

Guide d'utilisation

C'est bon de pouvoir compter sur

Brandt

Cuisinières
*références GVT*628/**

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis. Toutes nos cuisinières sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années et vous donner entière satisfaction. L'agrément d'utilisation, l'esthétique et la fiabilité de nos produits sont nos priorités. Aujourd'hui, plus que jamais, quels que soient vos exigences et vos goûts, avec Brandt vous avez trouvé l'équipement électroménager qui vous simplifie et embellit la vie de tous les jours, pour de longues années. L'intérêt que vous nous témoignez est notre plus grande motivation. Pour vous, Brandt doit persister à être synonyme de qualité, d'économie et de performance. Pour cette raison nous voulons rester proches de vous et privilégier le dialogue. Nous tenir à votre écoute, vous informer, et vous conseiller : c'est la raison d'être de notre service consommateurs. Nous vous remercions de votre confiance. Notre récompense sera votre satisfaction qui justifiera pleinement notre signature : "C'est bon de pouvoir compter sur Brandt".

La Marque Brandt

POUR L'UTILISATEUR

- Comment se présente votre cuisinière p. 3
- Fonctionnement de brûleurs de table p. 3
- Conseils pour l'utilisation des brûleurs de table p. 3
- Comment se présente votre four p. 4
- Fonctionnement du four p. 4
- Conseils pour l'utilisation du four p. 4
- La casserolierie p. 5
- Entretien général p. 5
- Nettoyage des brûleurs gaz p. 5
- Nettoyage du four p. 6
- Interventions réalisables par l'utilisateur p. 6
- Guide de cuisson des brûleurs gaz p. 7
- Guide de cuisson du four p. 7

POUR L'INSTALLATEUR

- Conditions réglementaires d'installation p. 8
- Raccordement gaz p. 8
- Changement gaz p. 9
- Caractéristiques gaz p. 11
- Raccordement électrique p. 11
- Anomalies de fonctionnement p. 12
- Service Après-Vente p. 12



A lire

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

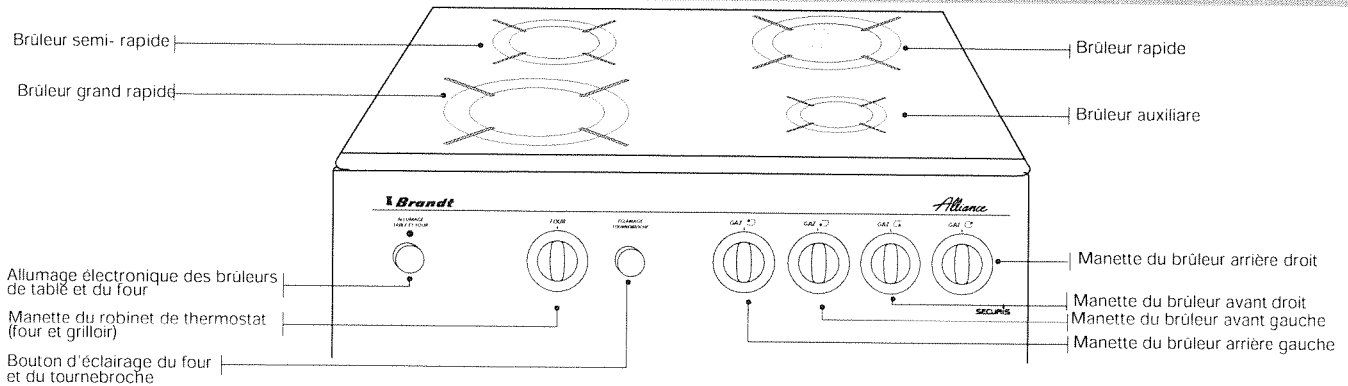
Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Pour l'utilisateur

Comment se présente votre cuisinière



Fonctionnement des brûleurs de table

ALLUMAGE DES BRULEURS GAZ

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 Grande Flamme et le symbole Petite Flamme, le point ● correspondant à la fermeture du robinet.

