

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant

CARROSSERIE FAÇADE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faites briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
HUBLOT	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 à soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
FOUR AUTODÉGRAISSANT 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.

F O U R S

Brandt

NOTICE D'UTILISATION

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

vous propose également une gamme complète de :

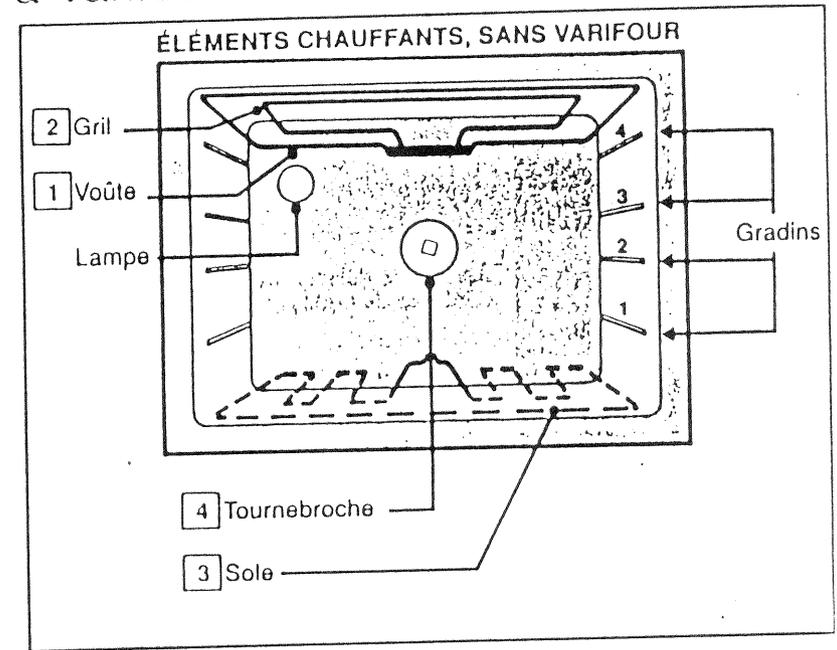
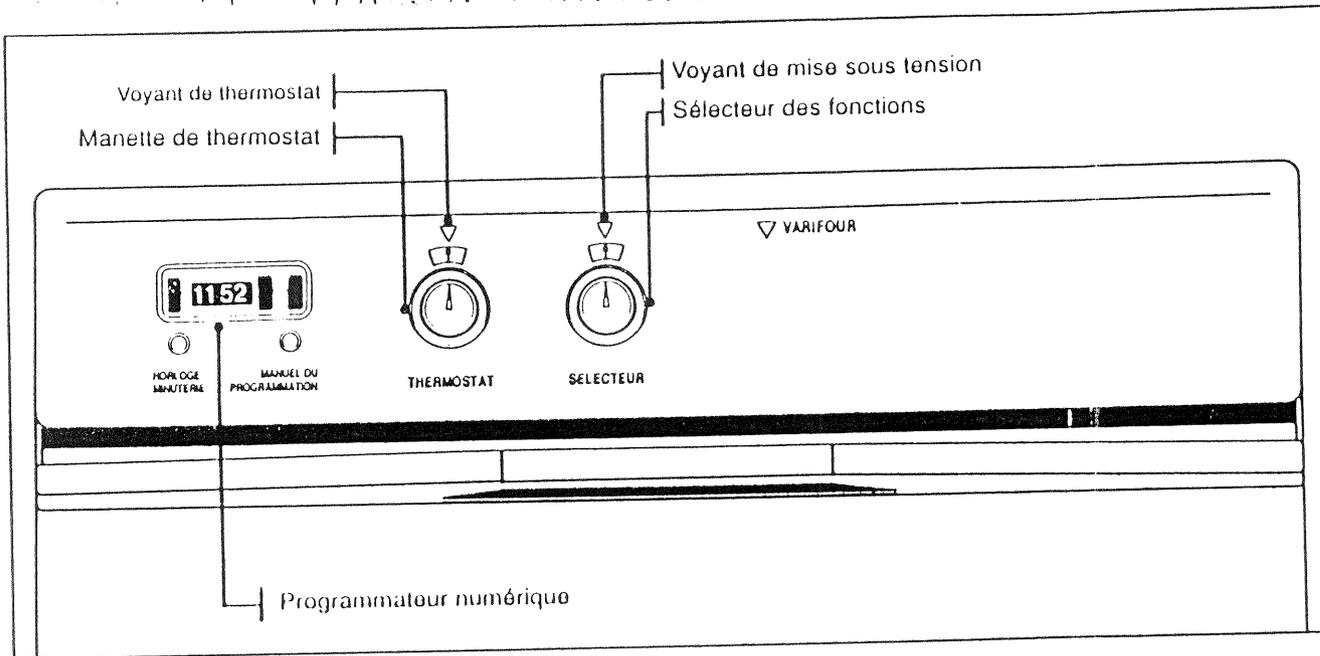
- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- RÉFRIGÉRATEURS • DUOS et COMBI-FROID
- CONGÉLATEURS • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES

consultez nos différents catalogues.

© 1987 Ing. Nouvelle St. Jean de Braye (L)

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'édition réservés pour tous pays.

TRICOUH convection naturelle à émail catalytique, à Varifour.



Symboles de fonction					
Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort	
Éléments sous tension	2+3	1+3	3	2+4	1+2+4
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHES

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR (sans Varifour)

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

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

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.

TABLEAU DES CUISSONS (C. 105 V. 1980)

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU	PORTE FERMÉE				
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
BŒUF					
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 (3)	Selon grosseur sur plaque
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 RÔTI	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX	GRIL MOYEN	10	20	3	Grille et lèche-frite
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3 (3)	Sur plaque à pâtisserie + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	20 à 30	2 (3)	Selon grosseur sur plaque
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8	15	1 (3)	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
PÂTE SABLÉE	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 (3)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	50 (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 (1)	Selon épaisseur et moule
QUICHE	TRADITIONNEL	7	35 à 40	1 (3)	Selon épaisseur
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	25 à 30	1 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE	6	45 à 55	1 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	2 (1)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Lèche-frite sur sole

Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Préchauffage".

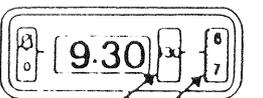
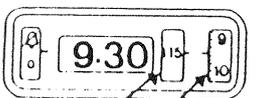
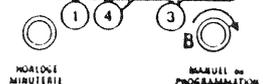
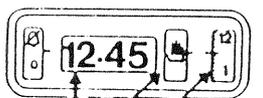
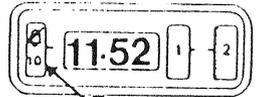
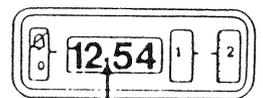
NOTA Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

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

Reportez-vous à la notice du Varifour pour toute utilisation de celui-ci.

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 tour, 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 0 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.