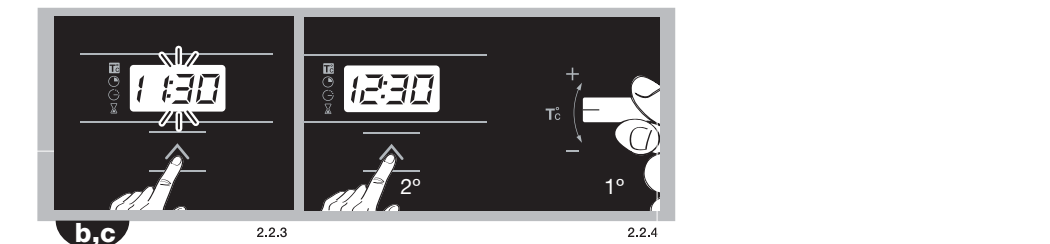
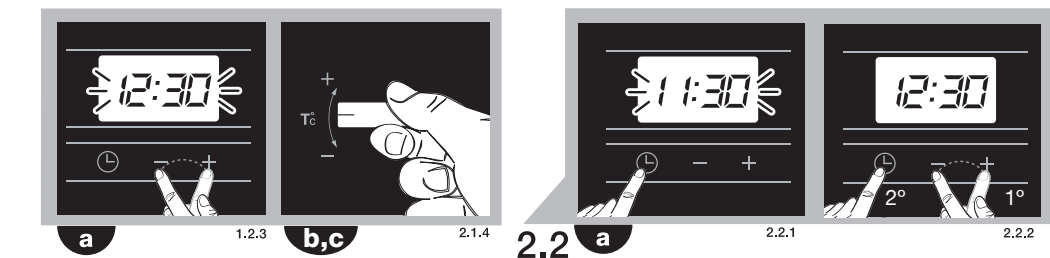
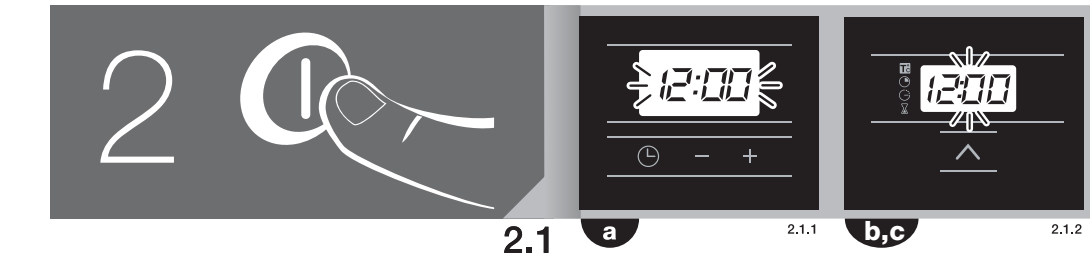
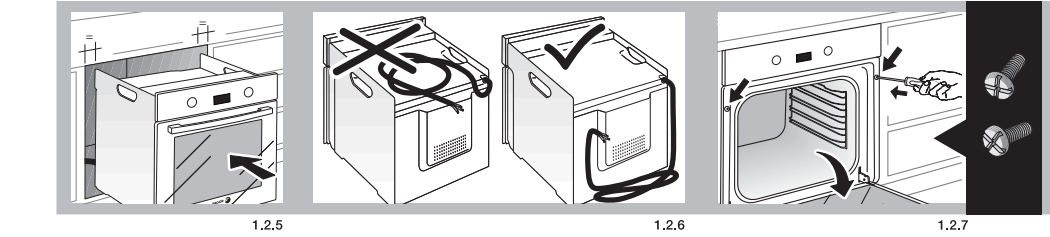
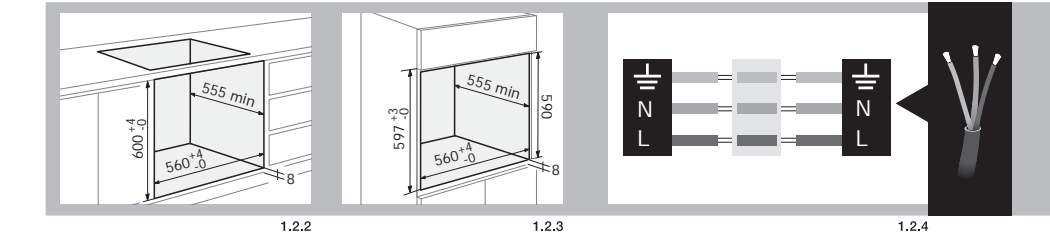
