

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 où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

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.



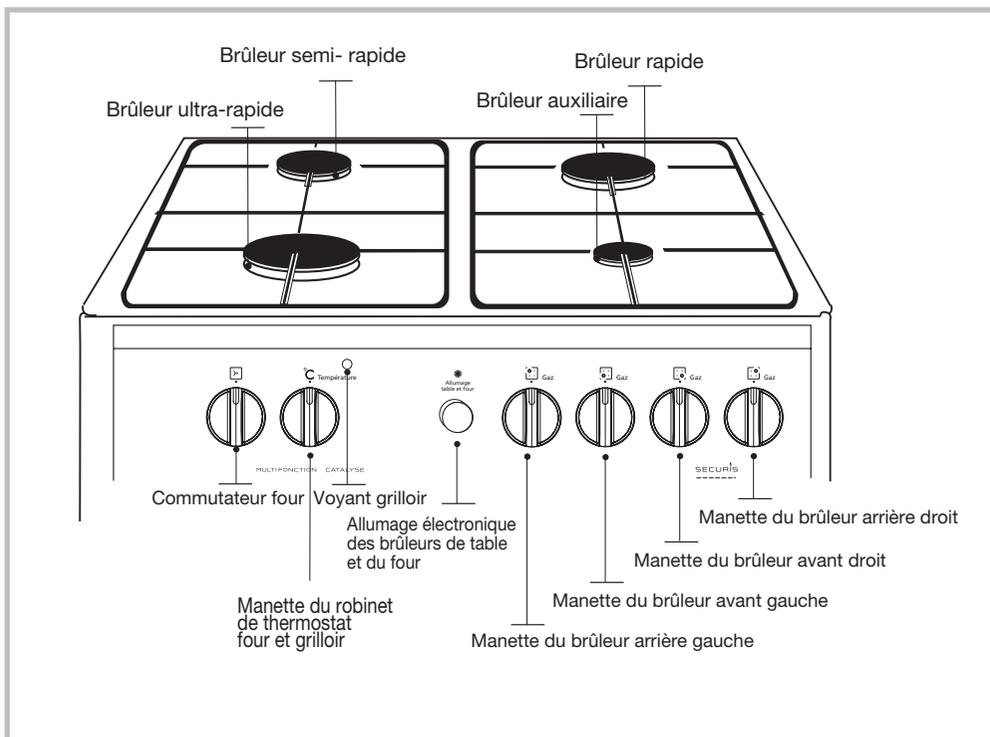
Important :

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

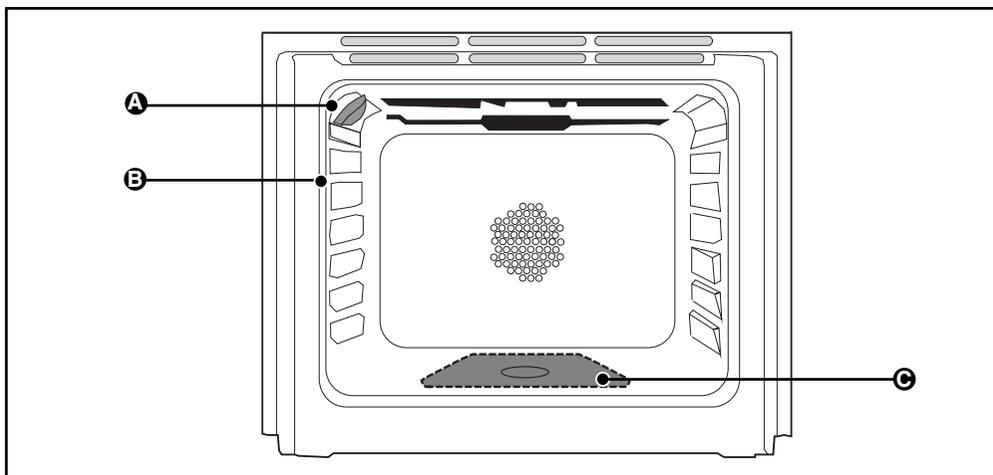
Comment se présente votre cuisinière ?



Allumage électronique des brûleurs de table

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 ?



