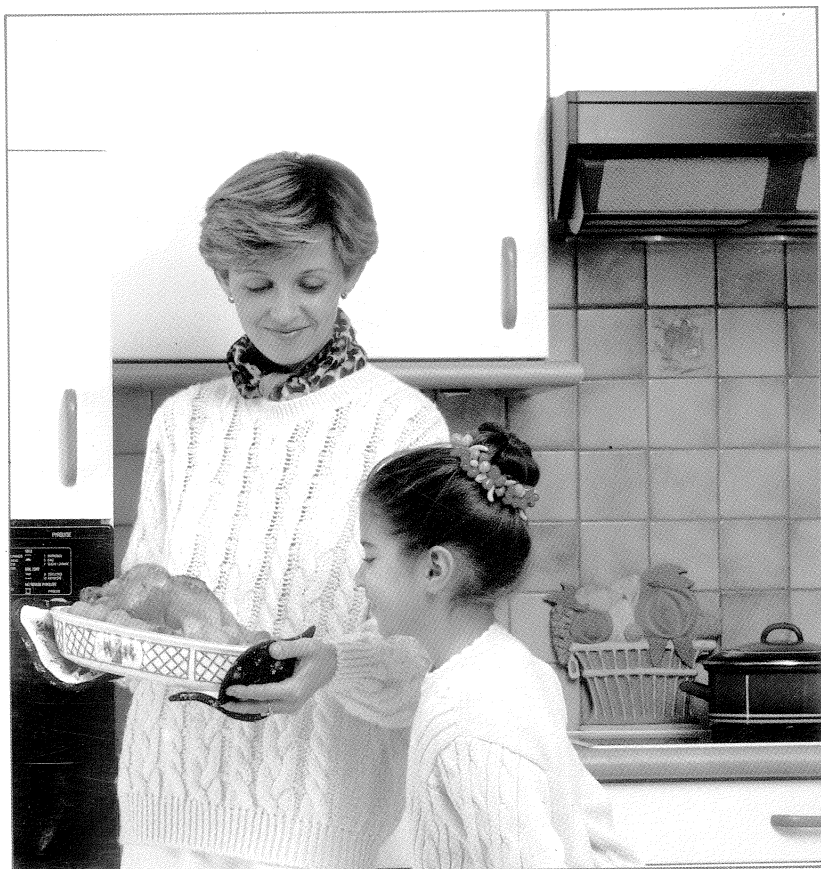


CUISINIÈRES

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



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.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre vendeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil, ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée au dos de l'appareil.

Utilisation:

- Procéder à l'allumage, comme indiqué précédemment.
- S'assurer que le brûleur est bien allumé; on doit voir les flammes par les trous disposés à cet effet dans la sole.
- Préchauffer 15 minutes, puis ramener lentement la manette sur la position désirée.

M E T S	POSITION DE LA MANETTE	TEMPERATURE EN °C
Meringues - Macarons	△	160
Gateaux de Savoie - Sablés - Brioches		180
Soufflés - Patés de viande - Veau		200
Rôtis de veau - Quiches - Cake		220
Volailles - Rôtis de porc		240
Poissons - Rôtis de boeuf saignants		260
Gigot de mouton - Flan - Tarte		280
Rosbif - Gratins - Viande rouge	△	300

Le tableau ci-dessus est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun).

Les températures entre 160°C et 300°C sont à rechercher entre les repères △ et △.

NOTA

Ne jamais positionner la manette des brûleurs entre les repères △ et ●. △
LECHEFRITE (selon modèle)

Elle sert uniquement à recueillir l'huile ou la graisse tombant des mets.
Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

NOTA - Le couvercle de Votre cuisinière doit être relevé lors de l'utilisation du four.

ENTRETIEN

EN CAS DE DEBORDEMENT

Après refroidissement complet de votre four

- Essuyez avec une éponge humide, puis faites-le chauffer à son maximum sur le repère △ du robinet pendant 1 heure.
- Après refroidissement, passez un coup d'éponge humide.