- Allumage électronique :

Tournez la manette du brûleur vers la position Grande Flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).

En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer la flamme en approchant une allumette du brûleur, tout en maintenant la manette du robinet correspondant ouverte en débit maximum.

Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et au bon positionnement des éléments qui composent les brûleurs ;

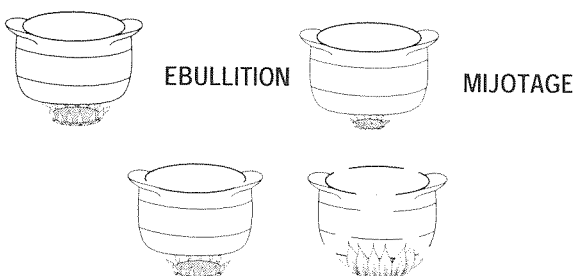
Conseils pour l'utilisation des brûleurs de table

Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

Régalez 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.

Ne pas laisser fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

N'employez pas de récipients avec un fond bombé, concave ou convexe, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.



- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs et des chapeaux ;

- de poser vos récipients sur la grille avant d'allumer avec le bouton poussoir .

Il est recommandé de ne pas utiliser l'allumage électronique si les brûleurs ne sont pas tous en place.

UTILISATION DES BRULEURS GAZ

La table de travail de votre cuisinière, appelée aussi plaque d'âtre, est équipée de quatre brûleurs de tailles et de débits qui peuvent être différents. Pour tirer le meilleur parti de leurs différentes puissances :

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

- Utilisez les brûleurs les moins puissants (petits diamètres) pour les mijotages et les sauces.

Nota :

Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

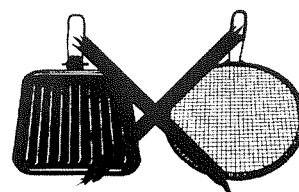
Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

PETIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	GRAND BRULEUR (GRAND-RAPIDE)
Récipients de 18 cm de diamètre et plus	Récipients de 24 cm de diamètre et plus	Récipients de 28 cm de diamètre et plus

- En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14, et 16 cm.

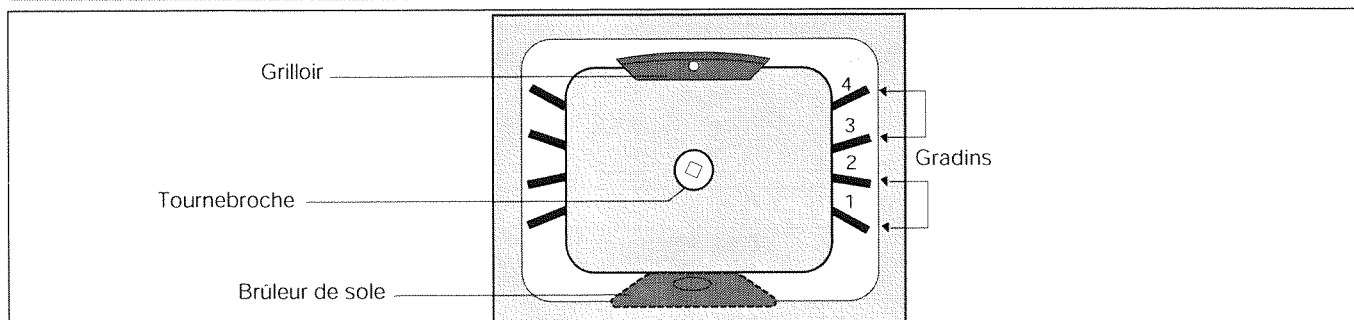
Certains appareils sont équipés d'une grille support amovible pour petite casserole. Celle-ci peut être utilisée sur tous les foyers gaz de l'appareil.

- Ne pas utiliser de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



Pour l'utilisateur

Comment se présente votre four



Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grilloir.

