

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant

CARROSSERIE FACADE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faites briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
HUBLLOT	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
MANETTES	Les manettes de commandes s'enlèvent en les tirant vers soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
FOUR AUTODEGRAISSANT CATALYTIQUE	Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire. Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 minutes thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

SERVICE APRES-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil seront nécessaires. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure du cadre de façade ou sur le certificat de garantie. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Lors d'une intervention d'entretien, demandez à votre distributeur que seules les pièces détachées d'origine soient utilisées.



C'EST AUSSI LE MINITEL...
...Pour en savoir plus sur ce produit
ou sur n'importe quel autre de nos gammes

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- COMBIS • DUOS • CONGÉLATEURS
- CUISINIÈRES • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES
(Fours, Tables, Hottes, Lave-vaisselle, Réfrigérateurs...)

TAPEZ **3615**
CODE **BRANDT**

Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

FOUR

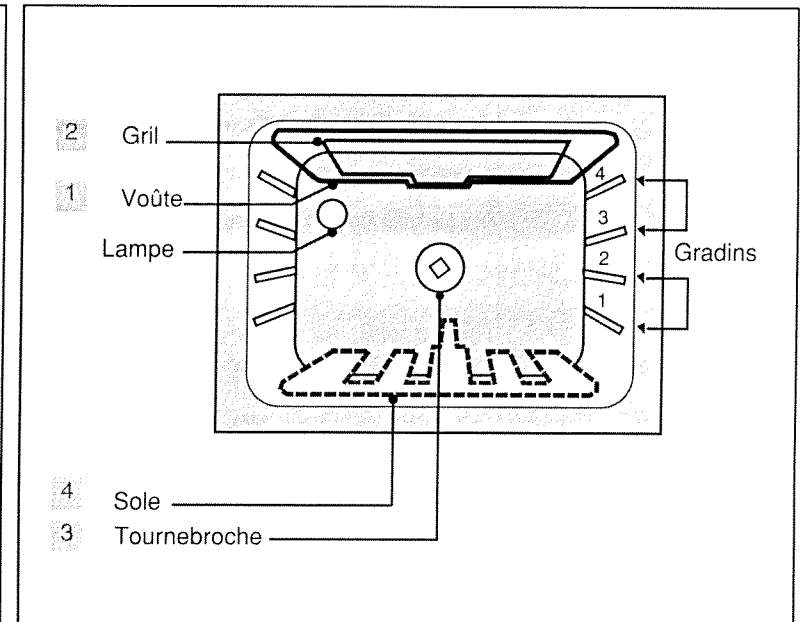
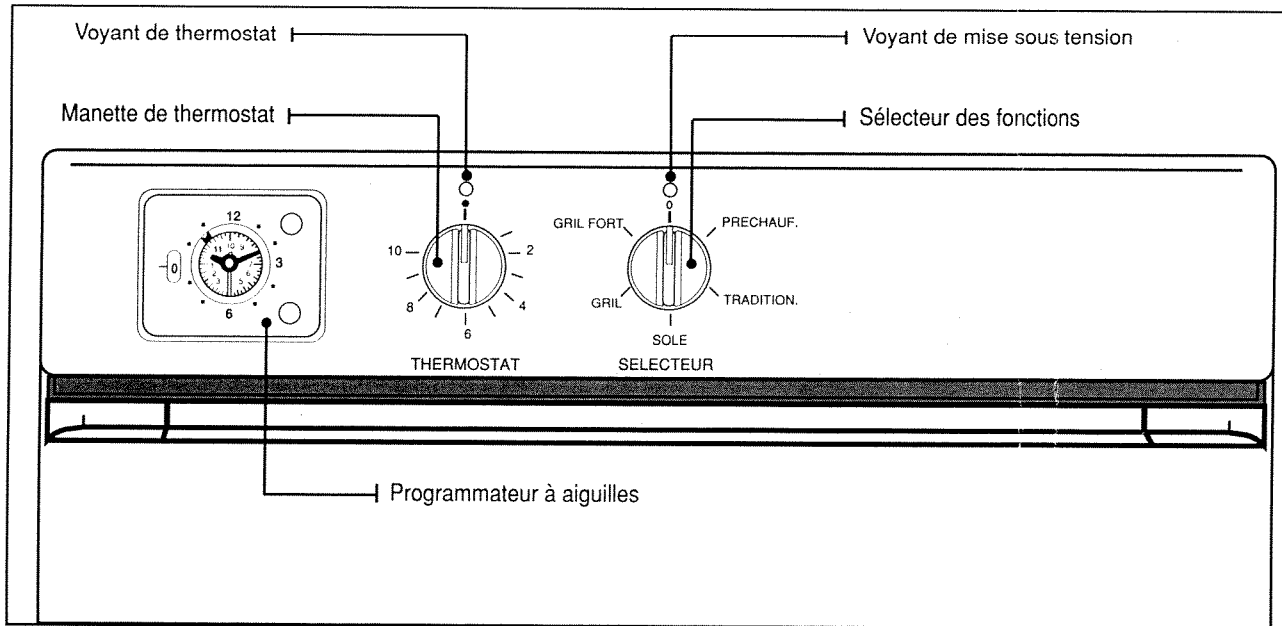
ENCASTRABLE