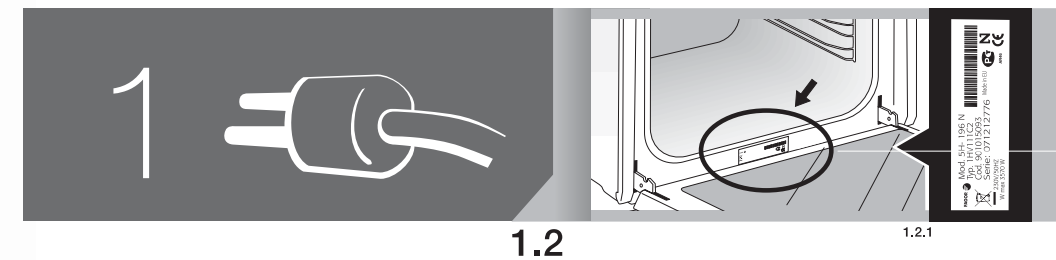
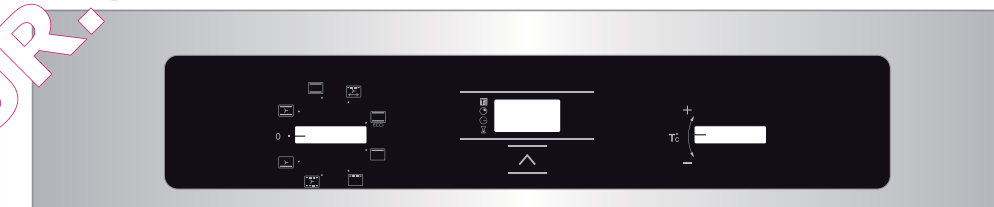
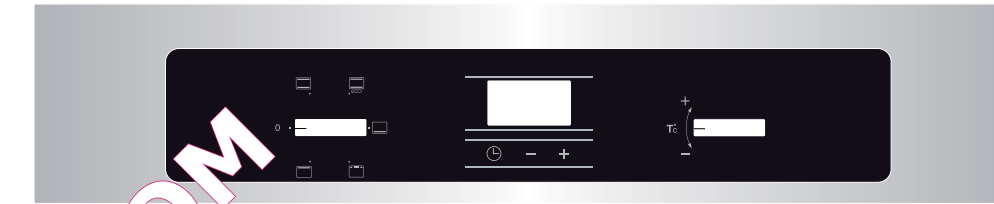
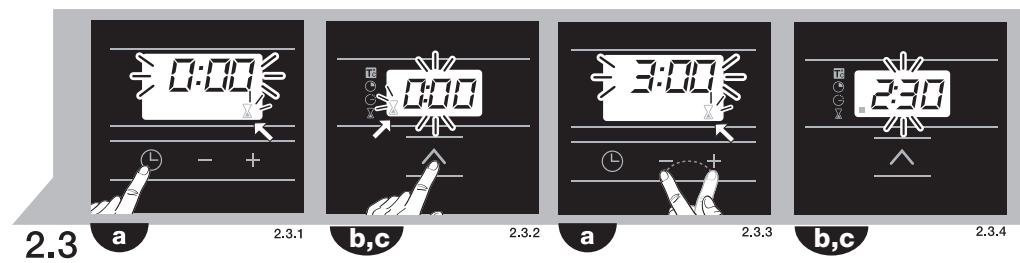


