15	Sur plaque
Choux (pâte à choux)	6	2 ou 3	35 à 45 (3)	Sur plaque
Clafoutis	6 ou 7	2 ou 3	35 à 40	
Colinots au four	7	3	25 à 30	
Croque-monsieur	7 ou 8	3 ou 4	10 à 15	Sur plaque
Daurade	7 ou 8	3	30	
Dinde	7	1 ou 2	25 (2)	
Faisan	7	3	45 à 60	
Friands	8	2 ou 3	15 à 20	Sur plaque
Gougère	6	2 ou 3	40 à 45	Sur plaque
Gratin Dauphinois	6 ou 7	3	50 à 60	Plat sur plaque
Kugelhof	6 ou 7	1 ou 2	40 à 45	Moule sur plaque
Lapin mariné au four	7	3	20 (2)	
Lièvre rôti	7 ou 8	2 ou 3	15 (2)	
Macarons	4 ou 5	2 ou 3	20 à 25	Sur plaque
Madeleines	6	2 ou 3	20	

(1) Porte entrouverte.

(2) Cuisson pour 500 g.

(3) Selon épaisseur.

**NOTA**

*La plaque à pâtisserie est étudiée pour être posée sur la grille ; pour obtenir une bonne circulation d'air chaud, centrez bien cette plaque.*

**REMARQUE**

Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les positions indiquées par le thermostat ne peuvent être qu'approximatives. Aussi, afin d'éviter les fortes odeurs et fumées pouvant résulter des salissures excessives, réduire la température en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

# installation

*Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.*

**PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES**

Les parois adjacentes aux cuisinières doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

**AÉRATION DE LA PIÈCE**

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués.

L'installation de votre cuisinière, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur indiqués dans le DTU 61-1 du CSTB\* 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 cm<sup>2</sup>. 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<sup>e</sup>

**RACCORDEMENT GAZ**

Les extrémités de rampe de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint ;
- le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36.103 ou D 36.107
- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple.

Si l'appareil est incorporé entre des meubles de cuisine, son raccordement doit être réalisé en rigide ou par tuyau flexible à embouts mécaniques, sauf pour le butane.

## CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT ET RÉGLAGES

### RELEVAGE DE LA PLAQUE D'ÂTRE

Le relevage de la plaque d'âtre est nécessaire pour accéder à la distribution gaz.

Débrancher la cuisinière, puis enlever la vis située en haut de chaque joue de façade (Fig. 29):

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

### CHANGEMENT D'INJECTEUR

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 Air butané - Air propané est fourni sur demande.

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

Couper le fil de fer maintenant le brûleur pendant le transport, retirer le brûleur en le tirant vers la droite.

Pour accéder à l'injecteur du grilloir, retirer le grilloir, après avoir dévissé l'écrou de fixation, en le tirant vers la droite (Fig. 30).

Le changement des injecteurs de four et de grilloir s'effectue à l'aide d'une clé pipe de 9 mm (Fig. 31). Pour les injecteurs de dessus, utiliser une clé plate de 9 mm (Fig. 32).

#### NOTA

*En cas d'utilisation en air propané (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. 33). Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévisser ensuite la buse jusqu'à obtenir une flamme correcte (Fig. 36) qui reste attachée au brûleur.*

*En dévissant, on évite les prises de feu à l'injecteur, en vissant on obtient une flamme plus nerveuse et plus courte (Fig. 36).*

Fig. 29

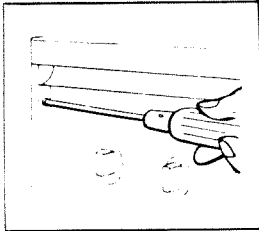


Fig. 30

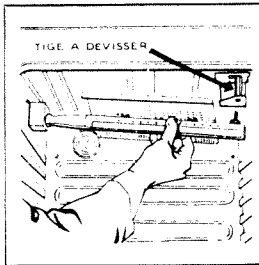


Fig. 31

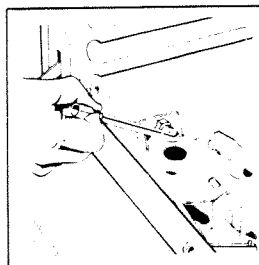


Fig. 32

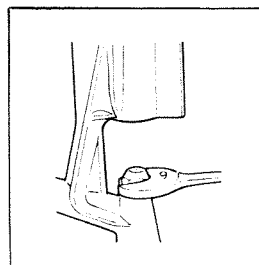


Fig. 33

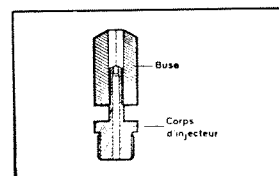
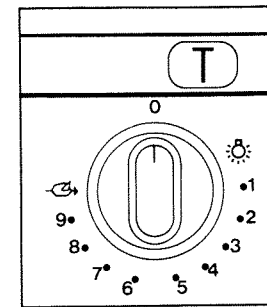







