

Le guide d'utilisation de votre four

Références : FP 261 - FP 271

de

Brandt

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	P.4
Descriptif de l'appareil	P.5
Accessoires	P.6
Conseils de sécurité	P.7
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.8-9
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.10-11
Comment utiliser votre four ?	
La minuterie	P.12
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.12
Comment programmer une cuisson ?	P.13
Modes de cuisson du four	P.14-15
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce que la pyrolyse ?	P.16
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.16
Comment faire une pyrolyse ?	P.17
Comment changer l'ampoule ?	P.18
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.19
Qui contacter ?	P.20

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **four BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four Brandt** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

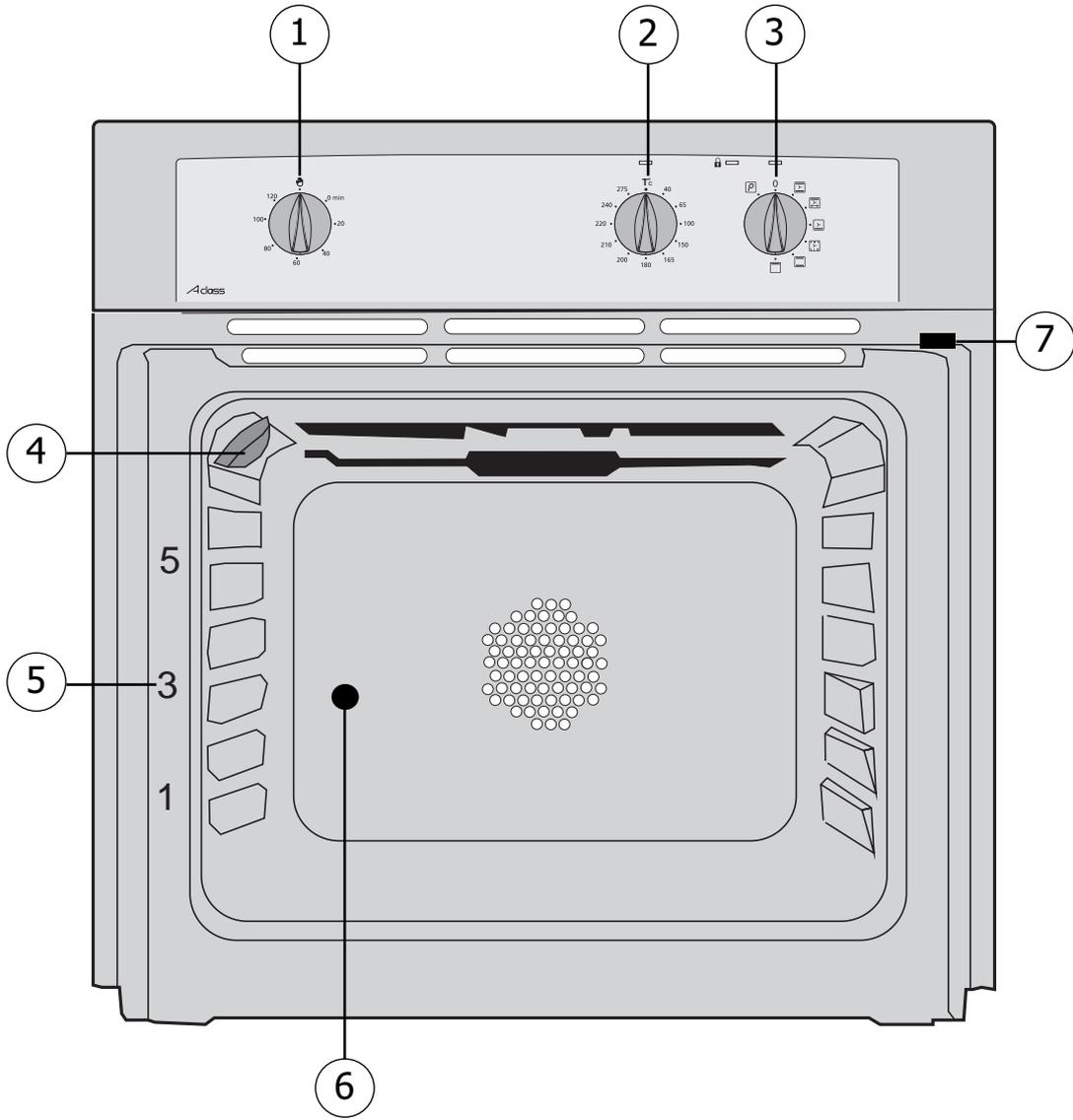
*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

