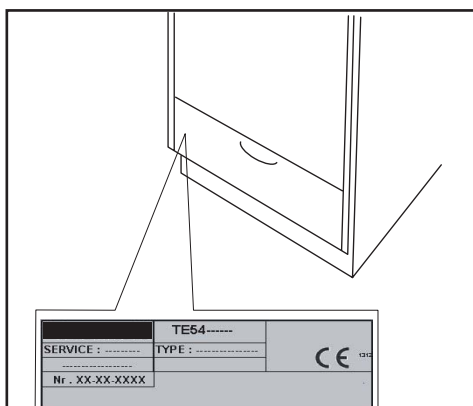


• INTERVENTIONS

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

GUIDE D'UTILISATION Cuisinière



* 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

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 où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

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.

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.

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

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET AVEC PRECHAUFFAGE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON THERMOSTAT	POSITION	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES						
LEGUMES						
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE	5	3°	MOULE SUR GRILLE	35 min	S ELON QUANTITÉ
PIZZA	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT LECHFERITE	20-25 min	S ELON QUANTITÉ
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	2°	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	S ELON QUANTITÉ - REDUIRE APRES 30 min
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	7 / 6	2°	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SECON GROSSEUR
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES	GRIL MOYEN	6 / 7	2°	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	35-40 min	S ELON GROSSEUR
MAQUEREUX	GRIL FORT	9	3°	POSÉS SUR GRILLE	20 min	L ECHERITE 1 ^{er} GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU / POULET	GRIL MOYEN	8	3°	VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHFERITE 1 ^{er} GRADIN
ENTRECOTE DE BOEUF	GRIL FORT	9	3°	VIANDE SUR GRILLE	8 min	S ELON ÉPAISSEUR
GIGOT	TRADITIONNEL	7	1 ^{er}	PLAT SUR GRILLE	15-min/500g	
ROTI DE BOEUF	TRADITIONNEL	8	2°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE PORC	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
ROTI DE VEAU	TRADITIONNEL	5	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g	
POULET	TRADITIONNEL	6 / 7	2 ^{er}	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	6	2°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
DINDE	TRADITIONNEL	6 / 7	1 ^{er}	PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g	
PÂTISSERIES						
CAKE	SOLE	5	1 ^{er}	MOULE SUR GRILLE	50-60 min	S ELON ÉPAISSEUR
MERINGUE	SOLE	1	3°	PLAT LECHFERITE	50-60 min	30 MIN SANS CHAUFFAGE
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	2°	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	S ELON ÉPAISSEUR ET MOULE
CHOUX	TRADITIONNEL	5	3°	PLAT LECHFERITE	35-40 min	
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	3°	PLAT LECHFERITE	15 -18 min	N ON GARNIE SELON MOULE
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8	2°	MOULE SUR GRILLE	15 min	S ELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	7	3°	MOULE SUR GRILLE	15-20 min	S ELON GARNITURE
PÂTE SABLEE (TARTE)	TRADITIONNEL	5	1°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	S ELON GARNITURE
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	7	1°/2°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	S ELON MOULE

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	55	75	100	120	150	180	210	240	255

