

# CUISINIÈRES GAZ

604 G 341



LIVRET D'UTILISATION



***Brandt***



*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 brochure,  
les instructions et les conseils qu'elle  
contient vous aideront efficacement  
à découvrir les qualités de votre appareil.*

## SOMMAIRE

Utilisation	2-3
Conseils d'utilisation	4-5
Entretien	6
Raccordement	7
Contrôles et réglages	8-9
Caractéristiques des brûleurs	10
Fiche technique	11

*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.*

# UTILISATION

## TABLE DE TRAVAIL

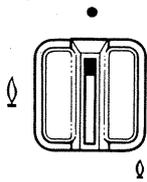
### DISPOSITION DES BRULEURS

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

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| ● ○ Brûleur arrière      | ○ ○ Brûleur avant        |
| ○ ○ gauche (rapide)      | ○ ● droit (ultra rapide) |
| ○ ○ Brûleur avant        | ○ ● Brûleur arrière      |
| ● ○ gauche (semi-rapide) | ○ ○ 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
- 🔥 (small) : ralenti

Entre la position 🔥 et la position 🔥 (small) on réalise une variation progressive des allures intermédiaires.

Votre cuisinière est à allumage électrique : pour allumer un brûleur, 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.

Régler ensuite la couronne de flammes, de façon à ce qu'elles ne débordent pas du pourtour du récipient.

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux. Il est donc nécessaire de les entretenir en état de propreté.

### REMARQUES

- Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton de commande de l'allumeur électrique lorsque tous les brûleurs ne sont pas en place.
- En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer avec une allumette.

### ATTENTION

Il est instamment recommandé, lorsque l'on utilise des ustensiles de grande dimension, d'observer une distance d'environ 2 cm entre le récipient et le protecteur inox, afin d'éviter un échauffement anormal de ce dernier, ce qui pourrait endommager le meuble voisin.

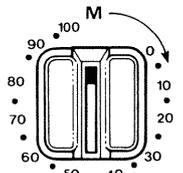
## FOUR

### MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide pendant une demi-heure environ (thermostat sur position 10), la laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

### ORGANES DE COMMANDE

- La manette « MINUTEUR » commande la minuterie permettant l'arrêt automatique du four à thermostat.
- La manette repère commande, séparément ou simultanément, l'éclairage du four et le tournebroche.
- Une seule manette (repère ) commande le fonctionnement du grilloir ou celui du four à thermostat.



### ALLUMAGE DU FOUR

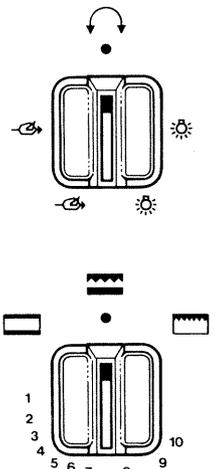
- Il y a lieu d'abord de placer le repère de la minuterie soit sur la position « M » si l'on ne désire pas utiliser l'arrêt automatique du brûleur de four, soit sur la graduation correspondant au temps de fonctionnement désiré (en minutes), auquel cas l'extinction du four sera automatique.

Ensuite, opérer comme suit :

- Pousser et tourner la manette de commande du four vers la gauche pour amener son repère sur la graduation 10.

- Allumer en donnant une brève impulsion sur le bouton poussoir repéré ☆. Il est nécessaire pendant cette opération d'appuyer sur la manette du four et de la maintenir dans cette position pendant 10 à 15 secondes, ceci afin de chauffer suffisamment l'élément sensible du dispositif de sécurité assurant la fermeture de l'alimentation de brûleur de four en cas d'extinction accidentelle.

Ouvrir la porte et vérifier par le trou, situé à l'avant de la façade que le brûleur reste allumé : sinon renouveler l'opération en prolongeant légèrement le temps d'appui. Fermer doucement la porte ; préchauffer 15 minutes puis amener lentement la manette sur la position désirée.