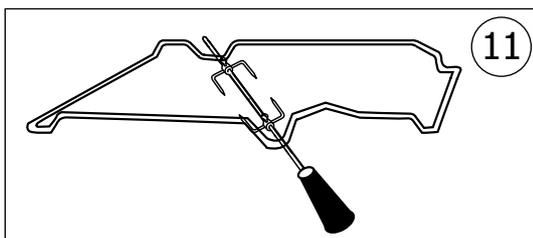
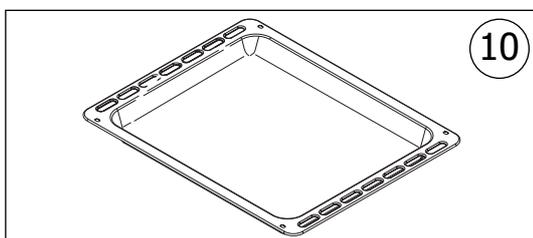
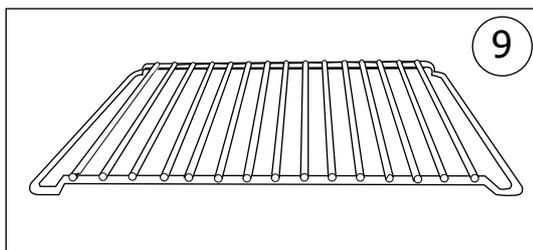
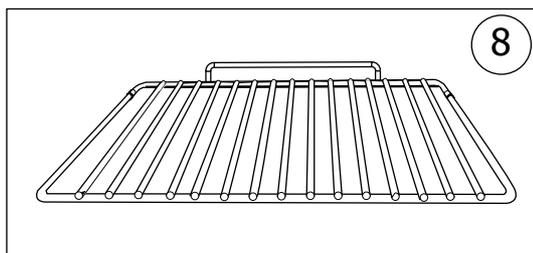
A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

C o m m e n t s e p r é s e



e n t e v o t r e f o u r ?

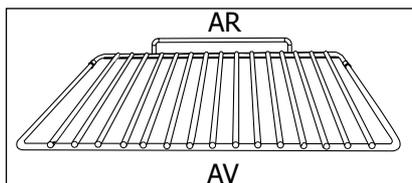


DESCRIPTIF APPAREIL

- 1 Minuterie
- 2 Sélecteur de température
- 3 Sélecteur de fonctions
- 4 Lampe
- 5 Indicateur de gradin
- 6 Trou pour tourne broche
- 7 Contact de détection d'ouverture de porte
- 8 Grille sécurité anti basculement*
- 9 Grille cambrée*
- 10 Plat multi usages*
- 11 Tournebroche*

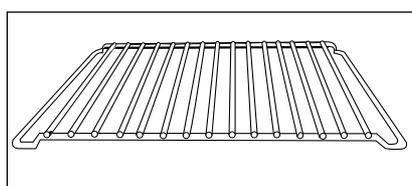
(*) Selon modèle

Accessoires (selon modèle)



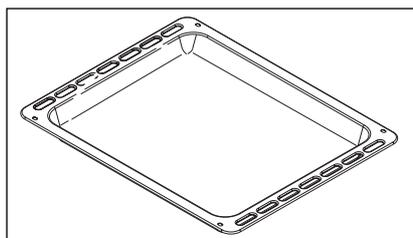
Grille sécurité anti basculement

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).



Grille cambrée

Même utilisation que la grille plate mais le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.

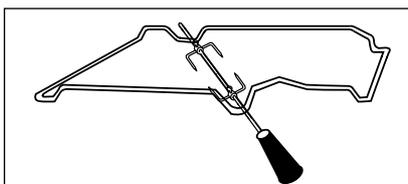


Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèche-frite)

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 poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- 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 (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes.

