

Brandy Best

depuis plus de
20 ans
à votre service

CHEF350LUX

Notice d'emploi

**Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil,
lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.**

Français

Consignes de sécurité 3

Description de votre appareil 6

Installation et utilisation de votre appareil 6

Utilisation de votre four 6

Réglage de la température 6

Sélecteur de Température 7

Sélection du mode de cuisson 7

Réglage de la durée de cuisson 7

Utilisation de la rôtissoire 8

Conseils d'utilisation 9

Utilisation des accessoires 9

Gradins 9

Conseils de cuisson 10

Astuces pour bien débiter 10

Exemples de cuisson 11

Economisez de l'énergie 11

Entretien du four 11

Spécifications techniques 12

Schéma électrique 12

Sécurité 13

Mise au rebut 13

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/EU 13

Consignes de sécurité

1. Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au manuel utilisateur.
2. Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
3. Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service après-vente agréé.
4. **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil en sécurité et aux risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne devront pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.**
5. **Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
8. Prévoyez une distance de 2cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
9. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
10. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 230°C pendant 15 à 20 min. environ.
11. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
12. N'utilisez pas votre four si celui-ci est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
13. **Si le cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
14. Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
15. Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
16. Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
17. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Débranchez systématiquement votre four en tenant la prise
18. N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
19. **Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires**

20. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
21. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
22. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ou tout autre liquide, pour le nettoyer
23. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (brûleur à gaz par exemple), à proximité d'éléments électriques ou directement à proximité d'un ventilateur. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
24. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique.
25. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.
26. La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
27. Faire preuve de la plus grande prudence lors du retrait de la lèchefrite. De la graisse chaude peut s'être déposée à l'intérieur. Utilisez la poignée appropriée pour l'insérer ou la retirer du four.
28. Utilisez les poignées. Utilisez des gants, si nécessaire.
29. Manipulez avec précaution la porte de votre four. Ne pas projeter d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement après utilisation : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
30. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteufez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
31. Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
32. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
33. Ne placez jamais de papier, carton, bougie, plastique ou tout autre matériau inflammable dans l'appareil. Ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).
34. Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte.
35. Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
36. N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
37. N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
38. Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
39. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaire telle que : Les gîtes, les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; Maisons d'hôtes ou par les clients dans les hôtels,

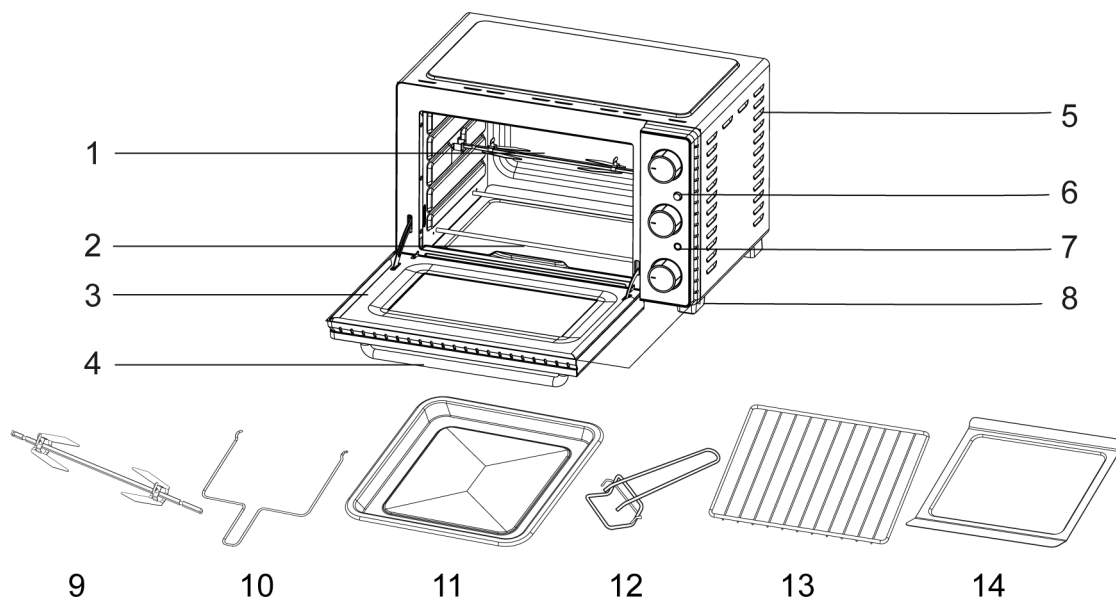
motels et autres environnements de type résidentiel et Les environnements de type chambres d'hôtes.