## REMARQUES

- Le brûleur de four ne peut être allumé si la minuterie n'a pas été réglée au préalable, soit sur la position « M », soit sur le temps désiré.
- Le brûleur de four doit être allumé sitôt après le réglage de la minuterie.
- Lorsque le temps de fonctionnement choisi est inférieur à 20 minutes, il y a lieu de remonter la minuterie au moins jusqu'à 20 minutes et de revenir ensuite sur la graduation correspondant au temps choisi.

## GRILLOIR

### ALLUMAGE DU BRULEUR DE GRILLOIR

Le brûleur de grilloir est contrôlé par le robinet de four ; pour l'allumage :

- Pousser et tourner la manette de commande du four vers la droite pour amener son repère sur la position .
- Allumer en donnant une brève impulsion sur le bouton poussoir repère ☆

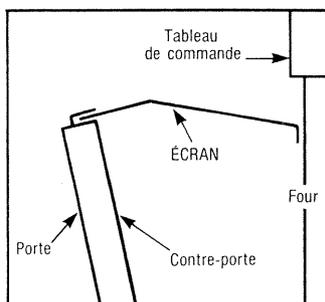
Pour la même raison qu'indiquée au paragraphe « FOUR », il est nécessaire d'appuyer sur la manette du robinet et de la maintenir dans cette position pendant 10 à 15 secondes. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en prolongeant le temps d'appui.

- Vérifier que les deux rangées de trous sont allumées.

### Ensuite :

Enfourner et laisser la porte entrouverte, placer l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes :

- Engager pour cela, dans les deux évidements prévus à la partie supérieure de la porte de four, les pattes de cet écran et l'amener en butée contre la façade.

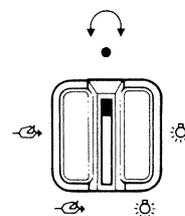


S'il s'agit d'une viande rouge, laisser la grille dans le four pendant le préchauffage. Elle accumule la chaleur et la grillade, légèrement enduite d'huile, n'adhère pas au métal.

## 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 ramolli.
  - 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 agissant sur la manette située à gauche sur le bandeau.
- Tourner 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.

**Remarque.** — La position  est prévue pour l'éclairage du four.

### NOTA

- En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer avec une allumette, au lieu d'appuyer sur le bouton poussoir ☆
  - Pour le four, présenter l'allumette devant le trou situé au centre de la partie inférieure de la façade.
  - Pour le grilloir, présenter une allumette sous la rampe à gaz.
- Avant de rallumer après utilisation, si le four est encore chaud, laisser la porte ouverte pendant 2 à 3 minutes. Cette remarque est valable pour le four et le grilloir.

## UTILISATION DE LA CASSEROLIERIE

- La grille s'utilise directement pour les grillades, elle sert aussi à supporter les plats du commerce.
- La plaque à pâtisserie, posée sur la grille, s'utilise pour les sablés, choux etc.
- La lèchefrite doit être utilisée comme récolte-gouttes et non comme plat à rôtir.

# 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

Température approximative

●	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ARRÊT	Meringue Décongélation			Macaron Sablé	Cake	Viande blanche Brioche Soufflé Tarte		Viande rouge			Grillade Gratin
° C	130°	135°	157°	175°	195°	215°	235°	255°	275°	300°	

