



Brandt

**CUISINIÈRES GAZ
à porte - bouteille**

853G205

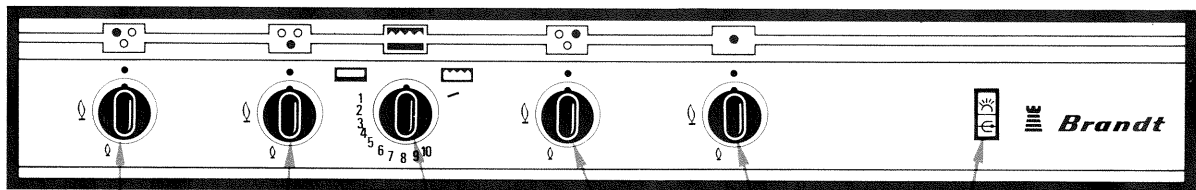
854G403

854G233



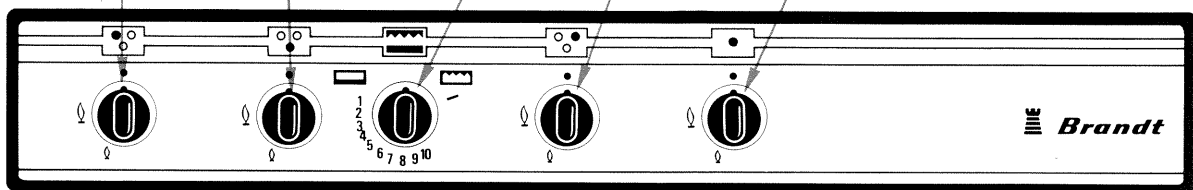
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PRESENTATION



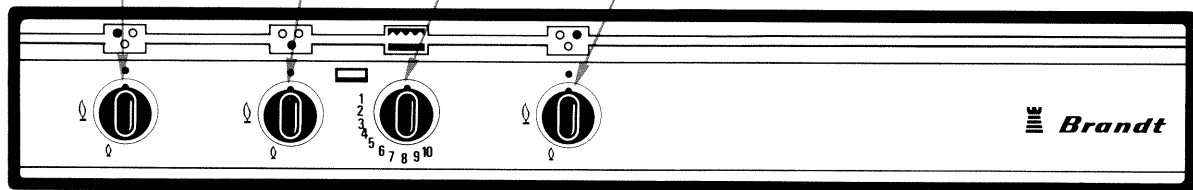
854 G 233

manette de commande du brûleur avant
 manette de commande du brûleur arrière gauche
 manette de commande four - grilloir
 manette de commande du brûleur arrière droit
 manette de commande du brûleur droit
 interrupteur éclairage et tournebroche



854 G 403

manette de commande du brûleur avant
 manette de commande du brûleur arrière gauche
 manette de commande four
 manette de commande du brûleur arrière droit

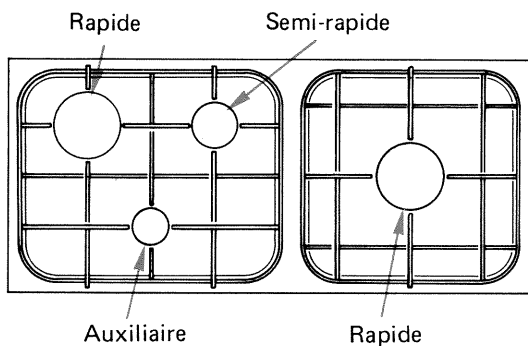


853 G 205

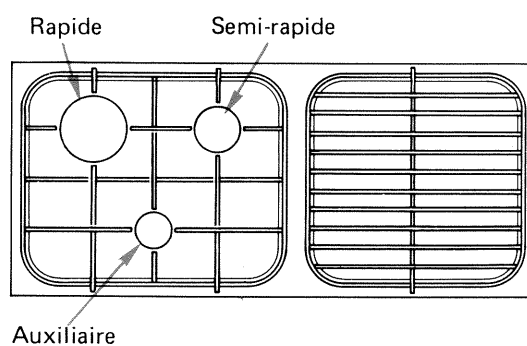
TABLE DE TRAVAIL

DISPOSITION DES BRULEURS

(854 G 233 — 854 G 403)



(853 G 205)






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, tout changement sur ce matériel.

