GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

FAGOR

SOMMAIRE

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Description de votre cuisinière — 4
- Description de votre four — 5
- Accessoires — 5
- Caractéristiques gaz — 6

2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR
- Présentation du programmateur — 7
- Utilisation du programmateur — 8
  - Mise à l'heure — 8
  - Cuisson immédiate — 9
  - Cuisson programmée avec départ immédiat — 10
  - Cuisson programmée avec départ différé — 11
  - Utilisation du programmateur comme minuteur — 12

3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL — 13
  - Faire une pyrolyse immédiate — 13
  - Faire une pyrolyse différée — 14

4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR — 15

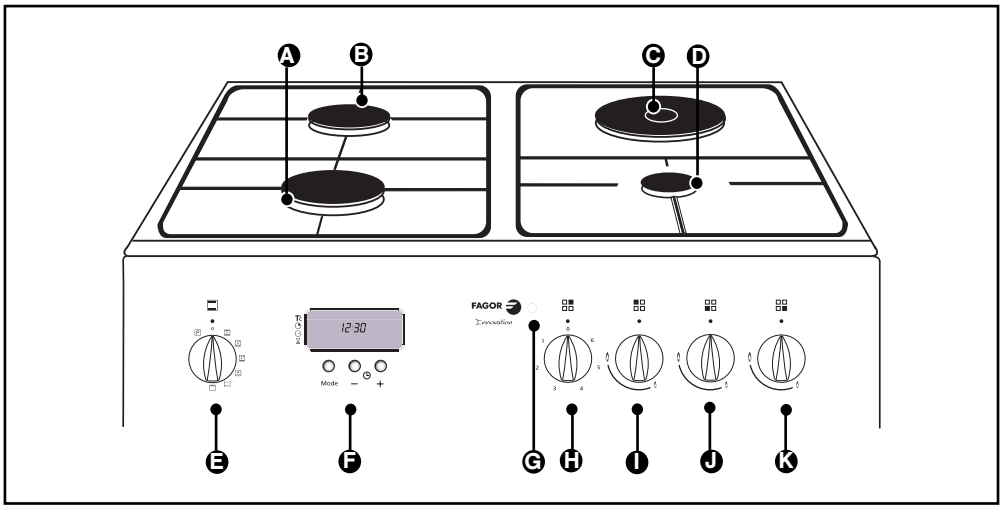
5 / MODES DE CUISSON DU FOUR — 16

6 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR — 18

7 / SERVICE APRES-VENTE — 20

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• *DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE*



- **A** Brûleur grand-rapide avant gauche
- **B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- **C** Plaque électrique arrière droit 2000W diam.180 mm
- **D** Brûleur auxiliaire avant droit
- **E** Sélecteur des fonctions du four
- **F** Programmateur
- **G** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- **H** Manette de la plaque électrique arrière droite
- **I** Manette du brûleur arrière gauche
- **J** Manette du brûleur avant gauche
- **K** Manette du brûleur avant droit

• *Allumage des brûleurs de table*

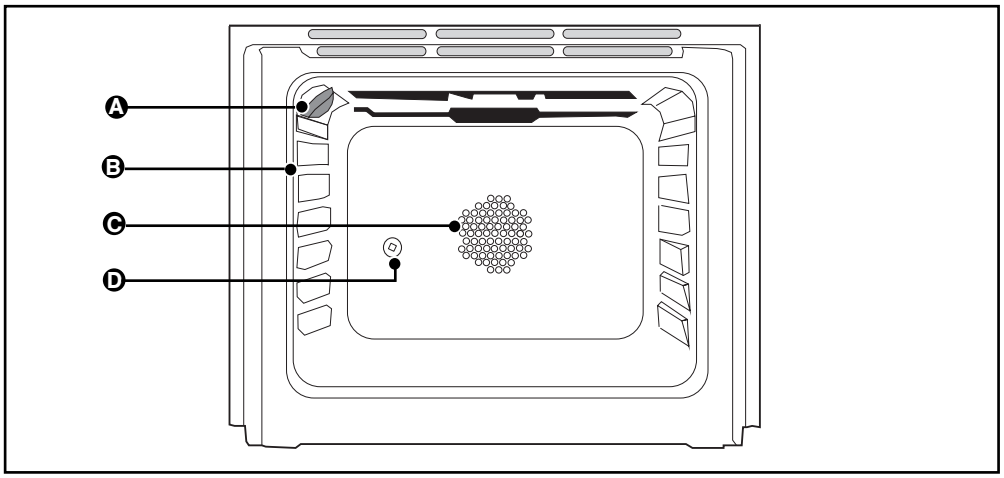
Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la appuyée, appuyez simultanément sur le bouton d'allumage afin de déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