## RÉGLAGE DU THERMOSTAT

RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en mn *	Observations	RECETTES	Thermostat	Gratin à partir du haut	Temps de cuisson en mn	Observations
AGNEAU DE LAIT BARON .	6	5	20 (2)		MOUTON			(2)	
BABA .....	7	4 ou 5	20 à 30		Epaulé, selle .....	8	4	10 à 15	
BISCUIT MANQUE .....	5	4 ou 5	20	Moule sur plaque	Gigot .....	8 à 7	5	15	
BISCUIT DE SAVOIE ....	5 à 6	4	25 à 30	Moule sur plaque	ŒUFS AU LAIT .....	3 à 7	4	30 à 40	Au bain-marie
BRIOCHE .....	5 à 6	4	20 à 30	Moule sur plaque	OIE ROTIE .....	7	5	30 (2)	
BŒUF					PAIN .....	7 à 8	4	30 à 40	Sur plaque
Côte rotie .....	8	4 ou 5	15 (2)		PÂTE BRISEE				
Filet-Rumsteck .....	8	3	15 à 20		(SANS GARNITURE) ....	7 à 8	4 ou 5	20	Sur plaque
CAKE .....	5 à 6	4	1 heure		PÂTE FEUILLETÉE .....	9	3	10 à 15	Sur plaque
CANARD .....	7	4	20 (2)		PIGEON ROTI .....	6 à 7	3	30	
CHAUSSONS AUX POMMES	8	3	10 à 15		PINTADE .....	6 à 7	4	26 (2)	
CHOUX (PÂTE A CHOUX)	5 à 6	3 ou 4	40 à 45		POMMES DE TERRE				
CLAFOUTIS .....	6 à 7	3 ou 4	35 à 40		FRANC-COMTOISE ....	7	3	50 à 1 h	
COLINOTS AU FOUR ....	6	3	20 à 25		POMMES DE TERRE				
COUFIDOU .....	3	5	3 heures		BOHEMIENNE .....	7	3 ou 4	30 à 40	Sur plaque
CROQUE-MONSIEUR .....	7 à 8	3	10	Sur plaque	PORC				
DAURADE .....	8	3	30		Epaulé, échine .....	6	4	40 (2)	
DINDE .....	7	5	25 (2)		Filet .....	6	4	40 (2)	
FAISAN .....	7	3	45 à 1 h		POULET ROTI .....	7	4 ou 5	20 (2)	
GOUGERE .....	5	3	40 à 45	Sur plaque	QUATRE-QUARTS .....	4	4	40 à 50	
GRATIN DAUPHINOIS ....	7	3	45 à 50		SABLES .....	3 ou 4	3	13	Sur plaque (3)
KUGELHOF .....	6 à 7	4	25 à 30		SOUFFLE AU FROMAGE ..	6 à 7	4	25 à 30	
LAPIN MARINE AU FOUR	7	4	20 (2)		TARTES AUX FRUITS ....	8	3 ou 4	30 à 40	
LIEVRE ROTI .....	7	4 ou 5	15 (2)		TARTE ALSACIENNE .....	7 ou 8	3 ou 4	35 à 40	
MACARONS .....	4	3	20	Sur plaque	TARTES AUX AMANDES ..	6	3 ou 4	40	
MADELEINES .....	5	4	20		TUILE .....	8	3	5 ou 6	
MERINGUES .....	1 à 2	2	1 heure	Sur plaque	VEAU				
MERLANS AU FROMAGE ..	6	4	25 à 30		Epaulé - noix .....	6 ou 7	3	40 (2)	
					Rognonnade .....	6	4 ou 5	40 (2)	

\* 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).

- (1) Porte entrouverte
- (2) Cuisson pour 500 g
- (3) Plaque pâtisserie EN BUTÉE AU FOND

## FOUR AUTO-NETTOYANT

### 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-nettoyant

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

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 grasses.

Dès leur apparition, les souillures s'étalent et 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°. 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-nettoyant est surtout adapté aux corps gras et traite donc les éclaboussures avec un maximum d'efficacité.

### 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 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-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 casserole 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.

Le four auto-nettoyant 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.

# ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir complètement l'appareil.

## 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 brûleurs se nettoient avec un produit du commerce prévu pour l'entretien des métaux.

- Déboucher soigneusement les orifices de sortie de gaz des chapeaux de brûleurs à l'aide d'une petite brosse à poils durs.
- Après nettoyage, bien essuyer les pièces et les remettre soigneusement en place.

*NOTA.* — Ne pas omettre les rondelles situées autour des bougies.

## 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.

## 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 AUTO-NETTOYANT

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.

