



VEDETTE

**CUISINIÈRES
A FOUR MULTICUISSON**

60 M 85/1

60 D 85/1

60 D 85 BD/1

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

SOMMAIRE

Madame, Monsieur _____

Vous venez d'acquérir une cuisinière

VEDETTE

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir

ce que vous êtes en droit d'en attendre nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et

remarques exprimées par des utilisateurs ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.

UTILISATION

● Brûleurs de table	p. 1
● Plaques électriques	p. 2
● Four électrique	p. 3
● Programmateur	p. 4
● Casseroles	p. 5
● Cuissons au four	p. 5
● Cuissons simultanées	p. 6
● Cuissons au grilloir	p. 7
● Décongélation	p. 7
● Stérilisation	p. 7
● Tableau de cuisson	p. 8

ENTRETIEN

● Entretien général	p. 9
---------------------------	------

INSTALLATION

● Aération de la pièce	p. 11
● Raccordement électrique	p. 11
● Raccordement gaz	p. 11
● Adaptation à tous les gaz	p. 12
● Réglages et contrôles	p. 13
● Caractéristiques électriques	p. 11
● Caractéristiques des brûleurs	p. 13

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








Dans le cas de réclamation ou de commande pour toute pièce de rechange,

veuillez bien spécifier sur votre commande le type de l'appareil suivi de l'indice à 4 chiffres à relever sur la plaque signalétique accessible en ouvrant la porte du coffre à casserole. Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer

par votre installateur votre certificat de garantie.

Cet appareil est conforme aux Directives 76/889 et 82/499 du Conseil des Communautés Européennes relatives aux perturbations radioélectriques.

TABLEAU DES SYMBOLES

Eclairage + ventilation	Four pulsé	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril pulsé	Gril fort
						

UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

La disposition des brûleurs est schématisée fig. 1.

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens ↻

Signification des symboles :

- : fermé
- grande flamme : ouvert au maximum
- petite flamme : ralenti

Entre la position "petite flamme" et la position "grande flamme", on réalise une variation progressive des allures intermédiaires.

Votre cuisinière est à allumage électrique ; appuyez sur le bouton-poussoir repéré ★ après avoir ouvert le robinet au maximum, puis relâcher : une décharge

entraîne l'allumage du brûleur. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en passant en débit réduit.

CONSEILS PRATIQUES :

Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et des éléments qui composent les têtes de brûleurs ;
- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs.
- de poser vos récipients sur la grille-support de casserole avant d'allumer avec le bouton-poussoir.

REMARQUES

1. Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas tous en place.
2. Il est normal que les grilles-support en fil d'acier se colorent après quelques instants de service.

ATTENTION

Sur les cuisinières munies de protecteurs latéraux, il est instamment recommandé, lorsqu'on utilise des ustensiles de grande dimension, d'observer une distance d'environ 2 cm entre le récipient et le protecteur (fig. 3), afin d'éviter un échauffement anormal de ce dernier, ce qui pourrait endommager le meuble voisin.

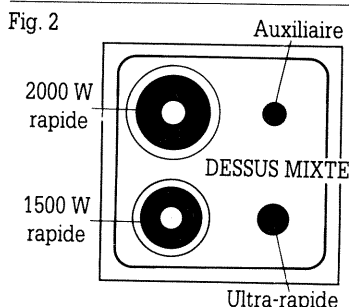
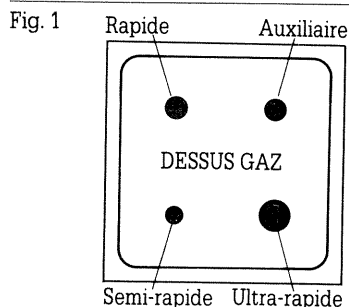
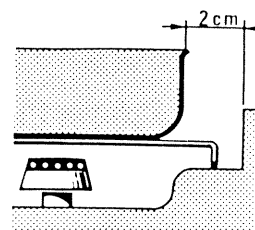


Fig. 3



CONSEILS D'UTILISATION

La table de travail, ou table de cuisson, de votre cuisinière est équipée, soit de quatre brûleurs, soit de deux brûleurs de tailles et de débits différents. Sachez tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent :

- Utilisez les brûleurs les plus puissants pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et, généralement, tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utilisez les brûleurs les plus petits pour les mijotages et les sauces.

Lorsque l'eau arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite et subissent une violente agitation. Ils

cuiront bien mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

Régler la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas le pourtour du récipient (fig. 4).

Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Sinon, la grille surchauffe, rougit et, dans certains cas, peut se déformer. Vous risquez, en outre, de détériorer la poignée du récipient posé au-dessus du brûleur.

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

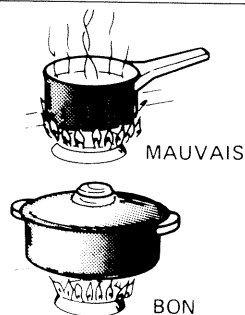
- sur les petits brûleurs (auxiliaire et semi-rapide) : diamètre 18 cm
- sur le brûleur moyen (rapide) : diamètre

24 cm

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

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

Fig. 4



UTILISATION

PLAQUES ÉLECTRIQUES

MISE EN SERVICE

Avant toute utilisation, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vide, à l'allure maximale, pour durcir le revêtement anti-oxydation.

UTILISATION

La cuisinière mixte est équipée de deux plaques fonte rapides, dont l'une, à l'arrière, est commandée par un commutateur permettant 6 allures, et l'autre, à l'avant, par un doseur d'énergie avec repères de 0 à 11.

CONSEILS POUR CUISINER ÉCONOMIQUEMENT

Utiliser des récipients à fond plan et dressé qui adhéreront parfaitement à la surface du foyer (fig. 5) :

- 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 (fig. 6).

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.

