

# CUISSONS SIMULTANÉES

Votre appareil est conçu pour pouvoir effectuer des cuissons simultanées de plats différents, avec une même qualité de résultat. La qualité de cuisson est d'autant meilleure que les plats choisis se cuisent individuellement avec des positions de thermostat assez proches. Dans ce cas, procédez comme suit, en vous basant sur le tableau de cuisson ci-contre.

- **Choix de la température:** Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-contre.

Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées ci-contre.

Exemple:

Tarte seule: thermostat 8

Poulet rôti seul: thermostat 7

Donc en simultané: thermostat entre 7 et 8

- **Choix de la durée de cuisson:** Si les tempéra-

tures de cuisson conseillées ci-contre sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température initialement la plus élevée, et inversement.

Exemple: Tarte seule: 30 à 35 minutes

Poulet rôti (500 g): 25 minutes

En simultané:

Tarte: 35 à 40 minutes

Poulet rôti: 20 minutes

- **Choix du gradin:** Gardez les **viandes** au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.

- **Choix de la fonction:** Quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en **traditionnel pulsé**.

**NOTA:** Avec ce type de four, la cuisson sur 2 niveaux est possible, en utilisant les règles énoncées ci-dessus.

important

- 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.
- Evitez de salir le four 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 sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible, porte ouverte, dans le bas du four. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

**Brandt**

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**

ACCES COMMUNICATION Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

# F FOUR

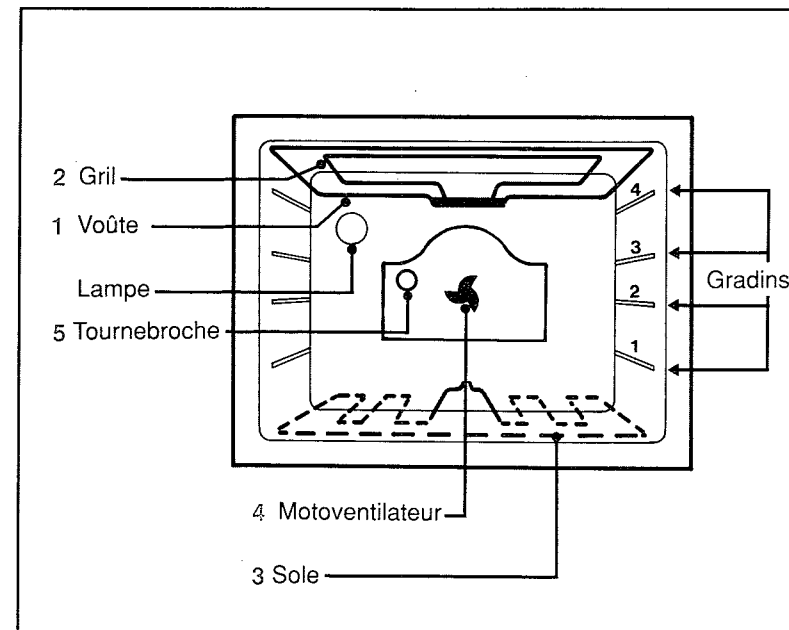
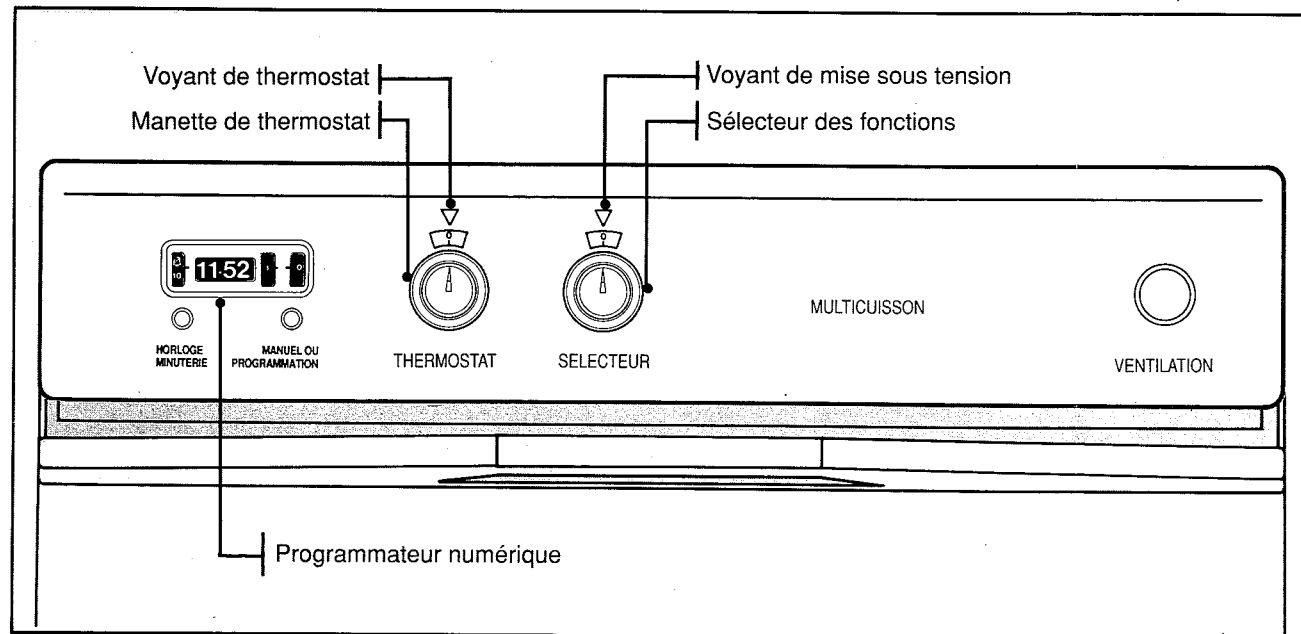
## ENCASTRABLE