• *Mise en service de la plaque électrique*

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume.
Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• *DESCRIPTION DE VOTRE FOUR*



- **A** Lampe
- **B** Indicateur de gradin
- **C** Ventilateur de brassage d'air
- **D** Trou pour tournebroche

• *Accessoires*

votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• *CARACTERISTIQUES GAZ*

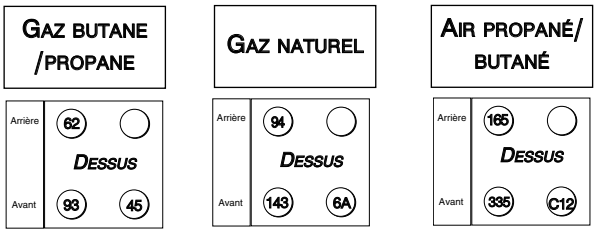
GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR……..Cat : III1C2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar	Air propané Air butané G130 8 mbar
Brûleur Ultra-Rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**93**	**93**	**143**	**143**	**335**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,35	3,35	3,50	3,50	3,20
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire	(g/h)	244	239			
Débit horaire	(l/h)			333	388	448
Brûleur Semi-Rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**62**	**62**	**94**	**94**	**165**
Débit calorifique nominal	(kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,40
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,630		0,600		0,600
Débit horaire	(g/h)	109	107			
Débit horaire	(l/h)			143	166	196
Brûleur Auxiliaire						
Repère marqué sur l'injecteur		**45**	**45**	**6A**	**6A**	**C12**
Débit calorifique nominal	(kW)	0,70	0,70	0,85	0,85	1,00
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,430		0,450		0,400
Débit horaire	(g/h)	51	50			
Débit horaire	(l/h)			81	94	140
Cuisinière 3+1 four élec						
Débit calorifique total	(kW)	5,55	5,55	5,85	5,85	5,60
Débit maximum	(g/h)	404	396			
	(l/h)			557	648	784

ÉLECTRICITÉ

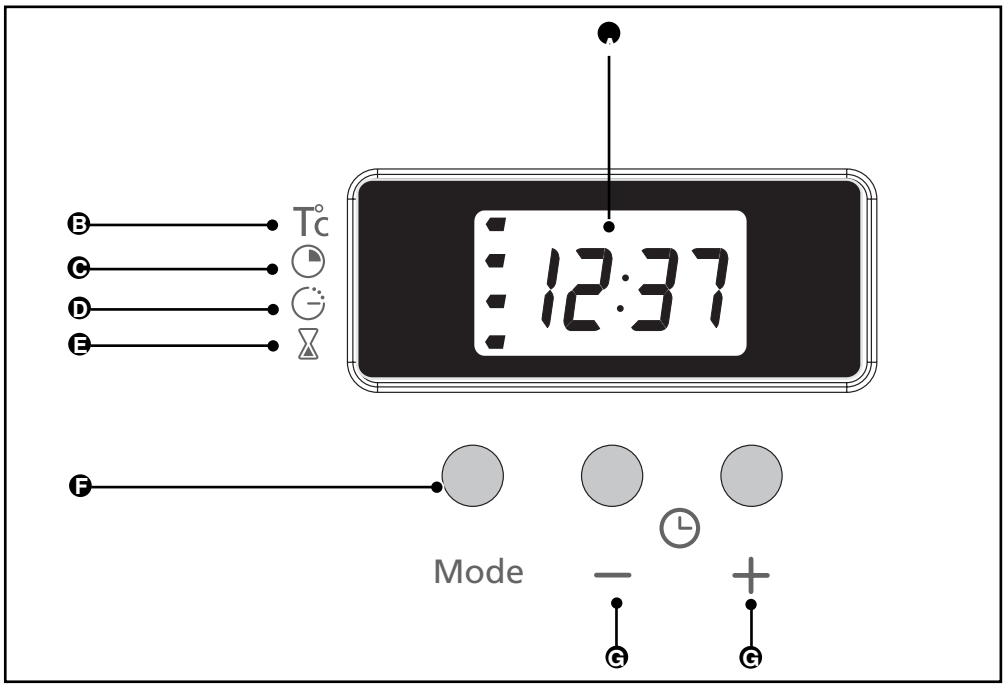
PLAQUE	- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Affichage de l'heure
- **B** Température
- **C** Durée de cuisson
- **D** Fin de cuisson
- **E** Minuteur
- **F** Touche de programmation
- **G** Touches de programmation pour la durée

