

Le guide d'utilisation de votre four

Références : FP 411

de

Brandt

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	P.4
Descriptif de l'appareil	P.5
Accessoires	P.6
Conseils de sécurité	P.7
Sécurité enfant	P.7
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.8-9
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.10-11
Comment utiliser votre four ?	
La minuterie	P.12
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.12
Comment programmer une cuisson ?	P.13
Comment faire une cuisson Economique ?	P.13
Modes de cuisson du four	P.14-15
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce une pyrolyse ?	P.16
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.16
Comment faire une pyrolyse ?	P.17
Comment changer l'ampoule ?	P.18
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.19
Qui contacter ?	P.20

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

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.*

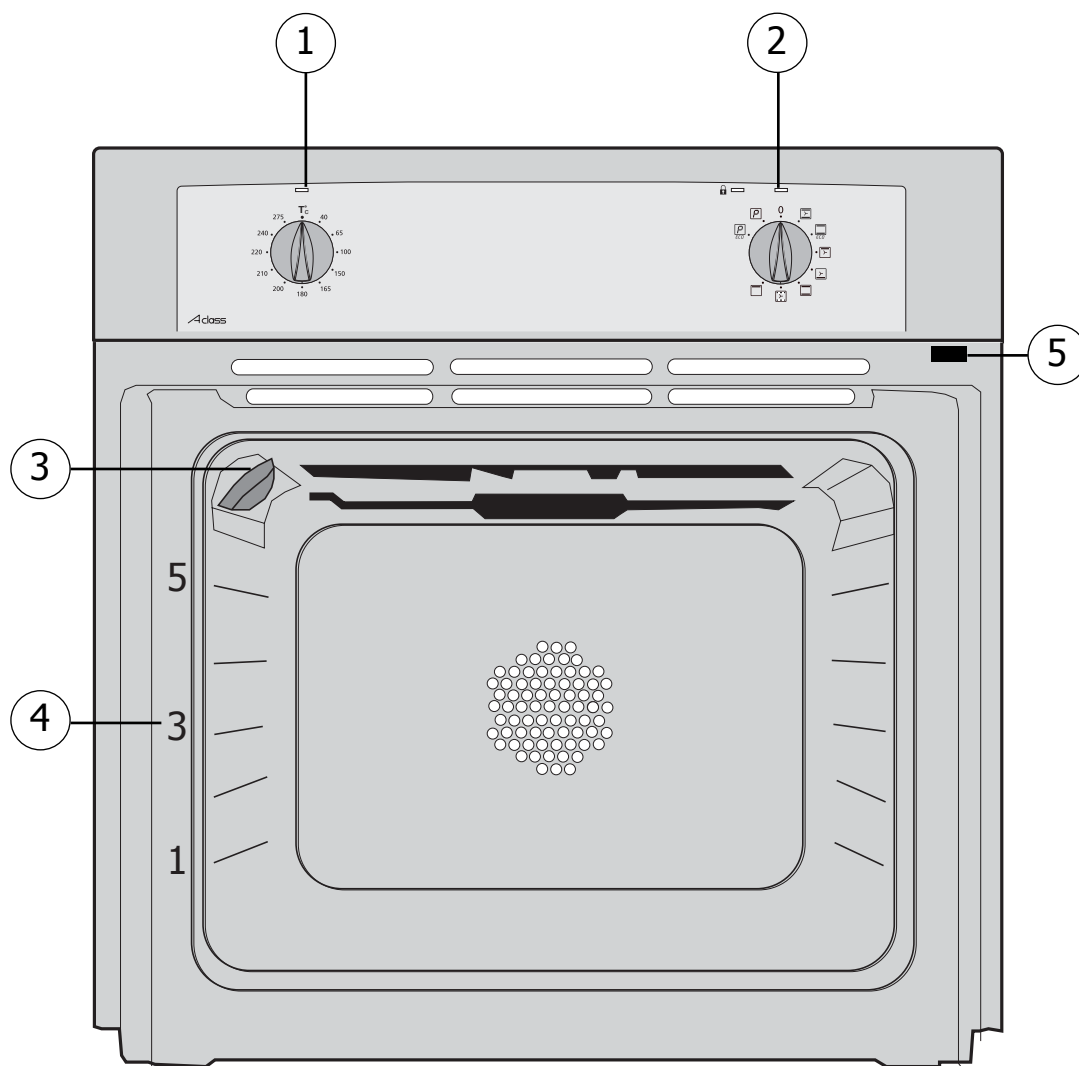
*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

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.

