

# *Engagement de garantie*



*Four*

*Cher Monsieur, Chère Madame,*

*Vous venez d'acquérir un Four Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.*

*Tous nos Fours sont conçus pour vivre avec vous de nombreuses années. Tous bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.*

*Et pour vous apporter encore plus de tranquillité, nous vous offrons une garantie pièces gratuite pendant 5 ans ; garantie dont vous bénéficierez\*, si l'occasion s'en présentait, par l'intermédiaire de votre distributeur ou d'un réparateur reconnu par la Marque.*

*Nous vous remercions de votre confiance.*

*Notre récompense sera votre satisfaction.*

*La Marque Brandt*

**Brandt**

CONSTRUIT POUR DURER

---

# UTILISATION

## *de votre four*

**COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?**

**P. 3-4**

- 1- Le détail de votre programmeur
- 2- Comment mettre à l'heure ?

**COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?**

**P. 5-9**

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée

**COMMENT NETTOYER VOTRE FOUR ?**

**P. 10**

**CASSEROLERIE**

**P. 11**

**CONSEILS DE CUISSON**

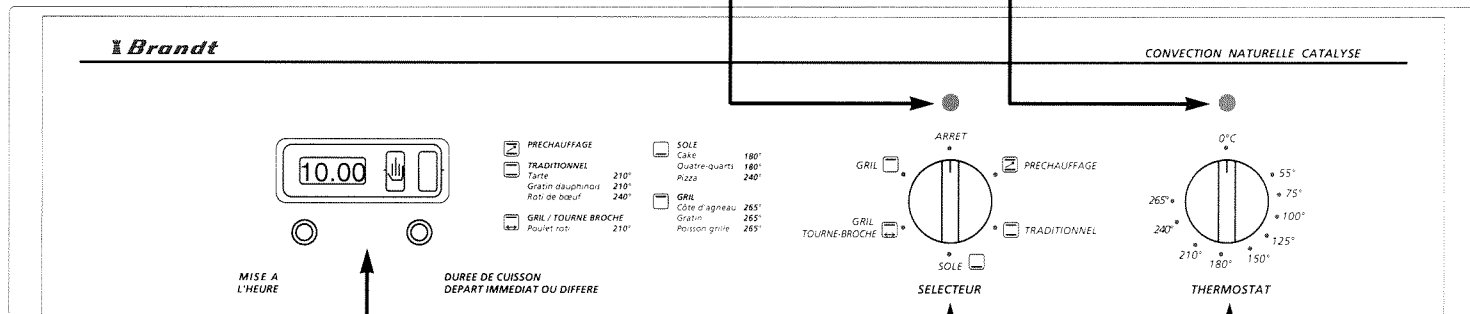
**P. 12-15**

**GUIDE DE CUISSON**

**P. 16**

# Comment se présente le bandeau ?

Voyant de sélection    Voyant de thermostat

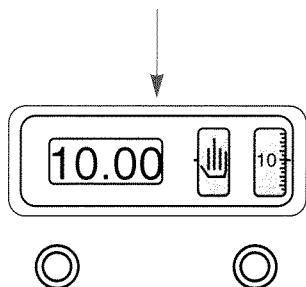


Programmateur

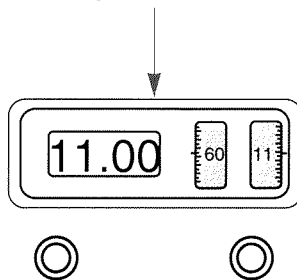
Sélecteur de cuisson    Sélecteur de température

# 1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR

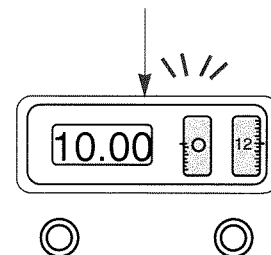
POSITION MANUELLE



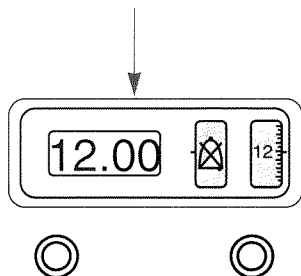
EN COURS DE CUISSON  
(Exemple : 60 minutes)




EN FIN DE CUISSON  
AVEC SIGNAL SONORE



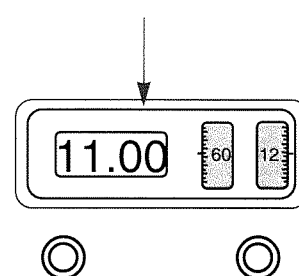
EN FIN DE CUISSON





Dans cette position, il y a émission continue de la sonnerie. L'arrêt se fait en positionnant le programmateur sur position  en tournant la partie arrière du bouton vers la droite.

