

## CARACTERISTIQUES

	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
Débit calorifique/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit horaire (g/h)	141	138			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			185	215	271
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	114	114	220
Débit calorifique/PCS (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit horaire (g/h)	182	178			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			238	277	350
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	94	94	136	136	250
Débit calorifique/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit horaire (g/h)	255	250			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			333	388	490
<b>GRILLOIR</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	76	76	115	115	225
Débit calorifique/PCS (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			219	255	322
<b>FOUR (à l'allumage)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	135	135	290
Débit calorifique/PCS (kW)	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60
Débit horaire (g/h)	262	257			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			343	399	504
<b>DEBIT MAXIMUM</b>					
- g/h	981	961			
- l/h			1 284	1 494	1 886

### 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 dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.



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



**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**

Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

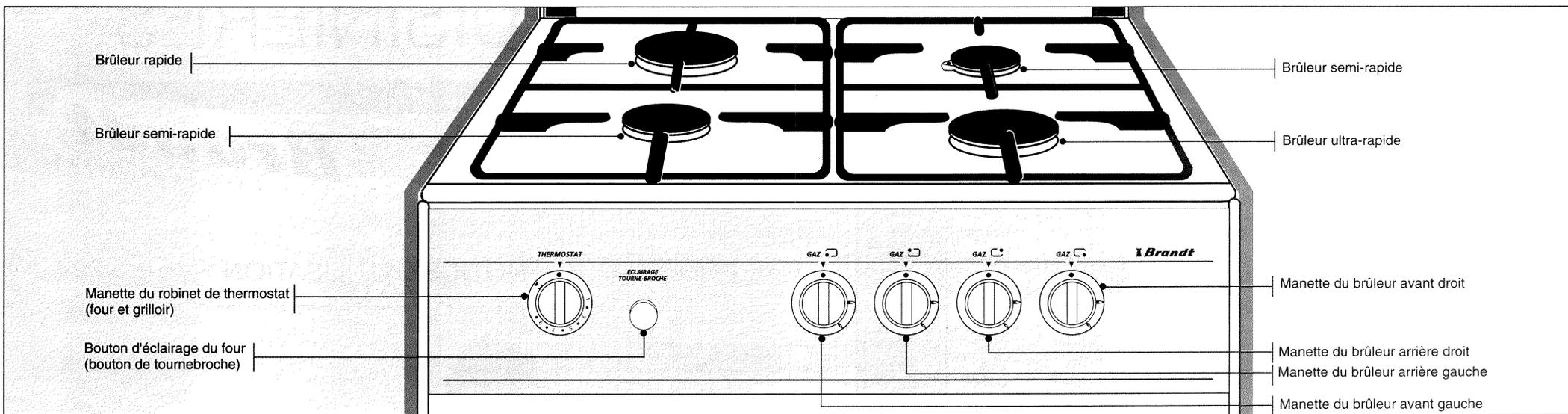
# CUISINIÈRES

**Brandt**  
CONSTRUIT POUR DURER

## NOTICE D'UTILISATION



# Cuisinière 60 cm X 60 cm - 4 feux gaz - four gaz

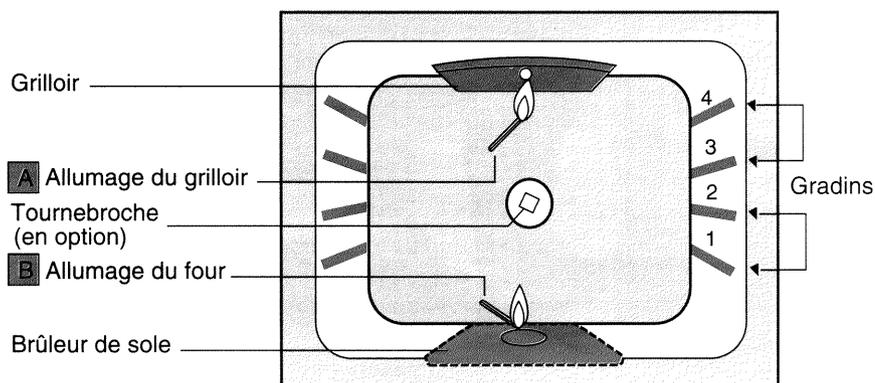


## BRULEURS DE TABLE

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.

