

Brandt

GUIDE D'UTILISATION
USER GUIDE

Four Oven

QUELFOR.COM



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four 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 cuisinières, 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 four 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

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.

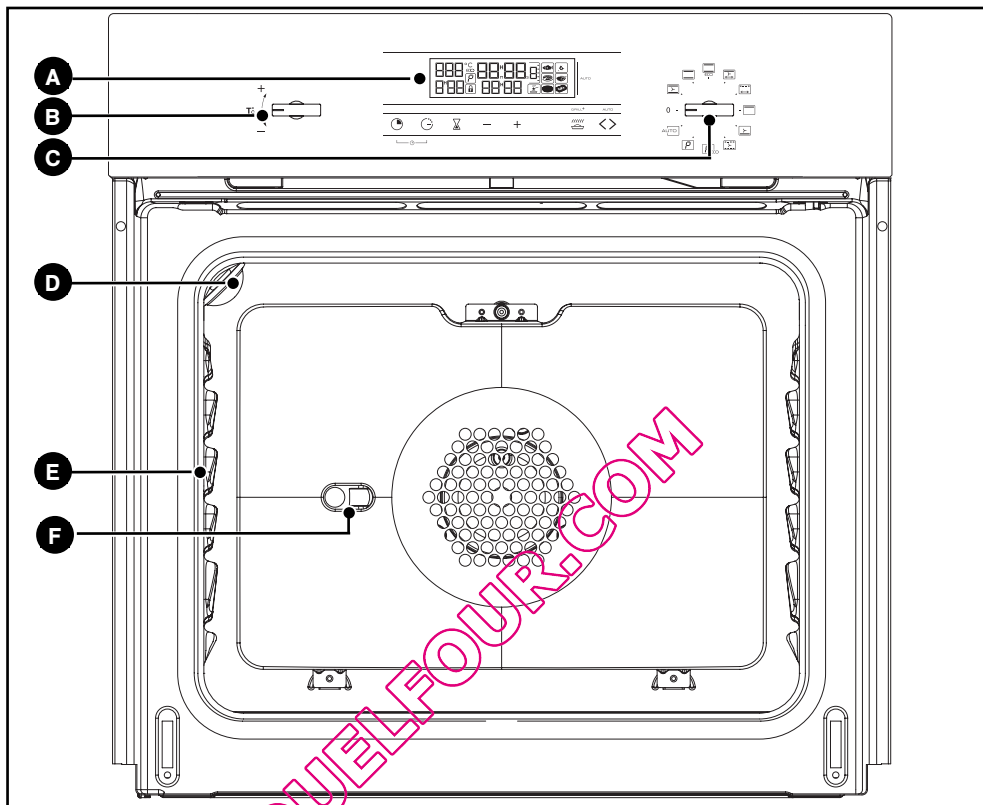
 **Important :**

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	04
• Description de votre programmeur _____	05
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmeur _____	06
◦ Comment régler l'heure _____	06
◦ Comment modifier l'heure _____	06
◦ Cuisson immédiate _____	07
• Cuisson programmée _____	08
• Cuisson économique _____	10
• Utilisation de la fonction Gril+ _____	11
• Utilisation de la fonction minuterie _____	12
• Réglage de la luminosité de l'afficheur _____	12
3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	13
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage pyrolyse immédiat _____	15
• Nettoyage pyrolyse différé _____	16
5 / AVANTAGES ET PRINCIPE "AUTO COOK"	
• Avantage et principe _____	17
• Mode d'utilisation _____	17
• Conseils _____	18
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	18
7 / LES MODES DE CUISSON EASY COOK _____	19
8 / CONSEILS ET ASTUCES _____	20
9 / QUELQUES RECETTES _____	21
10 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	23
• Relations consommateurs _____	23