PLAQUES FONTE A 6 ALLURES

Commencer la cuisson à l'allure la plus élevée pendant 2 à 3 minutes, selon la quantité à cuire, puis réduire l'allure.

A titre indicatif :

- les repères 1 et 2 correspondent aux mises en attente ou au réchauffage des plats cuisinés.
- les repères 3 et 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson.
- les repères 4 et 5 correspondent aux cuissons avec dorage.
- les repères 5 et 6 correspondent aux cuissons à la poêle.

Pour les fritures, utiliser le repère 6.

PLAQUES FONTE COMMANDÉES PAR DOSEUR D'ÉNERGIE

A chaque position de la manette de commande correspond une allure déterminée :

- le repère 0 correspond à l'arrêt de la plaque
- le repère 1 correspond à l'allure la plus faible
- le repère 11 correspond à l'allure maximale.

Entre les repères 1 et 10, le réglage est continu. Les repères 0, 5, et 11 sont crantés.

Fig. 5

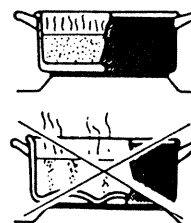
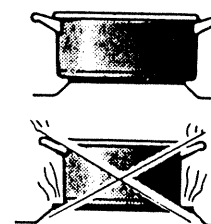


Fig. 6



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

0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10-11
ARRÊT	TENUES AU CHAUD	MIJOTAGES	MOYEN	FORT	VIF
	Mises en attente Plats prêts à servir Mijotages doux	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées	Côtes d'agneau Entrecôte Omelette Steaks Ebullition du lait

NOTA :

1. Sur les cuisinières à programmeur, la plaque avant peut être commandée automatiquement. Si on ne le désire pas, mettre le programmeur en position de fonctionnement manuel (voir page 4).
2. Sur certains modèles, les manettes de l'appareillage électrique sont solidaires d'un disque ou tambour, situé derrière le tableau et dont les repères apparaissent dans les fenêtres supérieures.
3. Une lampe témoin signale la mise sous tension des plaques.

UTILISATION

LE FOUR ÉLECTRIQUE

AVANTAGES

Votre four possède six modes de cuisson (4 au four, 2 au gril), ce qui lui permet d'assurer à la fois les fonctions d'un four cuisinier (c'est-à-dire apte à réaliser cuissons de légumes, mijotages, tenues au chaud, etc...), d'un four à pâtisserie, d'un gril et d'une rôtissoire.

Chaque préparation correspond en effet à un mode de cuisson préférentiel :

- four traditionnel,

- four pulsé (c'est-à-dire à chaleur tournante),
- combinaison traditionnel/four pulsé,
- sole pulsée,
- gril pulsé,
- gril fort.

Il présente en outre tous les avantages d'un four à chaleur tournante permettant :

- Les décongélations régulières, douces et rapides des aliments congelés et surgelés.

- Les cuissons simultanées sans échange d'odeurs, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.
- Les cuissons à des températures plus basses, d'une durée un peu plus longue que dans un four traditionnel, donc avec peu de projections de graisse, moins de risques de cuissons trop fortes : le four se salira moins vite.

ORGANES DE COMMANDE


Sur le tableau, plusieurs commandes assurent le fonctionnement du four :

- Le commutateur, permettant de doser la ou les source(s) de chauffage.
- Le thermostat, qui maintient la chaleur à la valeur désirée.

- Un programmateur ou une minuterie permettant d'obtenir la commande automatique du four. Si on ne désire pas les utiliser, les mettre en position de fonctionnement manuel (voir page 4 ou 5).

- Les manettes, qui, sur certains modèles, sont solidaires d'un tambour situé derrière le tableau, et dont les repères correspondant à chaque fonction apparaissent dans les fenêtres supérieures.

SOURCES DE CHAUFFAGE

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

* ÉCLAIRAGE + VENTILATION

Ventilation pour décongélation rapide des aliments et pour les fins de cuisson, chauffage arrêté.

* FOUR PULSÉ

Chauffage du four en chaleur tournante pour les mets nécessitant une chaleur douce et les cuissons simultanées ; le préchauffage est inutile sauf pour les

cuissons courtes ou les préparations très chargées en humidité.

* SOLE PULSÉE

Chauffage de la sole avec ventilation, sans préchauffage, permettant d'obtenir des préparations dorées, cuites de façon particulièrement homogène.

* TRADITIONNEL

Chauffage du four sans ventilation pour toutes les cuissons traditionnelles, généralement avec préchauffage.

* TRADITIONNEL PULSÉ

Chauffage du four traditionnel avec air pulsé pour les cuissons programmées, sans préchauffage.

* GRIL PULSÉ

Chauffage du gril central avec ventilation pour cuire et griller porte fermée.

* GRIL FORT

Pour les grillades traditionnelles, porte entrouverte avec préchauffage.

Choisir la position suivant la cuisson à réaliser en se reportant au tableau de la page 8.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

Tourner la manette de gauche et faire coïncider le repère avec la graduation

choisie pour la cuisson à réaliser, en se reportant au tableau de la page 8.

UTILISATION

LE PROGRAMMATEUR

Si votre cuisinière est équipée d'un programmateur, celui-ci comprend (voir fig. 7) :

- une horloge (1)
- un minuteur sonore (2)
- un minuteur de temps d'attente (3)
- un minuteur de durée de cuisson (4)
- un bouton pour mise à l'heure de l'horloge et réglage du minuteur sonore (5)
- un bouton pour affichage du temps d'attente, de durée de cuisson et de mise en fonctionnement manuel (6)

L'HORLOGE ÉLECTRIQUE

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

tionne plus dans le cas d'une coupure de courant.

Pour la remettre à l'heure, tirer sur le

bouton (5) ; l'heure défile ; pousser sur ce même bouton lorsque l'horloge affiche l'heure exacte.