TRES IMPORTANT N'UTILISEZ JAMAIS:

- Les produits abrasifs quels qu'ils soient
- Les éponges métalliques
- Les objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, etc.

Vous seriez certain d'abîmer irrémédiablement votre four.

UNE PRECAUTION INDISPENSABLE

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, fermez le robinet mural de l'alimentation du gaz ou le robinet de la bouteille dans le cas du gaz Butane ou Propane.

FOUR

Pour éviter les dégagements de fumées dûs à des dépôts de graisse, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four à l'eau chaude carbonatée. S'il s'est déposé des résidus de cuisson, les dissoudre avec un produit du commerce désigné pour cet usage. Terminer par un bon rinçage.

ENTRETIEN GENERAL

EMAIL - NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF

Evitez de laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Passez de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois émaillées. Enlevez les taches de graisse avec de l'eau très chaude additionnée d'un produit détergent du commerce indiqué pour l'entretien de l'émail.

SURFACES METALLIQUES POLIES

Employer à l'exclusion d'abrasifs, 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.

BRULEURS

Assurez-vous périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matières étrangères. Débouchez soigneusement les crèneaux de sortie de gaz des brûleurs si ces derniers sont obstrués par des débordements de liquide.

GRAISSAGE DES ROBINETS (si nécessaire)

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 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 manoeuvres. 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.

Cette opération est à faire effectuer par un technicien qualifié.

REMARQUE IMPORTANTE:



Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction.

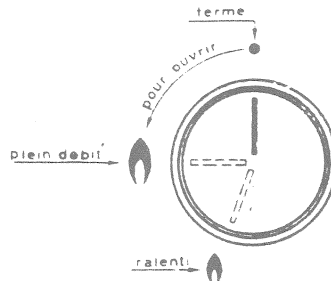
Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.

UTILISATION




Ne tenir compte que des chapitres concernant les accessoires correspondant au modèle de votre appareil.

ALLUMAGE DES BRULEURS DE TABLE

- Approcher une allumette du brûleur.
- Pousser et tourner la manette vers la gauche jusqu'au repère 
- Pour réduire la flamme, amener la manette sur le repère  (arrêt de sa course).



ALLUMAGE DU BRULEUR DE FOUR

- Approcher une allumette du trou central de la sole.
- Pousser et tourner la manette vers la gauche jusqu'au repère 
- Vérifier l'allumage par les deux trous latéraux de la sole.
- Si le brûleur n'est pas allumé, amener la manette sur le repère  (arrêt) avant de renouveler l'opération.
- Pour réduire la température, amener la manette sur la position 


FOYERS DE CUISSON

Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer; les flammes ne doivent pas déborder le récipient. 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 semi-rapide, des récipients d'un diamètre de 14 cm. minimum,
- sur le brûleur rapide, des récipients d'un diamètre de 22 cm. minimum.

FOUR

Mise en service:

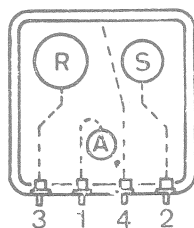
Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ (manette du robinet sur la position ), la laine minérale qui entoure le four pouvant dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

FICHE TECHNIQUE

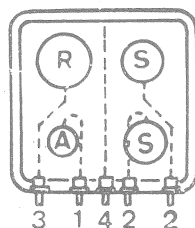
CUISINIÈRE A GAZ - CATEGORIE II₂₃ CONFORME N.F. GAZ D 32.321 de Janvier 1984

DIMENSIONS DES APPAREILS		DIMENSIONS INTERIEURES DU LOGEMENT DE LA BOUTEILLE (Pour les modèles qui en sont équipés)		DIMENSIONS UTILES DU FOUR (Volume dm ³ 37)					
Hauteur (table de travail)	cm. 85	Largeur	cm. 32,6	Largeur	cm. 35				
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 123		Profondeur		cm. 36	Profondeur	cm. 35,5		
Profondeur (tout compris)	cm. 48				Hauteur		cm. 63,5	Hauteur	cm. 30,5
Largeur (sans armoire)	cm. 49								
Largeur (avec armoire)	cm. 85								

