

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Four



Brandt

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 hottes, de fours à micro-ondes, tables de cuisson, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **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 (coordonnées à la fin de ce livret).

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

BRANDT

www.brandt.com

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.

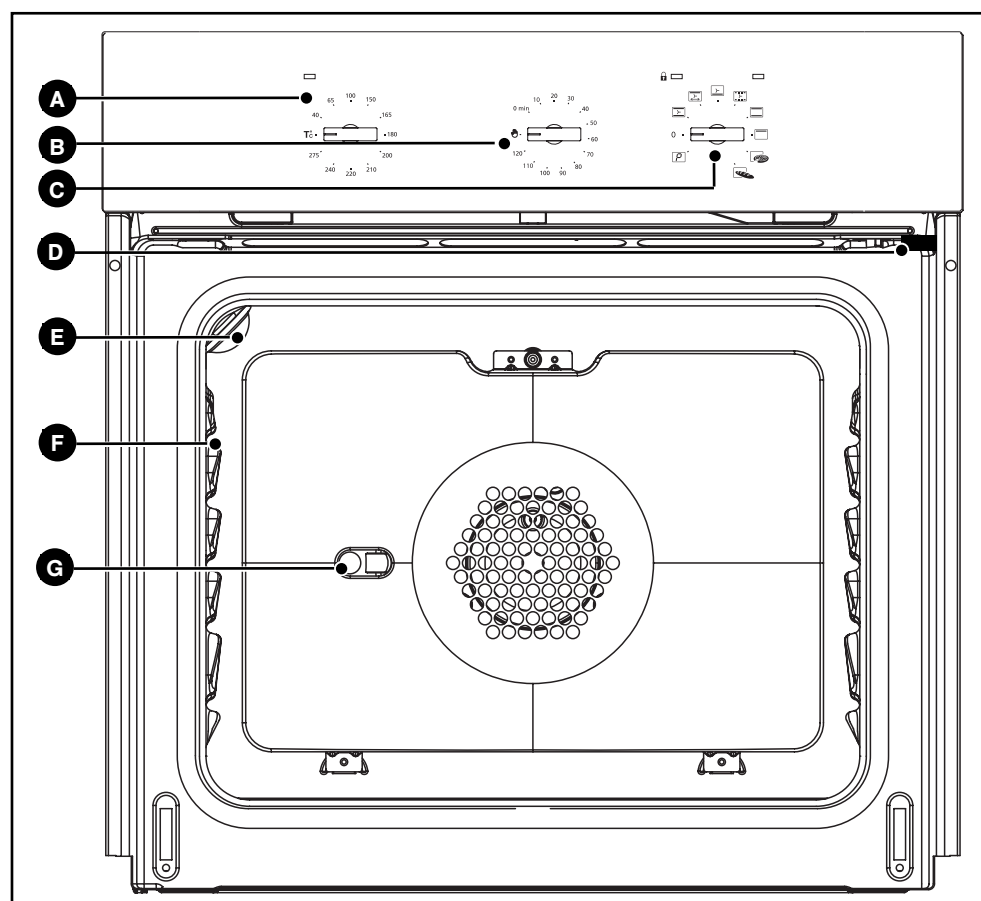
SOMMAIRE

FR

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	04
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation de la minuterie _____	05
◦ Cuisson immédiate _____	06
◦ Cuisson immédiate avec durée programmée _____	07
3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	08
4 / UTILISATION DE LA FONCTION PYROLYSE _____	10
5 / SERVICE APRES-VENTE _____	12

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- A** Sélecteur de température
- B** Minuterie
- C** Sélecteur de fonctions

- D** Contact de détection d'ouverture de porte
- E** Lampe
- F** Indicateur de gradins
- G** 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.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• UTILISATION DE LA MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

- Amenez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

Exemple : 40 minutes (fig.1).

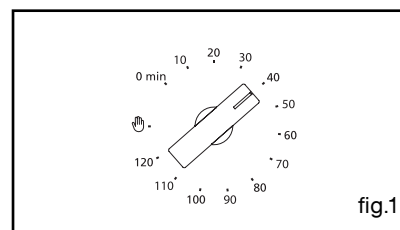


fig.1

Lorsque le temps est écoulé, la minuterie se positionne sur "0 min" et éteint le four (fig.2).

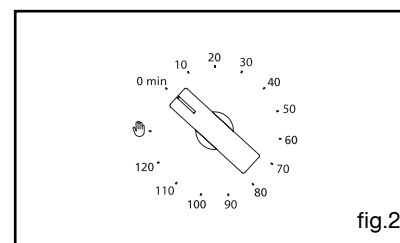


fig.2

Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position "hand" (fig.3).

