

# *Guide d'utilisation*

C'est bon de pouvoir compter sur

***Brandt***

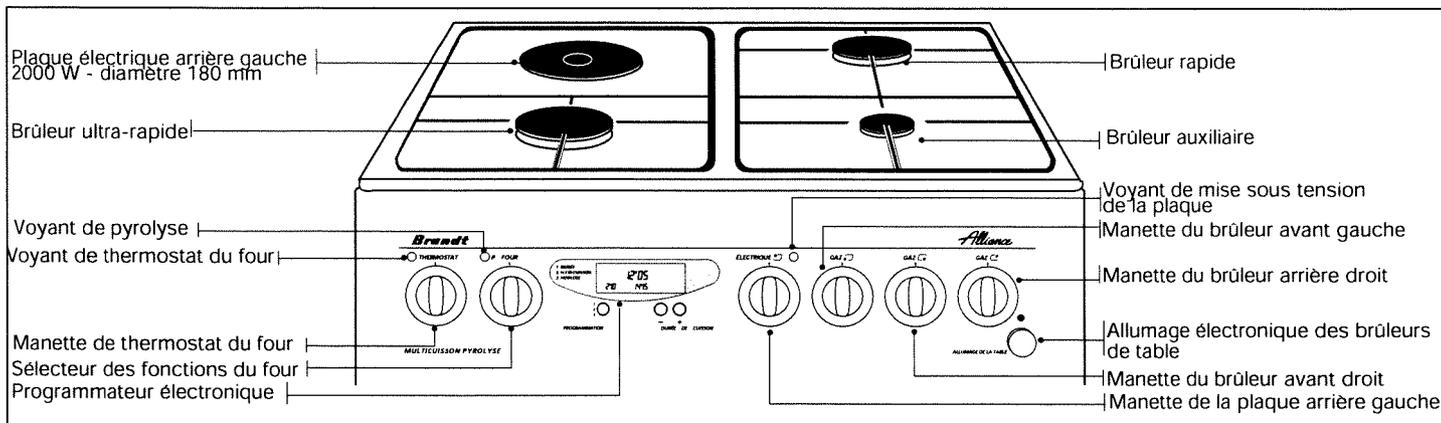
---

*Cuisinières*  
*références KM\*6346/\**

Cher Monsieur, Chère Madame

Vous venez d'acquiescer une de nos cuisinières Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis. Toutes nos cuisinières sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années et vous donner entière satisfaction. L'agrément d'utilisation, l'esthétique et la fiabilité de nos produits sont nos priorités. Aujourd'hui, plus que jamais, quels que soient vos exigences et vos goûts, avec Brandt vous avez trouvé l'équipement électroménager qui vous simplifie et embellit la vie de tous les jours, pour de longues années. L'intérêt que vous nous témoignez est notre plus grande motivation. Pour vous Brandt doit persister à être synonyme de qualité, d'économie et de performance. Pour cette raison nous voulons rester proches de vous et privilégier le dialogue. Nous tenons à votre écoute, vous informer, et vous conseiller : c'est la raison d'être de notre service consommateurs. Nous vous remercions de votre confiance. Notre récompense sera votre satisfaction qui justifiera pleinement notre signature : "C'est bon de pouvoir compter sur Brandt"

La Marque Brandt



## Allumage électronique des brûleurs de table

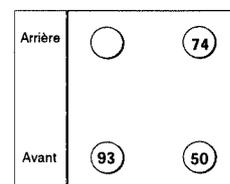
Pour allumer un brûleur, tournez la manette correspondante vers la position Grande Flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique. Maintenez appuyé jusqu'à l'allumage du brûleur.

