

**IIIIE**

***Brandt***

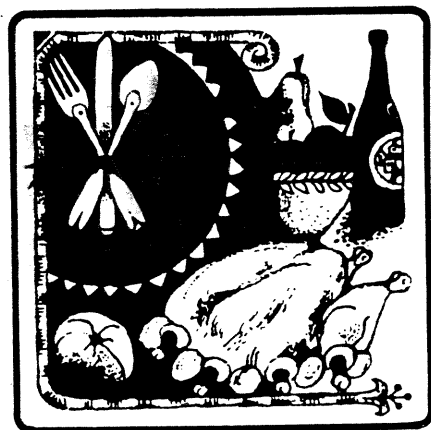
**CUISINIÈRES 60x60  
MIXTES**

**604 D 212**

**604 D 212 C**

**604 D 213**

**604 D 213 C**



**NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

### **PIECES 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.



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 nouvelle machine.



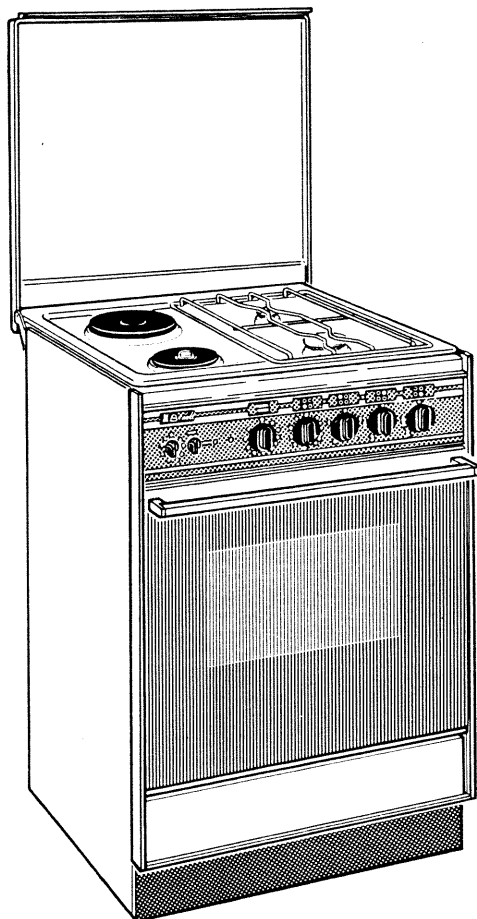
Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Brandt

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

*Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur, soucieux de l'amélioration des produits, se réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.*

### S O M M A I R E

Fiche technique. ....	1
Installation .....	2
Réglage des brûleurs .....	3
Utilisation .....	4 - 5 - 6 - 7
Entretien .....	8



## PRESENTATION

- Habillage et table de travail émail vitrifié.
- Porte à hublot double vitres trempées.
- Déflecteurs latéraux.
- Bandeau aluminium.
- Carcasse entièrement émaillée (intérieur - extérieur).

## DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur (table de travail) : 850; couvercle ouvert : 1400.
- Profondeur porte fermée : 640 porte ouverte : 1040.
- Largeur : 610.

## FOUR

- Four à parois auto-dégraissantes revêtues d'émail catalytique.
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions.
- Puissance : 2900 watts.
- Gril puissance : 2200 watts.

### Dimensions du four (en mm)

- Hauteur utile : 330.
- Largeur utile : 450.
- Profondeur utile : 470.
- Volume utile : 70 dm<sup>3</sup>.

## TABLE DE TRAVAIL

4 foyers de cuissons : 2 foyers électriques, 2 foyers gaz.

- Plaque AV.G. Ø 145, puissance 1500 W, à thermostat.
- Plaque AR.G. Ø 180, puissance 2000 W, sans thermostat.
- Brûleur AV.D. rapide, puissance 2,96 kW.
- Brûleur AR.D. auxiliaire, puissance 0,87 kW.

## TENSION D'ALIMENTATION

220 volts monophasé ; adaptation possible sur réseaux:

- Triphasé 220 V. (branchement entre phases).
- Triphasé 380 V. (branchement entre phases et neutre).

**DEBIT CALORIFIQUE TOTAL DES BRULEURS GAZ : 3,83 kW.**

## PUISSANCE

Puissance électrique totale de la cuisinière : 6425 Watts.

## CONTROLE

- La mise sous tension des plaques électriques et du four est visualisée par un voyant lumineux, rouge.
- Le fonctionnement du thermostat de four est visualisé par un voyant lumineux, orange.

# INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

## EMPLACEMENT

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un coin sec et non exposé aux courants d'air, à une distance minimum de 5 mm. des parois adjacentes.

## MISE EN SERVICE

Avant la mise en service de votre cuisinière, il est absolument indispensable d'enlever soigneusement le vernis de protection qui recouvre toutes les parties en acier inoxydable. Par la suite ces parties devront être nettoyées fréquemment avec un chiffon doux et humide.

