

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



Brandt

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.



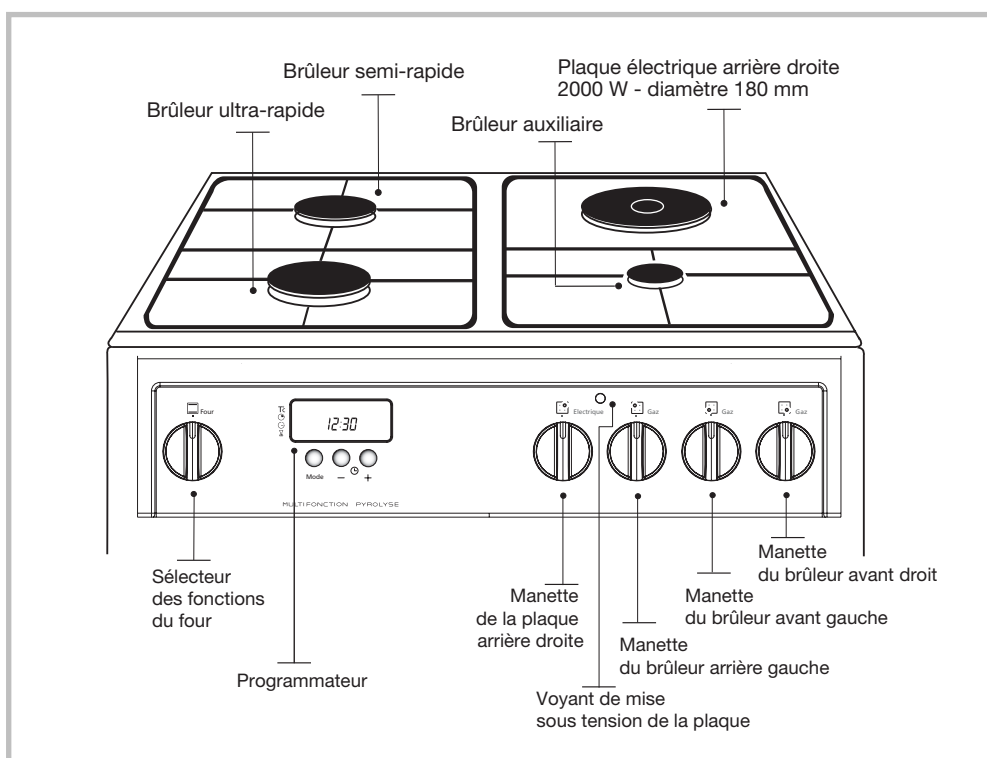
Important :

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.

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Caractéristiques gaz	4
Utilisation de votre cuisinière	5-12
Modes de cuisson du four	14-15
Guide de cuisson	16-17
Conseils d'utilisation du four	18
Service Après-Vente	20

Comment se présente votre cuisinière ?



Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Caractéristiques gaz

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel	Air propané
FR.....Cat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	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	0,990	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	0,630	0,600	0,600	0,600
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	196
Brûleur Auxiliaire					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	671	671	C12
Débit calorifique nominal (kW)	0,90	0,90	0,85	0,85	1,00
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430	0,430	0,450	0,450	0,400
Débit horaire (g/h)	65	64			
Débit horaire (l/h)			81	94	140
Cuisinière 3+1 four élec					
Débit calorifique total (kW)	5,75	5,75	5,85	5,85	5,60
Débit maximum (g/h)	418	410			
Débit maximum (l/h)			557	648	784

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière droite : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE
/PROPANE**

Arrière	(62)	○
	DESSUS	
Avant	(93)	(50)

GAZ NATUREL

Arrière	(94)	○
	DESSUS	
Avant	(143)	(671)

