

IIIIE

Brandt

**CUISINIÈRES 60x60
gaz**

641 G 152

642 G 152

642 G 352

642 G 35 C 2

642 G 55 C 2



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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.



S O M M A I R E

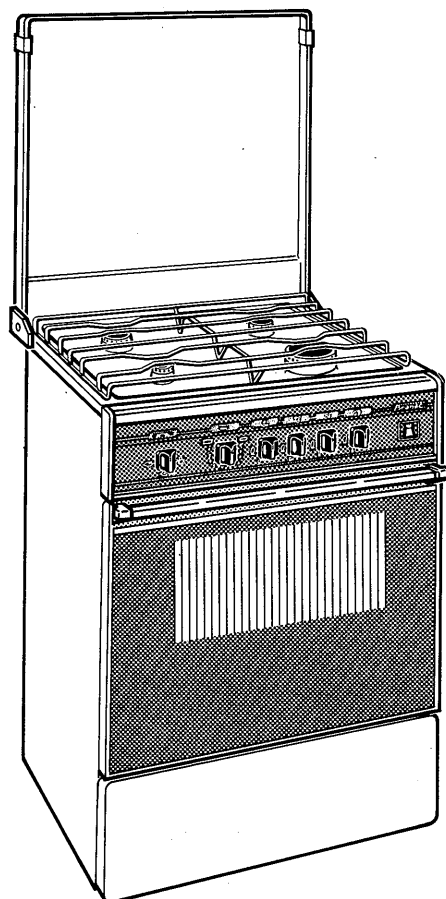
Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Brandt

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

Présentation	1
Utilisation	2.3
Conseils d'utilisation	4
Installation	5.6
Entretien	7.8
Fiche technique	9

PRESENTATION

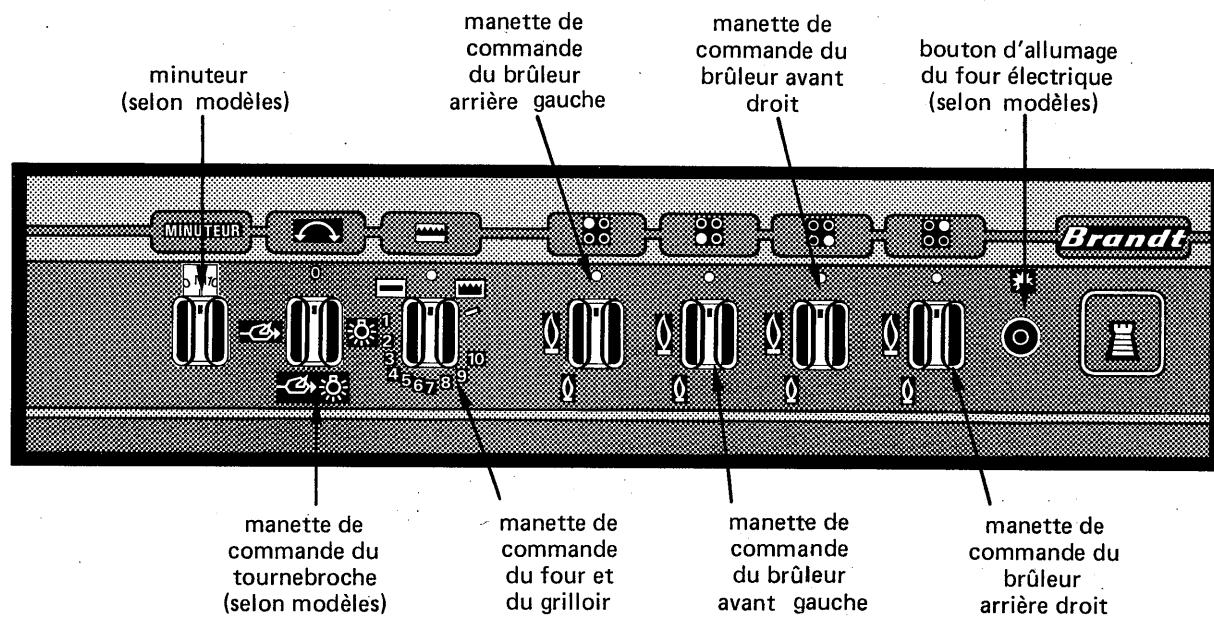
Cet appareil est conforme à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques



Selon cuisinière, la grille peut être différente de celle du modèle présenté.