- 40. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- 41. Le four doit être placé contre un mur**
- 42. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.**

En ce qui concerne les informations relatives à l'installation et le nettoyage de l'appareil, merci de se référer au paragraphe ci-dessous du manuel

LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Description de votre appareil



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1 Rotisserie | 8 Pieds |
| 2 Resistance chauffante | 9 Tourne broche |
| 3 Porte double | 10 Accessoire tourne broche |
| 4 Poignée | 11 Lèche-frite |
| 5 Zone de ventilation | 12 Pince plat |
| 6 Interrupteur lampe dans le four | 13 Grille de cuisson |
| 7 Témoin lumineux | 14 Ramasse miettes |

Installation et utilisation de votre appareil

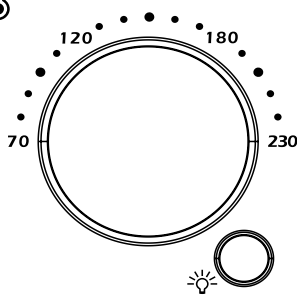
Placez votre four sur un plan de travail stable. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil. Le four doit être entouré d'un espace libre d'au moins 10 centimètres de chaque côté y compris l'arrière et 30 centimètres sur le dessus. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la prise. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur 230°C pendant 15 minutes environ pour éliminer « l'odeur de neuf ».

Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement.

Utilisation de votre four

Réglage de la température

Sélecteur de Température



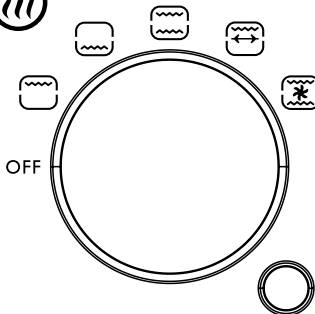
- Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.
- Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée (de 70°C à 230°C) en fonction du plat que vous allez cuisiner.






Bouton d'allumage de la lampe vous permettant de visualiser les aliments dans le four.

Sélection du mode de cuisson

Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous souhaitez cuisiner

Sélecteur de fonction et de cuisson

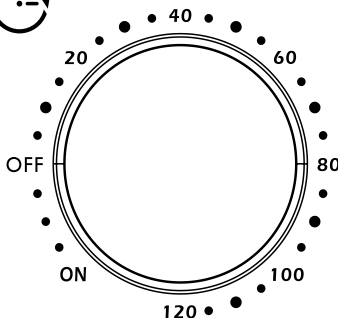


-  Fonction résistance de grill
-  Fonction résistance de sole
-  Fonction résistance grill + sole
-  Fonction rotisserie
-  Fonction convection (grill + sole + brassage de l'air)

Témoin de fonctionnement du four

Réglage de la durée de cuisson

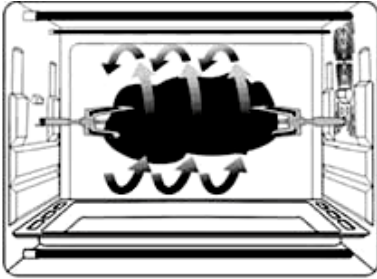
Sélecteur de temps



- Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le voyant lumineux permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et un "bing" retentira.
- Vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
- La position "ON" permet de laisser le four en fonction indépendamment de la minuterie.

