

Guide d'utilisation

Brandt

C'est bon de pouvoir compter sur Brandt

*Fours multicuisson pyrolytique RETRO
référence MP4330**

Vous venez d'acquérir un de nos fours Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis. Tous nos fours sont conçus pour vivre avec vous de nombreuses années et vous donner entière satisfaction. L'agrément d'utilisation, l'esthétique et la fiabilité de nos produits sont nos priorités. Aujourd'hui, plus que jamais, quels que soient vos exigences et vos goûts, avec Brandt vous avez trouvé l'équipement électroménager qui vous simplifie et embellit la vie de tous les jours, pour de longues années.

L'intérêt que vous nous témoignez est notre plus grande motivation. Pour vous, Brandt doit persister à être synonyme de qualité, d'économie et de performance. Pour cette raison nous voulons rester proches de vous et privilégier le dialogue.

Nous tenir à votre écoute, vous informer, et vous conseiller : c'est la raison d'être de notre service consommateurs.

Nous vous remercions de votre confiance.

Notre récompense sera votre satisfaction qui justifiera pleinement notre signature :

"C'est bon de pouvoir compter sur Brandt".

La Marque Brandt

SOMMAIRE

POUR L'UTILISATEUR

Comment se présente le bandeau ?	P. 3
Comment utiliser votre four ?	P. 3
Modes de cuisson du four	P. 6
Casseroleries	P. 7
Comment faire une pyrolyse ?	P. 8
Conseils et astuces	P. 10
Guide de cuisson	P. 11
S.A.V	P. 12.

POUR L'INSTALLATEUR

Comment changer l'ampoule ?	P. 7
Comment raccorder votre four ?	P. 9
Comment encastrer votre four ?	P. 9
Anomalies ?	P. 12

A lire



Ces fours ont été conçus pour être utilisés par des particuliers dans un lieu d'habitation.

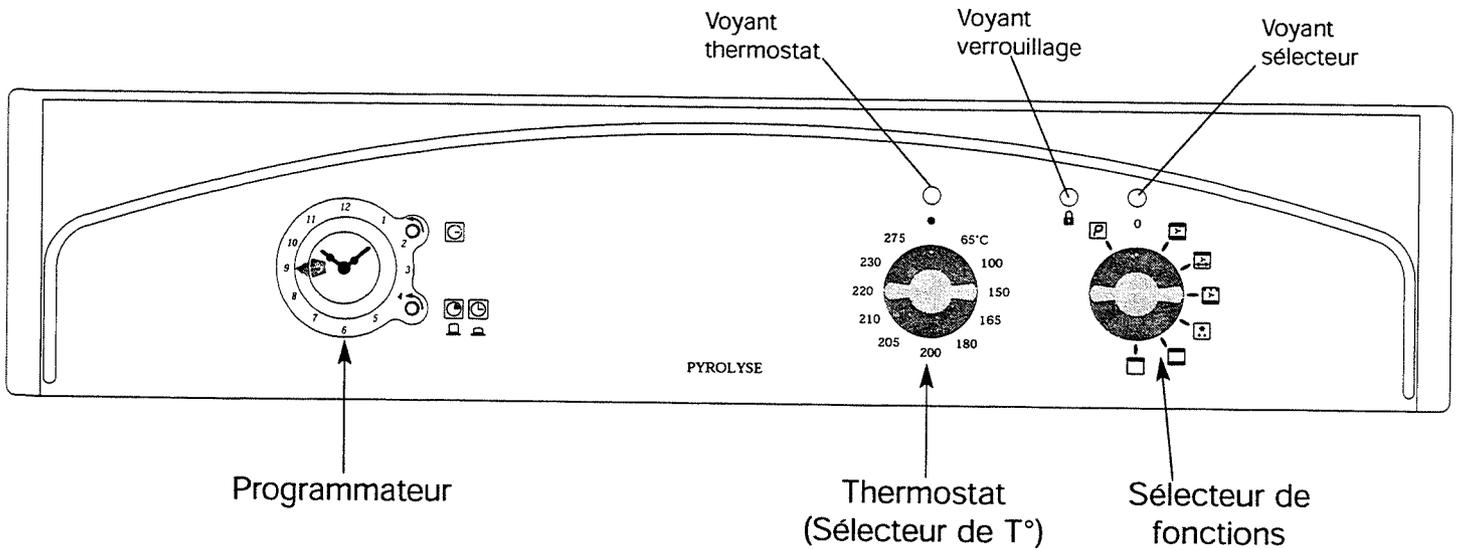
Veillez consulter ce guide avant d'installer et d'utiliser votre four.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces fours sont destinés exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

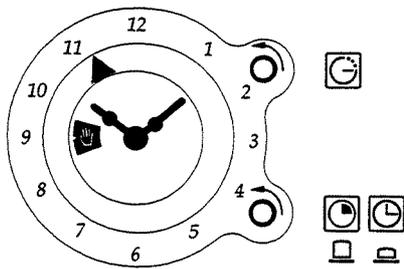
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Comment se présente votre bandeau ?