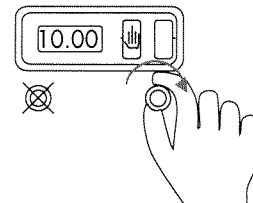
Si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.


EN ATTENTE DE CUISSON  
DEPART DIFFÉRÉ

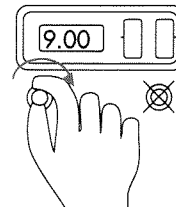



## 2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

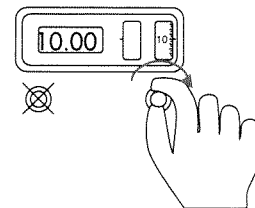
 Tourner la partie arrière du bouton de droite jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



 Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de gauche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.



 Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de droite jusqu'au déclic (à ce moment les 2 heures des 2 cadrans seront identiques).

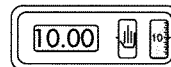


# Comment utiliser votre four ?

## 1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le programmateur doit être en position manuelle .

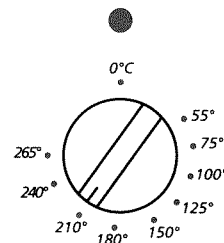
Les valeurs indiquées dans les 2 cadrans doivent être identiques.



### Ajuster la température de cuisson


Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

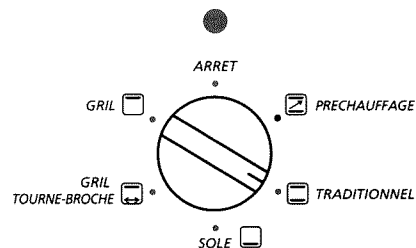
- Exemple : repère de température **210°**.




### Choisir le mode de cuisson

Tournez le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

- Exemple : position  "**Traditionnel**".



Après ces actions, le four chauffe : les voyants de thermostat et de sélection s'allument.

**Nota**  *Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.*

# Comment utiliser votre four ?

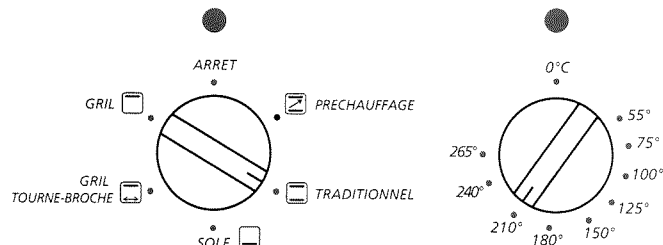
## 2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

### 2.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

➡ Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.

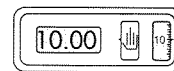
Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

- Exemple : position  "Traditionnel"  
repère de température à **210°**.



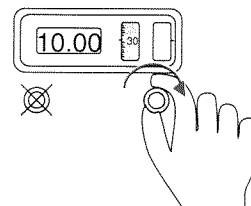
S'assurer que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.

- Exemple : 10 heures.



➡ Tourner la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson désiré (de 120 minutes à 5 minutes).

- Exemple : 30 minutes de cuisson.





**Nota** Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.




# Comment utiliser votre four ?

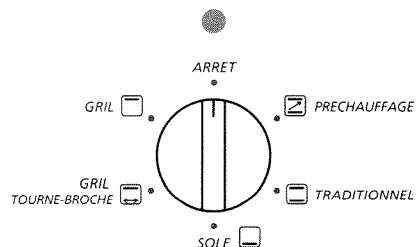
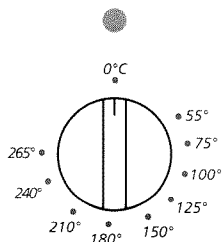
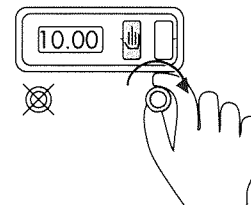
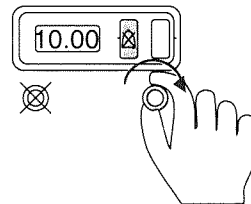
En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche.

 L'arrêt de la sonnerie se fait :

- en tournant la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position .

**IMPORTANT :** pour la prochaine utilisation, ne pas omettre de tourner à nouveau le bouton pour afficher le symbole  (position manuelle).


 Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de cuisson sur arrêt.



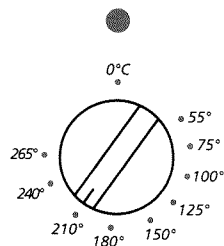
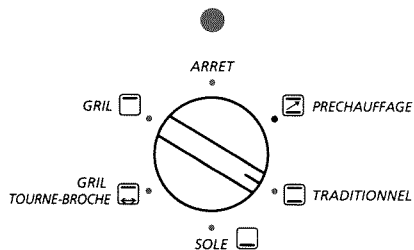
# Comment utiliser votre four ?

## 2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE

### 2.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et une heure de début choisie

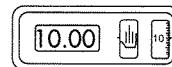
 Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température.  
Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

- Exemple : position  **"Traditionnel"** repère de température à **210°**.




