

# 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.**

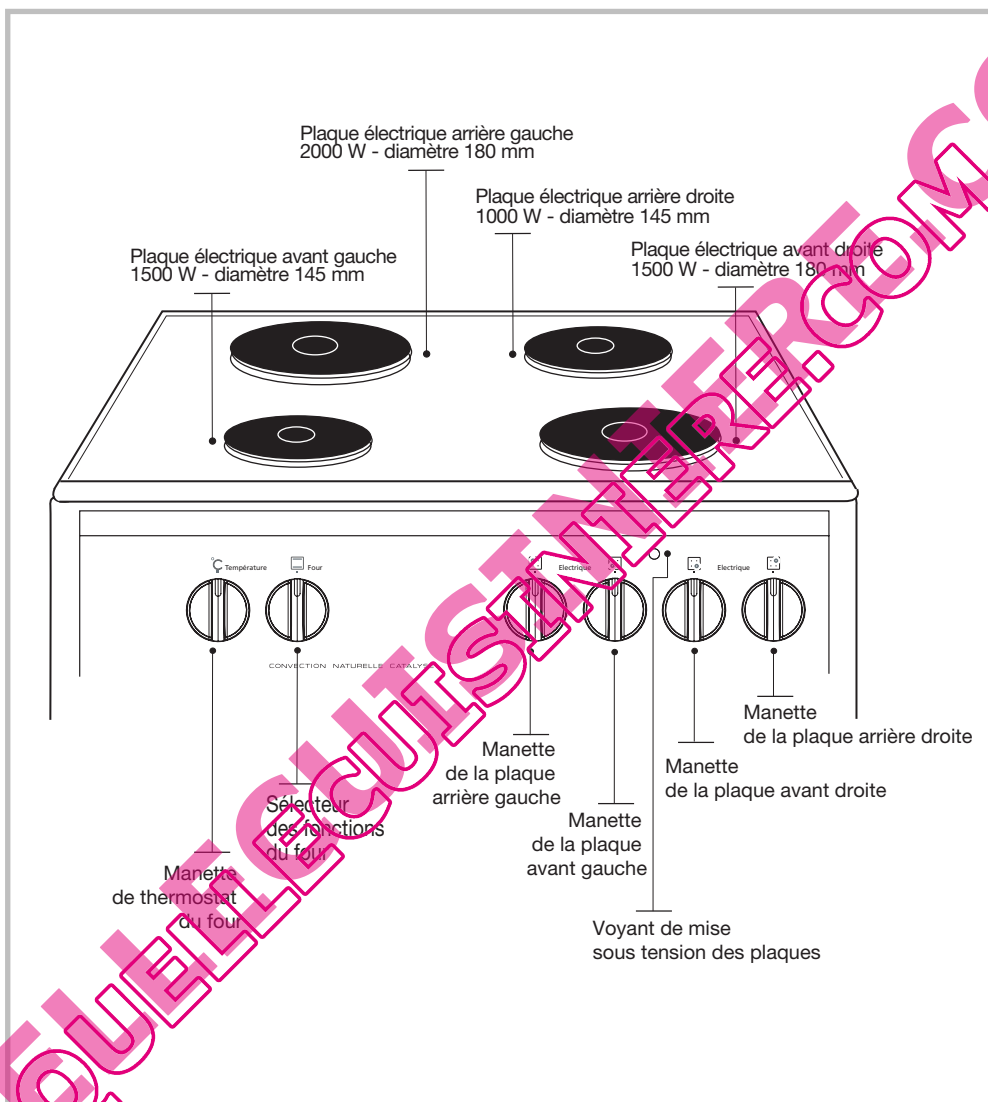
**⚠ Important :**

**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>	4
<b>Modes de de cuisson</b>	5
<b>Guide de cuisson</b>	6-7
<b>Service Après-Vente</b>	8

## Comment se présente votre cuisinière ?



## 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.



### \*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 détremées seront parfaitement cuites dessous.



### GRIL + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



### GRIL

- 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.

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

\* 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				indications	
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		Temps de cuisson en minutes
<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	2			60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240	2							30-40	
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	210	1		TB	180	2			50-55	
Volaille (1 kg)	180	2		TB	180	2			50-70	
<b>Volaille grosses pièces</b>	180	1							90-120	posées sur grille
Cuisses de poulet									15-25	
<b>Côtes de porc, veau</b>				3					15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)				3					25-30	
<b>Côtes de mouton</b>				3-4					10-20	
				4						
<b>POISSONS</b>										
Poissons grillés	*180	2			180	2			15-20	plat en terre
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	*240	2-3			210	2-3			35-45	
Poissons papillottes									10-15	
<b>LÉGUMES</b>										
Gratins (aliments cuits)									30	
<b>Gratins dauphinois</b>	*180	2		3-4	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									15-20	bain marie
<b>Pâté en terrine</b>	*210	2		4	*180	2			80-100	moule 30 cm
Pizza pâte brisée	*210	2			210	2			30-40	plat multiusages
<b>Pizza pâte à pain</b>	*240	3			*210	3	*240		15-18	moule 30 cm
Quiches	*210	2			180	2	180		30-45	moule 30 cm
<b>Soufflé</b>					180	1	180		50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2			180	2	180		30-45	
<b>Pain</b>	*210	1			*210	1	*210		30-50	sur la grille
Pain grillé									1-2	selon la préparation
<b>Cocottes fermées (daube, bœckkaofen)</b>	180	1		4-5	150	1			90-180	

# Guide de cuisson

Pâtisseries	EQUIVALENT GRILLE → °C									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi	
Biscuit de Savoie - Génois		*210								35-45
Biscuit roulé		*180								5-10
Brioche		*180	1							25-30
Brownies		*180	2							25-30
Cake - Quatre-quarts		*180	1							55-60
Ciafoutis		*180	2							35-45
Crèmes		*180	2							20-45
Cookie's - Sablés		*180	3							15-18
Kugelhoppf		*180	1							45-50
Meringues		100	2							90
Madelines		*210	2							5-10
Pâte à choux		*180	3							30-40
Petits fours feuilletés		*210	3							10-15
Savarin		*180	2							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 multiusages
										90
										plaques sur la grille
										selon grosseur
										30-40
										30-40
										15-25
										35-45
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  ou  selon modèle.

- 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 grillin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

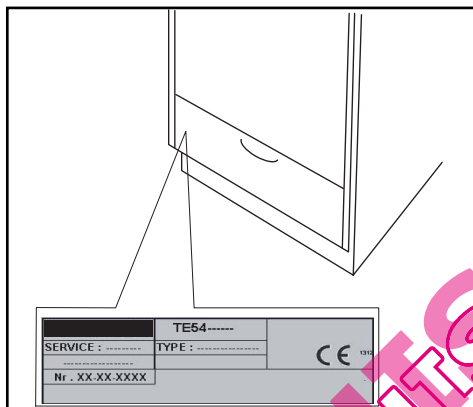
⚠ En Gril utilisant le tourne-broche  ne pas dépasser 210°C (Température préconisée dans ce guide) et grille porte fermée.

7 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 \***

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

**Brandt Appliances** - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

KEC660W

9963-9071-04/06