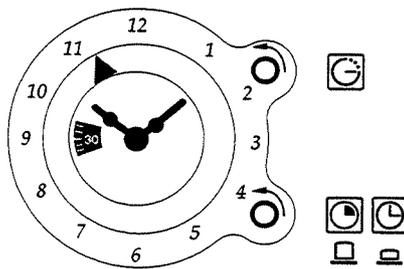


Comment utiliser votre four ?

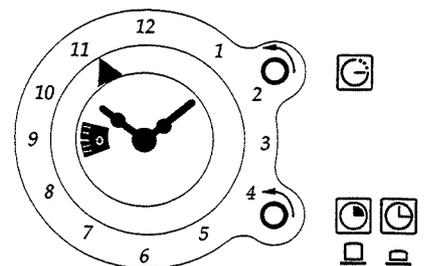
1. Détail de votre programmeur.



POSITION MANUELLE



EN COURS DE CUISSON
(Exemple : 30 minutes)



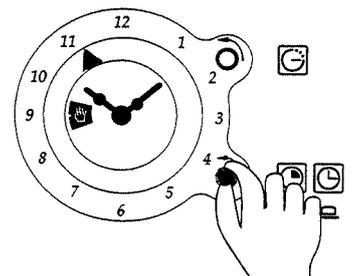
EN FIN DE CUISSON

Dans la position "FIN DE CUISSON", une sonnerie retentit. L'arrêt se fait en positionnant le programmeur sur position manuelle en tournant, sans pousser, le bouton du bas dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.

2. Comment mettre à l'heure ?

- Poussez et tournez en même temps le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.

Exemple : 10h10.

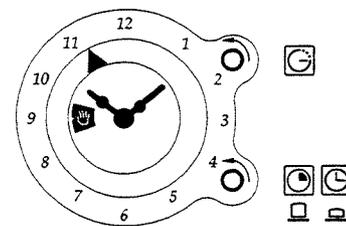


Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur doit être en position manuelle.

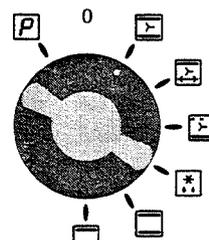
Tournez, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche pour amener le symbole  dans la fenêtre intérieure.



a) Choisissez le mode de cuisson

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

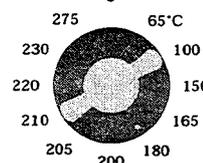
Exemple : position "  ".



b) Choisissez la température de cuisson

Tournez le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 180°C.



Après ces actions, le four chauffe, et le voyant de thermostat s'allume.

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

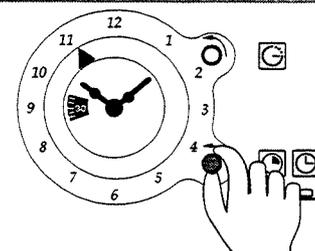
4. Comment faire une cuisson programmée ?

Faire une cuisson pendant une durée définie

a) Choisissez la durée de cuisson

Tournez sans pousser le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps souhaité.

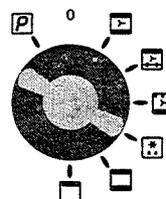
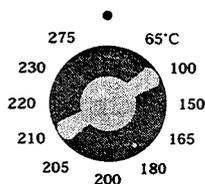
Exemple : 30 min de cuisson



b) Choisissez le mode de cuisson ainsi que la température de cuisson.

Exemple : position "  ", repère de température à 180°C.

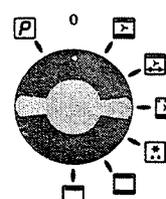
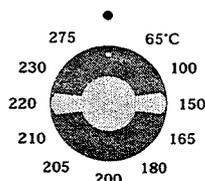
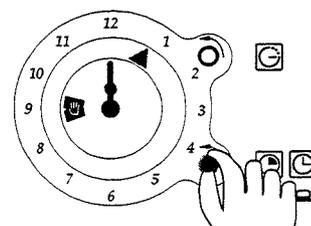
Exemple : position "  ".