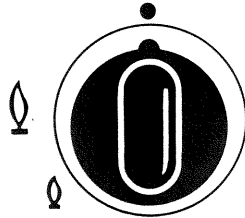
UTILISATION

BRULEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet de 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



Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer; les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

N.B. : 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.

Remarque : avant chaque utilisation d'un brûleur, enlever la coupelle émaillée posée sur le chapeau (lorsque celle-ci est fournie).

FOUR

Mise en service



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

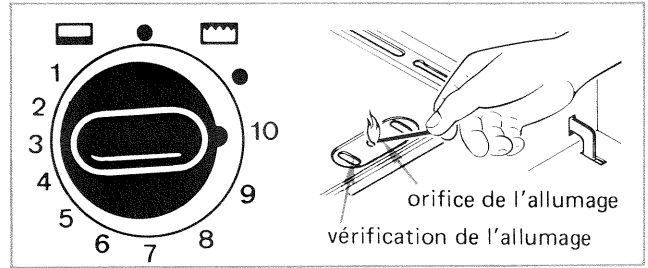
Ouvrir la porte du four.

Pour l'allumage, pousser et tourner la manette vers la gauche pour amener son repère en face de la graduation 10. Présenter une allumette devant l'orifice d'allumage. S'assurer que le brûleur est bien allumé; on doit voir les flammes par les trous disposés à cet effet dans la sole.

Préchauffer 15 minutes, puis ramener lentement le thermostat à la position désirée sauf pour les stérilisations.

ECLAIRAGE (selon modèle)

L'éclairage de four est commandé par un interrupteur (repère  ou ).




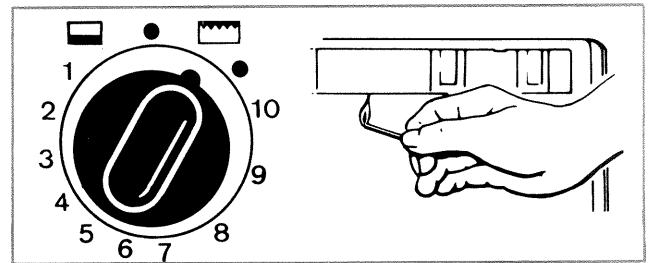
PLAQUE A PATISSERIE

- Enlever la lèchefrite
- Préchauffer le four pendant 15 minutes, manette en position "maximum"
- Placer la plaque à pâtisserie au centre de la grille support (le rebord arrière de la plaque vers le haut)
- Utiliser le gradin supérieur du four

GRILLOIR (selon modèle)

Ouvrir la porte du four.



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



IMPORTANT : Ne pas oublier lorsque le grilloir est allumé de placer la tôle de protection des manettes.


Lorsque l'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.

TOURNEBROCHE (selon modèle)

- Enfiler une des fourchettes sur la broche puis embrocher la pièce à rôtir. Enfiler la deuxième fourchette. Centrer et serrer en vissant les deux fourchettes.
- Placer la lèchefrite sur le gradin inférieur.
- Dévisser la poignée de la broche. Engager la pointe de la broche dans le manchon d'entraînement situé au fond du four.
- Placer le palier de la broche dans l'encoche du support.
- Mettre en marche le moteur du tournebroche en positionnant l'interrupteur situé à droite du bandeau sur;  ou 
- Allumer le brûleur du grilloir.
- Laisser la porte entrouverte et utiliser l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.

CUISSON

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

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ARRET		Meringues	Macaron	Brioche Sablé		Cake	Viande blanche Veau Soufflé		Flan Tarte	Viande rouge		Grillade Gratin
Température(°C) approximative		160	175	190	205	220	235	250	265	280	295	

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, procédez 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 auto-dégraissantes, 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.

FOUR CLASSIQUE

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

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

ENTRETIEN GENERAL

EMAIL - NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIF

Evitez de laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Passez de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois émailées. 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, 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.

GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

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

BRULEURS

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.