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A Programmateur

B Sélecteur de température

C Sélecteur de fonctions

D Lampe

E Indicateur de gradins

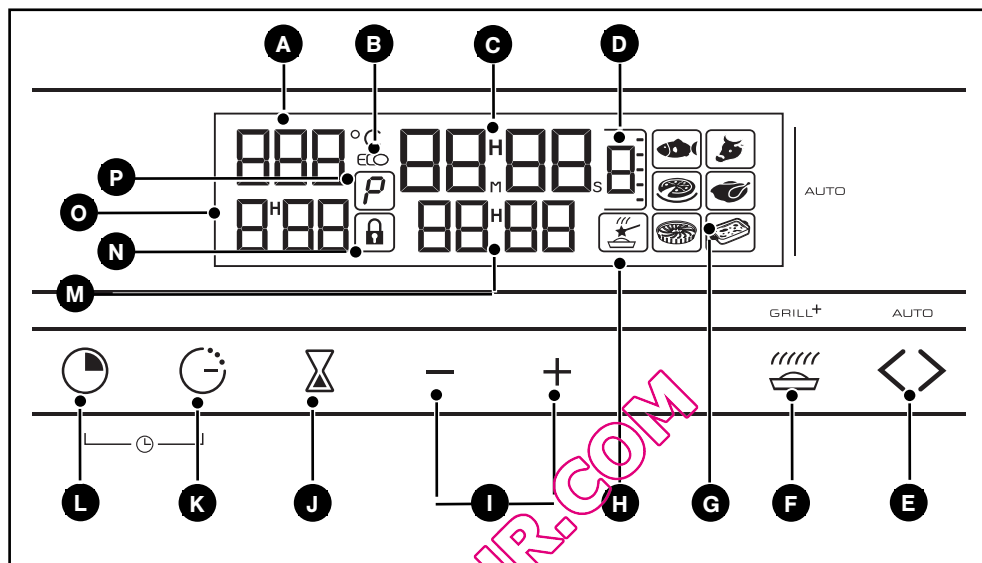
F Trou pour tournebroche



Conseil

Ce guide d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• DESCRIPTION DE VOTRE PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|--|
| A Affichage de température | I Touches de réglage du temps |
| B Indicateur ECO (cuisson et pyrolyse) | J Touche du minuteur |
| C Affichage de l'heure et durées | K Touche de fin de cuisson |
| D Indicateur du numéro de gradin | L Touche de durée de cuisson |
| E Touche de fonction EASY COOK | M Indicateur de fin de cuisson |
| F Touche du GRILL+ | N Indicateur de porte verrouillée |
| G Indicateur des plats EASY COOK | O Indicateur de durée de cuisson |
| H Indicateur EASY COOK | P Indicateur de pyrolyse |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

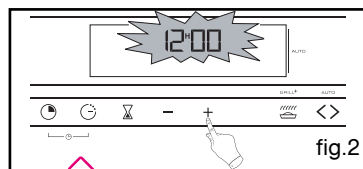
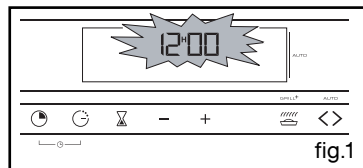
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage ne clignote plus.



• Comment modifier l'heure

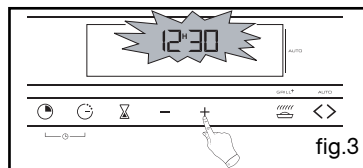
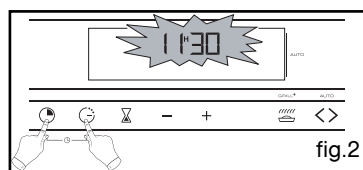
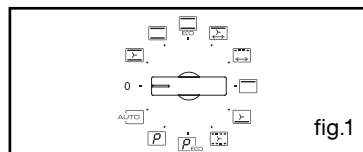
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez simultanément sur les touches "☀" et "☾" pendant quelques secondes (fig.2), puis relâchez quand l'heure du jour clignote. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou - (fig.3).

