

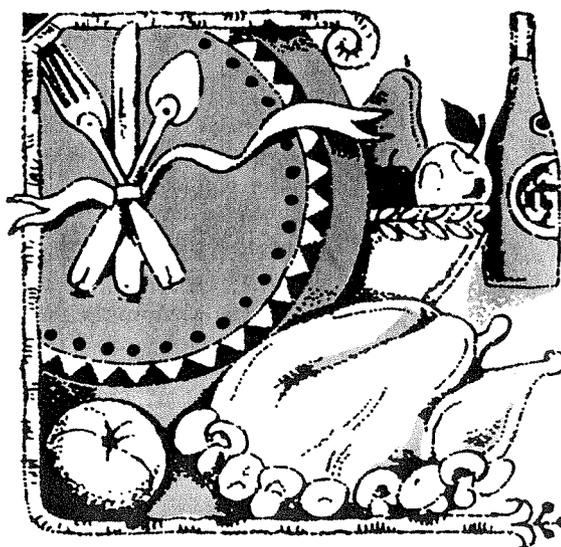


# *Brandt*

**CUISINIÈRES  
GAZ**

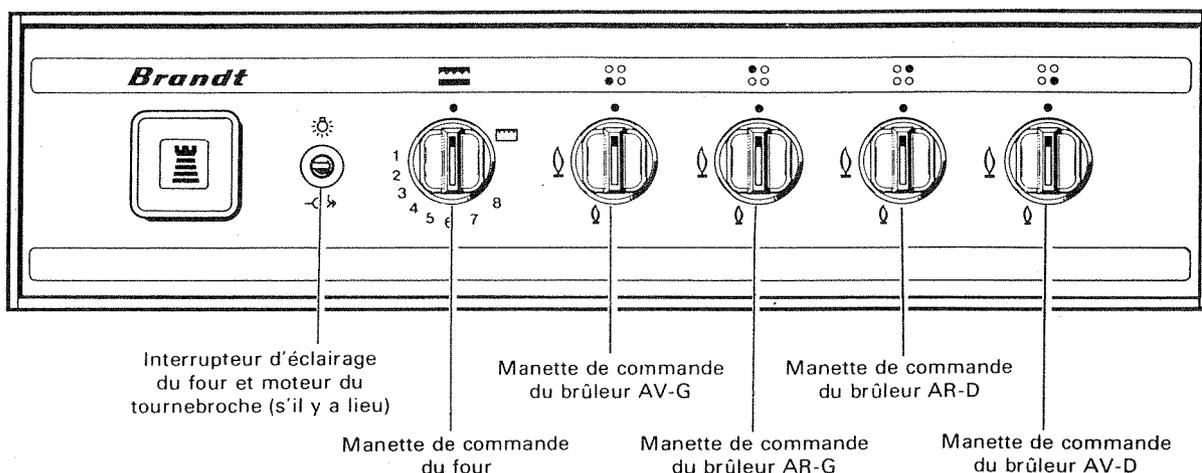
---

**604 G 211**



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

## TABLEAU DE COMMANDE



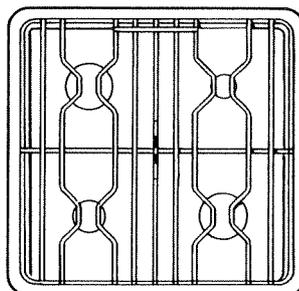
## TABLE DE TRAVAIL

### DISPOSITION DES BRULEURS

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

●○ Brûleur arrière gauche

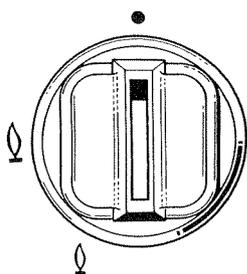
○● Brûleur avant gauche



○● Brûleur arrière droit

○● Brûleur avant droit

### BRULEURS DE TABLE



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 : ◊

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

## FOUR (tableau de cuisson)

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

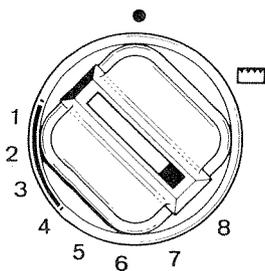
THERMOSTAT	1	2	3	4	5	6	7	8	
METS	Meringues macarons	Gâteaux de Savoie, sablés	Soufflés Pâtés de viande brioches	Rôtis de veau, quiches, tartes	Volailles, rôtis de porc	Poissons rôtis de bœuf saignants	Gigot mouton	Rosbif, gratins	Gratin, grillade
Température approximative °C	148	170	192	214	236	258	280	302	

## 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 8), 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 8 positions.

