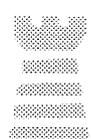


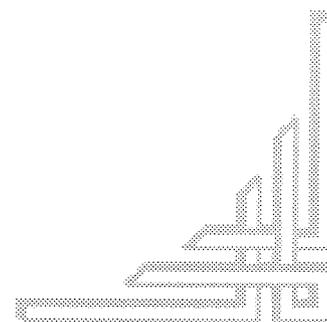
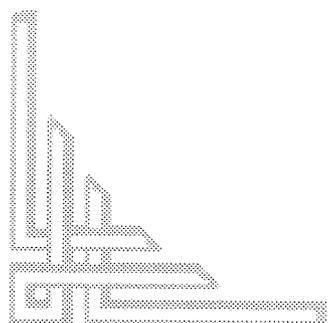
Fours à convection naturelle



**Brandt**

BCE120\*

**Notice d'utilisation et d'installation**



---

## POUR L'UTILISATEUR

---

*Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir !*

*Cette notice comporte d'importants conseils de sécurité et d'utilisation ainsi que les performances dont est capable cet appareil.*

*Nous vous recommandons de la lire attentivement pour utiliser pleinement toutes les qualités techniques de cet appareil.*

*Pour que votre four reste en parfait état, nous vous donnons de précieux conseils pour son entretien et son nettoyage.*

*Si une anomalie de fonctionnement devait se produire, nous vous recommandons de consulter votre spécialiste*

*Le tableau de cuisson, simple et précis, joint à cette notice, deviendra vite votre outil indispensable. Ces conseils d'utilisation vous permettront une cuisson parfaite tout en économisant de l'énergie.*

## REMARQUES IMPORTANTES

### Respect de l'environnement

En contribution à la protection de l'environnement, nous utilisons pour la documentation de votre appareil du papier blanchi, sans chlore, ainsi que du papier recyclé.

Pour vous débarrasser de l'emballage de votre nouvel appareil prenez soin de respecter l'environnement.

De par leur conception les emballages ne sont pas dangereux pour l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés : ce sont des produits écologiques.

En recyclant l'emballage, vous contribuez à une économie de consommation des matières premières et à une réduction du volume des déchets industriels et ménagers.

### Branchement de l'appareil

L'installation de votre appareil doit être faite par un spécialiste en suivant les recommandations de la partie installateur de cette notice.

Respecter scrupuleusement les consignes d'encastrement du four, indiquées sur cette notice.

Nous vous recommandons de lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson.

### Consignes de sécurité

Cet appareil a exclusivement une utilisation ménagère.

Lors de cuisson avec graisse ou huile ne pas s'éloigner, ces matières peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.  
Ne pas stocker de matières inflammables dans le four, ni sur les zones de chauffe.

En branchant des appareils électroménagers sur une prise de courant située à proximité, assurez vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des zones de chauffe, ni coincé dans la porte du four.

Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme séchoir, la ventilation avant du four ne pouvant alors se faire.

En cas de panne retirer les fusibles de l'installation.

### Conseils pratiques

**Pour éviter une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et endommage l'émail et le meuble d'encastrement :**  
- Ne poser aucun ustensile sur la sole du four.  
- Ne pas garnir l'intérieur du four de feuille d'aluminium.

Respecter les températures du tableau de cuisson, afin d'éviter des salissures excessives dans votre four.

**Pour protéger l'émail de votre four :**  
- Ne pas remplir les moules à gâteaux jusqu'au bord lorsque vous faites un gâteau aux fruits. Les jus de fruits qui coulent risquent de faire des tâches indélébiles.  
- Ne pas verser de l'eau directement dans le four chaud.

