

# CUISINIÈRES GAZ

604 G 363

604 G 463

604 G 563



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.*

**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.**

## **SOMMAIRE**

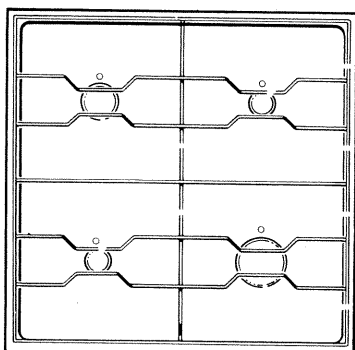
Utilisation	2 - 3
Conseils d'utilisation	4 - 5
Entretien	6
Fiche technique	8
Installation	9
Contrôles et réglages	10 - 11
Caractéristiques des brûleurs	12

*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

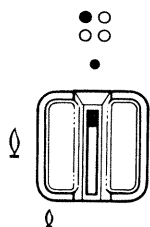
### disposition des brûleurs



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
- 🔥 (petit) : 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.

Si votre cuisinière est à allumage électrique, appuyer sur le bouton-poussoir repéré ② après avoir ouvert le robinet en grand puis relâcher : une étincelle électrique entraîne l'allumage du brûleur. En cas d'insuccès, renouveler l'opération.

**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.

## FOUR

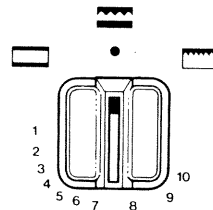
### Mise en service.

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.

Pour l'allumage du brûleur de four :



### CUISINIÈRES SANS 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.

Présenter une allumette dans le trou central en bas de la façade. Vérifier par le trou situé à l'avant de la plaque de sole que le brûleur est bien allumé.

## 2

### 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 ② 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 en mettant la manette sur la position "ralenti".

**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.

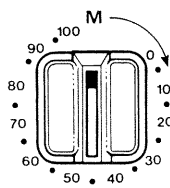
- Après l'allumage, laisser la porte entrouverte 4 à 5 minutes, puis la fermer doucement. Préchauffer 15 minutes, sauf pour les stérilisations, puis ramener lentement la manette sur la position désirée.

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

3

### CUISINIÈRES AVEC MINUTEUR

Il y a lieu d'abord de placer le repère de la manette sur M (si l'on ne désire pas utiliser l'arrêt automatique du brûleur de four) ou sur 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 au paragraphe 2.

**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

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

1

#### CUISINIÈRES SANS ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Ouvrir la porte du four.

Pousser et tourner la manette vers la droite pour amener son repère en face de la position

Présenter une allumette sous la rampe. S'assurer que les deux rangées de trous sont allumées.

2

#### CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Ouvrir la porte.

Pousser et tourner la manette vers la droite pour amener son repère en face de la position

Appuyer sur le bouton-poussoir repéré puis relâcher : 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 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.

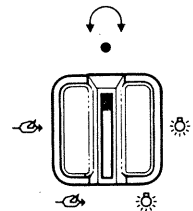
Tourner la manette vers la gauche (ou vers la droite) pour amener son repère en face la position (broche seule) ou de la position (broche + éclairage four).

- 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.** — Sur le modèle 604 G 463 la commande du tournebroche et de la lampe d'éclairage du four s'effectue au moyen de l'interrupteur à levier.



### 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 Brioche	Viande blanche 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		Epaule, 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)		PATE 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		PATE FEUILLETEE .....	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 (PATE 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		Epaule, échine .....	6	4	40 (2)	
DINDE .....	7	5	25 (2)		Filet .....	7	4	40 (2)	
FAISAN .....	7	3	45 à 1 h		POULET ROTI .....	6	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 .....	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		Epaule - 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

## ENTRETIEN GENERAL

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.

### HUBLLOT

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

### BRULEURS

Les 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.

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.

## FOUR CLASSIQUE

Pour éviter les dégagements de fumée dus à des dépôts de graisse, il est conseillé de procéder très 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 indiqué pour cet usage. Terminer par un bon rinçage.

## FOUR AUTONETTOYANT

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'observation 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 "autonettoyant" ne sont pas à nettoyage continu, il est donc vivement conseillé de les nettoyer avec de l'eau savonneuse après chaque usage.

