

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
DE BETRIEBSANLEITUNG
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Four
Oven
Backofen
Oven
Forno

QUELFOR.COM



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 :

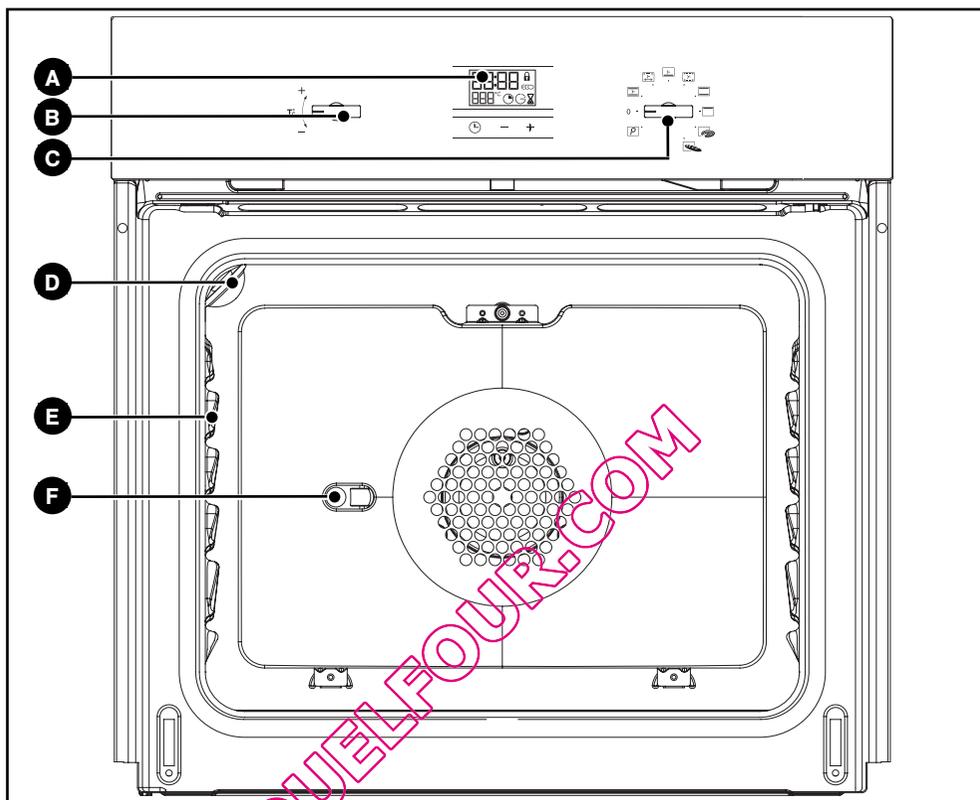
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	04
• Description de votre programmateur _____	05
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur _____	06
◦ Comment régler l'heure _____	06
◦ Comment modifier l'heure _____	06
◦ Cuisson immédiate _____	07
◦ Cuisson programmée _____	08
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	10
◦ Luminosité de l'afficheur _____	10
3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	11
4 / UTILISATION DE LA FONCTION PYROLYSE _____	13
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	15
• Relations consommateurs _____	15

QUELFOUR.COM

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A Programmateur

B Sélecteur de température

C Sélecteur de fonctions

D Lampe

E Indicateur de gradins

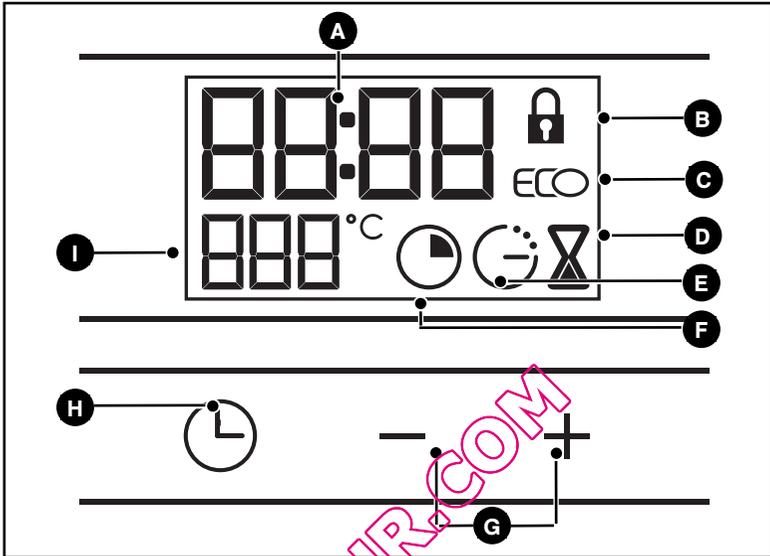
F Trou pour tournebroche



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.