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Mise à l'heure*

- A la mise sous tension (fig.1)
L'afficheur clignote.

Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage **+** et **-** (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide)**(fig.2)**
- Exemple : 12h30.

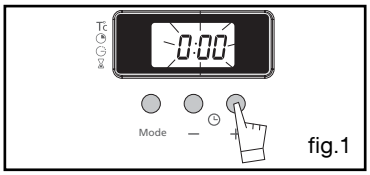


fig.1

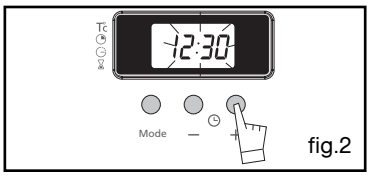


fig.2

Appuyez sur la touche "Mode" pour valider **(fig.3)**

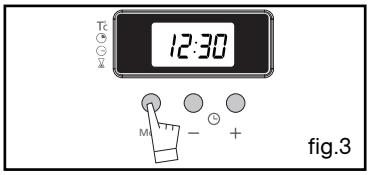


fig.3

- Remise à l'heure de l'horloge

Appuyez sur la touche "Mode" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage **(fig.1)**, puis relâchez.

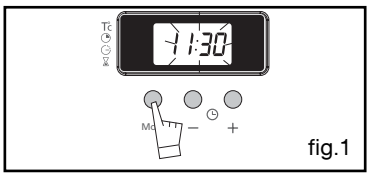


fig.1

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** et **- (fig.2)**

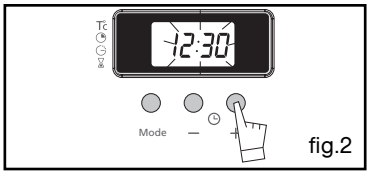


fig.2

Appuyez sur la touche "Mode" pour valider **(fig.3)**.

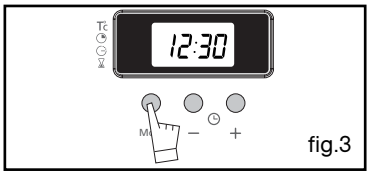


fig.3

Attention
- S'il n'y a pas de validation par la touche "Mode", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Cuisson immédiate*

Le programmateur ne doit afficher que l'heure celle-ci ne doit pas clignoter **(fig.1)**
Mettez le four en service :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position **"TRADITIONNEL" (fig.2)**

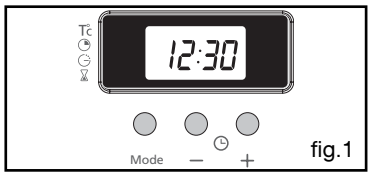


fig.1

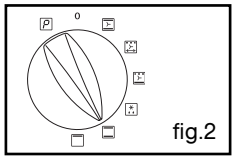


fig.2

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.
Ajustez la température en appuyant sur la touche **+** ou **-**.