GRAISSAGE DES ROBINETS

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 manœuvres. Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédent de graisse. Veiller en particulier à ce que les orifices de passage du gaz ne soient pas obstrués. Remettre en place les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

REMARQUE IMPORTANTE :

Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.

Ne jamais entreposer de produits inflammables dans le tiroir de rangement.

DEMONTAGE DES PIECES DE RECHANGE LES PLUS IMPORTANTES

- Couvercle : enlever l'une des charnières fixées par 2 vis.
- Bandeau : table et manettes enlevées, on peut accéder aux vis de fixation.
- Porte de four : ouvrir la porte, introduire deux entretoises dans les fentes de la contre-porte, soulever et tirer la porte pour enlever les 2 charnières de la façade.
- Côtés extérieurs : pour accéder aux vis de fixation, enlever le couvercle, la table et le bandeau.
- Robinets et thermostat : après avoir enlevé la table, desserrer l'écrou de la tuyauterie et dévisser la vis des brides.

EMPLACEMENT

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un coin sec et non exposé aux courants d'air à une distance minimum de 5 mm des parois adjacentes.

MISE EN SERVICE

Avant la mise en service de votre cuisinière, il est absolument indispensable d'enlever soigneusement le vernis de protection qui recouvre toutes les parties en acier inoxydable. Par la suite ces parties devront être nettoyées fréquemment avec un chiffon doux et humide.

NE JAMAIS UTILISER D'ABRASIFS

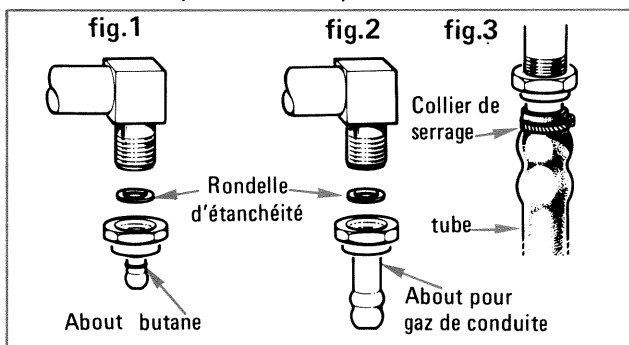
RACCORDEMENT GAZ

Les extrémités de rampe de votre cuisinière sont munies de douilles filetées qui permettent :

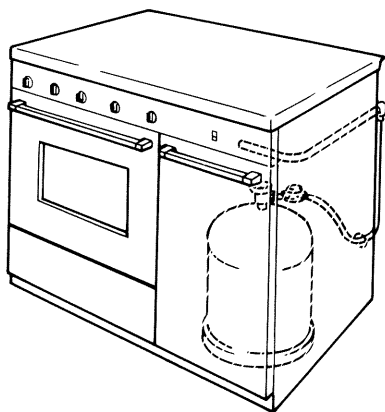
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant normes NF D 36103;
- avec interposition d'un about, le raccordement par tube souple.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de rampe et de sa rondelle d'étanchéité. En cas de raccordement par tube souple, visser sur la douille l'about correspondant au gaz utilisé : butane (fig.1) ou gaz de conduite (fig.2), 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 (fig.3).

Utilisez un tube portant l'estampille NF GAZ.



Passage du tube de raccordement à la bouteille.



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 de combustion, doit être conforme aux dispositions du décret du 22 octobre 1955 complété par les arrêtés et circulaires du 18 novembre 1958 et à la norme NFP 45.202. 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 cm². Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au dessus du sol. 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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE (selon modèle)

Tension d'alimentation : 220 - 240 V.

- Avant tout branchement, vérifier que la tension correspond bien à cette valeur.
- Utilisez obligatoirement un socle de prise de courant comportant une borne de mise à la terre laquelle sera raccordée conformément à la norme NF C 15-100 de l'UTE et aux prescriptions de l'Electricité de France.

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

ADAPTATION A TOUS LES GAZ

Ces appareils sont conçus pour pouvoir fonctionner à tous les gaz actuellement distribués (Gaz naturel, Butane, Propane).

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

REGLES AU BUTANE, ils conviennent également au propane

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

ADAPTATION

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.

