

IIIIE

Brandt

CUISINIÈRE

55 x 55

Mixtes



87x0241

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice ; pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.



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

FICHE TECHNIQUE

CUISINIÈRE A GAZ - CATEGORIE II₂₃

CONFORME N.F. GAZ D 32.321 de Mai 1979

CONFORME N.F. ELECTRICITE C-73.150 - C-73.200 - C-73.210

CONFORME A L'ARRETE DU 14-1-1980 (J.O. du 17-1-1980)

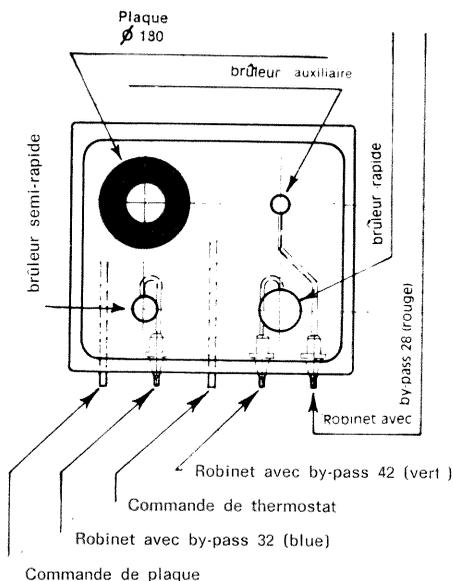
relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

DIMENSIONS DE L'APPAREIL

Hauteur (table de travail)	cm.	85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm.	133
Profondeur (tout compris)	cm.	55
Largeur	cm.	54

DIMENSIONS UTILES DU FOUR

Largeur	cm.	39
Profondeur	cm.	40
Hauteur	cm.	27
Volume	dm ³	42



ELEMENTS CHAUFFANTS ELECTRIQUES

Plaque (selon modèle):

- 1,5 kW simple
- 2 kW. avec protecteur
- 2 kW. avec thermostat

Four: 1,8 kW. dont:
sole = 1,1 kW.
plafond = 0,7 kW.

Grilloir: 1,5 kW.

PUISSANCE TOTALE (POUR CUISINIÈRES EQUIPEES DE PLAQUE 2 kW): 3,826 kW

PUISSANCE TOTALE (POUR CUISINIÈRES EQUIPEES DE PLAQUE 1,5 kW): 3,326 kW

TENSION D'ALIMENTATION:
220 V.

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

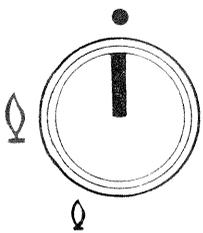
DEBIT CALORIFIQUE TOTAL DES BRULEURS: 5,64 kW.

LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE EST FIXÉE A L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL

UTILISATION

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 🔥

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 du récipient.

Le diamètre des récipients doit être proportionné au type du brûleur. Il est recommandé d'utiliser:

- sur le brûleur auxiliaire, des récipients d'un diamètre de 8 cm. minimum,
- sur le brûleur semi-rapide, des récipients d'un diamètre de 14 cm. minimum,
- sur le brûleur rapide, des récipients d'un diamètre de 22 cm. minimum.

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRULEURS (selon modèle)

Après avoir ouvert en grand le robinet du brûleur désiré, appuyer sur le bouton (repère ⚡) situé à gauche du bandeau: une étincelle entraîne l'allumage. En cas d'insuccès renouveler l'opération. Si les bougies sont encrassées ou mouillées l'allumage est défectueux, il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

La distance entre l'électrode de la bougie et le brûleur doit être de 3 à 3,5 mm. (voir croquis page 11).

L'impulsion est simultanée sur les brûleurs. Si l'étincelle ne jaillit pas, vérifier la distance entre l'électrode et le brûleur.

PLAQUE

Les différentes allures de chauffe de la plaque sont obtenues par les différentes positions de la manette.

Plaque simple 4 allures (selon modèle) (pos. 1: l'allure la plus faible - pos. 4: pleine puissance).

La manette qui commande cette plaque peut être manoeuvrée indifféremment, dans les deux sens.

Plaque automatique (avec thermostat) (selon modèle): 12 allures (pos. 1: l'allure la plus faible - pos. 12: pleine puissance).

La manette qui commande cette plaque doit être manoeuvrée dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre pour l'allumage et dans le sens inverse pour retourner à la position 0 (fermé).

Pour cette plaque, la régulation de la température est assurée par un thermostat dont l'élément sensible, appelé «palpeur» est situé au centre de la plaque et doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour la surface de la plaque et un fond dressé.