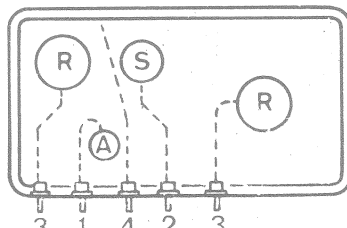
DISPOSITION DES BRULEURS SELON LES MODELES



DEBIT
CALORIFIQUE
TOTAL
Kw 8,6



DEBIT
CALORIFIQUE
TOTAL
Kw 10,41



DEBIT
CALORIFIQUE
TOTAL
Kw 11,56

- A BRULEUR AUXILIAIRE = 1) BY-PASS MARQUE 28 (OU ROUGE)
- S BRULEUR SEMI RAPIDE = 2) BY-PASS MARQUE 32 (OU BLEU)
- R BRULEUR RAPIDE = 3) BY-PASS MARQUE 42 (OU VERT)
- BRULEUR FOUR = 4) BY-PASS MARQUE 52 (OU BLANC)

NOTA - Les chiffres 1 - 2 - 3 - 4 indiquent le type de by-pass utilisé en fonction de la puissance du brûleur.

INJECTEURS A UTILISER DEBITS CALORIFIQUES ET CONSOMMATIONS DES BRULEURS	DEBITS CALORIF. Kw.	GAZ NATUREL 18 mbr		GAZ GRONINGUE 25 mbr		GAZ LIQUIDE butane 28 mbr propane 37 mbr	
		injecteur Ø cmm	consomm. l/h	injecteur Ø cmm	consomm. l/h	injecteur Ø cmm	consomm. g/h
Auxiliaire	0,87	73	83	73	97	48	63
Semi-rapide	1,81	105	170	105	200	68	132
Rapide	2,96	135	282	135	332	86	215
Four	2,96	135	282	135	332	86	215

LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE EST FIXÉE À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL

DEMONTAGE DES PIÈCES DE RECHANGE LES PLUS IMPORTANTES

COUVERCLE: enlever l'une des charnières fixées par deux vis.

TABLE DE TRAVAIL: dévisser les deux vis supérieures (si elles existent). Enlever l'une des charnières.

BANDEAU: table et manettes enlevées, on peut accéder aux vis de fixation.

PORTE DU FOUR: ouvrir la porte. Introduire deux entretoises dans les fentes de la contreporte. Soulever et tirer la porte pour enlever les deux charnières de la façade.

COTES EXTERIEURS: pour accéder aux vis de fixation, retirer préalablement le couvercle, la table et le bandeau.

ROBINETS: table enlevée, desserrer l'écrou de la tuyauterie et dévisser la vis des brides.

SOLE DU FOUR: pousser vers l'arrière et la soulever en avant.

BRULEURS DU FOUR: sole enlevée, dévisser la vis au centre du brûleur.

Installation

Ce qui suit concerne exclusivement les installateurs ou les techniciens qualifiés "L'installation doit être effectuée en conformité avec les règlements, normes et règles de l'art en vigueur (voir dernière page de cette notice)".

EMPLACEMENT

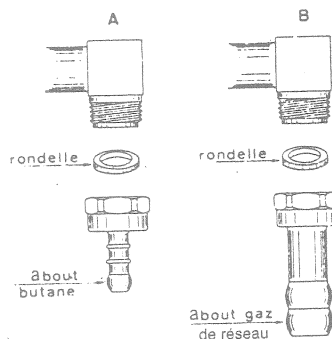
L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et aéré, mais non exposé aux courants d'air (N.F.P. 45.202).

Eviter le contact direct des parois adjacentes: 5 mm. d'éloignement suffiront.

N'ayez pas des objets inflammables tout près de la cuisinière (ex.: rideaux, papiers, alcool, essence, etc.)

Si le sol n'est pas constitué de matériaux résistant à la chaleur (ex. linoléum, bois....) Vous devez demander à votre revendeur la plaque de protection prévue à cet effet.