CHANGEMENT DU RACCORD PORTE-CAOUTCHOUC
Monter l'about correspondant au gaz utilisé (voir fig.1-2).

CHANGEMENT DES INJECTEURS

A) Table de travail

Enlever la grille et les brûleurs. Déposer la table après avoir dévissé les 2 vis dissimulées par les pieds de centrage de la grille suivant modèle.

B) Four

Retirer la sole du four en la soulevant légèrement à l'avant. Déposer le brûleur de four (1 vis à l'avant).

C) Grilloir

Déposer l'ensemble grilloir (2 vis à l'avant).

Dévisser les injecteurs à remplacer. Mettre en place les nouveaux injecteurs en se référant au tableau «Débit des brûleurs».

APRES CETTE TRANSFORMATION, IL Y A LIEU DE PROCEDER AU REGLAGE DES BRULEURS

Nota :

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

REGLAGE DES BRULEURS

DEBIT DES BRULEURS ET DIAMETRE DES INJECTEURS

	DEBITS CALORIF. kW	GAZ NATUREL 18 mbar		GAZ GRONINGUE 25 mbar		GAZ LIQUIDE butane 28 mbar propane 37 mbar	
		injecteur Ø	consomm. l/h	injecteur Ø	consomm. l/h	injecteur Ø	consomm. g/h
Auxiliaire	0,87	73	83	73	97	48	63
Semi-rapide	1,81	105	170	105	200	68	132
Rapide	2,96	135	282	135	332	86	215
Four	2,96	135	282	135	332	86	215
Grilloir	1,57	100	149	100	175	65	112

LES DIAMETRES DES INJECTEURS SONT EXPRIMES EN CENTIEMES DE mm.

REGLAGE D'AIR

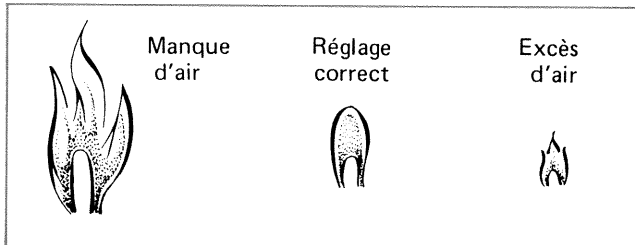
Le réglage d'un brûleur est correct lorsque sa flamme est stable, silencieuse et s'éteint sans bruit.

Si les flammes sont très courtes, sifflantes, si elles ont tendance à décoller, si le brûleur prend feu à l'injecteur, il faut diminuer l'admission d'air.

Les flammes trop aérées risquent de s'éteindre.

Si les flammes sont longues, molles, éclairantes, il faut augmenter l'admission d'air.

Les flammes insuffisamment aérées ont tendance à noircir le fond des récipients.



EN CAS DE NECESSITE PROCEDER COMME SUIT :

1) BRULEUR DE FOUR

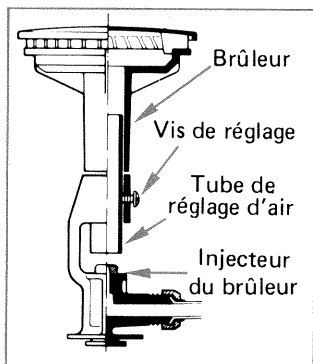
- Retirer la sole du four.
- Débloquer la vis fixant le brûleur à l'avant.
- Allumer le brûleur (manette sur la graduation 8 du thermostat).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage, resserrer la vis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

2) BRULEUR DE GRILLOIR (selon modèle)

- Débloquer les 2 vis fixant le brûleur au plafond du four.
- Allumer le brûleur (manette sur la position).
- Déplacer légèrement le brûleur vers l'avant pour augmenter l'admission d'air, le repousser vers l'arrière pour la diminuer.
- Après réglage resserrer les vis de blocage du brûleur.

3) BRULEURS DE TABLE

- Déposer les brûleurs de table et la table de travail.
- Remettre les brûleurs en place.
- Allumer le brûleur à régler.
- Déplacer le tube vers le haut si l'on veut augmenter l'admission d'air; le descendre si l'on veut diminuer l'admission d'air.
- Après réglage resserrer la vis de blocage du tube de réglage d'air.