Après ces actions, le four chauffe.

En fin de cuisson, une sonnerie retentit. L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle  en tournant, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche.

Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur ARRÊT.

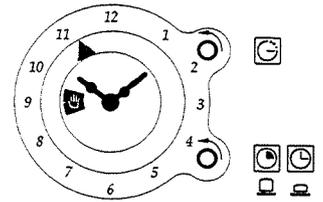


Comment utiliser votre four ?

Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

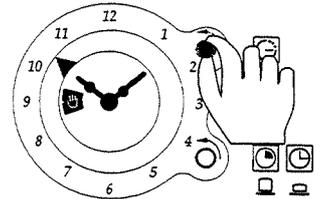
Vérifier l'exactitude de l'heure indiquée.

Exemple : 10h10.



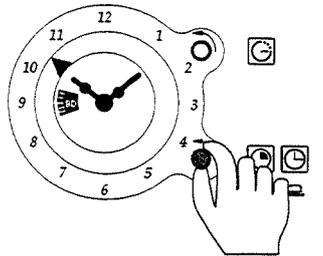
Poussez et tournez le bouton du haut du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

Exemple : début de cuisson choisie à 10h30.



Tournez, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à affichage du temps de cuisson désiré.

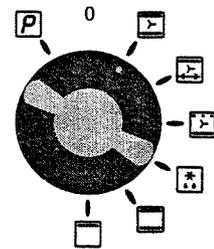
Exemple : 90 min de cuisson.



a) Choisissez le mode de cuisson

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

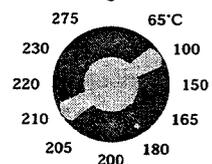
Exemple : position "  ".



b) Choisissez la température de cuisson

Tournez le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 180°C.

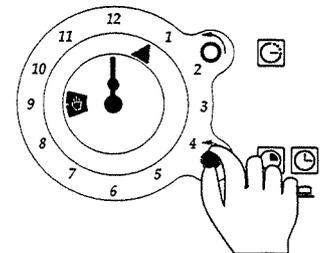
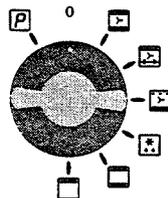
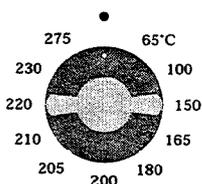


Après ces actions, le four chauffe.

En fin de cuisson, une sonnerie retentit.

L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle  en tournant, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche.

Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur ARRÊT.



Nota : Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe. **Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.**

Modes de cuisson du four

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

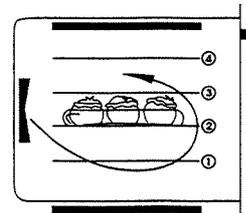
Cette fonction vous permet d'introduire certains de vos mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril.



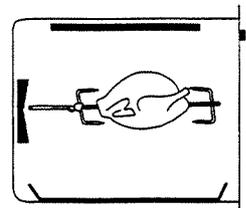
TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice 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 l'hélice 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 sont pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.



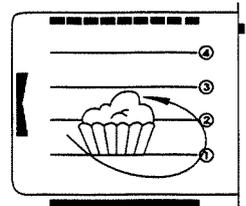
GRIL PULSE + TOURNE BROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la cuisson.
- 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 devez 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 1^{er} gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



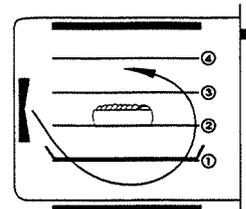
SOLE PUSEE

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant inférieur associé à un léger dosage de gril pour dorer, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la cuisson, et du dorage des 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.



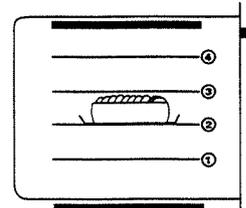
DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de températures.
- 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.



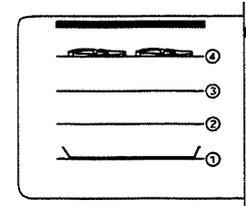
TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes 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...

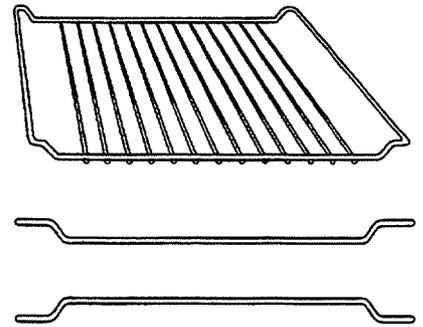
Idéal pour les toasts, le pain grillé...