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

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

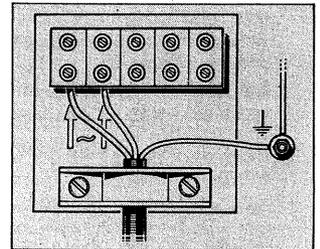
Les cuisinières possédant un circuit électrique doivent être branchées avec un câble d'alimentation type H 05 RR.F à 3 fils de 1 mm<sup>2</sup>.

Utiliser une fiche de prise de courant 10 A admise à la Norme NF.

**Important.** — Le fil de terre doit être relié à la borne . Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

(bornier à 5 ou 6 bornes)

Brancher le câble d'alimentation aux deux bornes de gauche et à la borne de terre suivant schéma ci-contre.



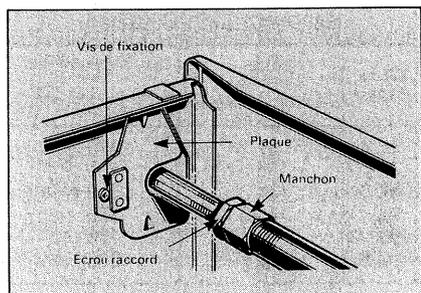
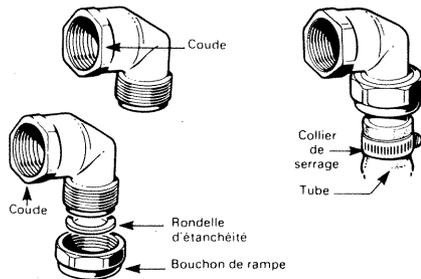
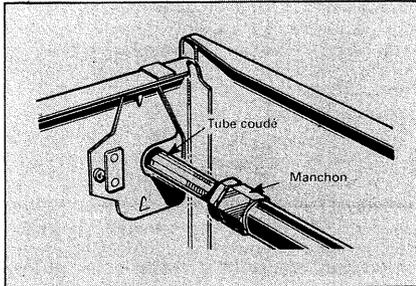
Ces cuisinières sont équipées en usine pour la tension 220/240 V. Dans le cas d'utilisation sur réseau 110/127 V, il y a lieu de prévoir l'installation d'un autotransformateur d'une puissance comprise entre 50 et 100 VA.

# RACCORDEMENT

## RACCORDEMENT GAZ

### PRECAUTIONS PARTICULIERES

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



## 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 mixte, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués, en France, dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.\*).

En particulier, la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 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.

\* Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, av. du Recteur-Poincaré, Paris (16°).

## RACCORDEMENT GAZ

La rampe de la cuisinière est munie à ses extrémités :

- du côté droit (vue de l'avant), d'un tube d'acier coudé, raccordé par l'intermédiaire d'un manchon métallique vissé ;
- du côté gauche, d'un coude métallique vissé.

Ces pièces permettent :

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint ;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ;
- avec interposition d'un about (situé dans la pochette à l'intérieur du four), le raccordement par tube souple.

### IMPORTANT

L'étanchéité du manchon et du coude sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces pièces 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.

Si la cuisinière doit être raccordée en rigide après encastrement, ce raccordement doit obligatoirement s'effectuer du côté droit (vue de l'avant) après avoir retiré le tube d'acier coudé.

Pour cela, relever la table de travail et la maintenir au moyen de la béquille, puis desserrer légèrement la vis de fixation de la plaque obturant le passage du tube. Retirer cette plaque, dévisser l'écrou raccord du tube coudé (clé plate de 24) en veillant à ne pas entraîner le manchon. Retirer le tube de son joint.

Avant de mettre la cuisinière à son emplacement définitif, raccorder le câble d'alimentation à la plaque à bornes (voir page 10). Réaliser le raccordement gaz et reverrouiller la table de travail avant de mettre la cuisinière sous tension.

En cas de raccordement par tube souple, visser à l'extrémité choisie 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 obligatoire par collier de serrage. Ce tube doit être remplacé régulièrement à la date limite d'utilisation.

# CONTROLES ET REGLAGES

## ADAPTATION A TOUS LES GAZ

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

Les injecteurs supplémentaires pour changement de gaz sont situés dans une pochette à l'intérieur du four.

