

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-dessus 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 **vian**des 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

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

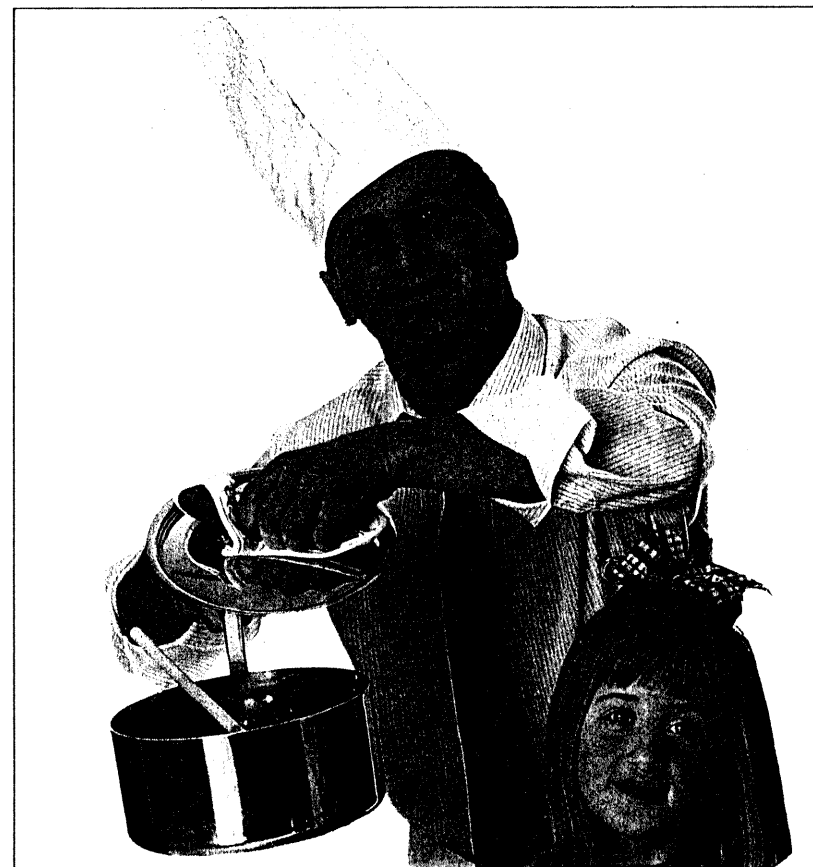
consultez nos différents catalogues.

Imp. Nouvelle. St-Jean-de-Braye

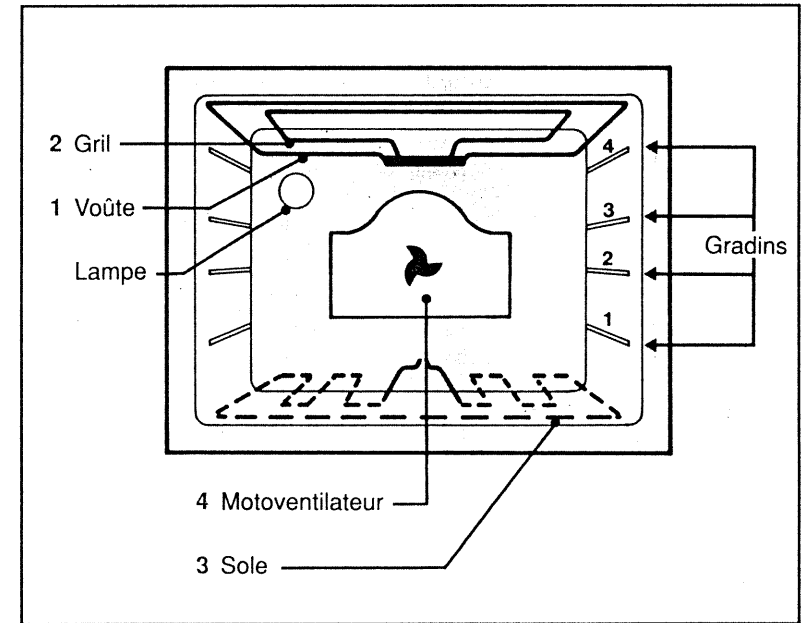
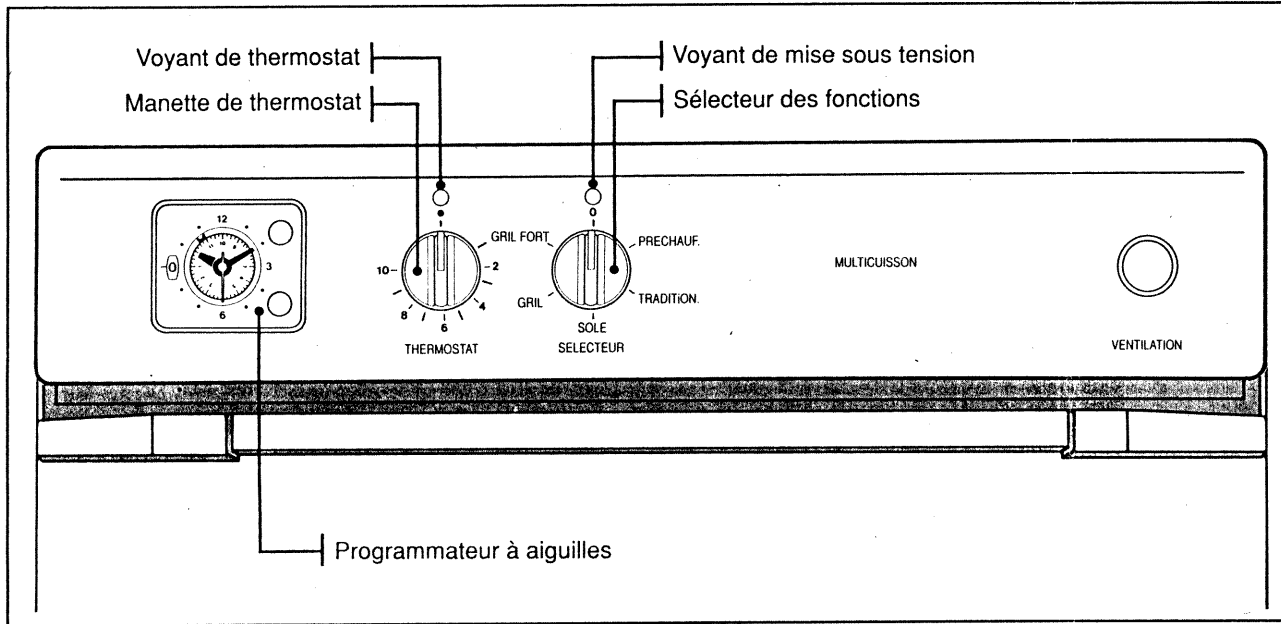
F OURS