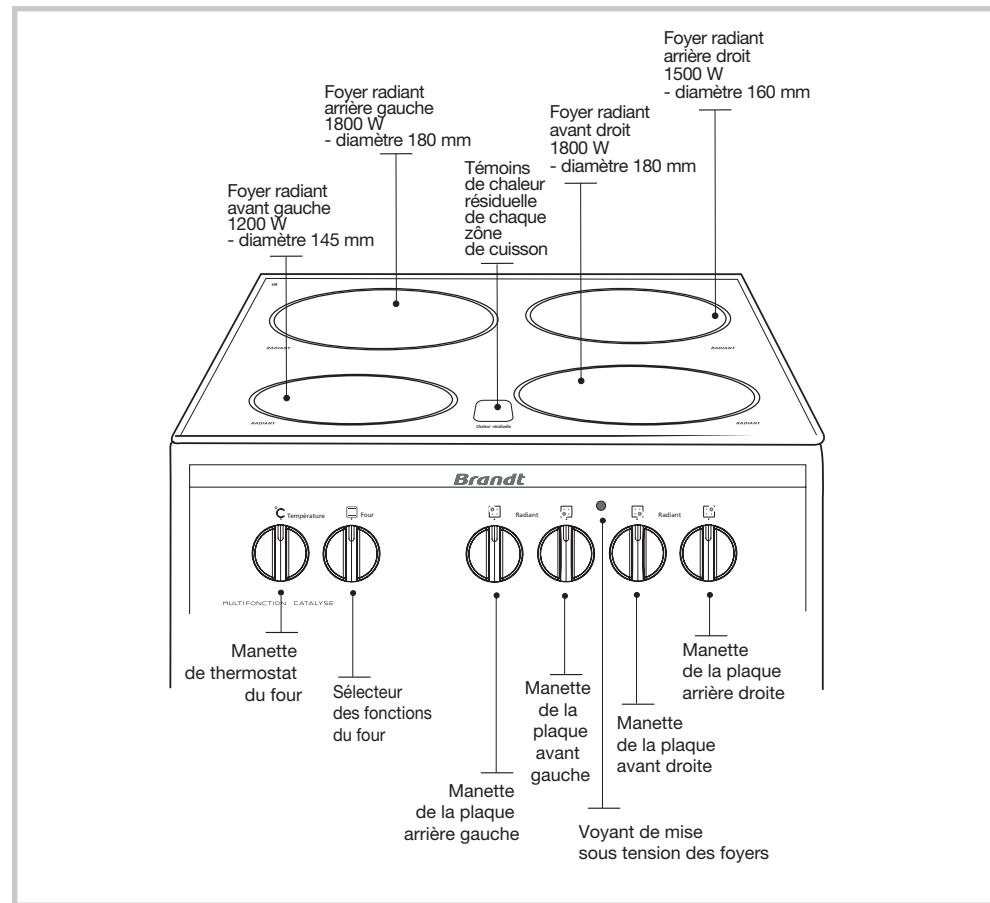
Volume utile : 45 litres

* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Modes de cuisson du four	4 - 5
Guide de cuisson	6
Comment utiliser les foyers	7
Service Après-Vente	8

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.



*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 et tartes.



SOLE

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



GRIL MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- 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 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.

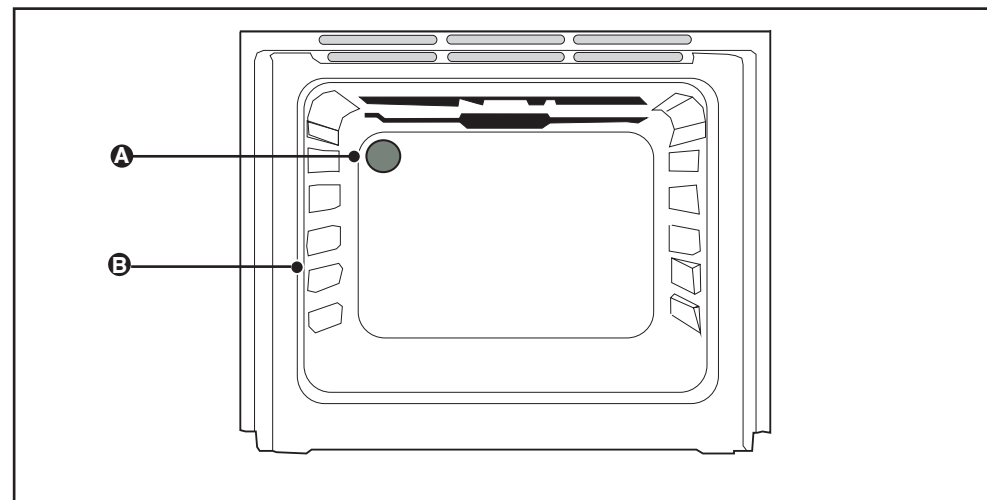


GRIL

- 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 1er 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.

* 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.

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



A Lampe

B Indicateur de gradin

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, et d'une grille plate.