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- | | |
|---|---|
| A Affichage de l'heure et des durées | F Indicateur de durée de cuisson |
| B Indicateur de porte verrouillée | G Touches de réglage du temps |
| C Indicateur de cuisson ECO | H Touche de sélection (durées et heures) |
| D Indicateur du minuteur | I Affichage de la température |
| E Indicateur de fin de cuisson | |

• 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

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider. L'affichage ne clignote plus.

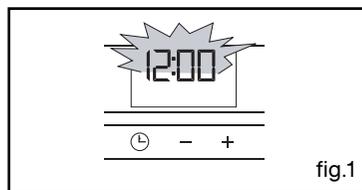


fig.1

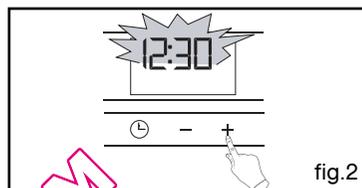


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Appuyez sur la touche "⌚" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

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

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider (fig.4).

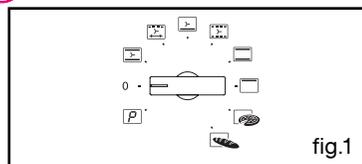


fig.1

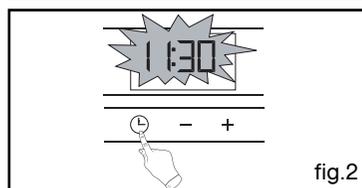


fig.2

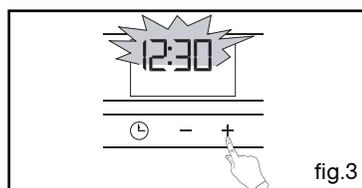


fig.3

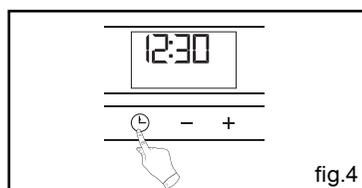


fig.4



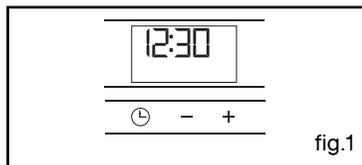
Attention

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

• Cuisson immédiate

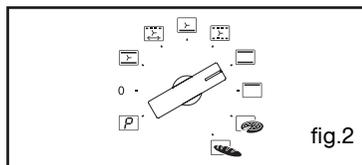
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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



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

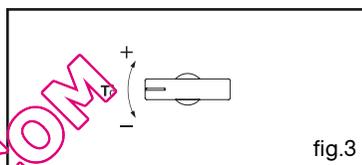
Exemple : position  (fig.2).



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).

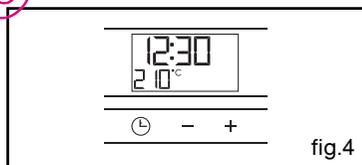


Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

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).

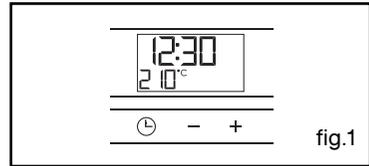


fig.1

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

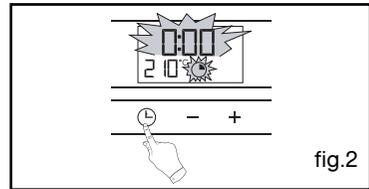


fig.2

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).

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

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

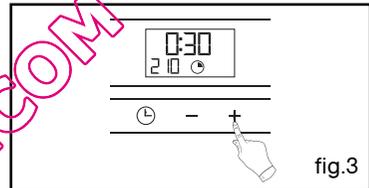


fig.3

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 et 0:00 clignotent (fig.4).

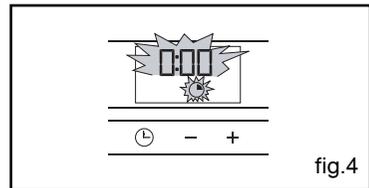


fig.4

- 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).