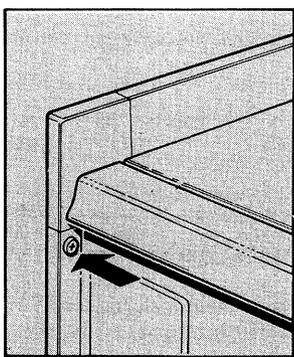
Le jeu d'injecteurs « gaz de ville » est fourni sur demande.

### Nota

Les appareils livrés :

- en Butane - Propane possèdent un sachet d'injecteurs Gaz Naturel ;
- en Gaz Naturel, possèdent un sachet d'injecteurs Butane - Propane ;
- En Gaz de Ville, possèdent un sachet d'injecteurs Gaz Naturel et Butane - Propane.

## DEVERROUILLAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL



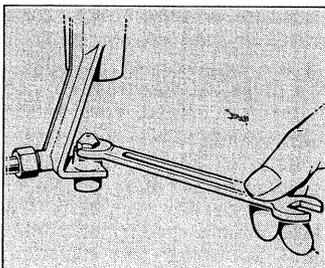
La distribution gaz est accessible en soulevant la table de travail maintenue en position horizontale par deux vis situées aux extrémités du cadre de bandeau.

- Débrancher la prise de courant.
- Dévisser les deux 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.

## 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.

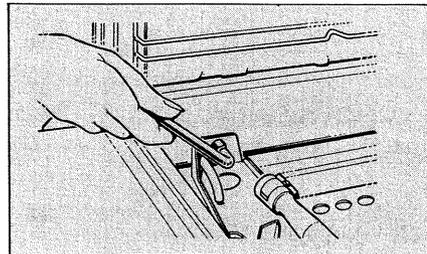


### • Four

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.

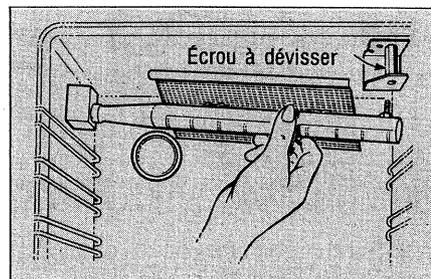


### • Grilloir

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 aux éléments sensibles des dispositifs de sécurité et à la bougie d'allumage située derrière le grilloir.

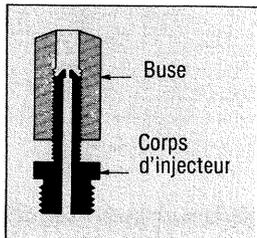
Le changement de l'injecteur s'effectue à l'aide d'une clé pipe de 9 mm.



TYPE DE BRULEUR	MARQUAGE DES INJECTEURS		
	Butane Propane	Gaz Naturel 18/20 mbar Gaz de Groningue	Gaz de Ville ou Air propane 6500 et Cokerie
Semi-rapide AR.D.	60 B	91	170
Semi-rapide AV.G.	70	108	200
Rapide AR.G.	87	131	260 A
Ultra-rapide AV.D.	98	145 C	300
Grilloir	90	140 A	270
Four	10 B	15	305

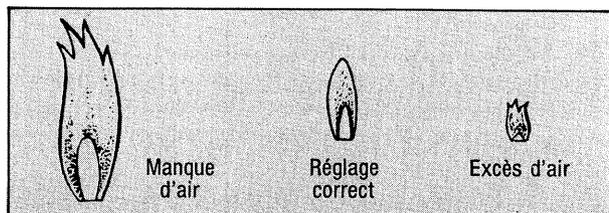
**Remarque.** — Certains gaz de ville distribués comme les gaz de coke et de craking présentent des caractéristiques très diverses. Pour brûler parfaitement ces gaz, les brûleurs pilotes "gaz de ville" sont munis d'injecteurs spéciaux à buse réglable permettant un dosage de l'air.

