

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière BRANDT et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre cuisinière BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

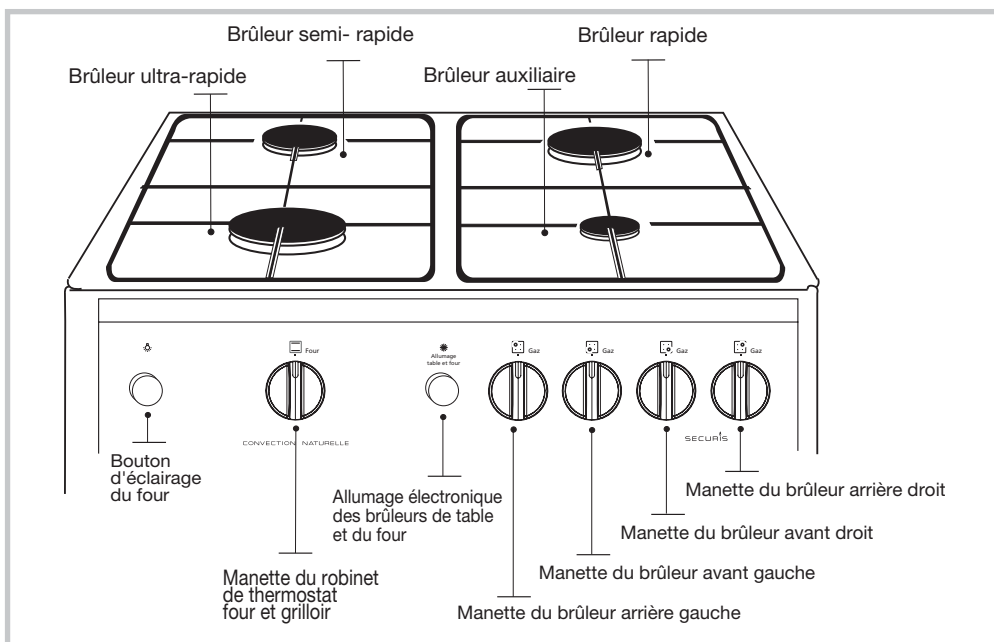
 **Important :**

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Comment se présente votre four ?	4
Caractéristiques gaz	5
Guide de cuisson	6-7
Service Après-Vente	8

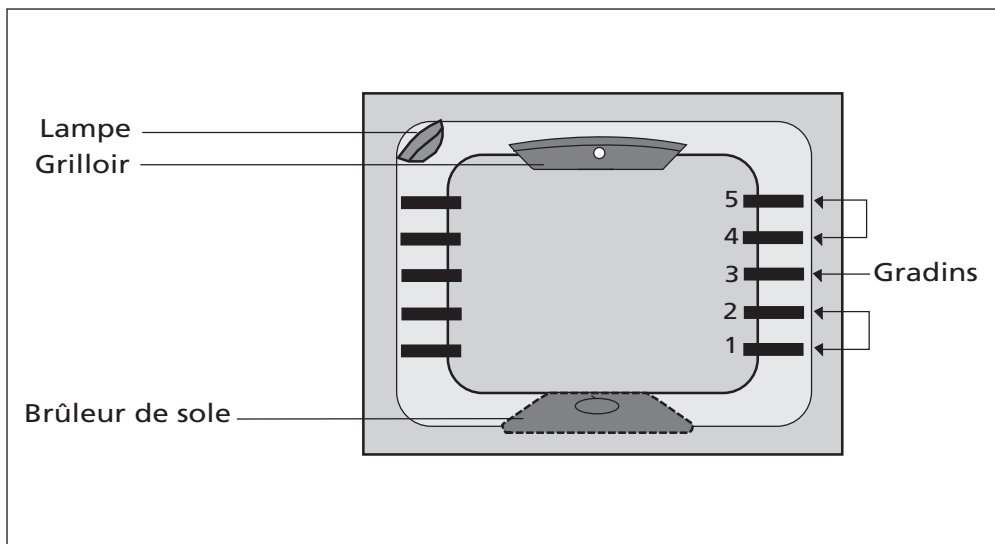
Comment se présente votre cuisinière ?



Allumage électronique des brûleurs de table

Pour allumer les brûleurs, actionnez le bouton d'allumage électronique. Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez-la appuyée quelques secondes après l'apparition des flammes **pour enclencher le système de sécurité.**

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.