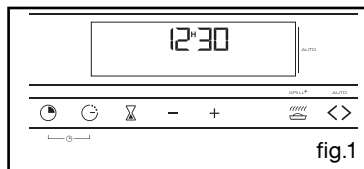
L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.




• Cuisson immédiate

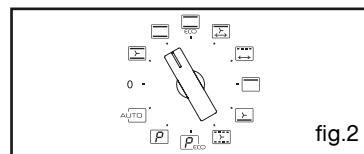
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



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

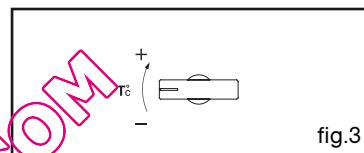
Exemple : position  (fig.2).



Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.3)

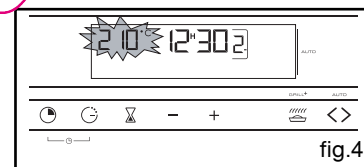
Exemple : repère de température 210°C (fig.4).



Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.



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.



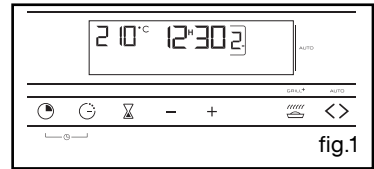
Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

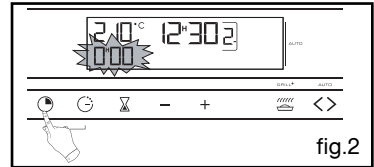
• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).



- Appuyez sur la touche " " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson.

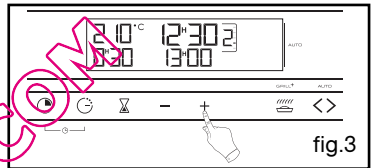


L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'afficheur ne clignote plus.



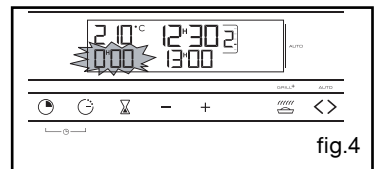
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

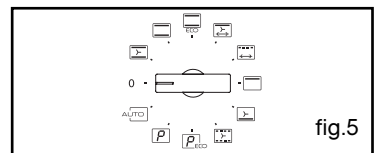
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 clignote (fig.4).



- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).



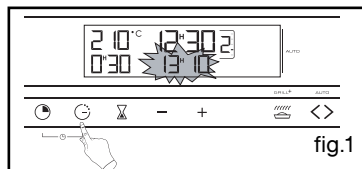
• CUISSON PROGRAMMEE (suite)

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche "⌚" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

L'affichage de la fin de cuisson pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

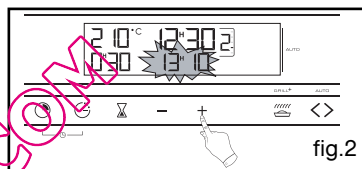


- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : fin de cuisson à 13h10 (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'afficheur ne clignote plus.



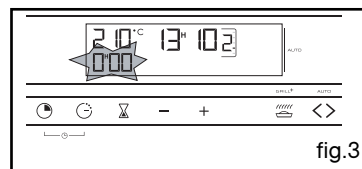
Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h10.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

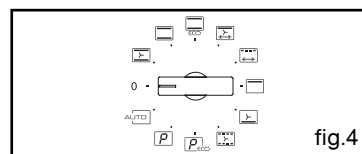
- le four s'arrête,

- 0:00 (la durée de cuisson) clignote (fig.3),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

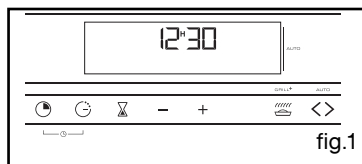


L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4).

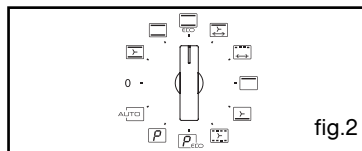


• CUISSON ECONOMIQUE *

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure (fig.1).