Eloignez les jeunes enfants.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud . Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- 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 du rôtissage et endommagerait l'émail.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

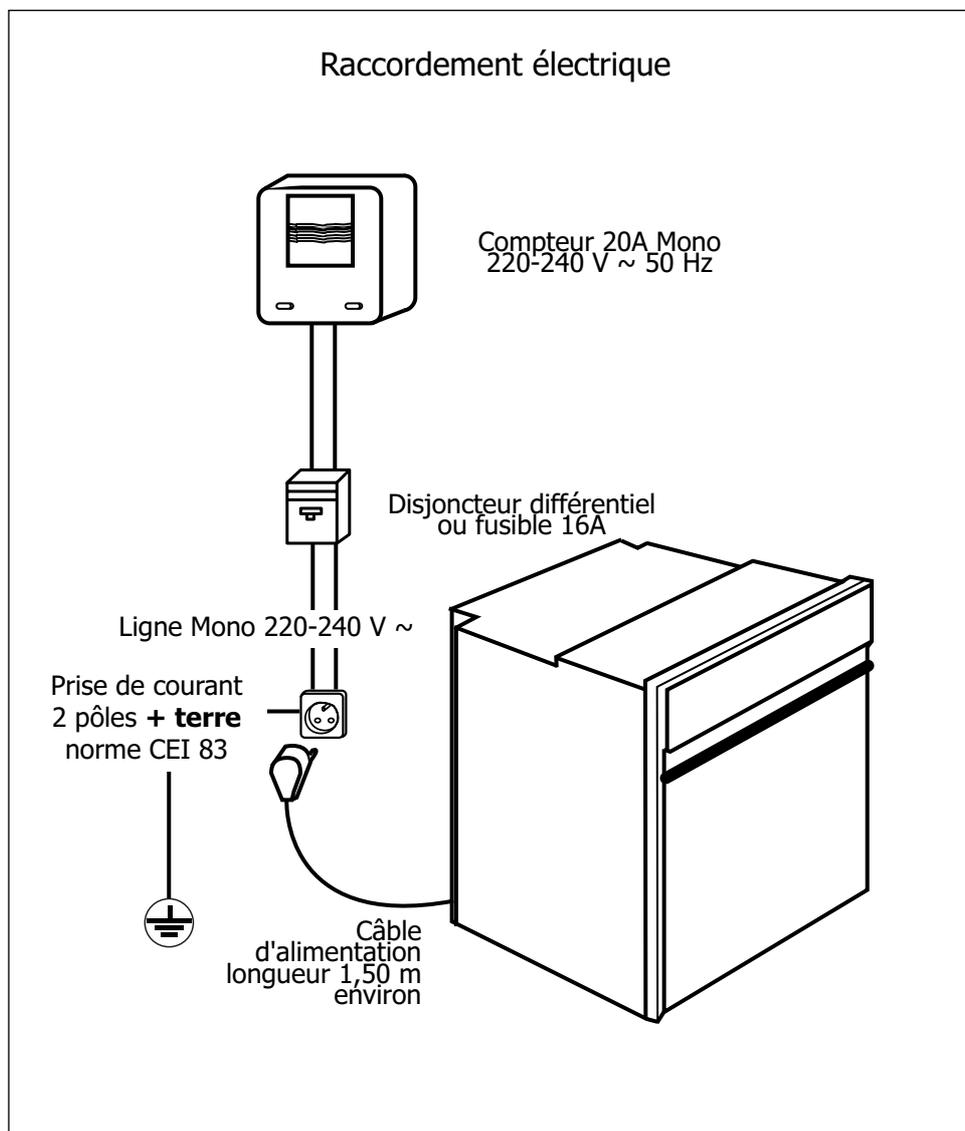
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

C o m m e n t i n s t a l l e r



 **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.**

e r v o t r e f o u r ?

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 (1 ph +1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph +1 N + terre normalisée CEI 83 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.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Changement du câble d'alimentation

