

Brandt



GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



BCM6655*

BCM6656*

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

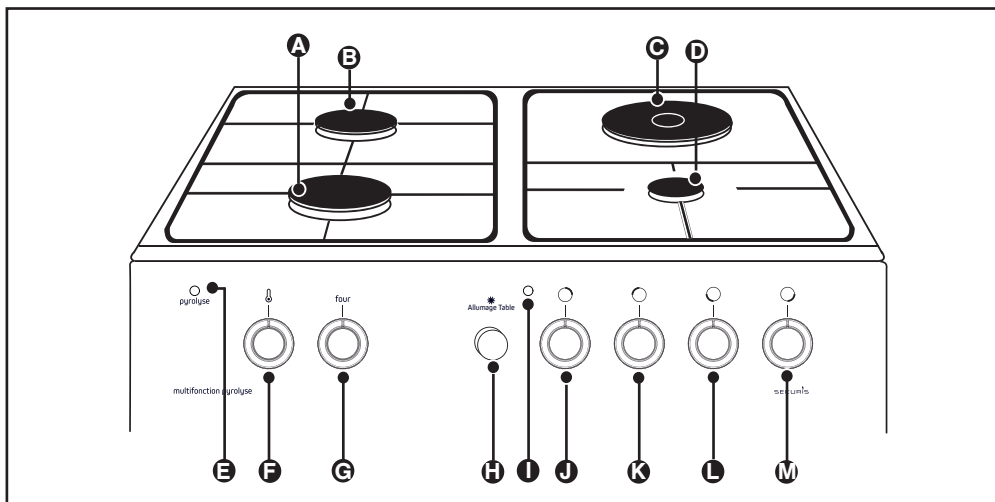
BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



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.

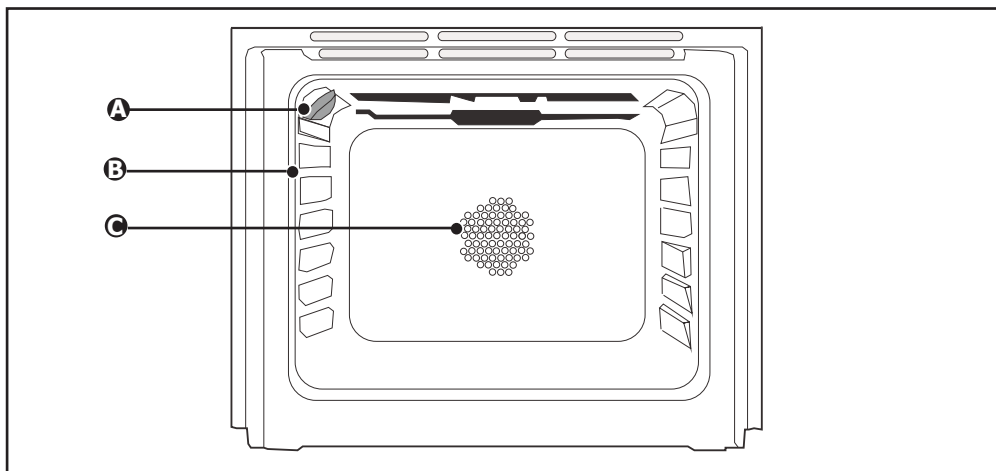
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Allumage des brûleurs de table intégré à la manette _____	7
• Mise en service de la plaque électrique _____	7
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Faire une pyrolyse _____	8
4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	9
5 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	10
6 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	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** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- J** Manette de la plaque électrique arrière droit
- 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** Indicateur de gradin
- C** Ventilateur de brassage d'air

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages et de 2 grilles plates à sécurité.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FRcat : 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 (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	88A 3,25 0,990 236	88A 3,25 232	143 3,60 0,990 343	143 3,60 399
Brûleur semi-rapide Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (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 1,50 166
Brûleur auxiliaire Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	45 0,70 0,430 51	45 0,70 50	63 0,85 0,450 81	63 0,85 94
Total 3+1 Four électrique Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) (l/h)	5,45 396	5,45 389	5,95 567	5,95 659

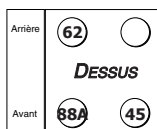
ELECTRICITE

PLAQUE

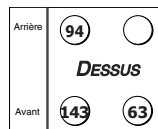
- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE



GAZ NATUREL



• COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

• Allumage des brûleurs de table

Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez la manette gaz en la maintenant appuyée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à l'obtention de la flamme.