Ne pas faire fonctionner la plaque à vide.

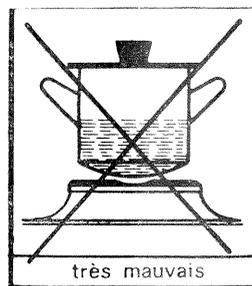
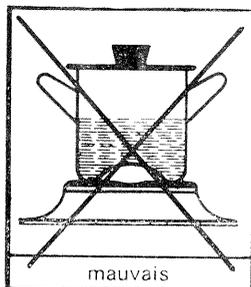
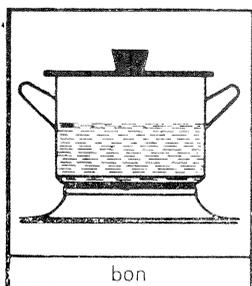


TABLEAU D'UTILISATION DES PLAQUES

Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous (arrêt sur position 0).

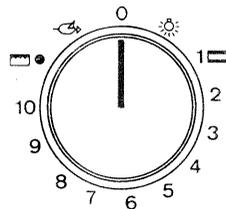
Plaque simple	>	0	1	2	3	4	
Plaque automatique	>	0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10 11-12
		Tenu au chaud	Doux	Lent	Moyen	Fort	Vif
A R R E T		Mise en attente plat prêt à servir	Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages	Escalope Foie Croquettes Légumes frais	Entrecôtes Omelettes Steaks Frites	

FOUR

Le choix de la source de chauffage et le réglage de la température s'effectuent au moyen d'une seule commande.

Partant de la position 0 (ARRÊT) et en tournant la manette dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- A partir du repère  éclairage de la lampe de four.
- Repères 1 à 10: chauffage du four avec régulation par thermostat.
 - La position 1 correspond à la température la plus basse.
 - La position 10 correspond à la température la plus élevée.



- Repère  (ou ), chauffage du grilloir.
 - Repère  chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.
- La remise à 0 (ARRÊT) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse.

La mise sous tension de l'un quelconque des éléments chauffants (plaque ou four), est visualisée par l'allumage du voyant rouge. Ce voyant est éteint lorsque tous les commutateurs sont en position O (Arrêt).

La lampe d'éclairage du four est allumée dès que le commutateur four est sur toute autre position que 0 (Arrêt).

NOTA: Lors de l'utilisation du four ou du grilloir de votre cuisinière le couvercle doit-être obligatoirement relevé.

PLAQUE A PATISSERIE

Placer la plaque à pâtisserie au centre de la grille support (le rebord arrière de la plaque vers le haut).

LA LECHEFRITE

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

UTILISATION DU FOUR

- Après l'allumage, préchauffer le four pendant 10 minutes environ.
- Introduire le plat dans le four.
- Placer la manette de commande du four sur le repère choisi.

TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

Allures	0		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Mets à cuire	Arrêt	Eclairage	Meringues	Macarons	Brioches	Poisson	Rôtis de porc	Volaille	Veau	Gâteaux	Pizza	Rosbif	Grillade Gratin	Cuisson avec Tourne-broche
Temper. approximative en °C			50	80	105	135	160	190	220	245	275	300		

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

UTILISATION DU GRILLOIR

- Placer le protecteur de manettes (selon croquis).
- Placer l'index de la manette du thermostat sur la position  ou .
- Attendre quelques minutes afin que la résistance rougisse.

- Mettre les mets à griller sur la grille-support.
- Introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut.
- Placer la lèche-frite sur les gradins inférieurs du four.
- Laisser cuire porte ouverte.

Remarque:

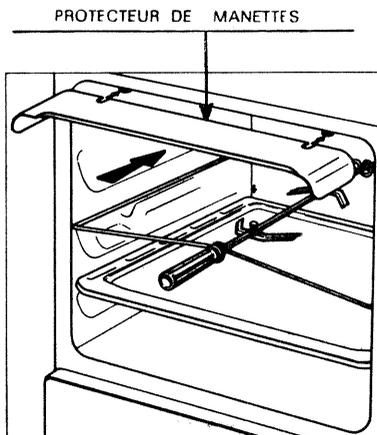
Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois on peut avoir de la fumée dans le four. Il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant l'introduction des mets.

NOTA

Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle ouvert, pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de cuisson.

