

# ***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.*



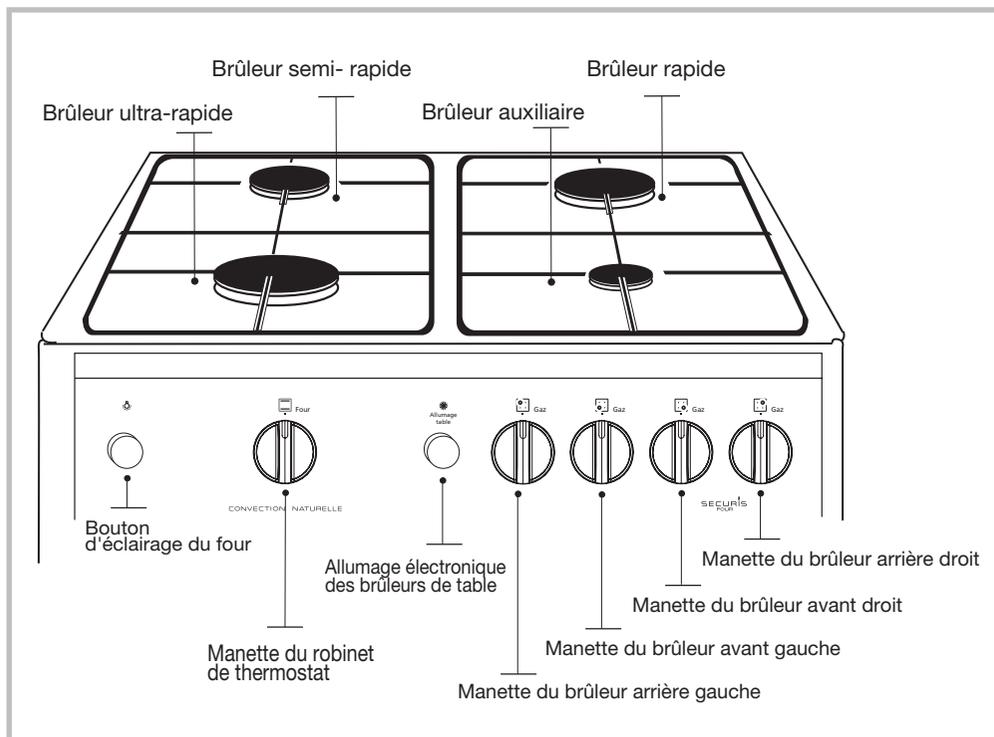
**Important :**

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

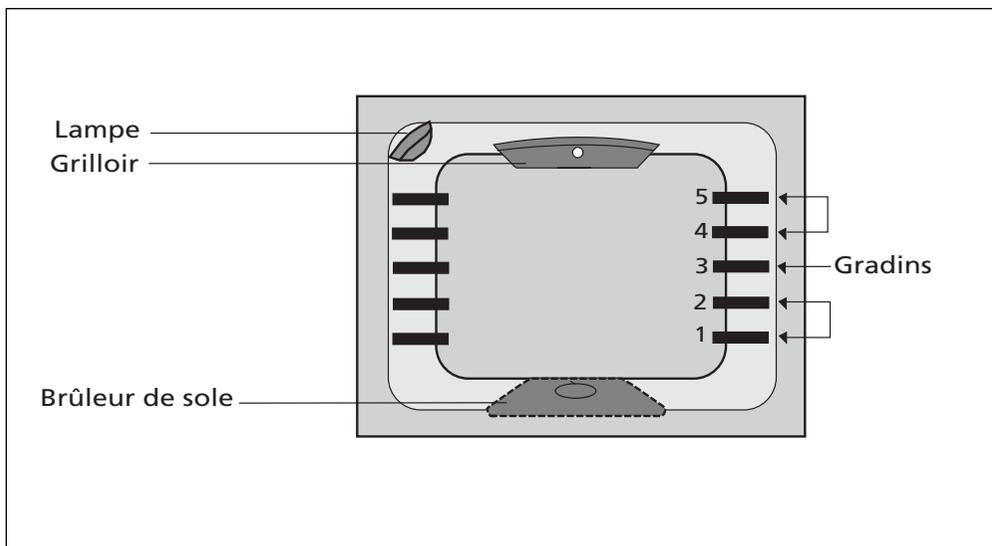
## Comment se présente votre cuisinière ?