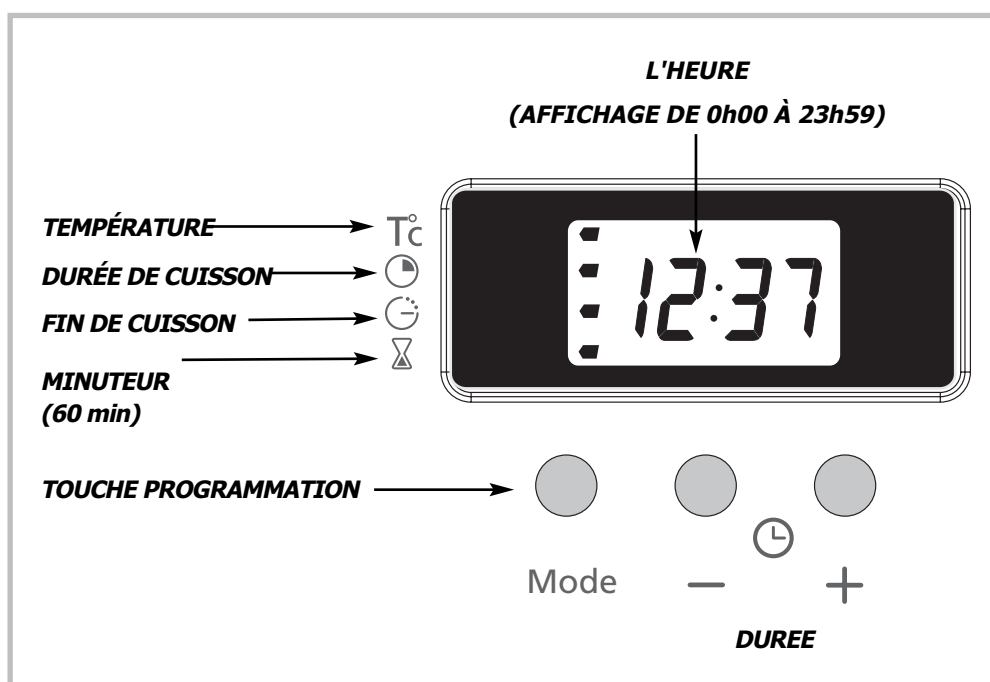
AIR PROPANÉ

Arrière	(165)	○
	DESSUS	
Avant	(335)	(C12)

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmeur ?

● Présentation du programmeur



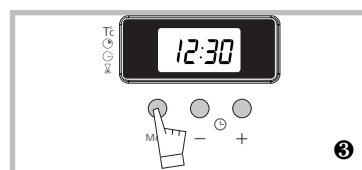
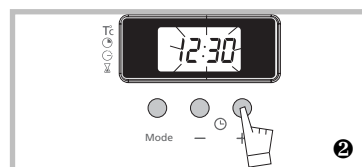
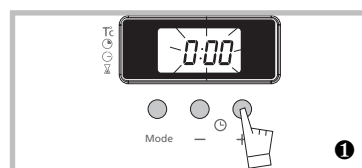
Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmeur ?

● Comment mettre à l'heure ?

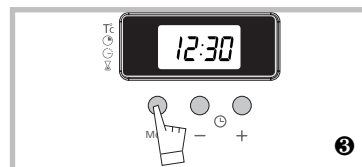
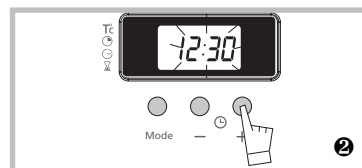
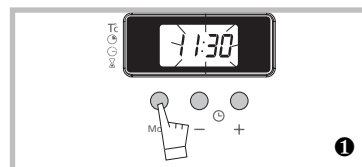
A la mise sous tension (❶)

- ➔ 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) (❷).
- Exemple : 12h30.
- ➔ Appuyez sur la touche "MODE" pour valider (❸).



Remise à l'heure de l'horloge

- ➔ Appuyez sur la touche "MODE" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage (❶), puis relâchez.
- ➔ Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** et **-** (❷).
- ➔ Appuyez sur la touche "MODE" pour valider (❸).



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

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmeur ?

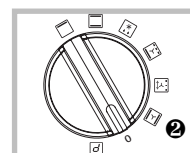
Cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter (❶).

Mettez le four en service :

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

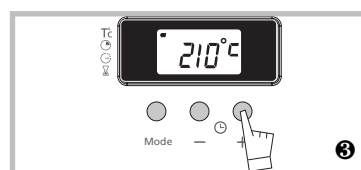
● Exemple : position  "TRADITIONNEL" (❷).