LE MINUTEUR SONORE

Le minuteur sonore, totalement indépendant du programmateur, peut être utilisé en toutes circonstances.

L'affichage du temps choisi (en minutes)

s'effectue sur le cadran de gauche en tournant le bouton (5) dans le sens ↻.

Lorsque le temps affiché est écoulé, le signal sonore fonctionne. Pour l'arrêter,

placer le symbole  dans l'axe du cadran (2) en tournant le bouton (5) dans le sens jusqu'au déclic.

PROGRAMMATION AVEC CUISSON DIFFÉRÉE

1. S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme indiqué précédemment.
2. Afficher d'abord la durée de cuisson en tournant, sans appuyer, le bouton (6) dans le sens ↻ jusqu'à l'affichage de la graduation du tambour dans l'axe du

cadran (4).

3. Afficher ensuite le temps d'attente en poussant et tournant le bouton (6) dans le sens ↻ jusqu'à l'affichage de la graduation du tambour correspondant à la valeur choisie dans l'axe du cadran (3).

4. Agir sur la manette de commande du four (voir page 3) ou de la plaque avant (voir page 2).

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

1. S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme indiqué précédemment.
2. Afficher la durée de cuisson, en tournant le bouton (6), sans appuyer, pour amener le tambour durée de cuisson

(4) sur la valeur choisie.

3. Vérifier que le tambour (3) du temps d'attente est bien au 0. Sinon, le mettre à 0.


4. Agir sur la manette de commande du four (voir page 3) ou de la plaque avant

(voir page 2).

La cuisson débute immédiatement et dure pendant tout le temps affiché.

La figure 7 correspond à la programmation d'une cuisson d'une heure, avec un temps d'attente de 2 heures.

FONCTIONNEMENT MANUEL

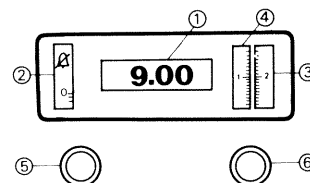
Si l'on ne désire pas utiliser le programmateur, le mettre en position de fonctionnement manuel en tournant le bouton (6) dans le sens ↻ pour faire apparaître dans le cadran (4) le repère .

Vérifier que le tambour (3) du temps d'attente est bien au 0. Sinon, le mettre à 0.

REMARQUES

- En fonctionnement avec cuisson différée, le préchauffage ne peut avoir lieu, les temps de cuisson (page 8) restent cependant valables.
- En fin de cuisson, éviter les attentes dans le four, sinon réduire le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Fig. 7




UTILISATION

LA MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four.

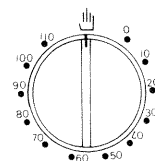
Pour l'utiliser, mettre la manette située à gauche sur la position correspondant au temps désiré (en minutes) (voir fig. 8).

Si on ne désire pas l'utiliser, la mettre en

position de fonctionnement manuel en plaçant l'index de la manette sur .

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

Fig. 8



UTILISATION DE LA CASSEROLERIE

Le four de votre cuisinière est équipé des éléments amovibles :

- trois grilles
- une lèchefrite
- deux plaques à pâtisserie.

LES GRILLES peuvent être utilisées de plusieurs façons :

- pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.
- pour les grillades, une grille, placée généralement sur le gradin supérieur et préalablement chauffée, supporte les aliments à griller, ainsi que la lèchefrite (voir fig. 9).

LA LÈCHEFRITE, insérée dans les glissières se trouvant sous l'une des grilles, recueille le jus et les graisses des grillades.

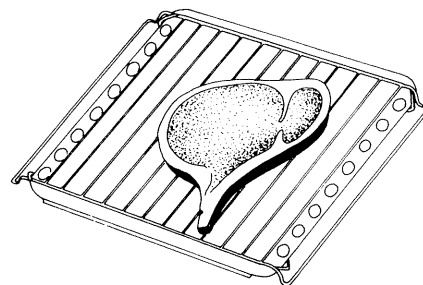
Ne vous en servez pas comme plat de cuisson, car vous auriez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

CHAQUE PLAQUE À PÂTISSERIE, posée sur une grille, s'utilise pour la cuisson des sablés, meringues, petits choux...

NOTA :

Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ces accessoires peuvent être aisément rangés dans le coffre à casseroleries situé sous le four.

Fig. 9



FOUR ET GRILLOIR

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le laisser chauffer à vide, pendant une demi-heure environ, porte fermée, commutateur sur la position four

pulsé (*) (thermostat au maximum). La laine minérale qui entoure le four peut dégager, au début, une odeur due à sa composition.

Afin de faciliter son entretien, il est important de suivre les conseils indiqués ci-après et page 10.

CUISSONS AU FOUR

Les tableaux de cuisson (page 8) donnent les indications nécessaires aux cuissons d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants. Avant d'effectuer une cuisson, consulter ces tableaux pour choisir la séquence du commutateur la plus appropriée, le réglage de la température et le niveau des gradins à utiliser pour la casseroleries.

2. En coupant le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, on peut bénéficier de la chaleur accumulée dans le four et réaliser ainsi des économies d'énergie. Dans ce cas, passer sur la position éclairage-ventilation (*).
3. Ne rien placer sur le plancher de l'enceinte de cuisson, ni plat, ni papier aluminium.

(sur plusieurs niveaux), pour cuire simultanément plusieurs préparations identiques ou plusieurs aliments de nature différente.

Pour accentuer la coloration, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes en réglant la manette une position au-dessus de celle recommandée (voir tableaux page 8) ou prolonger la cuisson pendant quelques minutes.