Brandt

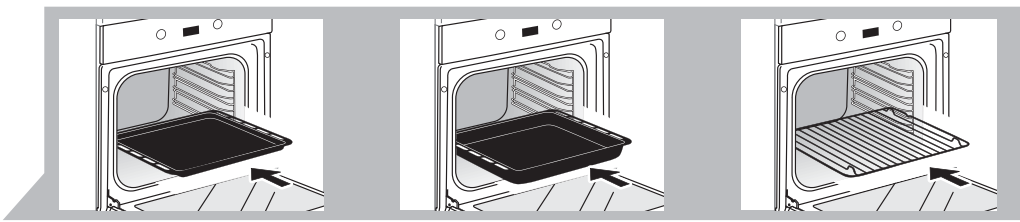


MANUEL D'UTILISATION
 INSTRUCTION MANUAL
 BEDIENUNGSANLEITUNG
 INSTRUCTIEHANDLEIDING
 MANUAL DE INSTRUÇÕES

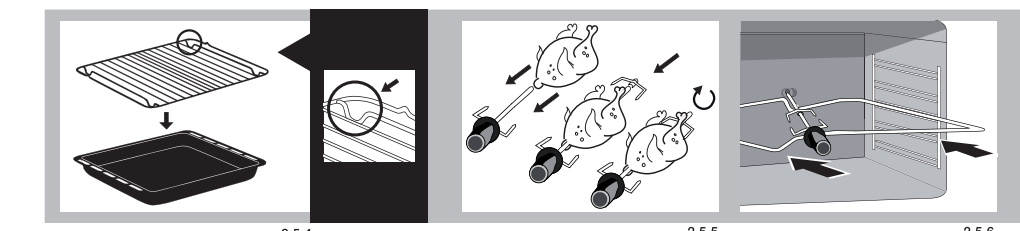




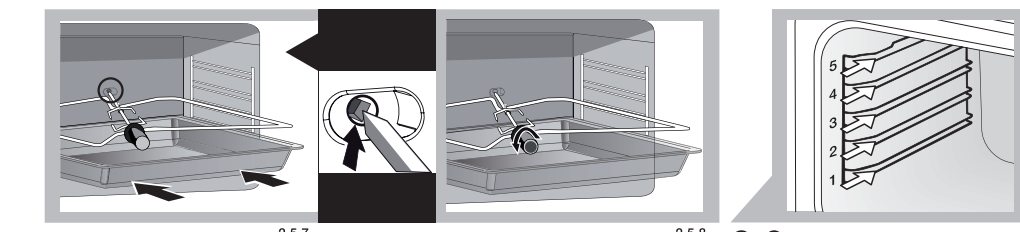
2.3 a 2.3.1 b,c 2.3.2 a 2.3.3 b,c 2.3.4



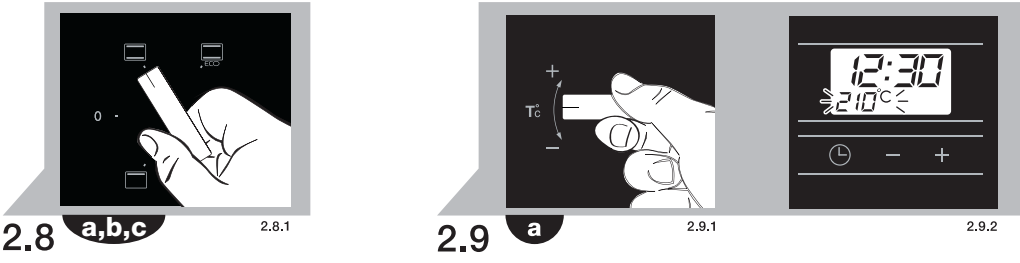
2.5 2.5.1 2.5.2 2.5.3



