

Guide d'utilisation



La garantie 5 ans pièces détachées est applicable
aux produits vendus avant le 31/12/1999

Cuisinières
*références EM*622/**

Cher Monsieur, Chère Madame

Vous venez d'acquérir une cuisinière Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.

Toutes nos cuisinières sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années. Toutes bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.

*Et pour vous apporter encore plus de tranquillité, nous vous offrons une garantie pièces gratuite pendant 5 ans ; garantie dont vous bénéficierez *, si l'occasion s'en présente, par l'intermédiaire de votre distributeur ou d'un réparateur reconnu par la Marque.*

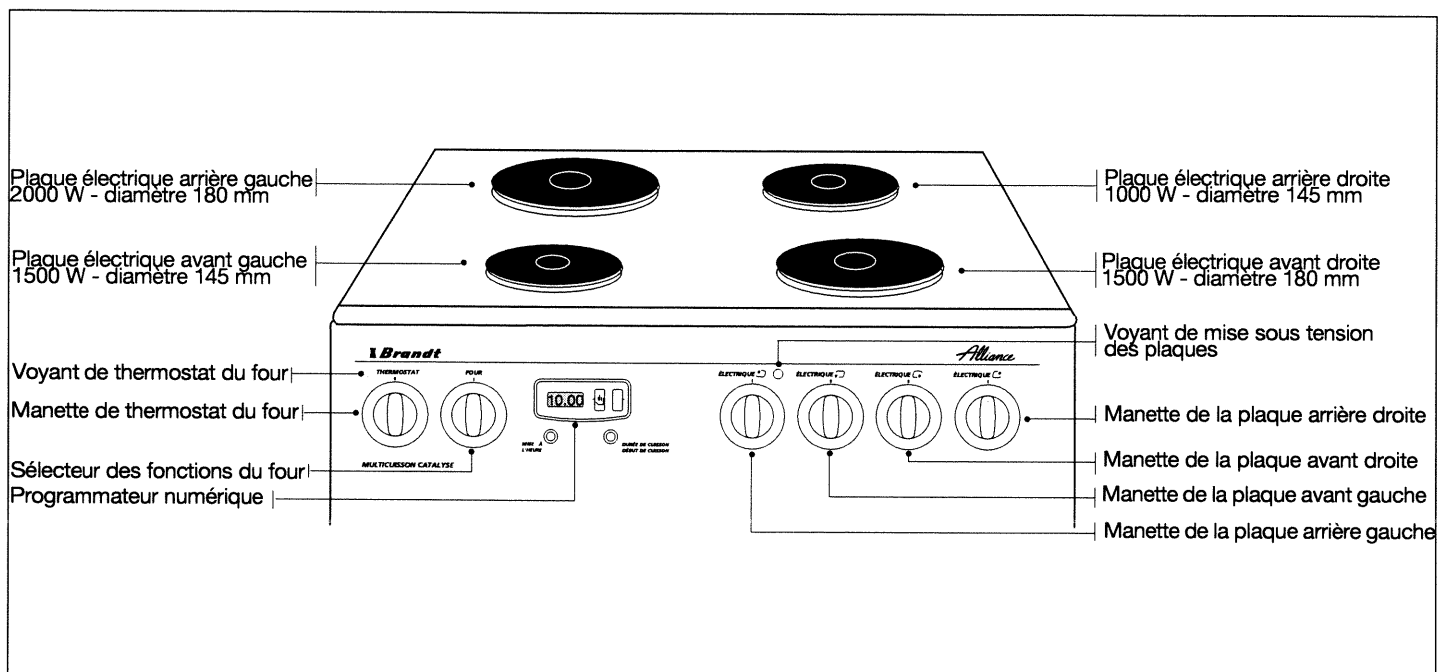
Nous vous remercions de votre confiance.

Notre récompense sera votre satisfaction.

La Marque Brandt

* Lire les conditions de la garantie 5 ans pièces Brandt dans l'engagement de garantie ci-joint - charte satisfaction Brandt paragraphe 1.

Comment se présente votre cuisinière ?