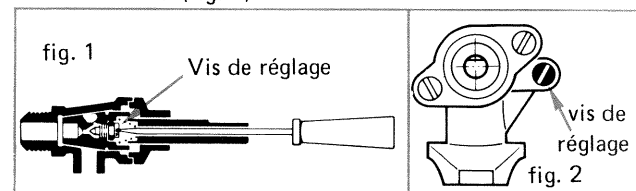


REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS

1) Brûleurs de table

pour chaque brûleur :

- Tourner la manette vers la gauche jusqu'à la butée de la position ralenti.
- Allumer le brûleur.
- Retirer la manette par simple traction.
- Agir sur la vis by-pass
 - soit en introduisant la lame d'un petit tournevis dans l'axe du robinet si cette vis est située à l'intérieur du tournant (fig. 1).



- soit directement lorsque cette vis est extérieure au tournant (fig. 2).

En vissant, on diminue le débit et inversement.

Le débit désiré étant obtenu, s'assurer que les flammes résistent à plusieurs passages de la position plein débit à la position débit réduit. Si le brûleur s'éteint lors de cette manœuvre augmenter le débit.

Veiller à ce que les fils électriques de l'éclairage de four ou du tournebroche ne reposent pas sur les injecteurs.

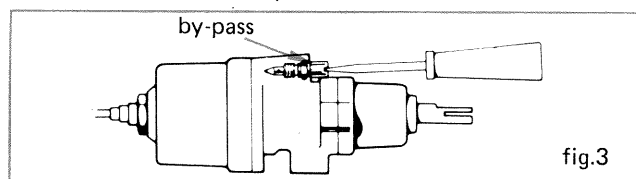
Pour le remontage des brûleurs de table déposer les brûleurs, remettre la table en place ainsi que les brûleurs.

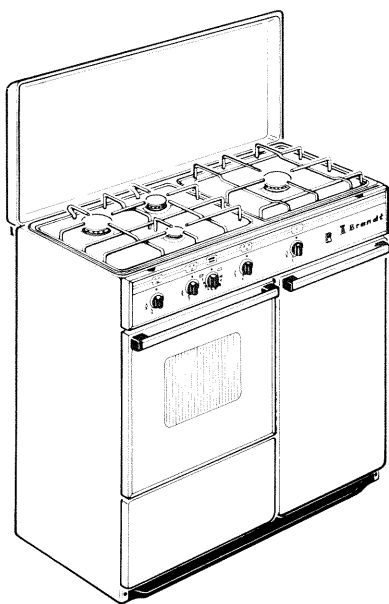
2) Brûleur de four

CE PARAGRAPHE, TRES IMPORTANT POUR LA BONNE MARCHÉ DE LA CUISINIÈRE, SERA MIS EN APPLICATION AVEC SOIN LA SECURITE DE L'UTILISATEUR EST EN CAUSE.

- Retirer la sole du four.
- Allumer le four, manette sur la graduation 10
- Attendre 15 minutes indispensables pour la mise en régime du thermostat. (porte fermée)
- Ramener lentement la manette sur la graduation 1.
- Observer les flammes par le hublot de la porte,
 - si elles ont tendance à s'éteindre, dévisser légèrement la vis by-pass après avoir retiré la manette par simple traction (fig.3).
 - si elles restent longues (plus de 2 à 3 mm) revisser progressivement la vis de by-pass.

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





MODELE 854 G 233
4 feux - four à Catalyse

PRESENTATION

- Habillage émaillé
- Table de travail émaillée
- 2 grilles amovibles en acier chromé recouvrent :
 - 1 brûleur rapide (arrière gauche)
 - 1 brûleur semi-rapide (arrière droit)
 - 1 brûleur auxiliaire (avant)
 - 1 brûleur rapide (centre droit)
- Bandeau aluminium
- Porte de four avec hublot en verre trempé panoramique
- Four revêtu d'un émail spécial auto-dégraissant.

