



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: KV555W

CODIC: 3605027



# ***Brandt***

GUIDE D'UTILISATION

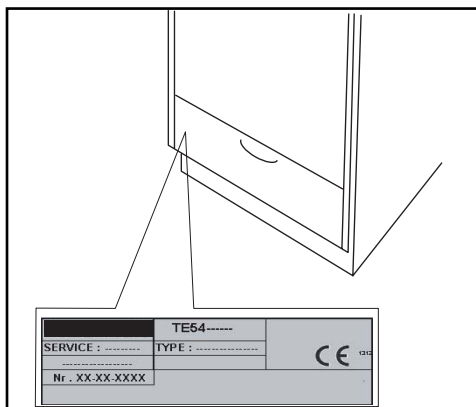
## Cuisinière



# 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 Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

# **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.*



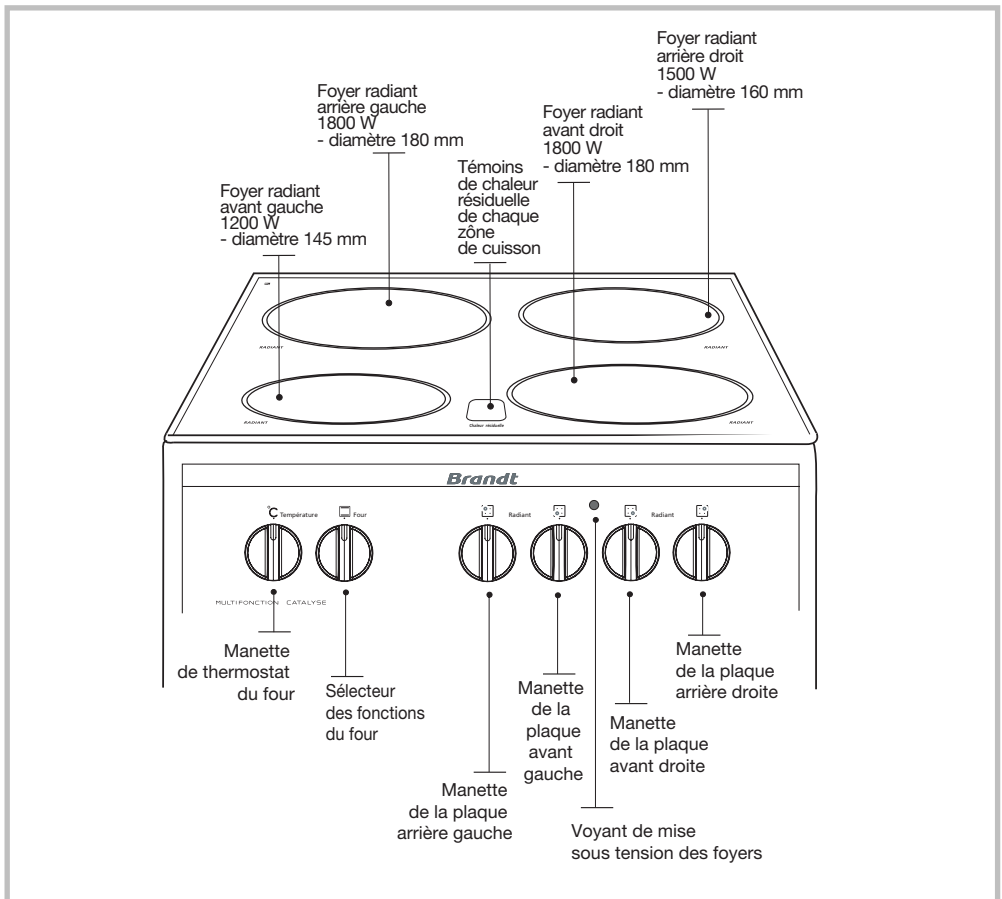
**Important :**

*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>Modes de cuisson du four</b>	4 - 5
<b>Guide de cuisson</b>	6
<b>Comment utiliser les foyers</b>	7
<b>Service Après-Vente</b>	8

## Comment se présente votre cuisinière ?



# Modes de cuisson du four



## \*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

- 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. 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, 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 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.