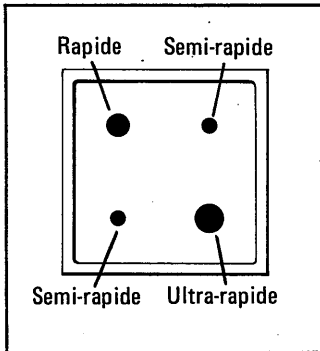
TABLEAU DE COMMANDE



UTILISATION

TABLE DE TRAVAIL

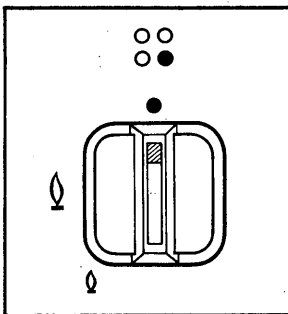
DISPOSITION DES BRÛLEURS



La disposition des brûleurs est schématisée par des symboles figurant sur le bandeau :

- ○ Brûleur arrière
- ○ gauche (rapide)
- ○ Brûleur avant
- ○ gauche (semi-rapide)
- ○ Brûleur avant
- ● droit (ultra-rapide)
- ● Brûleur arrière
- ○ droit (semi-rapide)

ALLUMAGE



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles :

- : fermé
- ☯ : ouvert au maximum
- ☯ : ralenti

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

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

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

Remarques. — Pour deux des brûleurs, la décharge électrique ne peut avoir lieu que si la porte du four est fermée. Ne pas appuyer sur le bouton d'allumage si les brûleurs ne sont pas en place.

CONSEILS D'UTILISATION

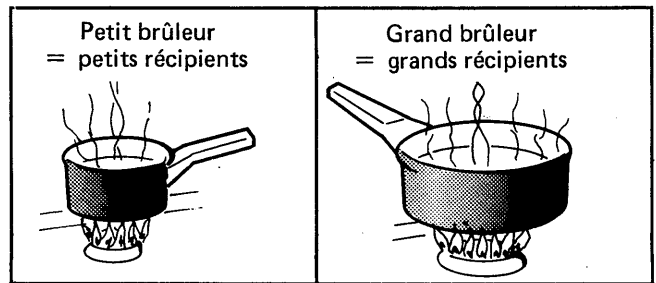
La table de travail ou table de cuisson, de votre cuisinière gaz est équipée de quatre brûleurs de taille et de débit différents. Sachez tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent.

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

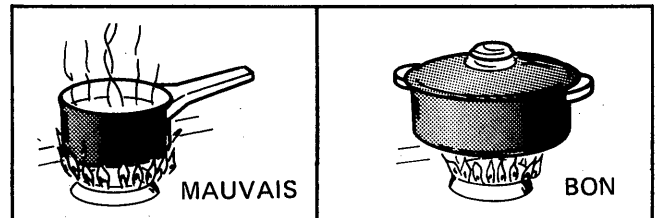
Rappelez-vous que l'eau qui bout est à 100°C; si elle bout à gros bouillons, elle ne dépasse toujours pas 100°C, les aliments plongés dedans ne cuisent donc pas plus vite. Par contre, ils subissent une violente agitation et ils en souffrent. Ils cuiront donc bien mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

ATTENTION : 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 le manche du récipient posé au-dessus du brûleur.

● Choix des récipients



● Hauteur des flammes



Utilisez de préférence des récipients à fond épais et parfaitement plat. Lorsqu'il n'en est pas ainsi, il se produit, des points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.

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 position 10), la laine minérale qui entoure le four pouvant dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

Le brûleur de four est contrôlé par un robinet thermostatique à 10 positions.

Ce robinet comporte un verrouillage de sécurité.

ALLUMAGE

● Cuisinières sans allumage électrique :

- Ouvrir la porte du four.
- Présenter une allumette dans le trou central en bas de la façade.
- Pousser et tourner la manette vers la gauche 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.

● Cuisinières avec allumage électrique :

- Ouvrir la porte du four.
- Pousser et tourner la manette vers la gauche pour amener son repère en face de la graduation 10.
- Appuyer sur le bouton-poussoir repéré ★ puis relâcher : une étincelle entraîne l'allumage du brûleur.
- Vérifier, par le trou situé à l'avant de la plaque de sole, que le brûleur est bien allumé.
- En cas d'insuccès, renouveler l'opération.