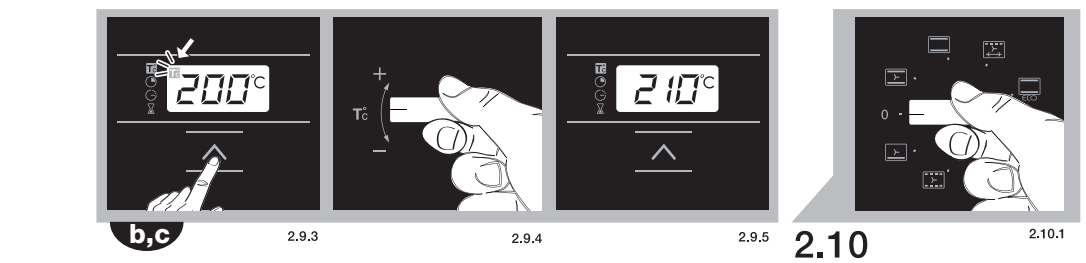
2.5.4 2.5.5 2.5.6



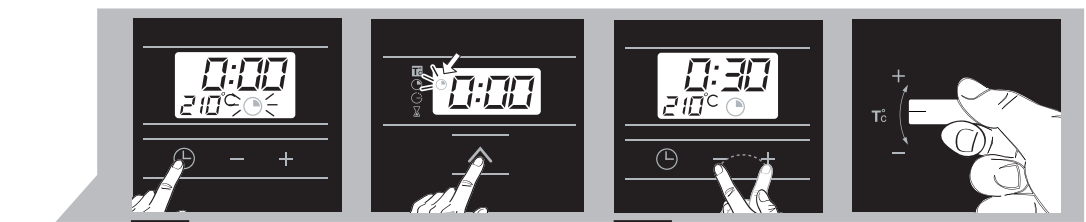
2.6 2.6.1 2.6.2 2.6.3



2.8 a,b,c 2.8.1 2.8.2 a 2.8.3



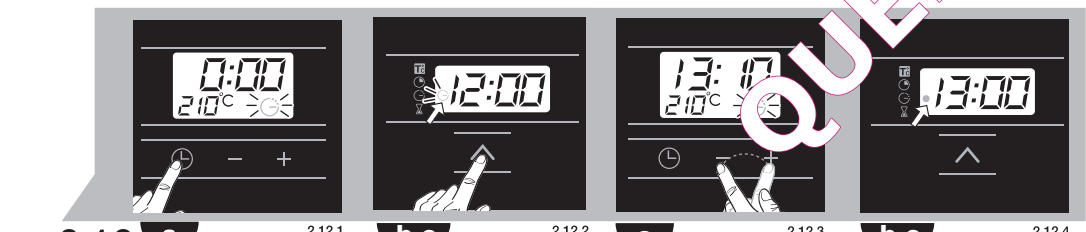
2.10 b,c 2.10.1 2.10.2 2.10.3 2.10.4



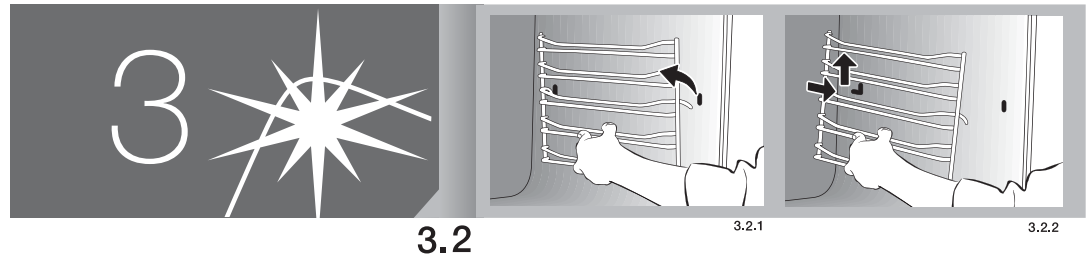
2.11 a 2.11.1 b,c 2.11.2 a 2.11.3 b,c 2.11.4



