

***Brandt***



GUIDE D'UTILISATION

**Cuisinière**

**BCM6610\***



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.

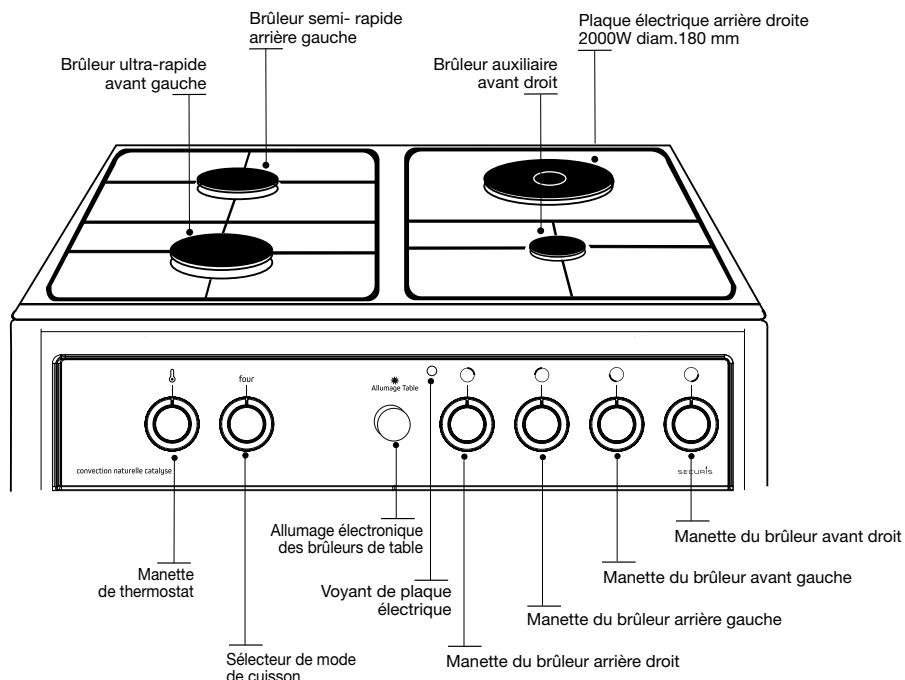


**Important : avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

# Sommaire

<b>Comment se présente votre cuisinière ?</b>	3
<b>Caractéristiques gaz</b>	4
<b>Modes de cuisson du four</b>	5
<b>Guide de cuisson du four</b>	6-7
<b>Service Après-Vente</b>	8

## Comment se présente votre cuisinière ?



## Allumage électronique des brûleurs de table

Pour allumer les brûleurs, 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. **Maintenez fortement l'appui de la manette quelques secondes après l'apparition de la flamme, afin d'enclencher le système de sécurité.** Si votre brûleur s'est éteint, renouvez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

## Caractéristiques 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
<b>Brûleur ultra-rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>88A</b> 3,25 0,990 236	<b>88A</b> 3,25 232	<b>143</b> 3,60 0,990 343	<b>143</b> 3,60 399
<b>Brûleur semi-rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>62</b> 1,50 0,630 109	<b>62</b> 1,50 107	<b>94</b> 1,50 0,600 143	<b>94</b> 1,50 166
<b>Brûleur auxiliaire</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	<b>45</b> 0,70 0,430 51	<b>45</b> 0,70 50	<b>63</b> 0,85 0,450 81	<b>63</b> 0,85 94
<b>Total 3+1</b> <b>Four électrique</b>  Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) (l/h)	5,45 396	5,45 389	5,95	5,95 659

## ELECTRICITE

## PLAQUE

- Arrière droite : 2000 W

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

**ACCESSOIRES:** votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite muti-usages, d'une grille plate anti-basculement.

# Modes de cuisson du four



## 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 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 cuissous de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain.



## \* 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 cassonnade.
- 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.



## 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.



## SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous,
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détrempeées seront parfaitement cuites dessous.