Fig. 12




## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE


Partant de la position 0 (ARRÊT), et tournant la manette du thermostat (Fig. 12) dans le sens , on assure successivement les opérations suivantes :

- à partir du repère  : allumage de la lampe de four ;
- repères 1 à 9 et  : régulation de la température, la position 1 correspond à la température la plus basse et la position  à la température la plus élevée.

**NOTA** - Le repère  correspond également à la mise en route du moteur de tournebroche.

## CUISSON AU FOUR

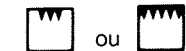
Préchauffer le four, commutateur à la position , thermostat à la position indiquée dans le tableau de cuisson (page 14). Une lampe témoin signale que le four est en fonctionnement. Dès qu'elle s'éteint, le préchauffage est terminé.

Mettre le commutateur à la position  et enfourner la préparation à cuire. Couper le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.

*Employer toujours des plats très creux et limiter l'usage de la lèchefrite aux cuissons au tournebroche ou grillades afin d'éviter la production excessive de fumées.*

## CUISSON AU GRILLOIR

Suivant la cuisson à réaliser, mettre le commutateur à la position



Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes porte fermée.

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

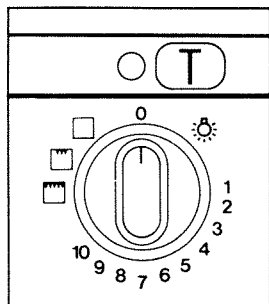
Les grillades doivent être effectuées porte du four entrouverte, en engageant dans le haut de la porte l'écran évitant la surchauffe des manettes et en l'amenant en butée contre la façade (Fig. 10 page 5).

## REMARQUES

1. Pendant la cuisson au four électrique, il est normal que la lampe témoin s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
2. Pour arrêter le four, ramener les manettes de commande du commutateur et du thermostat à la position 0, la lampe témoin s'éteint.


## LE FOUR ÉLECTRIQUE


Fig. 13






### ② Cuisinière à four pyrolytique

Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande (Fig. 13). Partant de


la position 0 (ARRÊT) et tournant la manette dans le sens , on assure successivement les opérations suivantes :

- A partir du repère  : allumage de la lampe du four ;
- Repères 1 à 10 : chauffage du four avec régulation de la température par thermostat ;  
La position 1 correspond à la température la plus basse et la position 10 à la température la plus élevée.


- Choisir la position selon la cuisson à réaliser en se reportant aux tableaux des pages 12 et 13.

- Repère  : chauffage du GRIL FORT
- Repère  : chauffage du GRIL MOYEN et fonctionnement du tournebroche
- Repère  : nettoyage.

Un programmeur ou une minuterie permet l'arrêt automatique du four (voir pages 9 et 10).

Si on ne désire pas les utiliser, mettre le sélecteur (manette située à droite du programmeur ou de la minuterie) en position de fonctionnement manuel en amenant l'index de la manette en face du repère .

### REMARQUES

1. Le voyant ambre situé au-dessus de la commande du four est allumé lorsque le thermostat est enclenché et il s'éteint lorsque le four a atteint la température désirée. Il est donc normal que pendant la cuisson ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
2. Effectuer les grillades porte de four entrouverte et placer l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes, comme indiqué (Fig. 10, page 5).
3. La porte du four comporte une partie montée sur ressorts afin d'obtenir une étanchéité parfaite lors de l'opération de nettoyage qui s'effectue porte verrouillée. Il est donc normal que l'effort d'ouverture de la porte augmente lorsqu'il n'y a plus placage de celle-ci sur la façade.
4. Le déverrouillage de la porte de four ne peut s'effectuer que lorsque le commutateur de four est en position  (nettoyage).
5. Employer toujours des plats très creux et limiter l'usage du plat lèchefrite aux cuissons au tournebroche ou grillades, afin d'éviter la production excessive de fumées.

