



Brandt

CUISINIÈRES 55

G 5422/*

G 5422/C*

G 5425/*



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

SOMMAIRE



Madame, Monsieur, _____

Vous venez d'acquérir une cuisinière

Brandt

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
● Four	p. 2
● Grilloir	p. 2
● Casseroles	p. 3
● Tournebrotte	p. 3
● Tableau de cuisson	p. 4

INSTALLATION

● Aération de la pièce	p. 5
● Raccordement gaz	p. 5
● Raccordement électrique	p. 6
● Adaptation à tous les gaz	p. 6
● Changement injecteurs	p. 6
● Réglages et contrôles	p. 7

ENTRETIEN

● Entretien général	p. 8
● Four	p. 8
● Caractéristiques des brûleurs	p. 9

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

Seuls les concessionnaires et distributeurs Brandt :

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

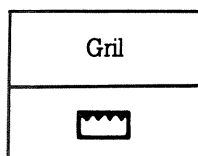
Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible sur le côté gauche en ouvrant le coffre à casseroles.

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.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1^{er} septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).

TABLEAU DES SYMBOLES



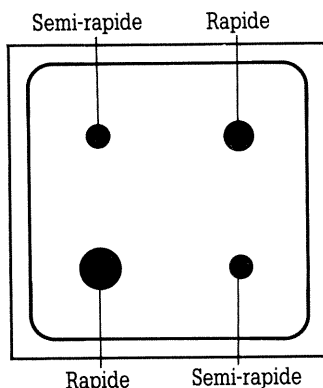
UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

ALLUMAGE

La disposition des brûleurs est schématisée fig. 1.

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
- (grand) : grande flamme : ouvert au maximum
- (petit) : petite flamme : ralenti

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

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

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

CONSEILS PRATIQUES :

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

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et des éléments qui composent les têtes de brûleurs ;
- de vous assurer, avant 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.

REMARQUE

Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas tous en place.

CONSEILS D'UTILISATION

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

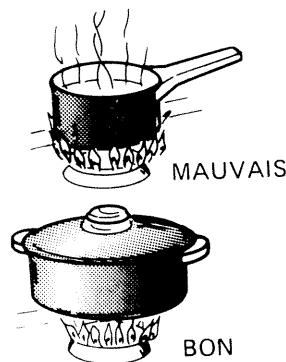
- Utilisez les grands brûleurs pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et, généralement, tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utilisez les petits brûleurs pour les mijotages et les sauces.

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

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

Régler la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas le pourtour du récipient (fig. 2).

Fig. 2



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

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

- sur les petits brûleurs (semi-rapides) : diamètre 18 cm
- sur les grands brûleurs (rapides) : diamètre 24 cm

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

UTILISATION

FOUR ET GRILLOIR

MISE EN SERVICE

La laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager, au début, une odeur due à sa composition.


Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez chauffer à vide, porte ouverte, pendant une demi-heure environ (thermostat à la position maximale).

Afin de faciliter son entretien, il est important de suivre les conseils ci-après et ceux indiqués à la page 9.

ORGANES DE COMMANDE

Une seule manette de contrôle commande, soit la marche du four à thermostat, soit celle du grilloir.

ALLUMAGE DU FOUR

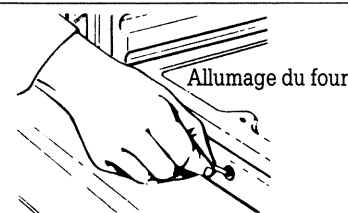
- ouvrir la porte du four ;
- présenter une allumette dans le trou central en bas de la façade (fig. 3) ;
- pousser et tourner la manette dans le sens  pour amener son repère en face de la graduation 10 ;
- vérifier, par le trou situé à l'avant de la plaque de sole, que le brûleur est bien allumé.

NOTA :


- Après l'allumage, laisser la porte ouverte 4 à 5 minutes, puis la fermer doucement. Préchauffer 15 minutes, sauf pour les stérilisations, puis ramener lentement la manette à la position désirée.
- Avant de rallumer après utilisation, si le four est encore chaud, laisser la porte ouverte pendant 2 à 3 minutes.