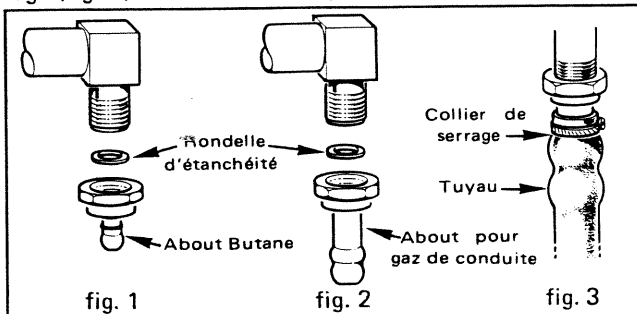
**NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIFS.**

## RACCORDEMENT GAZ

Les extrémités de rampe de votre cuisinière sont munies de douilles filetées qui permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à abouts mécaniques suivant normes NF D 36103.
- avec interposition d'un about, le raccordement par tube souple.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de rampe et de sa rondelle d'étanchéité. En cas de raccordement par tube souple, visser sur la douille l'about correspondant au gaz utilisé : butane (fig. 1) ou gaz de conduite (fig. 2), en intercalant la rondelle d'étanchéité. 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 obligatoire par collier de serrage (fig. 3). Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ.



## AERATION DE LA PIÈCE

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

L'installation de votre cuisinière, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux dispositions du décret du 22 octobre 1955 complété par les arrêtés et circulaires du 18 novembre 1958 et à la norme NFP 45202. 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.

## ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont livrés pour pouvoir fonctionner aux gaz Naturel et Butane, Propane.

**REGLES AU GAZ NATUREL 18 mbar** ils conviennent également au gaz de Groningue 25 mbar.

**REGLES AU BUTANE** ils conviennent également au Propane.

**Nota :** en cas d'utilisation d'un autre gaz, veuillez consulter le service technique de votre revendeur.

## ADAPTATION

Les pièces permettant l'adaptation sont normalement livrées avec chaque cuisinière. En cas de perte, ces pièces peuvent être fournies par notre Service Après Vente.

**CHANGEMENT DU RACCORD PORTE-CAOUTCHOUC** Monter l'embout correspondant au gaz utilisé (voir fig.1-2).

## CHANGEMENT DES INJECTEURS

Table de travail

Enlever la grille et les brûleurs. Déposer la table.

**APRES CETTE TRANSFORMATION, IL Y A LIEU DE PROCEDER AU REGLAGE DES BRULEURS.**

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux normes en vigueur (écartement 3 mm)

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

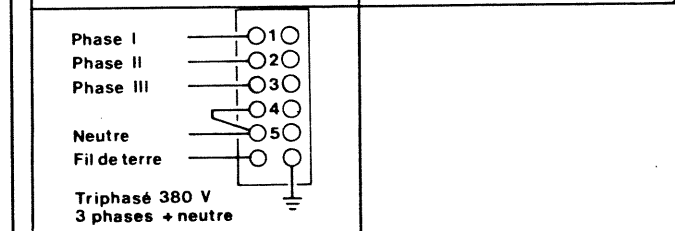
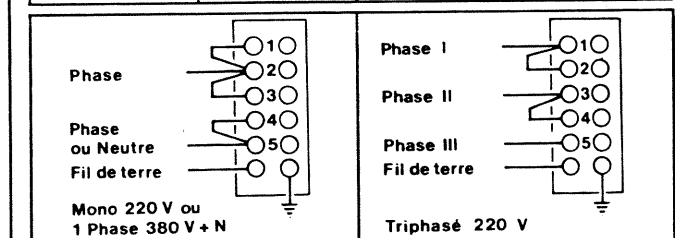
Pour raccorder la cuisinière au réseau :

- retirer le capot arrière.
- raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes en se conformant aux tableaux ci-dessous.
- fixer le câble au moyen de serre-câble.
- remonter le capot.

## IMPORTANT

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

TYPE DE RESEAU	Monophasé	Triphasé	Triphasé 3 ph Neutre
Tension du réseau	220 v	220 v	380 v
Tension des éléments	220 v	220 v	220 v
NB et section des câbles	3 x 4mm <sup>2</sup>	4 x 4mm <sup>2</sup>	5x2,5mm <sup>2</sup>



**NOTA :** Utiliser un câble et une prise de courant admis à la marque NF.

# REGLAGE DES BRULEURS

## DEBIT DES BRULEURS ET DIAMETRE DES INJECTEURS

BRULEURS	DEBITS CALORIF. kW	GAZ NATUREL 18 mbar		GAZ GRONINGUE 25 mbar		GAZ LIQUIDE butane 28 mbar propane 37 mbar	
		injecteur Ø	consomm. l/h	injecteur Ø	consomm. l/h	injecteur Ø	consomm. g/h
Auxiliaire	0,87	73	83	73	97	48	62
Rapide	2,96	135	282	135	332	86	215

LES DIAMETRES DES INJECTEURS SONT EXPRIMES EN CENTIEMES DE mm.

