

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 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.

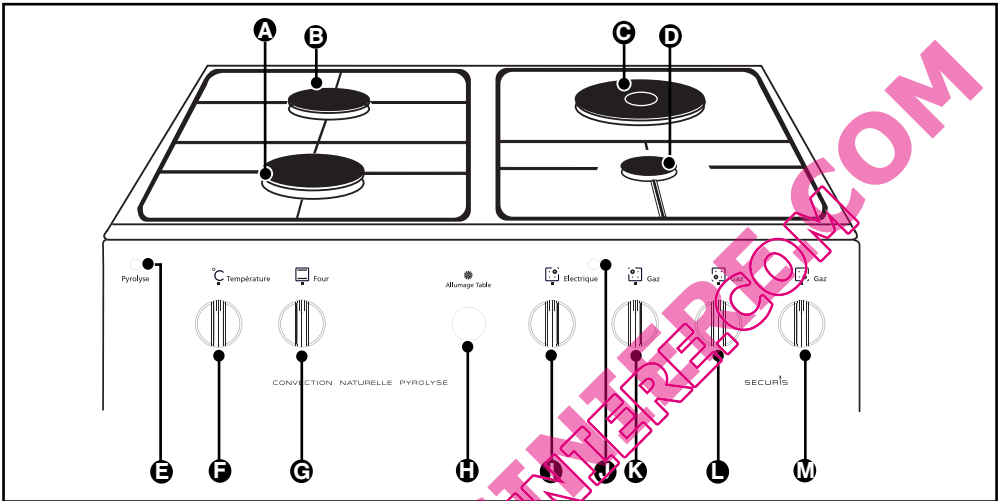


Important :

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.

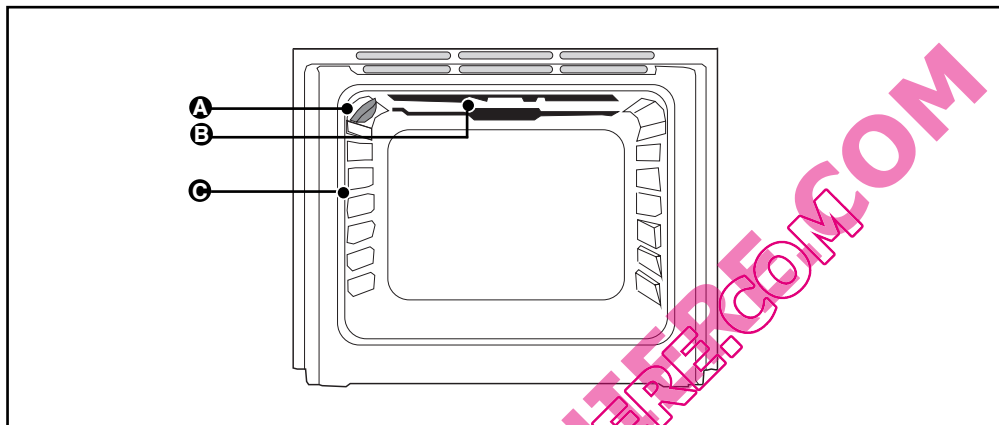
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Allumage des foyers gaz _____	7
• Mise en service de la plaque électrique _____	7
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL _____	8
4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	9
5 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	10
6 / GUIDE DE CUISSON _____	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** Grilloir
- C** Gradins

• **Accessoires** : votre appareil est équipé d'un plat multi-usage et d'une grille plate anti-basculement.

• CARACTERISTIQUES GAZ

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 Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	88A 3,15 0,990 229	88A 3,15 225	143 3,50 0,990 333	143 3,50 0,990 388
Brûleur Semi-Rapide Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	62 1,50 0,630 109	62 1,50 107	94 1,50 0,600 143	94 1,50 0,600 166
Brûleur Auxiliaire Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	45 0,70 0,430 51	45 0,70 50	6A 0,85 0,450 81	6A 0,85 0,450 94
Cuisinière 3+1 four élec Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) (l/h)	5,85 389 557	5,35 382	5,85 557	5,85 648

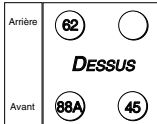
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

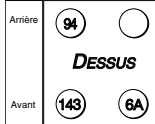
- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



• 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.

QUELLECUISSINTERPRE.COM

• 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 casseroles 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.

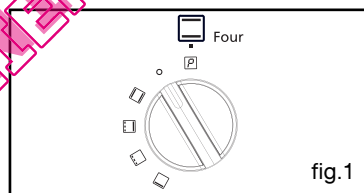


fig.1

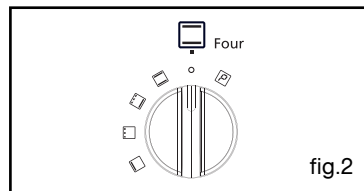


fig.2



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** :
 - Evitez 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.

* 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

- 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 lèche-frite, 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.



SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



GRIL MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Idéal pour de petites quantités à griller.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.



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 lèche-frite 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.

* 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.

QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin		
VIANDES								
Rôti de porc (1kg)	200	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2					60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1					50-55	
Volaille (1 kg)	200	2					50-70	
Volaille grosses pièces	*180	1					90-120	
Cuisses de poulet							15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau							3	
Côtes de boeuf (1 kg)							*220-240	
Côtes de mouton							*220-240	
POISSONS							*275	
Poissons grillés							*275	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2					15-20	
Poissons papillottes	*220	2-3					35-45	plat en terre
LÉGUMES							10-15	
Gratins (aliments cuits)							30	
Gratins dauphinois	*200	2					55-60	
Lasagnes	*200	2					40-45	
Tomates farcies	*200	2					40-45	
DIVERS							15-20	
Brochettes							4	
Pâtés en terrine	*200	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3					15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
Soufflé							50	moule 21 cm
Tourtes	*200	2					40-45	
Pain	*220	1					30-50	* en
Pain grillé							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckao/fén)	180	1					90-180	selon la préparation

PATISSERIES								
Biscuit de Savoie - Génoise								
Biscuit roulé	*220	3	180	1				35-45
Brioche	*180	1	*210	1				5-10 25-30
Brownies	*180	2						25-30 55-60
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1				25-30 35-45
Ciafautis	200	2						20-45
Crèmes	165	2						15-18
Cookies - Sablés	*200	3	180	1				45-50 90
Kugelhoptf								plaques sur la grille
Meringues	100	2						selon grosseur
Madelines	*220	2						5-10
Pâte à choux	*200	3						30-40
Petits fours feuilletés	*220	3						10-15
Savarin	*180	2	180	1				30-40
Tarte pâte Brisée	216	2						30-40
Tarte pâte feuilletée fine	220	2						15-25
Tarte pâte à la levure	*210	2						35-45

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 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.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

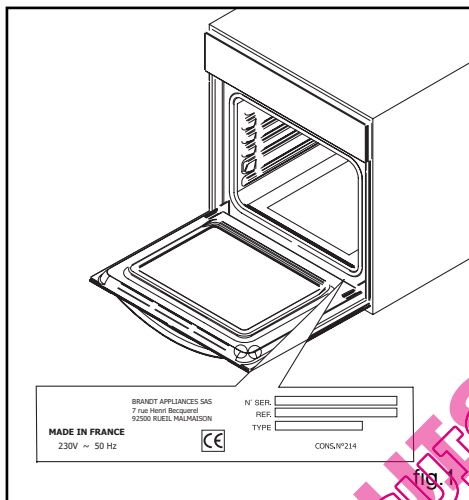
Volume utile : 53 litres

QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

QUELLECUISTNERE.COM

• 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).



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.

• 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