REMARQUE: Si le four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

Utilisation de la rôtisserie



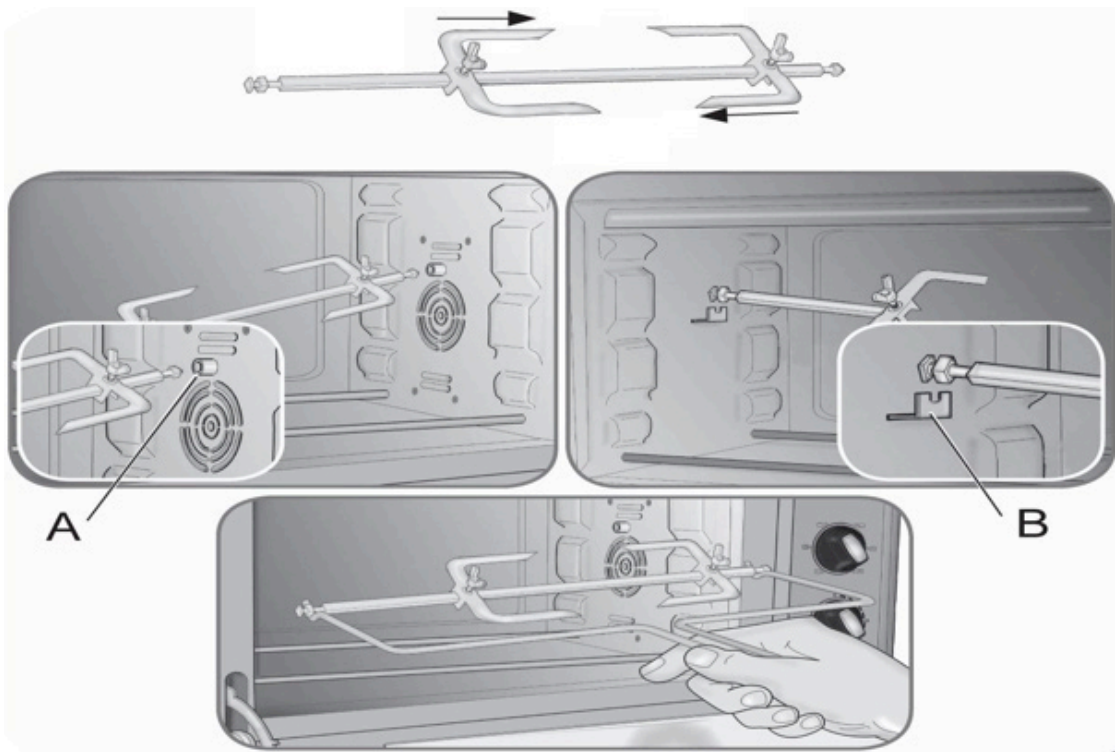
Avec la fonction rôtisserie, le support tournebroche est fourni.

Attention !

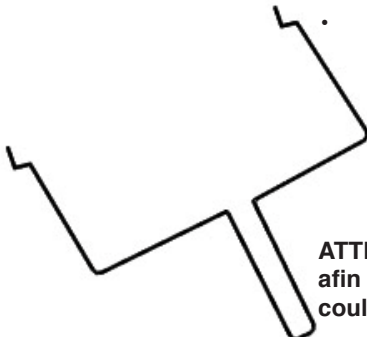
La broche peut supporter un poids maximum de 3kg.

Mise en place du tournebroche

- Installez le tournebroche dans les trous prévus à cet effet « A » puis « B » comme sur l'illustration ci-dessous.
- Mettez ensuite dessous le plateau de cuisson afin de récupérer le jus de cuisson



- Après cuisson, utilisez la poignée prévue pour sortir le tournebroche comme sur l'illustration ci-dessus et retirez-le de chacune de ses extrémités.



ATTENTION : Utilisez toujours la poignée pour sortir le tournebroche afin de ne pas vous brûler. Faites attention, des gouttes de jus peuvent couler de votre nourriture.

Conseils d'utilisation

Utilisation des accessoires

La lèchefrite



Utilisation pour la récupération des graisses ou la cuisson de viande à rôtir

Utilisation du pince plat



La grille



Utilisation pour les aliments ne produisant pas de jus de cuisson



La lèchefrite + grille

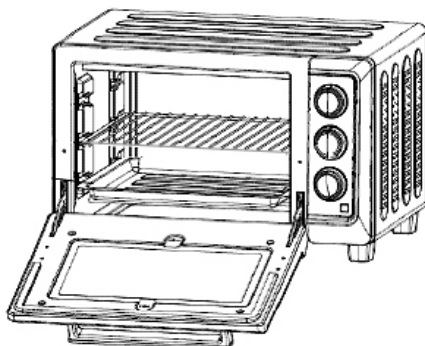


Utilisation de l'ensemble pour les aliments produisant du jus de cuisson

Accessoires rôtisserie



Gradins



- Vous pouvez régler la hauteur du plateau à des niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner
- Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaroni et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le deuxième ou le troisième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le premier gradin.