### REGLAGE D'AIR

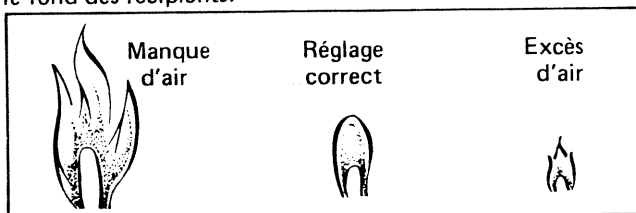
Le réglage d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

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

Les flammes trop aérées risquent de s'éteindre.

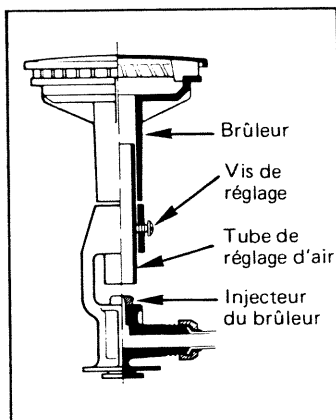
Si les flammes sont longues, molles, éclairantes, il faut augmenter l'admission d'air.

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



### EN CAS DE NECESSITE PROCEDER COMME SUIVENT BRULEURS DE TABLE

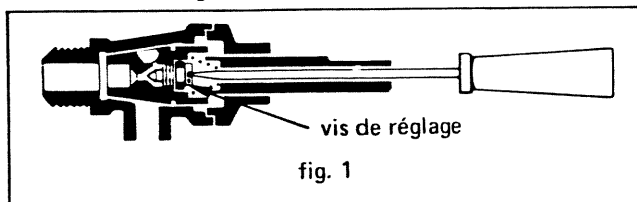
- Déposer les brûleurs de table et la table de travail.
- Remettre les brûleurs en place.
- Allumer le brûleur à régler.
- Déplacer le tube vers le haut si l'on veut augmenter l'admission d'air, le descendre si l'on veut diminuer l'admission d'air.
- Après réglage resserrer la vis de blocage du tube de réglage d'air.



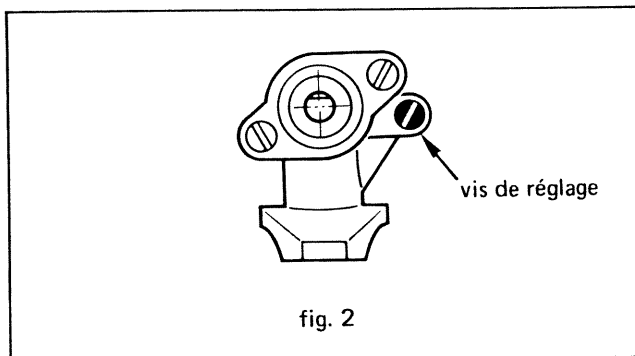
### REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE TABLE

Pour chaque brûleur

- Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la butée de la position ralenti.
- Allumer le brûleur.
- Retirer la manette par simple traction.
- Agir sur la vis by-pass :
  - soit en introduisant la lame d'un petit tournevis dans l'axe du robinet si cette vis est située à l'intérieur du tournant (fig. 1)



- soit directement lorsque cette vis est extérieure au tournant (fig. 2).



En vissant, on diminue le débit et inversement.

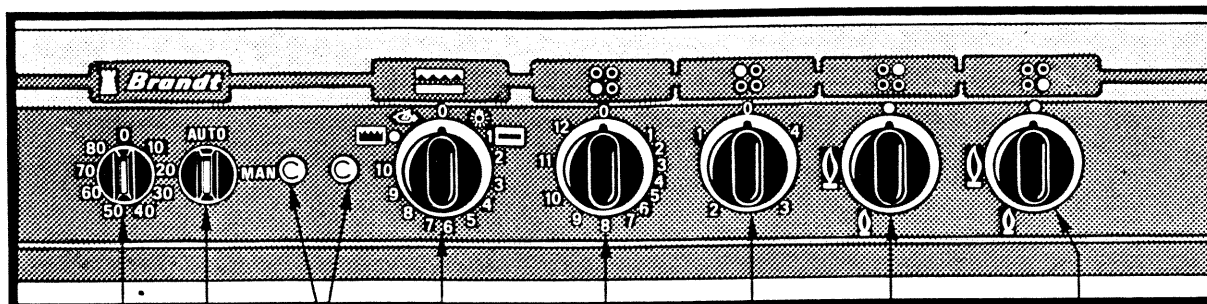
Le débit désiré étant obtenu, s'assurer que les flammes résistent à plusieurs passages de la position plein débit à la position débit réduit. Si le brûleur s'éteint lors de cette manœuvre augmenter le débit.

En refermant la table de travail, veiller à ce que les fils électriques ne reposent pas sur les injecteurs. Pour le remontage des brûleurs de table déposer les brûleurs, remettre la table en place ainsi que les brûleurs.



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

## TABLEAU DE COMMANDE



Manette du minuteur      Voyants      Manette de commande plaque AV.G.      Manette de commande brûleur AR.D.

Manette du sélecteur      Manette de commande du commutateur du four      Manette de commande plaque AR.G.      Manette de commande brûleur AV.D.