- Des précautions particulières sont à prendre pour l'utilisation du four autodégraissant (voir page 9).

Fig. 3



ALLUMAGE DU GRILLOIR

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

- engager, dans le haut de la porte, l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes, puis ramener cet écran en butée contre la façade afin de laisser la porte entrouverte (fig. 5).

Fig. 4 Allumage du gril

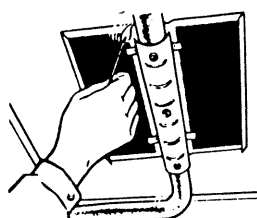
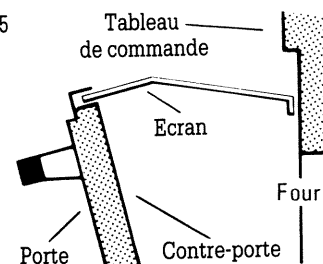


Fig. 5



NOTA :

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

Une fois le grilloir allumé :

- enfourner la grille après y avoir posé les pièces à griller puis la lèchefrite selon les indications de la page 3 ;
- engager la lèchefrite sur le gradin inférieur ;

UTILISATION

UTILISATION DE LA CASSEROLERIE

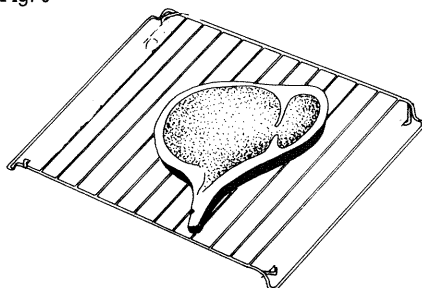
Le four de votre cuisinière est équipé de trois éléments amovibles :

- une grille
- une lèchefrite
- une plaque à pâtisserie.

LA GRILLE a un double usage :

- vous poserez dessus tous les plats et moules contenant les aliments à cuire ou à gratiner.
- lorsque vous utiliserez le grilloir, cette grille, placée sur le gradin supérieur et préalablement chauffée, supportera les aliments à griller (voir fig. 6).

Fig. 6



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

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

LA PLAQUE À PÂTISSERIE, s'utilise pour la cuisson des sablés, meringues, petits choux...

NOTA :

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

TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Si votre cuisinière est équipée de cet accessoire, pour l'utiliser :

- enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrer et serrer en vissant les deux fourchettes ;
- placer la broche sur son support ;
- enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli ;
- enfourner l'ensemble sur le gradin central ;

- pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ;
- orienter la manette du four sur GRIL (*) et mettre le moteur en route au moyen de l'interrupteur à bascule (fig. 7) (le 0 de l'interrupteur corres-

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

- allumer le brûleur du grilloir ;
- laisser la porte du four ouverte au maximum ou utiliser l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes (voir fig. 5, page 2).

Fig. 7



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

(*) Voir symbole correspondant sur tableau des symboles.

UTILISATION

TABLEAU DE CUISSON

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en minutes*	Observations
AGNEAU DE LAIT (BARON)	6	5	20 (2)	Moule sur plaque
BABA	7	4 ou 5	20 à 30	
BISCUIT MANQUÉ	5	4 ou 5	20	
BISCUIT DE SAVOIE	5 ou 6	4	25 à 30	Moule sur plaque
BRIOCHE	5 ou 6	4	20 à 30	Moule sur plaque
BŒUF : Filet/Rumsteck	8	3	15 à 20 (2)	Sur plaque
CAKE	5 ou 6	4	1 heure	
CANARD	7	4	20 (3)	Sur plaque
CHAUSSONS AUX POMMES	8	3	10 à 15	
CHOUX (pâte à)	5 ou 6	3 ou 4	40 à 45	Sur plaque
CLAFOUTIS	6 ou 7	3 ou 4	35 à 40	
COLINOTS AU FOUR	6	3	20 à 25	Sur plaque
COUFIDOU	3	5	3 heures	
CROQUE-MONSIEUR	7 ou 8	3	10	Sur plaque
DAURADE	8	3	30	Sur plaque
DINDE	7	5	25 (2)	
FAISAN	7	3	45 à 1 h	Sur plaque
FLAN	4 à 6	3	30 à 40	
GOUGÈRE	5	3	40 à 45	Sur plaque
GRATIN DAUPHINOIS	7	3	45 à 50	Sur plaque
KUGELHOF	6 ou 7	4	25 à 30	
LAPIN MARINÉ au FOUR	7	4	20 (2)	Sur plaque
LIÈVRE RÔTI	7	4 ou 5	15 (2)	
MACARONS	4	3	20	Sur plaque
MADELEINES	5	4	20	Sur plaque
MERINGUES	1 ou 2	2	1 heure	