## PUISSANCE ÉLECTRIQUE DES CUISINIÈRES






TYPE	PUISSANCES sans tournebroche
ÉLECTRIQUE	8840 W
MIXTE dessus mixte	6340 W (sauf pyrolytique 6100 W)
MIXTE dessus gaz	2840 W
TOUT GAZ	40 W

### ● ALLURES DE CHAUFFE (en Watts)






#### PLAQUES

7 POSITIONS	6	5	4	3	2	1
Fonte ø 145, 1 000 W	1000	750	500	250	165	100
Fonte ø 145, 1 500 W	1500	750	500	250	165	135
Fonte ø 180, 1 500 W	1500	1150	850	300	220	135
Fonte ø 180, 2 000 W	2000	1150	850	300	220	175
13 POSITIONS	Plaque fonte ø 145, 1 500 W		RÉGULATION PAR THERMOSTAT			
	Plaque fonte ø 180, 2 000 W					

#### FOUR PYROLYTIQUE

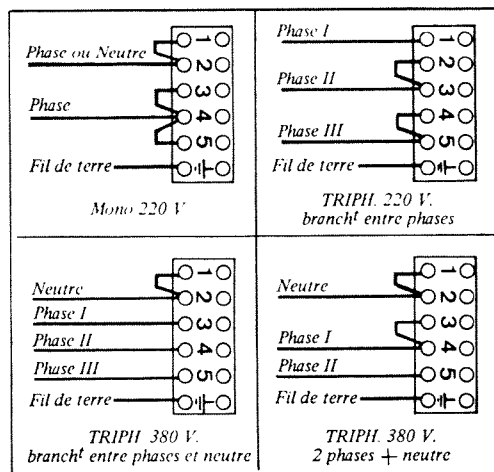
ÉCLAIRAGE	Four (repères 1 à 10)	Gril moyen 	Gril fort 	Nettoyage
 40 W	Four (repères 1 à 10) 2000 W + 190 W (1)	Gril moyen  1800 W + 190 W (1)	Gril fort  2400 W + 190 W (1)	Nettoyage 2000 W + 190 W (2)
	(1) Lampe de four + résistance du catalyseur (2) La lampe de four et la résistance du catalyseur sont mises hors circuit lorsque la température maximale de cuisson est atteinte.			

#### AUTRES FOURS ÉLECTRIQUES

Préchauffage	Four	Sole	Gril moyen	Gril fort
 2700 W	 2340 W	 1700 W	 1800 W	 2800 W
A ces valeurs, il y a lieu d'ajouter la puissance de la lampe d'éclairage : 40 W				



(2 plaques, 2 brûleurs).



**Intensité absorbée dans chaque fil de ligne (en Ampères)  
Section nominale du câble souple d'alimentation**

	TYPE DE RÉSEAU ▶	MONO	TRIPHASE	TRIPHASÉ 3 ph - Neutre	TRIPHASÉ 2 ph - Neutre	
		TENSION DU RÉSEAU ▶	220 V	220 V	380 V	380 V
		TENSION DE LA CUISINIÈRE ▶	220 V	220 V	220 V	220 V
MIXTE DESSUS	FOUR ÉLECTRIQUE 2 plaques : 1 à 7 positions 1 à 13 positions	R 29	R 14 S 17,4 T 19,2	R 7 S 9,1 T 13 N 13	R 13 S 16 N 16	
MIXTE		Câble 2,5 mm <sup>2*</sup>	Câble 1,5 mm <sup>2*</sup>	Câble 1 mm <sup>2*</sup>	Câble 1,5 mm <sup>2*</sup>	
ÉLECTRIQUE	FOUR ÉLECTRIQUE 4 plaques : 3 à 7 positions : 1 à 13 positions :	R 41	R 21,1 S 23,8 T 25,1	R 11,4 S 13 T 16 N 16	R 13 S 27,3 N 27,3	
		Câble 4 mm <sup>2*</sup>	Câble 2,5 mm <sup>2*</sup>	Câble 1,5 mm <sup>2*</sup>	Câble 2,5 mm <sup>2*</sup>	

N désigne le Neutre

\* en tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75.

## LE PROGRAMMATEUR

Le programmateur comprend (Fig. 14) :

- une horloge (1)
- un minuteur de fin de cuisson (2)
- un minuteur de durée de cuisson (3)
- une minuterie sonore (4)
- un bouton (5) pour mise à l'heure de l'horloge et pour réglage de la minuterie sonore
- une bouton (6) pour affichage de la fin et de la durée de cuisson.