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



FOUR ELECTRIQUE convection naturelle à émail catalytique



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction					
	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort
Eléments sous tension	2 + 3	1 + 3	3	2 + 4	1 + 2 + 4
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE

TEMPERATURES

Températures approximatives selon la position affichée.
Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
65°C	90°C	110°C	135°C	160°C	180°C	210°C	230°C	255°C	280°C

CARACTERISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort
	3040 W	2040 W	1240 W	1840 W	2640 W
Consommation du four (norme NF) - Montée à 200°C : pour un volume utile de 55 l.				0,45 kWh	
				- Maintien 1h à 200°C : 0,65 kWh	


important


	ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement du four : éloignez les jeunes enfants.
	Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL FORT	10	6 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	8	10 à 15 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	8	15 à 20 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	6 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	55 à 65	2 (3)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	5	35 à 45	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	35 à 40	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	4	55 à 60	2 (3)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL MOYEN	10	20	3 (4)	
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	20 à 30	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	15	1 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	6	35 à 40	1 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	25 à 30	1	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	7	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	8	25 à 30 (1)	BROCHE	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	45 à 55	2 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	35 à 40	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur
SABLES	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	30 à 35	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	25 à 30	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE	6	45 à 55	1 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Plat multi-usages au gradin inférieur

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "Préchauffage".

NOTA : Les positions de réglages du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

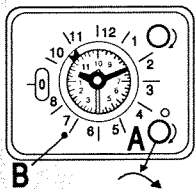
Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.
Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Votre four est équipé des éléments suivants : - 1 grille cambrée, 1 plat lèche-frite multi-usages


Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserole et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

PROGRAMMATEUR

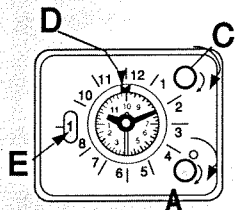
Le programmeur est utilisable qu'une fois le four mis sous tension





Mise à l'heure.

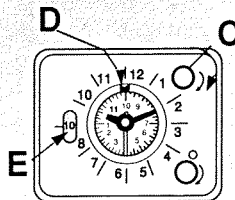
Tirez sur le bouton **A** et tournez-le dans le sens  pour afficher l'heure par rapport au cadran extérieur **B**.

(EX : 10 heures, 10 minutes sont affichées ci-contre). La trotteuse indique les secondes (ex : 30 secondes ci-contre). Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.




Cuisson sans programmation (position manuelle)

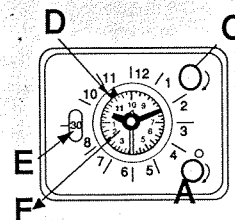
- ① Si l'indicateur **D** n'est pas placé sous le chiffre 12 du cadran extérieur (comme sur le schéma ci-contre), amenez-le à cette position en tournant, sans le tirer vers vous, le bouton **A** dans le sens .
- ② Lorsque l'indicateur **D** est dans la bonne position, tournez le bouton **C** dans le sens  jusqu'à ce que le symbole 1 apparaisse dans la fenêtre **E**. Vous êtes alors en position manuelle.



Programmation d'une cuisson immédiate



Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour une durée choisie.

- ① Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.
- ② S'il n'est pas déjà dans cette position, placez l'indicateur **D** sous le chiffre 12 du cadran extérieur (voir paragraphe ci-dessus).
- ③ Tournez le bouton **C** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (exemple : 10 minutes de cuisson à partir de l'heure indiquée. Ici : 10 h 10 ; la cuisson va démarrer immédiatement et s'arrêtera à 10 h 20).



Programmation d'une cuisson différée

Cette programmation permet de démarrer une cuisson à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

- ① Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée (ex. : 10 h 10).
- ② Tournez le bouton **C** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (ex. : 30 minutes).
- ③ Tournez le bouton **A** dans le sens  pour placer l'indicateur **D** sur l'heure de début de cuisson désirée, par rapport au cadran intérieur **F** (ex. : début à 11 h)
- ④ Réglez votre four, sur la fonction choisie.
- ⑤ Exemple illustré ci-contre : il est 10 h 10 ; la cuisson va débuter à 11 h pour une durée de 30 minutes ; elle s'arrêtera donc à 11 h 30.