

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four compact 40L Compact oven 40L

FC-40MW
FC-40MB



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four compact **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 petit électroménager, de micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four compact **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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.

*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 esthétique toutes modifications liées à leur évolution.



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

www.brandt.com

SOMMAIRE

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
<i>A. Consignes de sécurité</i>	4
<i>B. Données techniques</i>	4
<i>C. Protection de l'environnement</i>	5
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	5
<i>A. Installation sur le plan de travail</i>	5
<i>B. Le raccordement électrique</i>	5
<i>C. Description de votre appareil</i>	5
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	6
<i>A. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois</i>	6
<i>B. Réglage du thermostat</i>	6
<i>C. Sélection du mode de cuisson</i>	6
<i>D. Réglage de la durée de cuisson</i>	7
<i>E. Conseils d'utilisation</i>	8
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	9

ENGLISH INSTRUCTION MANUAL

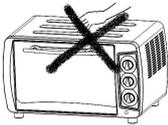
10

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

A. Consignes de sécurité



Ne chauffez pas d'aliments en bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler.



Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'utilisation ou immédiatement après. Les parties métalliques et la vitre de la porte deviennent extrêmement chaudes lors de l'utilisation. Prenez garde de ne pas les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.



La température de la surface de contact peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez pas d'eau sur la vitre du four lorsqu'il est chaud. La vitre risque de se briser.



Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de l'UTILISATION, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc.. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.



N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats à l'huile tels qu'un poulet rôti, il est recommandé d'utiliser 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.



B. Données Techniques

<i>N° du modèle</i>	FC-40MW / FC-40MB
<i>Alimentation</i>	220-240 V 50 Hz
<i>Consommation</i>	2100 W
<i>Dimensions</i>	310 x 610 x 440 mm
<i>Poids net</i>	14.60 Kg

C. Protection de l'environnement

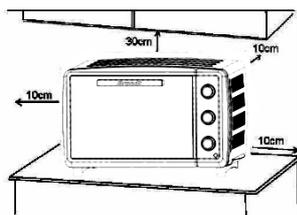


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

A. Installation sur le plan de travail

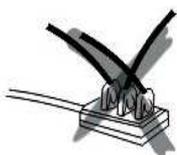


Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut-être brûlé ou tâché. Assurez-vous qu'aucun rideau, etc., n'est en contact avec l'appareil. Ne placez aucun objet entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. L'objet pourrait brûler.



Ne placez aucun objet sur le four lors de l'utilisation car la chaleur pourrait le déformer, le briser, etc.

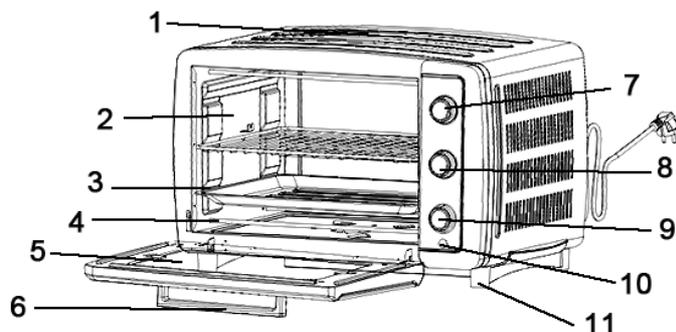
B. Le raccordement électrique



L'alimentation électrique doit provenir d'une prise correctement branchée. Insérez entièrement la fiche dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer anormalement. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches sur une même prise.

C. Description de votre appareil

• Le four



1. Boîtier
2. Cavité
3. Gradins
4. Élément chauffant
5. Vitre
6. Poignée de la porte
7. Thermostat
8. Régulateur de la fonction
9. Minuteur
10. Voyant lumineux
11. Pieds

• **Les accessoires**



- 12. Fourche du tournebroche
- 13. Poignée du tournebroche
- 14. Plateau de cuisson
- 15. Pince
- 16. Grille

3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

A. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Chauffez le four à vide.

1. Insérez le plateau et la grille de cuisson.
2. Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur « VOÛTE + SOLE » et le thermostat sur « 250 °C » puis chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

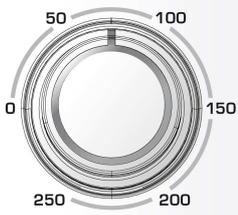
Remarque :



Il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, toutefois cela est normal.

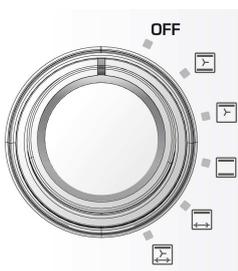
B. Réglage du thermostat

Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.