S'assurer que l'heure affichée dans les 2 cadrans est identique.


- Exemple : 10 heures.




# Comment utiliser votre four ?


 Pousser et tourner en même temps la partie avant du bouton de droite pour afficher dans le cadran l'heure choisie pour le début de cuisson.

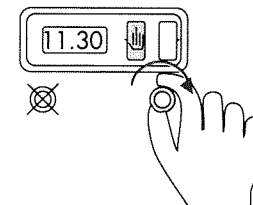
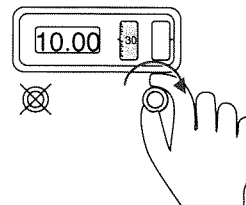
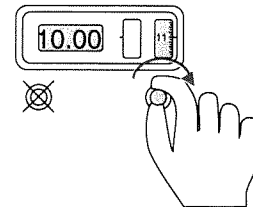
● Exemple : 11h00.


 Tourner la partie arrière du bouton pour afficher le temps de cuisson choisi (de 120 minutes à 5 minutes).

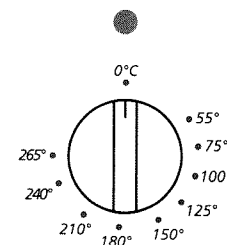
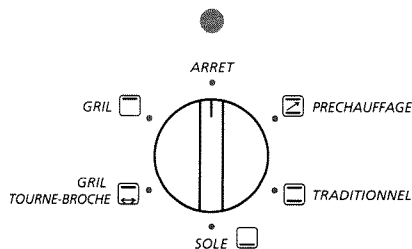
● Exemple : 30 minutes de cuisson.

En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche. L'arrêt de la sonnerie se fait en tournant la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position  (voir page 7).

**Important** Revenir en position manuelle à la fin de la cuisson en tournant la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran.



 Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de cuisson sur arrêt.



---

# Comment nettoyer votre four ?

---

- L'enceinte de ce four est recouverte d'un émail microporeux (émail catalytique) qui lui confère des qualités autodégraissantes.

Les salissures se décomposent en fines particules, s'oxydent et disparaissent progressivement.

Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évitera ainsi la production excessive de fumée.

L'émail catalytique est surtout adapté aux corps gras mais pas aux sucres, c'est pourquoi le revêtement de la sole (partie inférieure de l'enceinte) plus sujet aux débordements de sucre n'est pas revêtu de cet émail.

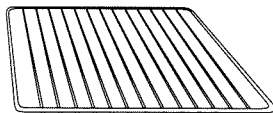
Nous vous recommandons fortement :

- de ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants,
- de ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.

- **Grille support**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

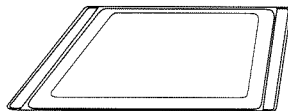


- **Plat lèche-frite multi-usages**

Il sert de plat à gâteaux 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 glissières 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.



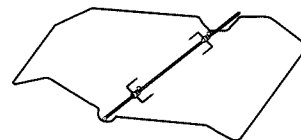
Ne pas mettre directement dans le plat lèche-frite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **Tournebroche : berceau**

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

- Engager le berceau au 2<sup>e</sup> gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2<sup>e</sup> pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.



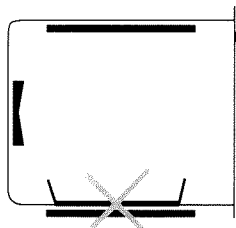
Berceau

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.


# Conseils de cuisson

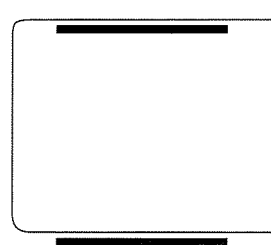
## IMPORTANT

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas garnir 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.
- Sauf dans les positions gril ou gril pulsé, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèche-frite multi-usages sur la sole.



## PRECHAUFFAGE

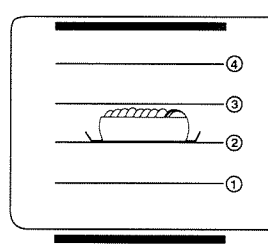
- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson de plats tels que rôtis, volailles, tartes (pâte brisée ou feuilletée) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffer à la température de cuisson choisie sur le sélecteur  "Préchauffage" jusqu'à extinction du voyant de thermostat.



# Conseils de cuisson



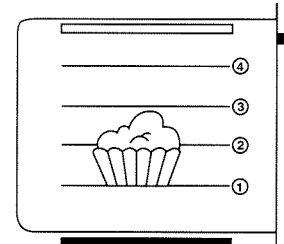
## TRADITIONNEL



- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



## SOLE

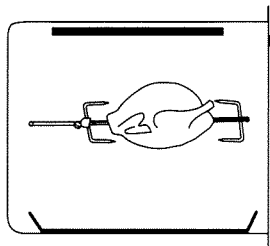


- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous.