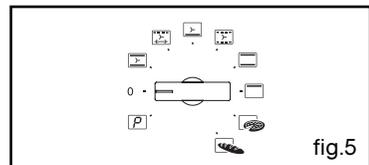


fig.5

• CUISSON PROGRAMMÉE

- 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 clignote 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 ou validez en appuyant la touche "⌚".

L'affichage de la fin de cuisson 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,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (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).

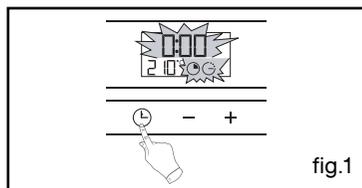


fig.1

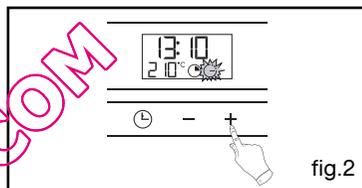


fig.2

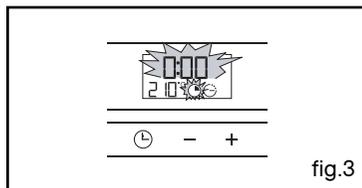


fig.3

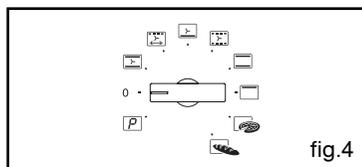


fig.4

• 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'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ⌚ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

⌚ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2).

- Appuyez sur la touche " ⌚ " pour valider ou attendre quelques secondes.

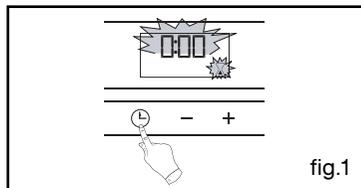


fig.1

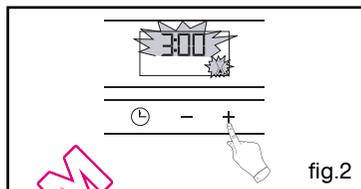


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, 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 (fig.3).

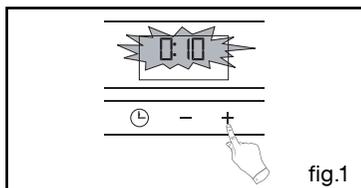


fig.1

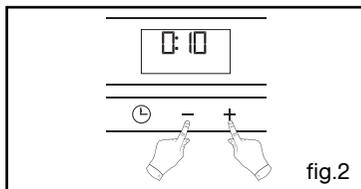


fig.2

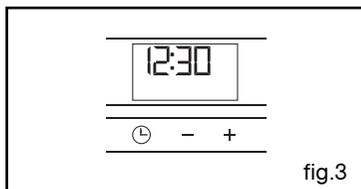


fig.3

*  **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 d'air.
- 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.

 **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 après la fin de la cuisson 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 coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

 **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 grill et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé 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 / PATE A PAIN**
(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).

*  **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.
- 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**).

* *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.*

**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 lèchefrite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

**PIZZA**

(température préconisée **210°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Effectuez un préchauffage puis enfournez la pizza sur le 3ème gradin.

**PAIN**

(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.
- Effectuez un préchauffage, déposez sur la sole un ramequin contenant de l'eau puis enfournez le pain sur le 1er ou 2ème gradin selon la grosseur.

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.*

• DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

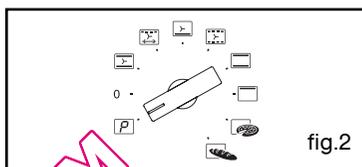
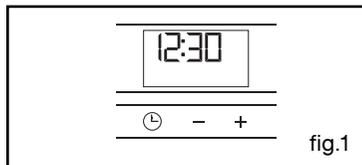
Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (fig.2).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



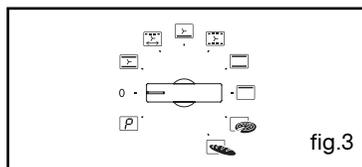
• FIN DU NETTOYAGE

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).

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.