Ce robinet comporte un verrouillage de sécurité.



## ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

Ouvrir la porte du four, pousser et tourner la manette vers la gauche pour amener son repère en face de la graduation désirée.

Présenter une allumette devant l'orifice d'allumage.

S'assurer que le brûleur est bien allumé : on doit voir les flammes par les trous disposés à cet effet dans la sole.

**REMARQUE** - Avant la première utilisation de la plaque à pâtisserie, il est nécessaire d'enlever le film plastique qui la protège contre la rouille pendant le transport.

*NOTA* - Au butane et au propane, il est recommandé de laisser fonctionner le brûleur quelques minutes la porte entrebâillée.

Préchauffer 15 minutes, sauf pour les stérilisations.

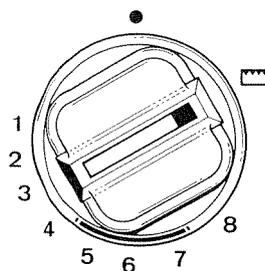
## ÉCLAIRAGE

Cette cuisinière comporte un éclairage four qui est commandé par un interrupteur (repère ).



## GRILLOIR

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR

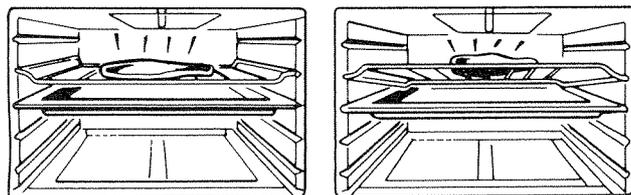


- Ouvrir la porte du four.
- Pousser et tourner la manette vers la droite jusqu'au repère  et présenter une allumette sous la rampe.
- S'assurer que les deux rangées de trous du brûleur sont totalement allumés.

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

Après une première utilisation du four ou du grilloir, si votre four est encore chaud et que vous voulez le rallumer, laisser la porte ouverte 2 à 3 minutes.

*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)

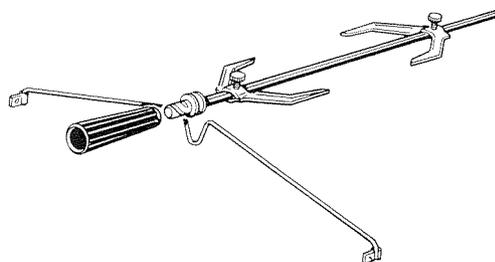
Votre cuisinière peut être équipée d'un tournebroche dont la mise en route est commandée par un interrupteur (repère ).

### UTILISATION DU TOURNEBROCHE

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.
  - Mettre en marche le moteur du tournebroche en positionnant l'interrupteur situé à gauche du bandeau sur .
  - Allumer le brûleur de grilloir.

- Ne pas oublier de mettre en place l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.



## TIROIR A CASSEROLERIE

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

## FOUR AUTO-NETTOYANT

### QUALITÉS DU FOUR AUTO-NETTOYANT

- 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 ci-dessous 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-nettoyant 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 casserolierie au moment de l'enfournement des préparations liquides ; si un débordement est à craindre, protéger la sole avec une feuille de papier aluminium.

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-nettoyantes moins chaudes, donc moins efficaces.

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

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 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. 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 avec une éponge afin d'éviter la formation d'une galette carbonneuse compacte difficile à décomposer par oxydation.

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

### REMARQUE

La contre-porte et le hublot des fours auto-nettoyants 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.



## ENTRETIEN GENERAL

### EMAIL NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF

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

### SURFACES MÉTALLIQUES POLIES

Employer, à l'exclusion des abrasifs, les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

### 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.

### BRULEURS

S'assurer périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matière étrangère. Déboucher soigneusement les créneaux de sortie de gaz des brûleurs, si ces derniers sont obstrués par débordement de liquide.

### GRAISSAGE DES ROBINETS

Fermer l'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant.

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.

