

Caractéristiques

	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130
BRULEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	70 1,94 141	70 1,94 138	103 1,94 185	103 1,94 215	185 1,94 271
BRULEURS RAPIDES Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	85 3 218	85 3 214	132 3 286	132 3 333	240 3 420
FOUR (en régime) Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	75 2,30 167	75 2,30 164	116 2,30 219	116 2,30 255	232 2,30 322
DEBIT MAXIMUM - g/h - l/h	744	730	976	1 136	1 433

SERVICE APRES-VENTE

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.



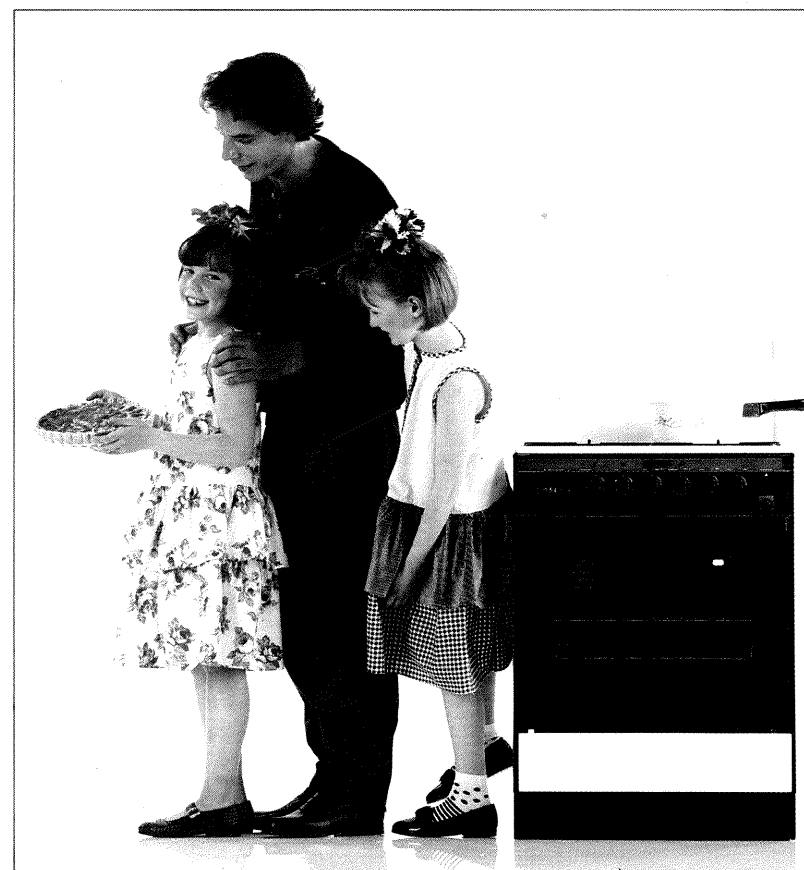
Lors d'une intervention d'entretien, demandez à votre distributeur que seules des pièces détachées d'origine soient utilisées.

Imp. Nouvelle - St-Jean-de-Braye

CUISINIÈRES

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



Brandt

C'EST AUSSI LE MINITEL

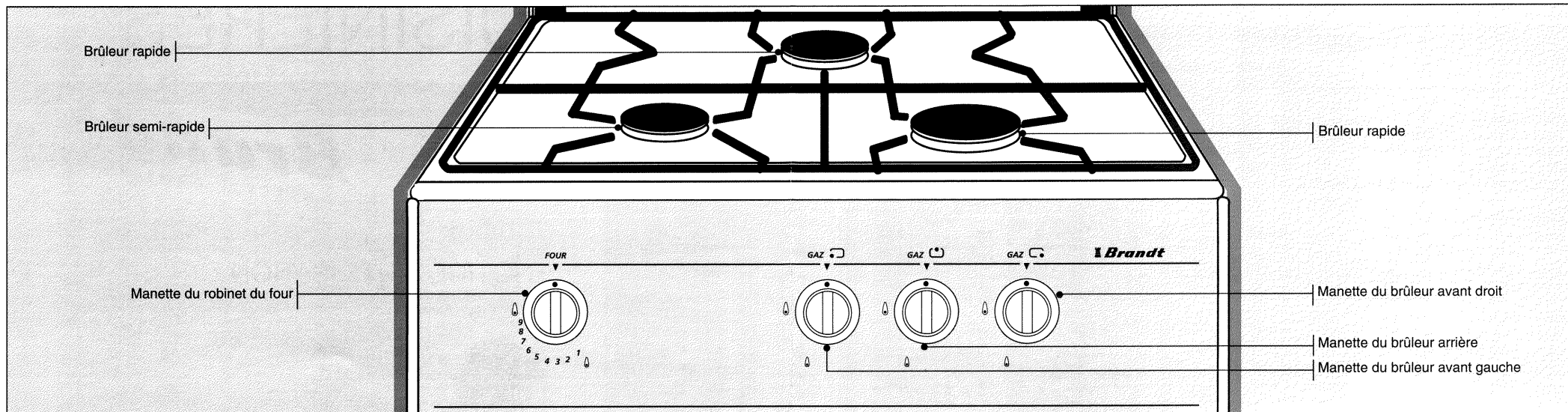
...Pour en savoir plus sur ce produit

ou sur n'importe quel autre appareil de nos gammes

- Congélateurs
- Réfrigérateurs
- Micro-ondes
- Cuisinières
- Lave-linge
- Sèche-linge
- Lave-vaisselle
- Encastrables

TAPEZ 3615
CODE **Brandt**

Cuisinière 50 cm X 50 cm - 3 feux gaz - four gaz



BRULEURS 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 et le symbole , le point ● correspondant à la fermeture du robinet.