## GRIL MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur 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. Insérez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



## PRECHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie pendant quelques minutes.

\* 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	CUSSION TRADITIONNELLE				Temps de cuisson en minutes	indications
	thermostat °C	thermostat °C	Gratin	thermostat °C		
<b>VIANDES</b>						
Rôti de porc (1kg)	*180	2			90	ajoutez un peu d'eau
<b>Rôti de veau (1kg)</b>	*180	2			<b>60-70</b>	conseils au verso
Rôti de boeuf	>240	2			30-40	
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	<b>210</b>	<b>1</b>			<b>50-55</b>	
Voilette (1 kg)	180	2			50-70	
<b>Volaille grosses pièces</b>	<b>180</b>	<b>1</b>			<b>90-120</b>	
Cuisse de poulet					15-25	
<b>Côtes de porc, veau</b>					<b>15-20</b>	
Côtes de boeuf (1 kg)					25-30	
<b>Côtes de mouton</b>					<b>10-20</b>	
<b>POISSONS</b>						
Poissons grillés						
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>				
Poissons papillottes	*240	2-3				
<b>LÉGUMES</b>						
Gratins (aliments cuits)						
<b>Gratins dauphinois</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>				
Lasagnes	*180	2				
<b>Tomates farcies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>				
<b>DIVERS</b>						
Brochettes						
<b>Pâté en terrine</b>	<b>*210</b>	<b>2</b>			<b>80-100</b>	<b>bain marie</b>
Pizza pâte brisée	*210	2			30-40	moule 30 cm
<b>Pizza pâte à pain</b>	<b>*240</b>	<b>3</b>	<b>*240</b>	<b>1</b>	<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Quiches	*210	2			30-45	plat multiusages
<b>Soufflé</b>					<b>50</b>	moule 30 cm
Tourtes	*210	2			40-45	moule 21 cm
<b>Pain</b>	<b>*210</b>	<b>1</b>	<b>*210</b>	<b>1</b>	<b>30-50</b>	
Pain grillé					1-2	
Cocottes fermées (daube, baecken)	<b>180</b>	<b>1</b>			<b>90-180</b>	<b>sur la grille</b>
						<b>selon la préparation</b>

# Guide de cuisson

PÂTISSERIES	
Biscuit de Savoie - Génoise	
<b>Biscuit roulé</b>	* <b>210</b>
Brioche	*180
<b>Brownies</b>	<b>2</b>
Cake - Quatre-quotas	*180
<b>Clafoutis</b>	<b>2</b>
Crèmes	*180
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>3</b>
Kugelhopf	
<b>Meringues</b>	<b>100</b>
Madeleines	*210
<b>Pâte à choux</b>	<b>3</b>
Petits fours feuilletés	*210
<b>Savarin</b>	<b>2</b>
Tarte pâte brisée	*210
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>2</b>
Tarte pâte à la levure	*210

ÉQUIVALENCE : CHIFFRE → °C						
Chiffre	1	2	3	4	5	6
°C	55	75	100	125	150	180



\* Préchauffez à la température indiquée sur séquence

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter 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 l

Poids net : 45 kg

# Service Après-Vente

## • RELATIONS CONSOMMATEURS

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

> consulter notre site : [www.brandt.fr](http://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 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01**

Service 0,50 € / min  
+ prix appel

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).

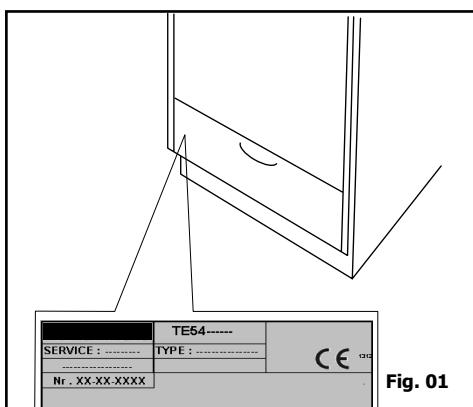


Fig. 01

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.