## Caractéristiques gaz

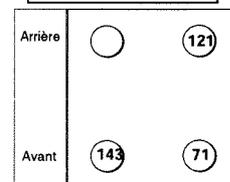
G A Z	Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
	<b>BRULEUR RAPIDE</b>	Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>74</b> 2,3 0,990 167	<b>74</b> 2,3 164	<b>121</b> 2,4 0,990 229	<b>121</b> 2,4 266
<b>BRULEUR AUXILIAIRE</b>	Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>50</b> 1 0,430 73	<b>50</b> 1 71	<b>71</b> 1 0,450 95	<b>71</b> 1 111	<b>122</b> 0,85 0,400 119
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>	Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	<b>93</b> 3,45 0,990 251	<b>93</b> 3,45 246	<b>143</b> 3,5 0,990 333	<b>143</b> 3,5 388	<b>335</b> 3,3 0,900 462
	Débit calorifique/PCS (kW) - g/h - l/h	6,75 491	6,75 481	6,9 657	6,9 765	6,45 903

### REPERAGE DES INJECTEURS

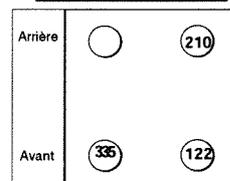
#### GAZ BUTANE / PROPANE



#### GAZ NATUREL



#### AIR PROPANE



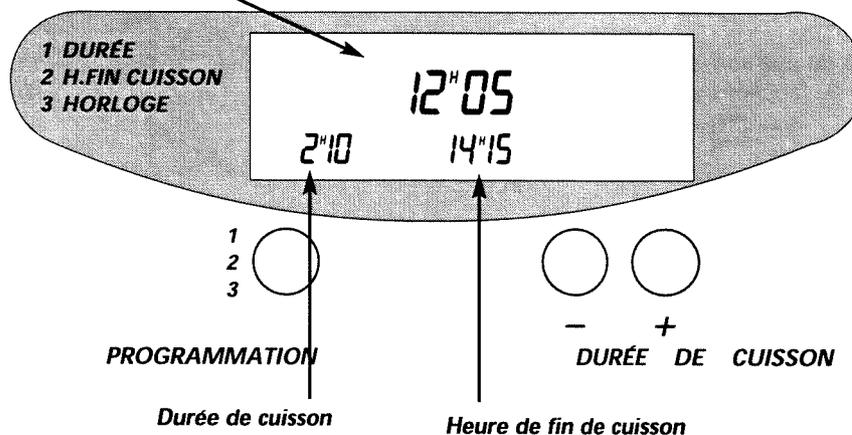
### ELECTRICITÉ

PLAQUE	- Arrière gauche : 2000 W
--------	---------------------------

# Comment utiliser votre four ?

## 1. Le détail de votre afficheur

L'heure (affichage de 0h00 à 23h59)



A la première mise sous tension, l'afficheur clignote à 12h00, le réglage de l'heure est possible par l'appui sur les touches "DUREE DE CUISSON" + ou -.

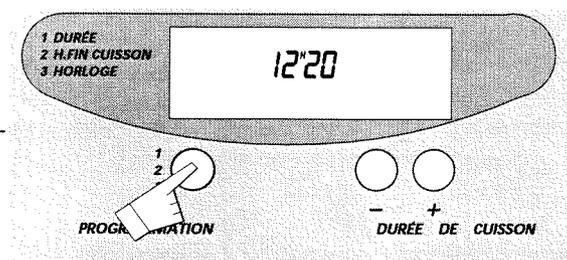
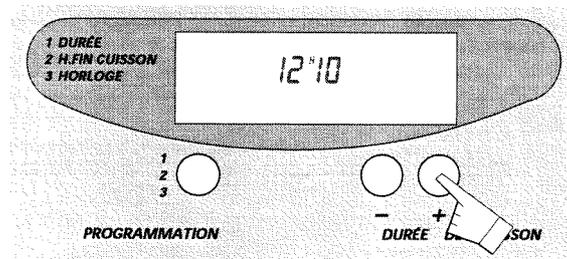
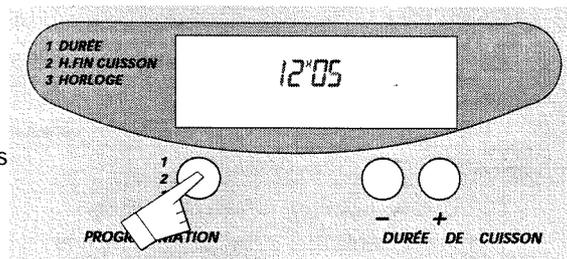
## 2. Comment mettre à l'heure ?

