

CARACTERISTIQUES

	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
BRULEURS SEMI-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)	70 1,94 141	70 1,94 138	103 1,94 185	103 1,94 215	185 1,94 271
BRULEUR RAPIDE ARRIERE GAUCHE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	78 2,50 182	78 2,50 178	114 2,50 238	114 2,50 277	220 2,50 350
BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT 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
GRILLOIR Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	76 2,30 167	76 2,30 164	115 2,30 219	115 2,30 255	225 2,30 322
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	87 3,20 233	87 3,20 228	125 3,20 305	125 3,20 355	255 3,20 448
DEBIT MAXIMUM - g/h - l/h	915	896	1 199	1 395	1 760

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.

64017247



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

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

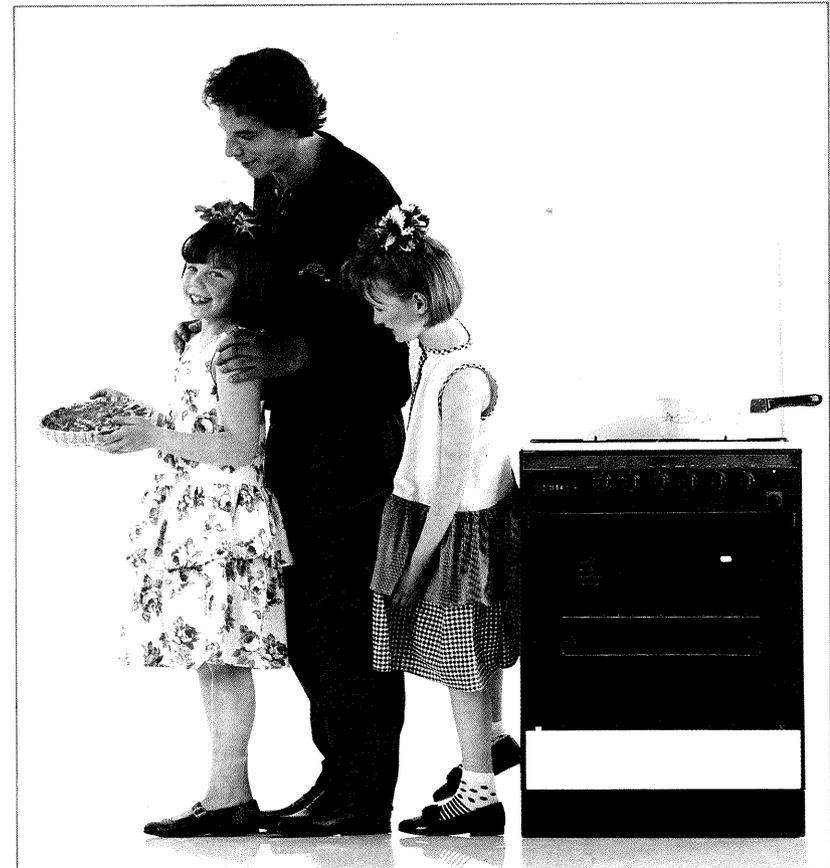
TAPEZ 3615
CODE **Brandt**

Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

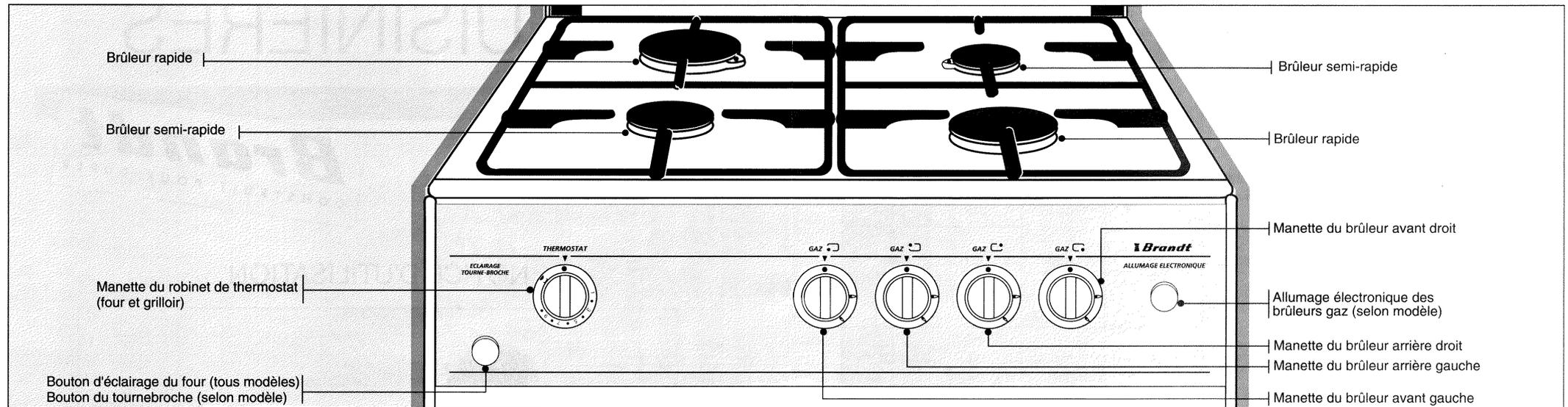
CUISINIÈRES

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



Cuisinière 55 cm X 55 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. Pour les appareils qui en sont équipés, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.

FOUR

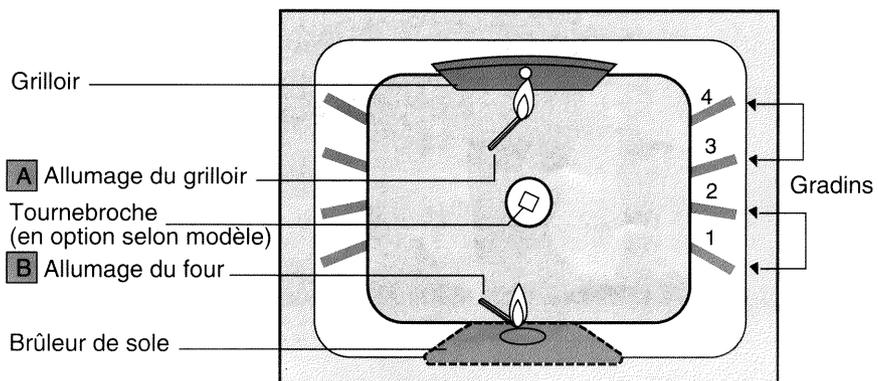
Une seule manette de thermostat contrôle soit la marche du grilloir soit le four à thermostat.

A allumage du grilloir : Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir ou, selon modèle, appuyez sur le bouton d'allumage électronique. 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, ou selon modèle, appuyez sur le bouton électronique. 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).

CONSUMMATION DU FOUR :

Pour un maintien d'1 heure à 230°C :
6,5 mégajoules (1,8 kWh).
Volume utilisable : 43 litres



GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLEES
●	ARRET	
1	150	Meringues
2	160	
3	175	
4	190	Sablés
5	205	Cake
6	225	Pintade
7	240	Viandes blanches
8	260	
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 	8 à 10	3 (2)	(4)
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	