Le mur arrière peut atteindre des températures élevées, vous devez le protéger par de la fibre isolante de 1 mm associée à une feuille d'aluminium.



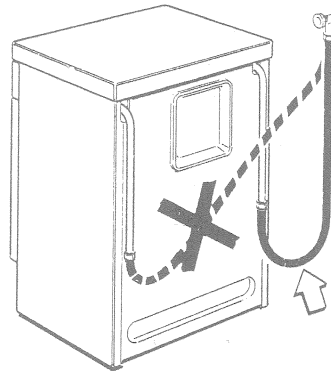
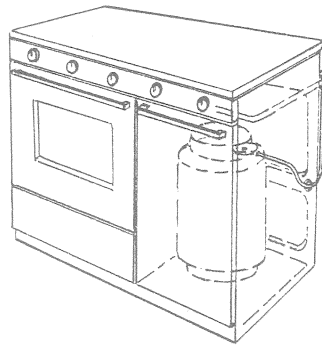
RACCORDEMENT GAZ

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. A) ou gaz de conduite (fig. B), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm. destiné au gaz distribués par récipients. L'about pour gaz de réseau permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm. Le tube doit être enfoncé suffisamment et maintenir obligatoirement par un collier de serrage.

NOTA: Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ, ne pas oublier de le changer avant sa date limite d'utilisation.

AVERTISSEMENT: Pour le gaz de conduites il faut prévoir sur la canalisation d'arrivée, un robinet de barrage facilement accessible. Ce robinet devra être fermé chaque fois que le gaz n'est pas utilisé sur l'appareil.

IMPORTANT: Le tube souple ne doit jamais passer en travers à l'arrière de l'appareil pour éviter la contact avec la paroi arrière du four.



ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont conçus pour pouvoir fonctionner avec les principaux gaz actuellement distribués (Gaz naturel, 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.

N.B. En cas d'utilisation d'un autre gaz, veuillez consulter le service technique de votre revendeur.

CHANGEMENT DU RACCORD PORTE-CAOUTCHOUC

Monter l'about correspondant au gaz utilisé (voir fig. A-B).

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL (Fig. 1)

- enlever les grilles et les brûleurs;
- dévisser les 2 vis fixant la table. Soulever la couvercle;
- enlever les tubes de mélange air-gaz et changer les injecteurs, en se référant au tableau de la page 1.

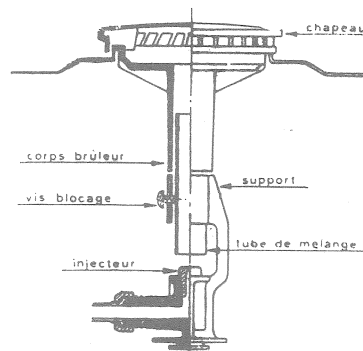


Fig. 1

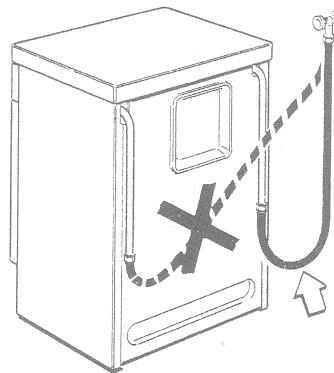
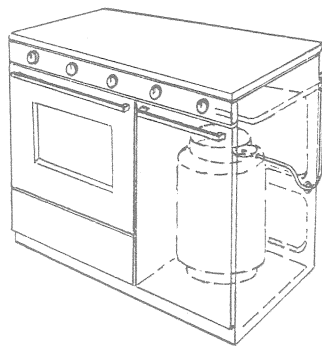
RACCORDEMENT GAZ

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. A) ou gaz de conduite (fig. B), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm. destiné au gaz distribués par récipients. L'about pour gaz de réseau permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm. Le tube doit être enfoncé suffisamment et maintenir obligatoirement par un collier de serrage.