Fonctionnement du 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. Lors de l'allumage de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions suivantes :

ALLUMAGE DE LA SOLE GAZ (brûleur inférieur du four)

- Ouvrez le robinet du gaz alimentant votre cuisinière.
 - Enfoncez et tournez la manette du four vers la gauche jusqu'en position maxi.
 - Maintenez la manette du four enfoncée.
 - Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).
 - Dès l'apparition de la flamme, **continuez à maintenir la manette du four enfoncée pendant 5 à 10 secondes, le temps que la sécurité soit activée.** Relâchez la manette et vérifiez que le brûleur reste allumé.
- Évitez de fermer violemment la porte de la cuisinière, vous risqueriez d'éteindre les flammes lorsque votre four fonctionne en allure réduite.
- Réglez la manette du four sur la position de cuisson désirée.

ALLUMAGE DU GRILLOIR GAZ (brûleur supérieur du four)

- Enfoncez et tournez la manette du four vers la droite jusqu'à la position grilloir.
- Maintenez la manette enfoncée.
- Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).
- Dès l'apparition de la flamme, **continuez à maintenir la manette du four enfoncée pendant 5 à 10 secondes, le temps que la sécurité soit activée.** Relâchez la manette et vérifiez que le brûleur reste allumé.

REMARQUE

Si au bout de 10 secondes, la flamme n'est pas apparue, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

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.

Conseils pour l'utilisation du four

PREMIÈRE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.

RECOMMANDATIONS :

- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- 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 du rôtissage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes .

- La porte est chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les jeunes enfants.

Pour l'utilisateur

La casseroleserie

GRILLE PLATE (quantité 1)

La grille plate peut être utilisée pour supporter :

- tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner,
- les grillades.

PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (quantité 1)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées... Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

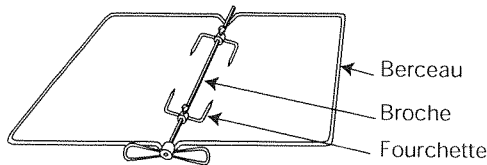
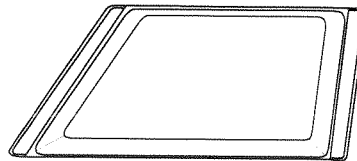
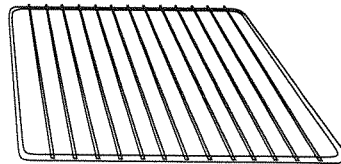
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

TOURNEBROCHE (quantité 1)

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- placez la broche sur son berceau ;
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ;
- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.



Nettoyage des brûleurs gaz

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

PRÉCAUTIONS :

Ne rangez pas, dans le coffre à casseroleserie de votre cuisinière, vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES.

LES DÉFAUTS D'ASPECT QUI N'ENTRAÎNENT PAS UN NON FONCTIONNEMENT OU UNE INAPTITUDE À L'USAGE N'ENTRENT PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE.

DANS LE CAS OÙ UNE FÈLURE OU UNE FISSURE DEVIENDRAIT VISIBLE SUR LE DESSUS VERRE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DE SON ALIMENTATION ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.

	COMMENT PROCÉDER ?	* PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
ENTRETIEN DES Foyers GAZ	GRILLES ET SUPPORTS BRÛLEURS : Les supports brûleurs et les grilles sont en tôle émaillée. <ul style="list-style-type: none">• Utilisez une crème à récurer douce.	Crème à récurer douce.
	BRÛLEUR GAZ : L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. <ul style="list-style-type: none">• Utilisez de l'eau additionnée d'un nettoyant ménager liquide.• Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.	Éponge sanitaire. Petite brosse à poils durs
* EXEMPLES DE PRODUITS SPECIAUX VERRE VITROCERAMIQUE Cera-clen Jex vitrocéramique Cera Fix, WK-TOP (livré avec grattoir) Impéca, Buhler		

Pour l'utilisateur

Nettoyage du four

FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (AUTODEGRAISSANT)

Comment fonctionne votre four autodégraissant :

Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.