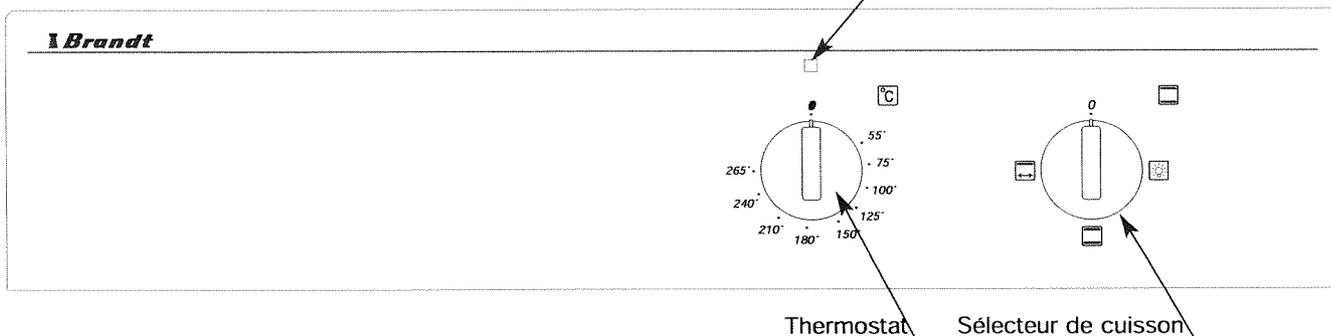
**Pour protéger la porte de votre four et assurer sa bonne étanchéité :**  
- Ne pas s'appuyer sur la porte ouverte.  
- Laisser les joints de porte propres

**Pour toutes les cuissons au gril :**  
- Placer le met à cuire sur la grille.  
- Glisser la lèche-frite sous la grille ou directement sur la sole pour récolter les jus des cuissons et éviter les éclaboussures.

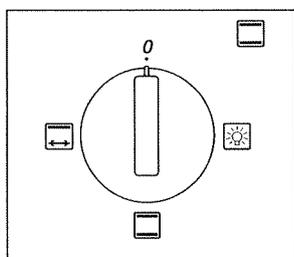
**Les cuissons se font porte fermée.**

## COMMENT SE PRESENTE LE BANDEAU ?

### Bandeau de commande



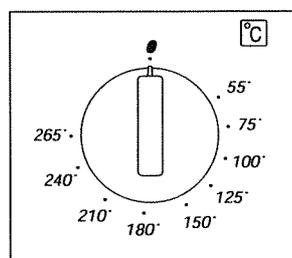
### Sélecteur de cuisson



Tourner la manette du sélecteur vers la droite sur la position correspondant à la fonction choisie (voir tableau de cuisson joint à la notice).

Le ventilateur de refroidissement fonctionne et l'éclairage s'allume.

### Thermostat



Tourner la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie (voir tableau de cuisson joint à la notice).

0 Position arrêt du four.



Eclairage:  
La lampe du four s'allume.



Traditionnel :  
Les résistances de sole et de voûte fonctionnent.  
Après avoir effectué un préchauffage jusqu'à extinction du voyant, vous y cuirez la majorité de vos plats (rôtis, légumes, pâtisserie...).



Gril + Tourne broche :  
La résistance supérieure fonctionne.  
Cette fonction s'utilise pour griller des pièces de viande sur la broche ( poulet, rôti) ou sur la grille.  
Ne pas oublier de positionner la lèche-frite sous la broche pour récupérer le jus de cuisson.

### Arrêt

Pour arrêter la cuisson, remettre la manette du thermostat sur ● et celle du sélecteur sur 0.  
L'éclairage s'éteint.  
Le ventilateur de refroidissement s'arrête.

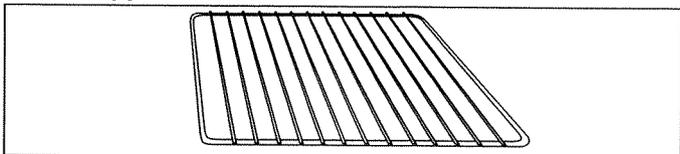
# POUR L'UTILISATEUR

## CASSEROLERIE

**TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE DU FOUR FERMÉE, Y COMPRIS LES GRILLADES.**

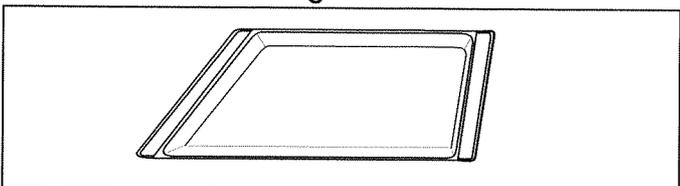
*Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolierie suivante.*

### Grille support



Elle sert à supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter.