Selle	7 ou 8	15 (1)	2 (3)	
BOEUF				
Entrecôte	GRIL 	6 à 8	3 (2)	(4)
Rôti	8	15 (1)	2 (3)	
CAKE	31/2 - 4	50 à 60	2 (3)	Selon grosseur
CHOUX (pâte à)	5	50 à 60	2 (3)	Selon grosseur
DORADE	5 ou 6	25 à 35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	7 puis 6	25 à 30 (1)	2 (3)	Position thermostat 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (3)	
LAPIN ROTI	6	25 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX	GRIL 	20	3 (2)	(4)
MERINGUES BLONDES	1	50 à 55	3 (3)	Plus 30 min. sans chauffage
PAIN	7 ou 8	20 à 25	2 (2)	Sur plaque posée sur grille
PATE :				
- Brisée	8	15 à 20	1 (2)	Pâte brisée non garnie
- Feuilletée	8	10 à 15	1 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
- Sablée (tarte)	4 ou 5	30 à 35	2 (3)	Selon garnit. crème ou fruits
PINTADE	6	25 (1)	2 (3)	
PIZZA	8	20 à 25	1 (2)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	6	25 (1)	2 (3)	
POULET A LA BROCHE	GRIL 	25 (1)	BROCHE	(4)
QUATRE-QUARTS	31/2 - 4	40 à 50	2 (3)	Selon quantité
QUICHE LORRAINE	7	35 à 40	1 (3)	
SABLES	3	12 à 15	3 (2)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLE (fromage)	4	35 à 45	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	7	35 à 40	1 (2)	
TOMATES FARCIES	6	40 à 45	2 (3)	Selon quantité
VEAU (rôti)	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(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 lèche-frite 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 3.

* 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 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 plat lèche-frite multi-usages
- 1 plaque à pâtisserie

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie, 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.
HUBLLOT	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 AUTODEGRAISSANT CATALYTIQUE (selon modèle)	Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire. Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 mn thermostat au maximum. Si les traces subsistent ; elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.
FOUR NORMAL (selon modèle)	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 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.