Appuyez 3 fois sur la touche "PROGRAMMATION".

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Pour le réglage, appuyez sur la touche "DUREE DE CUISSON" + ou -.

Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyer sur la touche "PROGRAMMATION". Seul le "H" continue de clignoter.



**Nota :** Pendant la mise à l'heure, le four ne peut pas chauffer.

# Comment utiliser votre four ?

## 3. Faire une cuisson immédiate

Le programmateur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

### Choisissez le mode de cuisson

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

- Exemple : position  "TRADITIONNEL".

### Choisissez la température de cuisson

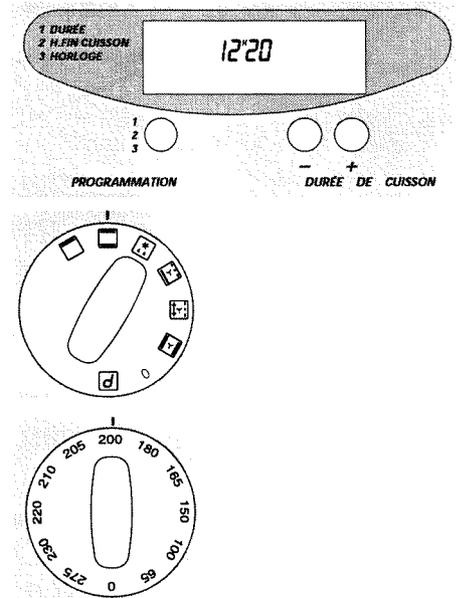
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

- Exemple : repère de température **200°C**.

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

**Nota :** TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



## 4. Faire une cuisson programmée

### 4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

#### Choisissez le mode de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix

- Dans cet exemple : position  "TRADITIONNEL",

#### Choisissez la température de cuisson.

Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

- Dans cet exemple : 200°C.

#### Choisissez le temps de cuisson.

Appuyer une fois sur la touche "PROGRAMMATION".

La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

Au premier appui sur "DUREE DE CUISSON" +, le clignotement s'arrête.

Appuyer sur les touches "DUREE DE CUISSON" + ou - pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 mn de cuisson

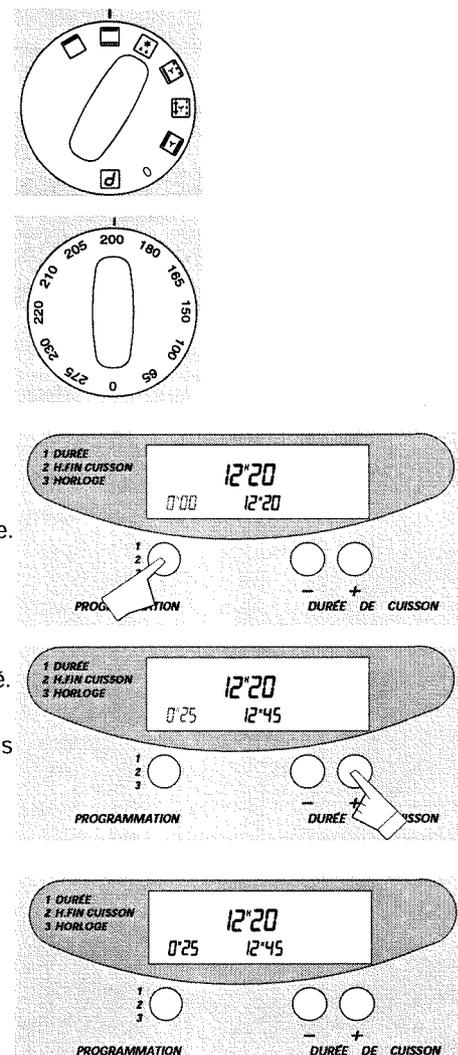
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "DUREE DE CUISSON" + ou -.

L'heure de fin de cuisson s'affiche automatiquement.

- Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h45.

Après ces actions, le voyant de thermostat s'allume.