## TABLE DE TRAVAIL

### BRULEURS DE TABLE

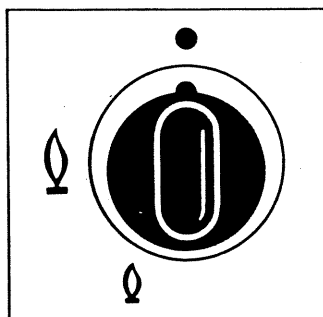
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité.

Pour l'allumage pousser et tourner vers la gauche

Signification des symboles :

- fermé ●
- ouvert au maximum
- ralenti

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



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

**N.B.** : Le diamètre des récipients doit être proportionné au type du brûleur. Il est recommandé d'utiliser :

- sur le brûleur auxiliaire, des récipients d'un diamètre de 8 cm. minimum.
- sur le brûleur rapide, des récipients d'un diamètre de 22 cm. minimum.

### PLAQUES ELECTRIQUES

Deux sortes de plaques équipent votre cuisinière :

- Plaque simple (sans thermostat)  
Les différentes allures de chauffe de cette plaque sont obtenues par l'intermédiaire de commutateurs à 5 positions.

- Le chiffre **0** correspond à la position ARRET ;
- Le chiffre **1** à l'allure la plus faible ;
- Le chiffre **4** à la pleine puissance.

La manette qui commande cette plaque peut être manœuvrée indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

- Plaque automatique (avec thermostat)

Cette plaque assure automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée à la manette lors des cuissons.

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

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

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

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

### Conseils pratiques

- Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.
- Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF et ramener ensuite la manette sur la position désirée.
- Avant chaque cuisson, s'assurer de la parfaite propreté des plaques et des ustensiles.
- Ne rien interposer entre les plaques et le fond des ustensiles posés sur celles-ci.

### IMPORTANT

- Veiller à ne pas mettre de sel, ou de liquide salé, en contact avec le palpeur, ceci afin d'éviter les taches d'oxydation.
- Eviter de placer un récipient ou un couvercle humide sur les plaques.

### ALLURE DE CHAUFFE DES PLAQUES ELECTRIQUES (en Watts)

4 POSITIONS	4	3	2	1
Fonte Ø 180, 2000 W	2000	1150	850	489
12 positions : Plaque fonte Ø 145, 1500 W Régulation par thermostat				

# UTILISATION

## TABLEAU D'UTILISATION DES PLAQUES

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

Plaques simples	>	0	1	2	3	4		
Plaques automatiques	>	0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12
ARRÊT		Tenue au chaud	Doux	Lent	Moyen	Fort	Vif	
		Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages	Escalope Foie Croquettes Légumes frais	Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures		

## FOUR

### Mise en service

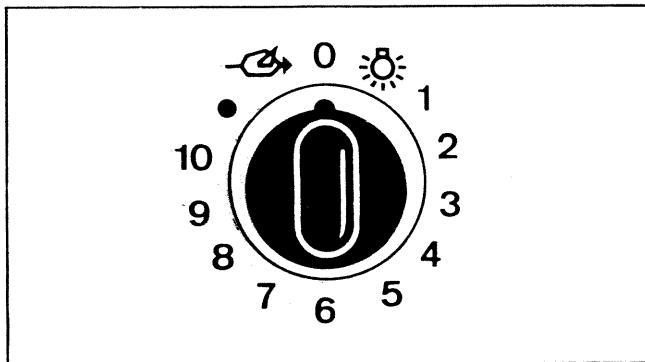
Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide, pendant une demi-heure environ, (manette sur la position 10).

La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

### UTILISATION

Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande. Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant la manette dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes :

- A partir du repère ☀ éclairage de la lampe de four
- Repère 1 à 10 chauffage du four avec régulation par thermostat.
- La position 1 correspond à la température la plus basse.
- La position 10 correspond à la température la plus élevée
- Repère ● chauffage du gril
- Repère ↻ chauffage du gril avec éventuellement fonctionnement du tournebroche.



La remise à 0 (ARRÊT) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre

### Remarques

- La mise sous tension de l'un quelconque des éléments chauffants (plaques ou four) est visualisée par l'allumage du voyant rouge. Ce voyant est éteint lorsque tous les commutateurs sont en position 0 (ARRÊT).
- Le voyant orange est allumé lorsque le thermostat est enclenché et il s'éteint lorsque le four atteint la température désirée. Il est donc normal que pendant la cuisson ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
- La lampe d'éclairage du four est allumée dès que le commutateur four est sur toute autre position que 0 (ARRÊT).

### Conseils pratiques

- La grille s'utilise directement pour les grillades, elle sert aussi à supporter les plats du commerce, moules à gâteaux, etc...
- La plaque à pâtisserie s'utilise pour les sablés, choux, etc. Nota : Placer celle-ci au centre de la grille support, le rebord arrière de la plaque vers le haut.
- La lèchefrite doit être utilisée pour recueillir les jus lors des grillades ou des cuissons au tournebroche. Ne pas l'utiliser comme plat à rôtir, les résultats culinaires étant souvent décevants à cause de sa faible inertie calorifique.