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en minutes*	Observations
MERLANS AU FROMAGE	6	4	25 à 30	Gril (1)
MOUTON : Côtelette grillée	10	2	6 à 8	
Epaule, selle	8	4	10 à 15 (2)	
Gigot	8 ou 7	5	15	Au bain-marie
ŒUFS AU LAIT	6 ou 7	4	30 à 40	
OIE RÔTIE	7	5	30 (2)	Sur plaque
PAIN	7 ou 8	4	30 à 40	
PÂTE BRISÉE (sans garniture)	7 ou 8	4 ou 5	20	Sur plaque
PÂTE FEUILLETÉE	9	3	20 à 15	
PIGEON RÔTI	6 ou 7	3	30	Sur plaque
PINTADE	6 ou 7	4	26 (2)	
POMMES DE TERRE FRANC-COMTOISE	7	3	50 à 1 h	Sur plaque
POMMES DE TERRE BOHEMIENNE	7	3 ou 4	30 à 40	
PORC : Epaule, Echine	6	4	40 (2)	Sur plaque
Filet	6	4	40 (2)	
POULET RÔTI	7	4 ou 5	20 (2)	Sur plaque
QUATRE-QUARTS	4	4	40 à 50	
SABLÉS	3 ou 4	2	17 ou 18	Sur plaque
SOUFFLÉ AU FROMAGE	6 ou 7	4	25 à 30	
TARTES AUX FRUITS	8	3 ou 4	30 à 40	Sur plaque
TARTE ALSACIENNE	7 ou 8	3 ou 4	35 à 40	
TARTE AUX AMANDES	6	3 ou 4	40	Sur plaque
TUILES	8	3	5 ou 6	
VEAU : Epaule, Noix	6 ou 7	3	40 (2)	Sur plaque
Rognonnade	6	4 ou 5	40 (2)	

NOTA :

Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les repères indiqués pour le thermostat ne peuvent être qu'approximatifs. Ils peuvent être rectifiés en plus ou en moins suivant la nature réelle des plats préparés. Afin d'éviter les projections de salissures trop importantes difficiles à éliminer et les fortes odeurs et fumées en résultant, réduire éventuellement la température en utilisant un chiffre plus faible.

REMARQUES :

Pendant l'utilisation, les rebords de la plaque pâtisserie doivent être placés en butée contre les barreaux du gril afin de la centrer sur celui-ci.

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage 10 à 20 minutes, thermostat position 9 (sauf pour sablés, position 8-9, et meringues, position 2 ou 3).

(1) Porte entrouverte - (2) Pour 500 g

INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES

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

AÉRATION DE LA PIÈCE

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

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

par les arrêtés ministériels des 22/10/69 et 2/8/77.

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

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

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

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon et de sa rondelle d'étanchéité (voir fig. 8).

Les extrémités de rampe de la cuisinière permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint ;
- le raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux, suivant NF D 36.121 ;
- le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36.103 ou D 36.107. Il convient de remplacer régulièrement ce tuyau avant la date limite d'utilisation.
- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four),

le raccordement par tube souple.

En cas de raccordement non rigide, visser, sur l'extrémité choisie, le coude livré dans la pochette et *l'orienter de telle façon que le tuyau flexible ou le tube souple ne puisse, en aucun cas, passer derrière l'appareil, ni toucher la paroi arrière de celui-ci, dont l'élévation de température maximale peut atteindre 75° C.*

En cas de raccordement par tube souple, visser l'about correspondant au gaz utilisé : gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité (fig. 9 et 10).

L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz dis-

tribués 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. 11).

