

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant

CARROSERIE FACADE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faites briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
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
GRILLES	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.

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.

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 appareil de nos gammes*

- Congélateurs • Réfrigérateurs
- Micro-ondes • Cuisinières
- Lave-linge • Sèche-linge
- Lave-vaisselle • Encastrables

**TAPEZ 3615
CODE Brandt**

Imp. Nouvelle, St-Jean de Bray

FOURS

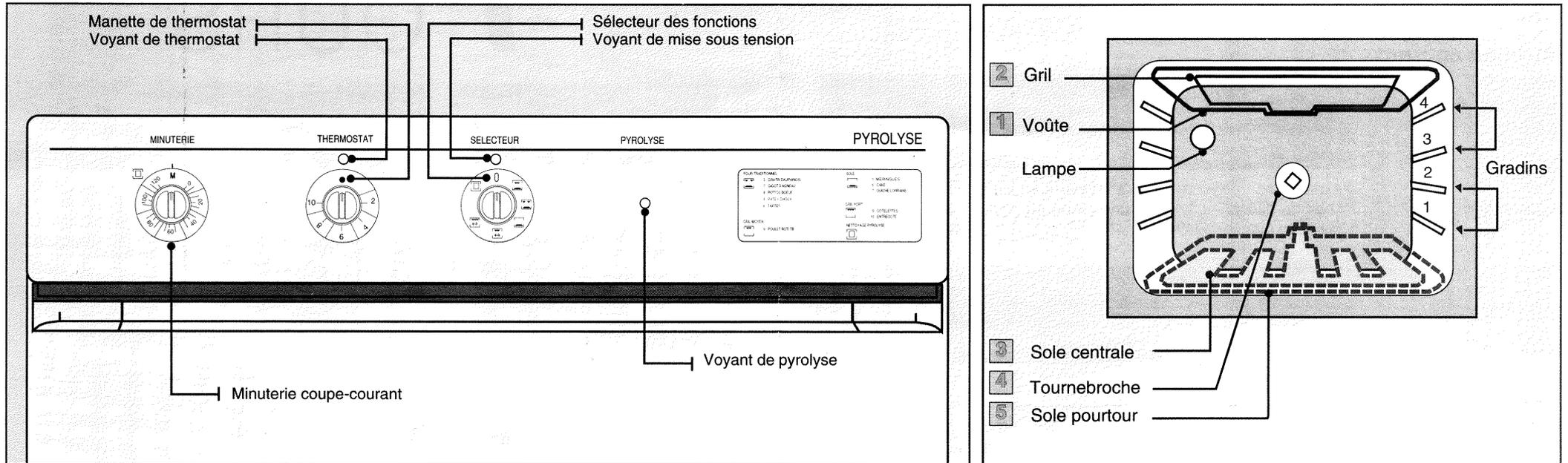
ENCASTRABLE

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



FOUR ELECTRIQUE convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort	Pyrolyse
Éléments sous tension	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	2+5
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

TEMPERATURES THERMOSTAT

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	225°C	250°C	275°C	300°C

CARACTERISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort	Pyrolyse
		3265 W	2265 W	1465 W	1865 W	2665 W
PUISSANCE EN WATTS	Consommation du four (norme NF) pour un volume utile 52 l.					
	- Montée à 200°C : 0,48 kWh					
	- Maintien 1h à 200°C : 0,49 kWh					
Nettoyage par pyrolyse 80 minutes : 2,80 kWh						

important

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage par pyrolyse.
- 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.
- Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casseroles et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

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	9	5	4 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	1 (2)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	1 (2)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	4	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	1 (2)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	1 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	40	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	25	1 (2)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	30 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	45	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	30 (1)	1 (2)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL FORT	9	12	3 (3) (4)	
MERINGUES	SOLE	1	90	2	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	10	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	5	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	1 (2)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)	BROCHE(4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	50	1 (2)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	1 (2)	

(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.

MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, mettez sa manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si le temps de cuisson prévu est inférieur à 30 minutes, armez la minuterie sur 30 et revenez ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée.

Si on ne désire pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M.** en face du repère sur le bandeau.

NETTOYAGE PYROLYTIQUE

- Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.

- Utilisez la minuterie comme pour une cuisson immédiate.

Temps préconisé pour un four moyennement sale : 90 minutes.

A la fin du temps choisi, ramenez le sélecteur sur zéro.

Le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, **et** si la porte est déverrouillée.

En effet, au-delà d'une certaine température du four la porte est automatiquement condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé : attendez son extinction

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous à votre guide pratique.