Réglez la « Commande de la température » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction du plat que vous allez cuisiner. (températures entre 100 °C et 250 °C)

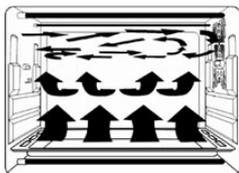
C. Sélection du mode de cuisson



Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous allez cuisiner.

	Chaleur tournante
	Gril
	Voûte et sole
	Voûte + Fonction Tournebroche
	Chaleur tournante + Tournebroche

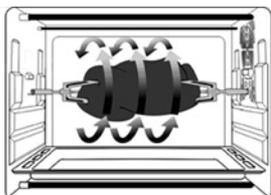
- **Fonction Chaleur tournante**



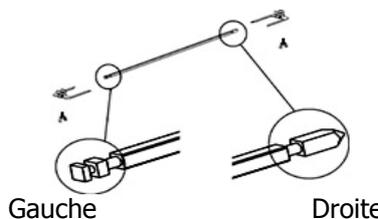
Equipé d'une fonction convection spéciale ; l'air chaud circule dans la totalité du four, la chaleur est donc mieux répartie. Les saveurs des aliments sont ainsi préservées.

- **Fonction Tournebroche**

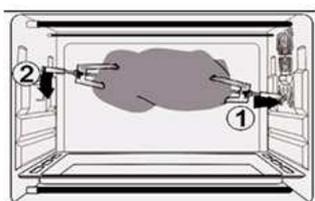
Cette fonction vous permet d'obtenir une cuisson homogène.



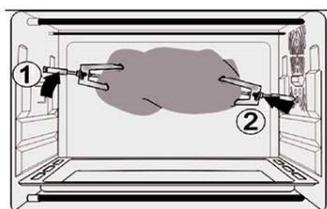
1. *Installer les fourches du tournebroche*



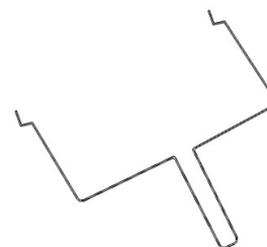
2. *Installer les fourches*



3. *Retirer les fourches du tournebroche*



Poignée du tournebroche



Insérez les fourches du tournebroche dans l'orifice du tournebroche, puis installez le plateau du tournebroche.

Retirez les fourches du tournebroche à l'aide de la poignée du tournebroche, puis retirez le plateau du tournebroche.

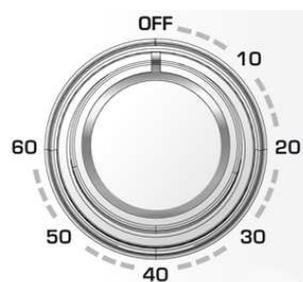
Utilisez toujours la poignée du tournebroche pour retirer les fourches du tournebroche.



Attention à la graisse chaude

D. Réglage de la durée de cuisson

1. Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner.
2. Réglez le Minuteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux vous permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants.



Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et une alarme sonnera

3. Vous pouvez éteindre le four manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».



Si l'intérieur du four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

Temps de cuisson indicatifs

Type d'aliment	Quantité ou épaisseur	Température (°C)	Minuteur (mn)
Sandwich	2-3	200	2-3
Toast	2-4	250	2-5
Hamburger	2-3	200	3-5
Poisson	/	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisse	3-4	200-250	8-10
Gâteau	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	250	10-15
Poulet	Demi-poulet	175-200	30-40

E. Conseils d'utilisation

• Plateau de cuisson et grille

Accessoire	Aliments (à titre informatif uniquement)	Comment utiliser la pince ?
 <p>Plateau de cuisson</p>	<p>Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau, presque tous les autres aliments préparés au four</p>	



Remarque :

Nous vous recommandons de l'utiliser comme tiroir à miettes

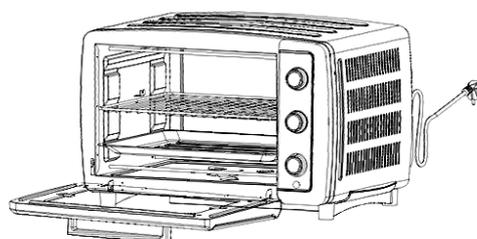
 <p>Grille</p>	<p>Pommes de terre au four, aliments secs</p>	
 <p>Plateau de cuisson + grille</p>	<p>Aliments produisant du jus, par exemple poisson cuit au four, etc..</p>	<p>Poignée et fourches du tournebroche</p> 



Prenez garde lorsque vous retirez un pudding ou des liquides chauds du four.

• Gradins

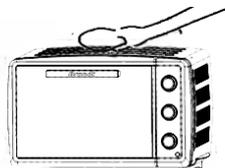
Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 4 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le premier ou le deuxième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le quatrième ou le dernier gradin.



4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL



Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.