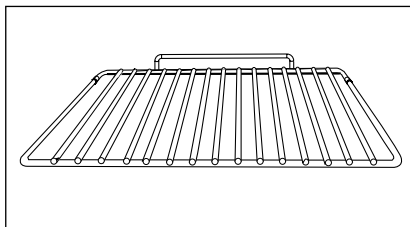
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

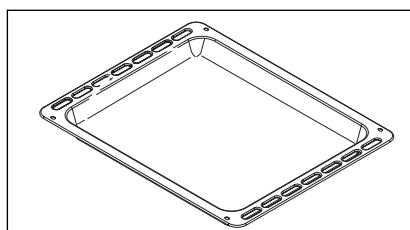
- | | |
|----------------------------|---|
| ① Sélecteur de température | ④ Indicateur de gradin |
| ② Sélecteur de fonctions | ⑤ Contact de détection d'ouverture de porte |
| ③ Lampe | |

Accessoires



Grille sécurité anti basculement

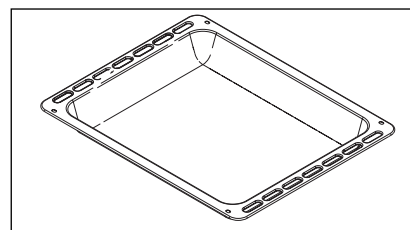
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



Plat multi usages (pâtisserie)

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...

Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Plat multi usages (lèche-frite)

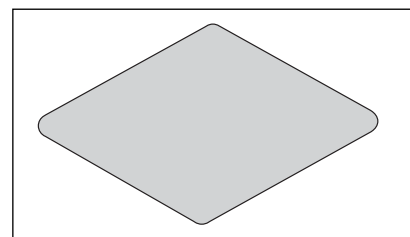
Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex:

une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

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.



Plaque pâtisserie anti-adhérente (à poser sur grille)

Posée sur la grille support de plat, elle s'utilise pour la cuisson de pâtisserie, tarte, pizza.

Recouverte d'un revêtement anti-adhérent, les aliments n'accrocheront pas.

Munissez vous de gants isolants pour la manipuler à la sortie du four.

Laissez la refroidir avant de la nettoyer manuellement à l'évier avec un produit à vaisselle. Evitez les éponges grattantes.

ATTENTION : Ne coupez pas dessus avec un couteau ou une roulette à pizza métallique, utilisez plutôt des ustensiles en plastique ou en silicone.

Ne pas utiliser la plaque au delà de 260°C.

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 gril porte entrouverte. 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.
 - Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
 - Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal, il faut éloigner les jeunes enfants.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**

Sécurité enfant

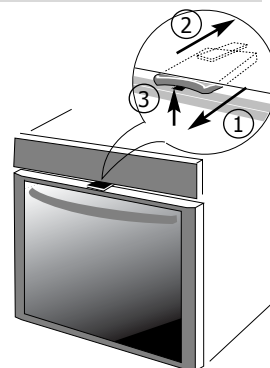
MISE EN PLACE

- ① **Activer la sécurité enfant:**
Tirez la butée vers soi pour l'activer.
- ② **Ôter la sécurité enfant:**
Repoussez la butée vers l'arrière.

