

# *Guide d'utilisation*

C'est bon de pouvoir compter sur

***Brandt***

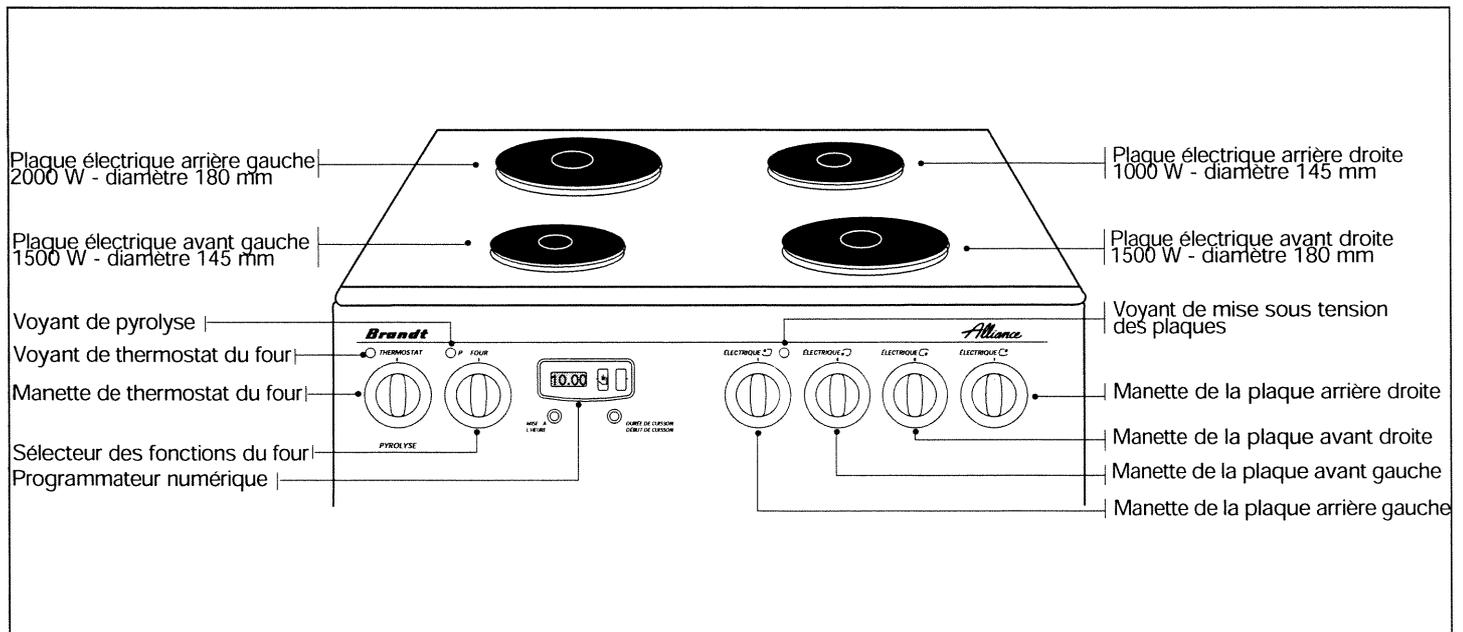
---

*Cuisinières*  
*références ET\*632/\**

*Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis. Toutes nos tables de cuisson sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années et vous donner entière satisfaction. L'agrément d'utilisation, l'esthétique et la fiabilité de nos produits sont nos priorités. Aujourd'hui, plus que jamais, quels que soient vos exigences et vos goûts, avec Brandt vous avez trouvé l'équipement électroménager qui vous simplifie et embellit la vie de tous les jours, pour de longues années. L'intérêt que vous nous témoignez est notre plus grande motivation. Pour vous, Brandt doit persister à être synonyme de qualité, d'économie et de performance. Pour cette raison nous voulons rester proches de vous et privilégier le dialogue. Nous tenir à votre écoute, vous informer, et vous conseiller : c'est la raison d'être de notre service consommateurs. Nous vous remercions de votre confiance. Notre récompense sera votre satisfaction qui justifiera pleinement notre signature : "C'est bon de pouvoir compter sur Brandt".*

**La Marque Brandt**

## Comment se présente votre cuisinière ?



**A lire**

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

**Veuillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.**

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

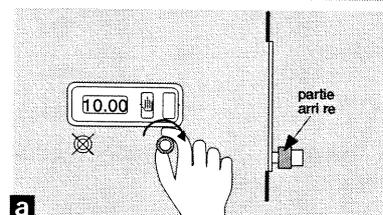
# Comment utiliser votre four ?