• **CONSIGNE DE SECURITE**



Attention

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

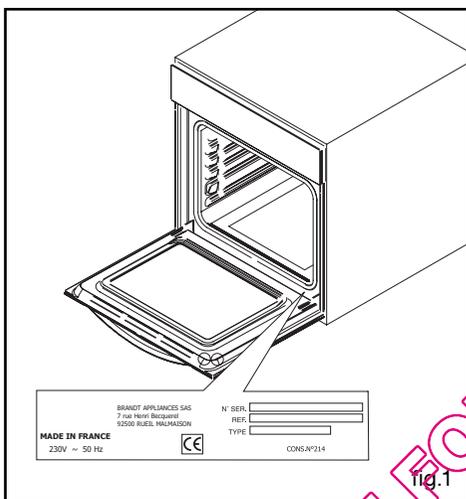
- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

QUELFOUR.COM

• 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**.



• 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

* 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.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION			Temps de cuisson Indications	
	Tradi Eco Traditionnel	Sole	Gril fort	Gril moyen	Tradi Pulsé	Sole Pulsée	Gril ventilé		
Viandes									
Rôti de porc (1 kg)	200°	2			180°	2		90 ajoutez un peu d'eau 60-70 30-40 conseils au verso 2 50-55 TB 50-70 1h30-2h15 15-25 posées sur grille 15-20 25-30 10-20	
Rôti de veau (1 kg)	200°	2			180°	2			
Rôti de bœuf	*240°	2					210°		
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220°	1		50% 220° TB			200°		
Volailles (1 kg)	200°			50% 220° TB	180°	2	210°		
Volailles grosses pièces	180°	1							
Cuisses de poulet				50% *220° 3			210°		
Côtes de porc / veau				50% *220-240° 3					
Côtes de bœuf (1 kg)				50% *220-240° 3-4			210°		
Côtes de mouton				100% *275° 4					
Poissons									
Poissons grillés				100% *275° 4				15-20 35-45 plat en terre 10-15	
Poissons cuisinés(dorade)	*200°	2			180°	2			
Poissons papillottes	*220°	2-3			*200°	2-3			
Légumes									
Gratins (aliments cuits)				100% *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	
Pâtisseries									
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	55-65 * 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			1h30
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			
Savarin	*180°	2	180°	1			165°	1	30-40
Tarte pâte brisée	*210°	2			200°	2	210°	2	30-40 moule 30cm
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
Divers									
Brochettes				100% *275° 4					15-20 1h20-1h40 bain marie 30-40 moule 30cm 15-18 plat multiusages 30-45 moule 30cm 50 moule 21cm 40-45 30-50 * en ☐ 1-2 sur la grille 1h30-3h selon la préparation
Pâté en terrine	*200°	2			180°	2			
Pizza pâte brisée	*210°	2			200°	2			
Pizza pâte à pain	*220°	3			*200°	3	*200°	1	
Quiches	*210°	2			200°	2	200°	1	
Soufflé			180°	1	180°	1			
Tourtes	*200°	2			180°	2			
Pain	*220°	1			*200	1	*220°	1	
Pain grillé			100%	*275° 4-5					
Cocottes fermées (daube, baecaofen)	180°	1			165°	1			

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
C°	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter 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.
- Les cuissons se font porte fermée ; toutefois en ☐ température maximum, vous pouvez laisser la porte entrouverte.

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

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 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 15min pour 500 g
 - rôti de porc de 35 à 40min pour 500 g
 - rôti de veau de 30 à 40min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier 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 pâtisseries

- **Choix des moules :**
Évitez 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 de 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

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 un 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.

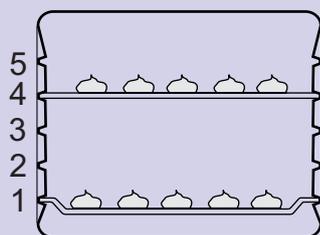
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

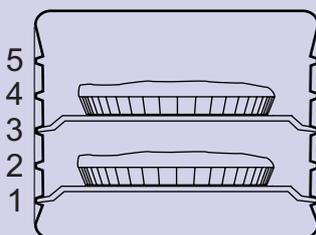
- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps.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

Petits gâteaux



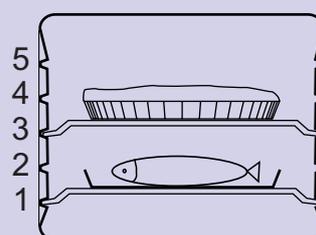
1 plat émaillé +
1 grille avec feuille de cuisson

2 tartes



2 Grilles

1 poisson+1 tarte



2 Grilles