## 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.

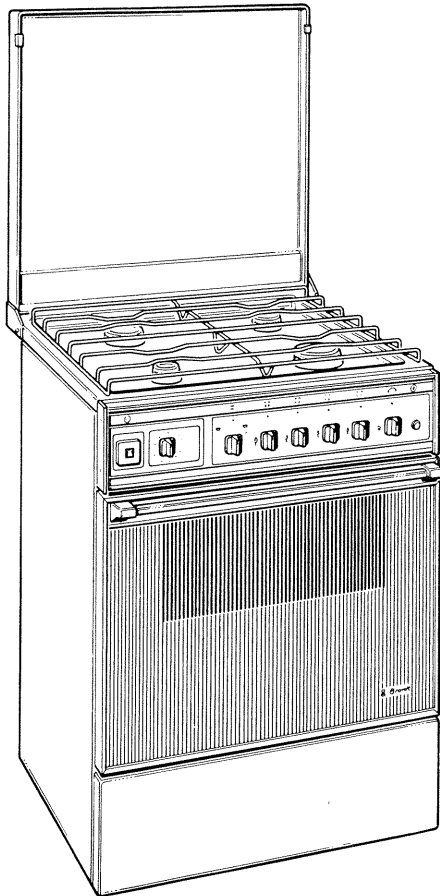
## REGLAGE DE LA HAUTEUR DES BOUGIES D'ALLUMAGE

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.

*...pour vous, Messieurs  
les Installateurs...*



# FICHE TECHNIQUE



## PRESENTATION

- Habillage et table de travail : émail vitrifié.
- Porte à hublot double vitre trempées, 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 (600 sans la poignée).
- Profondeur, porte ouverte : 995.
- Largeur : 600.

## FOUR

- Four classique entièrement émaillé dans les cuisinières « standard ».
- Four à parois autonettoyantes revêtues d'émail catalytique dans les cuisinières « luxe ».
- Régulation de la température : par thermostat à dix positions.
- Puissance du brûleur de four : 4,470 kW (3.850 mth/h).
- Puissance du brûleur de grilloir : 3,135 kW (2.700 mth/h).

## Dimensions du four (en mm).

- Hauteur : 285.
- Largeur : 450.
- Profondeur : 450.
- Volume : 57,7 dm<sup>3</sup>.

## TABLE DE TRAVAIL

4 foyers de cuisson :

- 1 brûleur ultra-rapide (avant droit)  
puissance : 3,715 kW (3.200 mth/h).
- 1 brûleur semi-rapide (arrière droit)  
puissance : 1,335 kW (1.150 mth/h).
- 1 brûleur semi-rapide (avant gauche)  
puissance : 1,915 kW (1.650 mth/h).
- 1 brûleur rapide (arrière gauche)  
puissance : 3,135 kW (2.700 mth/h).

## 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, suivant les modèles :

- 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.

## 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.).

## 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 armature à embouts mécaniques suivant norme NF D 36103 ;
- le raccordement par tube souple avec interposition d'un embout (situé dans une pochette à l'intérieur du four).

### Important

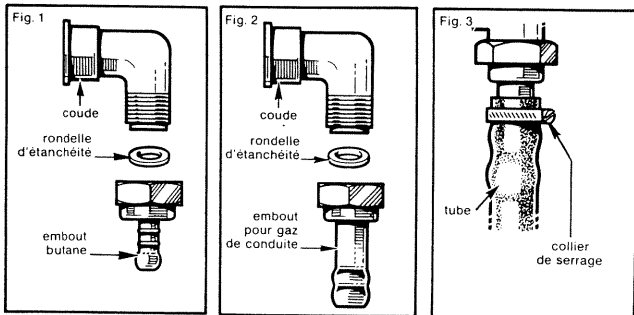
L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite.

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'embout correspondant au gaz utilisé : gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.

L'embout butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc 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.

Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.



## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

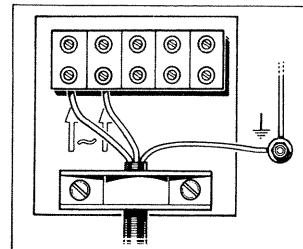
Les cuisinières possédant un circuit électrique doivent être branchées avec un câble d'alimentation type U 500 SC 1 à 3 fils de 1 mm<sup>2</sup>.

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



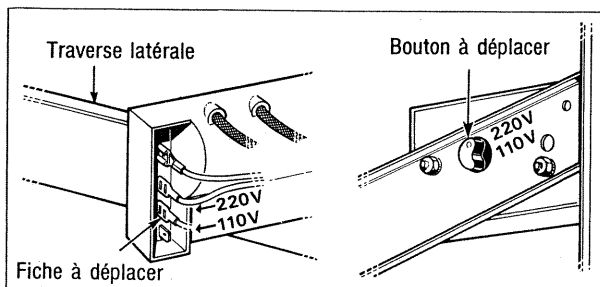
Ces cuisinières sont équipées en usine pour la tension 220/240 V. Dans le cas d'utilisation sur réseau 110/127 V, il y a lieu de changer la lampe d'éclairage du four (lampe sphérique standard, type baïonnette, 40 W) accessible par l'arrière de la cuisinière.

De plus, pour l'allumage électrique des brûleurs, il y a lieu d'intervenir sur le générateur d'étincelles. Suivant les cuisinières, celui-ci est accessible :

— soit en soulevant la table de travail (voir page 10).

Dans ce cas, déplacer la fiche de couplage sur 110 V (fig. ci-dessous, à gauche) ;

— soit en démontant le côté gauche de la cuisinière. Dans ce cas, placer sur 110 V le bouton du générateur, accessible sur la traverse-support (fig. ci-dessous, à droite).



### Nota

Sur les modèles équipés d'un tournebroche, pour alimenter celui-ci en 110 V, permuter les fils bleu et brun du moteur.

# 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

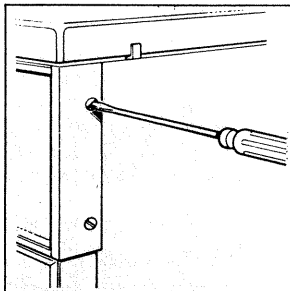
Les appareils livrés :

- 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 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.

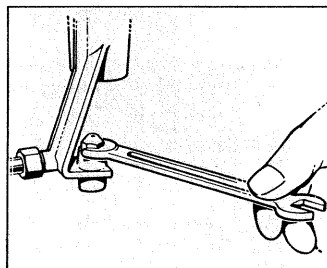
- Débrancher la prise de courant de son socle mural.
- Dévisser les 4 vis de quelques tours.
- Rabattre ensuite le couvercle sur la table de travail, relever cet ensemble et le maintenir en position au moyen de la béquille escamotable située sur le côté droit.



## 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.

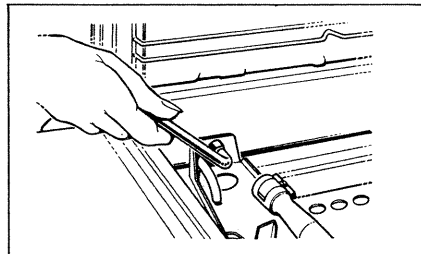


### ■ four

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.

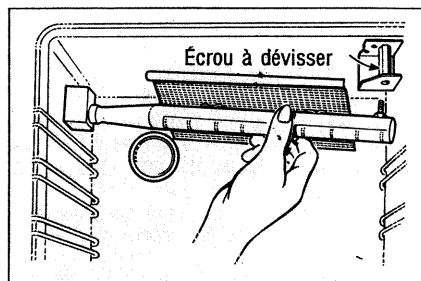


### ■ grilloir

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 à la bougie d'allumage située derrière le grilloir.

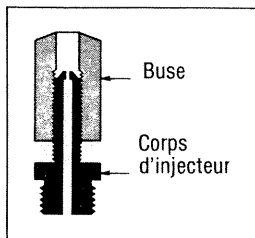
Le changement de l'injecteur s'effectue à l'aide d'une clé pipe de 9 mm.