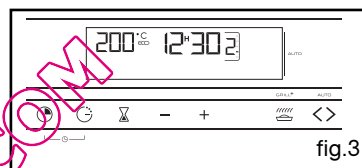
– Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO" (fig.2). L'indicateur "ECO" s'allume dans l'afficheur (fig.3).



– Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

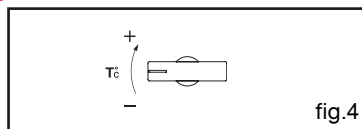
Exemple : position "ECO" -> gradins 1 ou 2 conseillés (fig.3).

– Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.



Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le sélecteur de température vers + ou - (fig.4).

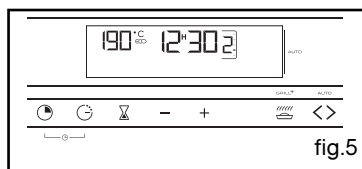
Exemple : position "ECO" ajustée à 190°C (fig.5).



L'indicateur de température clignote. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

***Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**

La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.





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.


• UTILISATION DE LA FONCTION GRIL⁺

– Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.


Elle n'est active que sur les fonctions de cuisson suivantes : "  "  "  "

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en appuyant sur la touche "  ".

– Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

– Appuyez sur la touche "GRILL⁺", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "  " dans la séquence de cuisson choisie).

– Appuyez sur les touches + ou - pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l'afficheur ne clignote plus.


– Après ces 3 actions, le four chauffe et le symbole "  " s'illumine, vous indiquant que la fonction est en service.

Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^e gradin (en partant du bas).

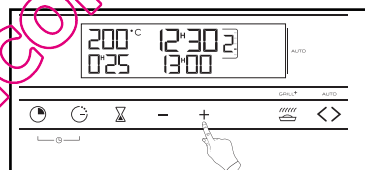
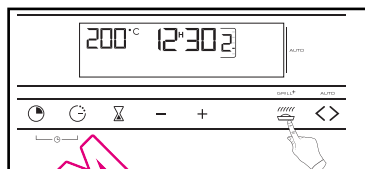
Exemples de plats :

– Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poissons, de crumbles...

Exemples de programmation : Gratinée à l'oignon :

– Sélectionnez la séquence de cuisson, la température : 180°C, le programme : "  " et le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 minutes et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes



Attention

Toute rotation du sélecteur de fonctions entraîne la désactivation de la fonction "  ".



Conseil

Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche "  ".

Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

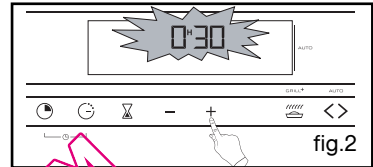
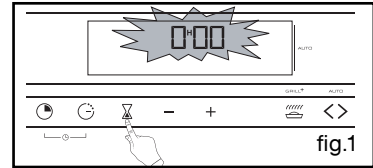
• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ⏸ " (fig.1) jusqu'à faire 0.00.

- 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 et la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

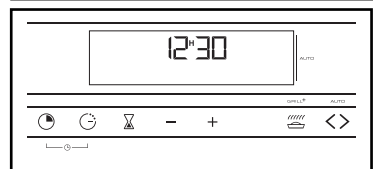
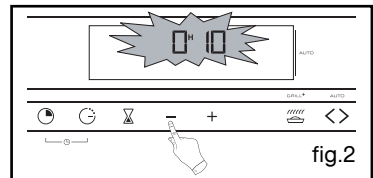
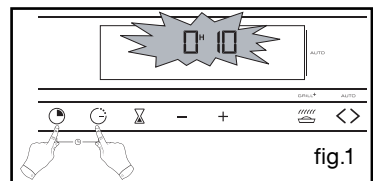
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :



- Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l'heure du jour.