Remarques. — L'allumage électrique du four ne peut s'effectuer que si la porte du four est ouverte. En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer avec une allumette, comme indiqué précédemment.

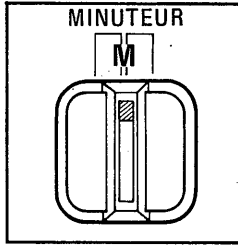
Nota.

● Après l'allumage, laisser la porte entrouverte 4 à 5 minutes, puis la fermer doucement. Préchauffer 15 minutes, sauf pour les stérilisations, puis ramener lentement la manette sur la position désirée.

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

CUISINIÈRES AVEC MINUTEUR

Il y a lieu d'abord de faire apparaître le repère **M** dans la lucarne (Si on ne désire pas utiliser l'arrêt automatique du brûleur du four) ou la graduation correspondant au temps de fonctionnement désiré (en minutes), auquel cas, l'extinction du four sera automatique.



Ensuite, pour le réglage et l'allumage du brûleur de four, procéder comme indiqué précédemment.

Remarques. — Le brûleur ne peut être allumé si le minuteur n'a pas été réglé au préalable, soit sur **M**, soit sur le temps désiré.

— Le brûleur doit être allumé sitôt après le réglage du minuteur.

— Lorsque le temps de fonctionnement choisi est inférieur à 20 minutes, il y a lieu de remonter le minuteur au moins jusqu'à 20 minutes, et de revenir ensuite sur la graduation choisie.

NOTA. Le minuteur n'agit que sur le brûleur du four.

GRILLOIR

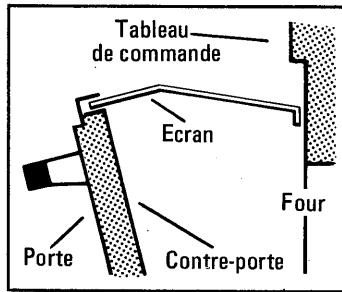
Grillades porte entrouverte

Nous vous recommandons d'effectuer les grillades porte entrouverte.

Pour ce faire :


Engager dans les deux évidements prévus à la partie supérieure de celle-ci l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes puis ramener cet écran en butée contre la façade.

Le brûleur de grilloir est contrôlé par le robinet de four.





Pour l'allumage :

CUISINIÈRES SANS ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

- Ouvrir la porte du four.
- Présenter une allumette sous la rampe.
- Pousser et tourner la manette vers la droite pour amener son repère en face de la position . S'assurer que les deux rangées de trous sont allumées.

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

- Ouvrir la porte.
- Appuyer sur le bouton-poussoir repéré .
- Pousser et tourner la manette vers la droite pour amener son repère en face de la position .
- Relâcher le bouton-poussoir : une étincelle électrique entraîne l'allumage du brûleur.
- S'assurer que les deux rangées de trous sont allumées.
- En cas d'insuccès, renouveler l'opération.

Remarques. — L'allumage électrique du grilloir ne peut s'effectuer que si la porte du four est ouverte.

— En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer avec une allumette, comme indiqué précédemment.



- Enfourner la grille après y avoir posé les pièces à griller.
- Engager la lèchefrite sur le gradin inférieur.
- Engager dans le haut de la porte l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes, puis ramener cet écran en butée contre la façade afin de laisser la porte entrouverte.

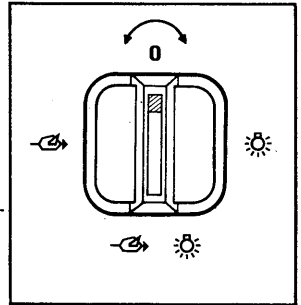
Nota

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


UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Si votre cuisinière est équipée d'un tournebroche :

- Enfiler une des fourchettes sur la broche. Embrocher 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 d'huile ou de beurre ramoli.
- Enfourner l'ensemble, support et broche sur le gradin central, pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- Engager la lèchefrite sur le gradin inférieur.
- Mettre en route le moteur du tournebroche en tournant la manette vers la gauche (ou vers la droite) pour amener son repère en face de la position  (broche seule) ou de la position  (broche + éclairage four).
- Allumer le brûleur de grilloir.



Ne pas oublier d'utiliser l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.

N.B. : La position  correspond à l'éclairage seul du four.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Votre four 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 griller. Lorsque vous utiliserez le grilloir, cette grille, placée sur le gradin supérieur et préalablement chauffée, supportera les aliments à griller : viandes, légumes, poissons, fruits.
- **La lèchefrite** recueille le jus et les graisses des aliments lorsqu'ils cuisent à la broche ou sur la grille. Elle est 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, des meringues, des choux et des pizzas.

