

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.

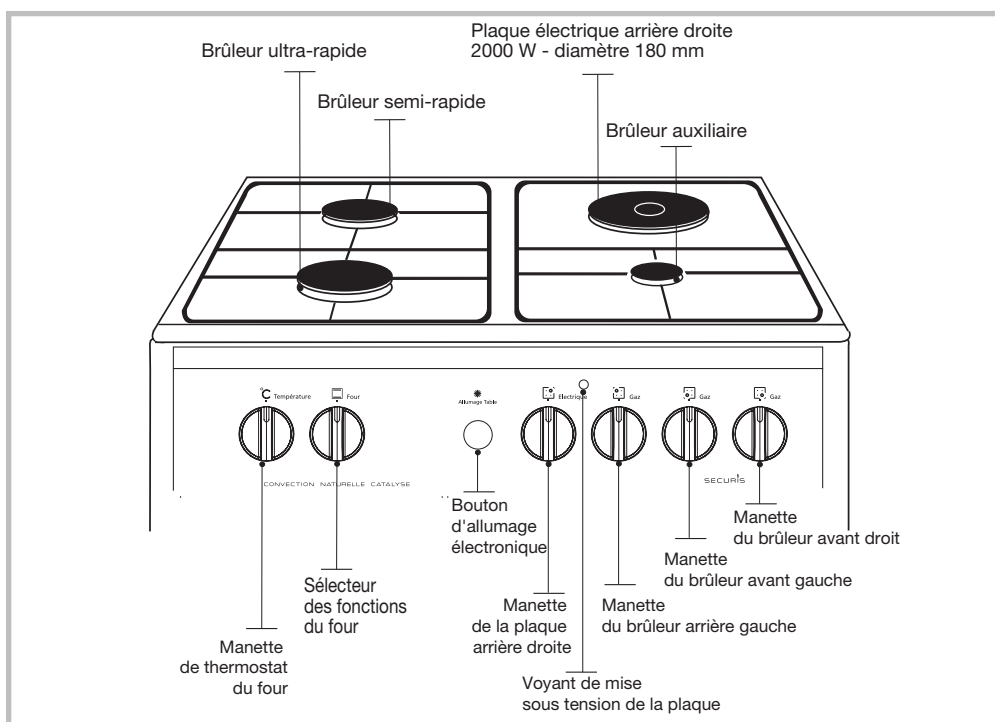
 **Important :**

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
Caractéristiques gaz	4
Mode de cuisson du four	5
Guide de cuisson	6 - 7
Service Après-Vente	8

Comment se présente votre cuisinière ?



Allumage 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.**

Caractéristiques gaz

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : IIE+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	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 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
Cuisinière 3+1 four élec				
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,85	5,85
Débit maximum (g/h)	389	382		
	(l/h)		557	648

ÉLECTRICITÉ

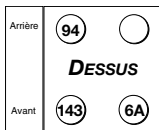
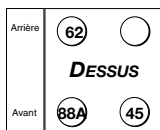
PLAQUE

- Arrière DROITE : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE
/PROPANE**

GAZ NATUREL



Modes de cuisson du four



PRECHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie jus qu'à extinction du voyant de thermostat.



*TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes dé trempées seront parfaitement cuites dessous.



GRIL MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille. La retourner une fois en cours de cuisson. Insérez le plat lèchefrite au 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin.
Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, d'une grille plate.

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE

Guide de cuisson

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		
VIANDES						
Rôti de porc (1 kg)	*180	2			90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1 kg)	*180	2			60-70	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2			30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			50-55	
Volaille (1 kg)	180	2			50-70	
Volaille grosses pièces	180	1			90-120	
Cuisses de poulet					15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)					25-30	
Côtes de mouton					10-20	
POISSONS						
Poissons grillés					15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2			35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3			10-15	
LÉGUMES						
Gratins (aliments cuits)					30	
Gratins dauphinois	*180	2			55-60	
Lasagnes	*180	2			40-45	
Tomates farcies	*180	2			40-45	
DIVERS						
Brochettes					15-20	
Pâté en terrine	*210	2			80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3		1	15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2			30-45	moule 30 cm
Soufflé					50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2			40-45	
Pain	*210	1		1	30-50	
Pain grillé					1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœcktaofen)	180	1			90-180	selon la préparation

Guide de cuisson

PÂTISSERIES										
Biscuit de Savoie - Génoise										
Biscuit roulé	*210	3	180	1						
Brioche	*180	1	180	1						
Brownies	*180	2	180	2						
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1						
Ciafottis	*180	2								
Crèmes	*180	2								
Cookies - Sablés	*180	3	180	1						
Kugelhöpf										
Meringues	100	2								
Madelaines	*210	2								
Pâte à choux	*180	3								
Petits fours feuilletés	*210	3								
Savarin	*180	2	180	1						
Tarte pâte brisée	*210	2								
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2								
Tarte pâte à la levure	*210	2								

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	55	75	100	125	150	180	210	240	270

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence  .

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRILL, placez le mets à griller sur la grille ; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.



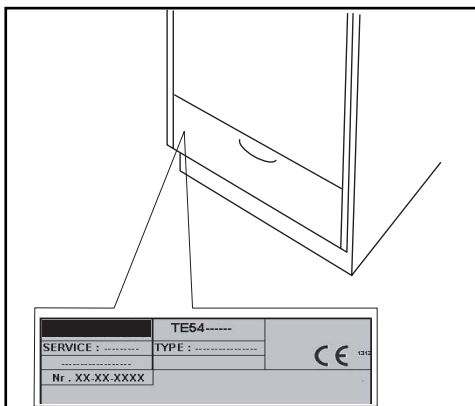
Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Volume utile : 55,2 litres

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 :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.