

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Four



Chère Cliente, Cher Client,

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

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four **BRANDT**.*

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT



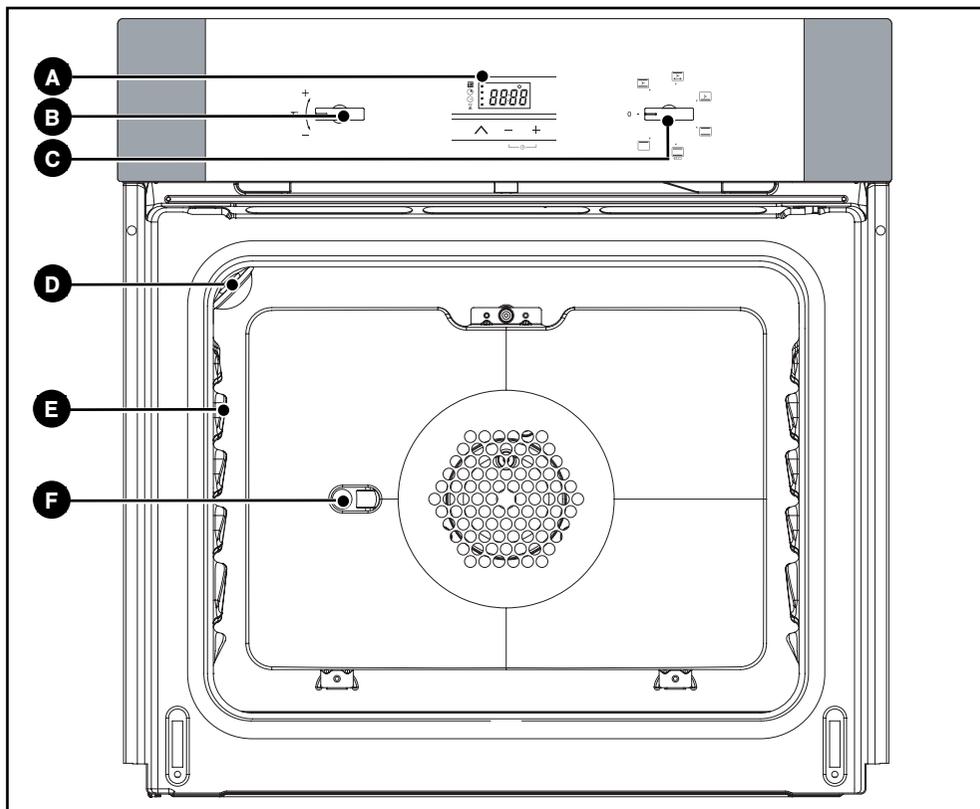
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	04
• Description du programmateur _____	05
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur _____	06
◦ Comment régler l'heure _____	06
◦ Comment modifier l'heure _____	06
◦ Cuisson immédiate _____	07
◦ Cuisson programmée _____	08
• Utilisation de la fonction minuterie _____	10
3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	11
4 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	13
• Relations consommateurs _____	13