➔ **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 (❸).



Après ces actions, le four chauffe, l'indicateur de thermostat s'allume sur le programmeur.

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.



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



Toutes les cuissons se font porte fermée.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmeur ?

- Faire une cuisson programmée

Cuisson avec départ immédiat

➔ Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position  "TRADITIONNEL" (❶).

température 210°C.

➔ Appuyez sur la touche "MODE" jusqu'à faire clignoter

l'indicateur de durée de cuisson "  ".

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

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

Exemple : 30 min de cuisson (❸).

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 (❹).

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

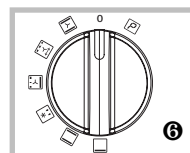
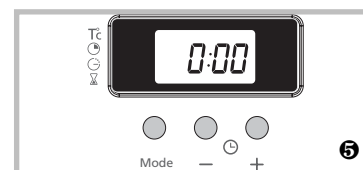
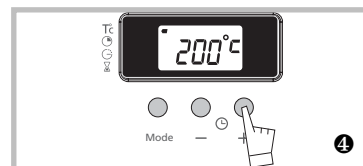
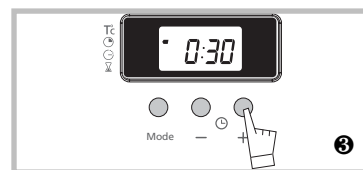
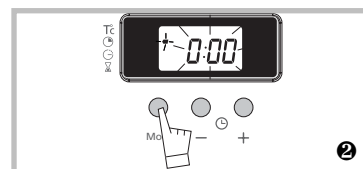
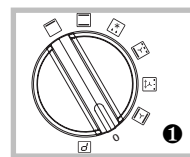
Après ces 3 actions, le four chauffe :

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, (❺).
- 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 (❻).



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmeur ?

- Faire une cuisson programmée (suite)

Cuisson 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 (❶).

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

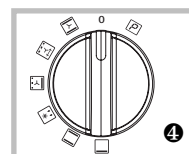
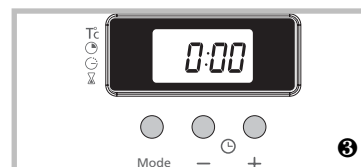
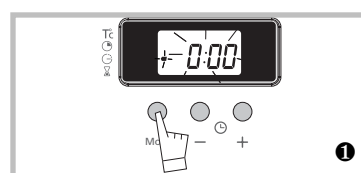
Exemple : Fin de cuisson à 13h (❷).

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 (❸).
- 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 (❹).



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmateur ?

● Utiliser le 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.

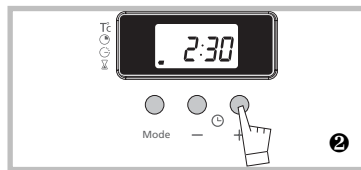
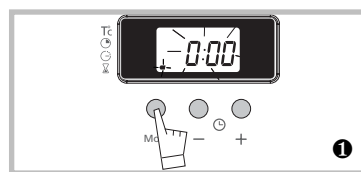
➔ Appuyez sur la touche "MODE" (1) jusqu'à faire

clignoter le symbole minuteur  et l'afficheur clignote.

➔ Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (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.



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment fonctionne le nettoyage ?

● 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 casserolierie 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. (❶).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (❷).

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.

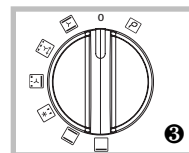
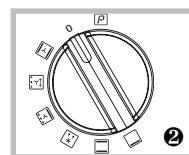
En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

- ➔ Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (❸).

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.



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



- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.

- La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque le refroidissement atteint environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

● Faire une pyrolyse différée

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

➔ appuyez sur la touche "MODE" (❶), et

➔ réglez la durée (❷) (touche + ou - "Durée de cuisson") à 2h00 (celle-ci n'est pas modifiable).

➔ Appuyez une deuxième fois sur la touche "MODE", 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 (❸), ainsi le cycle de pyrolyse est différé de 30 minutes.