Brandt

NOTICE D'UTILISATION



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



FONCTIONS DU FOUR

Fonctions	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Préchauffage + ventilation	Traditionnel + ventilation	Sole + ventilation	Gril + ventilation	Gril fort + ventilation
	3040W	2040W	1240W	1840W	2640W	3075W	2075W	1275W	1875W	2675W
Éléments sous tension	2+3	1+3	3	2	1+2	2+3+4	1+3+4	3+4	2+4	1+2+4
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.

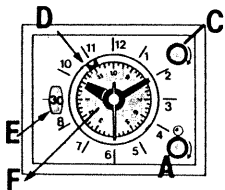
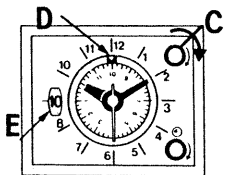
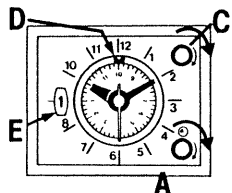
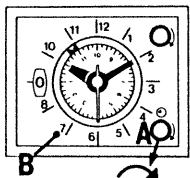
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
65 °C	95 °C	115 °C	140 °C	165 °C	190 °C	215 °C	235 °C	260 °C	290 °C

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort
	3075 W	2075 W	1275 W	1875 W	2675 W
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 est utilisable 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)

- 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 ↻.
- 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.

- Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.
- S'il n'est pas déjà dans cette position, placez l'indicateur **D** sous le chiffre 12 du cadran extérieur (voir paragraphe ci-dessus).
- 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 déterminée, sans votre présence.

- Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée (ex :10 h 10).
- Tournez le bouton **C** dans le sens ↻ pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (ex : 30 minutes)
- 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).
- Réglez votre four, sur la fonction choisie.
- Exemple illustré ci-contre: il est 10 h 10; la cuisson va débiter à 11 h pour une durée de 30 minutes; elle s'arrêtera donc à 11 h 30.


TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique


RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMÉE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL M. PULSÉ	9	6 à 8	4 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	8	10 à 15 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	8	15 à 20 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
BŒUF					
Entrecôte	GRIL F. PULSÉ	9	6 à 8	4 ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 ⁽¹⁾	2 ⁽³⁾	Selon épaisseur
CAKE	SOLE PULSÉE	5	60 à 65	2 ⁽⁴⁾	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	35 à 45	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
DORADE	TRADI PULSÉ	7	35 à 40	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 ⁽¹⁾	1 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSÉE	5	45 à 55	2 ⁽⁴⁾	Selon quantité
LAPIN RÔTI	TRADI PULSÉ	6	25 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	
MAQUEREAUX	GRIL M. PULSÉ	9	20	3 ⁽²⁾	Grille et lèche-frite
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3	Sur plat à gâteaux + 30 min. sans chauffage.
PAIN	TRADI PULSÉ	7	20 à 30	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur sur plaque
PÂTE BRISÉE	TRADI PULSÉ	7	20 à 25	1 ⁽³⁾	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat à gâteaux
PÂTE SABLÉE	TRADI PULSÉ	6	35 à 40	2 ⁽³⁾	Selon garniture
PINTADE	TRADI PULSÉ	7	25 à 30 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
PIZZA	TRADI PULSÉ	7	25 à 30	1	Sur plat à gâteaux
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	
POULET (rôti)	TRADI PULSÉ	7	25 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSÉE	5	45 à 50	2 ⁽⁴⁾	Selon épaisseur et moule
QUICHE	TRADI PULSÉ	7	35 à 40	1 ⁽³⁾	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat à gâteaux
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE PULSÉE	5	35 à 40	2 ⁽⁴⁾	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI PULSÉ	8	30 à 35	1 ⁽⁴⁾	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSÉE	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 

(5) Lèche-frite sur sole

(3) Grille concave 

(4) Grille plate 

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en convection naturelle, préchauffez 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Préchauffage" ou "Préchauffage pulsé".

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 casseroleserie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).