Exemple : repère de température 210°C **(fig.3)**

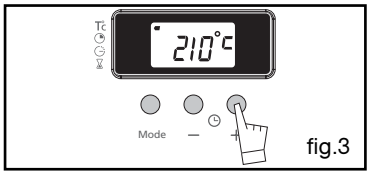


fig.3

Après ces actions, le four chauffe, l'indicateur de thermostat s'allume sur le programmateur.
Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Une fois atteinte la température reste fixe.

Attention
- Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention
- Toutes les cuissons se font porte fermée.

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Cuisson programmée avec départ immédiat*

Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position **"TRADITIONNEL" (fig.1)**

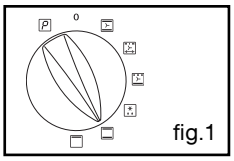


fig.1

température 210°C.

Appuyez sur la touche “Mode” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuison :
“ ”.

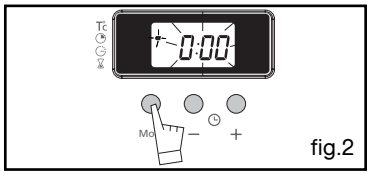


fig.2

L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible **(fig.2).**

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson **(fig.3).**

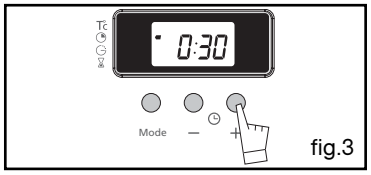


fig.3

L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, -->l’afficheur ne clignote plus et revient en mode température que l’on peut ajuster **(fig.4).**

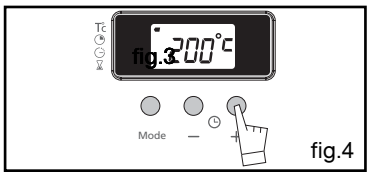


fig.4

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,
- l’indicateur de durée de cuisson clignote,
- 0:00 s’affiche,**(fig.5).**
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

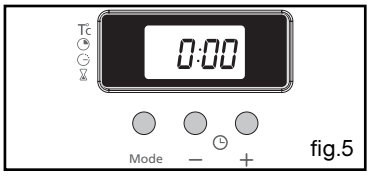


fig.5

L’arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 **(fig.6).**

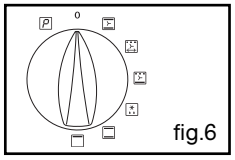


fig.6

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Cuisson programmée avec départ différé (heure de fin choisie)*

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson, Appuyez sur la touche “Mode” jusqu’à faire clignoter

l’indicateur de fin de cuisson “ ”.

L’affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible **(fig.1).**

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l’heure de fin souhaitée.
Exemple : Fin de cuisson à 13h **(fig.2).**

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,
- l’indicateur de durée de cuisson clignote,
- 0:00 s’affiche **(fig.3).**

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L’arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 **(fig.4).**

- Dans le cas de cuissons programmées et pulsées, sans remise à 0 du sélecteur de fonctions, l’hélice de brassage d’air continue de tourner pour homogenéiser la température dans le four.

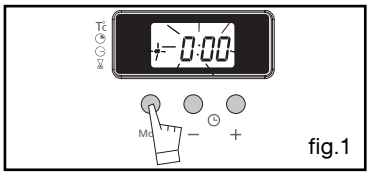


fig.1

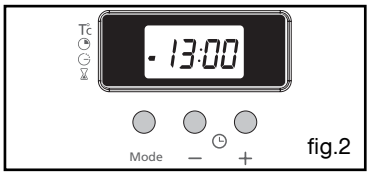


fig.2

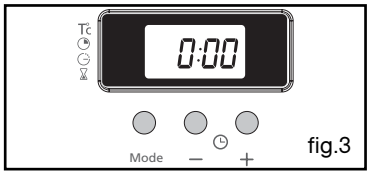


fig.3

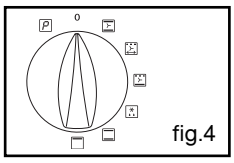


fig.4

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Utilisation du programmateur comme minuteur*

Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuteur indépendant permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Laissez le sélecteur de fonctions du four sur arrêt.