Il est nécessaire de **maintenir fortement la manette appuyée quelques secondes** après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

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

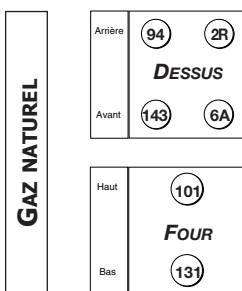
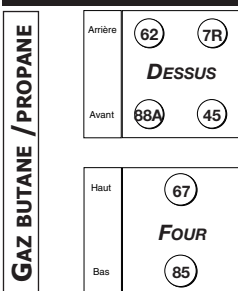
L'allumage du four s'effectue en appuyant sur le bouton d'allumage électronique.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie.

Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : I12E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			333	388
Brûleur Rapide Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			200	233
Brûleur Semi-Rapide Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Brûleur Grilloir Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101
Débit calorifique nominal (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00
Débit horaire (g/h)	145	143		
Débit horaire (l/h)			190	221
Brûleur Sole Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire (l/h)			324	376
Cuisinière 4 feux gaz avec Sole et Grilloir				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	792	779		
Débit maximum (l/h)			1081	1257

REPÉRAGE DES INJECTEURS



Guide de cuisson

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

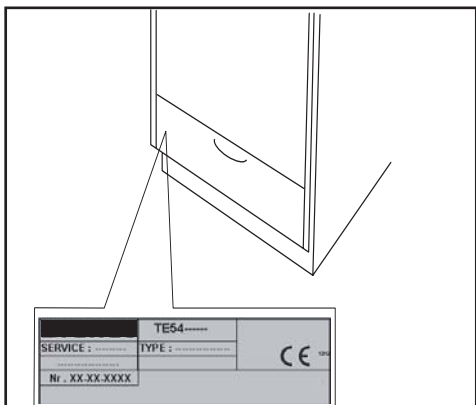


PLATS	● THERMOSTAT °C		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
VIANDES					
<i>Rôti de porc (1kg)</i>	5-6	200-225	2	90 min	Ajoutez eau dans le plat
<i>Rôti de veau (1kg)</i>	6	225	2	60-70 min	Plat en terre*
<i>Rôti de boeuf</i>	9	270	2	30-40 min	
<i>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</i>	7	235	1 ou 2	50-55 min	
<i>Volaille grosses pièces</i>	5	200	1 ou 2	1h30-2h15	
<i>Cuisses de poulet</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4	20-25 min	Posées sur la grille
<i>Côtes de porc, veau</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4	15-20 min	Posées sur la grille
<i>Côtes de boeuf (1 kg)</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	25-30 min	Posées sur la grille
<i>Côtes de mouton</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	10-20 min	Posées sur la grille
POISSONS					
<i>Poissons grillés</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-20 min	
<i>Poissons cuisinés (dorade)</i>	5	200	2	35-45 min	
<i>Poissons papillottes</i>	6	225	2	10-15 min	
LÉGUMES					
<i>Gratins (aliments cuits)</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	3	25-30 min	
<i>Gratins dauphinois</i>	3-4	175-190	2	45-60 min	
<i>Lasagnes</i>	3-4	175-190	2	40-45 min	
<i>Tomates farcies</i>	6	225	2	40-45 min	
DIVERS					
<i>Brochettes</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-15 min	
<i>Pâte en terrine</i>	5	200	2	1h20-1h40	Au bain-marie
<i>Pizza pâte brisée</i>	6-7	225-235	2	20-25 min	Dans un moule à tarte*
<i>Pizza pâte à pain</i>	7	235	3	15-25 min	Sur la plaque pâtisserie
<i>Quiches</i>	6	225	1-2	40-45 min	Moule épais*, gradin 1
<i>Soufflé</i>	3	175	2	35-45 min	
<i>Tourtes</i>	6	225	2	40-45 min	
<i>Pain</i>	6-7	225-235	2	30-50 min	Selon grosseur
<i>Pain grillé</i>	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	1-2 min	Tranches sur la grille

Service Après-Vente

• INTERVENTIONS

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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• 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 nous écrire :

FAGOR BRANDT,
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
BP 69526 SAINT-OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 €, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440.303.196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 €, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440.303.196.

KGC 1003W* - KGC100*

CZ5701959 - 03/13