2.11.5 b,c



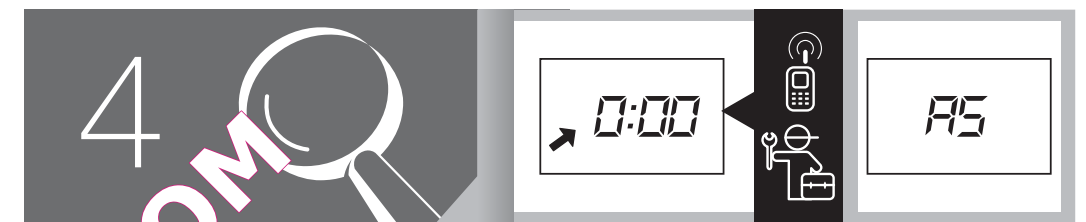
2.12 a 2.12.1 b,c 2.12.2 a 2.12.3 b,c 2.12.4



3.2 3.2.1 3.2.2



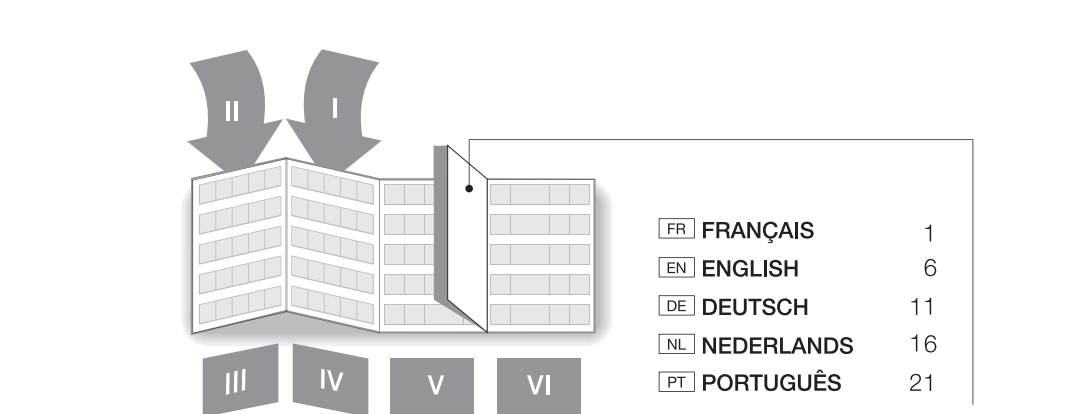
3.2.3



4.6 4.7

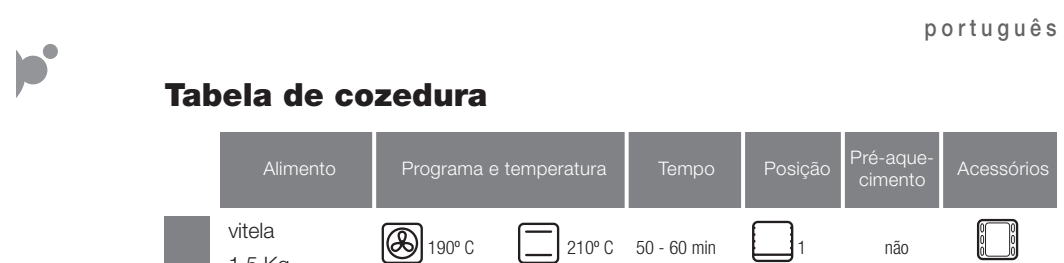


6



6

III IV V VI



V

Tabela de cozedura

Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios		
carnes e aves	vitela 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	não	
	porco 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	não	
	borrego 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	não	
	peru 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	não	
	frango 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	não	
verduras	pimentos vermelhos assados 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	não	
	tomates recheados 4 unid.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	não	
	pescada assada 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	sim	
peixes e mariscos	camarão no forno 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	sim	
	peixes assados 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	sim	
	bacalhau no forno 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	sim	
vários	piza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	sim	
	pão	200° C	220° C	18 - 22 min	2	não	
	madalenas	190° C	210° C	15 - 19 min	2	sim	
	pudding flan	130° C	150° C	30 - 40 min	1	não	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	75° C			2	não	
Fermentação massa pão/ bolos	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	não		

