

# ***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](http://www.Brandt.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://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.*



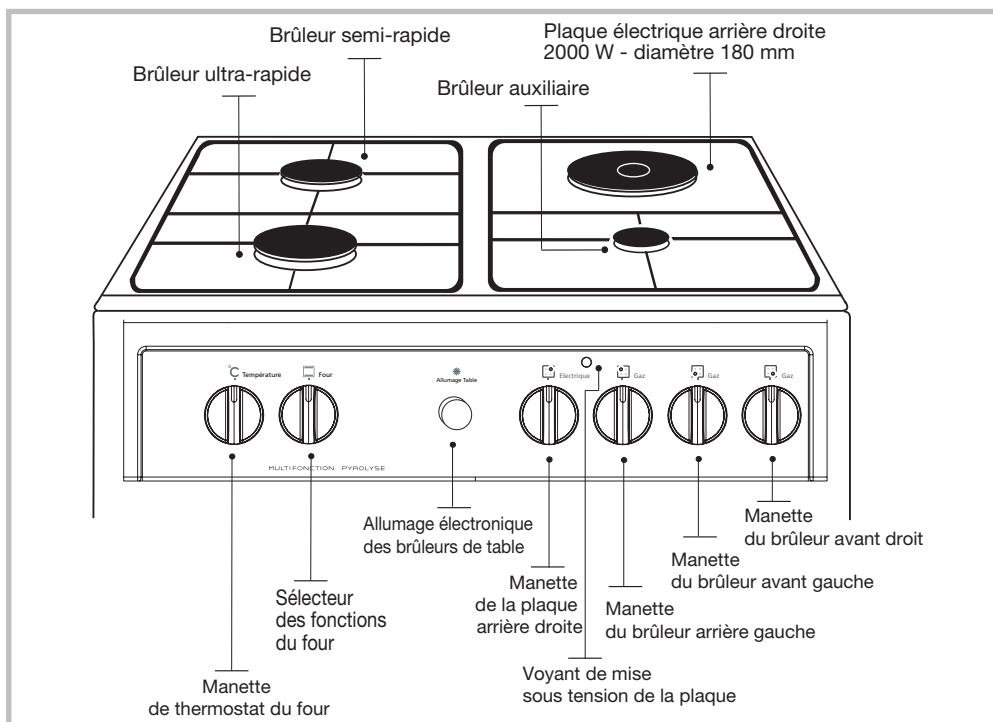
**Important :**

*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

<b>Comment se présente votre cuisinière ?</b>	3
<b>Caractéristiques gaz</b>	4
<b>Modes de cuisson du four</b>	5
<b>Guide de cuisson du four</b>	6-7
<b>Service Après-Vente</b>	8

## Comment se présente votre cuisinière ?



## Allumage électronique des brûleurs de table

Pour allumer les brûleurs, appuyez fortement sur la manette, et tournez vers la position grande flamme. En même temps, actionnez le bouton d'allumage jusqu'à obtention de la flamme. **Maintenez fortement l'appui de la manette quelques secondes après l'apparition de la flamme, afin d'enclencher le système de sécurité.** Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

# Caractéristiques gaz

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : IIE+3+	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar
<b>Brûleur Ultra-Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>143</b>	<b>143</b>
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
<b>Brûleur Semi-Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
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
<b>Brûleur Auxiliaire</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
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
<b>Cuisinière 3+1 four élec</b>				
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,85	5,85
Débit maximum (g/h)	389	382		
Débit maximum (l/h)			557	648

ELECTRICITÉ

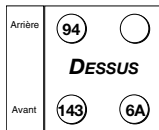
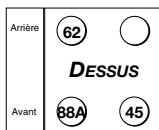
**PLAQUE**

**- Arrière droite : 2000 W**

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE  
/PROPANE**

**GAZ NATUREL**



**ACCESSOIRES:** votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, deux grilles plates anti-basculement.

# Modes de cuisson du four



## \* TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



## GRIL PULSE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.



## SOLE PULSE

- La cuisson s'effectue par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



## DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.



## \* TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le grill, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- 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.