## FOUR

Une seule manette de thermostat contrôle soit la marche du grilloir soit le four à thermostat.



### A allumage du grilloir

Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir. Poussez et tournez la manette du thermostat en déplaçant dans le sens le repère grilloir de façon à l'amener en coïncidence avec celui du bandeau. S'assurer que le brûleur est totalement allumé.

### B allumage du four

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

### CONSOMMATION DU FOUR :

Pour un maintien d'1 heure à 230°C :  
6,8 mégajoules (1,90 kWh).  
Volume utilisable : 55 litres

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLÉES
●	ARRÊT	
1	150	
2	160	
3	180	
4	195	Cake - sablés
5	210	Pintade
6	230	Quiche
7	245	Viandes blanches
8	255	Tarte
9	275	Viandes rouges
10	285	

# TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Côtelettes	GRIL 	6 à 8	3 (2)	(5)
Gigot	7	10 à 15 (1)	2 (4)	
Selle	7	10 à 15 (1)	2 (4)	
BOEUF				
Entrecôte	GRIL 	6 à 8	3 (2)	(5)
Rôti	7 ou 8	10 à 15 (1)	2 (4)	
CAKE	4	50 à 60	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	5	45 à 50	2 (2)	Selon grosseur
DORADE	5	35 à 40	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	7 puis 5	30 (1)	2 (4)	Th. 7 pendant 1/4 du temps de cuis. prévu
GRATIN DAUPHINOIS	3 ou 4	45 à 60 (1)	2 (4)	Selon quantité
LAPIN ROTI	5	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX	GRIL 	20	3 (2)	(5)
MERINGUES BLONDES	1	50 à 60	2 (4)	Plus 30 min. sans chauffage
PAIN	6	25 à 35 (3)	2 (2)	Sur plaque posée sur grille
PATE :				
- Brisée	6 ou 7	15 à 20	2 (4)	Pâte Brisée non garnie
- Feuilletée	7 ou 8	10 à 15	2 (2)	Non garnie, sur plaque
- Sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2 (4)	Selon garnit. crème ou fruits
PINTADE	5	25 à 30 (1)	2 (4)	
PIZZA	6 ou 7	20 à 25	2 (4)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	5 ou 6	40 (1)	2 (4)	
POULET (rôti)	5 ou 6	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL 	25 (1)	BROCHE (5)	
QUATRE-QUARTS	3 ou 4	40 à 50	2 (4)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	6 ou 7	40 à 45	1 (4)	
SABLES	4	15 à 18	3 (4)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLE (fromage)	3	35 à 45	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	7 ou 8	25 à 35	1 ou 2 (4)	Selon moule
TOMATES FARCIES	6	40 à 45	2 (4)	
VEAU (rôti)	6	40 (1)	2 (4)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Utilisez la grille dans le sens convexe .

(3) Temps de cuisson suivant épaisseur ou grosseur.

(4) Utilisez la grille dans le sens concave .

(5) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.

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

• Pour les meringues, ne préchauffer que 5 minutes à thermostat 1.

• Pour les sablés, préchauffer 10 minutes à thermostat 4.

• Pour les rôtis, préchauffer 10 à 15 minutes, position thermostat 10.

***Influence des moules sur les cuissons :*** Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillé, 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 plat lèchefrite multi-usages
- 1 plaque à pâtisserie

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

# CONSEILS PRATIQUES

## entretien courant

<b>CARROSSERIE</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
<b>HUBLOT</b>	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
<b>BRULEURS A GAZ</b>	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. <b>ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE</b>
<b>MANETTES</b>	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.
<b>GRILLES</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
<b>FOUR NORMAL</b>	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'innox. 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.
- 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'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.