### TIROIR A CASSEROLERIE

Ce tiroir, situé sous le four, est destiné à recevoir la casseroles du four lorsqu'elle n'est pas utilisée. Il peut être aussi utilisé comme chauffe-assiettes.

## TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

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

0	☀	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	☐	↻
ARRÊT	Eclairage	Meringue	Macaron				Brioche	Viandes blanches Cake Tarte Soufflés	Flan			Grillades Gratin	Cuisson Tournebroche
		Décongélation			Sablé					Viande rouge			
	Température approximative en °C	50	80	105	135	160	190	220	245	275	300		



# CONSEILS D'UTILISATION

## FOUR

### CUISSONS

La plupart des préparations doivent être enfournées à four chaud, il est donc nécessaire de préchauffer le four avant l'introduction du plat.

Pour cela placer la manette de commande du four sur le repère choisi. Dès cet instant, les éléments chauffants du four sont sous tension et le voyant de contrôle du thermostat s'allume.

Lorsque ce voyant s'éteint, le four a atteint la température correspondant au repère affiché et vous pouvez enfourner votre préparation.

C'est à partir de ce moment que vous devez compter le temps de cuisson qui vous est indiqué par votre recette ou votre expérience.

Les allumages et extinctions successifs du voyant thermostat sont normaux et témoignent du fonctionnement correct de celui-ci.



### GRILLOIR

#### GRILLADES

Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte ouverte, en utilisant la tôle de protection des manettes de manière à éviter la surchauffe des manettes de commandes situées sur le bandeau.

Placer la manette de commande du four sur la position GRIL (repère ☉ ☽). Attendre quelques minutes afin que l'élément chauffant atteigne le rouge vif.

Poser la pièce à griller sur la grille placée au-dessus de la lèchefrite, et glisser l'ensemble sur le gradin du four à distance convenable du foyer ; laisser cuire jusqu'à ce que la surface soit dorée. Retourner, sans piquer, afin de ne pas faire couler le jus et remettre sur le même gradin du four. Laisser dorer la deuxième face.

Saler et assaisonner après cuisson.

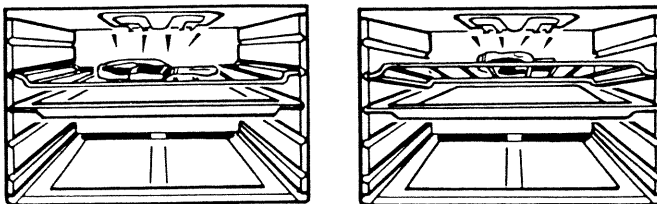
S'il s'agit d'une viande rouge ou d'un poisson, laisser la grille dans le four pendant le préchauffage, elle accumule la chaleur, et la grillade, légèrement enduite d'huile, n'adhère pas au métal.

#### GRATINS

Comme pour les grillades, les gratins s'effectuent porte ouverte, en utilisant la tôle de protection des manettes.

- Amener la manette du four sur la position ●
- Attendre quelques minutes afin que l'élément atteigne le rouge vif
- Mettre le plat à gratiner sur la grille et glisser l'ensemble sur un gradin du four à distance convenable de l'élément chauffant.
- Glisser la lèchefrite sous la grille pour recueillir un éventuel débordement.

*NOTA : La grille s'utilise indifféremment sur l'une ou l'autre face à la hauteur convenant le mieux à l'importance de la cuisson à réaliser.*