Visser d'abord la buse sur le corps de l'injecteur, dévisser ensuite la buse jusqu'à obtenir une flamme correcte ; en dévissant, on évite les prises de feu à l'injecteur, en vissant on obtient une flamme plus nerveuse et plus courte.



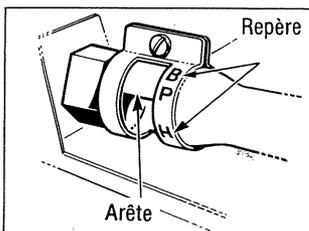
## REGLAGE D'AIR

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. Pour le gaz de ville, opérer à chaud, et pour le gaz naturel 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 (GV) 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.

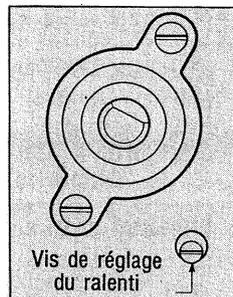


## REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

### BRULEURS DE TABLE

Tourner la manette à fond vers la gauche, puis l'enlever. Retirer la rondelle en mousse assurant l'étanchéité.

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

#### Réglage du by-pass du thermostat.

Débrancher la cuisinière et fermer l'alimentation gaz. Relever la plaque d'âtre et la maintenir ouverte à l'aide de la béquille (voir page 8).

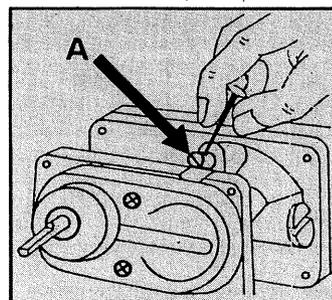
Agir sur la vis A avec un tournevis selon le tableau ci-dessous.

1	2	3
BUTANE PROPANE	NATUREL 18/20 mbar Gaz de Groningue	GAZ DE VILLE Air propané 6.500 et Cokerie
Visser la vis à fond	Visser à fond la vis puis desserrer de :	
	1/2 tour 	1 tour environ 

**VERIFICATION DU REGLAGE DE BY-PASS DU THERMOSTAT**  
CE PARAGRAPHE, TRES IMPORTANT POUR LA BONNE MARCHE DE LA CUISINIÈRE, SERA MIS EN APPLICATION AVEC SOIN.

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 au moyen d'un clou engagé dans le trou prévu à cet effet ;
- si les flammes restent longues (plus de 2 à 3 mm), revisser progressivement la même vis A, sinon la température du four sera trop élevée à cette position.

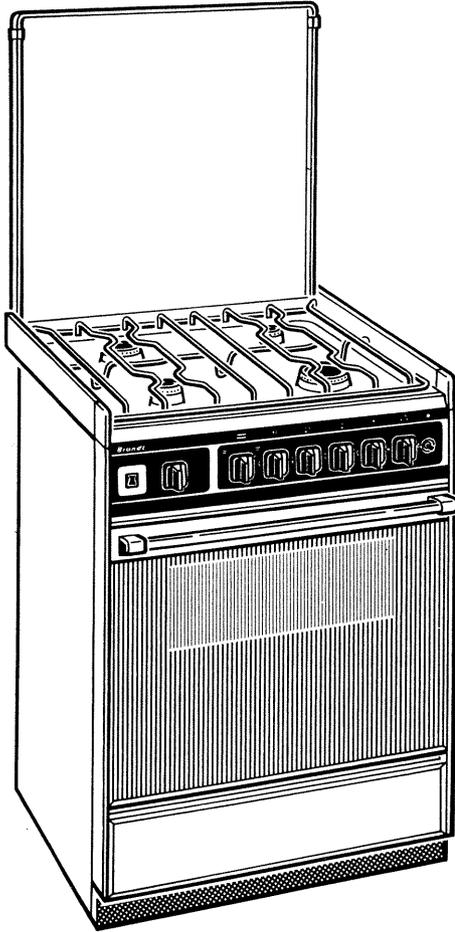
# CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