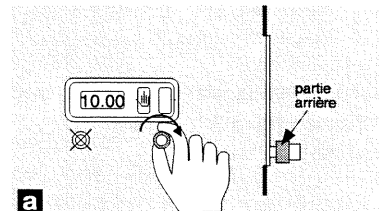
Comment utiliser votre four ?

1. Fonctionnement du programmeur

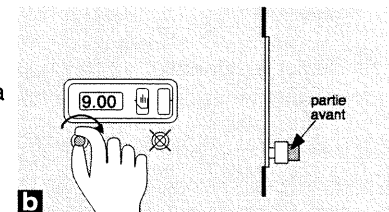
Votre appareil comprend un programmeur vous permettant de commander votre four.

2. Comment mettre à l'heure ?

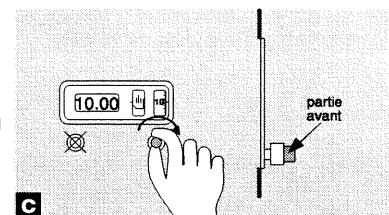
a Tournez la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.




b Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de gauche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.

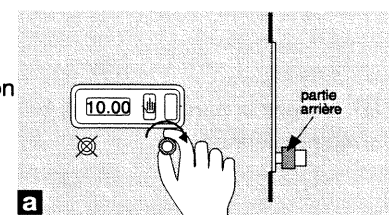


c Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de droite jusqu'au déclic (à ce moment les 2 heures des 2 cadrans seront identiques).

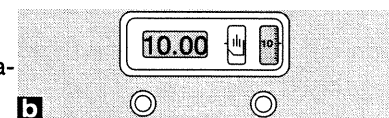


3. Faire une cuisson immédiate

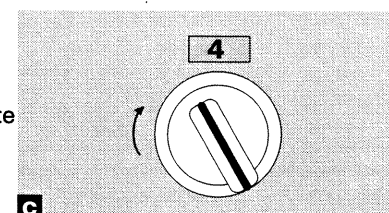
a Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



b Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe 2. c si ce n'est pas le cas).



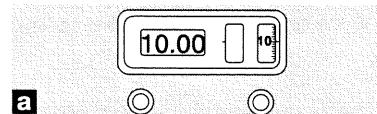
c Réglez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat. La cuisson débute immédiatement.



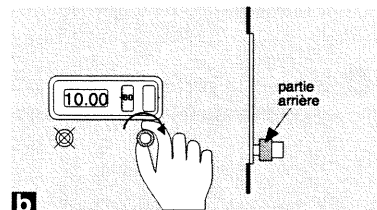
Comment utiliser votre four ?

4. Faire une cuisson immédiate avec temps de cuisson programmé

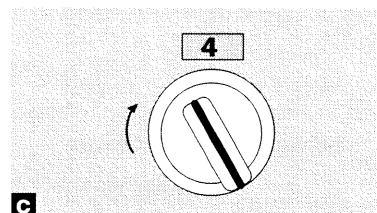
a Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe 2. c si ce n'est pas le cas).



b Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson désiré (de 120 minutes à 5 minutes).
Ex. 60 minutes.

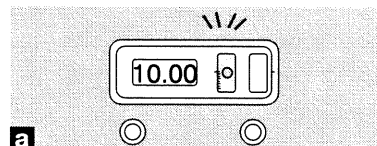



c Réglez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat. La cuisson débute immédiatement pour la durée choisie.

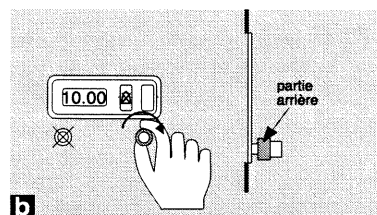


5. Fin de cuisson

a La sonnerie se déclenche en fin de cuisson.




b Tournez la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position  pour arrêter la sonnerie.



Remarque : si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.

IMPORTANT pour la prochaine utilisation :

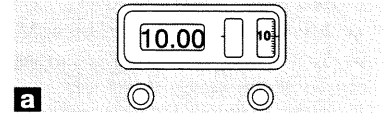
N'omettez pas de tourner à nouveau la partie arrière du bouton de droite pour afficher le symbole  (position manuelle). (Voir paragraphe 2. a).