Conseils :

■ Nous vous recommandons fortement :

- de ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants ;
- de ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

■ Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée d'où éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.

■ Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

■ Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal ; éloignez les jeunes enfants.

IMPORTANT : Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices etc.) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

Interventions réalisables par l'utilisateur

PIEDS REGLABLES

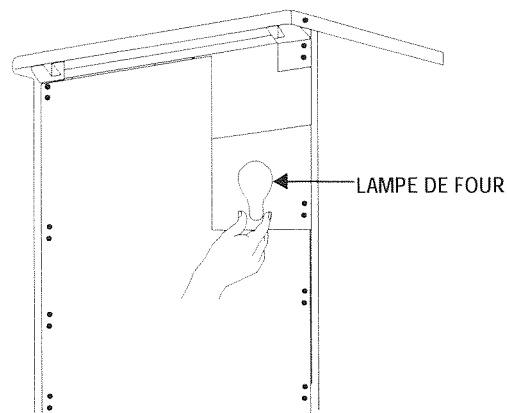
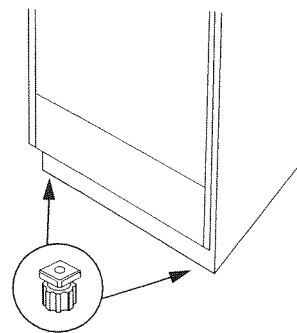
Votre appareil possède des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

REMPACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

ATTENTION : débranchez l'appareil avant toute intervention

La lampe est accessible à l'arrière de l'appareil. Elle est du type sphérique diamètre 45 mm, culot E 14 à vis, puissance 40 W .

Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.



Pour l'utilisateur

Guide de cuisson des brûleurs gaz

	PREPARATIONS	TEMPS	BRULEUR
SOUPES	BOUILLONS POTAGES EPAIS		GRAND RAPIDE RAPIDE
POISSONS	COURT-BOUILLON GRILLÉS	8-10 MINUTES 8-10 MINUTES	GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
SAUCES	HOLLANDAISE, BEARNAISE BECHAMEL, AURORE	10 MINUTES	SEMI-RAPIDE
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS PETITS POIS CUISINÉS TOMATES PROVENÇALES POMMES DE TERRE RISSOLEES PÂTES	25-30 MINUTES 15-20 MINUTES	GRAND RAPIDE RAPIDE GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
VIANDES	STEACK BLANQUETTE, OSSO-BUCCO ESCALOPE A LA POËLE TOURNEDOS (GRIL FONTE)	90 MINUTES 10-12 MINUTES 10 MINUTES	GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
FRITURE	FRITES BEIGNETS		GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
DESSERTS	RIZ AU LAIT COMPOTES DE FRUITS CRÊPES CREME ANGLAISE	25 MINUTES 3-4 MINUTES 10 MINUTES	SEMI-RAPIDE SEMI-RAPIDE GRAND RAPIDE SEMI-RAPIDE SEMI-RAPIDE

Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso-bucco...)

Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.

Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.





CONSEILS :

Nous vous conseillons d'utiliser des poêles en aluminium, ainsi que des récipients à fond plat, stable, supportant la chaleur, dont la dimension du fond sera légèrement supérieure à celle du brûleur de manière à permettre une parfaite conduction de la chaleur pour assurer une cuisson homogène.


Astuces : dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.

Mettez un couvercle sur le récipient : c'est une économie de temps donc d'énergie.