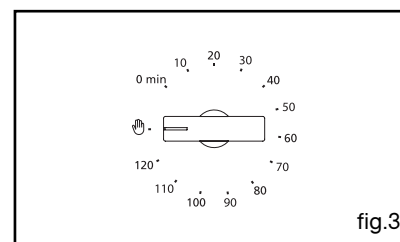




fig.3

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- **CUISSON IMMEDIATE**

La minuterie doit être en position "  "(fig.1).

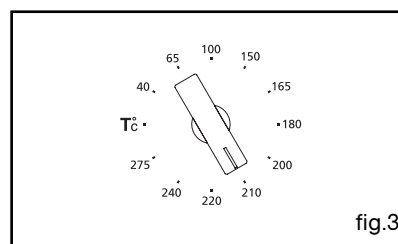
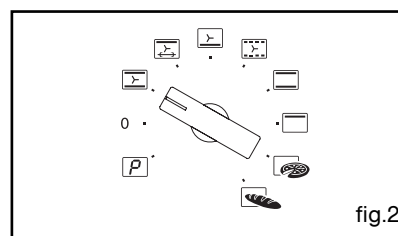
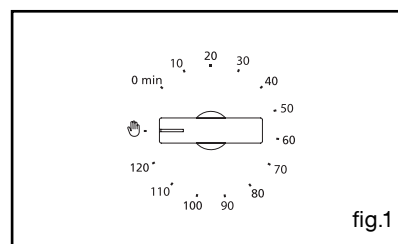
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix. Le voyant de sélecteur de cuisson s'allume.

Exemple : position "  " (fig.2).

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

Exemple : repère de température 210° (fig.3).

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume et s'éteint au rythme des régulations.



FR

fig.3

FR 3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



* TRADITIONNEL PULSE

- 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

- 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.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis**, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.
- Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
Glissez la lèche frite au gradin du bas.



SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril 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.



MAINTIEN AU CHAUD

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



* TRADITIONNEL

- 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.*

3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

FR



GRIL FORT

- 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 le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**



PIZZA

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Effectuez un préchauffage puis enfournez la pizza sur le 3ème gradin.



PAIN

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Effectuez un préchauffage, déposez sur la sole un ramequin contenant de l'eau puis enfournez le pain sur le 1er ou 2ème gradin selon la grosseur.

FR 4 / UTILISATION DE LA FONCTION PYROLYSE


• DEMARRAGE DU NETTOYAGE


Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que la manette minuterie soit sur la position "0 min". (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (fig.2).

Au bout de quelques minutes, le voyant  s'allume, vous indiquant que la porte est verrouillée (fig.2).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

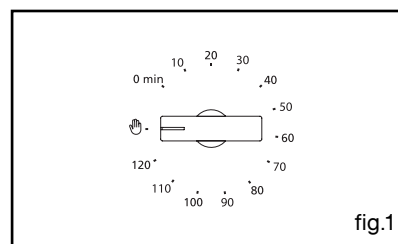


fig.1

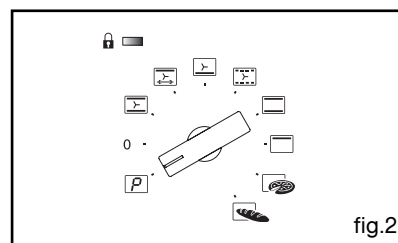


fig.2

• FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

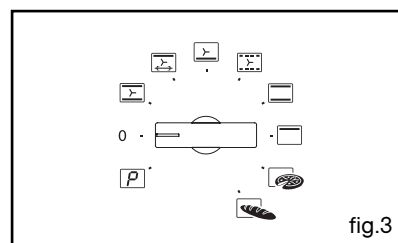


fig.3

4 / UTILISATION DE LA FONCTION PYROLYSE

FR

• CONSIGNE DE SECURITE



Attention

Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

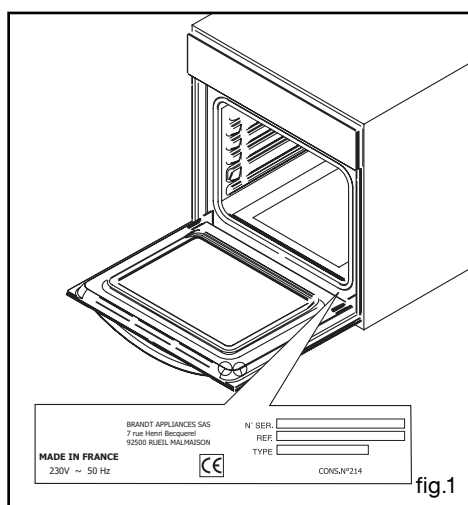
- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

5 / SERVICE APRES-VENTE

• 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).



PIÈCES D'ORIGINE

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



• 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

* 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.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant - SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

CZ5700169-00 - 02/10