Appuyez sur la touche “Mode” **(fig.1)** jusqu’à faire clignoter le symbole minuteur

et l’afficheur clignote.

Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **- (fig.2)** jusqu’à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).

L’afficheur s’arrête de clignoter au bout de quelques secondes ou après un appui sur la touche “Mode” et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

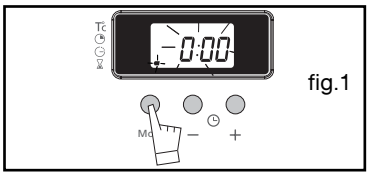


fig.1

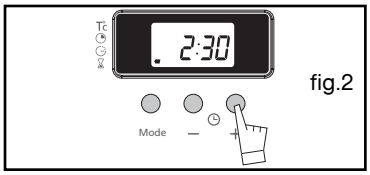


fig.2

• *COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?*

• *Faire une pyrolyse immédiate*

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :
- débutez une pyrolyse après une cuisson, ou
- procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (**Fig.1**).

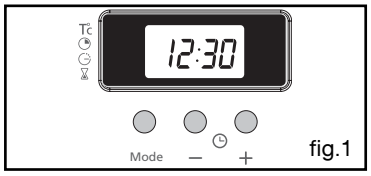


fig.1

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson

sur la position P "PYROLYSE" (**Fig.2**).

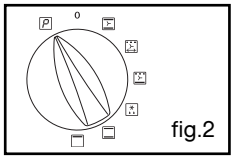


fig.2

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).
Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.
En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (**Fig.3**).

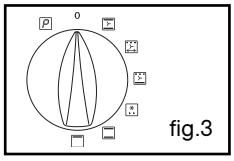


fig.3

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Attention
- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le refroidissement atteind environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.

Conseil
- Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses " éventuellement prévues au contrat EDF.

• *COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?*

• *Faire une pyrolyse différée*

- Suivez les instructions décrites dans le paragraphe : "FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE", puis

- Appuyez sur la touche "MODE" (**Fig.1**), et

- Réglez l'heure de fin souhaitée (touche **+** ou **–** "Durée de cuisson").
  - Exemple : 15h30.

Dans cet exemple, 15h30 est l'heure de fin de pyrolyse choisie (**Fig.2**), ainsi le cycle de pyrolyse est différé de 30 minutes.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches **+** et **–**.

Après ces actions, la pyrolyse s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.
- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION ! A CE MOMENT, VOTRE FOUR SE REMET À CHAUFFER.**

- Ramenez alors le sélecteur de cuisson sur la position arrêt (**Fig.3**).

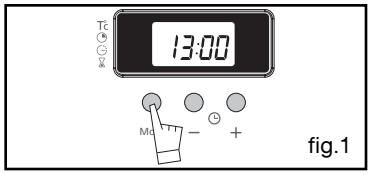


fig.1

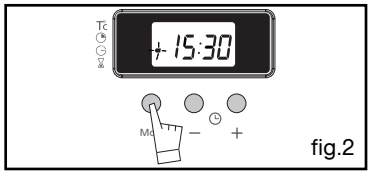


fig.2

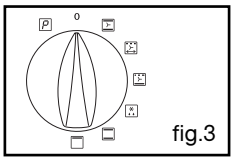


fig.3

4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

• Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

• Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

• Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.

• Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

• **Temps de cuisson**

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

• En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

• **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

• Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

• Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

• Pour peler aisément les poivrons : faîtes les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

• Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

• Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

• Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des pâtisseries

• **Choix des moules :**

Evitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

• **Astuces :**

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

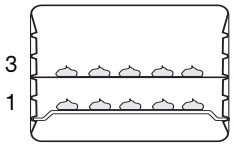
• Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction

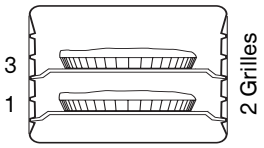
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible du cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongé de 10 à 20 minutes.