Nettoyez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourche du tournebroche avec un chiffon doux (ou une éponge) et un produit à pH neutre. Rincez ensuite à l'eau claire. Afin de ne pas rayer la surface intérieure du four et de protéger le plateau, la grille et la fourche du tournebroche, n'utilisez pas de brosse dure ou équivalent lors du nettoyage.



N'utilisez pas de produits toxiques ou abrasifs tels que de l'alcool à brûler, de la poudre abrasive ou du solvant.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.

Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** compact oven and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of small domestic appliances, microwave ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new **BRANDT** compact oven.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log on to our web site at **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional, useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetic properties in line with their technological development.



Attention: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.brandt.com

1/ INFORMATION FOR THE USER	12
<i>A. Safety recommendations</i>	12
<i>B. Technical data</i>	12
<i>C. Protecting the environment</i>	13
2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE	13
<i>A. Countertop installation</i>	13
<i>B. Electrical connection</i>	13
<i>C. Description of your appliance</i>	13
3/ USING YOUR APPLIANCE	14
<i>A. Before using your oven</i>	14
<i>B. Temperature control</i>	14
<i>C. Cooking function selection</i>	14
<i>D. Cooking time setting</i>	15
<i>E. Use recommendations</i>	16
4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	17

1/ INFORMATION FOR THE USER

A. Safety recommendations



Food cannot be heated directly in a bottle or tin as the bottle or tin could break and contents could scald the user



Take care during and immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Take care not to touch them when opening and closing the door.



Oven surfaces may be hot when in use



Always use the handle when inserting or removing the tray. Touching the tray may cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the oven, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. This could break the wires inside the cord.



Do not position the oven near a gas burner or any other heat source, and do not direct an electric fan, etc, at the unit during use. Doing so could affect the temperature control.



Do not touch the power cable or unit with wet hands. Always unplug the cord after use and whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the mains could cause a fire.

When cooking fat-spitting dishes such as roast chicken, it is recommended to use 2 sheets of aluminium foil in order to reduce fat spitting. Place one sheet on the tray and the other over the food. The oil will drip in to the gap between the sheets of foil.



B. Technical data

<i>Model no.</i>	FC-40MW / FC-40MB
<i>Power supply</i>	220-240V 50Hz
<i>Energy consumption</i>	2100W
<i>Specifications</i>	310 x 610 x 440 mm
<i>Net weight</i>	14.60 Kg

C. Protecting the environment



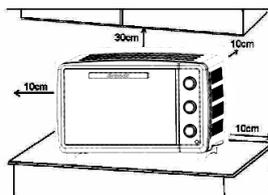
At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE

A. Countertop installation



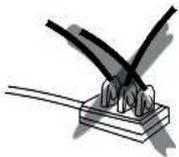
If the oven is positioned too close to a wall it may be burned or stained. Ensure curtains etc. are not in contact with the oven.



Do not put anything between the base of the oven and the surface on which it is set. Any object under the oven may be burned

Do not put anything on top of the oven when it is use, the heat could deform, crack, etc the item.

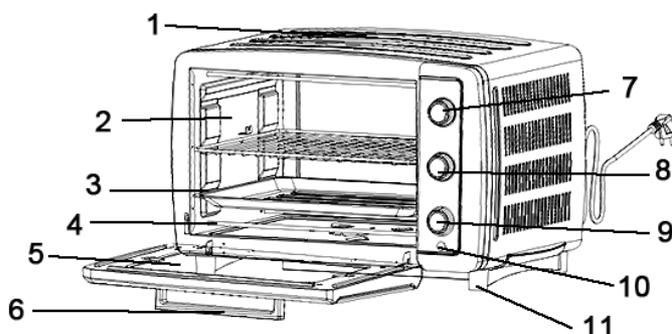
B. Electrical connection



The oven must be connected to a properly wired power outlet. Insert the plug fully into the socket. If it is not, it could become overly hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same power outlet

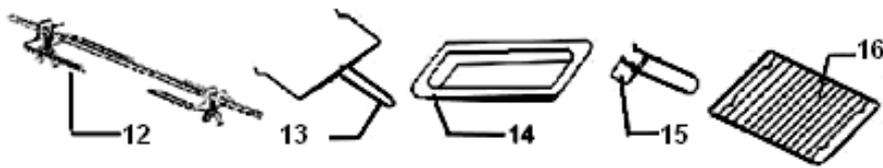
C. Description of your appliance

- Oven



1. Housing
2. Cavity
3. Rack support
4. Heating element
5. Glass
6. Door handle
7. Temperature control
8. Function selector
9. Timer knob
10. Indicator light
11. Stand

- **Accessories**



- 12. Rotisserie fork
- 13. Rotisserie handle
- 14. Baking tray
- 15. Tray handle
- 16. Wire rack

3/ USING YOUR APPLIANCE

A. Before using the oven for the first time

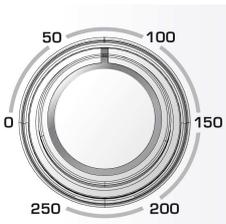
Heat the oven with nothing inside it.