**Nota :** Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.



# Comment utiliser votre four ?

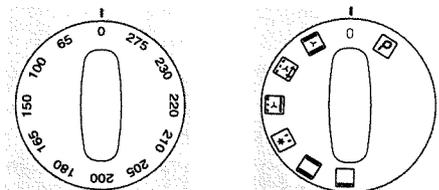
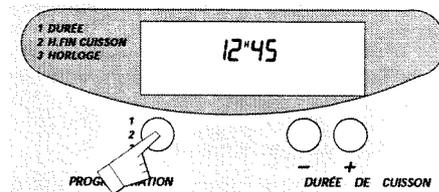
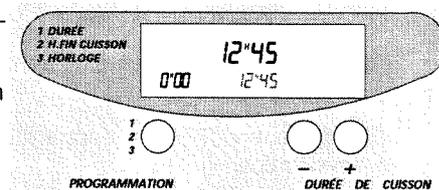
En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes, avec répétition toutes les 10 minutes.

**Nota :** le mot "Fin" peut apparaître à la place de l'heure de fin de cuisson (selon le type d'appareil).

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur la touche "PROGRAMMATION". Dans cette position, votre four se remet à chauffer.

Pour arrêter la chauffe :

Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de fonctions sur arrêt.



## 4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

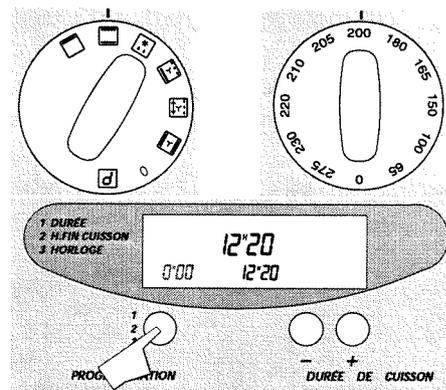
Ajustez la température et régler le mode de cuisson .

- Exemple : position  "TRADITIONNEL".  
repère de température 200°C.

Appuyez une fois sur la touche "PROGRAMMATION".

La durée de cuisson clignote à 0H00.

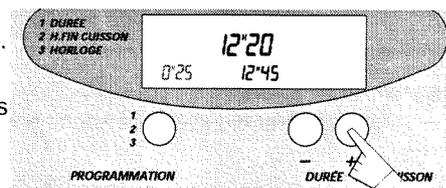
Au premier appui sur "DUREE DE CUISSON" +, le clignotement s'arrête.



Appuyer sur les touches "DUREE DE CUISSON" + ou - pour régler le temps souhaité.

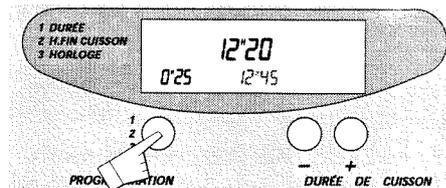
- Exemple : 25 mn de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "DUREE DE CUISSON" + ou - .



Appuyez une deuxième fois sur la touche "PROGRAMMATION".

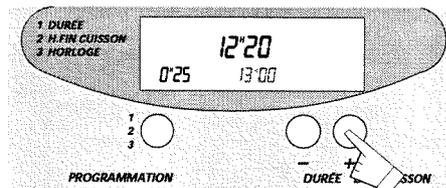
L'heure de fin clignote pour vous indiquer que son réglage est alors possible.



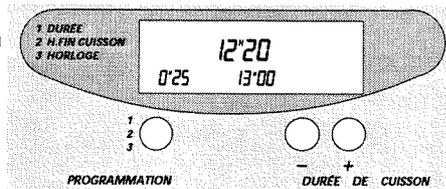
Ajustez l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches "DUREE DE CUISSON" + ou - .

Au premier appui sur les touches "DUREE DE CUISSON", le clignotement s'arrête.

- Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.



# Comment utiliser votre four ?

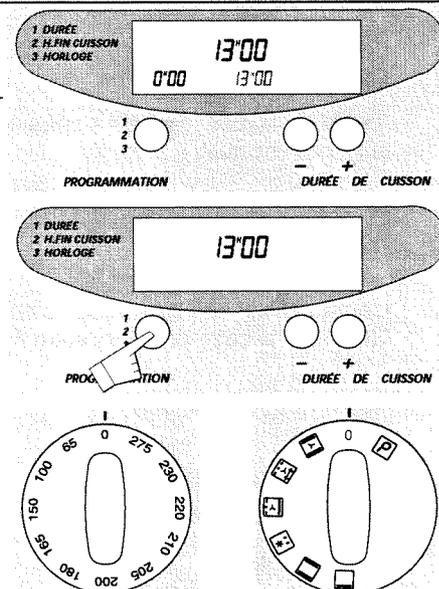
En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes, avec répétition toutes les 10 minutes.

