

Guide d'utilisation



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

Cuisinières
*références GT*6261/**

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.

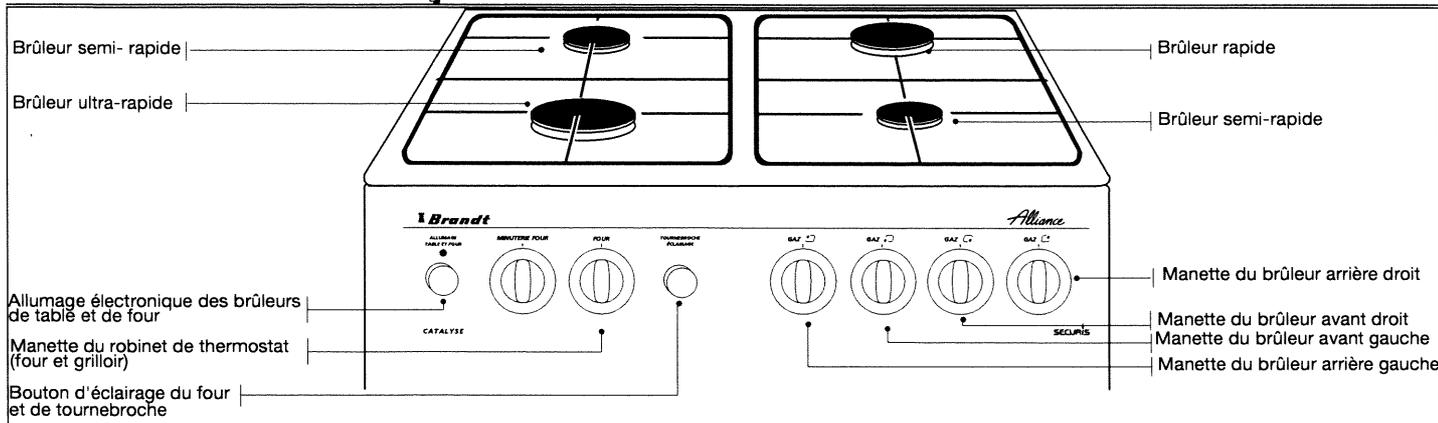
Nous vous remercions de votre confiance.

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 ?



Minuterie coupe-gaz

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M** en face du repère sur le bandeau.

Pour la programmation, respectez bien l'ordre des opérations suivantes :

1 - Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-vous sur la position correspondant au temps de cuisson désiré.

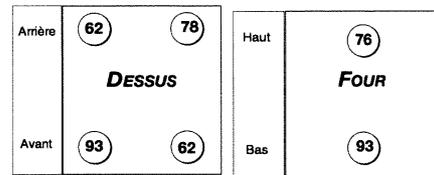
2 - Allumez ensuite votre four.

Caractéristiques gaz

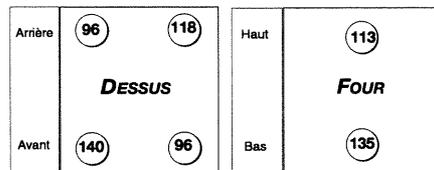
| Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+ | Butane G 30 29 mbar | Propane G 31 37 mbar | Gaz naturel G 20 20 mbar | Gaz naturel G 25 25 mbar | Air propané Air butané G 130 8 mbar |
|---|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| BRULEUR RAPIDE | | | | | |
| 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 |
| BRULEURS SEMI-RAPIDES | | | | | |
| 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 |
| BRULEUR ULTRA-RAPIDE | | | | | |
| 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 | | 0,700 |
| Débit horaire (g/h) | 255 | 250 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 333 | 388 | 490 |
| GRILLOIR (à l'allumage) | | | | | |
| 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 |
| FOUR (à l'allumage) | | | | | |
| 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) | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| - g/h | 910 | 892 | 1191 | 1132 | 1750 |
| - l/h | | | | | |

REPÉRAGE DES INJECTEURS

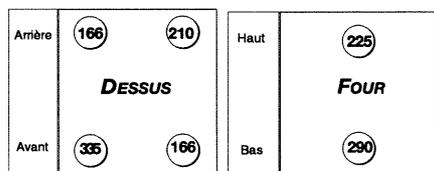
GAZ BUTANE /PROPANE



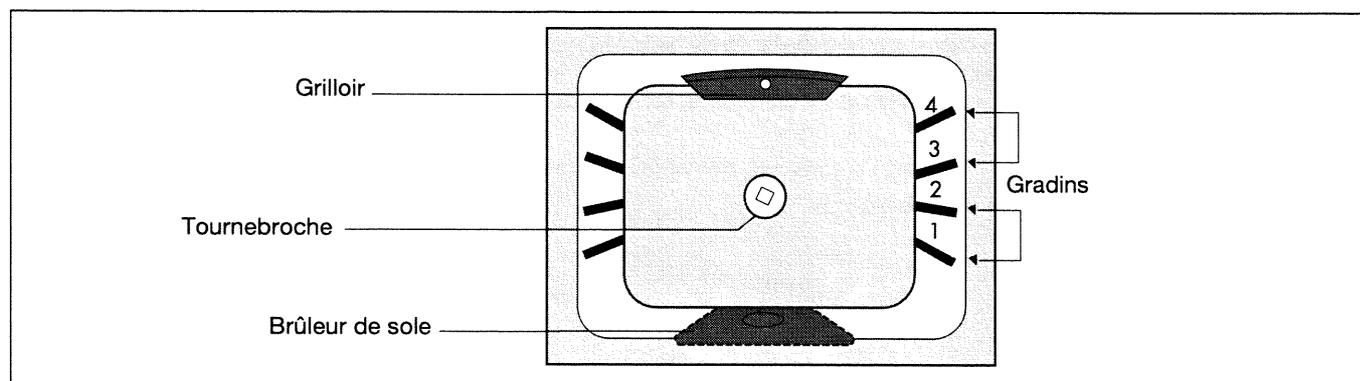
GAZ NATUREL



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 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.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

| RECETTES | POSITION THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES) | GRADIN À PARTIR DU BAS | OBSERVATIONS |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------------|---|
| ENTRÉES - LÉGUMES | | | | |
| Quiche lorraine | 6 | 40 à 45 | 1 | |
| Gratin dauphinois | 3 ou 4 | 45 à 60 | 2 | Selon quantité |
| Pizza | 7 | 15 à 25 | 3 | Sur plaque à pâtisserie |
| Soufflé au fromage | 3 | 35 à 45 | 2 | Selon quantité |
| Tomates farcies | 6 | 40 à 45 | 2 | |
| POISSONS | | | | |
| Dorade | 5 | 35 à 40 | 2 | Selon grosseur |
| Maquereaux grillés | GRILLOIR <input type="checkbox"/> | 20 | 3 | (2) |
| VIANDES | | | | |
| Côtelette d'agneau | GRILLOIR <input type="checkbox"/> | 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 <input type="checkbox"/> | 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 tournebroche | GRILLOIR <input type="checkbox"/> | 25 (1) | BROCHE | (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 | |
| PÂTISSERIES | | | | |
| Cake | 3-4 | 50 à 60 | 2 | Selon épaisseur et moule |
| 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 | 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 | Sur plaque à pâtisserie |
| Tarte aux fruits | 7 | 25 à 35 | 1 ou 2 | Selon moule |

| GRADUATION MANETTE | TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C) |
|--------------------|--------------------------------|
| ● | ARRÊT |
| 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 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...).

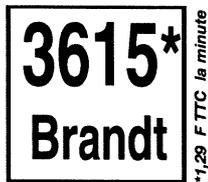
Service après-vente

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



*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