UTILISATION DU TOURNE-BROCHE

- Placer le protecteur de manettes.
- Enfiler la broche bien au centre de la pièce à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles.
- Pousser à fond la broche dans son logement.
- Dévisser la poignée de la broche.
- Placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four.
- Amener l'index de la manette du thermostat sur la position 
- Laisser rôtir porte ouverte.
- Assaisonner la viande de temps en temps.
- Lorsque la cuisson est terminée, visser la poignée et enlever la broche.



ENTRETIEN

CONSEILS PARTICULIERS POUR L'ENTRETIEN DU FOUR AUTO-DEGRAISSANT

Les fours de certains modèles sont revêtus d'un émail catalytique, c'est-à-dire qu'ils se nettoient tout seuls pendant la cuisson, quand celle-ci atteint ou dépasse environ 250 °C ce qui correspond aux graduations 7 à 10 du thermostat. Lorsque vous utilisez pour vos cuissons un repère identique à ceux précités, nous vous conseillons, pour éliminer les dernières projections qui se produisent en fin de cuisson, de continuer à vide la chauffe du four pendant 10 minutes en plaçant la commande de thermostat à son maximum (porte fermée). Pour vos autres cuissons utilisant une graduation inférieure à 7, procéder comme décrit ci-dessus pendant 30 minutes. Vous remarquerez parfois des auréoles prononcées sur les parois de votre four. Ceci est normal, il s'agit de taches en cours de disparition.

— Respectez également la consigne ci-dessous.

N'oubliez jamais que le meilleur nettoyage de votre four s'obtient en le chauffant à son maximum, thermostat sur la graduation 10.

EN CAS DE DEBORDEMENT

Après refroidissement complet de votre four:

— Essuyez avec une éponge humide, puis faites-le chauffer à son maximum sur le repère 10 du thermostat pendant 1 heure.

— Après refroidissement, passez un coup d'éponge humide.

TRES IMPORTANT: N'UTILISEZ JAMAIS:

— Les produits abrasifs quels qu'ils soient

— Les éponges métalliques

— Les objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, etc.

Vous seriez certaine d'abimer irrémédiablement votre four.

N.B. - La contre-porte, la sole et la voûte n'étant pas autodégraissantes, les nettoyer périodiquement à l'eau chaude carbonatée.

UNE PRECAUTION INDISPENSABLE

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

ENTRETIEN GENERAL

EMAIL - NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF

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

SURFACES METALLIQUES POLIES

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

HUBLOT

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

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Au chauffage, les barreaux de la grille proche les brûleurs changent de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

BRULEURS

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

PLAQUE ELECTRIQUE

— Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui ont pu s'y déposer.

- Après coupure du courant de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant, gratter éventuellement avec une spatule.
- Les plaques fonte étant protégées par une peinture antirouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien. Eventuellement les brosser avec une brosse dure, non métallique, éviter l'emploi de tout produit abrasif.
- Dans le cas d'une longue période d'inutilisation, il est conseillé de graisser légèrement les plaques.
- Le palpeur de la plaque à thermostat doit être traité avec précaution, sans utilisation de produit décapant, essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage.

GRAISSAGE DES ROBINETS (si nécessaire)

Fermer l'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant s'il y a lieu. Retirer toutes les manettes par simple traction puis déposer le bandeau.

Dévisser les deux vis 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 manoeuvres. Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédent de graisse. Veiller en particulier à ce que les orifices de passage du gaz ne soient pas obstrués. Remettre en place les éléments dans l'ordre inverse du démontage. Cette opération est à faire effectuer par un technicien qualifié.

REMARQUE IMPORTANTE:

Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier. Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction.

DEMONTAGE DES PIECES DE RECHANGE LES PLUS IMPORTANTES

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

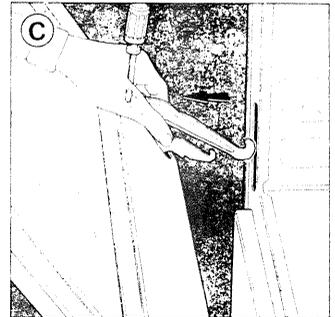
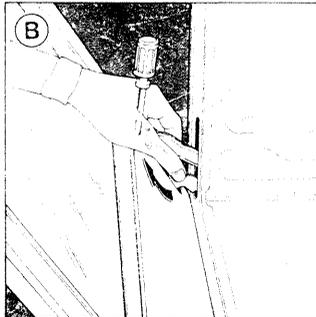
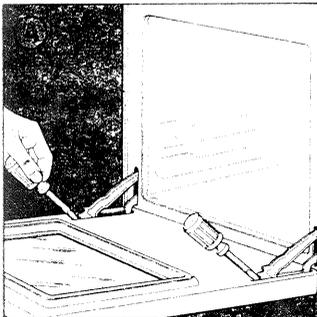
TABLE DE TRAVAIL: dévisser les deux vis supérieures. Enlever l'une des charnières.