- FR FRANÇAIS 1
- EN ENGLISH 6
- DE DEUTSCH 11
- NL NEDERLANDS 16
- PT PORTUGUÊS 21

Notice d'utilisation

Très important : Lisez attentivement cette Notice d'Utilisation avant d'utiliser votre four. Retirez la documentation et les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Les textes des documents sont accompagnés de croquis, pour faciliter leur compréhension.

0

Identification



Identifier le modèle de four ("a", "b", "c") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1

Installation



- 1.1 Déballage.** Enlevez tous les éléments de protection.
- 1.2 Raccordement électrique.** Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.2.1), ainsi que les dimensions du meuble destiné à recevoir votre four (1.2.2, 1.2.3).

Votre four doit être branché sur un réseau électrique monophasé à une prise fixe ou sur un interrupteur fixe, en veillant à bien raccorder le neutre du four (fil bleu) au neutre du réseau (1.2.4). Centrez le four dans le meuble (1.2.5), en prenant soin de ne pas exercer un excès de câble d'alimentation sur la partie supérieure du four (1.2.6). Fixez le four au meuble à l'aide des deux vis fournies. (1.2.7).

2

Utilisation



- 2.1 Réglage de l'heure.** À la mise sous tension du four, l'afficheur clignote (2.1.1, 2.1.2). Réglez l'heure en appuyant sur les touches , (2.1.3) ou en faisant tourner la commande (2.1.4). Attendez 3 secondes ou appuyez sur la touche ou pour valider l'heure. **Note :** Après une panne de courant, il vous faudra régler à nouveau l'heure.

2.2 Modification de l'heure

Modèle (a). Placez le sélecteur de fonctions sur la position "0". Maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que l'heure clignote (2.2.1). Réglez l'heure à l'aide des touches +

/- (2.2.2), validez en appuyant sur la touche .

Modèle (b, c). Placez le sélecteur de fonctions sur la position "0". Maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que l'heure clignote (2.2.3). Réglez l'heure en tournant la commande (2.1.4), validez en appuyant sur la touche (2.2.4).

- 2.3 Fonction minuterie .** Appuyez sur ou jusqu'à la position (2.3.1, 2.3.2). Ajustez le temps choisi avec les touches , (2.3.3) ou en faisant tourner la commande (2.1.4, 2.3.4). Au bout de quelques secondes, l'enregistrement est validé et le compte à rebours commence. À la fin de la durée écoulée, la minuterie émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.


- 2.4 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide** (sans aliment, en position et à 250° C) pendant 30 minutes. Vous constaterez peut-être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée (c'est tout à fait normal). Une fois le four complètement refroidi, utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.

- 2.5 Accessoires.** Selon modèle, votre four est livré avec un Plat Standard (2.5.1), Plat Creux (2.5.2) et Grille Standard (2.5.3), que vous pouvez utiliser séparément ou en combinant l'un des plateaux avec la grille standard (2.5.4).

TOURNE BROCHE: Si votre four dispose d'un tourne broche, veuillez suivre les indications présentées ci-dessous.

- Placez le plateau au niveau 1 pour récupérer le jus libéré par l'aliment. Si la pièce à rôtir est trop grande, placez le plateau en bas du four.
- Enfilez la broche dans l'aliment à rôtir et fixez-le à l'aide des pics coulissants (2.5.5).
- Placez l'ensemble à l'intérieur du four (2.5.6).
- Introduisez la broche dans le trou situé au fond du four et dévissez le manche de

la broche afin de pouvoir fermer le four (2.5.7).


