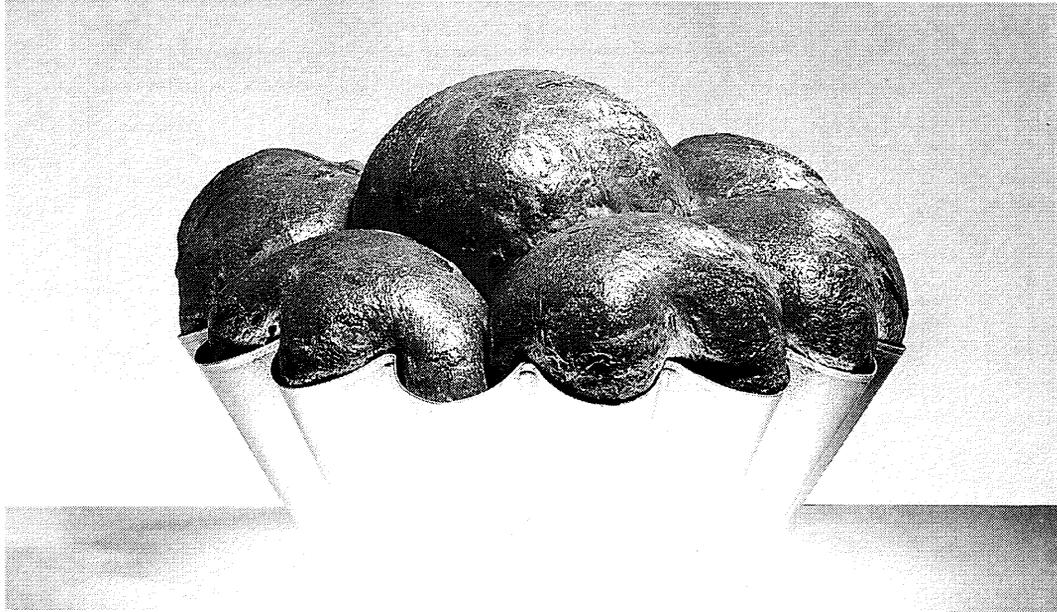
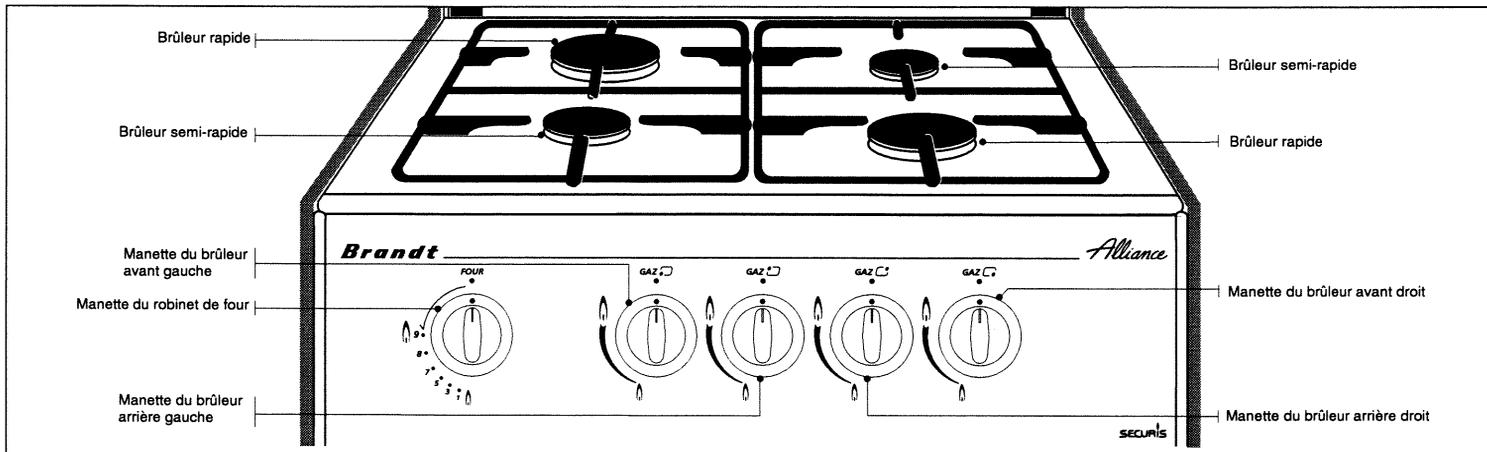