### Plat lèchefrite multi-usages



Il sert de plat à gâteau et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

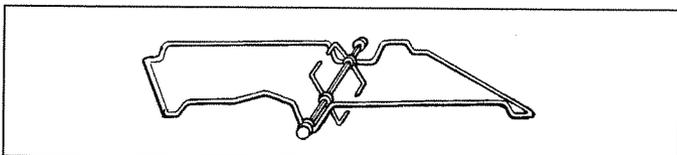
Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usage des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

### Tournebroche



La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

## ENTRETIEN

### Entretien général

- **Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées.** Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

- **Vitre de porte de four.**

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec une éponge ou un produit agressif. On peut utiliser des crèmes de nettoyage douces.

- **Manettes de commande.**

Nettoyer à l'eau savonneuse les manettes de commande qui s'enlèvent, au besoin, en les tirant vers soi.

- **Grille et plat lèchefrite.**

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif et jamais d'objets tranchants.

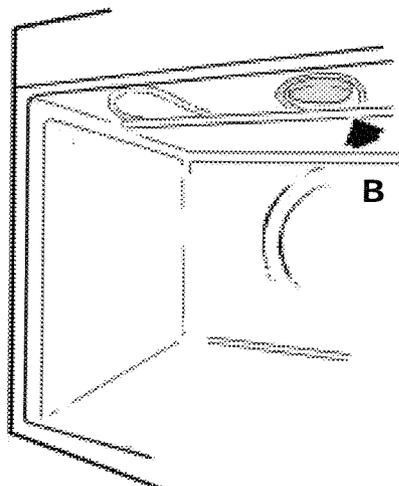
### Changer la lampe

**Attention !**

**Déconnecter l'appareil de la source d'alimentation avant de remplacer l'ampoule**

(EN 60335-2-6/1990).

- Tourner le hublot **B** vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300 °C) culot E14 - 15 ou 25 W.



# POUR L'INSTALLATEUR

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils de cuisson. C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de notre société.

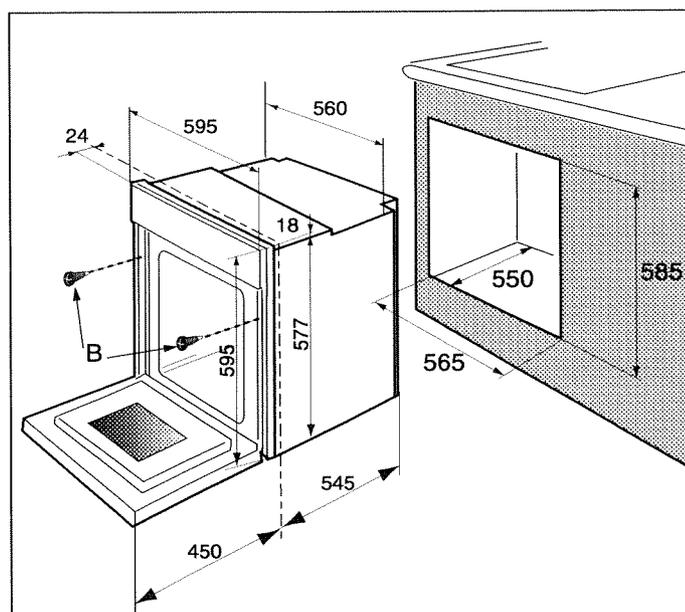
## COMMENT ENCASTRER LE FOUR ?

Le four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables.