- *  **TRADITIONNEL PULSE**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.
-  **TRADITIONNEL**
(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
 - Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 - Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).
- *  **TRADITIONNEL ECO**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
 - Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
 - Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.
-  **GRIL PULSE + TOURNEBROCHE**
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
 - Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
 - Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
 - Glissez la lèche frite au gradin du bas.
 - Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.
-  **GRIL MOYEN + TOURNEBROCHE**
(température préconisée **260°C** mini 180°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
 - Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
 - Idéal pour de petites quantités à griller.
 - Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

* Séquences(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.

**GRIL FORT**

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

**SOLE PULSEE**

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les **préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

**MAINTIEN AU CHAUD**

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)



- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

QUELFOUR.COM

** Séquences(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.*



• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT


Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" ou sur la position  "Pyrolyse ECO" (fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible (fig.2).

Le  dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou  ECO en cycle de pyrolyse ECO.

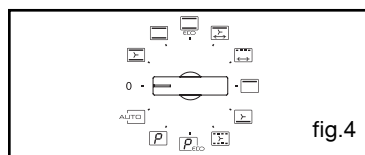
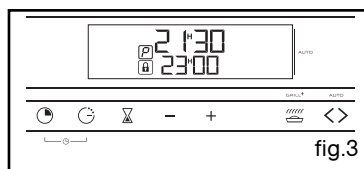
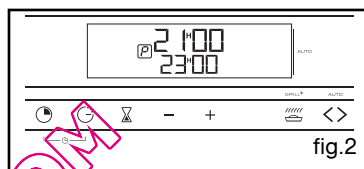
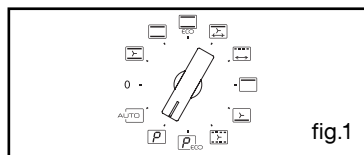
Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique voir (fig.2).

Quand la cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.4).

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

Avant de débiter une pyrolyse, retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis

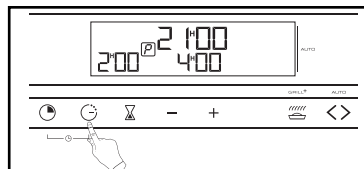
Appuyez sur la touche "🕒", l'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le selecteur de fonction sur 0.



QUELFOUR.COM




• AVANTAGE ET PRINCIPE

Avec la fonction "AUTO" vous n'avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.

Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d'obtenir une cuisson optimale.


Le mode de cuisson "AUTO" s'effectue en 2 phases:

1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat.

Cette phase se symbolise par  clignotant dans la zone droite de l'afficheur:

Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l'enregistrement des données.

2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. Le symbole de l'animation " " se fixe. Le four indique le temps de cuisson restant ainsi que l'heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l'aliment...).

3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

• MODE D'UTILISATION

a) Cuisson immédiate :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction "AUTO".

A l'aide du bouton " " choisissez le plat.

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l'afficheur. Fermez la porte. Le four débute sa cuisson.

La phase de recherche commence symbolisée par l'animation dans l'afficheur: un temps est proposé. La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.

b) Cuisson différée :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur "AUTO".

Choisissez votre plat en appuyant sur le bouton " ".

Enfournez votre plat et fermez la porte

Positionnez le sélecteur de mode sur "".

Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson 13h00.



Après ces actions, le départ de cuisson est différé.

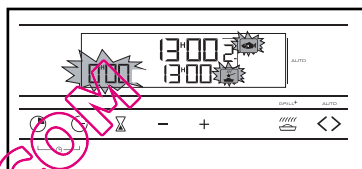
La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu'une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l'heure peut varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale.

• CONSEILS

Dès que le symbole "  " ne clignote plus, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four.

Si toutefois vous ouvrez la porte alors que le symbole est animé, votre four émet un "bip" d'avertissement et les symboles des plats clignent.

La cuisson en mode "  " DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire les indicateurs de durée de cuisson, "  " et les plats clignent dans l'afficheur ainsi qu'une série de bips sonores vous empêchant de débiter une cuisson).



6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Bips+ picto AUTO COOK clignent	- Vous avez ouvert la porte pendant la phase de recherche : le programme est annulé. - Le four est chaud	➔ Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.