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR

A Programmateur

B Sélecteur de température

C Sélecteur de fonctions

D Lampe

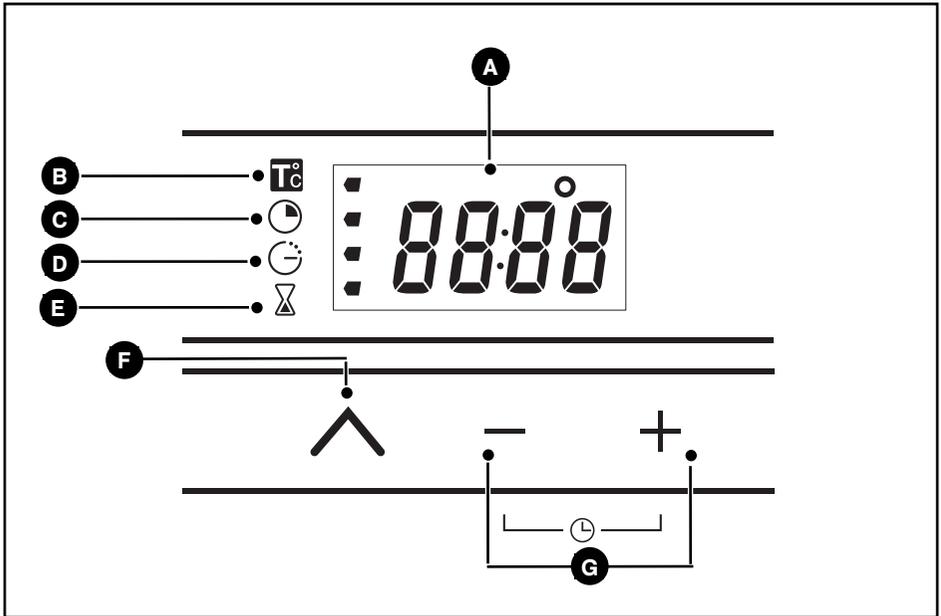
E Indicateur de gradins

F Trou pour tournebroche

**Conseil**

Ce guide d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- | | |
|--|---------------------------------|
| A Affichage de l'heure, des durées et de la température | E Indicateur du minuteur |
| B Indicateur de température | F Touche de sélection |
| C Indicateur de durée de cuisson | G Touches de réglage |
| D Indicateur de fin de cuisson | |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.

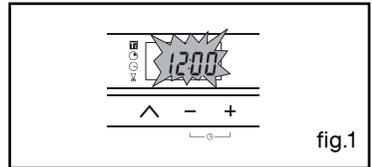


fig.1

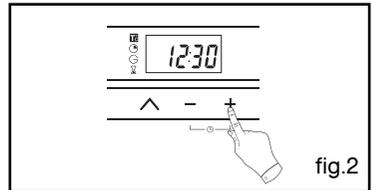


fig.2



fig.3

• Comment modifier l'heure

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.4).

Appuyez sur la touche " ^ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.5), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.6).

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.7).

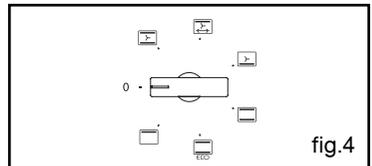


fig.4

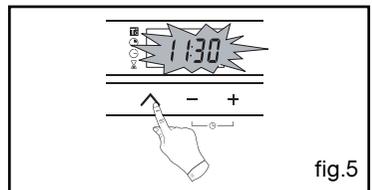


fig.5



fig.6



fig.7



Attention

S'il n'y a pas de validation par la touche " ^ ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



fig.1

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

Exemple : position  (fig.2).

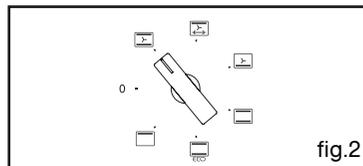


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.4)



fig.3

Exemple : repère de température 210°C (fig.5).

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

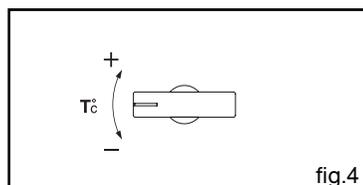


fig.4

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Celle-ci cesse de clignoter.

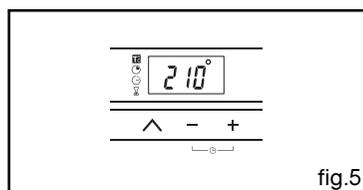


fig.5



Attention

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



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position , température 200°(fig.1).

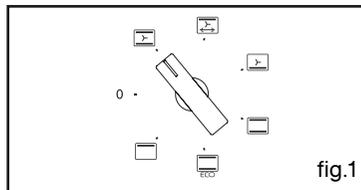


fig.1

- Appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuisson “ ⌚ ”.

L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

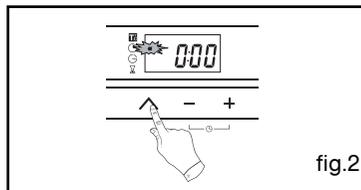


fig.2

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.3).

L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L’affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.4).