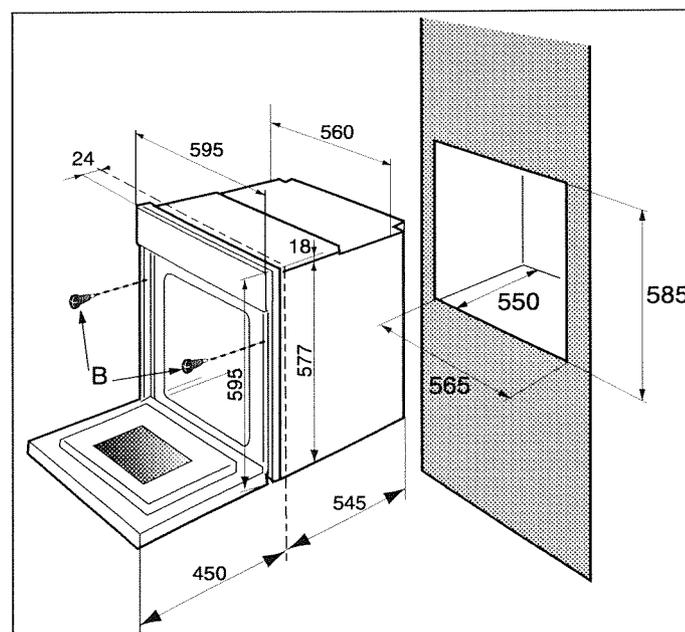
La maîtrise parfaite de cette circulation d'air implique que vous teniez compte des éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne, puisque la sortie d'air chaud se fait vers l'avant.
- Les dimensions d'encastrement doivent être adaptées (voir schéma ci-contre).
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- La distance entre le four et les parois du meuble, à gauche et à droite, doit être égale pour être bien centré par rapport aux portes du meuble voisin ; cette distance doit être au moins de 2 mm.
- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de diamètre 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

### Plan de travail



### Meuble en colonne



#### Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement ..... 220-240 V - 50 Hz  
Puissance électrique totale absorbée ..... 2,035 kW  
Puissance nominale du grilloir ..... 1,835 kW

#### Consommation d'énergie

- de montée à 200 °C ..... 0,60 kWh  
- de maintien pendant une heure à 200 °C ... 0,90 kWh  
**TOTAL ..... 1,50 kWh**

#### Dimensions utiles du four

Largeur ..... 43 cm  
Hauteur ..... 31,5 cm  
Profondeur ..... 43 cm

**Volume utile ..... 58 litres**

## COMMENT RACCORDER LE FOUR ?

### Raccordement au réseau

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de l'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 l'installation doit être de 16 ampères.

- 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 mm<sup>2</sup> (2 phases + terre  $\oplus$ ) qui doivent être raccordés sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre  $\oplus$  normalisée CEE 7 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  $\oplus$  de l'installation.

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

### Cordon d'alimentation

- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H05 RRF à trois conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> et ils doivent être branchés sur 230 V monophasé, le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre  $\oplus$  de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

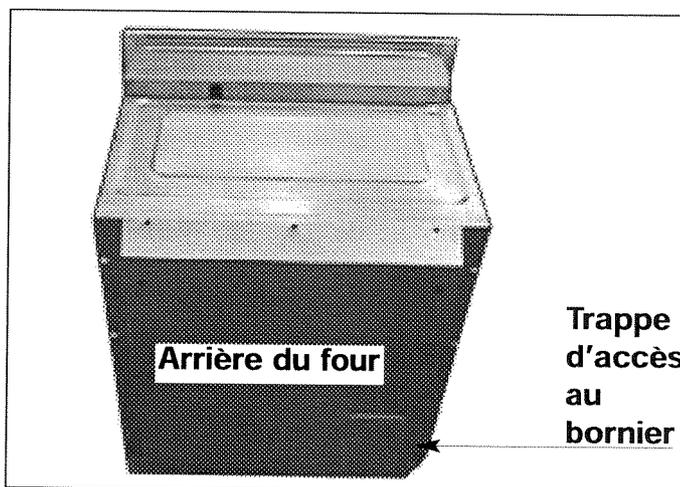
- Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court) sans démonter le four.