## 1. Fonctionnement du programmateur

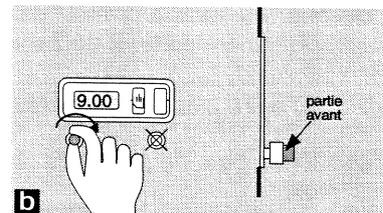
Votre appareil comprend un programmateur vous permettant de commander votre four.

## 2. Comment mettre à l'heure ?

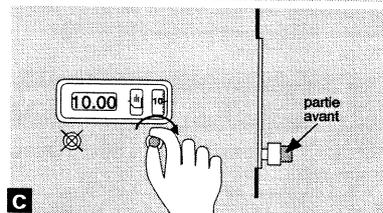
**a** Tournez la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



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

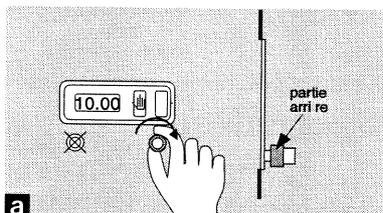


**c** Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de droite jusqu'au déclic (à ce moment les 2 heures des 2 cadrans seront identiques).

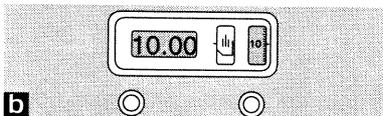


## 3. Faire une cuisson immédiate

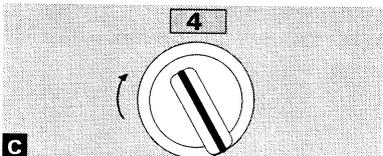
**a** Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



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

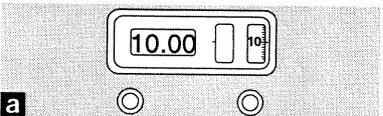


**c** Réglez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat. La cuisson débute immédiatement.

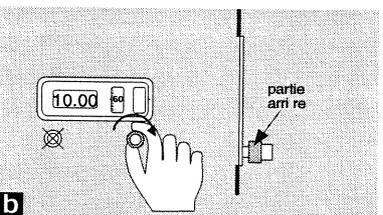


## 4. Faire une cuisson immédiate avec temps de cuisson programmé

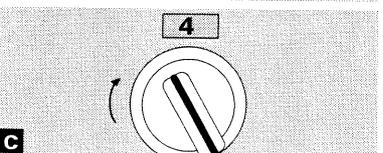
**a** Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe 2. c si ce n'est pas le cas).



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



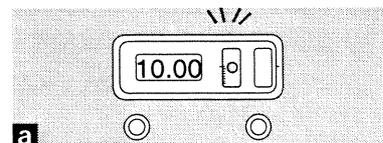
**c** Réglez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat. La cuisson débute immédiatement pour la durée choisie.



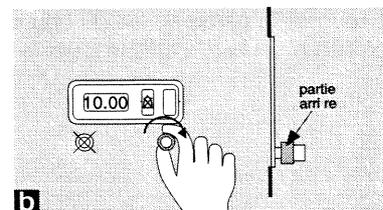
# Comment utiliser votre four ?

## 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.

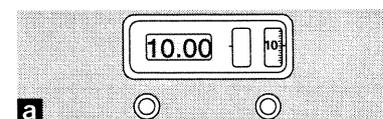
**IMPORTANT pour la prochaine utilisation :**

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

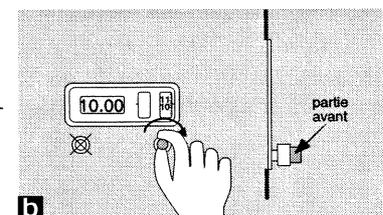
## 6. Faire une cuisson avec programmation différée

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

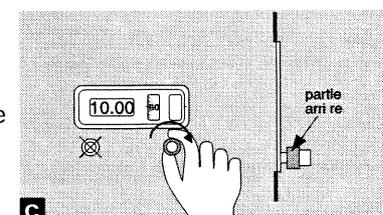
**a** Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.