REMARQUES GÉNÉRALES

1. Pendant la cuisson, il est normal que la lampe témoin du thermostat s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

* FOUR PULSÉ (CHALEUR TOURNANTE)

Convient particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, même en grande quantité

Fig. 10

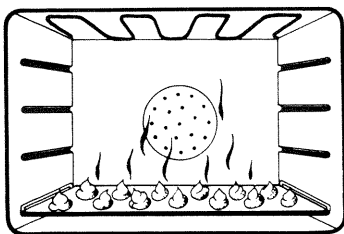


Fig. 11

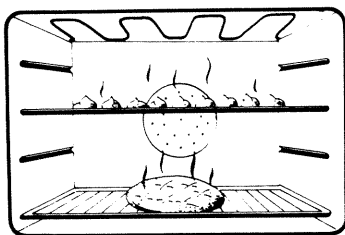


Fig. 12

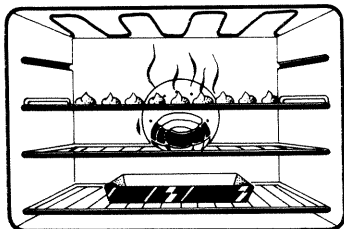


Fig. 13

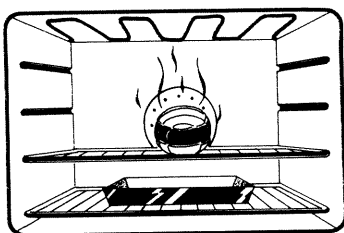
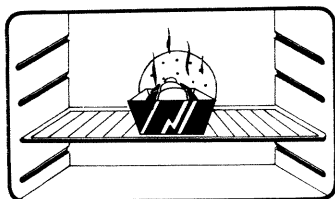


Fig. 14



Si les pâtisseries sont effectuées sur un seul niveau, occuper le 1^{er} ou le 2^e gradin à partir du bas (fig. 10).

Si l'on utilise plusieurs niveaux, surtout ne pas poser la préparation la plus basse sur le "plancher" du four (sole). Occuper le 1^{er} gradin, et en fonction de la hauteur ou du volume de la préparation, occuper ensuite le 3^e ou le 4^e gradin, car il faut un espace suffisant entre les différents niveaux (fig. 11). On peut ainsi, avec des préparations de faible hauteur (sablés par exemple), utiliser 3 niveaux.

Pour les tartes, quiches, etc..., utiliser, de préférence, un moule en tôle d'acier ou fonte émaillée, ou en fer étamé, plutôt qu'un moule en aluminium.

Pour les viandes blanches et les volailles, placer la pièce à cuire sur une grille, au 2^e ou au 3^e gradin, selon son épaisseur, et le plat sur une 2^e grille, au-dessous pour recueillir la sauce, au 1^{er} ou au 2^e gradin (fig. 13).

CUISSENS SIMULTANÉES

C'est une technique particulière qui consiste à mettre au four, simultanément, des aliments qui demandent la même température de cuisson.

La cuisson simultanée peut être programmée si les divers aliments demandent, non seulement la même température, mais également le même temps de cuisson.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, l'opération ne sera pas programmée. Il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

Dans la cuisson au four pulsé, les aliments en présence gardent chacun leur personnalité, sans transmission d'odeur ni de goût. Ainsi pourront être cuits ensemble : poisson, viande, légumes, pâtisseries. Les pâtisseries seront, de préférence, placées sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire (fig. 12).

Autre avantage :

Il apparaît que la consommation d'énergie nécessaire à la cuisson simultanée de plusieurs préparations est moins élevée que celle nécessaire à la cuisson séparée de ces mêmes préparations.

Des exemples sont donnés dans le tableau de cuisson de la page 8.

* SOLE PULSÉE

Pour les viandes blanches et volailles : placer directement la pièce à cuire sur la grille et, au-dessous de celle-ci, un plat sur une autre grille (fig. 12).

La cuisson peut être effectuée sans retournement de la pièce à cuire.

Les pâtisseries (brioches, cakes), œufs au lait, tomates farcies sur un seul niveau : occuper le 1^{er} ou le 2^e gradin à partir du bas.

* TRADITIONNEL

Convient particulièrement pour des rôtis de viande rouge.

Préchauffer le four au même réglage que pour la cuisson afin de "saisir" la préparation à cuire dès son introduction dans le four. Enfournier dès que la lampe témoin s'éteint.

Placer directement sur la grille, au milieu du four, les mets dans des plats, de préférence en terre cuite. Employer toujours des plats très creux (Fig. 14).

Proscrire l'utilisation du plat lèche-frite. L'emploi du plat lèche-frite comme "plat à four" provoque une salissure excessive des parois et une fumée importante par carbonisation des graisses.

Placer les meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, etc... sur une plaque à pâtisserie (fig. 10).

Placer les tartes aux fruits et pâtisseries en moule sur une grille (premier ou deuxième gradin à partir du bas) (fig. 11).

* TRADITIONNEL PULSÉ

Utiliser cette position pour les viandes blanches, volailles, pâtisseries (tartes, quatre-quarts, chaussons aux pommes), quiches, soufflés, gratins, pizzas, placés au 2^e gradin à partir du bas.

Pour les volailles cuites directement sur la grille au 2^e ou au 3^e gradin, prévoir un plat sur une grille au 1^{er} ou au 2^e, pour récupérer les sauces (fig. 13).

UTILISATION

CUISSONS AU GRILLOIR

* GRIL PULSÉ

Cette position permet de cuire et de griller porte fermée des rôtis de viandes blanches ou rouges et de gratiner.

Utiliser le 3^e, le 4^e ou le 5^e gradin à partir du bas, selon l'épaisseur de la pièce au-dessous, soit en disposant un plat sur une 2^e grille.

Pour les viandes rouges, préchauffer pendant 5 à 10 minutes, porte fermée, grille dans le four, en réglant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson.

Pour obtenir une homogénéité de colora-

tion, il est conseillé de retourner les rôtis pendant leur cuisson.

* GRIL FORT

Cette position est à utiliser pour les grillades. Mettre également le thermostat sur Gril Fort (*).