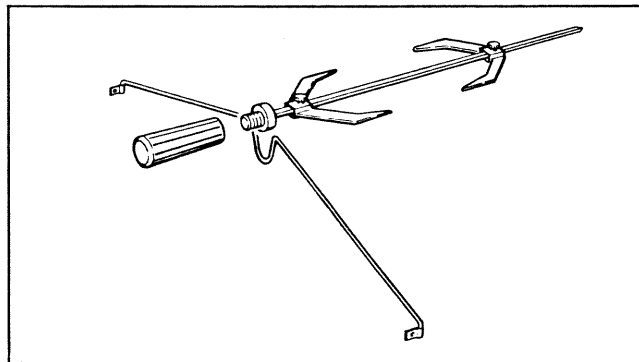


## TOURNEBROCHE (en option)

### CONSEILS D'UTILISATION

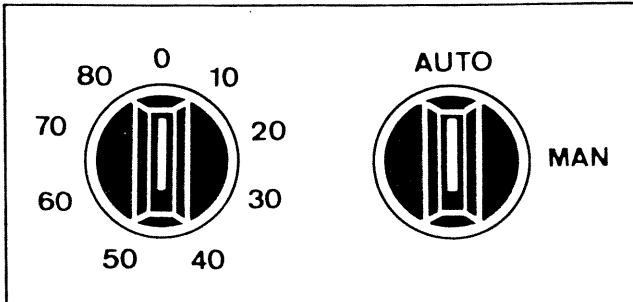
Ce mode de cuisson est très pratique et permet d'obtenir en particulier des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Enfiler une des fourchettes sur la broche. Embrocher la pièce à rôtir. Enfiler la deuxième fourchette. Centrer et serrer en vissant les deux fourchettes.
- Le poulet bridé (cou coupé) et paré, sera assaisonné plus que de coutume
- Le rôti sera serré et ficelé en l'arrondissant le mieux possible. Il sera salé et poivré, exception faite du rôti de bœuf que l'on sale seulement après cuisson.
- Le gigot (sans le manche) sera salé, poivré et piqué d'ail selon le goût;embrocher en partant de la souris, longer l'os et le centrer le mieux possible. Ficeler la partie charnue pour l'arrondir et permettre ainsi une cuisson régulière.
  - Placer la lèchefrite sur le gradin inférieur.
  - Introduire les extrémités du support de broche dans les fourreaux situés de chaque côté de l'entrée du four.
  - Dévisser la poignée de la broche. Engager la pointe de la broche dans le logement d'entraînement situé au fond du four. Placer le palier de la broche dans l'encoche du support.
- Placer la manette de commande du four sur la position ☉☽
- Ne pas oublier de mettre en place l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.

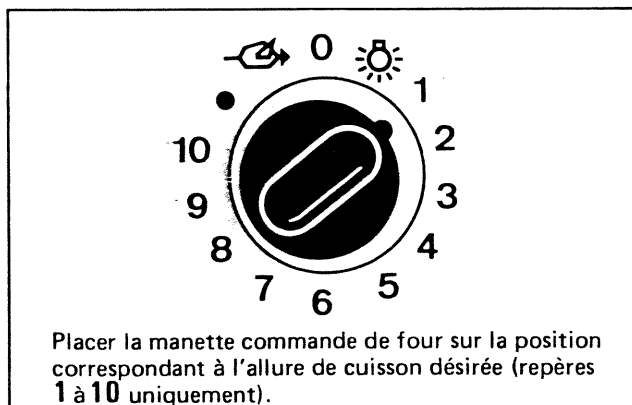
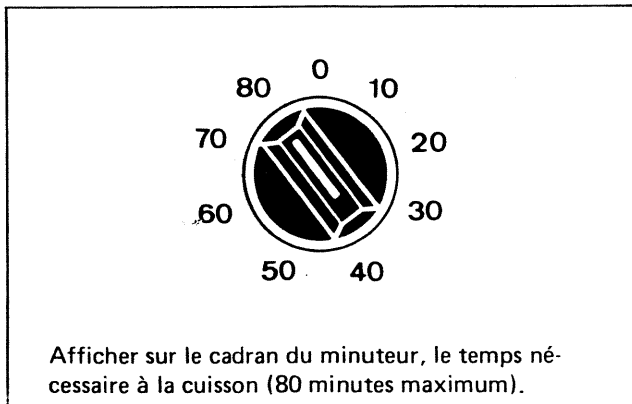
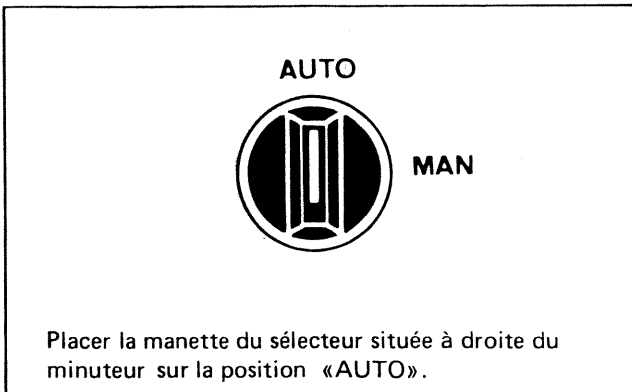


# UTILISATION DE LA MINUTERIE

Cette minuterie vous permet la programmation d'une cuisson semi-automatique. On entend par cuisson semi-automatique, une cuisson qui débute immédiatement et dont seul le temps de cuisson est programmé.



Pour programmer une cuisson semi-automatique :



Le minuteur n'agit pas sur les positions :

- gril et tournebroche.

En fin de cuisson, une sonnerie retentira pendant quelques secondes, vous avertissant de la fin de cuisson et le minuteur coupera automatiquement le chauffage des résistances.

