

Guide d'utilisation



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

Cuisinières
*références ET*62/**

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.*

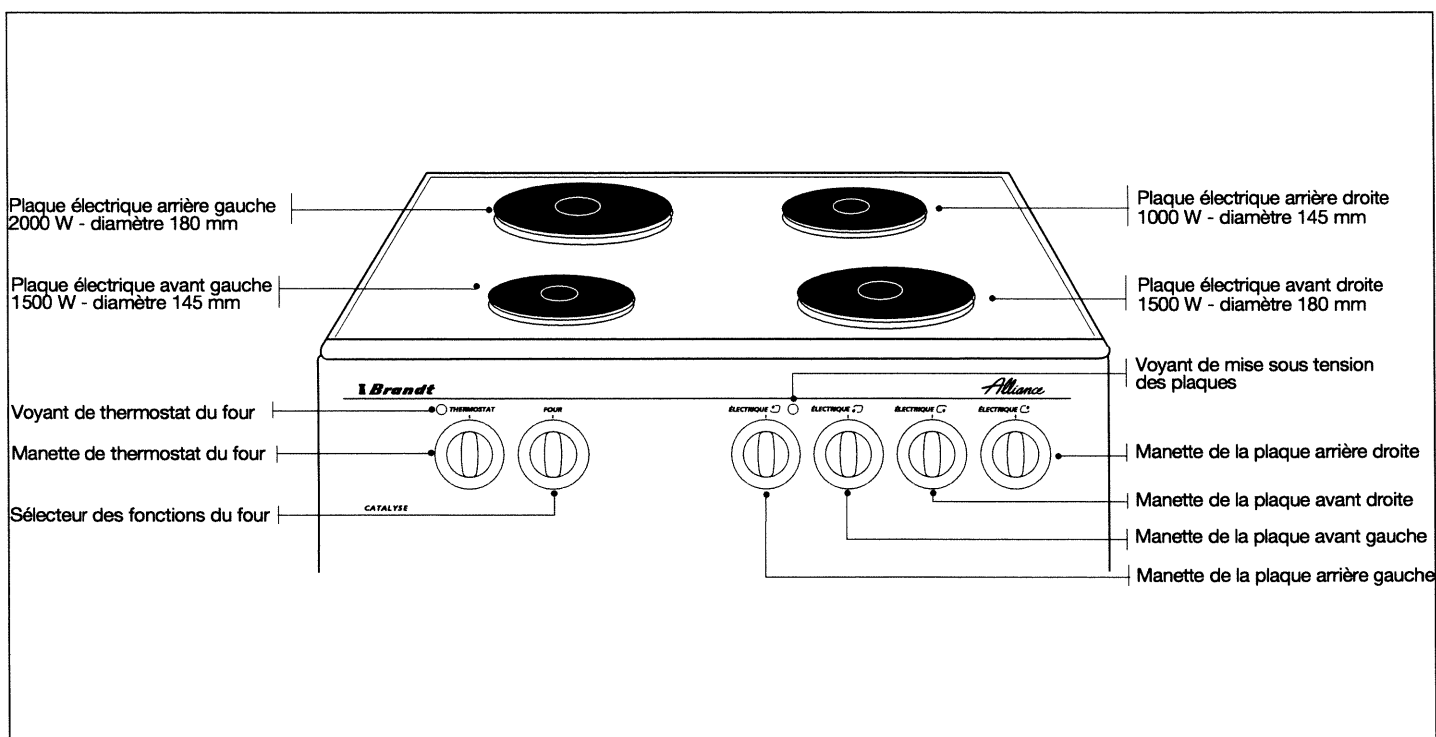
Nous vous remercions de votre confiance.

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 ?



Modes de cuisson du four



PRECHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie jusqu'à extinction du voyant de thermostat.



TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- 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.



SOLE

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



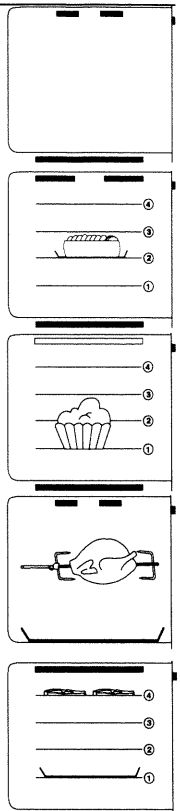
GRIL + TOURNEBROTCHÉ

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



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 lèchefrite 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.



ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, d'une grille plate et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES LÉGUMES						
PIZZA	SOLE	8	3*	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 MIN	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE	6	1*	MOULE SUR GRILLE	35 MIN	
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7 / 8	1*	MOULE SUR GRILLE	30-35 MIN	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	7 / 6	2*	PLAT SUR GRILLE	45-50 MIN	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 MIN
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6 / 7	2*	PLAT SUR GRILLE	40-45 MIN	
TOMATES PROVENÇALES	GRIL	6 / 7	2*	PLAT SUR GRILLE	20 MIN	
POISSONS						
DORADE	TRADITIONNEL	6 / 7	2*	PLAT SUR GRILLE	25-30 MIN	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX	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
POULET BROCHE	GRIL + TOURNEBROTCHÉ	7 / 8		TOURNEBROTCHÉ	20-25 MIN/500G	LÈCHEFRITE 1* GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE
GIGOT	TRADITIONNEL	7 / 8	1*	PLAT SUR GRILLE	15-20 MIN/500G	
RÔTI DE BOEUF	TRADITIONNEL	8	2*	PLAT SUR GRILLE	15 MIN/500G	
RÔTI DE PORC/VEAU	TRADITIONNEL	6 / 7	2*	PLAT SUR GRILLE	35-40 MIN/500G	
POULET	TRADITIONNEL	6 / 7	1*	PLAT SUR GRILLE	25 MIN/500G	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	6 / 7	1*	PLAT SUR GRILLE	20-25 MIN/500G	
PÂTISSERIES						
BRIOCHE	SOLE	5	1*	MOULE SUR GRILLE	40-50 MIN	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
CAKE	SOLE	5 / 6	1*	MOULE SUR GRILLE	50-55 MIN	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5 / 6	1*	MOULE SUR GRILLE	45-50 MIN	
CHOUX	TRADITIONNEL	6	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 MIN	
OEUF AU LAIT	TRADITIONNEL	5 / 6	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 MIN	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS	TRADITIONNEL	4 / 5	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15 MIN	
TARTE POMMES	TRADITIONNEL	7	1*	MOULE SUR GRILLE	40 MIN	SELON GARNITURE
TARTE FRUITS JUTEUX	TRADITIONNEL	7 / 8	2*	MOULE SUR GRILLE	40-45 MIN	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 MIN	

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	200°C	210°C	230°C	250°C	270°C	290°C	310°C	330°C	350°C

Volume utile : 58 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



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