## 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<sup>er</sup> 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.

\* 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				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	Indications		
	Thermostat	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin			Thermostat	Gratin
<b>VIANDES</b>												
Rôti de porc(1kg)	*180	2						180	2		90	ajoutez un peu d'eau
<b>Rôti de veau (1kg)</b>	*180	2					180	180	2		60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240	2							210	2	30-40	
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	210	1			210	TB		180	2	2	50-55	
Voaille (1 kg)	180	2			210	TB		180	2	TB	50-70	
<b>Voaille grosses pièces</b>	180	1									90-120	
Cuisses de poulet					*210	3					15-25	posées sur grille
<b>Côtes de porc, veau</b>					*210-240	3					15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)					210-240	3-4					25-30	
<b>Côtes de mouton</b>					*270	4					10-20	
<b>POISSONS</b>												
Poissons grillés						4		180	2		15-20	
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	*180	2			*270			*210	2-3		35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3									10-15	
<b>LÉGUMES</b>												
Gratins (aliments cuits)					*270	3-4		180	2		30	
<b>Gratins dauphinois</b>	*180	2						180	2		55-60	
Lasagnes	*180	2						180	2		40-45	
<b>Tomates farcies</b>	*180	2						180	2		40-45	
<b>DIVERS</b>												
Brochettes						4		*180	2		15-20	bain marie
<b>Pâté en terrine</b>	*210	2						210	2		30-40	moule 30 cm
Pizza pâte brisée	*240	3						*210	3	*240°	15-18	plat multifusages
<b>Pizza pâte à pain</b>	*210	2						180	2	180°	30-45	moule 30 cm
Quiches								180	1		50	moule 21 cm
<b>Soufflé</b>	*210	2						180	2		40-45	
Tourtes	*210	1						*210	1	*210°	30-50	
<b>Pain</b>								150	1		1-2	sur la grille
Pain grillé						4-5				*270	4-5	selon la préparation
<b>Cocottes fermées (daube, bœckhaofen)</b>	180	1									90-180	

# Guide de cuisson

PÂTISSERIES																	
Biscuit de Savoie - Génoise																	35-45
Biscuit roulé	*210	3	180	1													5-10
Brioche	*180	1	180	1													25-30
Brownies	*180	2	180	2													25-30
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1													55-60
Ciafautis	*180	2															35-45
Crèmes	*180	2															20-45
Cookies - Sablés	*180	3	180	1													15-18
Kugelhöf																	45-50
Meringues	100	2															90
Macarines	*210	2															5-10
Pâte à choux	*180	3															30-40
Petits fours feuilletés	*210	3															10-15
Savarin	*180	2	180	1													30-40
Tarte pâte brisée	*210	2															30-40
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2															15-25
Tarte pâte à la levure	*210	2															35-45

grand plat en verre

bain-marie

plat multitusages

plaques sur la grille

selon grosseur

moule 30 cm

plat multitusages

Chiffre	EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									9 maxi
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
°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 GRIL-, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.



5  
4  
3  
2  
1  
→

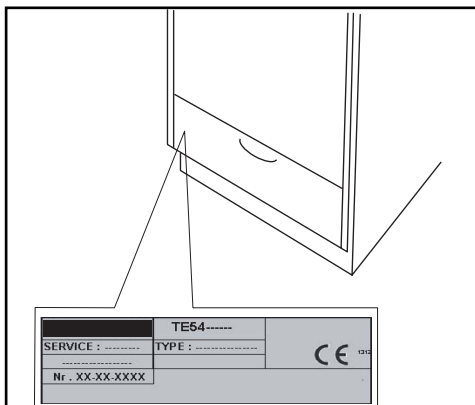
→ Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Volume utile : 50,4 l

# 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 \***

0,34 € 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.