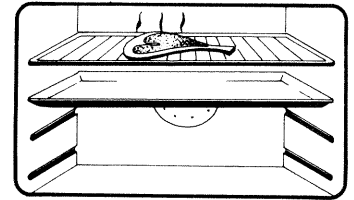
Avant d'enfourner une pièce à griller, laisser chauffer 5 minutes, porte fermée, grille dans le four.

Enfourner en respectant les positions indiquées dans le tableau de cuisson page 8 et glisser le plat lèchefrite comme indiqué

(fig. 15).

Ensuite, effectuer les grillades porte du four entrouverte, en engageant l'écran de protection des manettes, rebord vers le bas (Fig. 16).

Fig. 15



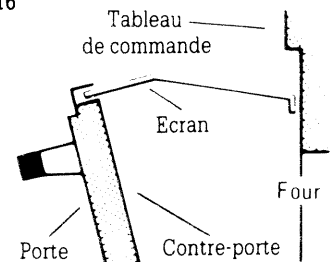
DÉCONGÉLATIONS

- Placer le commutateur de four sur Eclairage + Ventilation (*).
- Poser la pièce à décongeler sur la grille, à la même hauteur que pour la cuisson (voir tableaux page 8) et la lèchefrite en dessous.
- Quand la décongélation est terminée, remplacer la lèchefrite par un plat sur une 2^e grille, puis mettre le commutateur sur la séquence choisie et régler sur la température de cuisson, en lais-

sant la pièce dans le four.

Pour cuire directement des produits congelés peu épais ou des aliments tout préparés, en barquette par exemple, régler le thermostat sur la température de cuisson et ajouter au temps de cuisson la durée de décongélation. Grâce à une répartition uniforme de la chaleur qui entoure la pièce à décongeler, le four pulsé convient bien à cette opération.

Fig. 16



STÉRILISATIONS

- Mettre la grille sur le 2^e gradin en partant du bas.
- Poser dessus les bocaux préparés de façon qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent pas les parois du four.
- Placer à côté d'eux plusieurs petits récipients contenant de l'eau froide, pour éviter le dessèchement des caoutchoucs.
- Fermer la porte.
- Régler le commutateur sur sole pulsée (*).

- Mettre le thermostat sur la graduation 5, jusqu'à la formation des premières bulles dans les bocaux, puis le ramener à la position 2 pour entretenir l'ébullition.

L'apparition des premières bulles ne se produit pas toujours en même temps dans tous les bocaux. Dès qu'une couronne de bulles apparaît dans un bocal, régler aussitôt le thermostat sur 2, l'ébullition se produira d'elle-même grâce à la chaleur accumulée dans le four.

	Temps en minutes	
	Chauffage	Four éteint
LÉGUMES		
Asperges	90	30
Haricots verts	60	30
Pois	90	30
FRUITS		
Abricots - Pêches	60	20
Cerises	70	15
Poires - Prunes	90	20

TABLEAU DE CUISSON

RECETTES	** TRADITIONNEL *			** SOLE PULSÉE			** FOUR PULSÉ		
	Réglage thermost	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.	Réglage thermost	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.	Réglage thermost	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.
Agneau : baron, gigot, selle carré côtelettes	7	2	20-25 (1)				7	2	20-25 (1)
Biscuit manqué	5	2	35 à 40	5	2	35 à 40	5	3	35 à 40
Biscuit de Savoie	5	2	40	5	2	40	5	3	40
Broche	6-7	2	30 à 35	5	2	30	6	2	30 à 35
Bœuf : côte rôtie entrecôte filet, rumsteak rôti	9	2	15 (1)				8	2 (3)	15-20 (1,2)
Cake	5	2	35 (1)	5	2	35 (1)	5	2-3	35 (1)
Canard	7	2	35 (1)	6	2	35 (1)	7	3 (3)	35 (1)
Chausson aux pommes	8-9	2	15-20				8	2-3	20
Choux (pâte à)	6	2 (4)	45	4	2-3	45 à 50	4-5	2-3	45 à 50
Clafoutis	5	2	45 à 50				7	(4)	15 à 20
Croque-Monsieur	7	3	10 à 15				7	(4)	15 à 20
Daurade	7	2	30				7	(4)	15 à 20
Dinde	7 puis 6	1-2	30 (1)				7 puis 6	1-2	30 (1)
Faisan	7	2	75				6	3 (3)	60 à 70
Friands	8-9	2	15-20				6	2	15 à 20
Gougère	6	2	45 à 50				5	2-3	45
Gratin dauphinois	5	2	55 à 60	5	3	55	5	2-3	45
Kugelhof	5-6	2	20 à 25	5	2	30	5	2	25 à 30
Lapin rôti	7	2	25 (1)				6-7	2	25 (1)
Madeleines	5	2	15 à 20						
Maquereaux grillés									
Meringues	1-2	3 (4)	60						
Mouton : carré côtes grillées épaule, gigot, selle tranche gigot	8 puis 6	3	10 (1)				7	2	10-15 (1)
Œufs au lait	5	2	45 (5)	4	2	45-50 (5)	5	4	55 (5)
Oie rôtie	7	2	35 (1)				6	2	35 (1)
Pain	7	2	40 (1)				7	2	40-45 (1)
Pain de mie	7	2	30				6	2	35 à 40
Pâte bnsée	8-9	2	20				8	2	15 à 20
Pâte feuilletée	8-9	2	20				6	3	35 à 40
Pâte sablée	5	2	45	7	1	40	6	3	35 à 40
Pigeon rôti	7	2-3	35 à 40				6	3	35 à 40
Pinzade	7	2	35 (1)				7	3	35 (1)
Pizza	7	2	30				7	2	20 à 25
Pommes de terre F. Comtoise	7	2	30 (1)	7	2 ou 3	35 (1)	7	2	30 (1)
Porc : épaule - échine filet rôti	7	2	40-45 (1,2)	6	3 (3)	55 (1,2)	7	3 (3)	45 (1,2)
Poulet rôti	7	2	30 (1)	6	2	25-30 (1)	7	3 (3)	30 (1)
Quatre-quarts	5	2	35 à 40	4-5	2	30 à 35	5	2-3	30
Quiche lorraine	7	1-2	30 à 35	7	2	45	7	4	45
Sablés	5	3 (4)	20						
Soufflé au fromage	6	2	35	5	2	30 à 35	6	2	30-35
Tarte aux fruits crus	8	2	30 à 35	7	2	45	8	1-2	30 à 35
Tarte à la crème	5	2	45						
Tomates farcies	7	2-3	40-45	7	2	40			
Veau : côtes grillées épaule - quasi rognonnade rôti	7	2	40-45 (1,2)	6	3 (3)	55 (1,2)	7	3 (3)	45 (1,2)
	7	2	40-45 (1,2)	6	3 (3)	55 (1,2)	7	3 (3)	45 (1,2)

