Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

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

QUELLECUISINIERE.COM

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.

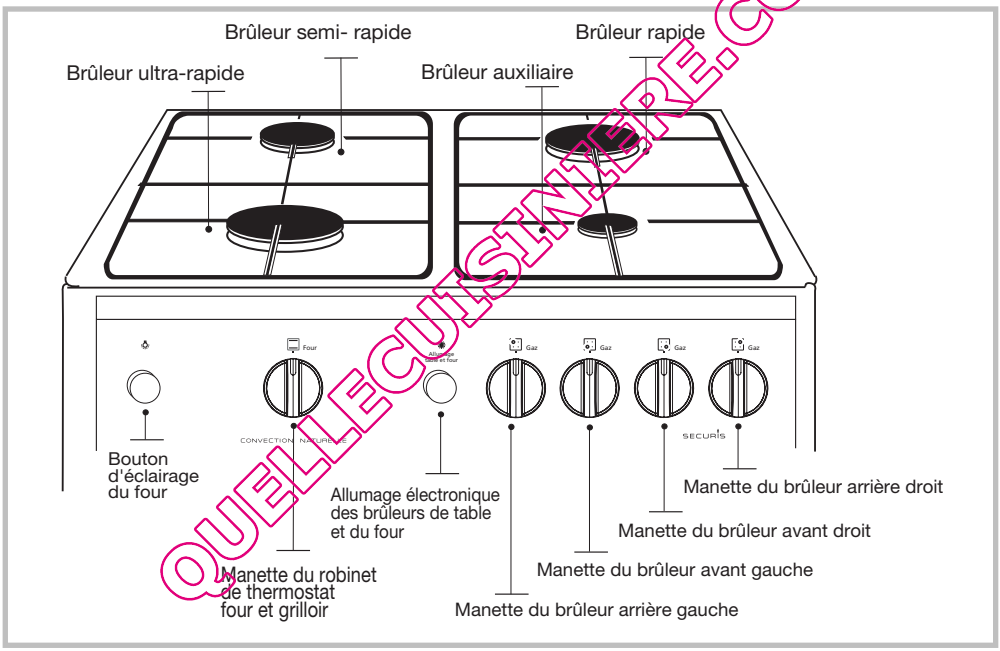
Important :

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 ?

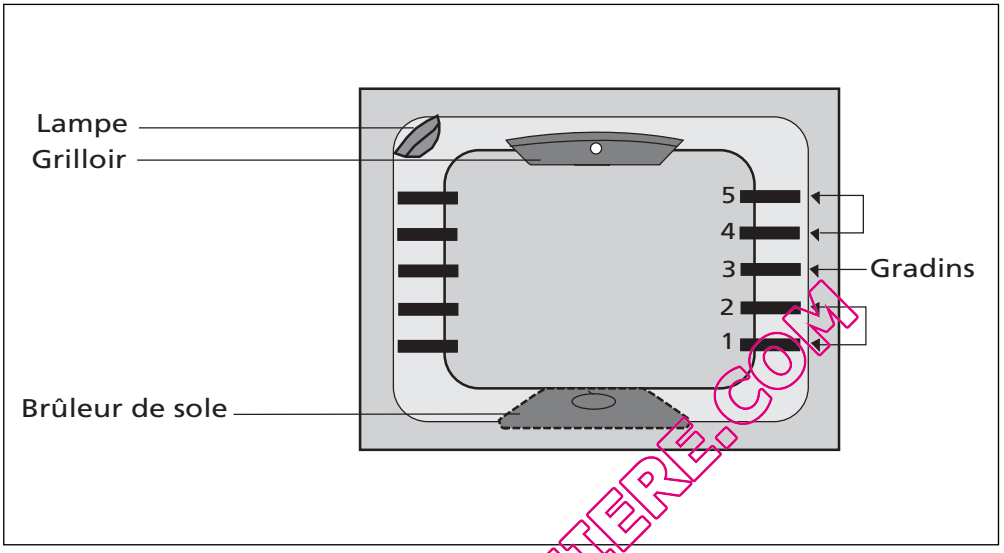


QUELLECUISINIERE.COM

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.

QUELLECUISINIERE.COM

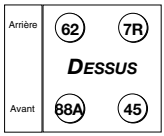
Caractéristiques gaz

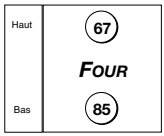
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR……..Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur		**88A**	**88A**	**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		
	(l/h)			1081	1257

QUELLECUISINIERE.COM

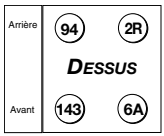
REPÉRAGE DES INJECTEURS

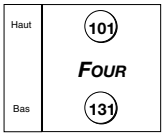
GAZ BUTANE / PROPANE





GAZ NATUREL





Guide de cuisson

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

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

QUELLECUISINIERE.COM

PATISSERIES					
Biscuit de Savoie - Génoise	4	190	2	30 min	Préchauffez à la T° de cuisson
Biscuit roulé	**3**	**175**	**2**	**10-15 min**	**Plaque spéciale posée sur la grille***
Brioche	3	175	2	35-40 min	
Brownies	**3**	**175**	**2**	**20-25 min**	
Cake - Quatre-quarts	3	175	2	50-60 min	
Clafoutis	**5**	**200**	**2**	**35-40 min**	
Crèmes	4	190	2	30-45 min	Au bain-marie
Cookies - Sablés	**5**	**200**	**3**	**15-18 min**	**Sur la plaque pâtisserie**
Kugelhopf	4	190	2	40-45 min	Préchauffez thermostat 4
Meringues	**1**	**150**	**3**	**40-50 min**	**Sur la plaque pâtisserie**
Madeleines	6	225	2	8-10 min	Plaque spéciale sur la grille*
Pâte à choux	**5**	**200**	**3**	**45-50 min**	**Sur la plaque pâtisserie**
Petits fours feuilletés	7-8	235-260	2	10-15 min	Sur la plaque pâtisserie
Savarin	**4**	**190**	**2**	**25-30 min**	**Préchauffez thermostat 4**
Tarte pâte brisée	6-7	225-235	2	25-35 min	
Tarte pâte feuilletée fine	**7**	**235**	**2**	**15-25 min**	**Sur la plaque pâtisserie**
Tarte pâte à la levure	6	225	2	30-35 min	

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- En "GRILLOIR" posez la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer le jus de cuisson.
- Un bain-marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Influence des moules sur les cuissons : évitez les moules clairs et brillants, ainsi que les moules trop épais (en particulier pour les tartes, quiches...) ; ils prolongent le temps de cuisson. Pour les viandes, évitez les plats en verre qui provoquent des projections de gras. Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester minimum 1 heure à température ambiante, et reposer de 5 à 10 minutes en fin de cuisson avant d'être découpées.

* Accessoires non fournis.

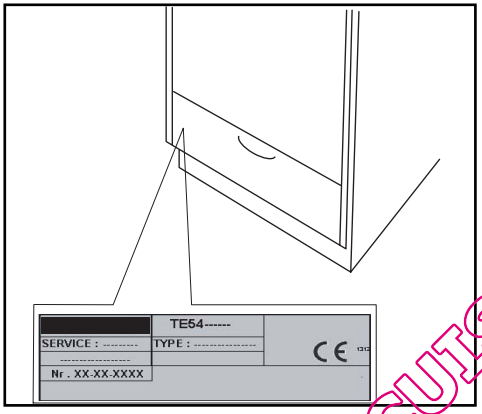
Volume utilisable : 53 litres.

QUELLECUISINIERE.COM

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***.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• *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

QUELLECUISINIERE.COM

**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.