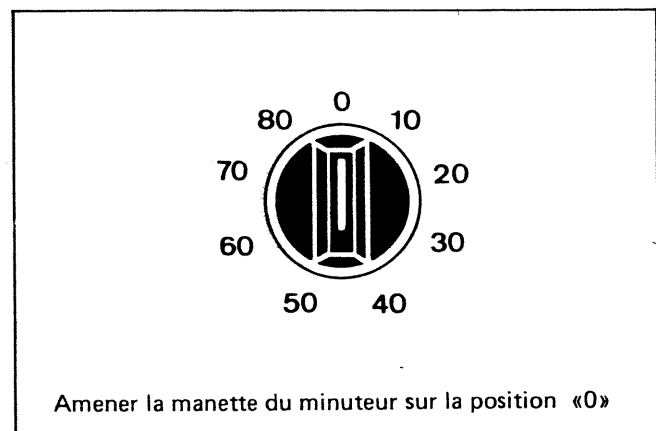
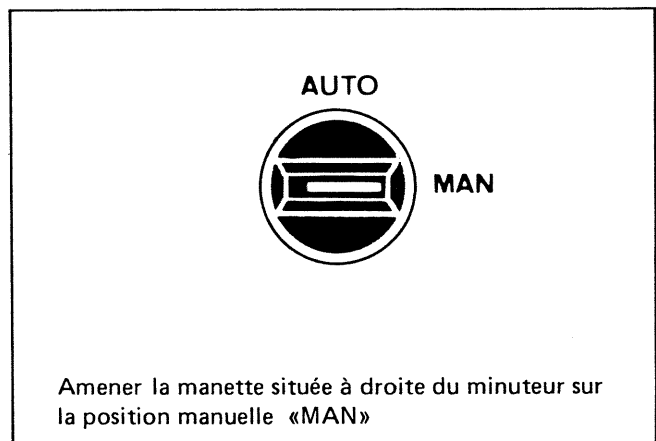
## REMARQUE

- En fin de cuisson, éviter les attentes dans le four
  - 5 minutes à la rigueur pour les viandes rouges,
  - 10 à 20 minutes pour les viandes blanches,
  - 5 à 10 minutes pour les pâtisseries.
- Lorsque le temps de cuisson choisi sera inférieur à 20 minutes, il y a lieu de remonter le minuteur au moins jusqu'à 20 minutes, et de revenir ensuite à la graduation choisie.

## CUISSON NON PROGRAMMEE FONCTIONNEMENT MANUEL

On entend par cuisson non programmée, une cuisson pour laquelle il faut agir manuellement sur la commande du four pour en assurer l'arrêt.

Dans ce cas :



## REMARQUE

Au cours d'une cuisson programmée :

Il est toujours possible de réduire le temps de cuisson en tournant la manette de la minuterie dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre jusqu'à la nouvelle graduation désirée, ou, d'annuler totalement la programmation en positionnant la manette de la minuterie sur «0» et celle du sélecteur sur Manuel «MAN»

## FOUR AUTO-DEGRAISSANT

Pour maintenir le four auto-dégraissant 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.
- Pour éviter les débordements, il faut prévoir l'augmentation de volume des mets (dilatation) et veiller au positionnement correct de la casserole au moment de l'enfournement des préparations liquides.
- Après chaque cuisson, veiller à l'état de propreté du four. S'il y a lieu, poursuivre le chauffage à température maximum afin de retrouver l'état de propreté initial. Cette précaution est particulièrement importante dans le cas d'utilisation du tournebroche, car les projections sont abondantes et les parois auto-dégraissantes moins chaudes, donc moins efficaces.

Le four auto-dégraissant est le plus important perfectionnement de ces dernières années.

Moyennant le respect de ces quelques recommandations vous en obtiendrez toutes satisfactions et pendant très longtemps.

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

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

### REMARQUE

La contre-porte, le hublot et la sole des fours auto-dégraissants ne sont pas à nettoyage continu ; il est donc conseillé de les nettoyer à l'aide d'une éponge imbibée d'eau savonneuse après chaque usage.

Ne jamais entreposer de produits inflammables dans le tiroir de casserole.

## ENTRETIEN GENERAL

Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir l'appareil, bien vérifier en outre que toutes les manettes sont sur la position « ARRET ».

### EMAIL

Eviter de laisser séjourner trop longtemps sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc). Passer de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois. Enlever les taches de graisse à l'aide d'une éponge imbibée d'eau très chaude additionnée d'un produit détergent. Faire briller à l'aide d'un chiffon doux et sec, ou mieux, avec une peau de chamois.

**NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF.**

### SURFACES METALLIQUES POLIES

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

## BRULEURS

Les nettoyer avec un produit du commerce spécial pour métaux. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

## PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques fonte étant protégées par une peinture anti-rouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien. Eventuellement, les brosser avec une brosse dure non métallique, éviter l'emploi de tout produit abrasif.

Avant une absence prolongée, les graisser légèrement. Le PALPEUR doit être traité avec précaution, sans utiliser de produit décapant, essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage avec un papier absorbant et sécher la plaque par une brève mise en service.

## GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Au chauffage, les barreaux de la grille proche des brûleurs changent de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

## GRAISSAGE DES ROBINETS

Fermer l'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant s'il y a lieu. Retirer toutes les manettes par simple traction puis déposer le bandeau.

Dévisser les deux vis de fixation du palier de robinet. Sortir la tige (solidaire du palier) son ressort de rappel puis le tournant.

A l'aide d'un chiffon imbibé d'essence nettoyer le tournant et son logement dans le robinet.