RECETTES	** TRADITIONNEL PULSÉ			** GRIL FORT *			** GRIL PULSÉ		
	Réglage thermost	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.	Réglage thermost	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.	Réglage thermost	Gratin à partir du bas	Temps de cuisson en min.
Agneau : baron, gigot, selle carré côtelettes	6	2	25 (1)						
Biscuit manqué	4-5	2	35 à 40	10	4	10	6	3 (3)	20 (1)
Biscuit de Savoie	5	2	30						
Broche	6	2	25						
Bœuf : côte rôtie entrecôte filet, rumsteak rôti				10	4	10-15 (1,2)	8	4 (3)	15-20 (1,2)
Cake	5	2-3	30 (1)				8	4 (3)	15-20 (1,2)
Canard	6	2	30 (1)						
Chausson aux pommes	7-8	2	15 à 20						
Choux (pâte à)	5	2 (4)	40 à 45						
Clafoutis	5	2	45 à 50						
Croque-Monsieur	6	2	10-15				6-7	4	20
Daurade	7	2	25						
Dinde	6	1 ou 2	30 (1)						
Faisan	6	3 (3)	70						
Friands	7-8	2	15 à 20						
Gougère	5	2	45						
Gratin dauphinois	5	2	45						
Kugelhof	5	2	25 à 30						
Lapin rôti	6	2	25 (1)						
Madeleines	4	2	15 à 20						
Maquereaux grillés				6	4	20 à 25			
Meringues	1	3 (4)	60						
Mouton : carré côtes grillées épaule, gigot, selle tranche gigot	7	3	10 à 15	10	4	10	8	3 (3)	15-20 (1)
Œufs au lait	4	2	45 (5)	10	4	8 à 10			
Oie rôtie	6	2	35 (1)						
Pain	8	2	40 (1)						
Pain de mie	6	2	30						
Pâte brisée	7-8	2	70						
Pâte feuilletée	8	2	15 à 20						
Pâte sablée	5	1-3	35 à 40						
Pigeon rôti	6	2-3	35						
Pinzade	6	2	35 (1)						
Pizza	7	2	20 à 25						
Pommes de terre F. Comtoise	6	2	30 (1)						
Porc : épaule - échine filet rôti	7	2	40 (1-2)						
Poulet rôti	6	2 ou 3	25-30 (1)				6-7	3 (3)	50 (1-2)
Quatre-quarts	5	2	30						
Quiche lorraine	7	1	25 à 30						
Sablés	5	3 (4)	20						
Soufflé au fromage	6	2	25 à 30						
Tarte aux fruits crus	7	2	30						
Tarte à la crème	5	2	40						
Tomates farcies	7	2 ou 3	40 à 45						
Veau : côtes grillées épaule, quasi rognonnade rôti	7	2	40 (1-2)				7-8	4	20
	7	2	40 (1-2)				6-7	3 (3)	50 (1-2)

EXEMPLES DE CUISSONS SIMULTANÉES


Gratin à partir du bas	Plats	Réglage thermost	Durée de cuisson en min.	0	15	30	45	60	75	90
6 5 4 3 2 1	Quiche Lorraine	7	35				40		75	
6 5 4 3 2 1	Rôti de veau 750 g	7	75							75
6 5 4 3 2 1	Tarte pommes puis Quiche	7	40 et 35				40		75	
6 5 4 3 2 1	Rôti de porc, p. de terre autour	7	75							75
6 5 4 3 2 1	Pizza	7	35					55		90
6 5 4 3 2 1	Poulet : 1,5 kg	7	90							90
6 5 4 3 2 1	Chaussons aux pommes	8	20				20			
6 5 4 3 2 1	Rôti de bœuf : 1 kg	8	40				40			
6 5 4 3 2 1	Gougère	6	45						45	
6 5 4 3 2 1	Daurade, vin blanc, champignons	6	45						45	

NOTA

- Les chiffres soulignés indiquent le mode de cuisson préférentiel.
- 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.

* avec préchauffage de 10 minutes.

- (1) cuisson pour 500 g
- (2) selon l'épaisseur
- (3) posé sur la grille
- (4) dans un plat à pâtisserie
- (5) au bain-marie

NOTA : - Le temps 0 correspond au début du chauffage - Durée de cuisson :  Lorsque l'on désire effectuer en même temps des cuissons de deux mets normalement exécutées à des températures différentes, prendre la température moyenne et modifier le temps de cuisson en conséquence ; temps plus long pour le plat à température plus élevée, temps plus court pour le plat à température plus basse.

ENTRETIEN

ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

outre, que toutes les manettes sont sur la position ARRÊT.