# Modes de cuisson du four



## DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur 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 lèche-frite 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 lèche-frite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir 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<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.

**ACCESSOIRES** : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages, et d'une grille plate.

\* 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.

# Guide de cuisson

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

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON		POSITION THERMOSTAT °C	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES</b> <b>LÉGUMES</b>							
PIZZA *			210	3°	PLAT ÉMAILLÉ	18-20 min	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE			150	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	35 min	
QUICHE LORRAINE			210	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	
GRATIN DAUPHINOIS			210	2°	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 min
TOMATES FARCIES			210	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES			210	2°	PLAT SUR GRILLE	20 min	
<b>POISSONS</b>							
DORADE			180 / 210	2°	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX *			265	3° OU 4°	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	PL ÉMAILLÉ 1° GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
<b>VIANDES</b>							
COTES D'AGNEAU *			265	4°	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	PL ÉMAILLÉ 1° GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
POULET			180 / 210	2°	VIANDE SUR GRILLE	20-25min/500g	PL ÉMAILLÉ 1° GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE
ROTI DE BOEUF *			210 / 240	2°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR
GIGOT			180 / 210	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g	
ROTI DE PORC/VEAU			180 / 210	2°	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET			180 / 210	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN			180 / 210	1 <sup>er</sup>	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
<b>PÂTISSERIES</b>							
BRIOCHE *			150	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	30-40 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
CAKE			150	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	50-55 min	
QUATRE-QUARTS			150	1 <sup>er</sup>	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
QUATRE-QUARTS *			210	3°	PLAT ÉMAILLÉ	15-20 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR
PÂTE FEUILLETÉE *			180	2°	PLAT ÉMAILLÉ	20 min	
CHOUX			150 / 180	2°	PLAT ÉMAILLÉ	20 min	6 RAMÈQUINS AU BAIN-MARIE
ŒUFS AU LAIT			120 / 150	3°	PLAT ÉMAILLÉ	15 min	
SABLES			210	1° ou 2°	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE
TARTE POMMES OU FRUITS JUTEUX			210	1° ou 2°	MOULE SUR GRILLE	40 min	
<b>EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C</b>							
Chiffre	1	2	3	4	5	6	8
°C	55	75	100	125	150	180	240
							270

\* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 42 litres



# Comment utiliser les foyers ?

Détail des positions de cuisson :

## Position 1, 2, 3

Pour continuer une cuisson, réchauffer ou garder au chaud certains plats.

## Position 4, 5, 6

Pour mijoter et pour cuire de plus grandes quantités.

## Position 7, 8, 9

Pour rôtir, frire et monter en ébullition.

## Pour chauffer rapidement ou rôtir

Mettez la manette de la plaque ou zone de cuisson sur la position **9**.

Après la mise en chauffe, ramenez la manette sur la position appropriée.

## Un réglage supérieur est nécessaire :

- pour des quantités importantes,
- pour des cuissons avec des récipients non couverts,
- pour l'emploi de casseroles en verre ou en céramique.

<b>POSITION</b>	<b>MODE</b>	<b>PLATS</b>
<b>0</b>	<b>ARRET</b>	
<b>1</b>	<b>TENUE AU CHAUD</b>	<i>Mises en attente, plats prêts à servir, mijotages doux</i>
<b>2 - 3</b>	<b>MIJOTAGES</b>	<i>Béchamel, ragoûts, légumes secs, riz au lait, mijotages moyens, réchauffage</i>
<b>4</b>	<b>LENT</b>	<i>Pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons</i>
<b>5 - 6</b>	<b>MOYEN</b>	<i>Escalopes, croquettes, légumes frais, potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées</i>
<b>7</b>	<b>FORT</b>	<i>Omelettes, ébullition du lait</i>
<b>8 - 9</b>	<b>VIF</b>	<i>Côtes d'agneau, grillades, steacks, Fritures</i>