**POISSONS**

- **Poissons entiers (dorade, colinot...) ou entiers individuels (truites, maquereaux) avec aromates et vin blanc, rôti de poisson**

CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).

**ROTI DE BOEUF**

- **Rôtis de bœuf (cuisson saignante à cœur)**

CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson (voir conseils page suivante). Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d'eau et une cuillerée à café d'huile. Ne salez qu'en fin de cuisson.

**PIZZA**

- **pizza traiteur fraîches**
- **pizza pâtes prêtes à l'emploi**
- **pizza pâtes "maison"**
- **pizza surgelées (roulés au fromage, petits pains (en boîte))**

CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante.
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.

**POULET**

- **poulets de 1 kg à 1,800 kg**
- **canette, pintade...**

CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer la graisse.
- cuisson dans un plat : en terre de préférence pour éviter les projections de gras.
- piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

**TARTES**

- **Tartes fraîches**
- **Tartes surgelées**
- **Quiches**
- **Feuilletés crus à la viande surgelés**

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille

**LEGUMES**

- **tomates, poivrons farcis**
- **lasagnes (frais ou surgelés)**
- **hachis parmentier, brandade, gratins de pâtes etc...**

CONSEILS :

- adapter correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les dé-

POISSONS

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

BOEUF (VIANDES EN GÉNÉRAL)

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire : le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre : le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

PIZZA

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

POULET

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

TARTES/QUICHES

Évitez les plats en verre, en porcelaine : trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

LÉGUMES

Pour un gratin de pommes de terre plus onctueux, il est conseillé de précuire celles-ci coupées en rondelles dans du lait ou lait + crème pendant une vingtaine de minutes.

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

POISSONS

Dorade grise au cidre brut: 1 dorade de 1,5 kg.
 500 g de champignons de Paris.
 2 pommes acides.
 2 échalotes.
 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
 100 g de beurre.
 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

ROTI DE BOEUF Sauces d'accompagnement.Sauce SAUTERNES PERSILLÉE au ROQUEFORT:

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.
 Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.
 Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
 Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.
 Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.
 Ajoutez 1 jaune d'œuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.
 En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITÉE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.
 Ebouillantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.
 Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.
 Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.
 Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.
 Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

PIZZA

Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

POULET

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

TARTES / QUICHES

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
- 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
- 2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
- 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
- Déposez crème + pommes. Enfournez.

QUICHES

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse
- sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:

- 200 g de lardons précuits,
- ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
- ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
- ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

LEGUMES**Tomates farcies au chèvre chaud.**

- 8 tomates
- 300g de fromage de chèvre frais
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de fines herbe (ciboulette ou basilic)
- sel, poivre.

Lavez les tomates, ôtez le chapeau et videz délicatement la pulpe. Retournez-les pour bien les égoutter.

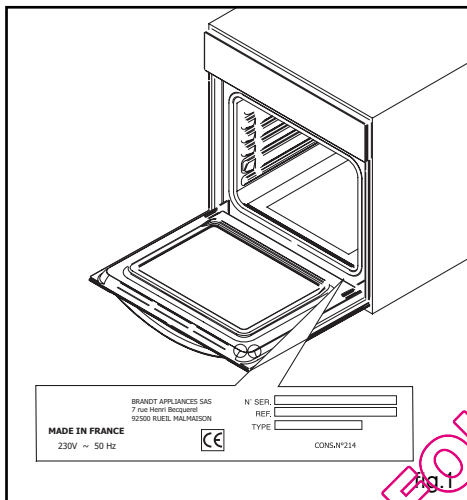
Avec une fourchette, mélangez fromage et huile d'olive, ajoutez les herbes finement ciselées, sel et poivre.

Remettez le chapeau et disposez les dans un plat. Mettez au four.

Servez chaud sur un lit de salade verte.

• 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 (Fig.1).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

• 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 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Selon opérateur