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

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

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

PORTE DU FOUR: Ouvrir entièrement la porte. Placer deux entretoises (ex.; tournevis), dans les fentes des compas des charnières (fig. A). Lorsque les compas sont bloqués, tirer les deux supports vers le haut (fig. B) pour faire sortir les charnières de la façade (fig. C).



INSTALLATION

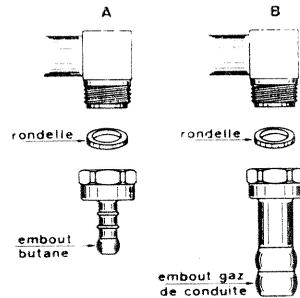
Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

EMPLACEMENT

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et aéré, mais non exposé aux courants d'air (N.F.P. 45. 202), à une distance minimum de 5 mm. des parois adjacentes, dont la surface doit être soit en une matière résistant à la chaleur soit recouverte d'une telle matière. N'ayez pas d'objets inflammables tout près de la cuisinière, tels que rideaux, papiers, alcool, bois, linoleum, plastique, etc.

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de rampe et de sa rondelle d'étanchéité. En cas de raccordement par tube souple, visser sur la douille l'about correspondant au gaz utilisé; butane (fig. A) ou gaz de conduite (fig. B), en intercalant la rondelle d'étanchéité. L'about butane permet le raccordement par tube souple caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm. destiné aux gaz distribués par récipients. L'about pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur 15 mm. Le tube doit être enfoncé suffisamment et maintenu obligatoirement par un collier de serrage.



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

REMARQUE

- En cas de raccordement rigide, demander la pièce isolante à interposer entre la rampe et l'about.
- Dans tous les cas vérifier la bonne étanchéité.

ADAPTATION

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- remplacer les injecteurs et l'about porte-caoutchouc.
- régler l'air primaire.
- régler le ralenti.

CHANGEMENT DES INJECTEURS (Fig. 1)

- Enlever les grilles et les brûleurs;
- dévisser les 4 vis fixant la table (2 au dessus et 2 latérales, dans les charnières du couvercle);
- pousser la table vers l'arrière en la soulevant, pour l'enlever;
- enlever le tube de mélange air-gaz et changer l'injecteur (voir tableau page.3).

IMPORTANT

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

REGLAGE D'AIR DES BRULEURS (Fig. 1)

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

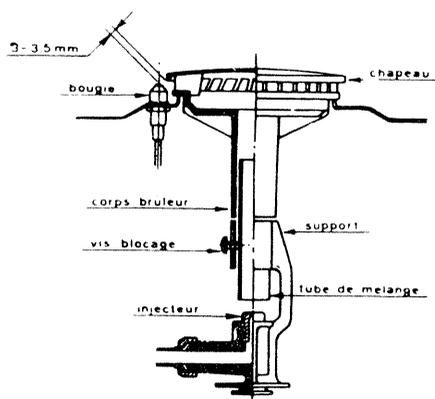


Fig. 1
BRULEUR DE TABLE

REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS (Fig. 2)

- allumer le brûleur avec la flamme au maximum;
- retirer la manette par simple traction;
- introduire un petit tournevis dans l'axe de la tige;
- dévisser le by-pass de trois tours complets (vers la gauche);
- tourner la tige du robinet jusqu'à l'arrêt de sa course;
- visser très lentement le by-pass — sans pousser le tournevis — jusqu'à ce que la flamme soit apparemment réduite de 3/4 par rapport au max.

NOTA - En débit réduit, la flamme doit être stable.

- Pour gaz butane-propane, le by-pass doit être vissé à fond.
- En refermant la table de travail, éviter que les fils ne soient en contact avec les injecteurs et ne passent sur des éléments pouvant être chauds ou sur des arrêtes vives.