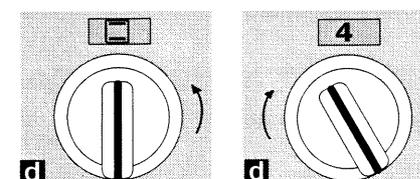
**b** Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton de droite pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le **début de cuisson**.



**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.



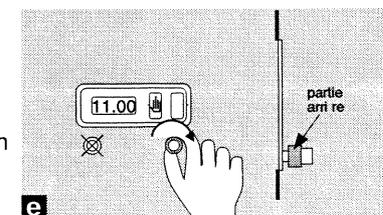
**d** Réglez le sélecteur de fonctions et le thermostat du four.  
Exemple : traditionnel - thermostat 4 ou 100° C (selon modèle).



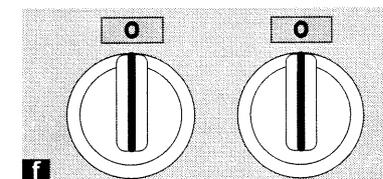
**e IMPORTANT :**

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.



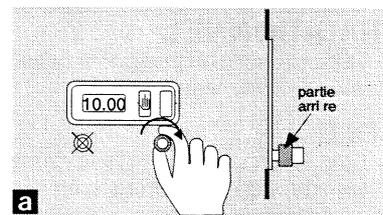
**f** Remettre le sélecteur de fonctions et le thermostat à zéro.



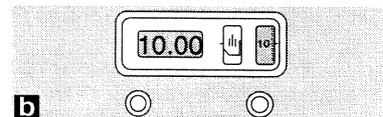
# Comment utiliser votre four ?

## 7. Faire une pyrolyse immédiate

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



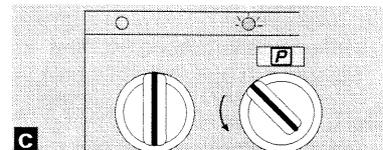
**b** Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe 2. c si ce n'est pas le cas).



**c** Réglez votre four sur la fonction "pyro" . La pyrolyse débute immédiatement pour une durée de 2 heures 30.

Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la porte est verrouillée.

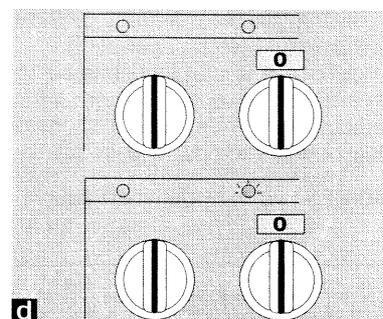
**Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.**



**d** A la fin de la pyrolyse, ramenez le sélecteur de fonctions en position "0".

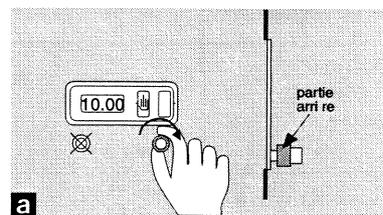
● Si le voyant de pyrolyse est éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

● Si le voyant de pyrolyse reste allumé, attendre que votre four refroidisse ; votre porte est verrouillée par mesure de sécurité. Votre four est à nouveau disponible lorsque le refroidissement atteint environ 275°C.

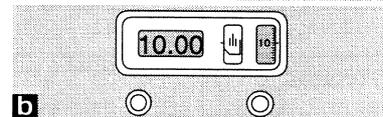


## 8. Faire une pyrolyse différée

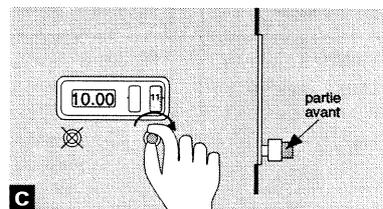
**a** Tournez la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



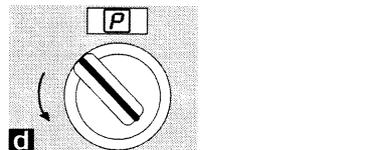
**b** Assurez-vous que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique (voir paragraphe 2. c si ce n'est pas le cas).