# Conseils de cuisson

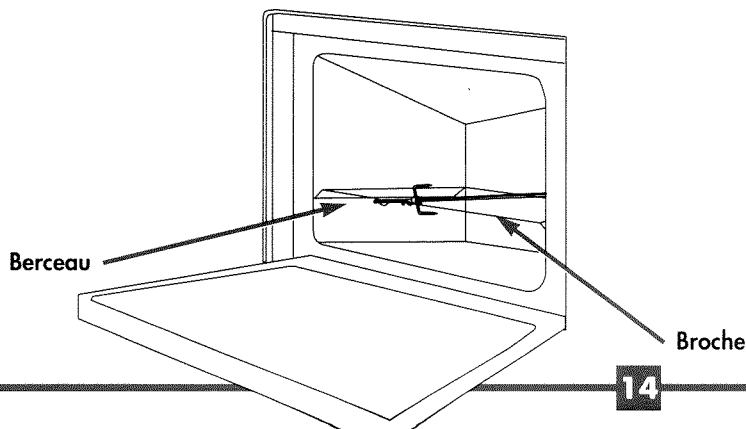


## GRIL + TOURNEBROCHE



- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose :
  - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,

- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

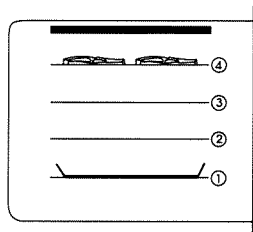




# Conseils de cuisson



## GRIL



- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionner le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin.

Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...

Idéal pour les toasts, le pain...

# Guide de cuisson

| Chiffre<br>°C | EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C |           |           |            |            |            |            |            |            |
|---------------|----------------------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|               | 1<br>50°C                  | 2<br>70°C | 3<br>90°C | 4<br>120°C | 5<br>150°C | 6<br>180°C | 7<br>210°C | 8<br>240°C | 9<br>270°C |

| RECETTES                   | SELECTEUR DE<br>CUISSON | POSITION<br>THERMOSTAT   | GRADIN                           | ACCESSOIRES       | TEMPS           | OBSERVATIONS                         |
|----------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>ENTREES<br/>LEGUMES</b> |                         |                          |                                  |                   |                 |                                      |
| PIZZA *                    |                         | SOLE 240°                | 3 <sup>e</sup>                   | PLAT À GATEAUX    | 18 -20 MN       | SELON GARNITURE                      |
| SOUFFLÉ FROMAGE *          |                         | SOLE 180°                | 1 <sup>er</sup>                  | MOULE SUR GRILLE  | 35 MN           |                                      |
| QUICHE LORRAINE *          |                         | SOLE 210°                | 1 <sup>er</sup>                  | MOULE SUR GRILLE  | 30-35 MN        |                                      |
| GRATIN DAUPHINOIS *        |                         | TRADITIONNEL 180° / 210° | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT SUR GRILLE   | 45-50 MN        | SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 MN |
| TOMATES FARCIES *          |                         | TRADITIONNEL 210°        | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT SUR GRILLE   | 40-45 MN        |                                      |
| TOMATES PROVENCALES *      |                         | GRIL 210°                | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT SUR GRILLE   | 20 MN           |                                      |
| <b>POISSONS</b>            |                         |                          |                                  |                   |                 |                                      |
| DORADE                     |                         | TRADITIONNEL 180°        | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT SUR GRILLE   | 25-30 MN        | SELON GROSSEUR                       |
| MAQUEREUX *                |                         | GRIL 265°                | 3 <sup>e</sup> OU 4 <sup>e</sup> | POSÉS SUR GRILLE  | 6-7 MN PAR FACE | LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN    |
| <b>VIANDES</b>             |                         |                          |                                  |                   |                 |                                      |
| COTES D'AGNEAU *           |                         | GRIL 265°                | 4 <sup>e</sup>                   | VIANDE SUR GRILLE | 5-6 MN PAR FACE | LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN    |
| POULET BROCHE              |                         | GRIL + TOURNEBROCHE 210° |                                  | TOURNEBROCHE      | 20-25MN/500G    | LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN    |
| GIGOT *                    |                         | TRADITIONNEL 210°        | 1 <sup>er</sup>                  | PLAT SUR GRILLE   | 15-20 MN/500G   |                                      |
| ROTI DE BOEUF *            |                         | TRADITIONNEL 240°        | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT SUR GRILLE   | 15 MN/500G      |                                      |
| ROTI DE PORC/VEAU *        |                         | TRADITIONNEL 210°        | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT SUR GRILLE   | 35-40 MN/500G   |                                      |
| POULET                     |                         | TRADITIONNEL 210°        | 1 <sup>er</sup>                  | PLAT SUR GRILLE   | 25 MN/500G      |                                      |
| PINTADE/LAPIN              |                         | TRADITIONNEL 210°        | 1 <sup>er</sup>                  | PLAT SUR GRILLE   | 20-25 MN/500G   |                                      |
| <b>PÂTISSERIES</b>         |                         |                          |                                  |                   |                 |                                      |
| BRIOCHE *                  |                         | SOLE 150° / 160°         | 1 <sup>er</sup>                  | MOULE SUR GRILLE  | 35-40 MN        | SELON DIAMETRE DU MOULE              |
| CAKE *                     |                         | SOLE 180°                | 1 <sup>er</sup>                  | MOULE SUR GRILLE  | 50-55 MN        |                                      |
| QUATRE-QUARTS *            |                         | SOLE 180°                | 1 <sup>er</sup>                  | MOULE SUR GRILLE  | 45-50 MN        |                                      |
| CHOUX *                    |                         | SOLE 180°                | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT À GATEAUX    | 20 MN           | A 15 MN RÉDUIRE À REPERE 5           |
| OEUFS AU LAIT              |                         | TRADITIONNEL 150°        | 2 <sup>e</sup>                   | PLAT LECHEFRITE   | 20 MN           | 6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE            |
| SABLÉS *                   |                         | TRADITIONNEL 150°        | 3 <sup>e</sup>                   | PLAT À GATEAUX    | 15 MN           |                                      |
| TARTE POMMES *             |                         | TRADITIONNEL 210°        | 1 <sup>er</sup>                  | MOULE SUR GRILLE  | 40 MN           | SELON GARNITURE                      |
| TARTE FRUITS JUTEUX *      |                         | TRADITIONNEL 210°        | 2 <sup>e</sup>                   | MOULE SUR GRILLE  | 40-45 MN        | SELON GARNITURE                      |
| PATE FEUILLETÉE *          |                         | TRADITIONNEL 240°        | 3 <sup>e</sup>                   | PLAT À GATEAUX    | 15-20 MN        |                                      |