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Hauteur couvercle fermé	870 mm
Hauteur couvercle ouvert	1230 mm
Profondeur porte fermée	480 mm
Profondeur porte ouverte	870 mm
Largeur	850 mm

FOUR

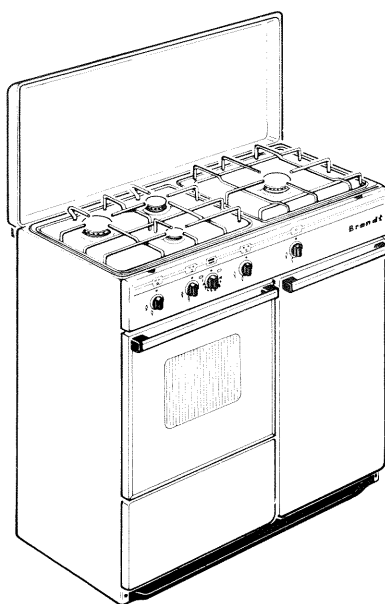
Hauteur	250 mm
Largeur	350 mm
Profondeur	355 mm
Volume utile	31 dm ³

● FOUR

- A nettoyage continu (catalyse)
- Régulation de la température par thermostat 10 positions

● GRILLOIR

Le brûleur de grilloir est contrôlé par le robinet de four.



MODELE 854 G 403
4 feux - four à Catalyse

PRESENTATION

- Habillage émaillé
- Table de travail émaillée
- 2 grilles amovibles en acier chromé recouvrent :
 - 1 brûleur rapide (arrière gauche)
 - 1 brûleur semi-rapide (arrière droit)
 - 1 brûleur auxiliaire (avant)
 - 1 brûleur rapide (centre droit)
- Bandeau émaillé
- Porte de four émaillée avec hublot en verre trempé
- Four revêtu d'un émail spécial auto-dégraissant.

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Hauteur couvercle fermé	870 mm
Hauteur couvercle ouvert	1230 mm
Profondeur porte fermée	480 mm
Profondeur porte ouverte	870 mm
Largeur	850 mm

FOUR

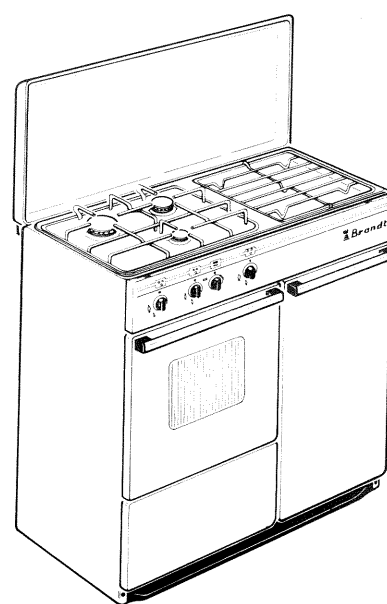
Hauteur	275 mm
Largeur	350 mm
Profondeur	355 mm
Volume utile	34 dm ³

● FOUR

- A nettoyage continu (catalyse)
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions

● GRILLOIR

Le brûleur du grilloir est contrôlé par le robinet de four.



MODELE 853 G 205
3 feux - four classique

PRESENTATION

- Habillage émaillé
- Table de travail émaillée
- 2 grilles amovibles en acier chromé
- 1 brûleur rapide (arrière gauche)
- 1 brûleur semi-rapide (arrière droit)
- 1 brûleur auxiliaire (avant)
- Bandeau émaillé
- Porte de four émaillée avec hublot en verre trempé
- Four en émail vitrifié

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Hauteur couvercle fermé	870 mm
Hauteur couvercle ouvert	1230 mm
Profondeur porte fermée	480 mm
Profondeur porte ouverte	870 mm
Largeur	850 mm

FOUR

Hauteur	305 mm
Largeur	350 mm
Profondeur	355 mm
Volume utile	37 dm ³

● FOUR

- Entièrement émaillé (non auto-dégraissant) avec gradins emboutis
- Régulation de la température par thermostat à 10 positions.

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.

SODAME

S.A. au capital de 34.000.000 F
102, Avenue de Villiers
75017 PARIS
R.C. PARIS - B 552 137 028