

Le guide d'utilisation de votre four

Référence : FC 300*

Brandt

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.

Tout au long de la notice,

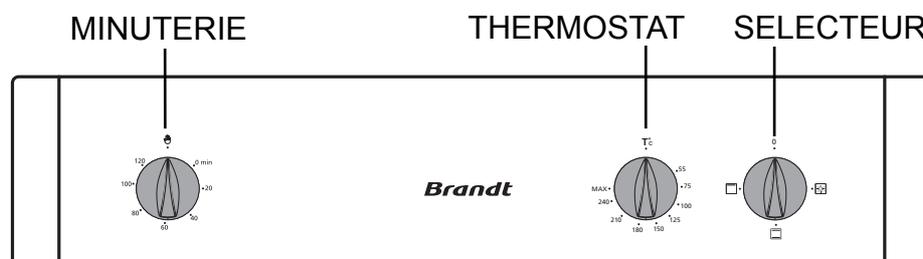


vous signale les consignes de sécurité,

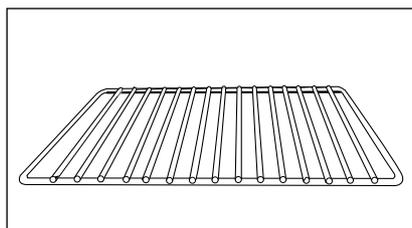


vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre four ?

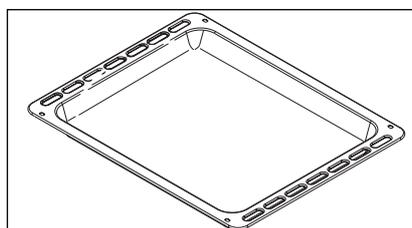


Accessoires



Grille plate

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

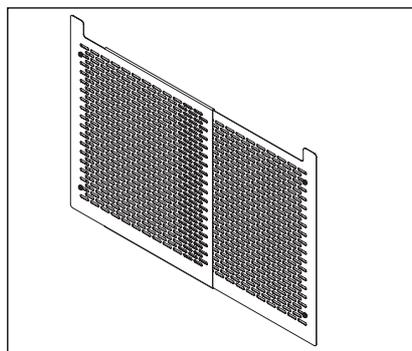


Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèche-frite 20mm)

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.



Grille porte froide

Référence SAV **BLANC Z141ZZ111**
NOIR Z141ZZ121

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.

- **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes**

lors de l'utilisation du grill porte fermée. 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, lèche-frite, 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.

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

Comment installer votre four ?

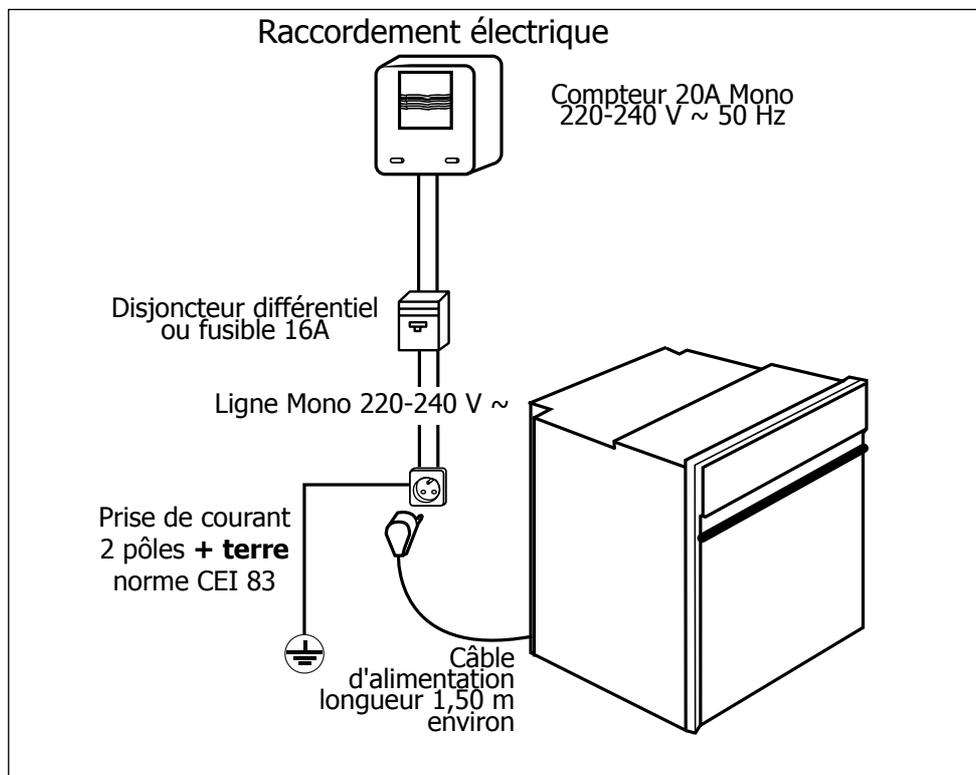
- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères. Le raccordement électrique 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 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.