Casserolerie

2 GRILLES CAMBRÉES

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.

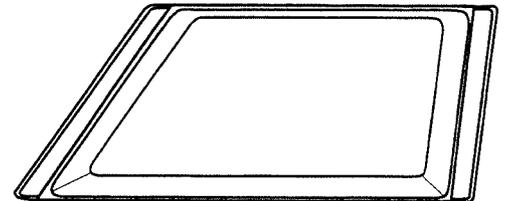


PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

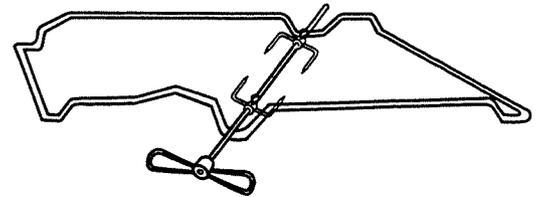


TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser :

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas.



Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

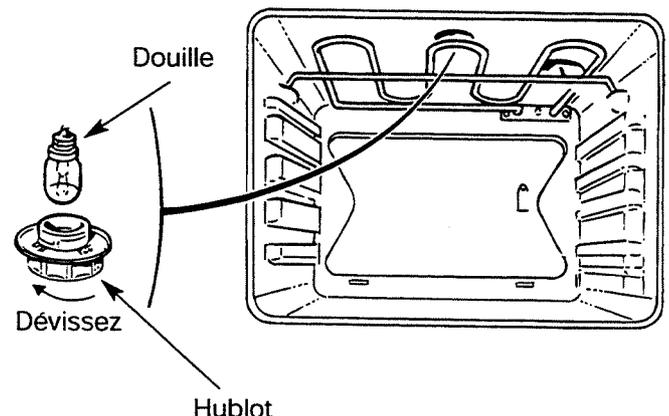
ATTENTION ! Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Comment faire une pyrolyse ?

Qu'est-ce une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

Comment faire une pyrolyse immédiate ?

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

b) Vérifiez que le programmeur est en position manuelle .

c) Positionner la manette "sélecteur de fonctions" sur la position "  ".

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (non modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

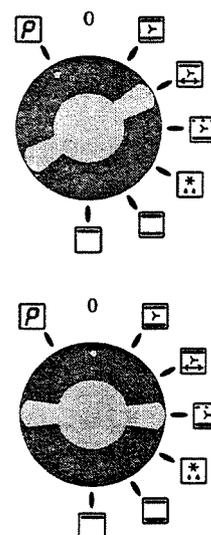
• Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

• Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.

• La pyrolyse s'arrête automatiquement, **le voyant de verrouillage s'éteint** ; il est alors possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est refroidi, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



Une pyrolyse n'est pas plus coûteuse que la valeur d'un timbre poste.

REMARQUE : Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est effectué aux «heures creuses» éventuellement prévues au contrat EDF.

AVERTISSEMENT

Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloignez les jeunes enfants.

Comment faire une pyrolyse différée ?

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe ci-dessus

« Faire une pyrolyse immédiate », puis :

Poussez et tournez le bouton du haut du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

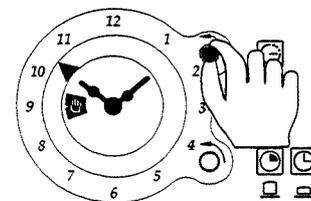
Exemple : début de pyrolyse choisie à 10h30.

Après ces actions, la pyrolyse démarrera à 10h30 pour une durée de 2h30 et se terminera à 13h00.

REMARQUE : Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est effectué aux «heures creuses» éventuellement prévues au contrat EDF.

AVERTISSEMENT

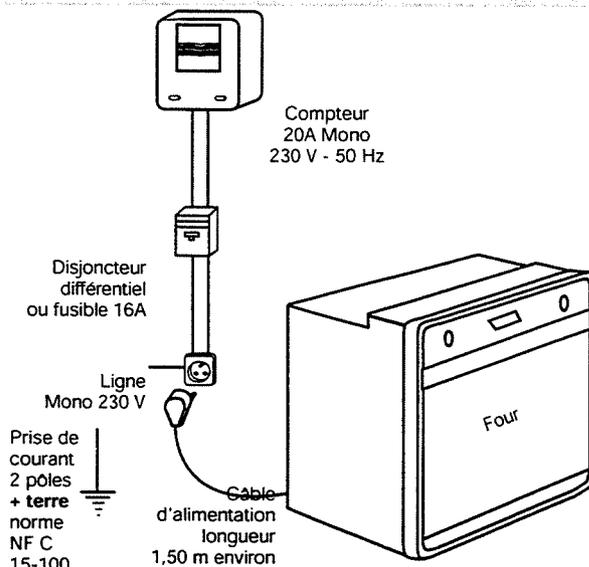
Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloignez les jeunes enfants.