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

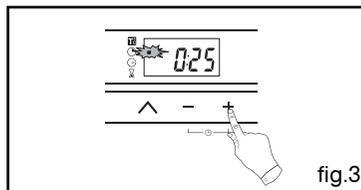


fig.3

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.



fig.4

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,

- 0:00 s’affiche (fig.5),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ^ ”.

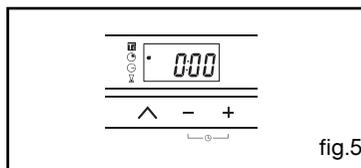


fig.5

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.6).

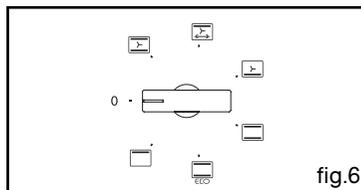


fig.6

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de fin de cuisson “ ☺ ”

L’affichage de l’heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,

- 0:00 s’affiche,

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ^ ”.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4).

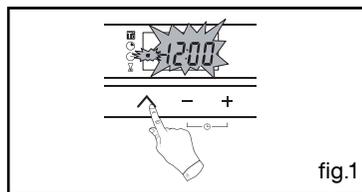


fig.1

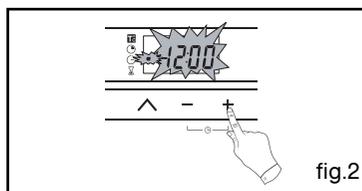


fig.2

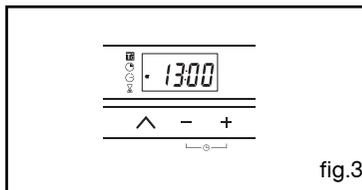


fig.3

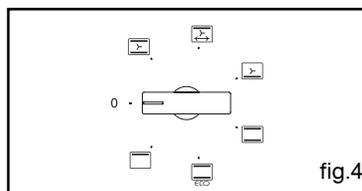


fig.4

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

 -> 0.00 clignote.

- Ajustez le temps choisi à l'aide des touches de réglage + ou - (fig.2).

- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes .

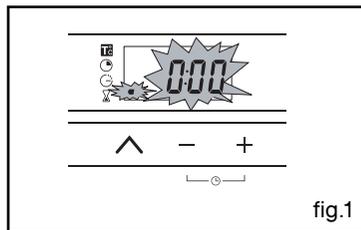


fig.1

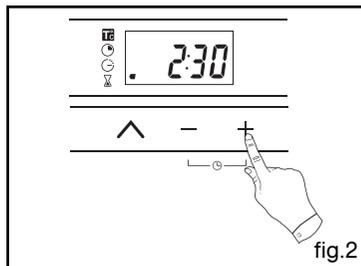


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".



Attention

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

*

**TRADITIONNEL PULSE**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

**GRIL PULSE + TOURNEBROCHE**(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner après la fin de la cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**, pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

**SOLE PULSEE**(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du grill et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- 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 croûte dessus.

**TRADITIONNEL**(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- 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**).

* 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.

*  **TRADITIONNEL ECO**

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

 **GRIL FORT**

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- 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.*

• INTERVENTIONS

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 (Fig. 1).

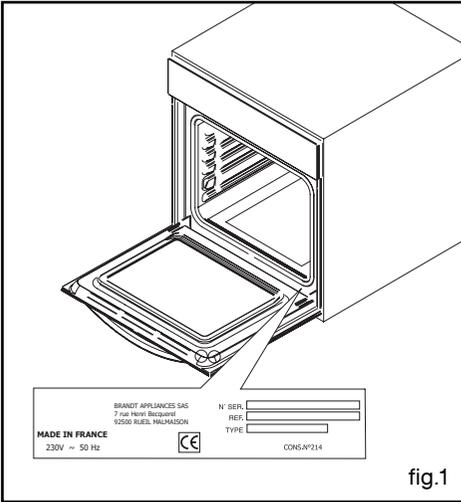


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• **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 nous écrire :**

**Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> **ou nous téléphoner au :**

0892 02 88 01 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Selon opérateur