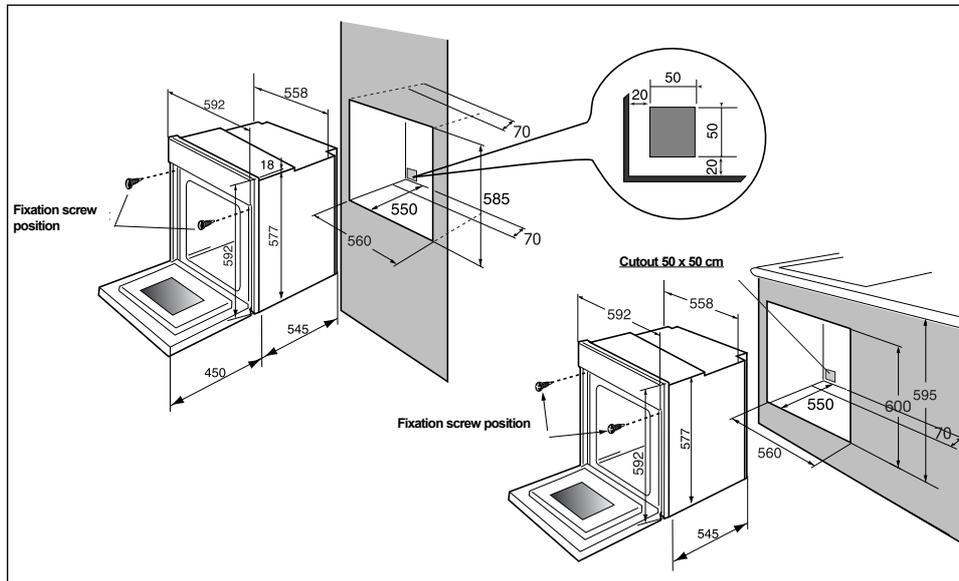
Changement du câble d'alimentation

- 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.

Dimensions utiles pour encaster votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ouvert 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 \varnothing 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.

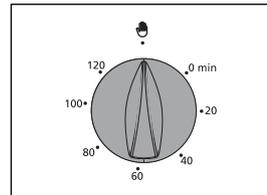
Comment utiliser votre four ?

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)

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 "  ".

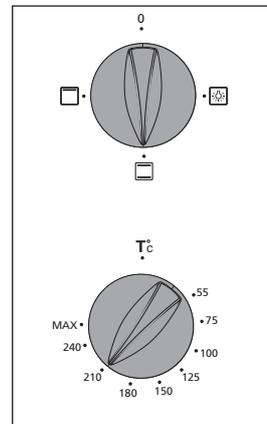
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  ".

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

Exemple : repère de température 210°.

Après ces actions, le four chauffe.



3. Comment programmer un temps de cuisson ?

- Tournez la minuterie sur la position du temps désiré.

Exemple : 40 minutes de cuisson.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  ".

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

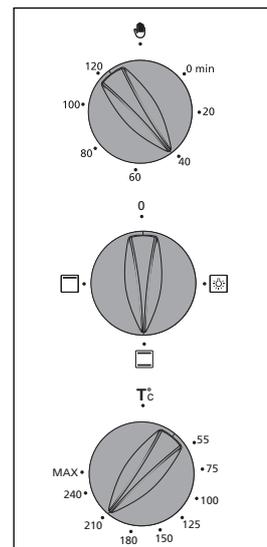
Exemple : repère de température 210°

Après ces actions, le four chauffe. 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".



Modes de cuisson

| Symbole | Nom de la fonction | Description de la fonction | Recommandations |
|---|---|---|--|
|  | Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur. | Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat. | Recommandé pour toutes les cuissons . |
|  | Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. | Effectuez un préchauffage de 5 minutes. Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas. | Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. |

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Comment changer l'ampoule ?

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

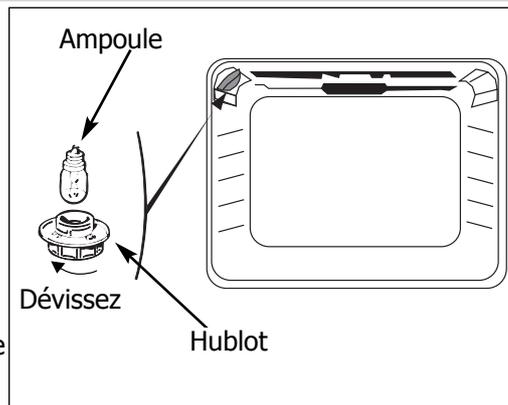
 **Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

- 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.**

Comment entretenir votre four ?