1 W = 0,860 mth/h ou kcal/h.

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel 18/20 mbar	Gaz Gron. ou Slocht. 25 mbar	Gaz de Ville ou Cokerie	Air Propané 6500
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AR</b>						
Diamètre injecteur mm .....	0,60	0,60	0,91	0,91	1,70	1,70
Débit thermique W .....	1.335	1.335	1.335	1.335	1.335	1.335
Débit horaire (g/h).....	97	95				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			127	147	274	190
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AV</b>						
Diamètre injecteur mm .....	0,70	0,70	1,08	1,08	2	2
Débit thermique W .....	1.915	1.915	1.915	1.915	1.915	1.915
Débit horaire (g/h).....	139	137				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			183	211	390	273
<b>BRULEUR RAPIDE</b>						
Diamètre injecteur mm .....	0,87	0,87	1,30	1,30	2,60	2,60
Débit thermique W .....	2.900	2.900	2.900	2.900	2.900	2.900
Débit horaire (g/h).....	211	208				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			277	319	596	413
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Diamètre injecteur mm .....	0,97	0,97	1,45	1,45	3,00	3,00
Débit thermique W .....	3.715	3.715	3.715	3.715	3.715	3.715
Débit horaire (g/h).....	270	265				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			365	410	765	530
<b>GRILLOIR</b>						
Diamètre injecteur mm .....	0,90	0,90	1,40	1,40	2,70	2,70
Débit thermique W .....	3.135	3.135	3.135	3.135	3.135	3.135
Débit horaire (g/h).....	228	224				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			298	346	645	445
<b>FOUR (à l'allumage)</b>						
Diamètre injecteur mm .....	1	1	1,50	1,50	3,05	3,05
Débit thermique W .....	3.950	3.950	3.950	3.950	3.950	3.950
Débit horaire (g/h).....	287	282				
15 °C - 760 mm Hg (l/h) .....			376	434	811	561
<b>DEBIT MAXIMUM</b>						
Cuisin. tout gaz (g/h).....	1.004	987				
(l/h) .....			1.328	1.521	2.836	1.967

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

# FICHE TECHNIQUE



## PRESENTATION

- Habillage et table de travail : émail vitrifié.
- Porte à hublot double vitre trempée, encadrement acier inoxydable.
- Bandeau : tôle émaillée ou verre trempé suivant les modèles, encadrement acier inoxydable.
- Carcasse : entièrement émaillée (intérieur, extérieur).

## POIDS

Emballée : 55 kg. Nue : 45 kg.

## DIMENSIONS (en mm)

- Hauteur, couvercle fermé : 850 ; couvercle ouvert : 1.400.
- Profondeur, porte fermée : 655 ; porte ouverte : 995.
- Largeur : 600.

## FOUR

- Four à parois auto-nettoyantes revêtues d'émail catalytique.
- Régulation de la température : par thermostat à dix positions.
- Puissance du brûleur de four : 3,950 kW.
- Puissance du brûleur de grilloir : 3.135 kW.

## Dimensions du four (en mm).

- Hauteur : 285.
- Largeur : 450.
- Profondeur : 450.
- Volume : 57,07 dm<sup>3</sup>.

## TABLE DE TRAVAIL

- 4 foyers de cuisson :
- 1 brûleur ultra rapide (avant droit), puissance : 3,715 kW.
  - 1 brûleur semi-rapide (arrière droit), puissance : 1,335 kW.
  - 1 brûleur semi-rapide (avant gauche), puissance : 1,915 kW.
  - 1 brûleur rapide (arrière gauche), puissance : 2,900 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 sont disposés en outre :

- Une prise de courant facilitant l'utilisation d'appareils tels que mixer, batteur, etc.
- Une manette de commande de l'éclairage du four et du moteur de tournebroche.
- Un bouton de commande du système d'allumage électrique des brûleurs.
- Une minuterie coupe-gaz permettant d'assurer l'extinction automatique du brûleur de four.

## TENSION D'ALIMENTATION

220/240 V monophasé, adaptation possible sur réseau 110/127 V avec autotransformateur.

## **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.

87X0146