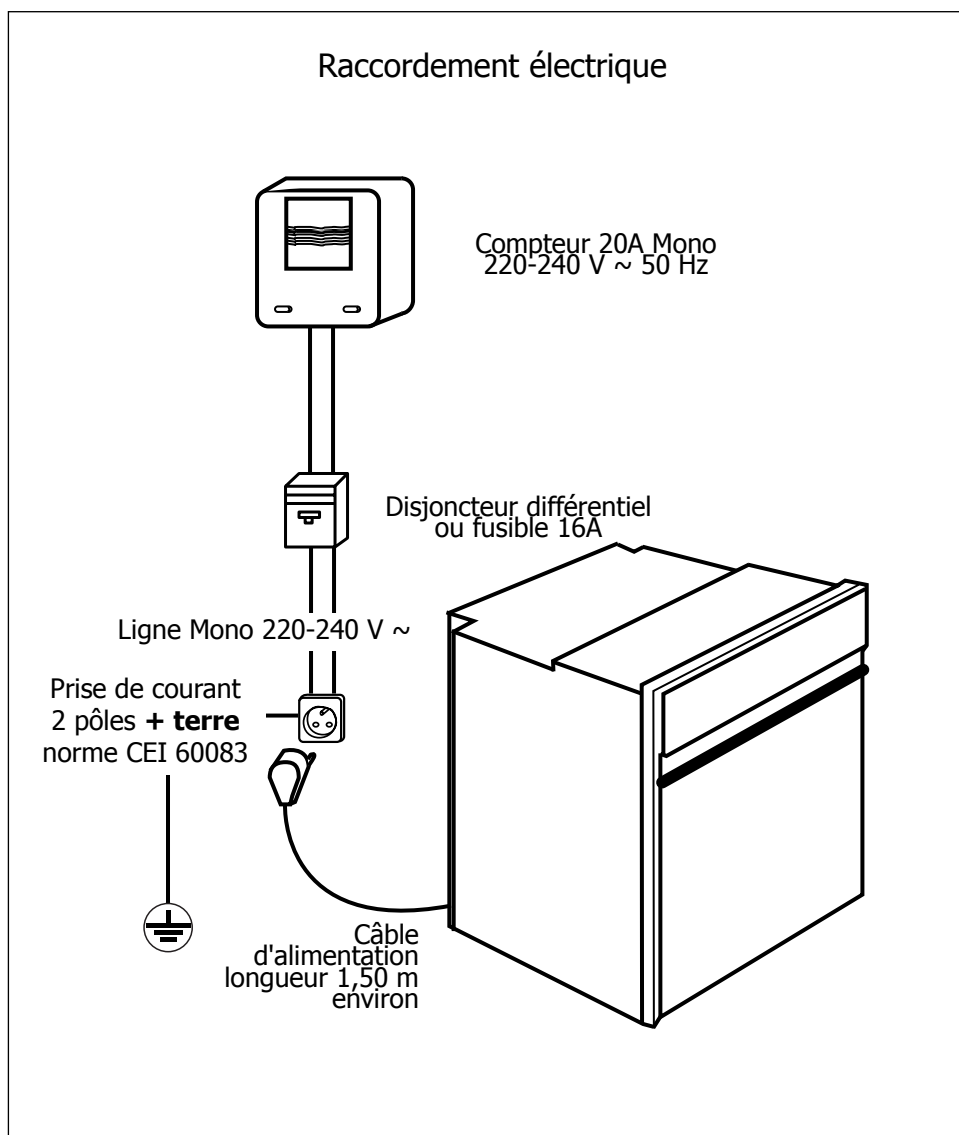
UTILISATION

- ③ **Vous avez choisi d'utiliser la sécurité enfant:**
Ouvrez la porte en soulevant la butée simultanément.

Vous avez neutralisé la sécurité enfant:
Ouvrez la porte normalement.



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.

Comment installer votre four ?

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 60083 ou conformément aux règles d'installation. 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.

Mise en place et/ou changement du câble d'alimentation

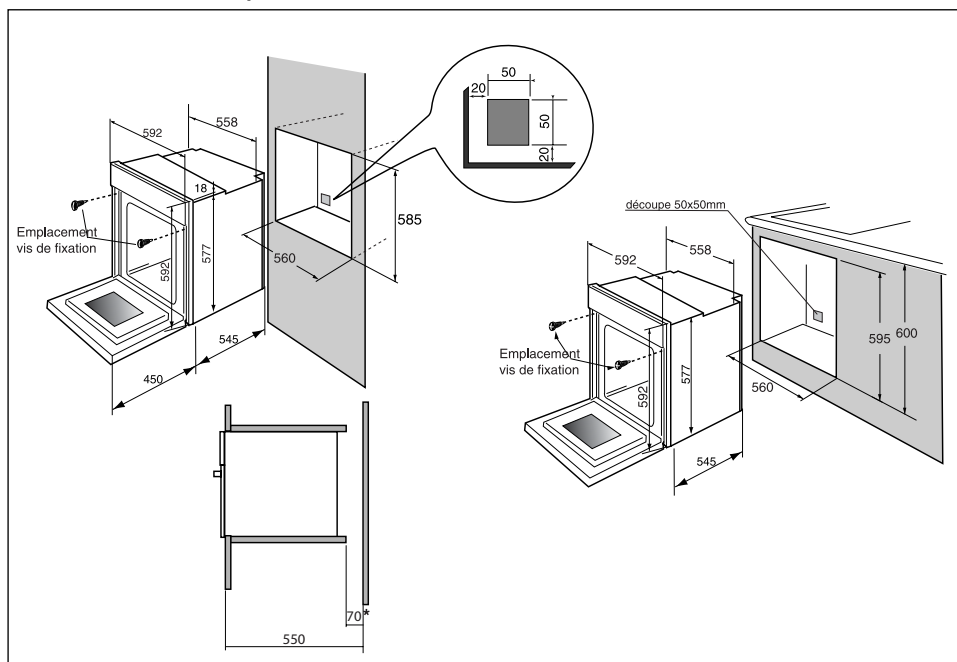
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis 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.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) 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 Ø 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).


(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).