• 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.

• 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 casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position **P** "PYROLYSE" (**Fig.1**).

Le voyant de pyrolyse s'allume.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 minimum (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.

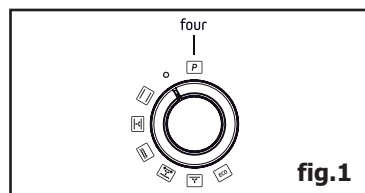


fig.1

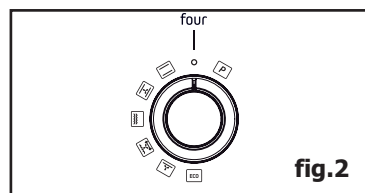


fig.2



Attention

- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.

- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le refroidissement atteint environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.

- 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 bœuf (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 gril 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.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :
Évitez 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.

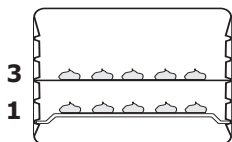
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction

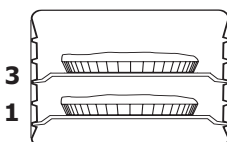
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

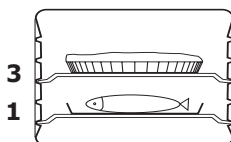
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



* 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.

*



TRADITIONNEL PULSE

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



GRIL PULSE + tournebroche

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur 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 détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

*

ECO

ECO

- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



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.



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.

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	
VIANDES													
Rôti de porc(1kg)	200		2					180	2				90
Rôti de veau (1kg)	200		2					180	2				60-70
Rôti de bœuf	*240		2								210	2	30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220		1								200	2	50-55
Volaille (1 kg)	200		2					180	2				50-70
Volaille grosses pièces	180		1										90-120
Cuisses de poulet													15-25
Côtes de porc, veau													15-20
Côtes de bœuf (1 kg)											210	3	25-30
Côtes de mouton													10-20
POISSONS													
Poissons grillés													
Poissons cuisinés (dorade)	*200		2					180	2				15-20
Poissons papillottes	*220		2-3					*200	2-3				35-45
LÉGUMES													10-15
Gratins (aliments cuits)													
Gratins dauphinois	*200		2					180	2				30
Lasagnes	*200		2					180	2				55-60
Tomates farcies	*200		2					180	2				40-45
DIVERS													40-45
Brochettes													
Pâté en terrine	*200		2					*180	2				15-20
Pizza pâte brisée	*210		2					200	2				80-100
Pizza pâte à pain	*220		3					*200	3			1	moule 30 cm
Quiches	*210		2					200	2			1	plat multifusages
Soufflé								180	1				moule 30 cm
Tourtes	*200		2					180	2				moule 21 cm
Pain	*220		1					*200	1			1	50
Pain grillé													40-45
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180		1					*275	4-5			1	* en  sur la grille selon la préparation
													30-50
													1-2
													90-180

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque, vous pouvez :

> consulter notre site : www.brandt.fr

> nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

8h30 à 18h00 au :

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital
social de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, 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).(Fig. 01).

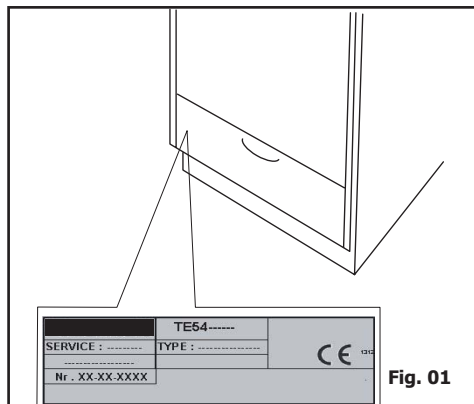


Fig. 01

Vous pouvez nous contacter
du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