5. Mettez le four en marche sur le programme grill ventilé avec tourne broche  et placez le sélecteur de température à 200°C.


6. Lorsque le rôtissage sera terminé, revissez le manche sur la broche et retirez-la du four. Libérez les pics coulissants et enlevé l'aliment de la boche (2.5.8).


2.6 Mise en place des accessoires. Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires     .


2.7 Cuisson. Sélectionnez l'accessoire/les accessoires et la position recommandée ou consultez le tableau de cuisson. Placez votre plat dans le four. Fermez la porte.


PRÉPARER UN PLAT


2.8 Sélection du mode de cuisson . Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix, selon modèle (2.8.1).


 **Cuisson traditionnelle pulsée.** Pour tous les plats. Permet de cuisiner plusieurs plats à la fois sans mélange d'odeurs ni de saveurs.


 **Turbo plus.** La cuisson s'effectue par la résistance centrale.

 **Grill fort pulsé.** Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur. Idéal pour plats de grandes dimensions.


 **Grill fort.** Pour gratins : pâte, soufflés et sauce béchamel.

 **Grill doux.** Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.

 **Sole intensive.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.

 **Sole pulsée.** Chaleur par le dessous associée à l'hélice de brassage d'air. Idéale pour paellas.

 **Cuisson traditionnelle.** Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.

 **Grill ventilé + Rôtisseur tournant.** Idéal pour des rôtissages uniformes, juteux et croustillants.



 **Traditionnel éco.** Pain, gâteaux, viande maigre. Cette fonction vous permettra d'économiser 25 % d'énergie tout en conservant les propriétés de cuisson.



 **Conservation de la chaleur.** Idéal pour conserver les plats au chaud et faire lever les pâtes.

 **Décongélation.** Décongèle rapidement tous les aliments.








2.9 Sélection de la température. En sélectionnant la fonction de cuisson, le four vous proposera une température optimale. La cuisson commencera de façon immédiate. Vous pourrez modifier cette température avec une limite maximale et minimale, en fonction du programme sélectionné.








Modèle (a). Modifiez la température à l'aide de la commande "+ -" (2.9.1) (2.9.2).

Modèle (b, c). Appuyez sur la touche  jusqu'à arriver à la position  (2.9.3), la température clignotera, modifiez-la à l'aide de la commande "+ -" (2.9.4) (2.9.5).

2.10 Éteindre le four. Une fois la cuisson achevée, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position  (2.10.1).

CUISSON PROGRAMMÉE

2.11 Départ immédiat . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur  ou  jusqu'à faire clignoter  (2.11.1, 2.11.2). Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches ,  (2.11.3) ou en tournant la commande  (2.11.4, 2.11.5). L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes et le compte à rebours commence. En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.12 Départ différé  : Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée de cuisson. Appuyez sur  ou  jusqu'à faire clignoter  (2.12.1, 2.12.2). Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les touches ,  (2.12.3) ou tournez la commande  (2.11.4, 2.12.4). Le départ de cuisson est différé pour qu'elle s'achève à l'heure programmée. En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.13 Déconnexion automatique. Si, par oubli, vous n'avez pas éteint le four, ce dernier sera automatiquement déconnecté après un certain temps. Affichage à l'écran du message "R5".

3

Entretien et nettoyage




3.1 Entretien des accessoires. Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

3.2 Nettoyage intérieur du four. Ôtez les glissières latérales (3.2.1) (3.2.2). Après les avoir enlevées, utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et du savon, pour nettoyer les parois latérales (3.2.3). Une fois les parois propres, remplacez les glissières.

3.3 Modèles à parois rugueuses. Émail catalytique (auto dégraissant). Sur ce type de fours, la plaque arrière et les panneaux latéraux sont recouverts d'un émail autonettoyant qui élimine la graisse pendant que le four est en marche. Ces panneaux latéraux sont réversibles, ce qui permet de dupliquer la durée de vie du revêtement.