Nettoyage de l'enceinte

Ce four, à nettoyage continu, est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, 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.
- 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, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

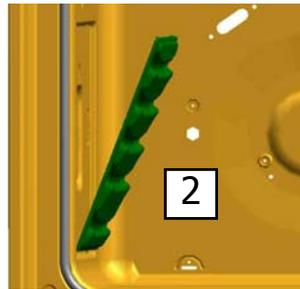
Comment changer les parois catalytiques ?

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.

Parois latérales

Tourner la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (1).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (2).



Parois du fond

Dévisser complètement la vis située en haut de la paroi du fond. Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



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

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 points 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 thermostat est défectueux. | <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. |
| 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. |

| EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----|----|-----|-----|------|-----|-----|-----|--------|
| °C | 55 | 75 | 100 | 125 | 150° | 180 | 210 | 240 | maxi |
| Chiffres | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 maxi |

*Préchauffez à la température indiquée sur fonction  10 à 15 min.

*Préchauffez en fonction  5min.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée.

GUIDE DE CUISSON

| PLATS |  | |  | | Temps de cuisson | Indications |
|--------------------------------------|---|------------|---|------------|------------------|----------------------------------|
| | | | | | | |
| Viandes | | | | | | |
| Rôti de porc (1kg) | *180 | 2 | | | | 90 ajoutez un peu d'eau |
| Rôti de veau (1kg) | *180 | 2 | | | | 60-70 |
| Rôti de boeuf | *240 | 2 | | | | 30-40 conseils au verso |
| Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | *210 | 1 | | | | 50-55 |
| Volailles (1 kg) | *200 | 2 | | | | 50-70 |
| Volailles grosses pièces | 180 | 1 | | | | 1h30-2h15 |
| Cuisses de poulet | | | *210 | 3 | | 15-25 posées sur grille |
| Côtes de porc / veau | | | *210 | 3 | | 15-20 |
| Côtes de boeuf (1kg) | | | 210-240 | 2 | | 25-30 |
| Côtes de mouton | | | MAXI | 4 | | 10-20 |
| Poissons | | | | | | |
| Poissons grillés | | | MAXI | 3-4 | | 15-20 |
| Poissons cuisinés (dorade) | *180 | 2 | | | | 35-45 plat en terre |
| Poissons papillottes | *240 | 2-3 | | | | 10-15 |
| Légumes | | | | | | |
| Gratins (aliments cuits) | | | MAXI | 3-4 | | 30 |
| Gratins dauphinois | *180 | 2 | | | | 55-60 |
| Lasagnes | *180 | 2 | | | | 40-45 |
| Tomates farcies | *180 | 2 | | | | 40-45 |
| Pâtisseries | | | | | | |
| Biscuit de Savoie - Génoise | *180 | 2 | | | | 35-45 |
| Biscuit roulé | *210 | 3 | | | | 5-10 |
| Brioche | *180 | 1 | | | | 25-30 |
| Brownies | *180 | 2 | | | | 25-30 grand plat en verre |
| Cake - Quatre-quarts | *180 | 1 | | | | 55-65 |
| Clafoutis | *180 | 2 | | | | 35-45 |
| Crèmes | *180 | 2 | | | | 20-45 bain-marie |
| Cookies - Sablés | *180-200 | 3 | | | | 15-18 plat multiusages |
| Kugelhopf | *180 | 1 | | | | 45-50 |
| Meringues | 100 | 2 | | | | 1h30 |
| Madeleines | *210 | 2 | | | | 5-10 plaques sur la grille |
| Pâtes à choux | *180-200 | 3 | | | | 30-40 selon grosseur |
| Petits fours feuilletés | *210 | 3 | | | | |
| Savarin | *180 | 2 | | | | 30-40 |
| Tarte pâte Brisée | *210 | 1 | | | | 30-40 moule 30cm |
| Tarte pâte feuilletée fine | *240 | 2 | | | | 15-25 plat multiusages |
| Tarte pâte à la levure | *210 | 2 | | | | 35-45 plat multiusages |
| Divers | | | | | | |
| Brochettes | | | MAXI | 4 | | 15-20 |
| Pâté en terrine | *210 | 2 | | | | 1h20-1h40 bain marie |
| Pizza pâte Brisée | *210 | 2 | | | | 30-40 moule 30cm |
| Pizza pâte à pain | *240 | 3 | | | | 15-18 plat multiusages |
| Quiches | *210 | 1 | | | | 30-45 moule 30cm |
| Soufflé | *180 | 1 | | | | 50 moule 21cm |
| Tourtes | *210 | 2 | | | | 40-45 |
| Pain | *210 | 1 | | | | 30-50 |
| Pain grillé | | | MAXI | 3-4 | | 1-2 sur la grille |
| Cocottes fermées (daube, baeckaofen) | 180 | 1 | | | | 1h30-3h selon la préparation |

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 **PIÈCES 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.