**Ne jamais entreposer de produits inflammables dans le tiroir à casserolierie.**

## AÉRATION DE LA PIÈCE

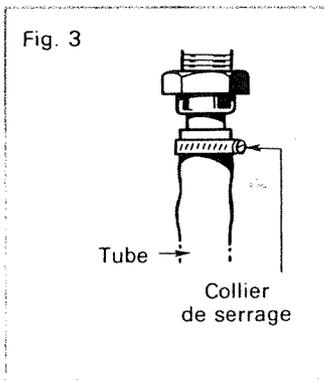
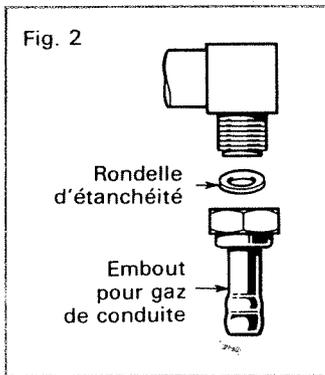
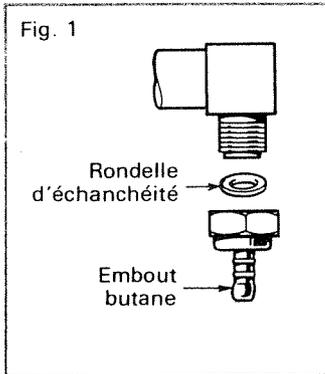
La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air, il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. L'installation de votre cuisinière, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.).

## 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 embouts mécaniques suivant normes NF D 36103 ;
- avec interposition d'un embout, 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'embout correspondant au gaz utilisé : butane (Fig. 1) ou gaz de conduite (Fig. 2), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'embout butane permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par récipients. L'embout 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. 3).



## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière doit être branchée avec un câble d'alimentation type U 500 SC 1 C à 3 fils de 1 mm<sup>2</sup> dont l'un, raccordé à la borne  $\perp$ , doit être relié à la terre.

Fixer le câble au moyen du serre-câble.

Utiliser obligatoirement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la norme NF C 15-100 de l'U.T.E. et aux prescriptions de l'Electricité de France.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou relié à une prise de terre défectueuse.

Les cuisinières sont équipées en usine pour la tension 220-240 volts. Avant tout branchement, vérifier que la tension du compteur correspond bien à cette valeur.

*NOTA - Un dispositif de coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être prévu dans l'installation.*



## 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.

Utiliser un tube portant l'estampille N.F. ; ne pas oublier de le changer avant sa date limite d'utilisation.

## REGLAGE D'AIR

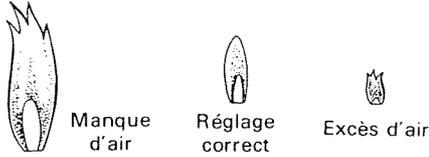
Le réglage d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

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 nécessité, procéder comme suit :

- Débrancher la prise de courant de la cuisinière.

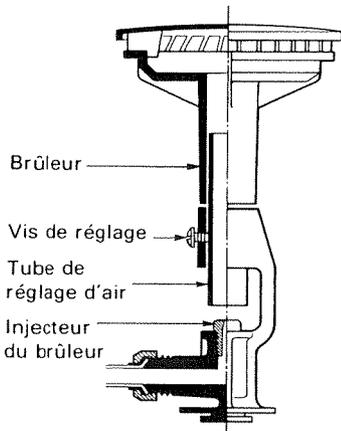
### BRULEUR DE FOUR

- Retirer la sole de four.
- Débloquer la vis fixant le brûleur à l'avant.
- Allumer le brûleur (manette sur graduation 8 du thermostat).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage, resserrer la vis de blocage du brûleur.

### BRULEUR DE GRILLOIR

- Débloquer les deux vis fixant le brûleur au plafond de four.
- Allumer le brûleur (manette sur position ☐).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage, resserrer les vis de blocage du brûleur.

### BRULEURS DE TABLE



- Déposer les brûleurs et la table de travail.
  - Remettre les brûleurs en place.
  - Allumer le brûleur à régler.
  - Débloquer la vis immobilisant le tube de réglage d'air.
  - 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

### BRULEURS DE TABLE

Pour chaque brûleur :

- Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la butée de la position ralenti (Q).
- Allumer le brûleur.
- Retirer la manette par simple traction.
- Introduire la lame d'un petit tournevis dans l'axe de la tige du robinet et agir sur la vis située au fond du logement pour amener le débit à la valeur désirée (environ le cinquième du plein débit).

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 réduit.

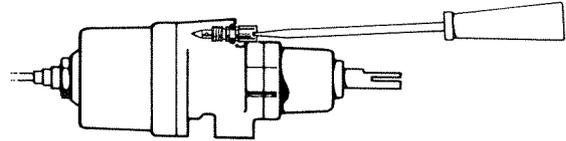


### BRULEUR DE FOUR

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 : manette sur la graduation 8.
- Attendre 15 minutes indispensables pour la mise en régime du thermostat.
- Ramener lentement la manette sur la graduation 1.
- Ouvrir la porte du four et observer les flammes par les trous de contrôle de la sole :
  - si elles ont tendance à s'éteindre, dévisser légèrement la vis by-pass après avoir retiré la manette par simple traction ;
  - si elles restent longues (plus de 2 à 3 mm), revisser progressivement la vis by-pass.