Graisser le tournant avec une graisse résistant aux hydrocarbures. Réintroduire le tournant dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres. Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédent de graisse. Veiller en particulier à ce que les orifices de passage du gaz ne soient pas obstrués. Remettre en place les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

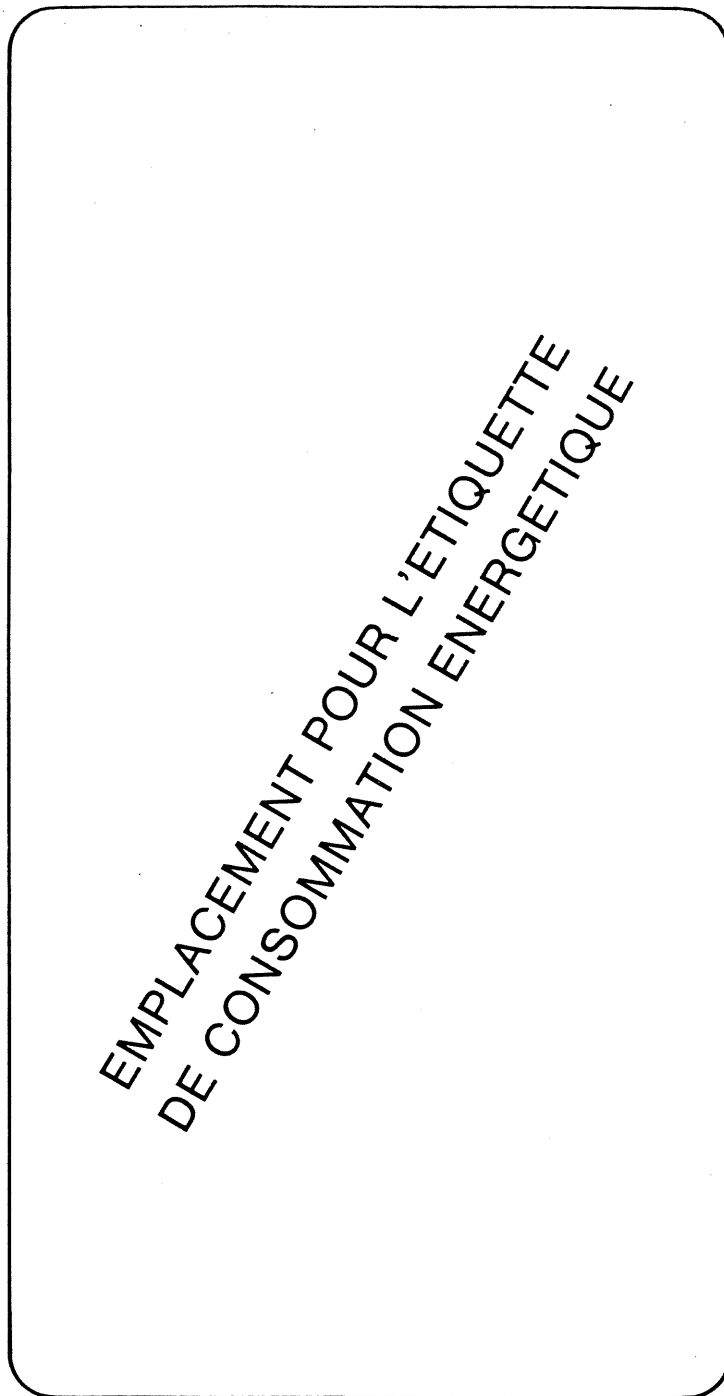
## REMARQUE IMPORTANTE

Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.

## DEMONTAGE DES PIECES DE RECHANGE LES PLUS IMPORTANTES

- Couvercle : Enlever l'une des charnières fixées par 4 vis.
- Table de travail : Enlever les 2 vis de dessus et les 2 vis latérales des charnières. Pousser la table vers l'arrière en la soulevant. Débrancher les câbles.
- Bandeau : Après avoir enlevé table et manettes, on peut accéder aux vis de fixation. Débrancher les câbles
- Porte de four : Décrocher les deux ressorts de la partie inférieure de la paroi arrière. Tirer la porte en faisant sortir les deux charnières de la façade.
- Côtés extérieurs : Pour accéder aux vis de fixation, il faut d'abord enlever le couvercle, la table et le bandeau.
- Robinets : Après avoir enlevé la table, dévisser l'écrou de la tuyauterie et la vis des brides.
- Sole du four : Pousser vers l'arrière, puis tirer en la soulevant vers l'avant.
- Résistances du four : Après avoir enlevé la capote arrière, débrancher les câbles. Dévisser les deux vis à l'intérieur du four et tirer vers soi la résistance.
- Plaques électriques : On accède aux vis de fixation après avoir enlevé la table. Débrancher les câbles.

L'ETIQUETTE RELATIVE A LA CONSOMMATION ENERGETIQUE  
SPECIFIQUE DE VOTRE APPAREIL EST INCLUSE DANS CETTE NOTICE.  
VOUS POUVEZ LA COLLER DANS L'EMPLACEMENT CI-DESSOUS



**SODAME**

S.A. au capital de 34.000.000 F  
102, av. de Villiers  
75017 PARIS  
R.C. PARIS - B 552 137 028