

# ***Brandt***

GUIDE D'INSTALLATION ET 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**

*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.*

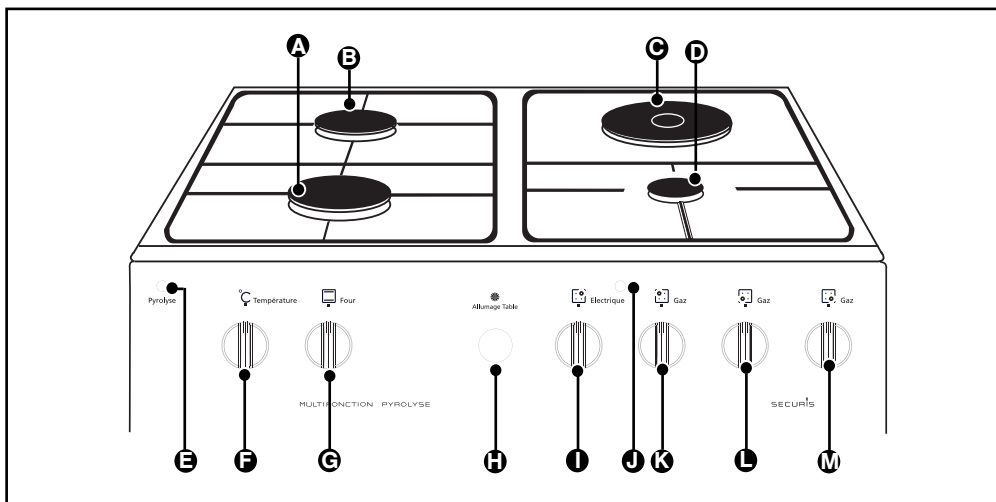


**Important :**

*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.*

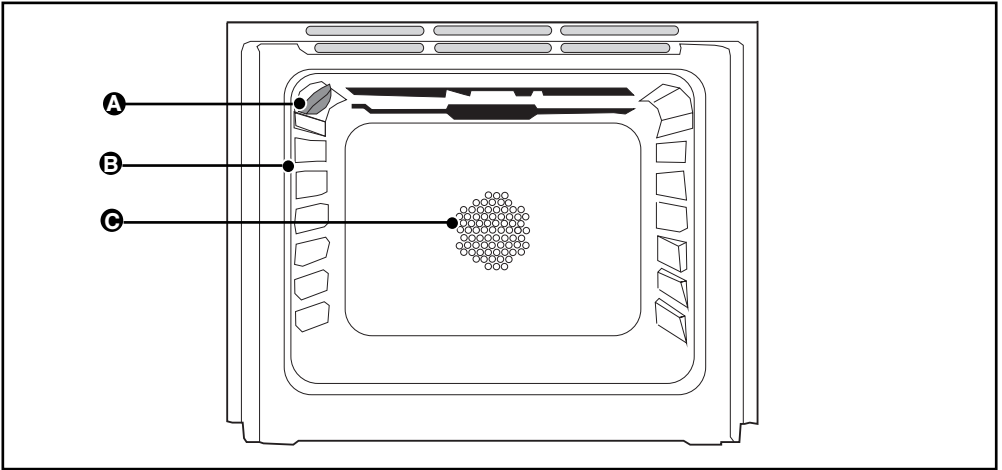
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Allumage des brûleurs de table intégré à la manette _____	7
• Mise en service de la plaque électrique _____	7
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Faire une pyrolyse _____	8
4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	9
5 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	10
6 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	12
7 / SERVICE APRES-VENTE _____	16

## • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Plaque électrique arrière droit 2000W diam.180 mm
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Voyant de pyrolyse
- F** Manette de thermostat
- G** Sélecteur de mode de cuisson
- H** Bouton d'allumage
- I** Manette de la plaque électrique arrière droit
- J** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- K** Manette du brûleur arrière gauche
- L** Manette du brûleur avant gauche
- M** Manette du brûleur avant droit

• **DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Ventilateur de brassage d'air

• **Accessoires**

votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages et de deux grilles plates.

# 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

## • CARACTERISTIQUES GAZ

### GAZ

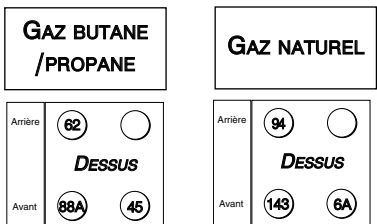
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>Brûleur Ultra-Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<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		
	(l/h)		557	648

### ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière droit : 2000 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS



### • **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

#### • **Allumage des brûleurs de table intégré à la manette**

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette fortement appuyée quelques secondes pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur et **enclencher ainsi le système de sécurité.**

#### • **Mise en service de la plaque électrique**

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume.  
Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.


## • COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?

### • Faire une pyrolyse

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- débutez une pyrolyse après une cuisson, ou
- procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "PYROLYSE" (Fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (Fig.2).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

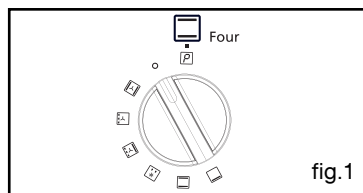


fig.1

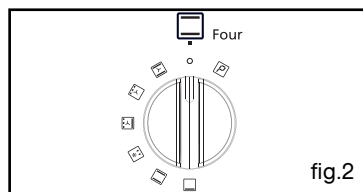


fig.2



### Attention

- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle (le voyant de Pyrolyse s'allume).
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le refroidissement atteint environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



### Attention

- Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.