**Nota :** le mot "Fin" peut apparaître à la place de l'heure de fin de cuisson (selon le type d'appareil)..

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur la touche "PROGRAMMATION". Dans cette position, votre four se remet à chauffer.

Pour arrêter la chauffe :

Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de fonctions sur arrêt.



# Comment fonctionne le nettoyage ?



## 1. Faire une pyrolyse immédiate

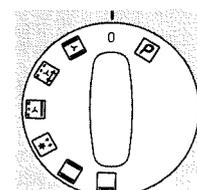
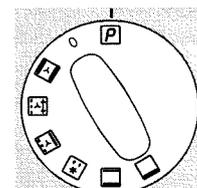
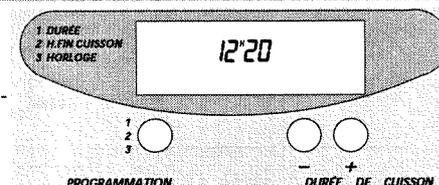
Le programmateur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter.

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique, débutez une pyrolyse après une cuisson.

Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de fonctions sur la position "Pyrolyse". La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée. **Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.**
- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de thermostat du four s'allume par intermittence.
- En fin de cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'éteint et votre four est à nouveau disponible lorsque le refroidissement atteint environ 275°C.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur ARRET.



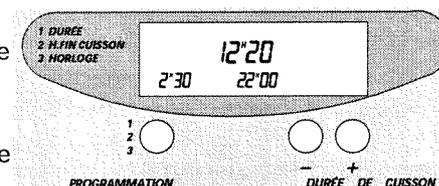
## 2. Faire une pyrolyse différée

**REMARQUE :** Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

Suivez les instructions décrites dans le paragraphe «1- FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE», puis appuyez sur la touche «PROGRAMMATION» et réglez la durée (touche + ou - «DUREE DE CUISSON») à 2h30.

Appuyez une deuxième fois sur la touche «PROGRAMMATION» et réglez l'heure de fin souhaitée (touche + ou - «DUREE DE CUISSON»). Exemple 22h00.

- Dans cet exemple, 22h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.

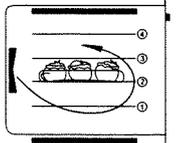


# Modes de cuisson du four

**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 le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril et gril pulsé.

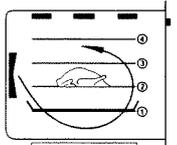
## TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice 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 l'hélice 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.



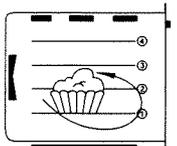
## GRIL PULSE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille ; la retourner une fois en cours de cuisson. Insérer le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



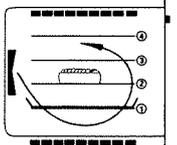
## SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, l'hélice 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 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.
- 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.



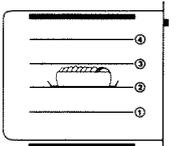
## DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice 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.



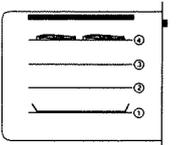
## TRADITIONNEL

- 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

- 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.

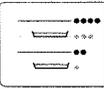
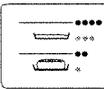
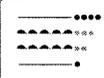


# Modes de cuisson du four

## Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position  SOLE PULSÉE.
- ENFOURNER LES PLATS APRÈS AVOIR LAISSÉ PRÉCHAUFFER LE FOUR À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON.
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat sur la moyenne des positions conseillées dans le Guide de Cuisson.  
Exemple :  
Tarte seule : thermostat 205° C    rôti de bœuf : thermostat 230° C    donc en simultané : entre 210° C et 220° C
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

### EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX

RECETTES	REPÈRE DE TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	205° C	30 à 35 min	1 et 3	
TARTES AUX POMMES	205° C	40 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS	200° C	45 min	3	
+ RÔTI DE PORC		70 min	1	
PETITS GÂTEAUX	165° C	8 à 10 min	2 et 3	

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et de deux grilles plates.

## Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES LÉGUMES</b>						
PIZZA *		SOLE PULSÉE 220°C - 230°C	2°	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 MIN	SELON GARNITURE
SOUFFLE FROMAGE		SOLE PULSÉE 180°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	SELON QUANTITÉ
QUICHE LORRAINE		SOLE PULSÉE 205°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-35 MIN	
GRATIN DAUPHINOIS		TRADITIONNEL PULSÉ 200°C - 180°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	45-50 MIN	SELON QUANTITÉ - RÉUIRE APRES 30 MIN
TOMATES FARCIES		TRADITIONNEL PULSÉ 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	40-45 MIN	
TOMATES PROVENÇALES		TRADITIONNEL PULSÉ 230°C	2°	PLAT SUR GRILLE	20 MIN	
<b>POISSONS</b>						
DORADE		TRADITIONNEL PULSÉ 180°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	25-30 MIN	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX *		GRIL 275°C	3° OU 4°	POSÉS SUR GRILLE	6-7 MIN PAR FACE	LÈCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 MIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU *		GRIL 275°C	4°	VIANDE SUR GRILLE	5-6 MIN PAR FACE	LÈCHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
POULET		GRIL PULSÉ 205°C - 210°C	1 <sup>er</sup>	VIANDE SUR GRILLE	20-25 MIN/500G	LÈCHEFRITE DESSOUS SANS PRÉCHAUFFAGE
GIGOT		GRIL PULSÉ 190°C	1 <sup>er</sup>	VIANDE SUR GRILLE	15-20 MIN/500G	LÈCHEFRITE DESSOUS
RÔTI DE BOEUF *		TRADITIONNEL 230°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	15 MIN/500G	PRÉCHAUFFAGE 275°C
RÔTI DE PORC/VEAU		TRADITIONNEL PULSÉ 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	35-40 MIN/500G	
POULET		TRADITIONNEL PULSÉ 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	25 MIN/500G	
PINTADE/LAPIN		TRADITIONNEL PULSÉ 200°C	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	20-25 MIN/500G	
<b>PÂTISSERIES</b>						
BRIOCHE *		SOLE PULSÉE 165°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	
CAKE		SOLE PULSÉE 165°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	50-60 MIN	
QUATRE-QUARTS		SOLE PULSÉE 165°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	45-50 MIN	
TARTE FRUITS JUTEUX		SOLE PULSÉE 205°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	MOULE DIAMÈTRE 28 CM
CHOUX *		SOLE PULSÉE 200°C	2°	PLAT LÈCHEFRITE	30 MIN	
OEUFS AU LAIT		SOLE PULSÉE 165°C	1 <sup>er</sup>	PLAT LÈCHEFRITE	20 MIN	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
TARTE POMMES		SOLE PULSÉE 205°C	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	MOULE DIAMÈTRE 28 CM
PÂTE FEUILLETÉE *		TRADITIONNEL PULSÉ 230°C	2°	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 MIN	
SABLÉS *		TRADITIONNEL 165°C	2°	PLAT LÈCHEFRITE	15-18 MIN	

\* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 52 l

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	MAXI
°C	90°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C	

# Conseils et astuces

## V I A N D E S

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand ; les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

**Avant d'être mises au four**, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

**En cours de cuisson**, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

. rôti de boeuf	de 10 à 15 min pour 500g
. rôti de porc	de 35 à 40 min pour 500g
. rôti de veau	de 30 à 40 min pour 500 g

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

**En fin de cuisson**, il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

**Pour les grillades** : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher". Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

## P O I S S O N S

Ils seront cuits au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

## L E G U M E S

**Cuisson des tomates farcies** : choisissez des tomates bien fermes. Coupez un chapeau, ôtez les graines avec une petite cuillère, salez légèrement l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent. Avant d'y placer la farce, déposez dans chacune d'elles une vingtaine de grains de riz cru. A la cuisson, le riz absorbera l'eau superflue.