**Cuisinière  
référence GB 41/\*  
Livret d'utilisation**



***Brandt***

# Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



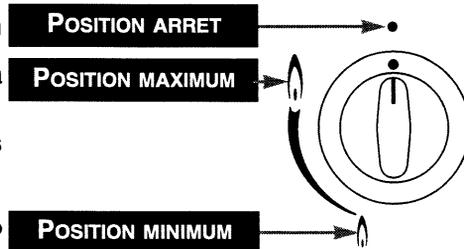
## Brûleurs de table

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  (position **MAXIMUM**) et le symbole  (position **MINIMUM**), le point ● correspondant à la position **ARRET** du robinet.

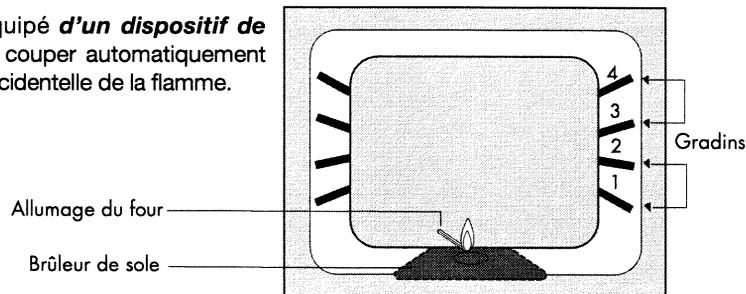
Toutes les autres températures sont à rechercher entre les repères minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  (position **MAXIMUM**) et ● (position **ARRET**).



# Comment allumer votre four ?

Le four de votre cuisinière est équipé **d'un dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.



Une seule manette contrôle le fonctionnement du four.

## Allumage du four

- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Présentez une allumette à l'entrée du brûleur de sole.
- Enfoncez et tournez la manette du robinet vers la gauche jusqu'à la position **MAXIMUM**.
- Maintenez-la dans cette position pendant 5 à 10 secondes.
- Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez.

**Remarque :** si au bout de 10 secondes, la flamme n'est pas apparue, cessez d'actionner la manette. Ouvrez la porte de l'enceinte du four et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

### **Important :**

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

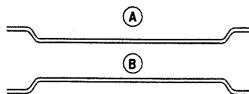
# Caractéristiques de votre cuisinière

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat II 2E+3+		Butane G 30	Propane G 31	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25
		29 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRULEUR(S) SEMI-RAPIDE(S)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		62	62	88	88
Débit nominal/PCS (kW)		1,55	1,55	1,55	1,55
Débit réduit/PCS (kW)		0,37		0,37	
Débit horaire (g/h)		113	111		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				148	172
<b>BRULEURS RAPIDES</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		78	78	114	114
Débit nominal/PCS (kW)		2,5	2,5	2,5	2,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,75		0,42	
Débit horaire (g/h)		182	178		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				238	277
<b>FOUR (à l'allumage)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		75	75	116	116
Débit nominal/PCS (kW)		2,4	2,4	2,4	2,4
Débit horaire (g/h)		175	171		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				229	266
<b>DEBIT CALORIFIQUE TOTAL/PCS</b>		<b>kW</b>			
Débit maximum		g/h	10,5	10,5	10,5
Débit nominal/PCS (kW)		l/h	765	749	1001
				1001	1164

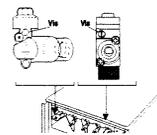
Votre cuisinière est équipée de l'élément suivant : 1 grille cambrée.