Comment raccorder votre four ?

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- **Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur réseau \neq 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.**
- **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**
- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs de 1,5 mm² et doivent être branchés sur le 230 V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre \neq de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur telle qu'il puisse être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- **Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court). Pour cela : (l'appareil étant déconnecté du réseau)**
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne **L / 1**.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \neq .
- Le fil du neutre sur la borne **N / 2**.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

Exemple de raccordement

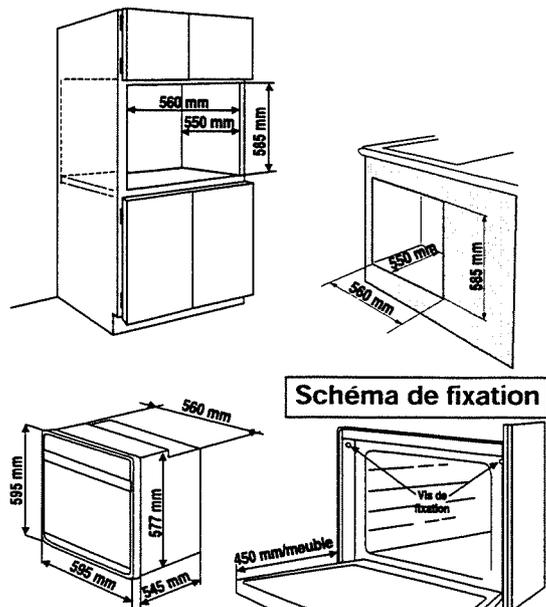


Comment encastrer votre four ?

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.



Conseils et astuces

V I A N D E S

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand : les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

En cours de cuisson, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

. rôti de boeuf	de 10 à 15 min pour 500g
. rôti de porc	de 35 à 40 min pour 500g
. rôti de veau	de 30 à 40 min pour 500 g

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

En fin de cuisson, Il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

Pour les grillades : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher". Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

P O I S S O N S

Ils seront cuits au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

L E G U M E S

Cuisson des tomates farcies : choisissez des tomates bien fermes. Coupez un chapeau, ôtez les graines avec une petite cuillère, salez légèrement l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent. Avant d'y placer la farce, déposez dans chacune d'elles une vingtaine de grains de riz cru. A la cuisson, le riz absorbera l'eau superflue.

Pour peler des poivrons : faites les griller sous le gril bien rougi en les retournant de temps en temps ; lorsque la peau se boursoufle, mettez-les à tiédir dans un sac plastique ou enveloppez-les dans du papier aluminium puis pelez-les.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril ou gril pulsé sera parfaite.

P A T I S S E R I E S

La pâte feuilletée se fait toujours cuire sur une plaque humide non graissée : en s'évaporant, l'eau favorise le gonflement de la pâte.

Choix des moules en pâtisserie

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer. Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson. Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux. Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

Astuces de démoulage : Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte. Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème. Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

Conseils : Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal. Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés... Si vous devez ajouter de la levure chimique à une pâte, faites le toujours en fin d'opération, sinon elle perd ses propriétés. Ne la mettez pas non plus avec le sel car il dégrade les qualités de celle-ci.

Si en cours de cuisson, le four fume :

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.
- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