0,59kWh  
 MONTÉE À 200°C : .....  
 - MANTIENT 1 HEURE À 200°C : .....  
 CONSUMMATIONS :  
 VOLUME UTILISÉ : 58 L

# **INFORMATIONS CONSEILS INSTALLATION**

*pour votre four*

**CONSEILS CULINAIRES**

**P. 2-3**

**FOURS PYROLYSE : À LA MISE SOUS TENSION P. 4**

**COMMENT ENCASTRER VOTRE FOUR ?**

**P. 5**

**COMMENT RACCORDER VOTRE FOUR ?**

**P. 6-7**

**ENTRETIEN GENERAL**

**P. 8**

**COMMENT CHANGER L'AMPOULE ?**

**P. 9**

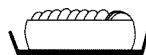
**ANOMALIES ?**

**P. 10-11**

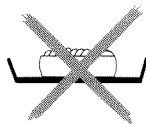
# Conseils culinaires

## • 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.



BON



MAUVAIS

**Avant d'être mises au four**, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et 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 tels 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 ou les volailles garderont leur moelleux.

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| . rôti de boeuf | de 10 à 15 mn pour 500g  |
| . rôti de porc  | de 35 à 40 mn pour 500g  |
| . rôti de veau  | de 30 à 40 mn pour 500 g |

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

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.

# Conseils culinaires

---

- **POISSONS**

Ils seront cuits en chaleur tournante ou traditionnel (suivant modèle), au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au grill pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

- **LEGUMES**

Les tomates farcies en chaleur tournante ne seront pas écrasées, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position grill ou grill pulsé sera parfaite.

- **PÂTISSERIES**

### *Choix des moules en pâtisserie*

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer.

Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson.

Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux.

Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

### **Astuces de démoulage**

Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte.

Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème.

Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

### **Conseils**

Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal.

Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés...

*Si en cours de cuisson, le four fume :*

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.

- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

# Fours pyrolyse : à la mise sous tension

## Le premier branchement de votre four (ou après une coupure de courant) :

- Il est conseillé de positionner le sélecteur de cuisson sur la position ARRET avant le branchement (ou avant la mise sous tension) de votre four.
- A la mise sous tension, un cycle d'initialisation du système de verrouillage de la porte se déclenche (selon modèle). Sur certains modèles, le cycle d'initialisation du verrouillage de la porte ne se déclenche que si le sélecteur de cuisson est sur une position «Pyrolyse» à la mise sous tension (ou après une coupure de courant). La durée de ce cycle est de 30 secondes ; **il est conseillé de ne pas ouvrir la porte**. Le but de cette initialisation est de garantir le bon positionnement du doigt de verrouillage nécessaire à la pyrolyse.
- Pour le réglage de l'heure de votre four , faire les opérations décrites dans le paragraphe "*Comment régler l'heure*" (livret d'utilisation).
- Après une coupure de courant, votre four (selon modèle) ne se remettra à chauffer qu'après une intervention de votre part sur le sélecteur de cuisson.