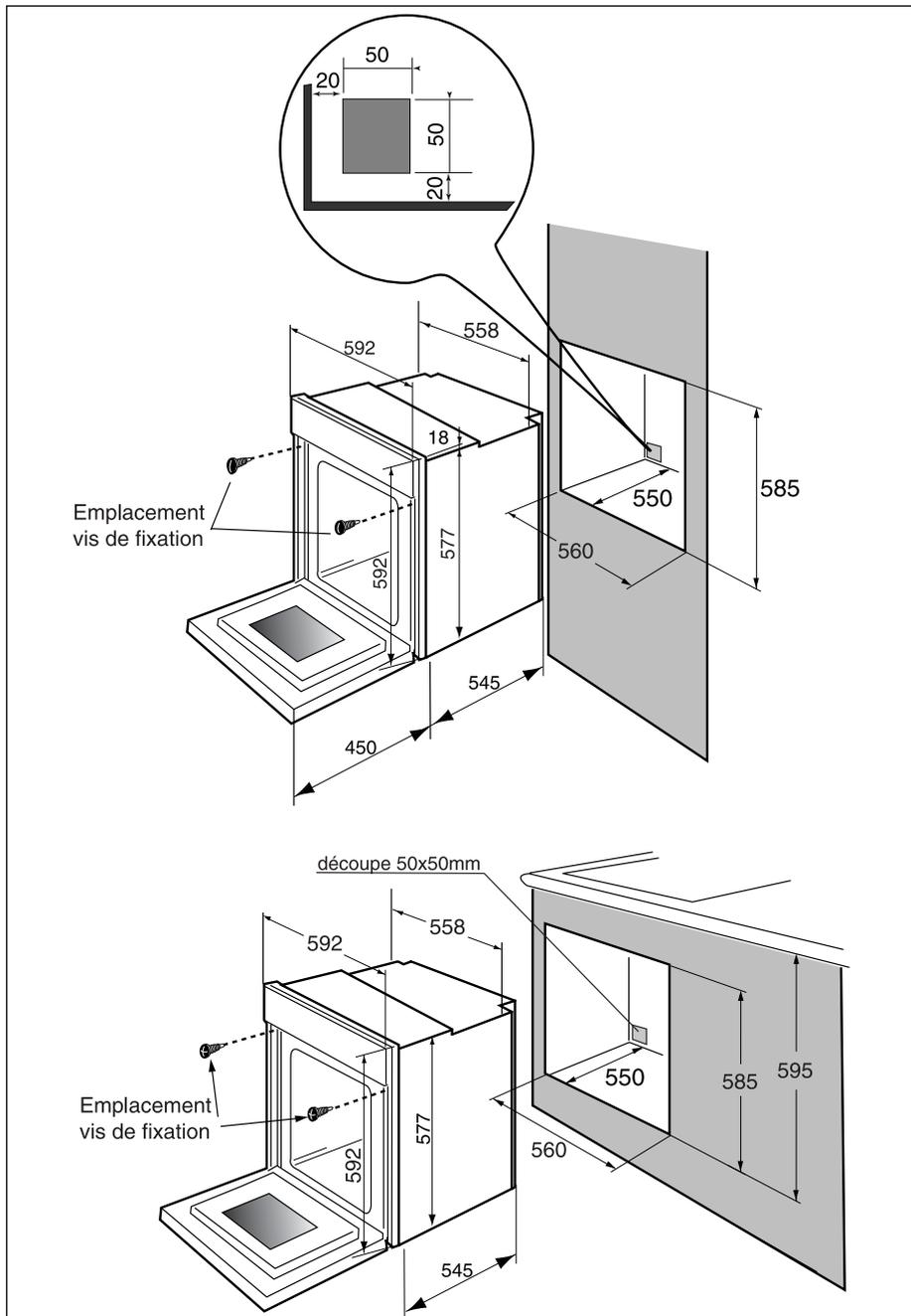
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis 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.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- 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.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Comment installer face

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Facilement votre four ?

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

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 :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 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, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

C o m m e n t u t i l i s e

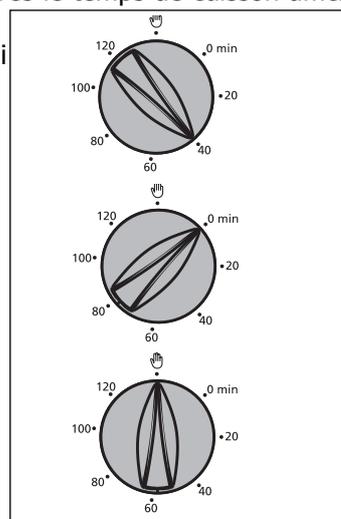
1. La minuterie

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

- Pour l'utiliser, amenez la manette sur la position qui correspond au temps désiré (en minutes)
Exemple : 40 minutes.

- Une fois le temps écoulé, la minuterie se positionne sur "0 min" et éteint le four.

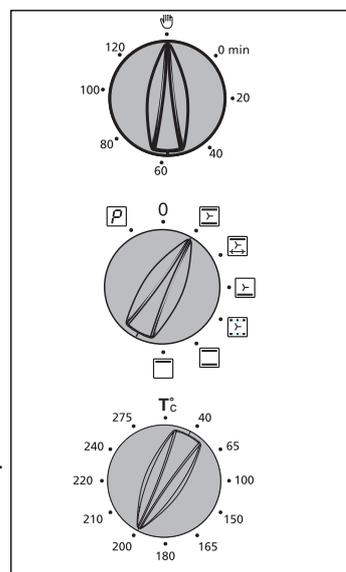
- Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position " ⏸ ".



