

# *Guide d'utilisation*



*Cuisinières*  
*références G\*614/\*- G\*624/\**

*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.*

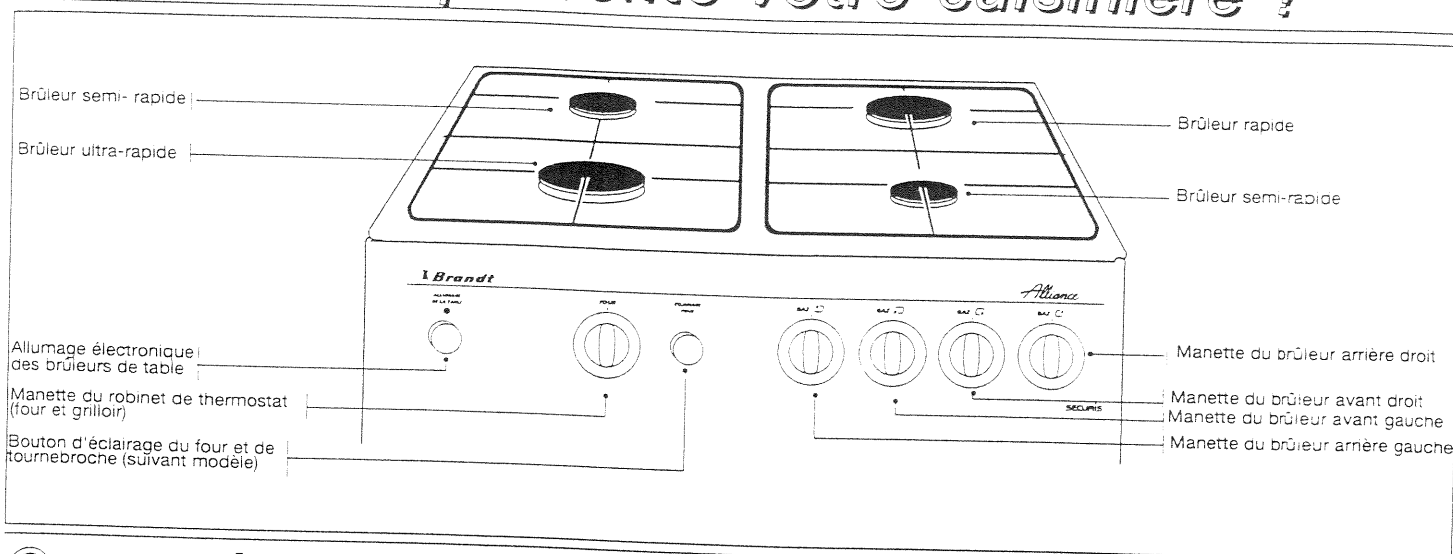
*Nous vous remercions de votre confiance.*

*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 Air butané G 130 8 mbar
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	118	118	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Débit réduit/PCS (kW)	0,780		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	336
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDES</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	96	96	166
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,500		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	93	93	140	140	335
Débit nominal/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,780		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	255	250			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	490
<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	93	93	135	135	290
Débit nominal/PCS (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Débit horaire (g/h)	262	257			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			343	399	504
Débit calorifique/PCS (kW)					
g/h	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
l/h	910	892	1191	1132	1750

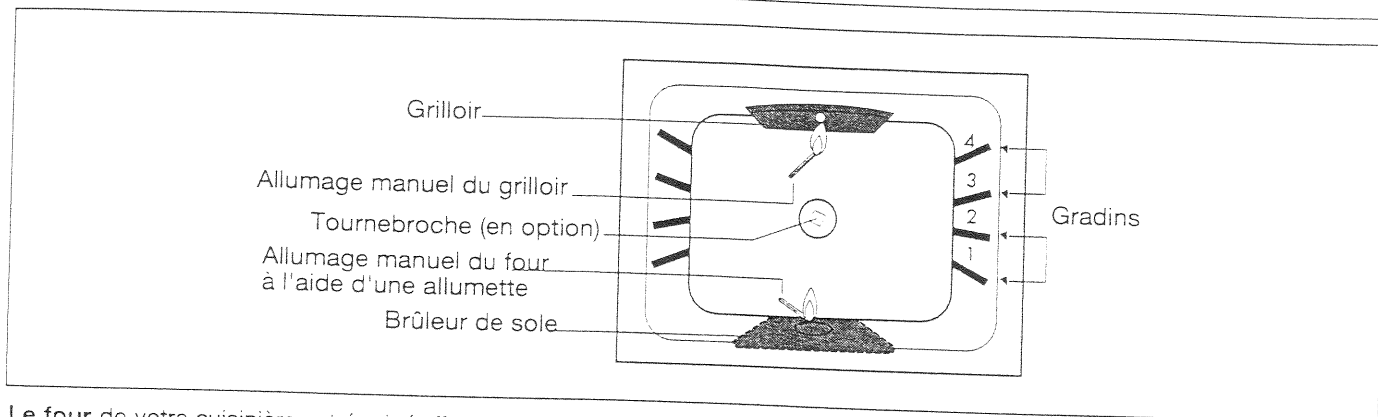
### REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE				
Arrière	62	78	Haut	76
DESSUS		FOUR		
Avant	93	62	Bas	93

GAZ NATUREL				
Arrière	96	118	Haut	113
DESSUS			FOUR	
Avant	140	96	Bas	135

AIR PROPANE				
Arrière	166	210	Haut	225
DESSUS			FOUR	
Avant	335	166	Bas	290

# 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 multi-usages et d'une grille plate.

## Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES - LÉGUMES</b>				
Quiche lorraine	6	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	3 ou 4	45 à 60	2	Selon quantité
Pizza	7	15 à 25	3	
Soufflé au fromage	3	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	
<b>POISSONS</b>				
Dorade	5	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR	20	3	(2)
<b>VIANDES</b>				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Dinde	7 puis 5	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Gigot	7	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	5	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tourné	GRILLOIR	25 (1)	2	
Rôti de boeuf	9	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	5 ou 6	40 (1)	2	
Rôti de veau	6	40 (1)	2	
<b>PÂTISSERIES</b>				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	1	50 à 60	2	Plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	6 ou 7	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	7 ou 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 ou 4	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	3	15 à 18	3	Plat lèchefrite
Tarte aux fruits	7	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

GRADUATION MANETTE	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRET
1	155
2	170
3	185
4	200
5	215
6	230
7	245
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite multi-usages au gradin n°1.

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 F 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