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Brûleur de sole

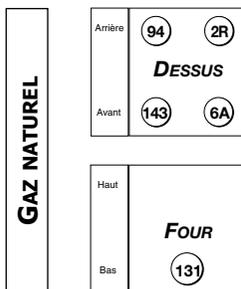
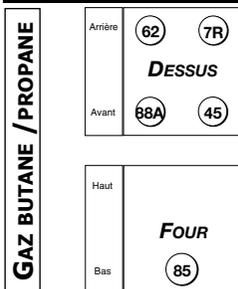
• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie.

Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+	Butane G30	Propane G31	Gaz Naturel G20	Gaz Naturel G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	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 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				
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	Mode	0	Gradin	Thermostat	Mode	Gradin	Thermostat	Mode	Gradin	Thermostat	Mode	Gradin	Temps de cuisson en minutes
VIANDES														
Rôti de porc (1kg)	5-6		2	5			2							90 ajoutez un peu d'eau 60-70 30-40 50-55
Rôti de veau (1kg)	6		2	5			2							
Rôti de boeuf	9		2											
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7		1				1							50-70 sans préchauffage
Volaille (1 kg)														
Volaille grosses pièces	4-5		1	4			1-2							90-135 15-20 15-20
Cuisses de poulet														15-30
Côtes de porc, veau														15-20
Côtes de boeuf (1 kg)														15-30
Côtes de mouton														10-20
POISSONS														
Poissons grillés														15-20
Poissons cuisinés (dorade)	5		2	5			2							35-40 10-15
Poissons papillottes				6			2							
LÉGUMES														
Gratins (aliments cuits)	4		2	3-4			2							20-40 45-60 40-45 40-45
Gratins dauphinois														
Lasagnes	4-5		2	4-5			2							
Tomates farcies	6		2	5-6			2							

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C										
Manette	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

Volume utilisable : 50,4 litres.

Guide de cuisson

PLATS	Thermostat	Mode	Gratin	Temps de cuisson en minutes									
	0	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	Gratin	
PATISSERIES													
Biscuit de Savoie - Génoise	4	3	2	3	3	2	2	3	2	2	2	2	35 sans préchauffage 7-10 35-40 25 50-60 sans préchauffage 35-40
Biscuit roulé													
Brioche													
Brownies													
Cake - Quatre-quarts													
Clafoutis	5	2	2	3	3	2	2	3	2	2	2	2	
Crèmes	4	2	2	3	3	2	2	3	2	2	2	2	25 pour ramequins 15-18 plaque sur grille
Cookies - Sablés													
Kugelhöpfi	4-5	1	3	4	4	1	3	4	1	3	2	2	55-60 40-50 6-10
Meringues	1	3	3	4	4	3	3	4	2	3	2	2	
Madeleines													
Pâte à choux													
Petits fours feuilletés													
Savarin													
Tarte pâte Brisée	6	2	2	5	5	2	2	5	2	2	2	2	10-20 15-20 25-35
Tarte pâte feuilletée fine													
Tarte pâte à la levure	4	2	2	4	4	2	2	4	2	2	2	2	15-20 sur plaque 35-45
DIVERS													
Brochettes													
Pâté en terrine	5-6	2	2	5	5	2	2	5	2	2	2	2	15-20 80-100 30-40
Pizza pâte Brisée													
Pizza pâte à pain													
Quiches													
Soufflé													
Tourtes													
Pain	7	2	2	6	6	2	2	6	2	2	2	2	35-45 35-45 30-40 1-2
Pain grillé													
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)													
													90-180 selon plat

*Préchauffez 10 min au repère 10, puis ramenez au repère de la cuisson souhaitée.

- En fonction GRIL préchauffez 5 min. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au gradin du bas.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Pour ne pas avoir de projections de graisse, n'utilisez pas la turbine au-delà du point 6 du thermostat.

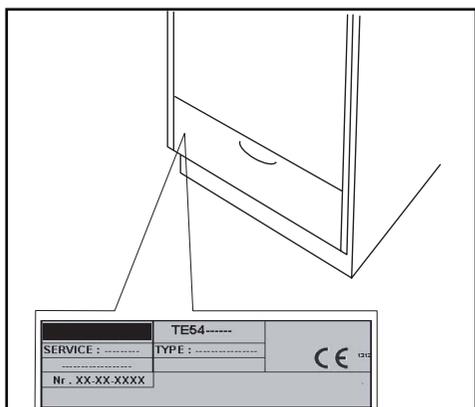


Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

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**.



* 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.

• 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