Pour cela, il faut :

- couper, à l'aide d'une pince, la fixation des 4 coins de la trappe à la tôle arrière du four

- dévisser le cordon et revisser les 3 vis de fixation du bornier, vous pouvez utiliser des câbles de type H05 RRF, H05 RNF ou H05 VVF.

- remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle de diamètre 4 mm et d'une longueur de 15 mm.



---

## SERVICE APRES-VENTE

---

- Pour bénéficier de la garantie sur votre four, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
  - CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
  - APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
  - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement 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, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

## CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

### Renseignements complémentaires

Les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif, et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte. Ce qui signifie un temps de cuisson plus court et une plus faible consommation d'énergie.

Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est à dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne sont pas aussi dorés et leur temps de cuisson est plus long. Il est recommandé de ne pas utiliser ce genre de moules pour faire de la pâtisserie avec la convection naturelle.

### Conseils pour la réussite de vos plats

#### Pâtisseries

**1 - Si le dessus du gâteau est foncé alors que le dessous est très clair, votre cuisson manque de chaleur du bas :**

- Enfournez à froid,
- Descendez le gâteau dans le four,
- Utilisez un moule foncé,
- Réduisez la température.

**2 - Si le dessus du gâteau est clair alors que le dessous est foncé, votre cuisson souffre d'un excédent de chaleur vers le bas :**

- Remontez le gâteau dans le four,
- Réduisez la température.

**3 - Si l'extérieur du gâteau (cake...) est trop cuit, alors que l'intérieur ne l'est pas, le brunissage de votre pâtisserie n'est pas uniforme, votre cuisson s'est faite à température trop élevée :**

- Réduisez la température,
- Augmentez le temps de cuisson.

**4 - Si l'extérieur du gâteau est trop desséché alors que sa couleur est bonne, votre cuisson a été trop longue, elle s'est effectuée à une température trop basse :**

- Augmentez la température,
- Réduisez le temps de cuisson.

#### **Influence des plats et des moules sur la cuisson :**

- Matériaux diminuant la cuisson par le dessous : Aluminium, fer blanc, terre,... Ils évitent les éclaboussures.
- Matériaux augmentant la cuisson par le dessous : Fonte, tôle noire,... Ils conviennent à toutes les pâtisseries.

#### Viandes.

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand, les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible.

Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

**Avant d'être mises au four**, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et de poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce).

Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tel que la sous-noix de veau, le filet de porc.

**En cours de cuisson**, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

**En fin de cuisson**, il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches et les volailles garderont leur moelleux.

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

- Rôti de boeuf de 10 à 15 min pour 500 g
- Rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g
- Rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g

Pour les grillades, enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse, appliquée au pinceau, régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher".

Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

TABLEAU DE CUISSON	Thermostat : équivalence chiffre → °C									
	Chiffre °C	1 55 °C	2 75 °C	3 100 °C	4 125 °C	5 150 °C	6 180 °C	7 210 °C	8 240 °C	MAXI 265 °C
Réglages et conseils Mets à cuire	Position de cuisson conseillée		Thermostat	Position du gradin à partir du bas	Préchauffage en minutes	Durées conseillées	Observations	Mes réglages		
<b>Viandes blanches</b>										
Rôti de porc (1 kg)	Traditionnel		180/210	2		1 h 30	A-G	.....		
Rôti de veau (1 kg)	Traditionnel		180/210	2		1 h 40	A-G	.....		
Volailles (1 kg)	Gril ou		180/210	2		50/70 min	A-G	.....		
Volailles grosses pièces (3kg)	Traditionnel		180/210	1		1 h 40	A-G	.....		
Côtes de porc ou de veau	Gril		265	4	5	15/20 min	A-G-H	.....		
<b>Viandes rouges</b>										
Côtes de bœuf (1 kg)	Gril		265	3	5	25/30 min	A-G-H	.....		
Côtes de mouton	Gril		265	4	5	10/20 min	A-G-H	.....		
Rosbif (1kg)	Traditionnel		240	2		30/40 min	A-F	.....		
Agneau (gigot, épaule) (2,5 kg)	Traditionnel		210/240	1/2		50 min	A-F-H	.....		
<b>Poissons et viandes diverses</b>										
Brochettes	Gril		265	3/4	5	15/20 min	A-G-H	.....		
Poisson grillé	Gril		265	4	5	15/20 min	A-G-H	.....		
Poisson au four	Traditionnel		180	2		45 min	G	.....		
<b>Légumes</b>										
Gratins	Traditionnel		210/240	1		30 min	E	.....		
gratins dauphinois	Traditionnel		210	1		1 h		.....		
Pommes boulangères	Traditionnel		210	1		1 h 10		.....		
<b>Pâtisseries</b>										
Biscuit de Savoie - Génoise	Traditionnel		180	2		35/40 min	B	.....		
Biscuit roulé	Traditionnel		210	2		5/10 min		.....		
Crèmes renversées - Flans	Traditionnel		150	2		35/45 min	C	.....		
Brioche	Traditionnel		150	2		25/30 min		.....		
Cake - Quatre-quarts	Traditionnel		180	1		1 h / 1 h 20	B	.....		
Savarin - Kouglouf	Traditionnel		180	1		50+10(l)	B + I	.....		
Meringues	Traditionnel		75/100	2		2h20 / 2h40	B	.....		
Madeleines	Traditionnel		180	2		15/20 min	B	.....		
Pâte à chou	Traditionnel		180	2		40/45 min	B	.....		
Sablés - Pâte sablée	Traditionnel		150	3		15/20 min	B	.....		
Fond de tarte	Traditionnel		180	2		15/25 min	B	.....		
Tarte avec flan	Traditionnel		210	1		40/50 min	B	.....		
<b>Tarte aux fruits :</b>										
Pâte brisée ou feuilletée	Traditionnel		210	1		30/40 min	B	.....		
Pâte levée ou sablée	Traditionnel		210	1		35 min	B	.....		
<b>Divers</b>										
Pâté en terrine	Traditionnel		180/210	2		1 h 20		.....		
Pizza pâte brisée	Traditionnel		210/240	2		20/25 min	B	.....		
Pizza pâte à pain	Traditionnel		210/240	2		15/25 min	B	.....		
Quiche lorraine	Traditionnel		210	2		40 min	B	.....		
Soufflés	Traditionnel		180	1		45/50 min	B	.....		
Tomates farcies	Traditionnel		180/210	1		40 min	B	.....		
Tourtes	Traditionnel		180/210	1		45 min	B	.....		

**Nota :** Ces valeurs sont indicatives, votre expérience vous permettra de les adapter à vos habitudes.

**A** - En , placer la viande dans un plat sur la grille.

- En , placer la viande directement sur la grille, la lèche-frite étant placée au 1<sup>er</sup> gradin.

- La viande peut être retournée en cours de cuisson.

- En , préchauffer sur cette position.

**B** - Les moules forcés sont à poser directement sur la grille.

- Les sablés, macarons,... sont à disposer directement dans la lèche-frite

**C** - Placer le moule dans un bain-marie.

**E** - Nous entendons par gratins, des denrées précuites que

l'on gratine au four. La position peut être utilisée en fin de cuisson pour parfaire le dessus.

**F** - De préférence, laisser reposer la viande 5 à 10 minutes, emballée dans une feuille d'aluminium, hors du four avant de la découper.

**G** - Ces temps de cuisson sont fonction de la quantité, du poids ou de l'épaisseur.

**H** - Les mets doivent être retournés durant la cuisson.

**I** - Four éteint.



87X3119

9953-9832 FR 05/99