Conseils de cuisson

Astuces pour bien débiter

Dans votre four, vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Les viandes et poissons

Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez le tournebroche et la lèchefrite. Versez de l'eau dans la lèchefrite, de sorte que le fond soit recouvert.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four. Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau le plus bas. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

Les gâteaux

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.








La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte.

Plats cuisinés surgelés

En matière de plats surgelés, sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille. Respectez les consignes indiquées sur l'emballage.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Exemples de cuisson

Aliments	Volume	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps en minutes
Rosbif	1kg	lèche-frite		230°	45'
Poulet	1,5kg	tournebroche + lèche-frite		230°	90'
Carnard	1,7kg	tournebroche + lèche-frite		230°	100'
Gratin de pomme de terre		lèche-frite		170°	60'
Poisson grillé	300g	grille + lèche-frite		230°	20'
Pizza	30cm pâte fine	grille		210°	20'
Gâteau et cake	moule de 30cm	moule à positionner grille		200°	40'-60'

Notez bien : Temps de référence à four froid, les temps peuvent également varier en fonction de l'épaisseur et de la température initiale des aliments

Economisez de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque votre recette le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur. Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Entretien du four

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer.

Nettoyez le plat, la grille, la poignée du plat après chaque utilisation.

Nettoyez l'intérieur du four et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin.

Nettoyez la porte vitrée et extérieure du four avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer le revêtement de l'appareil.

Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.

Pour faciliter le nettoyage : pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

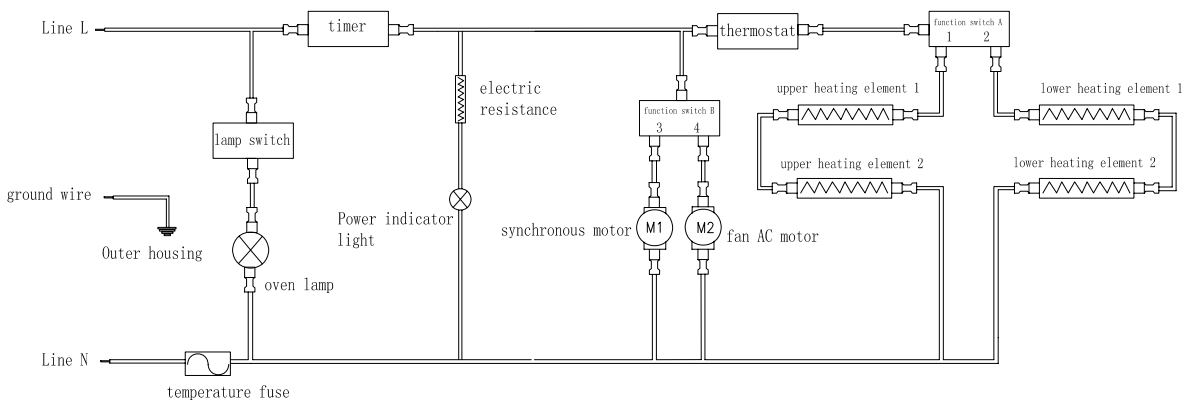
Si vous avez besoin de stocker le four, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger dans sa boîte. Conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil quand il est encore chaud.

Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

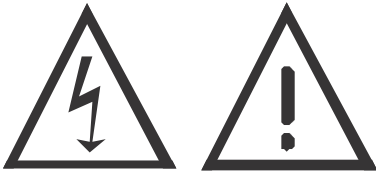
Spécifications techniques

	CHEF350LUX
Voltage (V)	220-240; Class I
Fréquence (Hz)	50/60
Capacité (L)	35
Puissance (W)	1600-1850
Poids (kg)	10
Dimensions du produit en cm (HxLxP)	53.6X41.5x34

Schéma électrique



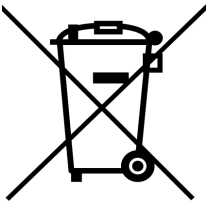
Sécurité



Attention!

Il est dangereux à toute personne, (autre qu'un technicien qualifié) de démonter ou de tenter une réparation qui implique le démontage des panneaux de carrosserie.
Risque de chocs électriques.

Mise au rebut



- Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.bandybest.com

Fabriqué en R.P.C