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. 8

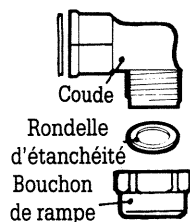


Fig. 9

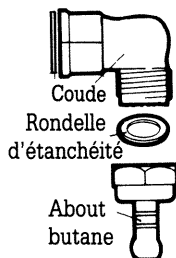
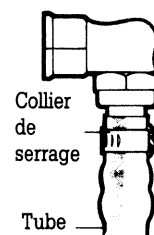


Fig. 10



Fig. 11



INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La cuisinière est livrée avec cordon d'alimentation type H05 RFF à 3 fils de 1 mm², muni d'une fiche de prise de

courant 2 phases + terre normalisée CEE 7.

Elle doit être branchée sur réseau 220 V monophasé.

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

ADAPTATION À TOUS LES GAZ

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

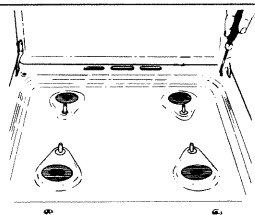
Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz naturel ou au

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

ACCESSIBILITÉ A LA DISTRIBUTION GAZ

La distribution gaz est accessible en soulevant la plaque d'âtre maintenue en position horizontale par 4 vis. Les dévisser (fig. 12), enlever la grille et les brûleurs. Rabattre le couvercle sur la plaque d'âtre et soulever l'ensemble.

Fig. 12



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. 13).

GRILLOIR

Pour accéder à l'injecteur du grilloir, retirer le grilloir, après avoir dévissé l'écrou de fixation, en le soulevant et en le tirant vers la droite (fig. 14).

FOUR

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.

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

NOTA :

En cas d'utilisation en air propane (ou air butané) suivant les conditions de distribution, un dosage d'air peut être nécessaire pour brûler parfaitement ces gaz. Les injecteurs correspondants sont munis d'une buse réglable à cet effet (fig. 16).

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.

Fig. 13

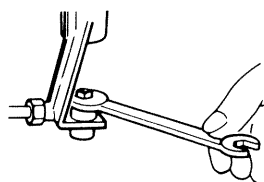


Fig. 14

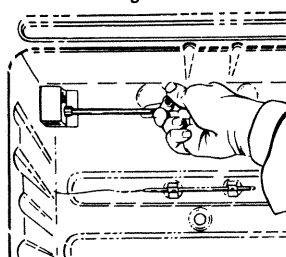


Fig. 15

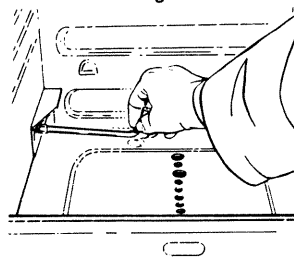
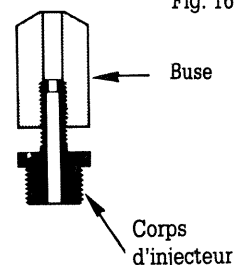


Fig. 16




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.

BRÛLEURS DE TABLE

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

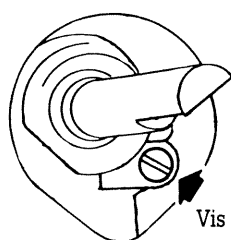
Agir sur la vis du robinet (fig. 17). Avec le gaz butane ou propane, la vis sera vissée à fond. Pour les autres gaz, cher-

cher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.

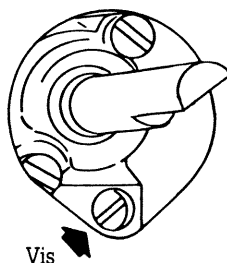
NOTA :

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

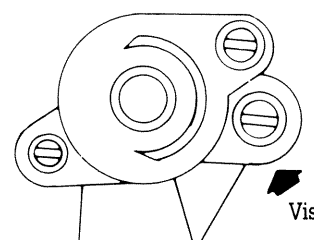
Fig. 17



Variante 1



Variante 2



Variante 3

BRÛLEUR DE FOUR

Réglage du by-pass du thermostat : Sans allumer, agir sur la vis A (fig. 18) comme indiqué ci-dessous, après avoir retiré la manette :