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



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 casseroleries.

CONSEILS D'UTILISATION

CUISSON

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

Position de la manette de commande du four

●	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ARRET	Meringue Décongélation			Macaron Sablé	Cake Brioche	Viande blanche Soufflé		Viande rouge Tarte			Grillade Gratin	
Température approximative	°C	140	172	202	220	231	242	259	271	282	298	

REGLAGE DU THERMOSTAT

RECETTES	Thermostat	Gratin **	Temps de cuisson en min.*	Observations	RECETTES	Thermostat	Gratin **	Temps de cuisson en min.*	Observations
AGNEAU de lait Baron	6	B	20 (1)		MOUTON				
BABA	7	M	20 à 30		Epaule, selle	8	M	10 à 15 (1)	
BISCUIT MANQUE	5	M	20	Moule s.plaque	Gigot	6 à 7	B	15	
BISCUIT DE SAVOIE	5 à 6	M	25 à 30	Moule s.plaque	OEUF AU LAIT	3 à 7	M	30 à 40	Au bain-marie
BRIOCHE	5 à 6	M	20 à 30	Moule s.plaque	OIE ROTIE	7	B	30 (1)	
BOEUF					PAIN	7 à 8	M	30 à 40	Sur plaque
Côte rôtie	8	M	15 (1)		PATE BRISE				
Filet-Rumsteck	8	M	15 à 20		(sans garniture)	7 à 8	M	20	Sur plaque
CAKE	5 à 6	M	1 heure		PATE FEUILLETEE	9	M	10 à 15	Sur plaque
CANARD	7	M	20 (1)		PIGEON ROTI	6 à 7	M	30	
CHAUSSONS					PINTADE	6 à 7	M	26 (1)	
AUX POMMES	8	M	10 à 15	Sur plaque	POMMES de TERRE				
CHOUX (pâte à choux)	5 à 6	M	40 à 45	Sur plaque	Franc-Comtoise	7	M	50 à 1 h	
CLAFOUTIS	6 à 7	M	35 à 40		POMMES de TERRE				
COLINOTS au four	6	M	20 à 25		Bohémienne	7	M	30 à 40	Sur plaque
COUFIDOU	3	B	3 heures		PORC				
CROQUE MONSIEUR	7 à 8	M	10	Sur plaque	Epaule, échine	6	M	40 (1)	
DAURADE	8	M	30		Filet	6	M	40 (1)	
DINDE	7	B	25 (1)		POULET ROTI	7	B	20 (1)	
FAISAN	7	M	45 à 1 h		QUATRE-QUARTS	4	M	40 à 50	
GOUGERE	5	M	40 à 45	Sur plaque	SABLES	3 ou 4	M	13	Sur plaque (2)
GRATIN Dauphinois	7	M	45 à 50		SOUFFLE au fromage	6 à 7	M	25 à 30	
KUGELHOF	6 à 7	M	25 à 30		TARTES aux fruits	8	M	30 à 40	
LAPIN mariné au four	7	M	20 (1)		TARTE Alsacienne	7 ou 8	M	35 à 40	
LIEVRE ROTI	7	M	15 (1)		TARTES aux amandes	6	M	40	
MACARONS	4	M	20	Sur plaque	TUILE	8	M	5 ou 6	Sur plaque
MADELEINES	5	M	20		VEAU				
MERINGUES	1 à 2	H	1 heure	Sur plaque	Epaule - noix	6 ou 7	M	40 (1)	
MERLANS au fromage	6	M	25 à 30		Rognonnade	6	M	40 (1)	

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du préchauffage : 10 à 15 minutes, thermostat position 9 (sauf pour sablés, 17 minutes position 10 et meringues, position 2 ou 3).

** Gradients à partir du haut

- (1) Cuisson pour 500 g.
(2) Plaque à pâtisserie en butée au fond.

	emboutis	files
H	1-2	1
M	3-4	2-3
B	5-6	4



Lorsque votre appareil est en service, ses parois s'échauffent progressivement et peuvent, si l'on n'y prend garde provoquer des brûlures. Il est donc prudent d'en éloigner les jeunes enfants.

AERATION DE LA PIECE

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 02/08/77.

* (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur Poincaré, 75016 Paris).