CARROSSERIE

Proscrire les poudres abrasives et les éponges métalliques. Utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse. Pour le dessus, si nécessaire après débordements, utiliser une crème à récurer du commerce,

non abrasive, pour émail. Faire briller avec un linge sec, ou mieux, avec une peau de chamois. Ne pas laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).

NOTA :

Lors du nettoyage de la table, veiller à ne pas faire tomber du produit d'entretien à l'emplacement des brûleurs, ce qui pourrait nuire à leur fonctionnement.

SURFACES MÉTALLIQUES POLIES

Utiliser les produits du commerce prévus

pour l'entretien des métaux polis.

HUBLOT

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de

nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

BRÛLEURS A GAZ

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utiliser de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs. **ESSUYER SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.** Vérifier que les

chapeaux sont bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci sont enfoncés à fond sur l'extrémité des buses. Lorsqu'un robinet devient dur, **NE PAS FORCER.** Demander l'intervention de l'installateur ou du service après-vente.

NOTA :

Il ne faut pas attendre qu'un orifice de sortie de gaz soit en partie obstrué avant de procéder au nettoyage des brûleurs, afin d'éviter le dégagement de gaz non brûlés.

PLAQUES CHAUFFANTES

Les plaques chauffantes étant protégées par un revêtement noir, il faut éviter

l'emploi de tout produit abrasif.

Après chaque usage, essuyer avec un chiffon gras.

MANETTES DE COMMANDE

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant à soi. En cas de résistance,

s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière.

Ne jamais essayer d'extraire les manettes à l'aide d'une pince ou d'un levier.

GRILLE-SUPPORT DE CASSEROLES

Utilisez une éponge imbibée d'eau savon-

neuse exclusivement.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

Si votre cuisinière est raccordée par un

tube souple, remplacez-le régulièrement

avant sa date limite d'utilisation.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES

En cas de difficulté d'allumage, vérifier que la hauteur de la partie supérieure de la pastille métallique de la bougie est bien comprise entre celle de la base du cha-

peau de brûleur et celle de la base des trous. Dans le cas contraire, rétablir la hauteur convenable en desserrant le support de bougie. Si les bougies sont encras-

sées, l'allumage est défectueux ; il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

ENTRETIEN

FOUR AUTODÉGRAISSANT

Votre four à nettoyage continu est constitué par des pièces recouvertes d'un émail spécial microporeux, qui lui confère ses qualités autodégraissantes. 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. Cet émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras.

QUALITÉS DU FOUR AUTODÉGRAISSANT

IL EST TOUJOURS PROPRE

et supprime économiquement la corvée des opérations de nettoyage.

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 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 DOIT PAS DÉGAGER DE FUMÉE.

La cause principale de la fumée est une température trop élevée. Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.

IL NE CONSERVE PAS LES ODEURS.

Les projections sont oxydées au fur et à mesure de leur formation ; il est donc parfaitement possible de cuire une pâtisserie sans craindre d'y retrouver l'odeur du plat précédent.

CONSEILS

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

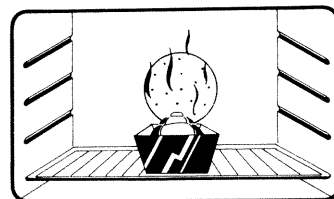
Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite.

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, d'une crème à récurer du commerce,

non abrasive pour émail ou inox, couvrir les croûtes et taches produites. Laisser séjourner pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

Fig. 17



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 cuis-

son. Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum, commutateur sur GRIL FORT (*). S'il reste des traces, elles s'atténuent lors des cuis-

sons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES

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

AÉRATION DE LA PIÈCE

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

L'installation de votre cuisinière, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur indiqués dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.* et complétés par les arrêtés

ministériels des 22/10/69 et 2/8/77.

En particulier, la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines, doit être d'au moins 150 cm². Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. Une section libre, au moins égale, doit

être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

* Centre Scientifique et Technique du Bâtiment : 4, avenue du Recteur Poincaré, Paris 16^e.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les cuisinières mixtes doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé.

– Les cuisinières à dessus gaz sont livrées avec cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 fils de 1,5 mm², muni d'une fiche de prise de courant 2 phases +

terre normalisée CEE 7.

– Les cuisinières à dessus mixte sont livrées avec cordon d'alimentation H05 RRF à 3 fils de 2,5 mm² à raccorder à la boîte de jonction ou à une fiche de prise de courant de 32 A du type corres-

pondant au socle mural.

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

PUISSANCE ÉLECTRIQUE DES CUISINIÈRES

Dessus gaz 2.840 W
Dessus mixte 6.340 W

ALLURES DU FOUR

65 W *	2 565 W *	1 765 W *	2 740 W *	2 765 W *	1 865 W *	2 840 W *
Eclairage + Ventilation	Four pulsé	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril pulsé	Gril fort

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouton et de sa rondelle d'étanchéité (fig. 18, p. 12).

Si votre cuisinière possède des joues latérales de table, elle est de Classe II sous Classe I et peut être incorporée entre deux meubles ou entre un mur et un meuble.

Dans ce cas, elle doit être raccordée :

POUR LES GAZ DE CONDUITE

– soit en rigide avec interposition d'un joint. Il est nécessaire de faire une découpe dans la paroi latérale du meuble voisin pour effectuer le raccorde-

ment.

– soit par tuyau métallique à flexible onduleux suivant NF D 36.121.

– soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36.103 ou D 36.107. Il convient de remplacer régulièrement ce tuyau avant la date limite d'utilisation.

INSTALLATION

POUR LE BUTANE-PROPANE, DISTRIBUTÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR

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

Si votre cuisinière ne possède pas de joues de table ou si elle est utilisée non encastrée (appareil isolé, Classe I), elle peut en outre être raccordée en tube souple par l'interposition de l'about gaz de conduite ou de l'about butane accompagné de son

joint, situés dans la pochette à l'intérieur du four (fig. 19 et 20).

