

# *Guide d'utilisation*

C'est bon de pouvoir compter sur

***Brandt***

---

*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.

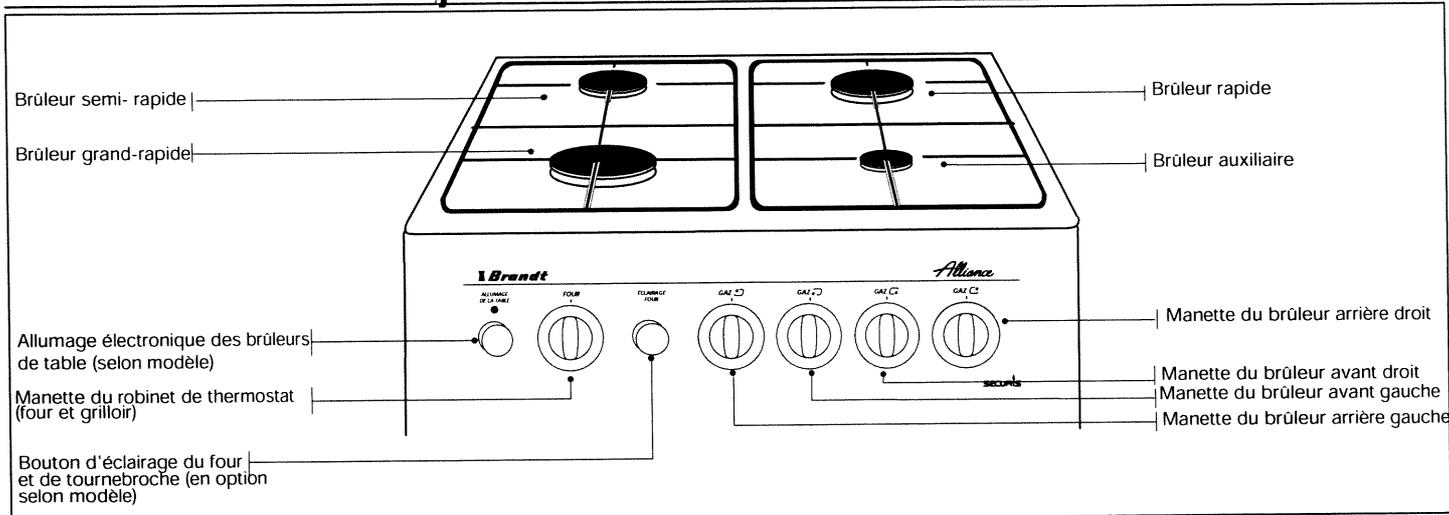
Toutes nos cuisinières sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années. Toutes bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.

Nous vous remercions de votre confiance.

Notre récompense sera votre satisfaction.

La Marque Brandt

## Comment se présente votre cuisinière ?



A lire

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

**Veillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.**

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

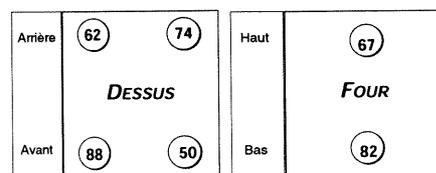
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

## Caractéristiques gaz

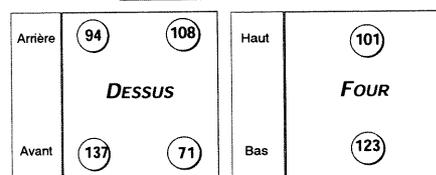
SAppareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butane G 130 8 mbar
<b>BRULEUR RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>74</b> 2,3 0,990 167	<b>74</b> 2,3 164	<b>108</b> 2,3 0,990 219	<b>108</b> 2,3 255	<b>210</b> 2,3 0,900 322
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>62</b> 1,5 0,630 109	<b>62</b> 1,5 107	<b>94</b> 1,5 0,600 143	<b>94</b> 1,5 166	<b>165</b> 1,5 0,600 210
<b>BRULEUR GRAND RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>88</b> 3,15 0,990 229	<b>88</b> 3,15 225	<b>137</b> 3,2 0,990 305	<b>137</b> 3,2 354	<b>298</b> 3,0 0,900 420
<b>BRULEUR AUXILIAIRE</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>50</b> 1 0,430 73	<b>50</b> 1 71	<b>71</b> 1 0,450 95	<b>71</b> 1 111	<b>122</b> 0,85 0,400 119
<b>GRILLOIR (à l'allumage)</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>67</b> 2 145	<b>67</b> 2 143	<b>101</b> 2 190	<b>101</b> 2 221	<b>198</b> 2 280
<b>FOUR (à l'allumage)</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>82</b> 3 218	<b>82</b> 3 214	<b>123</b> 3 286	<b>123</b> 3 332	<b>236</b> 3 420
Débit calorifique/PCS (kW) - g/h - l/h	10,95 796	10,95 781	11,0 1048	11,0 1218	10,65 1491

### REPERAGE DES INJECTEURS

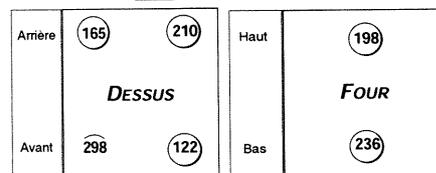
#### GAZ BUTANE /PROPANE



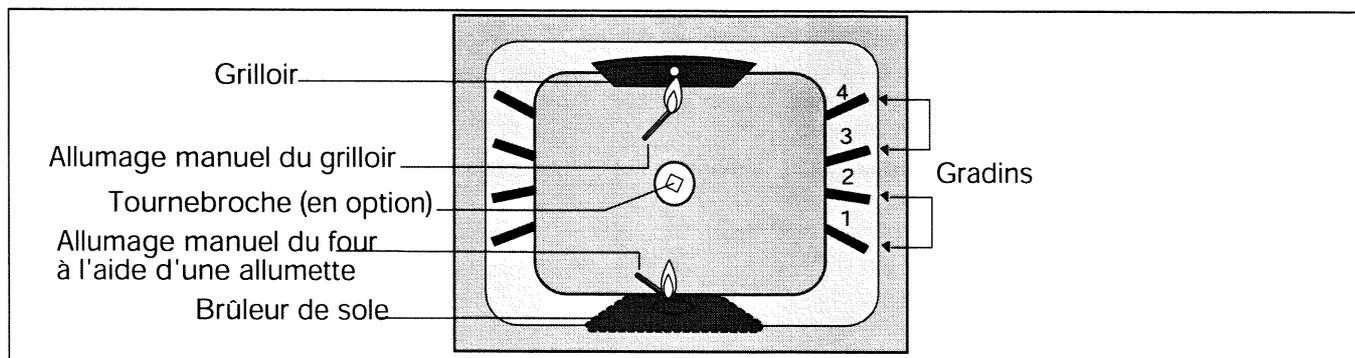
#### GAZ NATUREL



#### AIR PROPANÉ



# 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)
●	ARRÊT
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 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 F TTC la minute  
tarif en vigueur à la date  
d'impression du document

**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 :**

**N° Indigo 0 825 06 16 01**

0,99 F TTC / m.n

**Service Consommateurs BRANDT**

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

OK

87X0785-9961-9171 - 10/00