NOTA: Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ, ne pas oublier de le changer avant sa date limite d'utilisation.

AVERTISSEMENT: Pour le gaz de conduites il faut prévoir sur la canalisation d'arrivée, un robinet de barrage facilement accessible. Ce robinet devra être fermé chaque fois que le gaz n'est pas utilisé sur l'appareil.

IMPORTANT: Le tube souple ne doit jamais passer en travers à l'arrière de l'appareil pour éviter la contact avec la paroi arrière du four.



ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont conçus pour pouvoir fonctionner avec les principaux gaz actuellement distribués (Gaz naturel, 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.

N.B. En cas d'utilisation d'un autre gaz, veuillez consulter le service technique de votre revendeur.

CHANGEMENT DU RACCORD PORTE-CAOUTCHOUC

Monter l'about correspondant au gaz utilisé (voir fig. A-B).

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL (Fig. 1)

- enlever les grilles et les brûleurs;
- dévisser les 2 vis fixant la table. Soulever la couvercle;
- enlever les tubes de mélange air-gaz et changer les injecteurs, en se référant au tableau de la page 1.

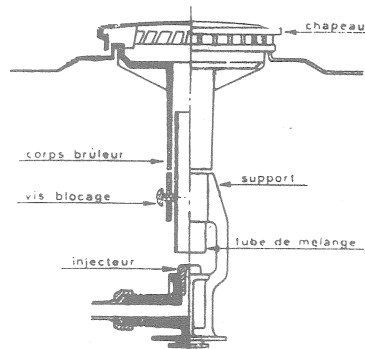
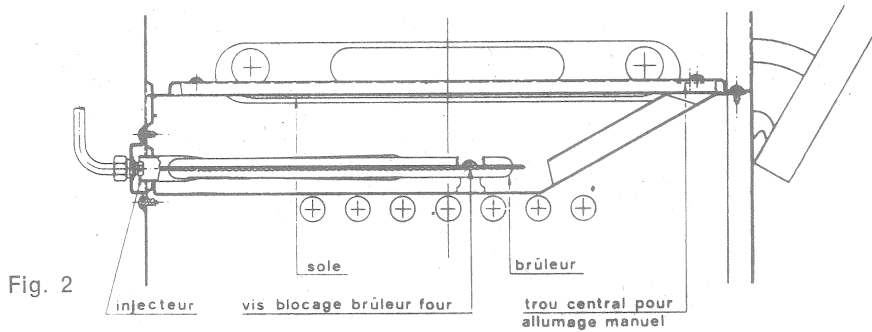


Fig 1

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DE FOUR (Fig. 2)

- Enlever la sole de four;
- enlever le brûleur de four (il est fixé par une vis;
- changer l'injecteur avec une clef tube.



IMPORTANT

- Ne pas serrer exagérément les injecteurs. Bien que ce ne soit pas indispensable, il est préférable d'enduire les filets de graisse spéciale en faisant attention de ne pas obstruer l'orifice de passage du gaz;
- contrôler l'étanchéité du gaz;
- Les pièces permettant d'adaptation sont normalement livrées avec chaque cuisinière. En cas de perte, ces pièces peuvent être fournies par notre Service Après Vente.

REGLAGE D'AIR DES BRULEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL (Fig. 1)

- Table enlevée, allumer le brûleur en plein débit (après avoir remis en place la tulipe et le chapeau du brûleur).
- desserrer la vis du tube de réglage d'air et ramener le tube sur le porte-injecteur;
- monter doucement le tube de mélange jusqu'à ce que la flamme soit nette et sans pointes jaunes. En cas d'excès d'air (tube de mélange trop haut) la flamme se détache. En cas de manque d'air (tube trop bas), la flamme a les pointes jaunes.
- resserrer la vis du tube de réglage d'air.