(Pour les modèles pyrolytiques sans affichage électronique) :

- Le four est équipé d'une sécurité électronique qui est en veille. Cela génère un léger échauffement de la tôle supérieure du four tout à fait normal.

# Comment encastrer votre four ?

Votre 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).
- Cas d'un four à nettoyage pyrolyse :

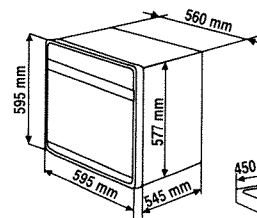
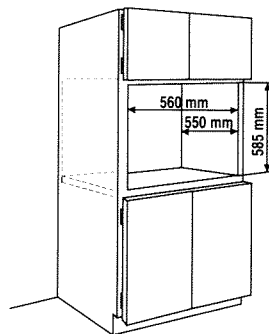
Il est préférable que la niche d'encastrement soit fermée pour que la circulation d'air garde toute son efficacité. Si nécessaire un kit d'installation vous permet d'obturer les ouvertures du meuble à l'arrière. Il est disponible auprès de votre Service Après-Vente sous la réf. 6470 5825 (CEPEM SERVICE) 75 x 1651 (SAVEMA).

- 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 au moins être égale à 2 mm.

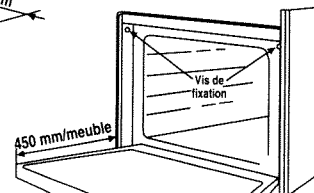
- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble

par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Dans le cas des modèles à nettoyage par pyrolyse, écarter le joint pour mettre les 2 vis, puis repositionner le joint. Auparavant, effectuer un trou de  $\varnothing$  3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

*NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.*



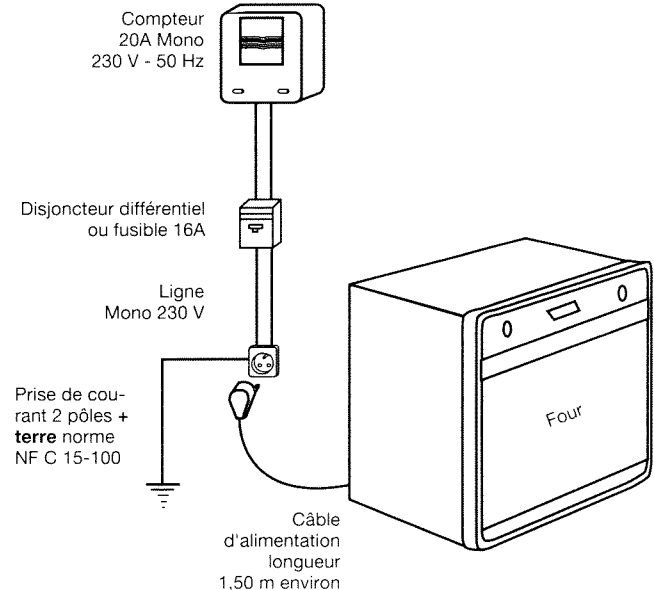
**Schéma de fixation**



# Comment raccorder votre four ?

- 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.
- 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) qui doivent être raccordés sur réseau  $\perp$  230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre 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 de l'installation.**
- **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**

## Exemple de raccordement

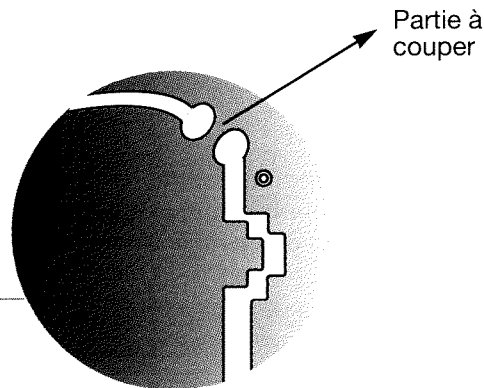
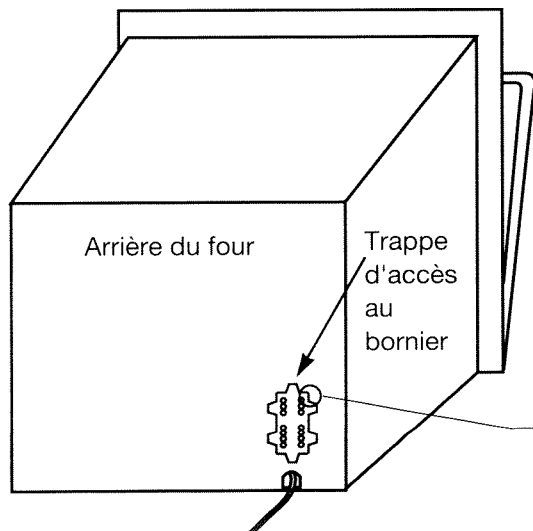




# Comment raccorder votre four ?

- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> et doivent être branchés sur le 230 V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre  $\perp$  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 :
- 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 les câbles du type H 05 RRF, H 05 RNF ou H 05 VVF).
  - Remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle Ø 4 mm, longueur 15 mm.