Cette grille remplit les mêmes fonctions que la grille plate. Elle permet de doubler le nombre de positions sur les gradins, selon qu'elle est en position **A** ou **B**.

Volume utilisable : 48 litres.

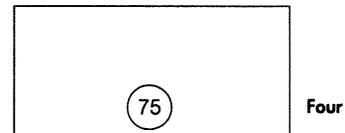
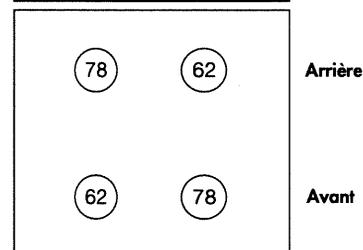


**Ne m'oubliez pas!**  
(voir paragraphe "Changement de gaz")

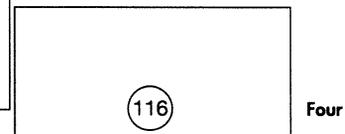
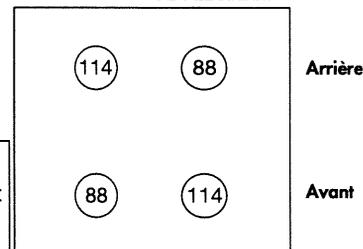


## REPÉRAGE DES INJECTEURS DESSUS CUISINIÈRE

### Butane / Propane



### Gaz naturel



# Guide pratique

## Pour l'utilisateur

### Brûleurs de table de travail

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

- sur les petits brûleurs (semi-rapides), récipients de 18 cm de diamètre et plus, (12 cm si mijotage en débit réduit).
- sur les grands brûleurs (rapides), récipients de 24 cm de diamètre et plus, (14 cm si mijotage en débit réduit).

**ATTENTION :** N'employez pas de récipients avec un fond bombé, concave ou convexe.

- Utilisez les brûleurs les plus puissants (grands) pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et généralement, tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utilisez les brûleurs les plus petits pour les mijotages et les sauces.

Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

### Four : sole

Afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le robinet sur une position plus faible.

**Assurez-vous que votre porte est bien fermée en poussant à fond sur la poignée avant d'utiliser votre four ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.**

- Ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.
- Les cuissons au four doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

**Avertissement :**

- *L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où est-il installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique).*
- *Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.*

## Conditions réglementaires d'installation

L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

*Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.*

*Les conditions de réglage de cet appareil sont situées sur l'étiquette dans la pochette et sur l'emballage.*

### L'AERATION DE LA PIECE :

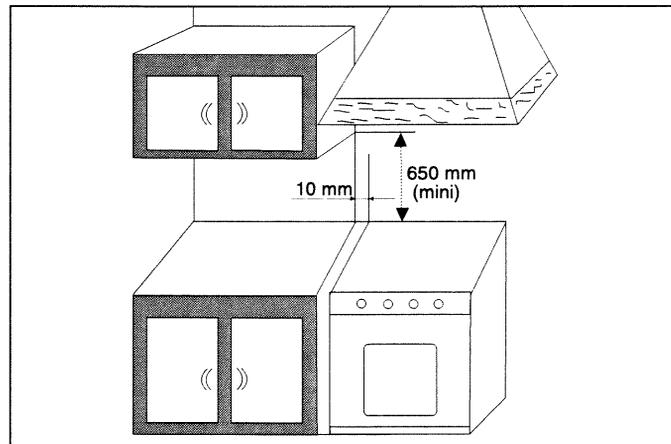
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation. En France, les textes concernés sont les arrêtés :

- du 02/08/1977

- du 24/03/1982

complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB «Installation gaz»,

**Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).**



Le non-respect de ces règlements engagerait la responsabilité de l'installateur à l'exclusion de la nôtre.

Cette cuisinière est de classe 1, selon la norme EN 30.1.

# Pour l'installateur

## Raccordements gaz

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite, de façon à ce que **le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil**, ni dans un endroit susceptible d'être encombré ni qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile.