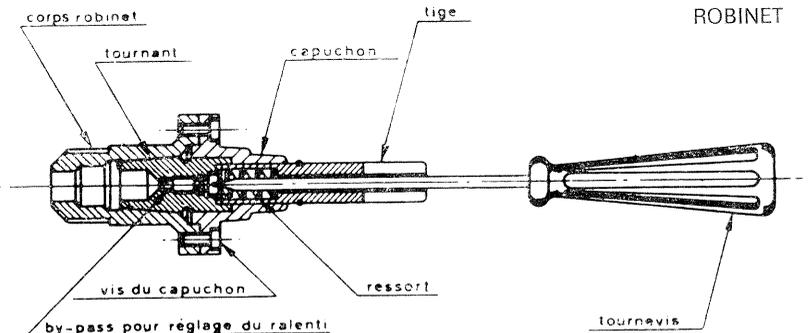


Fig. 2
ROBINET

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

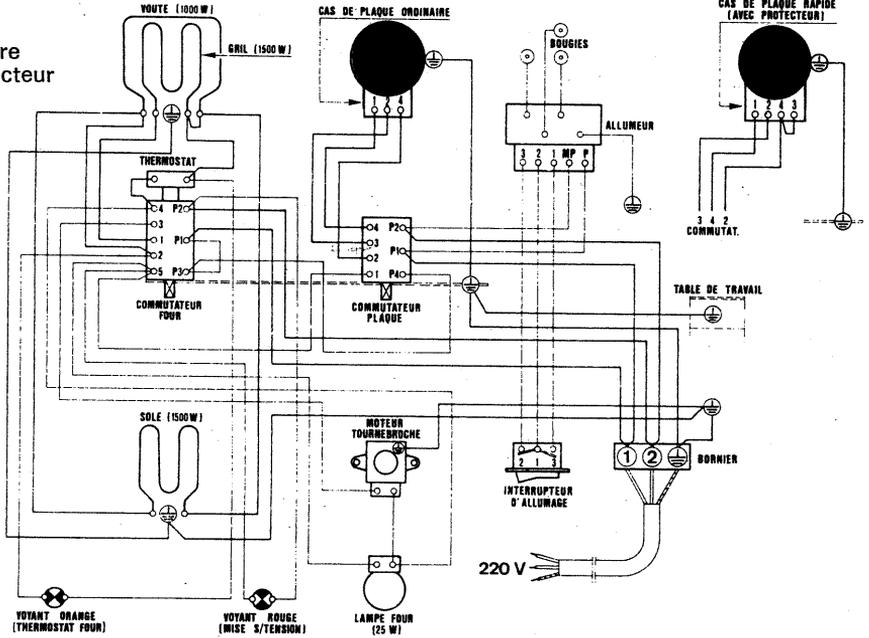
Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux normes en vigueur (écartement 3 mm.).

IMPORTANT

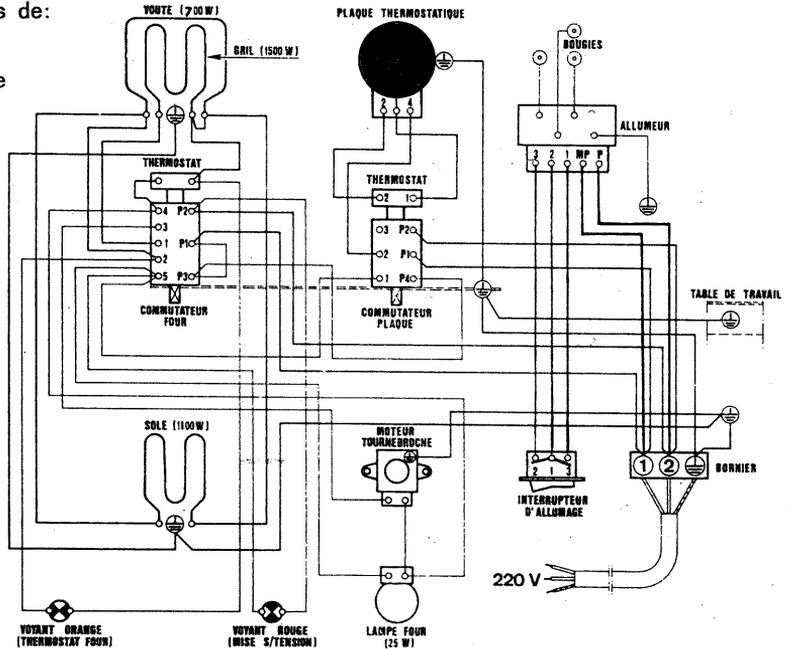
Utiliser une prise de courant admis à la norme NF.

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

SCHEMA ELECTRIQUE
 pour modèles équipés de:
 allumage
 tournebroche
 plaque ordinaire
 ou avec protecteur



SCHEMA ELECTRIQUE
 pour modèles équipés de:
 allumage
 tournebroche
 plaque thermostatique



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.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

SODAME

S. A. au Capital de 72.000.000 F

102, avenue de Villiers
75017 PARIS
R.C. Paris B 552 137 028