

*guide d'utilisation
de votre cuisinière*



Brandt

Cuisinières

référence KE350WE1

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière BRANDT et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle cuisinière Brandt s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge et de réfrigérateurs, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière Brandt.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

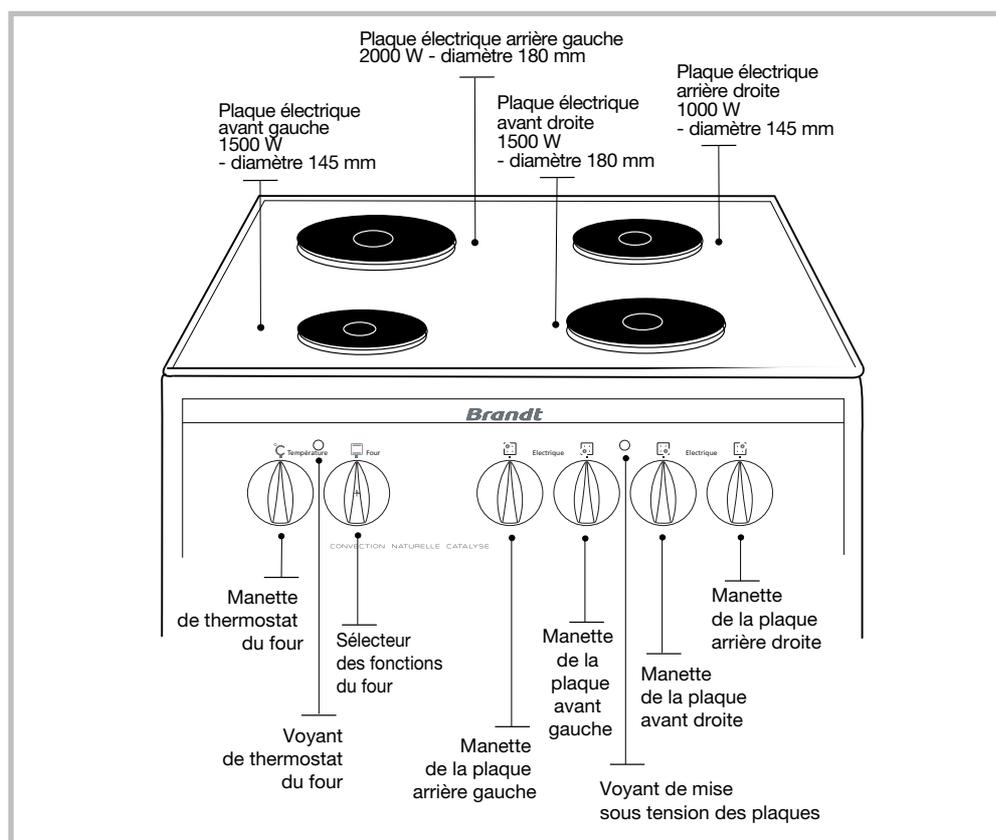
A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Guide de cuisson	6
Service Après-Vente	8

Comment se présente votre cuisinière ?



A lire



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

Veillez consulter ce guide et la notice jointe 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.

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

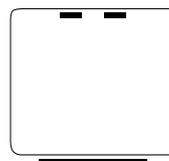
Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Modes de cuisson du four



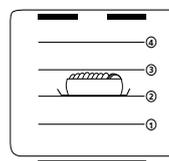
PRECHAUFFAGE

- 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.



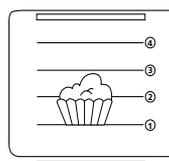
*TRADITIONNEL

- 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.



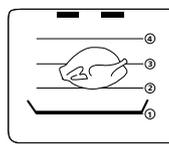
SOLE

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



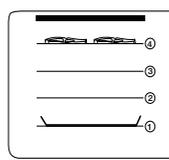
GRIL MOYEN

- 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 lèche-frite au 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



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.



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

* 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

Guide de cuisson

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

I RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON/THERMOSTAT	POSITION	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES						
LÉGUMES						
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE	5		MOULE SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ
PIZZA	TRADITIONNEL	6		PLAT LECHFERITE	20-25 min	SELON QUANTITÉ
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7		MOULE SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 min
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	7 / 6		PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON GROSSEUR
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6		PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES	GRIL MOYEN	6 / 7		PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE	TRADITIONNEL	6		PLAT SUR GRILLE	35-40 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX	GRIL FORT	9		POSÉS SUR GRILLE	20 min	LECHFERITE 1 ^{er} GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU / POULET	GRIL MOYEN	8		VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LECHFERITE 1 ^{er} GRADIN
ENTRECÔTE DE BŒUF	GRIL FORT	9		VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSEUR
GIGOT	TRADITIONNEL	7		PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE BŒUF	TRADITIONNEL	8		PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE PORC	TRADITIONNEL	6		PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
ROTI DE VEAU	TRADITIONNEL	5		PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g	
POULET	TRADITIONNEL	6 / 7		PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	6		PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
DINDE	TRADITIONNEL	6 / 7		PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g	
PÂTISSERIES						
CAKE	SOLE	5		MOULE SUR GRILLE	50-60 min	SELON ÉPAISSEUR
MERINGUE	SOLE	1		PLAT LECHFERITE	50-60 min	30 MN SANS CHAUFFAGE
QUATRE-QUARTS	SOLE	5		MOULE SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSEUR ET MOULE
CHOUX	TRADITIONNEL	5		PLAT LECHFERITE	35-40 min	
SABLÉS	TRADITIONNEL	5		PLAT LECHFERITE	15 - 18 min	NON GARNIE SELON MOULE
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8		MOULE SUR GRILLE	15 min	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	7		MOULE SUR GRILLE	15-20 min	SELON GARNITURE
PÂTE SABLÉE (TARTE)	TRADITIONNEL	5		MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON MOULE
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	7		MOULE SUR GRILLE	30-35 min	

EQUIVALENCE - POSITION THERMOSTAT °C

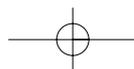
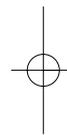
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	55	75	100	120	150	180	210	240	255

* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 45l

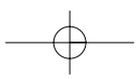
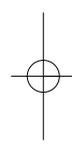
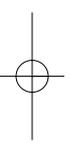


Notes personnelles





Notes personnelles



Service Après-Vente

Relations consommateurs

BRANDT c'est aussi le minitel...

36.15 BRANDT*

**(0,197 € TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,*

... 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.

**SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526**

Vous pouvez aussi nous écrire :

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

N° Indigo ^{0,150 € TTC/min} 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirer le tiroir).

Brandt

BRANDT APPLIANCES SAS
7 RUE HENRI BECQUEREL
92500 RUEIL MALMAISON

N° de série

TYPE

9962-4633 - 03/03