### Conseil

- Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.



### Cuisson des viandes

• Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

• Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

• Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.

• Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

#### • Temps de cuisson

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.

- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.

- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

• En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

• **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

• Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

### Cuisson des légumes

• Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

• Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

• Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

• Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

• Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

• Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

### Cuisson des pâtisseries

#### • Choix des moules :

Évitez les moules clairs et brillants :  
- Ils rallongent le temps de cuisson  
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

#### • Astuces :

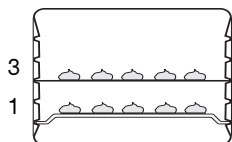
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

## Cuissons sur 2 niveaux fonction

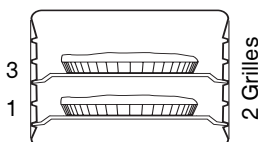
### EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

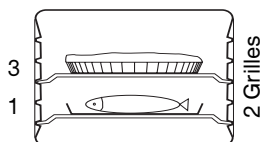
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



\* Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions GRIL.

\*



### TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur 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.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas le ventilateur de brassage
- 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.
- Préchauffage inutile. Posez la pièce à rôtir sur une grille, la retourner une fois en cours de cuisson.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



### SOLE PULSE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur 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, le ventilateur 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 gril, 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.

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Indications	
	Thermostat		Gratin	Thermostat		Gratin	Thermostat		Gratin	Thermostat		Gratin		Temps de cuisson en minutes
	°C	Gratin		°C	Gratin		°C	Gratin		°C	Gratin			
<b>VIANDES</b>														
Rôti de porc (1 kg)	200	2					180	2					90	ajoutez un peu d'eau conseils au verso
Rôti de veau (1 kg)	200	2					180	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2											30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1											50-55	
Volaille (1 kg)	200	2					180	2					50-70	
Volaille grosses pièces	180	1											90-120	
Cuisses de poulet													15-25	
Côtes de porc, veau													15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)													25-30	
Côtes de mouton													10-20	
<b>POISSONS</b>														
Poissons grillés													15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2					180	2					35-45	
Poissons papillottes	*220	2-3					*200	2-3					10-15	
<b>LÉGUMES</b>														
Gratins (aliments cuits)													30	
Gratins dauphinois	*200	2					180	2					55-60	
Lasagnes	*200	2					180	2					40-45	
Tomates farcies	*200	2					180	2					40-45	
<b>DIVERS</b>														
Brochettes													15-20	
Pâté en terrine	*200	2					*180	2					80-100	
Pizza pâte brisée	*210	2					200	2					30-40	
Pizza pâte à pain	*220	3					*200	3					15-18	
Quiches	*210	2					200	2					30-45	
Soufflé							180	1					50	
Tourtes	*200	2					180	2					40-45	
Pain	*220	1					*200	1					30-50	
Pain grillé													1-2	
Cocottes fermées (daube, bœeckaefen)	180	1					165	1					90-180	

PÂTISSERIES															
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1											
<b>Biscuit roulé</b>	*220	3							165	1				35-45	
Brioche	*180	1	*210	1					165	1				5-10	* en □ grand plat en verre
<b>Brownies</b>	*180	2							<b>180</b>	<b>2</b>				25-30	* en □
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1					180	1				25-30	
<b>Clafoutis</b>	<b>200</b>	<b>2</b>												55-60	
Crèmes	165	2												<b>35-45</b>	
<b>Cookies - Sablés</b>	*200	3												20-45	bain-marie
Kugelhöpfl			180	1					180	1				<b>15-18</b>	plat multiusages
<b>Meringues</b>	<b>100</b>	<b>2</b>												45-50	
Madeleines	*220	2												<b>90</b>	
<b>Pâte à choux</b>	*200	3							*210	2				5-10	plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*220	3							<b>*180</b>	<b>3</b>				<b>30-40</b>	selon grosseur
<b>Savarin</b>	*180	2	<b>180</b>	<b>1</b>										10-15	
Tarte pâte Brisée	*210	2							<b>165</b>	<b>1</b>				<b>30-40</b>	
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	*220	2							210	2				30-40	moule 30 cm
Tarte pâte à la levure	*210	2												<b>15-25</b>	plat multiusages
														35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE ← °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	maxi
°C	40	65	100	150	165	180	200	240	275	

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- 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.



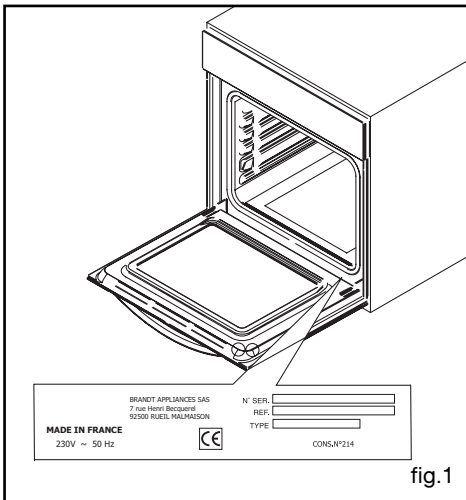
Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.





## • 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 (Fig. 1).



## • 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

Selon opérateur

### PIÈCES D'ORIGINE

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



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.

**KMPM1001W\***

**CZ5700383-00 - 05/10**