RACCORDEMENT GAZ

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

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint.
- le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques, suivant norme NF D 36103 ou D 36107.
- le raccordement par tube souple avec interposition d'un embout (situé dans une pochette à l'intérieur du four.)

Important

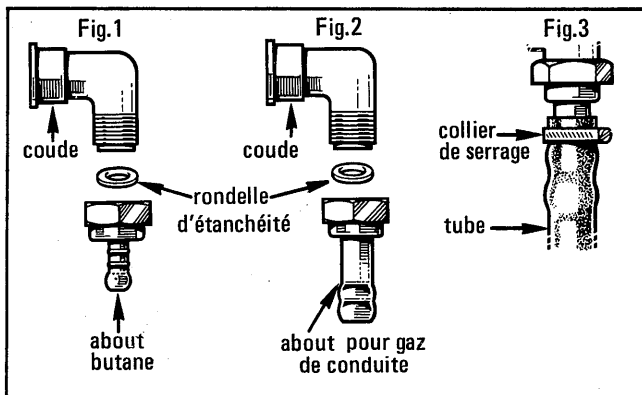
L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles pouvant en résulter.

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 le coude l'about correspondant au gaz utilisé : gaz de conduite ou butane 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 par collier de serrage.

En France, utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

En Belgique, le raccordement doit être effectué en conformité avec la norme NBN-D 51003 et les tuyaux flexibles doivent être conformes au cahier des charges de l'AR 6B. « Tuyaux flexibles à embouts mécaniques pour le raccordement d'appareils alimentés en gaz combustible plus léger que l'air, distribué par canalisations sous une pression maximale de 200 mbar. »



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières sont livrées avec cordon d'alimentation type H 05 RRF à 3 fils de 1mm², muni d'une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7, et doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé.

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

ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Nota : En Belgique, la conversion au gaz naturel par un installateur n'est pas tolérée : aussi, sur les appareils réglés en usine pour ce type de gaz (catégorie 1.2.), les vis de débit réduit des brûleurs de dessus et de by-pass du robinet thermostatique ainsi que de la bague d'air du brûleur de four, sont scellées en position par une touche de peinture.

En France, 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 gaz de ville est fourni sur demande.

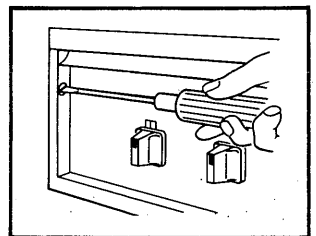
L'injecteur du four est accessible, porte de four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Couper le fil de fer maintenant le brûleur pendant le transport, retirer le brûleur en le tirant vers la droite.

RELEVAGE DE LA PLAQUE D'ATRE

1) Cuisinière 642-G. 55C1

La distribution gaz est accessible en soulevant la plaque d'âtre maintenue en position horizontale par 1 vis située en haut de chaque joue de la façade.

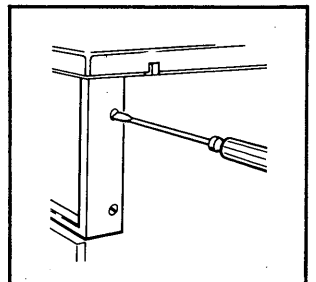
- Débrancher la cuisinière.
- Enlever les 2 vis.
- Rabattre le couvercle sur la plaque d'âtre, puis relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.



2) Autres modèles.

La distribution de gaz est accessible en soulevant la table de travail, celle-ci est maintenue en position horizontale par 4 vis situées aux extrémités du cadre de bandeau.

- Débrancher la prise de courant de son socle mural
- Dévisser les 4 vis de quelques tours.
- Rabattre ensuite le couvercle sur la table de travail, relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.

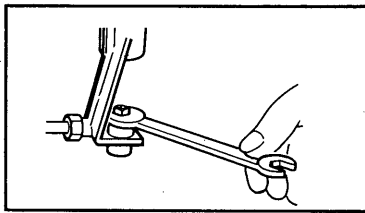


INSTALLATION

CHANGEMENT DES INJECTEURS

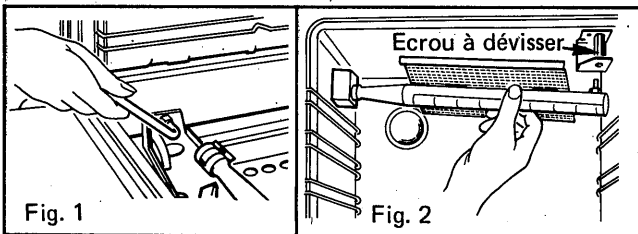
● Table de travail

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



● Four (Fig. 1)