Guide de cuisson du four

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	6	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	3 ou 4	45 à 60	2	Selon quantité
Pizza	7	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	3	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	
POISSONS				
Dorade	5	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR 	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR 	6 à 8	3	(2)
Dinde	7 puis 5	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR 	6 à 8	3	(2)
Gigot	7	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 à 30 (1)	2	
Poulet roti	5	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournébroche	GRILLOIR 	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	9	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	5 ou 6	40 (1)	2	
Rôti de veau	6	40 (1)	2	
PÂTISSERIES				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	1	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	6 ou 7	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	7 ou 8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablee (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture creme ou fruits
Quatre-quarts	3 ou 4	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sables	3	15 à 18	3	Sur plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	7	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
	ARRET
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin n°1.

NOTA : Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT 10.

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.

● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Conditions réglementaires d'installation

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

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 inscrites sur l'étiquette collée dans la sous-porte.

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 m³/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 et 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).

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière :

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),
- en classe 1 (non incorporable)
- ou en classe 2 - sous-classe 1 (incorporable), selon norme EN 30.1.

RACCORDEMENT GAZ :

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en

contact avec une partie mobile.

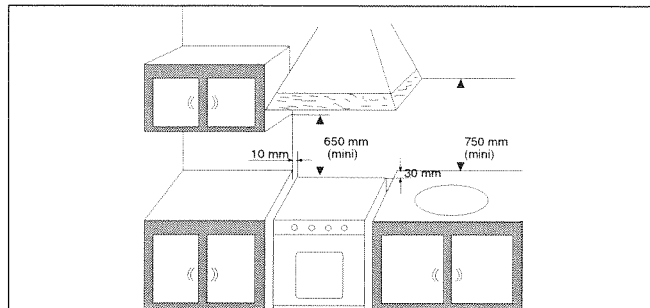
Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'il soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visibles sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est **interdit** :

- si l'échauffement provoqué sur le raccordement par l'environnement est supérieur à 30°K.
- si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).

INSTALLATION D'UN APPAREIL NON INCORPORABLE ENTRE DEUX MEUBLES



Cote de profondeur d'encastrement : 610 mm.
Vous devez impérativement respecter la cote de 30 mm entre le mur et l'appareil couvercle fermé.

Raccordements gaz

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.

L'APPAREIL EST LIVRÉ PRÉ-RÉGLÉ EN GAZ NATUREL.

1. APPAREILS INCORPORABLES (entre 2 meubles)

1.1. POUR LES GAZ DISTRIBUÉS PAR UNE CANALISATION (GAZ NATUREL OU AIR PROPANÉ/BUTANÉ SELON MODÈLE), LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre).

1.2. POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR, LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm (fig.2) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

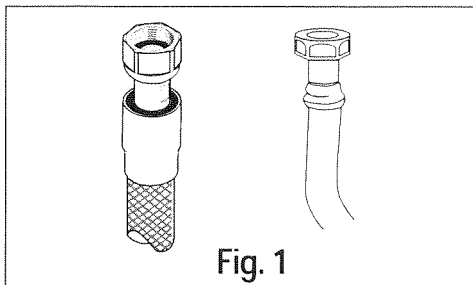


Fig. 1

2. APPAREILS NON INCORPORABLES

2.1. POUR LES GAZ DISTRIBUÉS PAR UNE CANALISATION (GAZ NATUREL OU AIR PROPANÉ/BUTANÉ SELON MODÈLE), LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 15 mm (fig.2) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

2.2. POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR, LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- Voir paragraphe 1.2 et fig. 2.

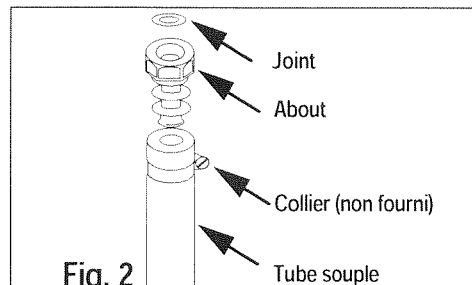


Fig. 2

En cas d'utilisation d'abouts selon recommandations ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur SAVEMA (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

Pour l'installateur

Changement de gaz

CETTE CUISINIÈRE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

Pour tout changement de gaz, vous devez **impérativement** effectuer les **trois** opérations suivantes :

1. ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
2. CHANGER LES INJECTEURS
3. REGLER LES RALENTIS SUR LES ROBINETS.

● Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane

sont dans la pochette contenant la notice.

● En France, cette cuisinière est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni, sur demande, par votre Service Après-Vente.

Lors de la commande du sachet d'adaptation, précisez bien le type de cuisinière.

● A chaque changement de gaz, cochez le nouveau réglage sur l'étiquette située dans la pochette.

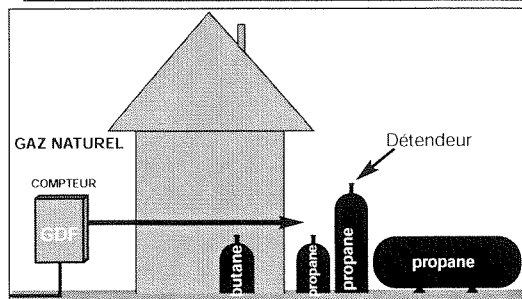
1. ADAPTATION DU RACCORDEMENT GAZ

Reportez-vous aux paragraphes 1 et 2 de la page précédente.

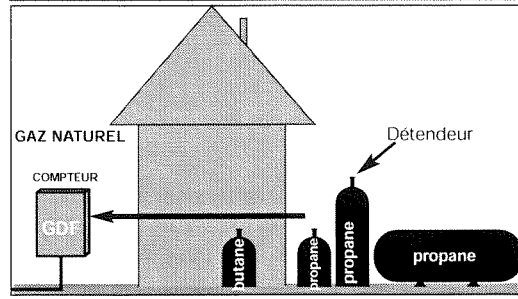
2. CHANGEMENT DES INJECTEURS

Débranchez le câble électrique (selon modèle) de la cuisinière avant toute intervention.

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE



PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE A UN AUTRE GAZ



2.1. CHANGEMENT DES INJECTEURS DU DESSUS

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

Avec clé à angle :

● Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (**fig.1**).

● Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig.3**).

● Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz ; pour cela :

⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

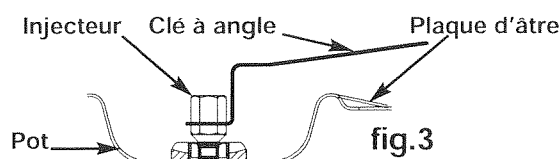
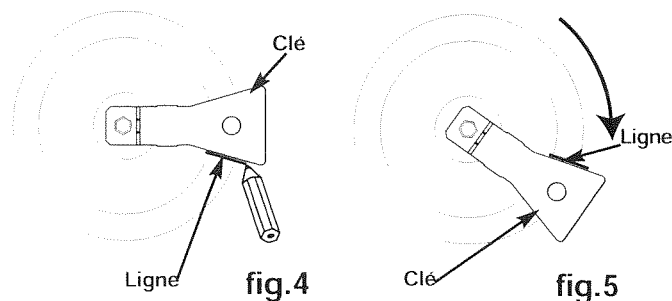
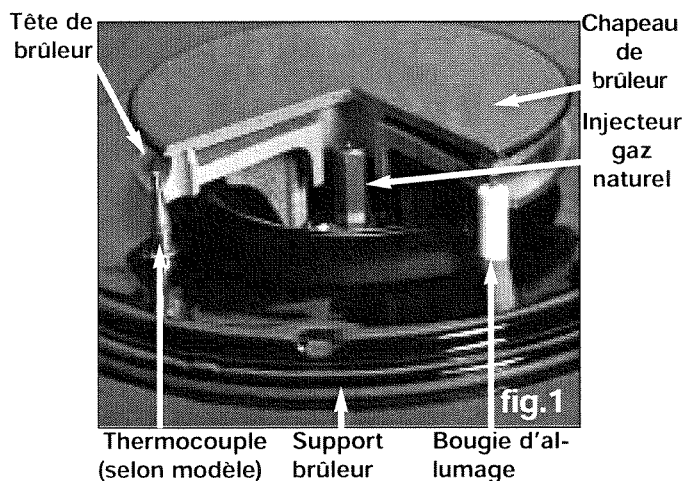
⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon de papier à l'endroit indiqué **fig.4**.