2. Comment faire une cuisson immédiate ?

La minuterie doit être en position " ⏸ ".

- Choisissez le mode de cuisson
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position " ⌂ ".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 200°.

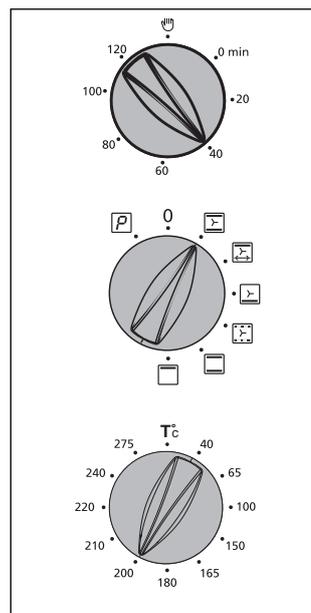


- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume et s'éteint au rythme des régulations.

e r v o t r e f o u r ?

3. Comment programmer un temps de cuisson ?

- Choisissez le temps de cuisson
Tournez la minuterie sur la position du temps désiré.
Exemple : 40 minutes de cuisson.
- Choisissez le mode de cuisson
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position "☐".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 200°



- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume. Quand votre cuisson est terminée, la manette "Minuterie" est en position 0 et éteint le four.
NOTA : Il n'y a pas de signal sonore en fin de cuisson.

En fin de cuisson, remettez :

- la minuterie sur la position "☞"
- le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position "Arrêt".



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

4. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description
	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide peuvent être e
	Gril pulsé + Tournebroche La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage il ▶ Volailles et rôti tes les faces. Le tourne broc l'ouverture de Glissez la lèche
	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	▶ Cuisson par le ▶ Placez la grille
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	▶ Maintien au ch
*	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un p plat.
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	▶ Effectuez un p minutes. ▶ Glissez la lèche

14 * "Directive Etiquetage énergétique 2002/40/CE des fours Electriques"

Modes de cuisson du four

Position de la fonction

en température. Certains plats
enfournés four froid.

Recommandations

- ▶ Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence

nutile
is juteux et croustillantes sur tou-
the continue de fonctionner jusqu'à
la porte.
e frite au gradin du bas.

- ▶ Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche.
Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de boeuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

dessous avec léger dosage dessus.

- ▶ Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux..
La pâte sera bien cuite dessous.
Recommandé pour les **préparations qui lèvent** (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.

sur le gradin bas.

aud.

- ▶ Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

réchauffage avant d'enfourner le

- ▶ Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : gibiers moelleux...
Pour saisir **rôtis** de viande rouge
Pour mijoter **en cocotte fermée** plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)

réchauffage de 5

- ▶ Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

e frite sur le gradin du bas.

Comment nettoyer la cavi

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- 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.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

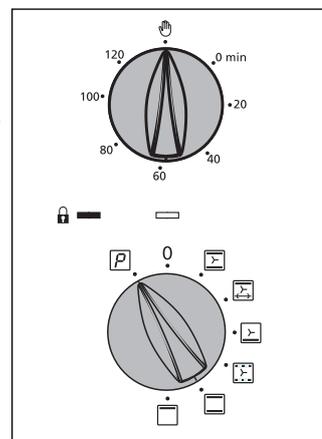
t é d u f o u r p a r p y r o l y s e ?

3. Comment faire une pyrolyse ?

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

b) Vérifiez que la minuterie est en position "Manuel".

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYROLYSE». 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 verrouillage 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 lorsque 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 froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

4. Comment changer l'ampoule ?

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

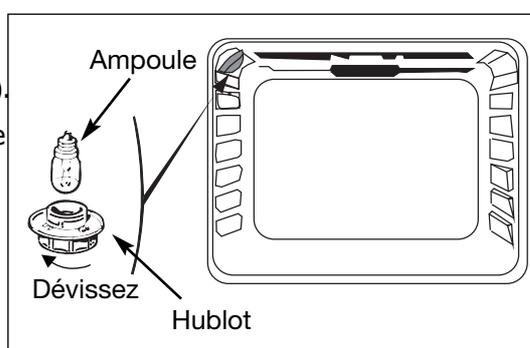


Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- 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



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

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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 point 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 T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - 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 fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - 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 de T° 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.

Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

Brandt MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER.:	<input type="text"/>
		REF.:	<input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE	<input type="text"/>
		CONS.N°214	

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



0,197 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 :

0,150 € TTC/min
N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs BRANDT

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

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.