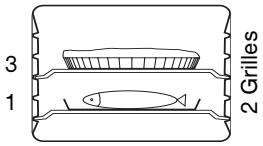
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



5 / 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 four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions GRIL.

*** 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 + TOURNEBROCHE

- 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.
- 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 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

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 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.

5 / 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, 2e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1er 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 lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonnade.
- 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 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.

6 / GUIDE DE CUISSON

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin		
VIANDES														
Rôti de porc(1kg)	200	2					180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	**200**	**2**					**180**	**2**					**60-70**	
Rôti de boeuf	*240	2									210	2	30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	***220**	**1**			**220**	**TB**					**200**	**2**	**50-55**	
Volaille (1 kg)	200	2			220	TB	180	2			210	TB	50-70	
Volaille grosses pièces	**180**	**1**											**90-120**	
Cuisses de poulet					*220	3					210	3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					***220-240**	**3**							**15-20**	
Côtes de boeuf (1 kg)					*220-240	3-4					210	3	25-30	
Côtes de mouton					***275**	**4**							**10-20**	
POISSONS														
Poissons grillés					*275	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	***200**	**2**					**180**	**2**					**35-45**	**plat en terre**
Poissons papillottes	*220	2-3					*200	2-3					10-15	
LÉGUMES														
Gratins (aliments cuits)					*275	3-4					220	2-3	30	
Gratins dauphinois	***200**	**2**					**180**	**2**					**55-60**	
Lasagnes	*200	2					180	2					40-45	
Tomates farcies	***200**	**2**					**180**	**2**					**40-45**	
DIVERS														
Brochettes					*275	4							15-20	
Pâté en terrine	***200**	**2**					***180**	**2**					**80-100**	**bain marie**
Pizza pâte brisée	*210	2					200	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	***220**	**3**					***200**	**3**	***200**	**1**			**15-18**	**plat multiusages**
Quiches	*210	2					200	2	200	1			30-45	moule 30 cm
Soufflé			**180**	**1**			**180**	**1**					**50**	**moule 21 cm**
Tourtes	*200	2					180	2					40-45	
Pain	***220**	**1**					***200**	**1**	***220**	**1**			**30-50**	* en ▭
Pain grillé					*275	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	**180**	**1**					**165**	**1**					**90-180**	**selon la préparation**

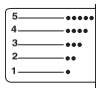
PATISSERIES														
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1					165	1			35-45	
Biscuit roulé	***220**	**3**											**5-10**	
Brioche	*180	1	*210	1					165	1			25-30	* en ▭
Brownies	***180**	**2**							**180**	**2**			**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1					180	1			55-60	* en ▭
Clafoutis	**200**	**2**					**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	165	2					150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***200**	**3**					**165**	**3**					**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf			180	1					180	1			45-50	
Meringues	**100**	**2**					**100**	**2**					**90**	
Madeleines	*220	2					*210	2	*210	2			5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***200**	**3**					***180**	**3**					**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*220	3					*200	3					10-15	
Savarin	***180**	**2**	**180**	**1**					**165**	**1**			**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2					200	2	210	2			30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***220**	**2**					***220**	**2**					**15-25**	**plat multiusages**
Tarte pâte à la levure	*210	2					*180	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	150	180 200	180 200	240	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

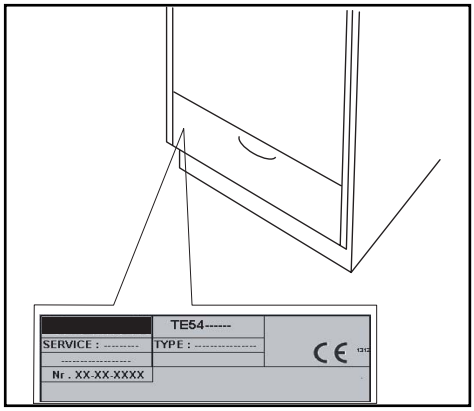
⚠ En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 litres

7 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• *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.***

** 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.

CFF-631 MPPF **9964-3111-** 04/07