Guide de cuisson

EQUIVALENCE - CHIFFRE -> °C							
Chiffre	1-2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	180°C	190°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS	
ENTRÉES LÉGUMES							
PIZZA	SOLE PULSEE	205°C	2em	PLAT A GÂTEAUX	18-20 min	SECON ÉPAISSEUR MOULE 28 cm	
QUICHE LORRAINE	SOLE PULSEE	205°C	1er	MOULE SUR GRILLE	30 35 min		
SOUFFLÉ FROMAGE	SOLE PULSEE	180°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35 min		
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL PULSE	200°C-180°C	1er	PLAT SUR GRILLE	45-50 min		SECON QUANTITÉ- REDUIRE APRES 30 min
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL PULSE	200°C	1er	PLAT SUR GRILLE	40-45 min		
TOMATES PROVENÇALES	TRADITIONNEL PULSE	230°C	1er	PLAT SUR GRILLE	20 min		
LASAGNES	TRADITIONNEL PULSE	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	45-50 min		
POISSONS							
DORADE	TRADITIONNEL PULSE	180°C	1er	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SECON GROSSEUR LECHEFRITE 1" GRADIN	
MAQUEREAUX	GRIL FORT	275°C	3em ou 4em	POSES SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE		
VIANDES							
COTES D'AGNEAU	GRIL FORT	275°C	4em	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1" GRADIN LECHEFRITE 1" GRADIN, REDUIRE A 205°C SI POULET SUPERIEUR A 1,2kg	
POULET BROCHE	GRIL PULSE	210°C		TOURNEBROCHE	20-25min/500g		
GIGOT	GRIL PULSE	200°C	1er	VIANDE SUR GRILLE	15-20 min/500g	LECHEFRITE SUR SOLE SALER ET RETOURNER EN COURS DE CUISSON	
RÔTI DE BOEUF	TRADITIONNEL	230°C	1er	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g		
RÔTI DE BOEUF	TRADITIONNEL PULSE	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g	POUR LES PETITES PIÈCES ENFOURNER FOUR CHAUD	
RÔTI DE PORC/VEAU	TRADITIONNEL PULSE	200°C	1er	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g		
POULET	TRADITIONNEL PULSE	200°C	1er	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g		
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL PULSE	200°C	1er	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g		
PÂTISSERIES							
BRIOCHE	SOLE PULSEE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35 min	MOULE DIAMÈTRE 28 cm MOULE DIAMÈTRE 28 cm	
CAKE	SOLE PULSEE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	45-50 min		
SABLES	SOLE PULSEE	165°C	3em	PLAT A GÂTEAUX	15-18 min		
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSEE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	45 min		
TARTE FRUITS JUTEUX	SOLE PULSEE	205°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min		
TARTE POMMES	SOLE PULSEE	205°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min		
PÂTE FEUILLETÉE	SOLE PULSEE	220°C	2em	PLAT A GÂTEAUX	15 min		
CHOUX	SOLE PULSEE	180°C	2em	PLAT A GÂTEAUX	30 min		
CRÈMES	TRADITIONNEL	165°C	2em	PLAT LECHEFRITE	20 min		6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE LAISSER SÉCHER FOUR ÉTEINT +5 min FOUR ÉTEINT PRÉCHAUFFER 5 min
MERINGUES	SOLE PULSEE	100°C	2em	PLAT LECHEFRITE	90 min		
GENOISE - BISCUIT SAVOIE	SOLE PULSEE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min		
PAIN GRILLÉ	GRIL FORT	275°C	4em	SUR GRILLE	2-3 min		

• Dans ce cas, il est préférable d'enfourner four chaud.

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE

C u i s s o n s u r 2 n i v e a u x

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position "sole ventilée"
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

Ne les enfourner qu'après avoir laissé préchauffer le four à la température de cuisson : cette opération vous garantit les meilleurs résultats.

RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	205°C	30min	1 et 3	
TARTE AUX POMMES	205°C	25 à 30 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS + RÔTI DE PORC	200°C	45 min 70 min	3 1	
PETITS GÂTEAUX	165°C	8 à 10 min	2 et 3	

Anomalies ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service. La température sélectionnée est trop basse. Le capteur est défectueux Le thermostat est défectueux. Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher le four. Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). Augmenter la température sélectionnée. Faire appel au Service Après-Vente. Faire appel au Service Après-Vente. Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de verrouillage clignote.	<ul style="list-style-type: none"> Défaut de verrouillage de la porte. Capteur de température défectueux. La porte n'est pas fermée. Le contact de détection de "porte fermée" est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire appel au Service Après-Vente. Faire appel au Service Après-Vente. Fermer la porte. Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> La lampe est hors service. Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> Changer la lampe. Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C. Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> R.A.S. Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> La porte est mal fermée. Le système de verrouillage est défectueux. Le capteur est défectueux. Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la fermeture de la porte. Faire appel au Service Après-Vente. Faire appel au Service Après-Vente. Faire appel au Service Après-Vente.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Entretien général

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position 0. De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

Service après-vente

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.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**



Relations consommateurs

3615*
Brandt

*1,29 F TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

BRANDT c'est aussi le minitel...

... 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 aussi nous écrire : **SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX**
ou nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

87 x 3935

9961-7991 08/00