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

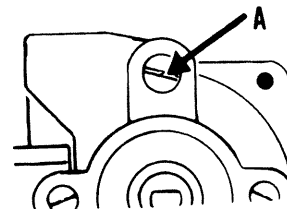
VÉRIFICATION DU RÉGLAGE DU BY-PASS :

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

- Allumer le four thermostat à la position 10.
- Attendre 15 minutes indispensables pour la mise en régime du thermostat.
- Ramener lentement le thermostat à la position 1 :

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

Fig. 18



RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES

Sur la cuisinière à allumage électrique, en cas de difficulté d'allumage, vérifier que la hauteur de la partie supérieure de la pastille métallique de la bougie est bien com-

prise entre celle de la base du chapeau de brûleur et celle de la base des trous. Dans le cas contraire, rétablir la hauteur convenable en desserrant le support de bougie.

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

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 ARRET.

CARROSSERIE

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

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

NOTA :

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

SURFACES MÉTALLIQUES POLIES

Utiliser les produits du commerce

prévus pour l'entretien des métaux polis.

HUBLLOT

Après une cuisson ayant provoqué des

salissures, il est vivement conseillé de

nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

BRÛLEURS A GAZ

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

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

NOTA :

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

MANETTES DE COMMANDE

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

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

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

GRILLE-SUPPORT DE CASSEROLES

Utilisez une éponge imbibée d'eau

savonneuse exclusivement.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

Si votre cuisinière est raccordée par un

tube souple, remplacez-le réguliè-

ment avant sa date limite d'utilisation.

FOUR NORMAL

Nettoyer les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage très fréquemment.

Lors d'un débordement important, l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son

durcissement. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon absorbant fortement imbibé d'eau chaude très savonneuse ou, si besoin, d'une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail ou inox, couvrir les croûtes et taches produites. Laisser séjourner pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

IMPORTANT

N'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papier, produits d'entretien, etc.) dans le tiroir de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

ENTRETIEN

QUALITÉS DU FOUR AUTODÉGRAISSANT

IL EST TOUJOURS PROPRE
et supprime économiquement la corvée des opérations de nettoyage.

IL N'EST PAS FRAGILE.
Il est recommandé toutefois de ne pas le choquer brutalement, ni de le gratter avec une brosse métallique ou des instruments agressifs.

IL NE CONSERVE PAS LES ODEURS.

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

IL NE DOIT PAS DÉGAGER DE FUMÉE.
La cause principale de la fumée est une

température trop élevée. Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.

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.

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

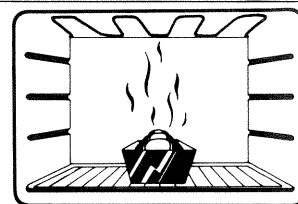
à feu), de dimensions adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite (fig. 19).

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), opérer comme indiqué au paragraphe FOUR ORDINAIRE (page 8).

Fig. 19



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 élimi-

nation s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes,

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

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
BRÛLEURS SEMI-RAPIDES					
Repère injecteur	70	70	103	103	200
Débit thermique/ PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit horaire (g/h)	141	138	185	215	271
15° C-760 mm Hg (l/h)					
BRÛLEURS RAPIDES					
Repère injecteur	90	90	135	135	265
Débit thermique/ PCS (kW)	3,27	3,27	3,27	3,27	3,27
Débit horaire (g/h)	238	233	312	362	457
15° C-760 mm Hg (l/h)					

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
GRILLOIR					
Repère injecteur	78	78	120 A	120 A	235
Débit thermique/PCS (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit horaire (g/h)	167	164			
15° C-760 mm Hg (l/h)			219	255	322
FOUR (à l'allumage)					
Repère injecteur	92	92	138	138	270
Débit thermique/PCS (kW)	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65
Débit horaire (g/h)	266	261			
15° C-760 mm Hg (l/h)			348	405	511
DÉBIT MAXIMUM					
- (g/h)	1024	1003			
- (l/h)			1342	1559	1967

CONSOMMATION DES FOURS suivant norme française (volume utilisable : 35 litres) - Maintien 1 h à 230° C : 7,0 mégajoules (2,0 kWh).

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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