## Allumage électronique des brûleurs de table

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (Maintenez appuyé jusqu'à l'apparition des flammes).

# 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.

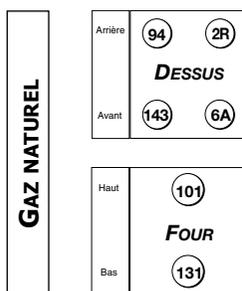
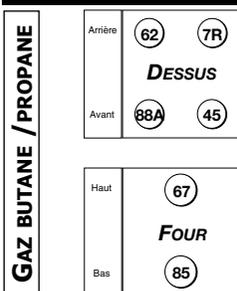
Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du grilloir.

**ACCESSOIRES** : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie.

# Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
<b>Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar</b>				
<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 Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>2R</b>	<b>2R</b>
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
<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>Brûleur Grilloir</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>67</b>	<b>67</b>	<b>101</b>	<b>101</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00
Débit horaire (g/h)	145	143		
Débit horaire (l/h)			190	221
<b>Brûleur Sole</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>131</b>	<b>131</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire (l/h)			324	376
<b>Cuisinière 4 feux gaz avec Sole et Grilloir</b>				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	792	779		
Débit maximum (l/h)			1081	1257

## REPÉRAGE DES INJECTEURS



# Guide de cuisson

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



PLATS	● THERMOSTAT °C		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
<b>VIANDES</b>					
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	Plat en terre*
Rôti de boeuf	9	270	2	30-40 min	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7	235	1 ou 2	50-55 min	
Volaille (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	TB	50-70 min	TB (selon modèle)
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
<b>POISSONS</b>					
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	
<b>LÉGUMES</b>					
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	
<b>DIVERS</b>					
Brochettes	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-15 min	
Pâté en terrine	5	200	2	1h20-1h40	<b>Au bain-marie</b>
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	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
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	<b>Selon grosseur</b>
Pain grillé	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	1-2 min	Tranches sur la grille

# Guide de cuisson

<b>PÂTISSERIES</b>									Préchauffez à la T° de cuisson <b>Plaque spéciale posée sur la grille*</b>
<i>Biscuit de Savoie - Génoise</i>	4	190	2	30 min					
<b>Biscuit roulé</b>	<b>3</b>	<b>175</b>	<b>2</b>	<b>10-15 min</b>					
<i>Brioche</i>	3	175	2	35-40 min					
<b>Brownies</b>	<b>3</b>	<b>175</b>	<b>2</b>	<b>20-25 min</b>					
<i>Cake - Quatre-quarts</i>	3	175	2	50-60 min					
<b>Clafoutis</b>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>2</b>	<b>35-40 min</b>					
<i>Crèmes</i>	4	190	2	30-45 min					
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>15-18 min</b>					
<i>Kugelhoppf</i>	4	190	2	40-45 min					
<b>Meringues</b>	<b>1</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>40-50 min</b>					
<i>Madeléines</i>	6	225	2	8-10 min					
<b>Pâte à choux</b>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>3</b>	<b>45-50 min</b>					
<i>Petits fours feuilletés</i>	7-8	235-260	2	10-15 min					
<b>Savarin</b>	<b>4</b>	<b>190</b>	<b>2</b>	<b>25-30 min</b>					
<i>Tarte pâte brisée</i>	6-7	225-235	2	25-35 min					
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>7</b>	<b>235</b>	<b>2</b>	<b>15-25 min</b>					
<i>Tarte pâte à la levure</i>	6	225	2	30-35 min					

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

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

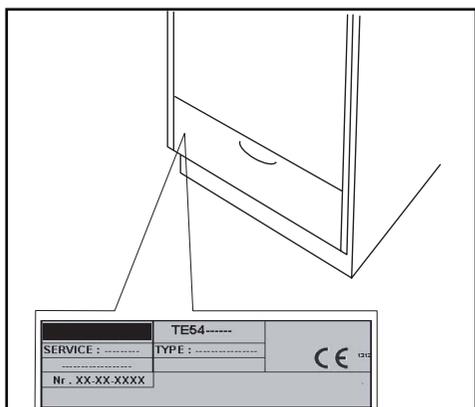
- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
  - En "GRILLOIR" posez la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer le jus de cuisson.
  - Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
  - Influence des moules sur les cuissons : évitez les moules clairs 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.

# 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.