

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.

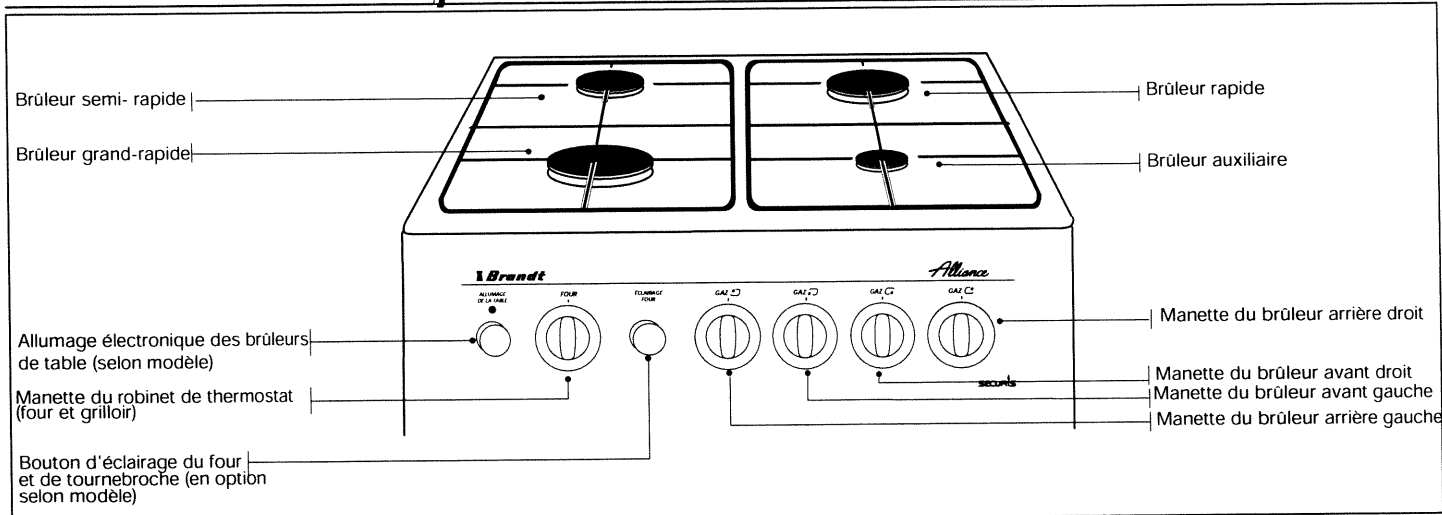
Toutes nos cuisinières sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années. Toutes bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.

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.

Veuillez 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
BRULEUR RAPIDE 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)	74 2,3 0,990 167	74 2,3 164	108 2,3 0,990 219	108 2,3 255	210 2,3 0,900 322
BRULEUR SEMI-RAPIDE 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)	62 1,5 0,630 109	62 1,5 107	94 1,5 0,600 143	94 1,5 166	165 1,5 0,600 210
BRULEUR GRAND RAPIDE 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)	88 3,15 0,990 229	88 3,15 225	137 3,2 0,990 305	137 3,2 354	298 3,0 0,900 420
BRULEUR AUXILIAIRE 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)	50 1 0,430 73	50 1 71	71 1 0,450 95	71 1 111	122 0,85 0,400 119
GRILLOIR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	67 2 145	67 2 143	101 2 190	101 2 221	198 2 280
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	82 3 218	82 3 214	123 3 286	123 3 332	236 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

Arrière	62	74	Haut	67
Avant	88	50	Bas	82

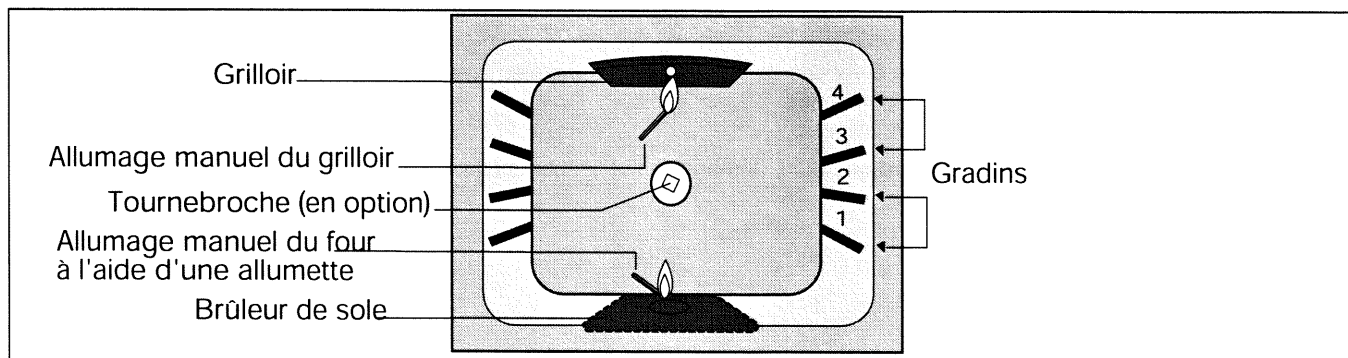
GAZ NATUREL

Arrière	94	108	Haut	101
Avant	137	71	Bas	123

AIR PROPANÉ

Arrière	165	210	Haut	198
Avant	298	122	Bas	236

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
ENTRÉES - LÉGUMES				
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
POISSONS				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
VIANDES				
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
PÂTISSERIES				
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 :

0,99 F TTC / m.n
N° Indigo 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

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

OK

87X0785- 9961-9171 - 10/00