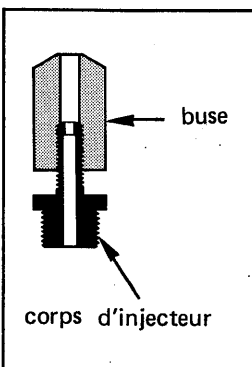
L'injecteur de four est accessible porte de four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Couper le fil de fer maintenant le brûleur pendant le transport, retirer le brûleur en le tirant vers la droite. Le changement de l'injecteur s'effectue à l'aide d'une clé pipe de 9 mm.



● Grilloir (Fig. 2)

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

Dans le cas d'une cuisinière à allumage électrique, prendre garde à la bougie d'allumage située derrière le grilloir. Le changement de l'injecteur, s'effectue à l'aide d'une clé pipe de 9 mm.



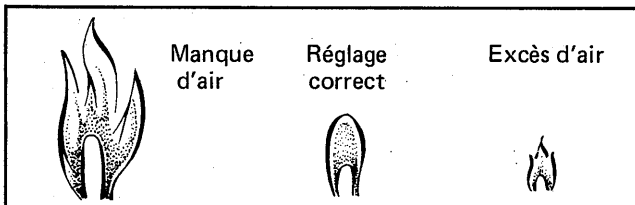
NOTA :

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.

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

REGLAGE D'AIR

Ce réglage n'intéresse que le brûleur de four, il est à faire avant le réglage du by-pass, sauf en gaz de ville.

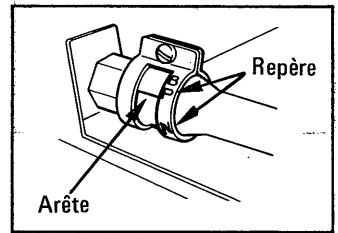


En cas d'excès d'air, la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur.

En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes.

Pour régler l'air, desserrer la bague située à l'entrée du brûleur pour permettre sa rotation entraînant l'obturation plus ou moins complète de l'orifice d'admission d'air.

Pour le butane et le propane, tourner jusqu'à ce que le repère **B** ou **P** soit en face de l'orifice **N**. Pour les autres gaz opérer à froid, jusqu'à obtention d'une flamme correcte, c'est-à-dire, présentant un cône central bleu-vert, d'une longueur de 6 à 8 mm (AP - AB) ou de 9 à 12 mm (GN). Pour le gaz de Groningue, le repère **N** doit être en face de l'arête de l'orifice.



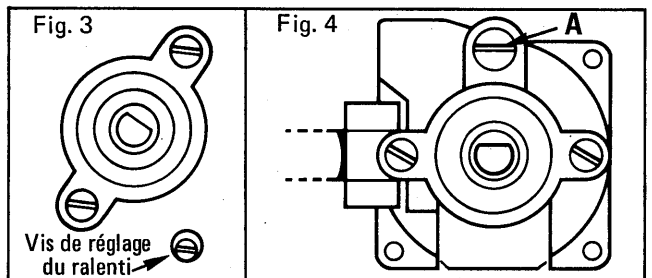
REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

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, lorsque la conversion est autorisée.

BRULEURS DE TABLE (Fig. 3)

Enlever la manette du brûleur et avec un tournevis fin, faire sortir par le trou de la glace la rondelle mousse assurant l'étanchéité. Remettre la manette et allumer le brûleur à régler. Tourner la manette à fond dans le sens ↻ et l'enlever.

Agir sur la vis de réglage du robinet. Avec les gaz butane ou propane, la vis sera serrée à fond. Pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.



BRULEUR DE FOUR (Fig. 4)

Réglage du by-pass du thermostat

Sans allumer, agir sur la vis **A** avec un tournevis à travers la rondelle perforée, en la faisant tourner si nécessaire comme indiqué ci-dessous :

- Butane-Propane : visser à fond.
- Gaz naturel 18/20 mbar. - Gaz de Groningue : 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 SECURITE de l'utilisateur est en cause.