Allumage du four

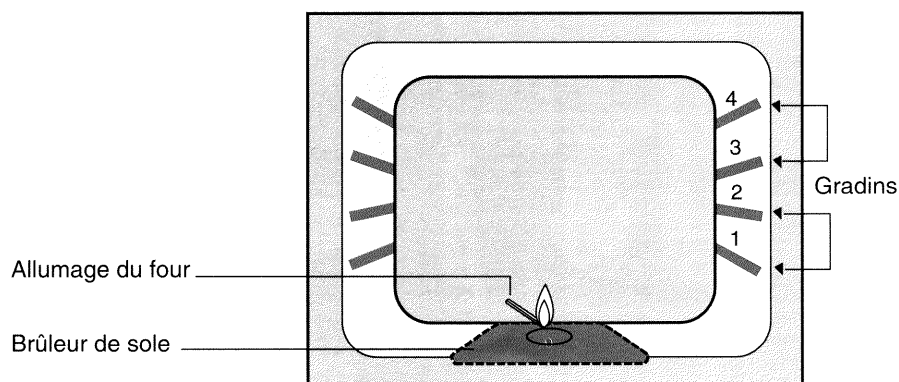
Présentez une allumette à l'entrée du brûleur de sole. Poussez et réglez la manette du robinet. Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).

FOUR

Une seule manette contrôle la température du four.

CONSOMMATION DU FOUR :

Pour un maintien d'1 heure à 230°C :
6,1 mégajoules (1,7 kWh).
Volume utilisable : 48 litres




GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE EN GAZ NATUREL (°C)	CUISSONS CONSEILLEES
●	ARRET	
1	150	Meringues
2	160	
3	170	Cake
4	190	Sablés
5	210	Poisson
6	230	Pintade
7	245	Viandes blanches
8	270	
9	290	Viandes rouges


Tableau des cuissons

RECETTES	POSITION ROBINET (EN GAZ NATUREL) (1)	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Gigot	7 ou 8	15 (2)	2 (4)	
Selle	7 ou 8	15 (2)	2 (4)	
BOEUF				
Rôti	7 ou 8	15 (2)	2 (3)	
CAKE	3	50 à 60	3 (4)	
CHOUX (pâte à)	4	50 à 60	3 (3)	Selon grosseur
DORADE	5 ou 6	25 à 35	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	8 puis 6	25 à 30 (2)	2 (4)	Position robinet 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (4)	
LAPIN RÔTI	6 ou 7	25 (2)	2 (4)	
MERINGUES BLONDES	1	50 à 55	3 (3)	Plus 30 min. sans chauffage
PAIN	7 ou 8	20 à 25	2 (3)	Sur plaque posée sur grille
PATE :				
- Brisée	8	15 à 20	1 (3)	Pâte Brisée non garnie
- Feuilletée	8	10 à 15	1 (3)	Pâte non garnie, sur plaque
- Sablée (tarte)	4 ou 5	30 à 35	2 (4)	Selon garnit. crème ou fruits
PINTADE	6 ou 7	25 (2)	2 (4)	
PIZZA	8	20 à 25	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	6 ou 7	40 (2)	2 (4)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	6 ou 7	25 (2)	2 (4)	
QUATRE-QUARTS	3	40 à 50	3 (4)	Selon quantité
QUICHE LORRAINE	6	35 à 40	2 (4)	
SABLES	4	12/15	3 (3)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLE (fromage)	4	35 à 45	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	7	35 à 40	2 (3)	
TOMATES FARCIES	7	40 à 45	2 (4)	Selon quantité
VEAU (rôti)	6 ou 7	40 (2)	2 (4)	Selon épaisseur

(1) Ces indications ne sont valables que pour l'utilisation de l'appareil en gaz naturel. En cas d'utilisation en butane, ou en air propané - air butané, vous pourrez constater des écarts de température nécessitant une adaptation de la position du robinet de four.

(2) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(3) Utilisez la grille dans le sens convexe  .

(4) Utilisez la grille dans le sens concave  .

** Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de : 10 à 15 minutes sur la position de robinet choisie pour la cuisson.

* Pour les meringues, ne préchauffer que 5 minutes.

* Pour les sablés, préchauffer 10 minutes à 4.

* Pour les rôtis, préchauffer à la position 9.

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...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :

- 1 grille cambrée
- 1 plaque pâtisserie

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casseroleserie, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

Conseils pratiques

entretien courant

CARROSSERIE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
HUBLOT	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
BRULEURS A GAZ	Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs. ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE
MANETTES	Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
GRILLES	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
FOUR NORMAL	Nettoyez les parois pour enlever les taches de graisse au moyen d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude ou d'un produit du commerce non abrasif pour l'émail ou l'inox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.

ATTENTION :

- 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.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.
- Ne garnissez pas votre feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.