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

L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients. L'about pour gaz de conduite permet le raccordement par tube

souple de diamètre intérieur 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par collier de serrage (fig. 21).

En France, utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF-GAZ et le remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

NOTA

Le vissage des pièces doit être fait en prenant la précaution d'utiliser un couple de serrage normal ne dépassant pas 2,5 m.daN (m.kgf).

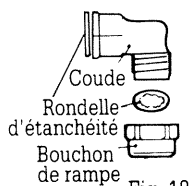


Fig. 18

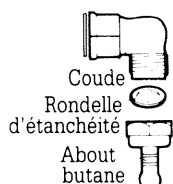


Fig. 19

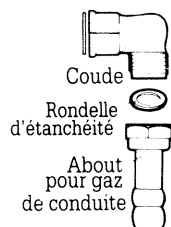


Fig. 20

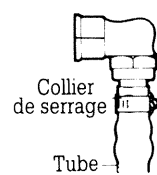


Fig. 21

ADAPTATION A TOUS LES GAZ

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

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

propane. Le jeu d'injecteurs pour air propane - air butané est fourni sur demande.

RELEVAGE DE LA PLAQUE D'ÂTRE

La distribution gaz est accessible en soulevant la plaque d'âtre maintenue en position horizontale par une vis située en haut de chaque joue de façade (fig. 22).

- Débrancher la cuisinière
- Enlever les 2 vis
- Rabattre le couvercle sur la plaque d'âtre, puis relever cet ensemble et le

maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

TABLE DE TRAVAIL

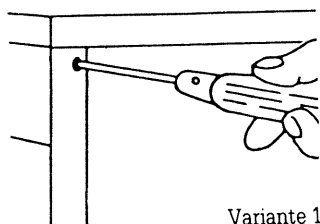
Les injecteurs du dessus sont accessibles après avoir enlevé la table. Le changement s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm (fig. 23).

NOTA :

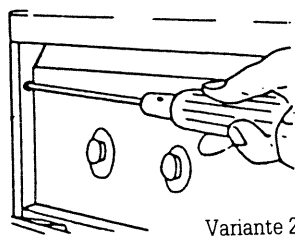
En cas d'utilisation en air propane (ou air butané) suivant les conditions de distribution, un dosage d'air peut être nécessaire pour brûler parfaitement ces gaz. Les injecteurs correspondants sont munis

d'une buse réglable à cet effet (fig. 24).

Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur ; dévisser ensuite la buse jusqu'à obtenir une flamme correcte qui reste attachée au brûleur.



Variante 1



Variante 2

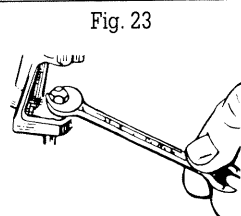


Fig. 23

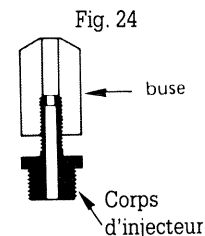


Fig. 24

INSTALLATION

RÉGLAGES ET CONTRÔLES

RÉGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS

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

Tourner la manette à fond dans le sens ↻, puis l'enlever.

Agir sur la vis du robinet (fig. 25). Avec le gaz butane ou propane, la vis sera vissée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.

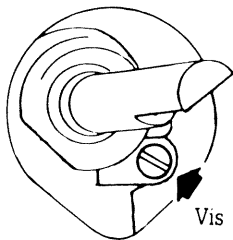
Sur les appareils livrés réglés en gaz naturel, les vis de débit réduit sont scellées en

position par une touche de peinture.

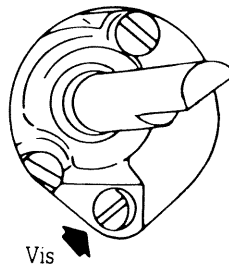
NOTA

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

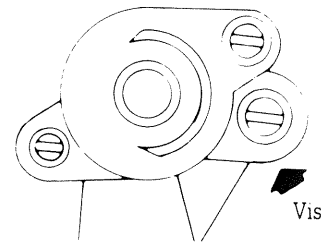
Fig. 25



Variante 1



Variante 2



Variante 3

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 18 mbar	Gaz Naturel G 25 25 mbar	Air Propané Air Butané
BRÛLEUR AUXILIAIRE					
Repère injecteur	53	53	80 A	80 A	142
Débit thermique/ PCS (kW)	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05
Débit horaire (g/h)	76	75			
15° C-760 mm Hg (l/h)			100	116	147
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE					
Repère injecteur	68	68	101	101	185
Débit thermique/ PCS (kW)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Débit horaire (g/h)	131	128			
15° C-760 mm Hg (l/h)			172	200	252
BRÛLEUR RAPIDE					
Repère injecteur	83 B	83 B	121 A	121 A	236
Débit thermique/ PCS (kW)	2,58	2,58	2,58	2,58	2,58
Débit horaire (g/h)	188	184			
15° C-760 mm Hg (l/h)			246	286	361

1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 18 mbar	Gaz Naturel G 25 25 mbar	Air Propané Air Butané
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE					
Repère injecteur	98	98	145 C	145 C	31
Débit thermique/ PCS (kW)	3,71	3,71	3,71	3,71	3,71
Débit horaire (g/h)	270	265			
15° C-760 mm Hg (l/h)			354	411	519
DÉBIT MAXIMUM					
Mixte 4 feux :					
- (g/h)	665	652			
- (l/h)			872	1013	1279
Mixte 2 feux :					
- (g/h)	346	340			
- (l/h)			454	527	666

CONSOMMATION DU FOUR (suivant norme française)

Montée à 200° C	0,5 kWh
Maintien 1 h à 200° C	0,9 kWh
TOTAL	1,4 kWh

Volume utilisable : 56 litres

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice ; pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.