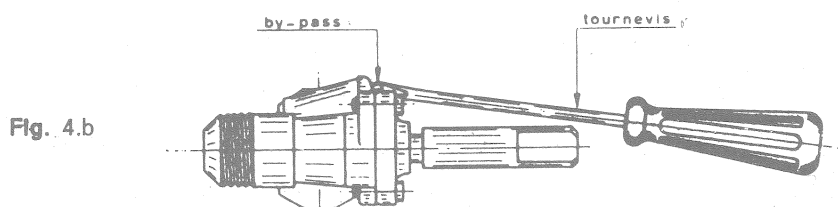
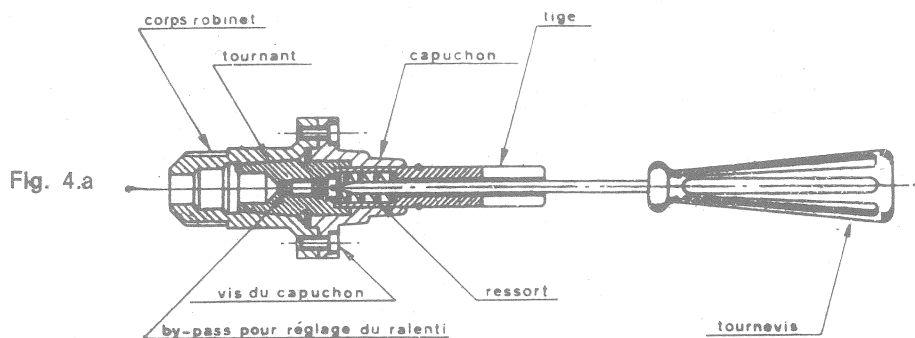
REGLAGE D'AIR DU BRULEUR DE FOUR (Fig. 2)

- Desserrer la vis de blocage et allumer le brûleur en plein débit;
- déplacer légèrement le brûleur vers l'avant (pour augmenter l'air) ou vers l'arrière (pour diminuer l'air);
- serrer la vis de fixation du brûleur.

REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE LA TABLE (Fig. 4.a, ou 4.b)

Le by-pass peut se trouver soit à l'intérieur du tournant (voir Fig. 4.a) soit à l'extérieur (voir Fig. 4.b). Dans les deux cas, on procède de la façon suivante:

- Allumer le brûleur en plein débit;
 - retirer la manette par simple traction;
 - introduire un petit tournevis dans la tige (s'il s'agit du robinet Fig. 4.a) accéder directement au by-pass (s'il s'agit du robinet Fig. 4.b);
 - dévisser le by-pass de trois tours complets (vers la gauche);
 - tourner vers la gauche la tige du robinet jusqu'à l'arrêt de sa course;
 - revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme soit réduite de $\frac{3}{4}$ par rapport au plein débit.
- Pour butane-propane: le by-pass doit être vissé à fond.



REGLAGE DU RALENTI DU BRULEUR DU FOUR (Fig. 4.a ou 4.b)

Pour gaz liquide: manette enlevée, visser complètement le by-pass.
 Pour les autres gaz (naturels) procéder de la façon suivante:

- Retirer la sole du four;
- allumer le brûleur, manette sur repère Δ et attendre 10 minutes, porte du four fermée;
- retirer la manette. Dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- remettre la manette et la tourner jusqu'au repère Δ ;
- visser très doucement le by-pass, sans pousser le tournevis, en contrôlant le brûleur par le hublot de la porte, jusqu'à obtention d'une flamme réduite à 4 mm. environ;
- éteindre le brûleur et remettre la sole en place.

Références: 531 G01* - 540 G01* - 540 G01* C - 854 G10* - 540 G01C*
550 G02* - 550 G02C*

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.

E16/B4

ED. P. 08-1994 - 334386

Brandt

C'EST AUSSI LE MINITEL...
...Pour en savoir plus sur ce produit
ou sur n'importe quel autre de nos gammes

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- COMBIS • DUOS • CONGÉLATEURS
- CUISINIÈRES • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES
(Fours, Tables, Hottes, Lave-vaisselle, Réfrigérateurs...)

TAPEZ **3615**
CODE **BRANDT**

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

87 X 0234

SODAME Société anonyme au capital de 68.650.000 F