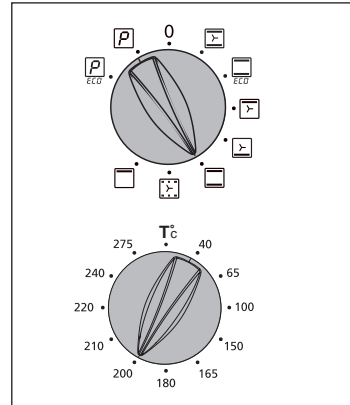


Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.


Comment utiliser votre four ?

1. Comment faire une cuisson immédiate ?

- Choisissez le mode de cuisson
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 200°.
- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume et s'éteint au rythme des régulations.



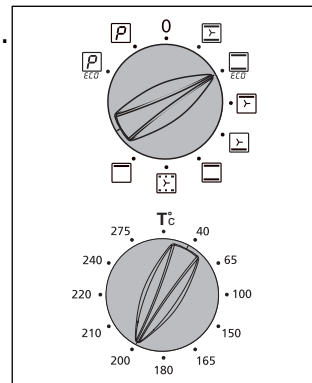
2. Comment faire une cuisson Economique ?

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "  ".
- Réglez la température selon votre recette.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.

* Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.

La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.










Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

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 point 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 capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<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. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - 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.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

5. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description
* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Montée rapide ► plats peuvent
* 	Traditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Cette position p ► nergie tout en ► cuisson. La pos ► l'étiquetage éne
	Gril pulsé La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Préchauffage ir ► Volailles et rôti ► tes les faces.
	Sole pulsée 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 ► Placez la grille
	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Nécessite un p ► plat.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	► Maintien au ch
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	► Effectuez un p ► minutes. ► Glissez la lèche

Modes de cuisson du four

Position de la fonction

Recommandations

à en température. Certains
être enfournés four froid.

- Recommandé pour les **VIANDES**,
POISSONS, **LEGUMES**, posés dans un plat
en terre de préférence.

per met de faire un gain d'é-
conservant les qualités de
sition ECO est utilisé pour
ergétique.

- Nota : toutes les cuissons se font **sans pré-
chauffage**.

nutile
is juteux et croustillantes sur tou-

- Recommandé pour toutes les **volailles**
ou **rôtis** au tourne-broche.
Pour saisir et cuire à coeur **gigot**,
côtes de boeuf.
Pour garder leur fondant aux pavés
de **poissons**.

à dessous avec léger dosage dessus.

- 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 blo-
qués par une croute dessus.

à sur le gradin bas.

préchauffage avant d'enfourner le

- Recommandé pour les **cuissons lentes
et délicates** : gibiers moelleux..
Pour saisir **rôtis** de viande rouge
Pour mijoter **en cocotte fermée** plats
prealablement démarrés sur table de
cuisson (coq au vin, civet...)

naud.

- Recommandé pour **faire lever les pâtes à
pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant
pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

préchauffage de 5

- Recommandé pour **griller les côtelet-
tes, saucisses, tranches de pain,
gambas** posées sur la grille.

e frite sur le gradin du bas.

rt à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Comment nettoyer la cavi

1. Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

t é d u f o u r p a r p y r o l y s e ?

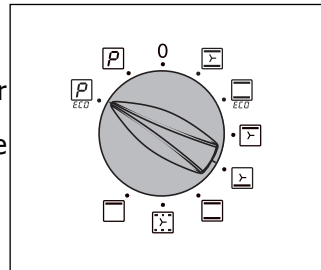
3. Comment faire une pyrolyse ?

a) **Retirez la casserolierie et les gradins fils du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.**

b) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO".

La durée de la pyrolyse est de 1h30 en "PYRO ECO" ou de 2h en "PYRO".
Ce temps ne prend pas en compte la durée de refroidissement du four qui est d'1/2 heure environ.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.



d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) 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.

4. Comment changer l'ampoule ?

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

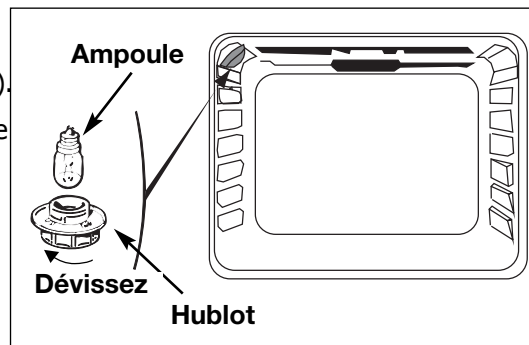


Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).
b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

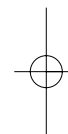
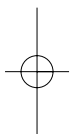
- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14



c) 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.



99633741 05/04