**L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.**

Les parois (arrière et adjacente) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

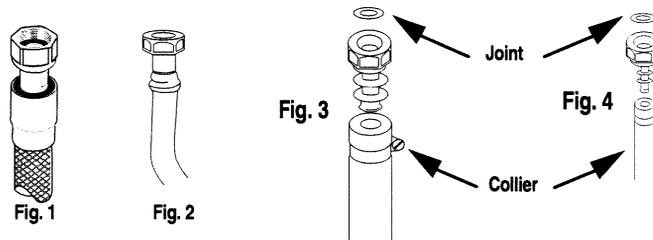
Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage DE L'ABOUT EST INTERDIT.

**a) Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer :**

- soit par un tube souple avec interposition d'un about gaz de conduite accompagné d'un joint (disponible au S.A.V.).  
Le tube doit avoir un diamètre intérieur de 15 mm et être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (fig. 3).
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36.121 (fig. 1),
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36.103 ou 36.107 (fig. 2).

**b) Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :**

- avec interposition de l'about convenable (disponible au S.A.V.) accompagné d'un joint, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 4).



Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur (article 11 de l'arrêté du 2/3/77, J.O. du 24/8/77), remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

**Nota : En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.**

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser un couple de serrage normal ne dépassant pas 2,5 daN.m (Kgf.m).

# Pour l'installateur

## Changement de gaz

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner avec le gaz naturel (ou gaz de conduite).

Pour adapter la cuisinière au gaz butane ou propane, vous devez impérativement effectuer les deux opérations suivantes :

### A/ ECHANGE DES INJECTEURS

### B/ RÉGLAGE DES RALENTIS SUR ROBINETS

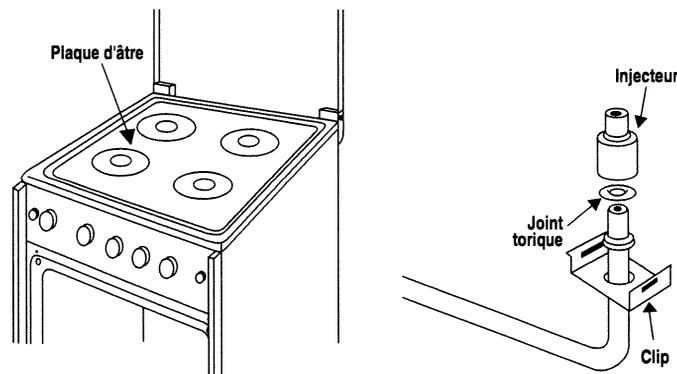
**Nota :** A chaque changement de gaz, cochez sur l'étiquette située dans la pochette, le gaz du nouveau réglage.

## A/ ECHANGE DES INJECTEURS

Pour les brûleurs du dessus :

- Retirez la grille, les chapeaux et les têtes de brûleurs. Soulevez la plaque d'âtre et dégagez-la éventuellement des verrous arrière.
- Retirez les manettes de commande en les tirant vers vous.
- Après avoir ouvert la porte du four, enlevez les vis de fixation du bandeau (= 2 vis).
- Faites pivoter vers le haut le bandeau pour dégager les axes de commande.
- Abaissez le bandeau pour le dégager des verrous supérieurs.
- Déclipez l'attache métallique située à la base du brûleur.

- Abaissez légèrement le tube d'alimentation et retirez l'injecteur qui coiffe le tube. (Pour les brûleurs avant, il est conseillé de décliper le tube du robinet pour ne pas le tordre excessivement).
- Vérifiez que le joint torique est resté sur le tube aluminium, sinon retirez-le de l'intérieur de l'injecteur sans l'abîmer et engagez-le sur le tube.
- Coiffez le tube du nouvel injecteur en s'assurant que son repère correspond au schéma p. 4.
- Remplacez le tube et clippez l'attache métallique.



# Pour l'installateur

## Changement de gaz

### Pour le brûleur de four :

- L'injecteur est accessible par l'arrière de l'appareil.
- Déclipez l'attache métallique à l'extrémité du tube et procédez de la même manière que pour les injecteurs de dessus.