TYPE DE BRULEUR	MARQUAGE DES INJECTEURS		
	Butane Propane	Gaz Naturel 18/20 mbar Gaz de Groningue	Gaz de Ville ou Air propané et Cokerie
Semi-rapide AR.D.	60 B	91	170
Semi-rapide AV.G.	70	108	200
Rapide AR.G.	90	135	260 A.
Ultra-rapide AV.D.	95	145 C	290
Grilloir	90	140 A	260 A
Four	105 C	155	330 A

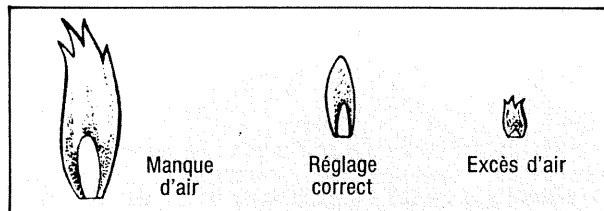
**Remarque.** — Certains gaz de ville distribués comme les gaz de coke et de craking présentent des caractéristiques très diverses. Pour brûler parfaitement ces gaz, les brûleurs pilotes "gaz de ville" sont munis d'injecteurs spéciaux à buse réglable permettant un dosage de l'air.

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

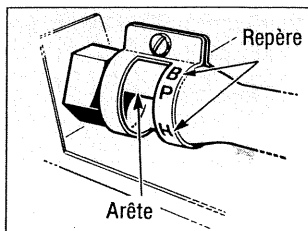
Ce réglage n'intéresse que le brûleur de four. Il est à faire avant le réglage du by-pass, sauf en gaz de ville.



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.

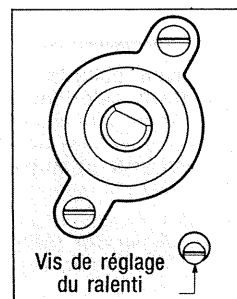


## REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

### BRULEURS DE TABLE

Tourner la manette à fond vers la gauche, puis l'enlever.

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.

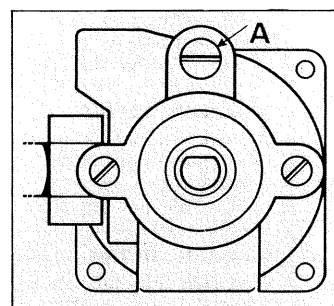


### BRULEUR DE FOUR

Réglage du by-pass du thermostat.

Sans allumer, après avoir retiré la manette, agir sur la vis A 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.
- Gaz de ville, air propane et cokerie : 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.*

*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, puis enlever celui-ci vers le haut après l'avoir incliné légèrement vers l'avant.

# CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de ville ou cokerie	Air propané
Pouvoir calorifique (MJ/m <sup>3</sup> ) .....	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7	18,8
Pouvoir calorifique (MJ/kg) .....	49,4	50,4				
Pression d'utilisation (mbar) .....	28	37	18	25		
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE AR.</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	0,60	0,60	0,91	0,91	1,70	1,70
Débit thermique (kW) .....	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 (kW) .....	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) .....	0,90	0,90	1,35	1,35	2,50	2,50
Débit thermique (kW) .....	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>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	0,95	0,95	1,45	1,45	2,90	2,90
Débit thermique (kW) .....	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) .....			355	410	765	530
<b>GRILLOIR</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	0,90	0,90	1,40	1,40	2,60	2,60
Débit thermique (kW) .....	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) .....			278	346	645	445
<b>FOUR (à l'allumage)</b>						
Diamètre injecteur (mm) .....	1,05	1,05	1,55	1,55	3,30	3,30
Débit thermique (kW) .....	4,470	4,470	4,470	4,470	4,470	4,470
Débit horaire (g/h) .....	325	320				
15°C - 760 mm Hg (l/h) .....			426	494	920	637



## **PIECES D'ORIGINE**

Les mêmes hommes qui ont fait les pièces de votre appareil fabriquent les pièces détachées certifiées d'origine ; ils y apportent les mêmes soins et leur font subir les mêmes contrôles.

Ces pièces détachées sont garanties par le Constructeur.

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

**PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**  
soient utilisées.

8800x+8