1. Insert the tray and wire rack.
2. Set the cooking function switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control knob to "250°C" and heat the empty oven for about 10 minutes.



There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

B. Temperature control

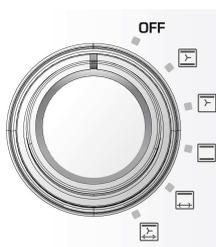


Set the Temperature Control Dial to the suitable temperature for the dish you are cooking.

Set the "Temperature Control" by turning the knob clockwise to the suitable temperature for the dish you are cooking. (Temperature Control range up to 250°C)

C. Cooking function selection

Select the suitable cooking function for the dish you are cooking.

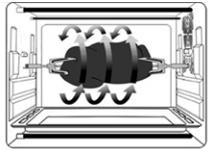


	Upper & Lower Heating + Convection Function
	Upper Heating + Convection Function
	Lower & Lower Heating
	Upper Heating + Rotisserie Function
	Lower & Lower Heating + Convection & Rotisserie Function



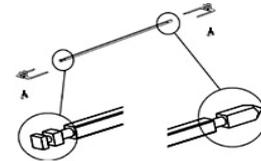
▪ **Fan Function**

The fan function circulates the hot air to provide faster and evenly cooked food. Also helps to maintain original flavour.



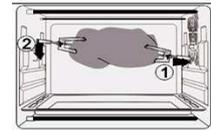
▪ **Rotisserie Function**

This function allows even cooking. Use with Rotisserie Forks



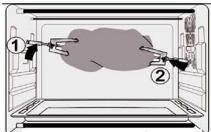
Installing Rotisserie Forks

Fit the rotisserie forks in the rotisserie holes, and then attach it to the rotisserie tray.



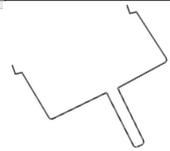
Removing Rotisserie Forks

Use the rotisserie handle to remove the rotisserie forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.



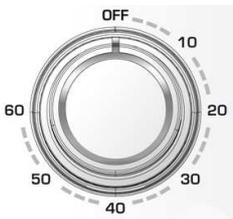
Rotisserie Handle

Always use the rotisserie handle to remove the rotisserie forks.



 Beware of hot dripping fat!

D. Cooking time setting



1. Move the "Timer" arrow to the number which indicates the cooking time (minutes) depending on the dish you are cooking.

2. Set the "Timer" by turning it clockwise.

You can check whether the heating elements are working or not by looking at the front Indicator light.

The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.

3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.



If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.



Baking times

Type of food	Number or thickness	Temperature(°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	250	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Fish	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4 pcs	200-250	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	250	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

E. Use recommendations

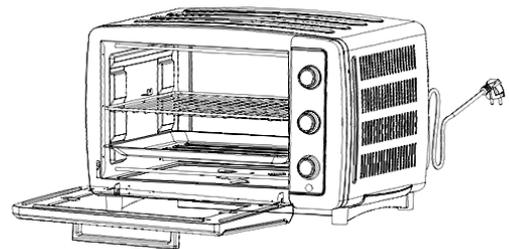
- Baking Tray and Wire Rack**

Accessory	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
<p>Baking Tray</p> 	<p>Roast chicken wings, hamburgers, gratin, cakes, most other oven-cooked foods</p>	
<p>Note :  We recommend you use it as crumb tray.</p>		
<p>Wire Rack</p> 	<p>Baked potatoes, dry food</p>	
<p>Baking Tray and Wire Rack</p> 	<p>For food which will drip, e.g. boiled fish etc.</p>	<p>Rotisserie forks and handle</p> 

 Take care when removing pudding and hot liquids.

- Rack Support**

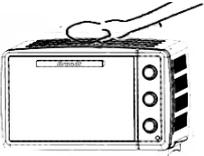
There are 4 different positions for the tray which you can adjust according to the dish you are cooking. For example, when cooking macaroni gratin, to have the top part cooked the most, use the top or second position. For roasting a chicken, use the fourth or bottom position.



4/ CLEANING & MAINTENANCE



Unplug and allow the oven to cool completely before cleaning.



When cleaning, use a soft cloth (or sponge) and neutral cleaner on the interior and exterior surfaces of the oven, tray, rack, and rotisserie fork. Then rinse with clean water. Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the interior surface of the oven, tray, wire rack and the rotisserie fork.



Do not use toxic or abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.



For safety reasons if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its servicing company or a qualified person.