## B/ REGLAGE DES RALENTIS SUR ROBINETS

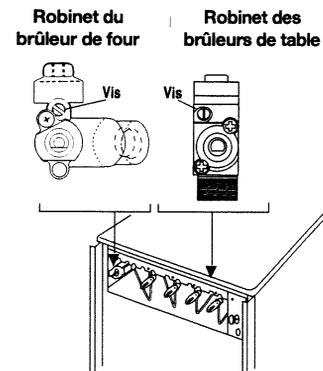
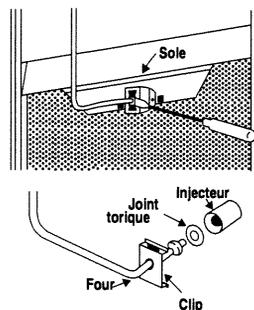
Le réglage des ralents se fait grâce aux vis de débit réduit (voir dessin). Celles-ci sont accessibles sur les robinets après avoir déposé le bandeau .

### Pour les brûleurs du dessus :

- Réglage en butane : la vis sera vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglage en gaz naturel : remettez en place les brûleurs et allumez-les à l'aide d'une allumette.  
Réglez le débit minimum (petites flammes stables avant extinction) en agissant sur la vis de débit réduit.
- Remontez le bandeau et les manettes de commandes en procédant en sens inverse des indications de la page 8.

### Pour le brûleur de four :

- Butane-Propane : vissez à fond.
- Gaz naturel : vissez à fond, puis desserrez d'un demi-tour.



Allumez le four, robinet à la position **MAXIMUM**. Ramenez lentement le robinet à la position **MINIMUM**. Si les flammes s'éteignent, dévissez un peu plus la vis. Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revissez progressivement la vis, jusqu'à l'obtention de plus petites flammes stables sans extinction.

Nota : après réglage, **la flamme ne doit pas s'éteindre à la suite de la fermeture de la porte du four**. Evitez néanmoins la fermeture trop brutale de la porte du four, et vérifiez par le trou d'allumage la présence de la flamme.

## IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
  - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
  - **APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**
  - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES D'ORIGINE.**
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent dans la sous-porte de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement 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, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

- **PIECES D'ORIGINE :** demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



## RELATIONS CONSOMMATEUR

**BRANDT c'est aussi le minitel...**

**... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

**... pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.



***Vous pouvez aussi nous écrire :***

**BRANDT CONSOMMATEURS**

**BP 9526**

**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

***Ou nous téléphoner au : (1) 40.45.45.00***

# Certificat de garantie

## CERTIFICAT DE GARANTIE

CUISINIÈRE

# *Brandt*

**TEM-SNC**

7, RUE HENRI BECQUEREL - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX  
SAS AU CAPITAL DE 261.560.000 F  
R.C.S. NANTERRE B 393.306.857

TYPE : \_\_\_\_\_

N° : \_\_\_\_\_

NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR

NOM : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

DATE D'ACQUISITION : \_\_\_\_\_

CACHET DU VENDEUR

Si votre appareil ne vous donne pas entière satisfaction, appelez votre technicien SAV.

# Certificat de garantie

## CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste. Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur s'applique par votre distributeur sur présentation «du certificat de garantie» et de votre facture d'achat (à condition que celle-ci soit postérieure au 01/09/92), et ce pour une durée de 1 an.

Elle s'applique exclusivement en France métropolitaine aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défaut d'aspect, incidents de transport ou de maintenance, et hors dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, etc...).

Elle exclut également :

- Les remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...).
- Les pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraînent pas une cause de non fonctionnement ou d'inaptitude à l'usage initial.

Elle ne pourra pas s'appliquer :

- En cas de modification des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité.

En dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur cette garantie «pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées, ci-dessus, n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés conformément aux dispositions de l'article 1641 du Code Civil.

87X1159 - 9960-3801 - 05/98