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

NOTA :

1. - Dans certains cas, il peut s'avérer nécessaire de démonter le bandeau pour avoir accès au by-pass du thermostat. Pour démonter le bandeau :

- relever la table de travail (voir déverrouillage de la table).
 - enlever toutes les manettes par simple traction ;
 - écarter légèrement les pièces qui maintiennent le bandeau latéralement, ou enlever l'enjoliveur inférieur de bandeau, après avoir retiré ses vis de fixation.
 - enlever le bandeau.
2. - Après réglage, ne pas oublier de remettre en place les rondelles mousse.

ENTRETIEN

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.

HUBLLOT

Il est vivement conseillé de nettoyer la vitre avec de l'eau savonneuse après chaque cuisson.

LES BRULEURS A GAZ

Pour les nettoyer, utiliser une éponge imbibée d'eau chaude très savonneuse ou si besoin, d'une crème à recurer pour émail ou inox.

Ne pas employer de produit abrasif. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs. **ESSUYER SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.** Vérifier que les chapeaux sont bien en place sur les brûleurs, et que ceux-ci sont enfoncés à fond sur l'extrémité des buses. Lorsqu'un robinet devient dur, **NE PAS FORCER.** Demander l'intervention de l'installateur ou du service après-vente.

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Si votre cuisinière comporte une grille de table en acier inoxydable, celle-ci se colore après chauffage. Cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE

Le tube souple qui alimente votre cuisinière doit porter l'estampille NF GAZ, remplacez-le régulièrement avant sa date limite d'utilisation.

ROBINETS BRULEURS TABLE ROBINET THERMOSTATIQUE

Il ne faut jamais intervenir sur ces robinets. En cas de grippage ou de fonctionnement anormal, prévenir d'urgence votre installateur.

REGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES D'ALLUMAGE

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

FOUR ORDINAIRE

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 recurer 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'entreposez 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.



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.

FOUR AUTO DEGRAISSANT

Comment se salit un four de cuisinière

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

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

Comment fonctionne votre four auto-dégraissant

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

Cet émail acquiert au cours de son élaboration une texture rugueuse au toucher, de très grande surface de contact, favorisant la retenue de l'oxygène nécessaire à l'élimination des vapeurs et projections graisseuses.

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

Cette oxydation se produit aux températures normales de cuisson, entre 200 et 300°C. Elle provoque la dissociation des souillures en un gaz évacué vers l'extérieur et en une fine poussière qu'il convient d'essuyer régulièrement avec un chiffon humide, afin de conserver à l'émail sa pleine efficacité.

Cet émail auto-dégraissant est surtout adapté aux corps gras et traite donc les éclaboussures avec un maximum d'efficacité.

Qualités du four auto-dégraissant

- **Il est toujours propre** et supprime la corvée des opérations de nettoyage. Il conserve sa propreté économiquement.
- **Il n'est pas fragile.** Il est recommandé toutefois de ne pas le choquer brutalement, ni de le gratter avec une brosse métallique ou des instruments agressifs.
- **Il ne conserve pas les odeurs.** Les projections sont oxydées au fur et à mesure de leur formation; il est donc parfaitement possible de cuire une pâtisserie sans appréhender d'y retrouver l'odeur du plat précédent.
- **Il ne doit pas dégager de fumée.** La cause principale de la fumée est une température trop élevée. Il est recommandé de suivre les indications données dans les recettes et éventuellement de baisser légèrement le thermostat. Pratiquement, ce qui compte pour obtenir satisfaction est la recherche de températures adaptées à la cuisson afin d'éviter la formation de fumées désagréables, susceptibles de dénaturer les préparations.
- **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 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.

Nota : Ne jamais utiliser de poudre abrasive, ou de détersif sur les pièces recouvertes d'émail antigraisse.

- Si, après une cuisson très salissante, le four n'est pas propre en fin d'opération, il y a lieu de poursuivre le chauffage à puissance maximum pendant le temps nécessaire à sa remise en état de propreté.

Il résulterait de l'inobservation de ces instructions, un encrassement prononcé des parois du four. La remise en état de propreté initiale 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. Lors d'un débordement important sur la sole, il faut essuyer le plus rapidement possible et nettoyer la sole à l'eau pure très chaude.

Attention ! — La contre-porte, le hublot et la sole des fours « auto-dégraissants » ne sont pas à nettoyage continu, il est donc vivement conseillé de les nettoyer avec de l'eau savonneuse après chaque usage.



PIÈCES D'ORIGINE

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

Pièces détachées certifiées d'origine

soient utilisées

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