# Entretien général

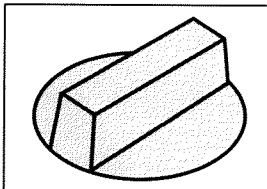
- Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que toutes les manettes sont sur la position ARRET. De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

- **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 un produit ou des éponges agressives.

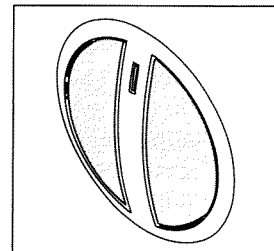


- **Manettes de commande (sans bouton poussoir)**

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi.

- **Manettes de commande (avec bouton poussoir)**

Les manettes ne sont pas démontables.

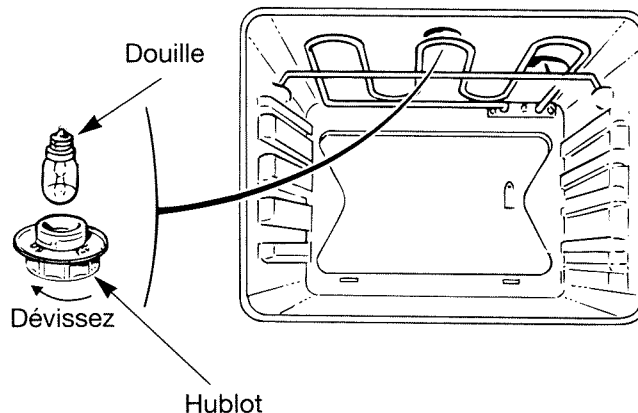


- **Grilles et plat lèchefrite multi-usages**

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

# Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.
    - **ATTENTION !** Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laisser refroidir si besoin l'appareil.
    - Tourner le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
    - Dévisser l'ampoule dans le même sens.
- Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W (25 W sur modèle polyfour)
  - 220/240 V
  - 300°C
  - culot E 14
- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



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

# Anomalies ?

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 points suivants :

| <b>VOUS CONSTATEZ QUE...</b>                            | <b>LES CAUSES POSSIBLES</b>  | <b>QUE FAUT-IL FAIRE ?</b>  |
|---|--|---|
| <p>Le four ne chauffe pas.</p>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>● Le four n'est pas branché.</li><li>● Le fusible de votre installation est hors service.</li><br/><li>● La température sélectionnée est trop basse.</li><li>● Le capteur est défectueux (four à régulation électronique).</li><li>● Le thermostat est défectueux.</li><li>● Le four a subi une surchauffe, le contact de sécurité s'est ouvert.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Brancher le four.</li><li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li><li>- Augmenter la température sélectionnée.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><br/><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul> |
| <p>L'afficheur électronique ne fonctionne plus</p>      | <ul style="list-style-type: none"><li>● L'électronique du four est bloquée.</li><br/><li>● Le four n'est pas branché.</li><li>● Le fusible de l'installation est hors service.</li><br/><li>● Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li><li>● L'afficheur électronique est hors service.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Débrancher l'appareil 5 minutes puis rebrancher le.</li><li>- Brancher le four.</li><li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li><li>- Faire appel au service Après-Vente.</li></ul>   |
| <p>L'indicateur de verrouillage clignote.</p>           | <ul style="list-style-type: none"><li>● Défaut de verrouillage de la porte.</li><li>● Capteur de température défectueux .</li><li>● La porte n'est pas fermée.</li><li>● Le contact de détection de "porte fermée" est défectueux.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Faire appel au Service Après-Vente..</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- Fermer la porte.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul>   |
| <p>La lampe du four ne fonctionne plus (Pol yfour).</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>● La lampe est hors service.</li><li>● Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Changer la lampe.</li><li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li></ul>   |

# Anomalies ?

| <b>VOUS CONSTATEZ QUE...</b>  | <b>LES CAUSES POSSIBLES</b>  | <b>QUE FAUT-IL FAIRE ?</b>   |
|---|--|--|
| <p>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Four pyro : le capteur de température est hors service (selon modèle → la clef clignote).</li><li>● La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C.</li><li>● Si pas d'arrêt après 1 heure →</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- R.A.S.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul>   |
| <p>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</p>                                | <ul style="list-style-type: none"><li>● La porte est mal fermée.</li><li>● Le système de verrouillage est défectueux.</li><li>● Le capteur est défectueux.</li><li>● Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier la fermeture de la porte.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul> |
| <p>La lampe de four reste allumée, le four étant à l'arrêt (Polyfour).</p>      | <ul style="list-style-type: none"><li>● La porte du four est mal fermée.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier la fermeture de la porte.</li></ul>   |
| <p>Le four ne chauffe pas en micro-ondes (Polyfour).</p>                        | <ul style="list-style-type: none"><li>● La porte est mal fermée.</li><li>● Un composant micro-ondes est défectueux.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier la fermeture de la porte.</li><li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li></ul>   |

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.



