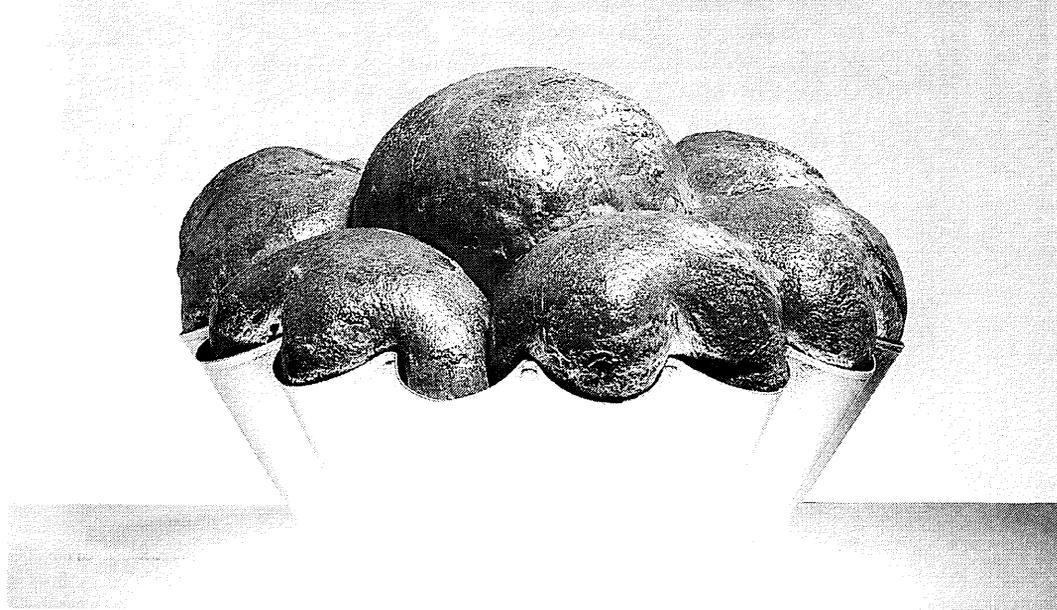
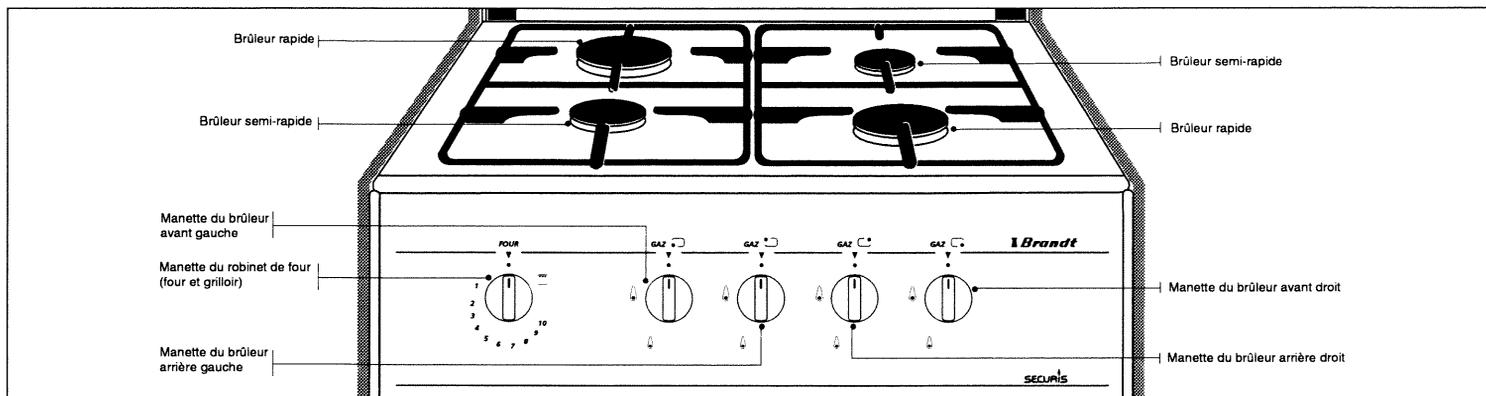


**Cuisinière
référence GBS 501/***



INE Brandt

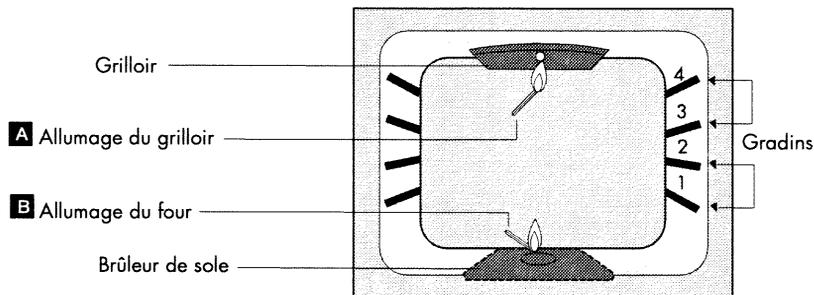
Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



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

Comment allumer votre four ?