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté de la clé (**fig.5**).

● Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.

● Conservez les injecteurs échangés pour gaz naturel en les remettant dans la pochette.



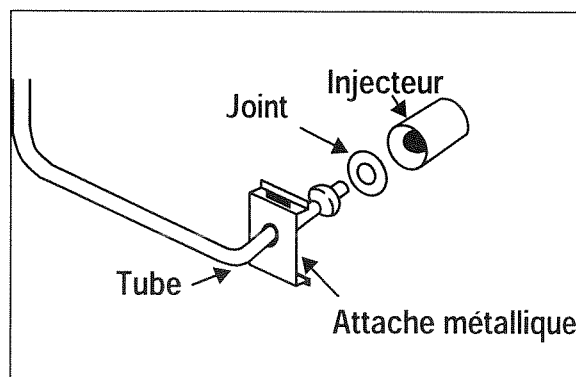
Pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

2.2. CHANGEMENT DES INJECTEURS DE FOUR ET GRILLOIR :

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

- Enlevez le capot arrière en dévissant les vis de maintien.
- Déclipez l'attache métallique située à la base de chaque brûleur (sole et grilloir (selon modèle)).
- Retirez l'injecteur qui coiffe le tube.
- **Vérifiez que le joint est bien en place sur le tube aluminium, sinon retirez-le 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 tableau des caractéristiques gaz .
- Remontez le tube et clipsez l'attache métallique.
- Revissez le capot arrière.



3. REGLAGE DU RALENTI DES ROBINETS DES BRULEURS TABLE ET FOUR

1. PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE

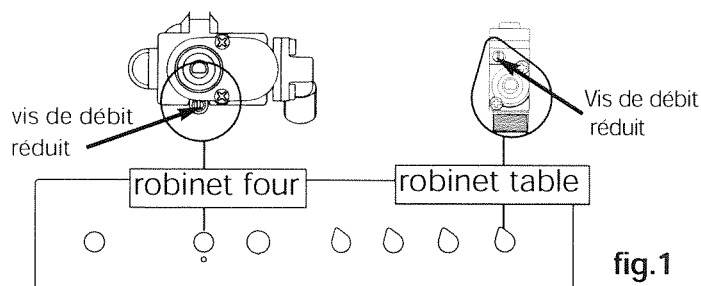
Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Retirez les manettes.
- Avec un petit tournevis à lame, **vissez à fond** dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de débit réduit en laiton de chaque robinet (voir **fig.1** pour les appareils sans gril électrique et **fig.2** pour les appareils avec gril électrique).
- Remontez les manettes.

2. PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE À UN AUTRE GAZ

Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Allumez le brûleur en débit maximum (grande flamme) ou position 10 ou 285° selon modèle.
- Retirez la manette.
- Dévissez d'environ un tour la vis de débit réduit en laiton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir **fig.1**).
- Remettez la manette.
- Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Vérifiez que vous obtenez bien une petite flamme stable dans chaque trou du brûleur. Si nécessaire, ajustez le réglage de la vis de débit réduit.
- Procédez de la même façon pour chaque brûleur.
- Remontez les manettes et exécutez plusieurs manœuvres de passage du plein débit au débit réduit pour vérifier si le réglage est correct.



CAS PARTICULIER DES APPAREILS AVEC THERMOSTAT DE FOUR

Pour s'assurer du réglage correct du débit réduit, il est nécessaire d'attendre une régulation du thermostat en position mini.