Agrafer ici votre certificat de garantie informatisé dûment rempli.

### *Conditions d'application de la Garantie 5 ans pièces Brandt*

- Tout consommateur ayant acheté un appareil électroménager Brandt depuis le 1<sup>er</sup> septembre 92, a droit à une garantie pièces gratuite pendant 5 ans, valable en France métropolitaine.
  - Pour en bénéficier, vous devez vous adresser à votre distributeur-spécialiste ou à un réparateur reconnu par Brandt.
  - L'échange des pièces sous garantie se fait obligatoirement par l'intermédiaire d'un professionnel reconnu par Brandt (distributeur ou réparateur).
  - Pour faire valoir votre garantie 5 ans pièces, 2 documents sont nécessaires:
    - a - votre facture comportant vos nom et adresse, la référence de l'appareil et la date d'achat (postérieure au 1<sup>er</sup> septembre 1992).
    - b - le présent Engagement muni du certificat de garantie informatisé, comportant les références de l'appareil, que vous trouverez dans votre Four. Ne pas oublier d'y inscrire les informations demandées.
-



## CHARTRE SATISFACTION BRANDT

*Quand vous choisissez aujourd'hui un appareil Brandt, vous choisissez un produit dont la qualité et les performances sont exceptionnelles. Mais vous accédez aussi à beaucoup plus, quelque chose qui ne s'achète pas : votre tranquillité. Vous bénéficiez en effet de toutes les Garanties qui composent la Charte Satisfaction Brandt. Des garanties de confort et de service que Brandt s'engage à vous apporter. Pour que votre satisfaction soit totale.*

### Brandt s'engage :

#### 1 Garantie 5 ans BRANDT

Brandt vous offre une garantie de 5 ans, valable en France métropolitaine, sur toutes les pièces d'origine constructeur de ses appareils électroménagers. Pour toute mise en œuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur-spécialiste ou réparateur reconnu par Brandt.

Cette garantie nationale s'applique exclusivement :

- aux appareils neufs utilisés dans des conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défaut d'aspect, incidents de transport ou de maintenance ou dommages naturels (toudre, dégâts des eaux, etc...).

Cette garantie nationale ne s'applique pas :

- aux remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité etc...).

- aux pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraînent pas une cause de non fonctionnement ou d'incapacité à l'usage initial.

- en cas de modifications des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité.

- en dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur, cette garantie "pièces certifiées constructeurs" ne couvre pas les frais de main d'œuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées ci-dessus n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés, conformément au dispositions de l'article 1641 et suivants du Code Civil.

Cette garantie s'applique sur tout achat effectué en France métropolitaine à compter du 01.09.92.

#### 2 Extension de garantie

Si votre appareil était immobilisé en raison d'un retard de disponibilité de pièces imputable à BRANDT, notre Garantie 5 ans, gratuite, pièces détachées serait automatiquement reportée d'une durée équivalente à l'immobilisation.

Votre revendeur devra être en possession du justificatif du retard de disponibilité.

#### 3 Pièces détachées longue durée

Votre appareil BRANDT est conçu pour vivre avec vous de nombreuses années. Alors BRANDT garantit la disponibilité de ses pièces fonctionnelles pendant 10 ans à partir de la date d'arrêt de fabrication du produit.

Dans tous les cas, une solution convenable après-vente vous sera fournie.

#### 4 Garantie spéciale surgelés

Vous possédez un congélateur ou un appareil comportant un compartiment de congélation. 

Si une anomalie de fabrication de ce produit rend impropre à la consommation les denrées entreposées dans le congélateur, nous vous offrirons, sur justificatifs, un dédommagement pouvant aller jusqu'à 1500 F. Cette offre est valable durant la première année d'achat, dans des conditions normales d'utilisation.

A réception des justificatifs, par votre revendeur, de la valeur des denrées avariées et du mauvais fonctionnement de l'appareil par une personne habilitée (SAV, expert...), celui-ci mettra en route la procédure de remboursement.

Pour tous renseignements Service Consommateurs BRANDT - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX.

*Choisir Brandt aujourd'hui, c'est commencer une histoire qui va durer longtemps.*

Service consommateurs  
Brandt  
Tél : (1) 40 45 45 00

**Brandt**  
CONSTRUIT POUR DURER

**3615\***  
**Brandt**

87x0633

\*1,27 TTC/mètre