Comment utiliser votre four ?

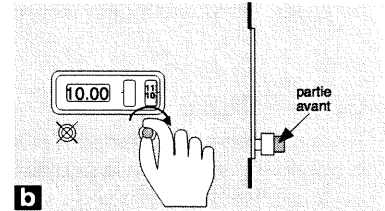
6. Faire une cuisson avec programmation différée

Votre four peut également effectuer une cuisson avec un départ à une heure choisie.

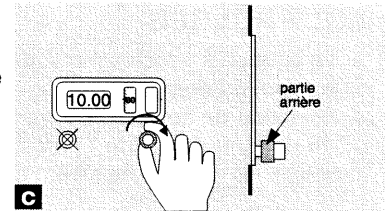
a Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.



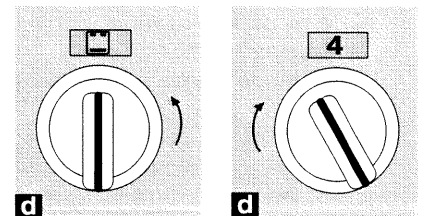
b Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de droite pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le **début de cuisson**.



c Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson choisi (de 120 minutes à 5 minutes).
Ex. 60 minutes de cuisson.




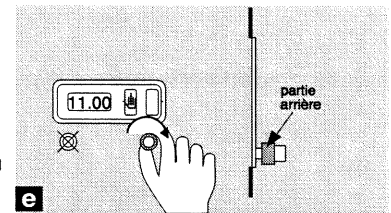
d Réglez le sélecteur de fonctions et le thermostat du four.
Exemple : traditionnel - thermostat 4 ou 120° C (selon modèle).



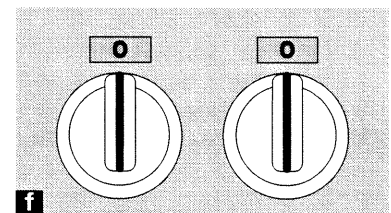
e IMPORTANT :

Revenir en position manuelle à la fin de la cuisson.

Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



f Remettre le sélecteur de fonctions et le thermostat à zéro.

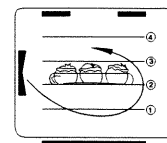


Modes de cuisson du four



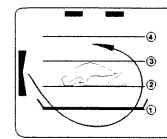
TRADITIONNEL PULSE

- 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.
- 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.



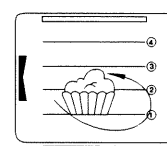
GRIL PULSE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter 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 lèche-frite multi-usages au 1^{er} gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



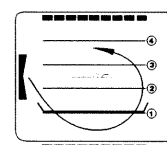
SOLE PULSEE

- 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.



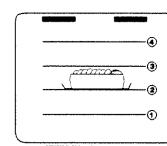
DECONGELATION

- 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^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèche-frite multi-usages au 1^{er} gradin.



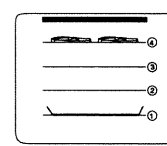
TRADITIONNEL

- 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 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 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.

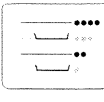
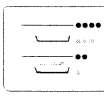


Modes de cuisson du four

Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position  TRADITIONNEL PULSÉ.
- 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 7 rôti de bœuf : thermostat 8 donc en simultané : entre 7 et 8
- 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 | 7 | 30 à 35 min | 1 et 3 |  |
| TARTES AUX POMMES | 7 | 40 min | 1 et 3 | |
| GRATIN DAUPHINOIS + RÔTI DE PORC | 7 | 45 min → 70 min | 3 1 |  |
| PETITS GÂTEAUX | 4 ou 5 | 8 à 10 min | 2 et 3 | |