**Pour peler des poivrons** : faites les griller sous le gril bien rougi en les retournant de temps en temps ; lorsque la peau se boursoufle, mettez-les à tiédir dans un sac plastique ou enveloppez-les dans du papier aluminium puis pelez-les.

**Pour le gratinage d'aliments cuits** (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril sera parfaite.

## P A T I S S E R I E S

La pâte feuilletée se fait toujours cuire sur une plaque humide non graissée : en s'évaporant, l'eau favorise le gonflement de la pâte.

### **Choix des moules en pâtisserie**

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer. Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson. Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux. Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

**Astuces de démoulage** : Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte. Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème. Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

**Conseils** : Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal. Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés... Si vous devez ajouter de la levure chimique à une pâte, faites le toujours en fin d'opération, sinon elle perd ses propriétés. Ne la mettez pas non plus avec le sel car il dégrade les qualités de celle-ci.

**Si en cours de cuisson, le four fume :**

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.
- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

## B R Ū L E U R S

### **Le gaz permet une totale maîtrise des cuissons.**

- Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez un brûleur rapide ou ultra-rapide, que ce soit pour une grillade à la poêle ou sur un gril en fonte ou en tôle.
- Pour les fritures, utilisez un brûleur rapide jusqu'à l'obtention de la bonne température; baissez ensuite la flamme pour ne pas dégrader les matières grasses par une trop forte chaleur. Elles seront ainsi plus digestes.
- Pour les sauces délicates (béarnaise, hollandaise), les braisés ou ragoûts qui doivent cuire à "petit feu" et le réchauffage des plats, employez un brûleur semi-rapide.

## R É C I P I E N T S C U L I N A I R E S

Presque tous les matériaux vont sur la flamme gaz : aluminium, fonte émaillée, inox, fer étamé, tôle émaillée, certains verres et porcelaines à feu,... Veillez à régler la hauteur des flammes au diamètre du récipient utilisé. La chaleur sera mieux répartie, vous éviterez de la gaspiller et de calciner le manche de vos casseroles.

## Q U E L Q U E S C O N S E I L S

- Pour régler au mieux votre cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre - par exemple de rapide à semi-rapide.
- Pour vos grillades, utilisez de préférence un gril en fonte. Vos viandes ou poissons seront bien saisis. Pensez que vous pouvez également griller des légumes (tomates, poivrons, champignons...) et diverses charcuteries (andouillettes, saucisses...).
- Pour réussir de belles fritures, les aliments à frire doivent être bien secs. Avant de les enrober de farine, de pâte à frire, de pâte à choux ou de pannure, coupez-les à la même taille, la cuisson sera ainsi uniforme.

## C O N S E I L S

### ***Economies d'énergie :***

- Dès que l'eau bout, une allure réduite du brûleur suffit et limite les risques de débordement.
- Mettez le plus souvent possible, un couvercle sur vos casseroles; c'est une économie et un gain de temps.

### ***Entretien :***

- Pensez à nettoyer vos brûleurs ! C'est essentiel pour leur bon fonctionnement et le maintien d'une flamme stable et régulière.
- Effectuez un brossage dans une eau additionnée d'un produit vaisselle, suivi d'un rinçage et d'un essuyage soignés.
- Un émail de qualité saura garder toute sa brillance, à condition d'utiliser un produit non abrasif.

***Avec le gaz, tous les matériaux et récipients conviennent, pour peu qu'ils supportent la chaleur et qu'ils soient stables sur les grilles des brûleurs.***

# Service après-vente

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.

**PIECES D'ORIGINE** : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**



## Relations consommateurs

**3615\***  
**Brandt**

\*1,29 F TTC la minute  
tarif en vigueur à la date  
d'impression du document

**BRANDT c'est aussi le minitel...**

**... 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 aussi nous écrire : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

**ou nous téléphoner au :**

**0,99 F TTC/mn**  
**N° Indigo 0 825 06 16 01**

**Service Consommateurs BRANDT**

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*



**A lire**

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

**Veillez consulter ce guide avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.**

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

87x3740

9961-3754- 09/00