Ce réglage terminé, contrôler la stabilité des flammes à la manœuvre normale de la porte de four.



## ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont conçus pour pouvoir fonctionner à tous les gaz actuellement distribués : Gaz de ville - Air propané - Gaz naturel - Butane - Propane.

REGLÉS GAZ DE VILLE, ils conviennent également à l'air propané

REGLÉS AU GAZ NATUREL 18 mbar, ils conviennent également au gaz de Groningue 25 mbar.

REGLÉS AU BUTANE, ils conviennent également au Propane.

### TRANSFORMATIONS A EFFECTUER

Changement du raccord porte-caoutchouc. Monter l'embout correspondant au gaz utilisé.

Changement des injecteurs :

Après avoir débranché la prise de courant de la cuisinière.

**TABLE DE TRAVAIL.** Enlever la grille et les brûleurs. Déposer la table après avoir dévissé les vis de fixation.

**FOUR.** Retirer la sole de four en la soulevant légèrement à l'avant. Déposer le brûleur de four (une vis à l'avant).

**GRILLOIR.** Déposer l'ensemble grilloir (deux vis à l'avant). Dévisser les injecteurs à remplacer.

Mettre en place les nouveaux injecteurs en se référant aux tableaux « débit des brûleurs ».

**APRÈS CETTE TRANSFORMATION, IL Y A LIEU DE PROCÉDER AU RÉGLAGE DES BRULEURS.**

*NOTA - 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.*

# CARACTERISTIQUES

## DEBIT DES BRULEURS DIAMETRE DES INJECTEURS

	Gaz de ville 16,7 MJ/m <sup>3</sup> 8 mb			Gaz naturel 39,9 MJ/m <sup>3</sup> 18 mb			Gaz Groningue 34,3 MJ/m <sup>3</sup> 25 mb			En régime					
	Débit thermique kW	débit lh	dia. inj.	Débit thermique kW	débit lh	dia. inj.	Débit thermique kW	débit lh	dia. inj.	Butane 28 mb			Propane 37 mb		
Débit thermique kW										débit gh	dia. inj.	Débit thermique kW	débit gh	dia. inj.	
<b>Rapide</b>	2,96	674	250	2,96	282	135	2,96	332	135	2,96	212	86	2,96	212	86
<b>Semi-rapide</b>	1,57	357	180	1,57	149	100	1,57	175	100	1,57	112	65	1,57	112	65
<b>Auxiliaire</b>	0,87	198	130	0,87	83	73	0,87	97	73	0,87	62	48	0,87	62	48
<b>Four</b>	4,41	1002	310	4,41	430	165	4,41	508	165	4,41	316	105	4,41	316	105
<b>Grilloir</b>	2,25	510	218	2,25	216	116	2,25	252	116	2,25	161	75	2,25	161	75

# FIGE TECHNIQUE

## PRÉSENTATION

- Habillage et table de travail : émail vitrifié.
- Porte à hublot, double vitre trempée.
- Bandeau : aluminium.
- Carcasse : entièrement émaillée (intérieur, extérieur).

## DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur: couvercle fermé : 850  
couvercle ouvert : 1.400
- Profondeur: porte fermée : 640  
porte ouverte : 1.040
- Largeur : 600.

## FOUR

Four à parois auto-nettoyantes revêtues d'émail catalytique.  
Régulation de la température : par thermostat à huit positions.  
Puissance du brûleur de four : 4,41 kW  
Puissance du brûleur de grilloir : 2,25 kW

## DIMENSIONS DU FOUR (en mm)

Hauteur : 340  
Largeur : 450  
Profondeur : 470  
Volume : 72 dm<sup>3</sup>.

## TABLE DE TRAVAIL

4 foyers de cuisson :

- 1 brûleur rapide (avant droit)  
Puissance : 2,96 kW
- 1 brûleur auxiliaire (arrière droit)  
Puissance : 0,87 kW
- 1 brûleur semi-rapide (avant gauche)  
Puissance : 1,57 kW
- 1 brûleur rapide (arrière gauche)  
Puissance : 2,96 kW.

## COMMANDES

Les manettes de commande des foyers de cuisson et du four sont groupées sur le bandeau à l'avant de la cuisinière.  
Sur ce bandeau est également disposé :

Un interrupteur de commande de l'éclairage du four et du moteur de tournebroche s'il y a lieu.

## TENSION D'ALIMENTATION

220/240 V monophasé.

87x0143

Toute reproduction, même partielle, de ce document est interdite et expose leurs auteurs à toute poursuite judiciaire.