Cette régulation se caractérise par une diminution de la longueur des flammes sur le brûleur inférieur (sole).

TRES IMPORTANT : Pour un réglage correct de votre appareil, respectez fidèlement les points suivants :

- Allumez le four, thermostat à la position 10.
- Attendez 15 minutes (indispensable pour la mise en régime du thermostat), porte fermée.

■ Ramenez lentement le thermostat à la position 1 :

- 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.

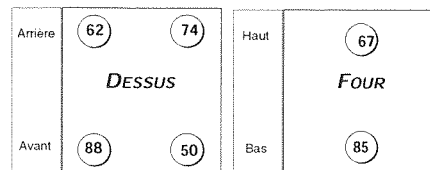
Pour l'installateur

Caractéristiques gaz

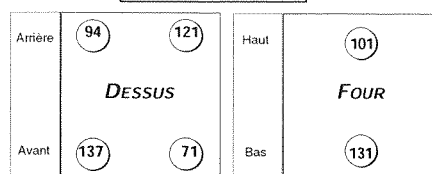
Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
BRULEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	322
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,630		0,600		0,600
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
BRULEUR GRAND-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2	3,0
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	229	225			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	420
BRULEUR AUXILIAIRE					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71	122
Débit nominal/PCS (kW)	1	1	1	1	0,85
Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450		0,400
Débit horaire (g/h)	73	71			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111	119
GRILLOIR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101	198
Débit nominal/PCS (kW)	2	2	2	2	2
Débit horaire (g/h)	145	143			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			190	221	280
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131	275
Débit nominal/PCS (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	3,2
Débit horaire (g/h)	247	243	324	376	448
Débit calorifique/PCS (kW)	11,35	11,35	11,5	11,5	11,05
- g/h	825	810			
- l/h			1096	1273	1519

REPÉRAGE DES INJECTEURS

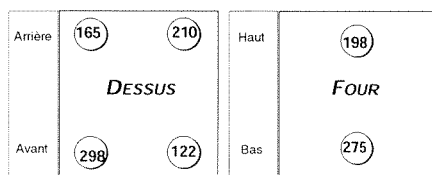
GAZ BUTANE /PROPANE



GAZ NATUREL



AIR PROPANÉ



Raccordement électrique

La cuisinière doit être branchée sur réseau 230 V monophasé et le fil de protection (jaune/vert) doit être relié à la borne \perp de terre de l'installation.

Les appareils sont livrés avec un cordon et une fiche de prise de courant (selon modèle). S'il est nécessaire de changer ce cordon, utilisez un câble type H 05 VVF à 3 conducteurs et une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7.

L'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est installé.

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



Anomalies de fonctionnement

ANOMALIES

- Votre four ne chauffe pas.
- Votre four fume excessivement lors des cuissons.
- Buées
- L'allumage électronique des brûleurs se fait mal. (suivant modèle).
- Les flammes se décollent des brûleurs de la table de travail.
- Le ralenti (débit réduit) sur les brûleurs ne tient pas ou est trop important.

- Le ralenti (débit réduit) est difficile à régler.

CONSEILS

- Vérifiez que le programmeur ou minuteur (suivant modèle) est sur la position manuelle
- Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées à titre indicatif sur le guide de cuissons.
- Procédez au nettoyage de votre four.
- Nota :** Il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.
- Pour des cuissons très humides (ex. : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage à température de cuisson ; ceci afin d'éviter les condensations sur les surfaces vitrées froides.
- Vérifiez la propreté des bougies.
- Vérifiez que toutes les fentes des têtes de brûleurs sont débouchées et que les brûleurs sont bien positionnés.
- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans la notice - chapitre "Caractéristiques gaz".
Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'usine en gaz de réseau (gaz naturel).
- Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir la notice - chapitre "Changement de gaz").
- Les petites flammes sont obtenues lorsque la manette est tournée à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**



Relations consommateurs

3615*
Brandt

*1,29 F TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

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 : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.