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

Allumage du grilloir

- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir.
- Enfoncez et tournez la manette de commande du thermostat vers la droite jusqu'à la position grilloir ☐ . Maintenez-la dans cette position pendant 2 à 5 secondes.
- Assurez-vous que le brûleur est totalement allumé puis installez l'écran comme indiqué dans le guide pratique.
- Pour éteindre le four, tournez la manette vers la gauche sur position ● (ARRET).
- Fermez le robinet d'arrivée de gaz.

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 thermostat vers la gauche jusque vers la position 10. Maintenez-la dans cette position pendant 2 à 5 secondes.
- Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).

Guide de cuisson

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTREES - LEGUMES				
<i>Quiche lorraine</i>	7	35 à 40	1 (3)	
<i>Gratin dauphinois</i>	5	50 à 60 (1)	2 (3)	
<i>Pizza</i>	8	20 à 25	1 (2)	Sur plaque à pâtisserie
<i>Soufflé au fromage</i>	4	35 à 45	2 (3)	Selon quantité
<i>Tomates farcies</i>	6	40 à 45	2 (3)	Selon quantité
POISSONS				
<i>Dorade</i>	5 ou 6	25 à 35	2 (3)	Selon grosseur
<i>Maquereaux</i>	GRIL **	20	3 (2)	(4)
VIANDES				
<i>Côtelette d'agneau</i>	GRIL **	8 à 10	3 (2)	(4)
<i>Dinde</i>	7 puis 6	25 à 30 (1)	2 (3)	Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
<i>Entrecôte de boeuf</i>	GRIL **	6 à 8	3 (2)	(4)
<i>Gigot</i>	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	
<i>Lapin rôti</i>	6	25 (1)	2 (3)	
<i>Pintade</i>	6	25 (1)	2 (3)	
<i>Poulet rôti</i>	6	25 (1)	2 (3)	
<i>Rôti de boeuf</i>	8	15 (1)	2 (3)	
<i>Rôti de porc</i>	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
<i>Rôti de veau</i>	6	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
PATISSERIES				
<i>Cake</i>	3 - 4	50 à 60	2 (3)	Selon grosseur
<i>Pâte à chou</i>	5	50 à 60	2 (3)	Selon grosseur
<i>Meringues blondes</i>	1	50 à 55	3 (3)	Plus 30 minutes sans chauffage
<i>Pâte brisée</i>	8	15 à 20	1 (2)	Pâte brisée non garnie
<i>Pâte feuilletée</i>	8	10 à 15	1 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
<i>Pâte sablée (tarte)</i>	4 ou 5	30 à 35	2 (3)	Selon garniture crème ou fruits
<i>Quatre-quarts</i>	3 - 4	40 à 50	2 (3)	Selon quantité
<i>Sablés</i>	3 - 4	12 à 15	3 (2)	Plaque à pâtisserie sur grille
<i>Tarte aux fruits</i>	7	35 à 40	1 (2)	

Guide de cuisson

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Utilisez la grille dans le sens convexe .

(3) Utilisez la grille dans le sens concave .

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

Nota : 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 préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.
- Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.
- Pour les rôtis, préchauffez 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 pâtisserie.

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

Volume utilisable : 43 litres.

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISONS CONSEILLEES
●	ARRET	
1	150	Meringues
2	160	
3	175	Sablés
4	190	Cake
5	205	Pintade
6	225	
7	240	Quiche Viandes blanches
8	260	Viandes blanches
9	275	Viandes rouges
10	285	

Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière ?

CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive.
Faites 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 À 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.

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'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

Caractéristiques de votre cuisinière

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+		Butane G 30	Propane G 31	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propane Air butané G 130 G 130
		29 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BRULEUR(S) SEMI-RAPIDE(S)						
Repère marqué sur l'injecteur		70	70	103	103	185
Débit nominal/PCS (kW)		1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit réduit/PCS (kW)		0,46		0,37		
Débit horaire (g/h)		141	138			
Débit horaire à 15°C sous 760 mbar (l/h)				185	215	271
BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT						
Repère marqué sur l'injecteur		78	78	114	114	220
Débit nominal/PCS (kW)		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,53		0,42		
Débit horaire (g/h)		182	178			
Débit horaire à 15°C sous 760 mbar (l/h)				238	277	350
BRULEUR RAPIDE ARRIERE GAUCHE						
Repère marqué sur l'injecteur		85	85	132	132	240
Débit nominal/PCS (kW)		3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Débit réduit/PCS (kW)		0,57		0,52		
Débit horaire (g/h)		218	214			
Débit horaire à 15°C sous 760 mbar (l/h)				286	333	420
GRILLOIR						
Repère marqué sur l'injecteur		76	76	113	113	225
Débit nominal/PCS (kW)		2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)		167	164			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				219	255	322
FOUR (en régime)						
Repère marqué sur l'injecteur		87	87	125	125	255
Débit nominal/PCS (kW)		3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Débit horaire (g/h)		233	228			
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)				305	355	448
DEBIT CALORIFIQUE TOTAL/PCS		kW				
Débit maximum		g/h	12,58	12,58	12,58	12,58
Débit nominal/PCS (kW)		l/h	918	896	1 199	1 395
						1 760

