

# *Guide d'utilisation*



La garantie 5 ans pièces détachées est applicable  
aux produits vendus avant le 31/12/1999

*Cuisinières*  
*références G\*51/\* - G\*52/\* - G\* 524/\**

*Cher Monsieur, Chère Madame*

*Vous venez d'acquérir une cuisinière Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.*

*Toutes nos cuisinières sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années. Toutes bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.*

*Et pour vous apporter encore plus de tranquillité, nous vous offrons une garantie pièces gratuite pendant 5 ans ; garantie dont vous bénéficierez \*, si l'occasion s'en présente, par l'intermédiaire de votre distributeur ou d'un réparateur reconnu par la Marque.*

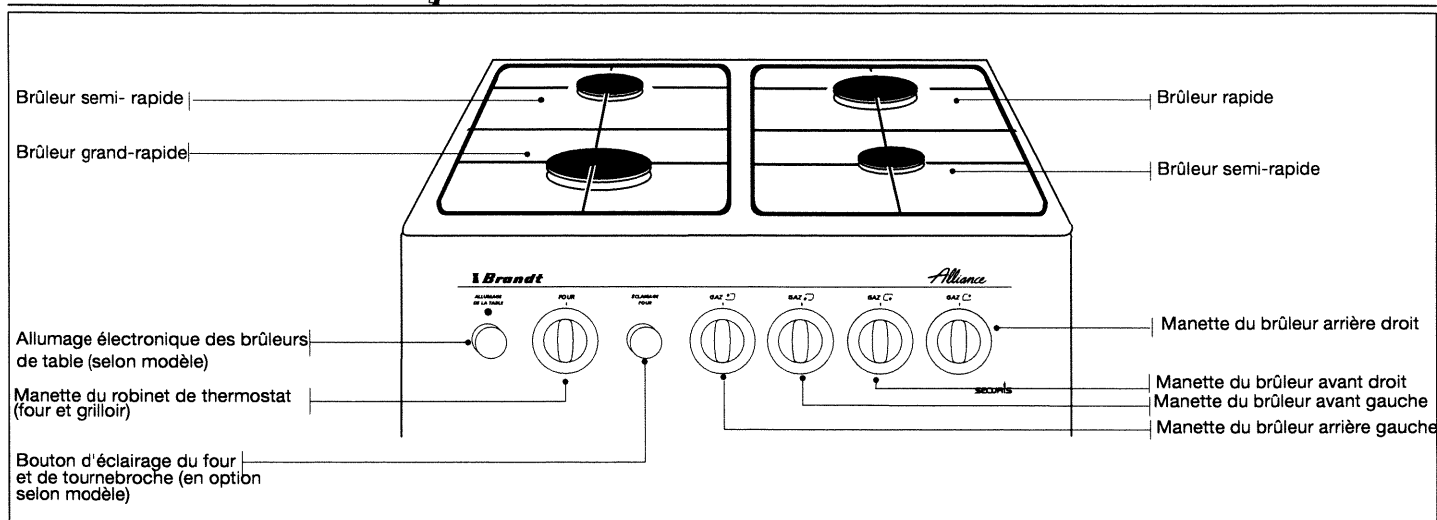
*Nous vous remercions de votre confiance.*

*Notre récompense sera votre satisfaction.*

**La Marque Brandt**

\* Lire les conditions de la garantie 5 ans pièces Brandt dans l'engagement de garantie ci-joint - charte satisfaction Brandt paragraphe 1.

## Comment se présente votre cuisinière ?



## 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 G 130 8 mbar
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
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		0,800		0,600
Débit horaire (g/h)	168	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	322
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b>					
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)	0,600		0,600		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	212
<b>BRULEUR GRAND RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2	3,1
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,800		0,600
Débit horaire (g/h)	230	225			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	434
<b>GRILLOIR (à l'allumage)</b>					
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 1013 mbar (l/h)			219	255	322
<b>FOUR (à l'allumage)</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	87	87	125	125	255
Débit nominal/PCS (kW)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,0
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	420
Débit calorifique/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8	11,8	11,4
- g/h	849	832			
- l/h			1124	1306	1594

### REPÉRAGE DES INJECTEURS

#### GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	62	74	Haut	76
	DESSUS			FOUR
Avant	88	62	Bas	87

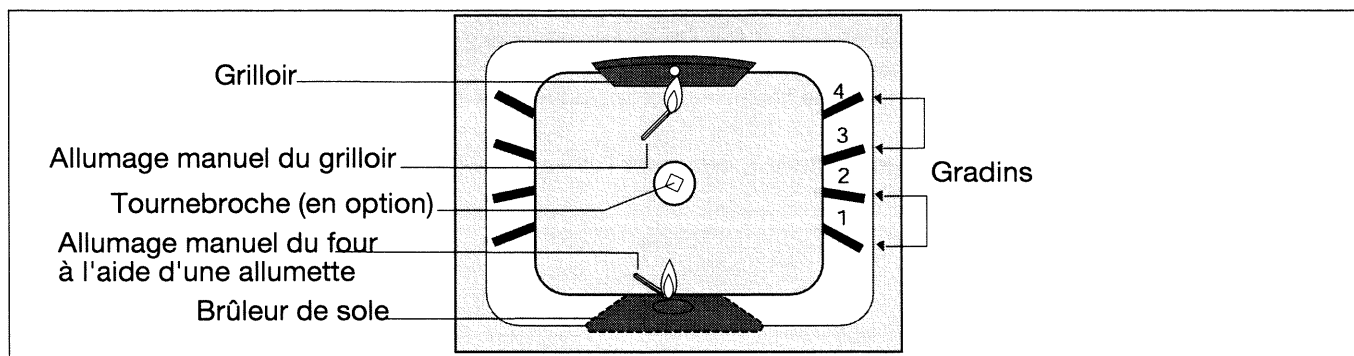
#### GAZ NATUREL

Arrière	94	121	Haut	113
	DESSUS			FOUR
Avant	137	94	Bas	125

#### AIR PROPANÉ

Arrière	165	210	Haut	225
	DESSUS			FOUR
Avant	298	165	Bas	255

# Comment se présente votre 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 manuel de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions de la notice d'installation et d'utilisation.

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

**ACCESSOIRES :** votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate d'une plaque à pâtisserie et d'un tournebroche (en option suivant modèle).

## Guide de cuisson

**TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.**

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES - LÉGUMES</b>				
Quiche lorraine	7	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	5	50 à 60	2	
Pizza	7	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	4	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
<b>POISSONS</b>				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
<b>VIANDES</b>				
Côtelette d'agneau	GRIL <input type="checkbox"/>	8 à 10	3	(2)
Dinde	7 puis 6	25 à 30 (1)	2	Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRIL <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 (1)	2	
Poulet rôti	6	25 (1)	2	
Poulet tournebroche	GRIL <input type="checkbox"/>	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	8	15 (1)	2	
Rôti de porc	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
Rôti de veau	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
<b>PÂTISSERIES</b>				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon grosseur
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	8	15 à 20	1	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	3-4	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	3-4	12 à 15	3	Plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	7	35 à 40	1	

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 : 43 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite 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 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...).

# 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 votre certificat de garantie et 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 TTC la minute

**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 :** 01.34.30.45.00

87X 2961  
14 06 99

-6607 - 02/99