Pour ôter les panneaux autonettoyants, veuillez d'abord extraire les glissières latérales (3.2.1) (3.2.2).

Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour ce faire, retirez les accessoires et les récipients du four. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas autonettoyantes. Sélectionnez le nettoyage .

Réglez la température sur 250° C et la durée entre 30 et 60 minutes, selon le degré de salissure. Le programme de nettoyage une fois achevé et lorsque le four est froid, nettoyez avec une éponge légèrement humide les éléments autonettoyants, qui seront à nouveau totalement fonctionnels.

Note : Ne nettoyez pas les parois catalytiques avec des produits de nettoyage spéciaux pour four.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, ni d'instruments pointus ni coupants pour gratter les surfaces.

3.4 Nettoyage de l'extérieur du four. Utilisez toujours des produits neutres. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

Précautions importantes :

- Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, assurez-vous que le four est éteint.
- Avant de procéder au déclippage des vitres, laissez-les refroidir complètement.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur pour nettoyer votre four.

4

Solution de problèmes



Vous pouvez vous-même résoudre certaines petites anomalies.

4.1 Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est branché ou si le fusible fonctionne bien. Augmentez la température sélectionnée.

4.2 L'ampoule du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible.

4.3 Le four dégage de la fumée durant la cuisson. Baissez la température et/ou nettoyez le four.

4.4 Votre four émet un bip. Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.

4.5 Le four fait du bruit après la fin de la cuisson. C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner pour faire baisser la température à l'intérieur et à l'extérieur du four.

4.6 Affichage à l'écran du message "0 00". Défaut du capteur de température. Appelez le Service Technique.

4.7 Affichage à l'écran du message "R5". Le four a été en fonctionnement pendant plusieurs heures et, pour des raisons de sécurité, il a été automatiquement déconnecté.

 **Ne pas manipuler le four.** Pour le réparer, faites appel au Service Technique.

5

Sécurité



- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.
- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges métalliques dures pour nettoyer la porte du four, car vous risquer de la rayer et de provoquer la cassure en petits morceaux de verre.
- Maintenir les petits enfants éloignés du four. Pendant le fonctionnement, il existe des parties accessibles qui peuvent chauffer.
- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Son utilisation par des enfants devra être surveillée pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Veiller toujours à garder la porte du four fermée, pour tous les programmes y compris le grill.

6

Environnement



Le four a été conçu en pensant à la conservation de l'environnement.

Respectez l'environnement. Ne préchauffer le four que si nécessaire (consulter le tableau). Utiliser de préférence des moules de couleur sombre. Pour de longues périodes de cuisson, arrêter le four 5 ou 10 minutes avant le temps prévu.

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.

Le symbole  indique que l'on ne doit pas se débarrasser de l'appareil en utilisant les conteneurs traditionnels pour les résidus domestiques.

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

Le recyclage des appareils électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet des économies d'énergie et de ressources.

Pour plus d'information, contacter les autorités locales ou l'établissement distributeur du four.

Service 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.

Tableau de Cuisson

	Aliment	Programme et température	Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viandes et volailles	Veau 1,5 kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	non	
	Porc 1,5 kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	non	
	Agneau 1,2 kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	non	 
	Dinde 4 kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	non	
	Poulet 1,25 kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates farciées 4 unit.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu au four 1,5 kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 kg	 200° C  240° C	4 - 5 min	 4	oui	
	Poissons grillés 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	oui	
	Morue au four 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	oui	
Divers	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	oui	
	Pain	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	Madeleines	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	oui	
	Flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	décongélation pour tout type d'aliments	 75° C		 2	non	
Fermentation pâte à pain / viennoiseries	 40° C - 50° C	 40° C - 50° C	25 - 30 min	 0	non	