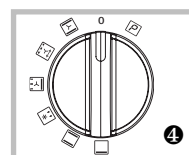
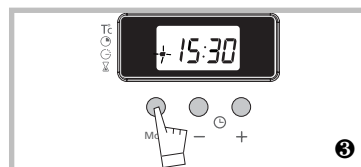
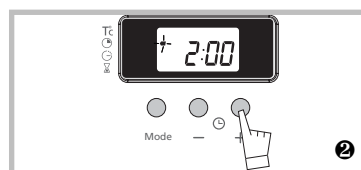
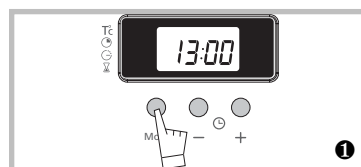
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + et -.

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 (❹).



Notes personnelles

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 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.

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, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} 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 cassonade.
- 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 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.

* 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

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

Guide de cuisson électrique pyrolyse multifonction

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						indications
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	Gratin	Temps de cuisson en minutes	
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	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240		2									30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220		1									50-55	
Volaille (1 kg)	200		2				180	2				50-70	
Volaille grosses pièces	180		1									90-120	posées sur grille
Cuisses de poulet												15-25	
Côtes de porc, veau												15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)												25-30	
Côtes de mouton												10-20	
POISSONS													
Poissons grillés												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)												30	
Gratins dauphinois	*200		2				180	2				55-60	
Lasagnes	*200		2				180	2				40-45	
Tonates farcies	*200		2				180	2				40-45	
DIVERS													
Brochettes												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				15-18	plat multusages
Quiches	*210		2				200	2				30-45	moule 30 cm
Soufflé												50	moule 21 cm
Tourtes	*200		2				180	1				40-45	* en
Pain	*220		1				*200	1				30-50	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckhaofen)	180		1									1-2	selon la préparation

Guide de cuisson électrique pyrolyse multifonction

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

PATISSERIES

Biscuit de Savoie - Génoise

Biscuit roulé

Broche

Brownies

Cake - Quatre-quarts

Clafoutis

Crèmes

Cookies - Sablés

Kugelhupf

Meringues

Madelines

Pâte à choux

Petits fours feuilletés

Savarin

Tarte pâte brisée

Tarte pâte feuilletée fine

Tarte pâte à la levure

*220

*180

*180

*180

200

165

*200

100

*220

*200

*220

*180

*210

*220

*210

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

2

2

2

2

180

*210

*180

*180

180

3

1

2

1

2

2

3

2

2

3

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 dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées 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 : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursouffle, 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.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.

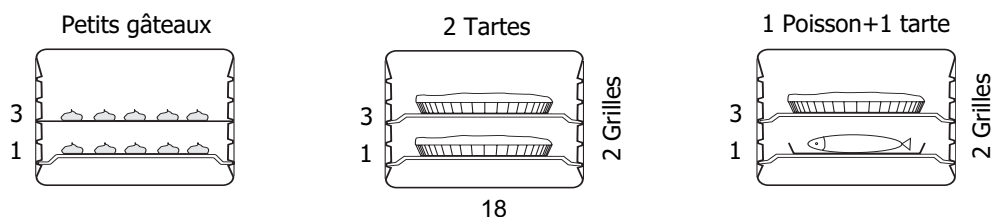
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

- 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 de 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'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

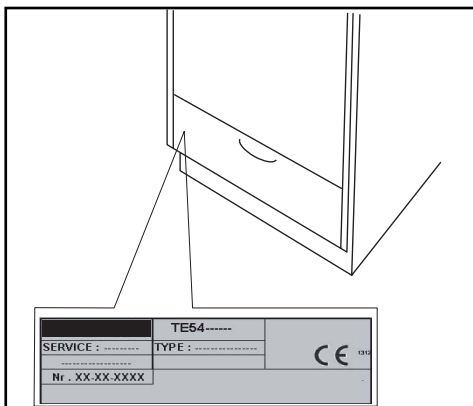


Notes personnelles

Service Après-Vente

• 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

* 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.

KMP615*

9963-8991- 04/06