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

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

| RECETTES | SÉLECTEUR DE CUISSON | POSITION THERMOSTAT | GRADIN | ACCESSOIRES | TEMPS | OBSERVATIONS | | |
|-------------------------------|---|---------------------|---|-------------|-------------------|------------------|--|--|
| ENTRÉES LÉGUMES | | |  | | | | | |
| PIZZA ● |  | SOLE PULSÉE | 7 | 3* | PLAT LÈCHEFRITE | 18-20 MIN | SELON GARNITURE | |
| SOUFFLÉ FROMAGE |  | SOLE PULSÉE | 5 | 1* | MOULE SUR GRILLE | 35 MIN | | |
| QUICHE LORRAINE |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 7 | 1* | MOULE SUR GRILLE | 30-35 MIN | | |
| GRATIN DAUPHINOIS |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 7 | 2* | PLAT SUR GRILLE | 45-50 MIN | | SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 MIN |
| TOMATES FARCIES |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 7 | 2* | PLAT SUR GRILLE | 40-45 MIN | | |
| TOMATES PROVENÇALES |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 7 | 2* | PLAT SUR GRILLE | 20 MIN | | |
| | | | | | | | | |
| POISSONS | | | | | | | | |
| DORADE |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 6 / 7 | 2* | PLAT SUR GRILLE | 25-30 MIN | SELON GROSSEUR | |
| MAQUEREAUX ● |  | GRIL | 9 | 3* ou 4* | POSÉS SUR GRILLE | 6-7 MIN PAR FACE | | LÈCHEFRITE 1* GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 MIN |
| VIANDES | | | | | | | | |
| COTES D'AGNEAU ● |  | GRIL | 9 | 4* | VIANDE SUR GRILLE | 5-6 MIN PAR FACE | LÈCHEFRITE 1* GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 MIN | |
| POULET |  | GRIL PULSÉ | 6 / 7 | 2* | VIANDE SUR GRILLE | 20-25 MIN/500G | LÈCHEFRITE 1* GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE | |
| RÔTI DE BOEUF ● |  | TRADITIONNEL | 7 / 8 | 2* | PLAT SUR GRILLE | 15 MIN/500G | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR | |
| GIGOT |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 6 / 7 | 1* | PLAT SUR GRILLE | 15-20 MIN/500G | | |
| RÔTI DE PORC/VEAU |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 6 / 7 | 2* | PLAT SUR GRILLE | 35-40 MIN/500G | | |
| POULET |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 6 / 7 | 1* | PLAT SUR GRILLE | 25 MIN/500G | | |
| PINTADE/LAPIN |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 6 / 7 | 1* | PLAT SUR GRILLE | 20-25 MIN/500G | | |
| PÂTISSERIES | | | | | | | | |
| BRIOCHE ● |  | SOLE PULSÉE | 5 | 1* | MOULE SUR GRILLE | 30-40 MIN | SELON DIAMÈTRE DU MOULE | |
| CAKE |  | SOLE PULSÉE | 5 | 1* | MOULE SUR GRILLE | 50-55 MIN | | |
| QUATRE-QUARTS |  | SOLE PULSÉE | 5 | 1* | MOULE SUR GRILLE | 45-50 MIN | PRÉCHAUFFEZ LE FOUR | |
| PÂTE FEUILLETÉE ● |  | SOLE PULSÉE | 7 | 3* | PLAT LÈCHEFRITE | 15-20 MIN | | |
| CHOUX |  | SOLE PULSÉE | 6 | 2* | PLAT LÈCHEFRITE | 20 MIN | | |
| ŒUFS AU LAIT |  | SOLE PULSÉE | 5 / 6 | 2* | PLAT LÈCHEFRITE | 20 MIN | 6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE | |
| SABLÉS |  | TRADITIONNEL PULSÉ | 4 / 5 | 3* | PLAT LÈCHEFRITE | 15 MIN | | |
| TARTE POMMES OU FRUITS JUTEUX | | TRADITIONNEL PULSÉ | 7 | 1* ou 2* | MOULE SUR GRILLE | 40 MIN | SELON GARNITURE | |

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

| | | | | | | | | | |
|---------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| chiffre | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| °C | 55°C | 75°C | 100°C | 120°C | 150°C | 180°C | 210°C | 240°C | 265°C |

● Il est préférable d'enfourner à chaud

Volume utile : 54 l

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 votre certificat de garantie et 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

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 : 01.34.30.45.00