**Brandt**  
CONSTRUIT POUR DURER

## NOTICE D'UTILISATION



# FOUR ELECTRIQUE à convection naturelle ou forcée, dit multicuisson simple à émail catalytique



## FONCTIONS DU FOUR

Fonctions	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort
Éléments sous tension	2+3	1+3	3	2	1+2	2+3 (+4 au choix)	1+3 (+4 au choix)	3 (+4 au choix)	2+5 (+4 au choix)	1+2+5 (+4 au choix)
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES	GRILLADES		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES	GRILLADES

## TEMPÉRATURES

Températures approximatives en "Traditionnel" selon la position de la manette du thermostat. Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie, en particulier au-delà du repère 7.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
65 °C	95 °C	115 °C	140 °C	165 °C	190 °C	215 °C	235 °C	260 °C	290 °C

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort
	<b>3075 W</b>	<b>2075 W</b>	<b>1275 W</b>	<b>1875 W</b>	<b>2675 W</b>
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 52 l.		- Montée à 200 °C:		0,45 kWh	
		- Maintien 1h à 200 °C:		0,65 kWh	

# PROGRAMMATEUR

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

## Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur (1).


Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

## Fonctionnement en minuterie

Cette fonction ne permet pas la commande de mise en marche (ou d'arrêt) du four, du grilloir. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé.

1. Tournez le bouton **A** pour afficher le temps choisie en (2).


Exemple : ici, 10 minutes.

2. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **A** pour faire apparaître  dans le cadran (2).

## Cuisson sans programmation ( position manuelle )

1. Assurez-vous que l'heure affichée dans le cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas : Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

Tirez et tournez le bouton **B** jusqu'au déclic. L'affichage dans (1) et (3) est alors identique. Repoussez le bouton **B**.

2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran (4).

## Programmation d'une cuisson immédiate

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

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30

2. Assurez-vous que l'heure affichée au cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas, opérez comme ci-dessus. ( voir : Cuisson sans programmation ).

3. Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran (4), ex : 1 h 15.

4. Réglez votre four. La cuisson débute immédiatement.

Exemple : début de cuisson à 9 h 30 pour une durée de 1 h 15, soit fin de cuisson à 10 h 45.

## Programmation d'une cuisson différée

Cette programmation permet de démarrer une cuisson différée pour une durée choisie, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.

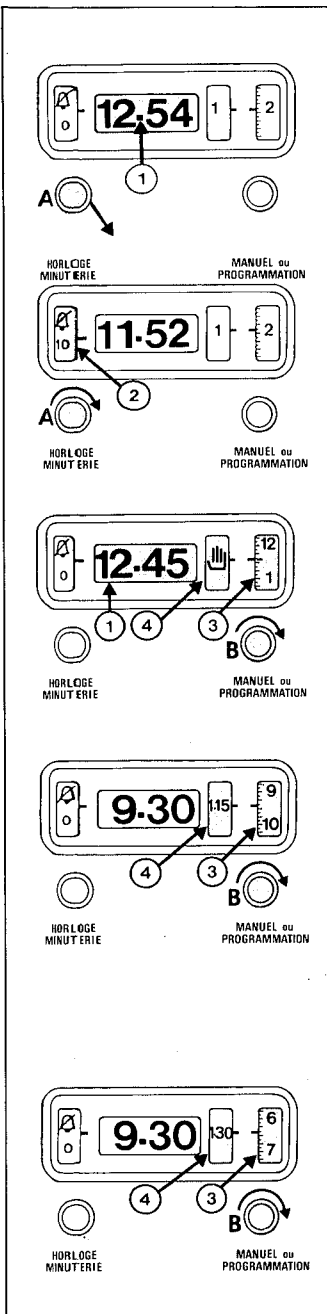
2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

3. Tirez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (3) l'heure choisie pour le début de la cuisson, ex : 6 h 30.

4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (4) la durée de la cuisson, ex : 1 h 30.

5. Réglez votre four selon la recette choisie.

Exemple : la cuisson débutera à 6 h 30 pour une durée de 1 h 30, et s'achèvera donc à 8 h 00.



# TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL M.PULSE	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	8	10 à 15 (1)	2 (4)	Selon grosseur
Se le	TRADITIONNEL	8	15 à 20 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL F.PULSE	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE PULSEE	5	60 à 65	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	35 à 45	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADI PULSE	7	35 à 40	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1 (4)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSEE	5	45 à 55	2 (4)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADI PULSE	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL M.PULSE	9	20	3 (2) (5)	Grille
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADI PULSE	7	20 à 30	2 (4)	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADI PULSE	7	20 à 25	1 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PATE SABLEE	TRADI PULSE	6	35 à 40	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADI PULSE	7	25 à 30 (1)	2 (4)	Selon grosseur
PIZZA	TRADI PULSE	7	25 à 30	1	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (4)	
POULET (rôti)	TRADI PULSE	7	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL PULSE	8	25 (1)	BROCHE	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSEE	5	45 à 50	2 (4)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADI PULSE	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 PULSEE	5	35 à 40	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI PULSE	7 ou 8	30 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSEE	6	35 à 40	1 (4)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (4)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Grille plate 

(5) 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 cambree, 1 grille support, 1 plat lèche-frite multi-usages

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