**c** Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le début de la pyrolyse. Exemple : 11 heures.

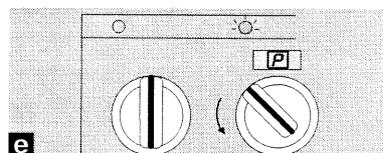


**d** Réglez votre four sur la fonction "pyro" . La pyrolyse débutera à 11h00 pour une durée de 2 heures 30.



**e** Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la porte est verrouillée.

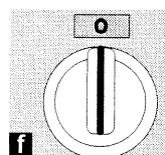
**Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.**



**f** A la fin de la pyrolyse, remettre le sélecteur de fonctions à zéro.

● Si le voyant de pyrolyse est éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

● Si le voyant de pyrolyse reste allumé, attendre que votre four refroidisse ; votre porte est verrouillée par mesure de sécurité. Votre four est à nouveau disponible lorsque le refroidissement atteint environ 275°C.



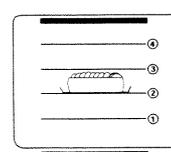
# Modes de cuisson du four

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.



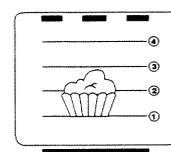
## TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



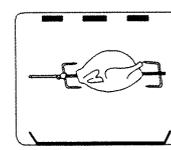
## SOLE

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



## GRIL + TOURNEBROCHE

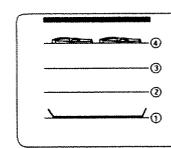
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement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



## GRIL

- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes 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 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
<b>ENTRÉES LÉGUMES</b>						
PIZZA *	SOLE	230°C	2e	PLAT LECHEFRITE	20-25 MIN	SELON ÉPAISSEUR
QUICHE LORRAINE *		220°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	
SOUFFLÉ FROMAGE *	SOLE	180°C	1er	MOULE SUR GRILLE	50 MIN	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
GRATIN DAUPHINOIS *	TRADITIONNEL	200°C	2e	PLAT SUR GRILLE	45-50 MIN	SELON QUANTITÉ
TOMATES FARCIES *	TRADITIONNEL	200°C	2e	PLAT SUR GRILLE	40-45 MIN	
TOMATES PROVENÇALES *	GRIL	230°C	3e	PLAT SUR GRILLE	20-25 MIN	
<b>POISSONS</b>						
DORADE	TRADITIONNEL	220°C	2e	PLAT SUR GRILLE	25-30 MIN	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX *	GRIL	275°C	3e ou 4e	POSES SUR GRILLE	6-7 MIN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
<b>VIANDES</b>						
CÔTES D'AGNEAU *	GRIL	275°C	4e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 MIN PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
POULET BROCHE	GRIL + TOURNEBROCHE	230°C		TOURNEBROCHE	20-25 MIN/500G	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
GIGOT *	TRADITIONNEL	230°C	1er	PLAT SUR GRILLE	15 MIN/500G	PRÉCHAUFFAGE A 275°C
RÔTI DE BŒUF *	TRADITIONNEL	230°C	1er ou 2e	PLAT SUR GRILLE	10-15 MIN/500G	
RÔTI DE PORC/VEAU *	TRADITIONNEL	220°C	1er ou 2e	PLAT SUR GRILLE	35-40 MIN/500G	
POULET	TRADITIONNEL	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	25 MIN/500G	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	20-25 MIN/500G	
<b>PÂTISSERIES</b>						
BRIOCHE *	SOLE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	
CAKE *		165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	55-60 MIN	
QUATRE-QUARTS *		165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	55 MIN	
CHOUX *	SOLE	180°C - 200°C	1er	PLAT LECHEFRITE	45 MIN + 5 MIN FOUR	ETEINT
OEUFS AU LAIT	TRADITIONNEL	165°C	2e	PLAT LECHEFRITE	25 MIN	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLES *	TRADITIONNEL	165°C	2e	PLAT LECHEFRITE	12-15 MIN	
TARTE POMMES *	TRADITIONNEL	220°C - 230°C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 MIN	MOULE DIAMÈTRE 28 cm
TARTE FRUITS JUTEUX *	TRADITIONNEL	230°C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 MIN	MOULE DIAMÈTRE 28 cm
PÂTE FEUILLETÉE *	TRADITIONNEL	230°C	3e	PLAT LECHEFRITE	10-15 MIN	

\* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 56 l

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C							
Grille	1	2	3	4	5	6	MAXI
°C	85°C	100°C	120°C	180°C	210°C	230°C	275°C

# 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 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  
tarif en vigueur à la date  
d'impression du document

**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 :**

0,99 F TTC/mn  
**N° Indigo 0 825 06 16 01**

**Service Consommateurs BRANDT**

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

87x0783 9953-6587- 07/00