## L'HORLOGE ÉLECTRIQUE

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

Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant. Pour la remettre à l'heure, tourner le bouton (5) dans un sens ou dans l'autre en le tirant légèrement vers soi.

## LE MINUTEUR SONORE

Il n'a aucune action sur le contacteur du programmateur et peut être utilisé simultanément ou non avec un programme. Il donne simplement un avertissement lorsque le temps choisi est écoulé. L'affichage du temps en minutes s'effectue sur le tambour de bouton 5.

Dès que le temps choisi est écoulé, le signal sonore fonctionne. Pour l'arrêter, faire coïncider le symbole  avec le trait-repère de l'indicateur (tourner le bouton dans le sens  jusqu'au dé clic).

## PROGRAMMATION AVEC CUISSON DIFFÉRÉE


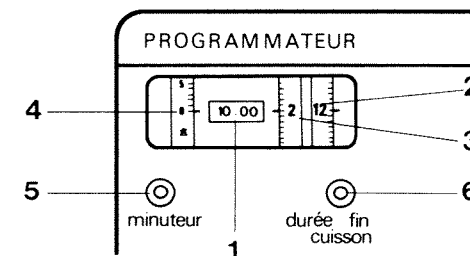
1. S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme indiqué ci-dessus.
2. Afficher d'abord l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de droite (6) dans le sens  jusqu'à coïncidence entre la graduation de tambour (2) correspondant à l'heure choisie et le trait-repère de l'indicateur.

Fig. 14




- Afficher ensuite la durée de cuisson en tournant le même bouton dans le sens inverse jusqu'à coïncidence de la graduation correspondante du tambour (3) avec le trait-repère de l'indicateur.
- Agir sur la manette du four (voir page 8).

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

## PROGRAMMATION AVEC CUISSON IMMÉDIATE


Pour obtenir la fin de cuisson automatique :

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure, comme expliqué page 9 .
- Afficher l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de droite (6) dans le sens  jusqu'à coïncidence entre la graduation du tambour (2) correspondant à l'heure choisie et le trait-repère de l'indicateur.
- Manœuvrer le même bouton (6) dans le sens inverse pour amener le tambour "durée de cuisson" (3) en butée (la butée se fera obligatoirement sur la graduation correspondant au temps restant à courir entre l'heure de l'horloge et celle de la fin de cuisson).
- Agir sur la manette du four (voir page 8).

La figure 14 correspond à une programmation immédiate pour une cuisson de 2 heures devant se terminer à 12 h 00.



## FONCTIONNEMENT MANUEL

Si l'on ne désire pas utiliser le programmeur, mettre le sélecteur (manette située à droite de la minuterie) en position de fonctionnement manuel, en plaçant l'index de la manette du sélecteur sur la

position .

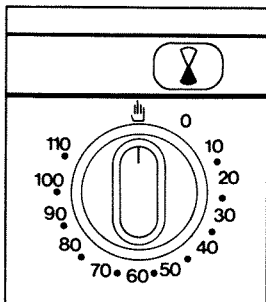
## LA MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four. Pour l'utiliser, placer le repère de la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si on ne désire pas l'utiliser, la mettre en position de fonctionnement manuel :

- sur les cuisinières à four pyrolytique, en plaçant le sélecteur (manette située à droite de la minuterie) sur la position  (Fig. 22, page 17) ;
- sur les autres modèles, en plaçant l'index de la manette de la minuterie sur la position  (Fig. 15).

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

Fig. 15



## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

### ① CUISINIÈRES TOUT GAZ ET MIXTES DESSUS GAZ

Les cuisinières gaz et mixtes dessus gaz sont livrées avec cordon d'alimentation H 05 RRF à 3 fils (de 1 mm<sup>2</sup> pour les cuisinières gaz, de 1,5 mm<sup>2</sup> pour les cuisinières mixtes dessus gaz), muni d'une fiche de prise de courant Européenne CEE-7 et doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.


### ② CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES et MIXTES DESSUS MIXTE

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

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

Pour raccorder la cuisinière au réseau :

- retirer le capot arrière ;
- raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant aux schémas et au tableau de la page 24.

Le fil de terre doit être relié à la borne repérée . Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Fixer le câble au moyen du serre-câble.

Remonter le capot arrière.