

Guide d'utilisation

***Fours multifonction
catalyse électronique***

***référence:
MC 4200 E*
MC 4220 E****

Cher Monsieur, Chère Madame

Vous venez d'acquérir un four Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.

Tous nos fours sont conçus pour vivre avec vous de nombreuses années. Tous bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.

La Marque Brandt

SOMMAIRE

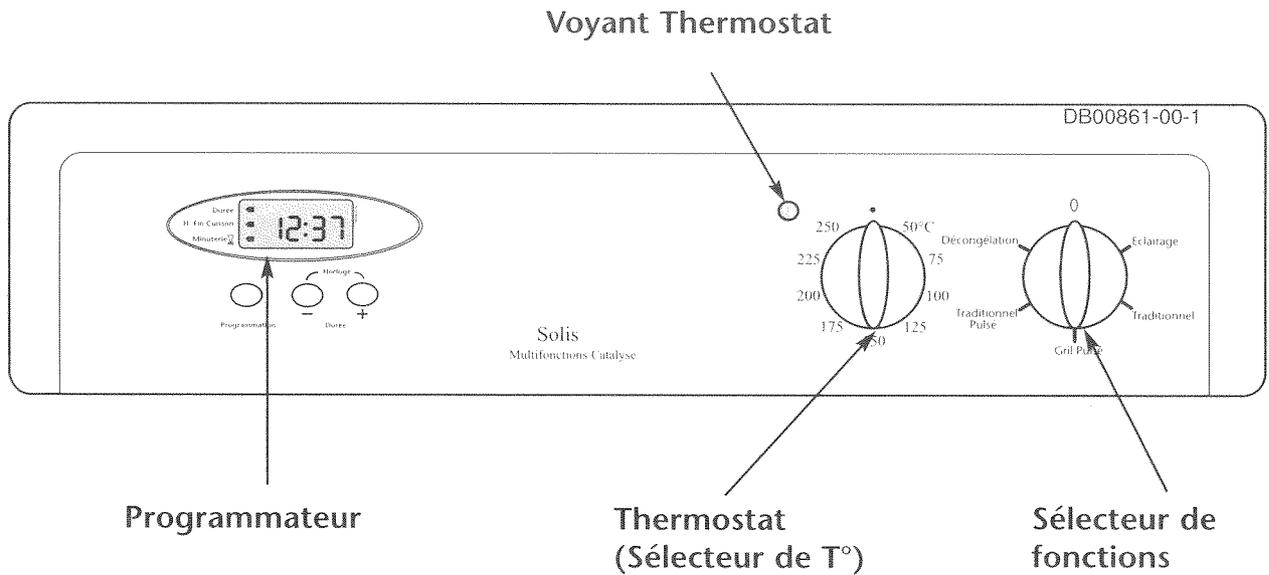
POUR L'UTILISATEUR

| | |
|---|----------|
| Comment se présente votre bandeau ? | P. 3 |
| Comment utiliser votre four ? .. | P. 4 à 7 |
| Modes de cuisson du four | P. 8 |
| Casserolerie | P. 9 |
| Comment nettoyer votre Four/ Entretien général | P. 10 |
| Guide de cuisson | P. 14 |
| S.A.V | P. 15 |

POUR L'INSTALLATEUR

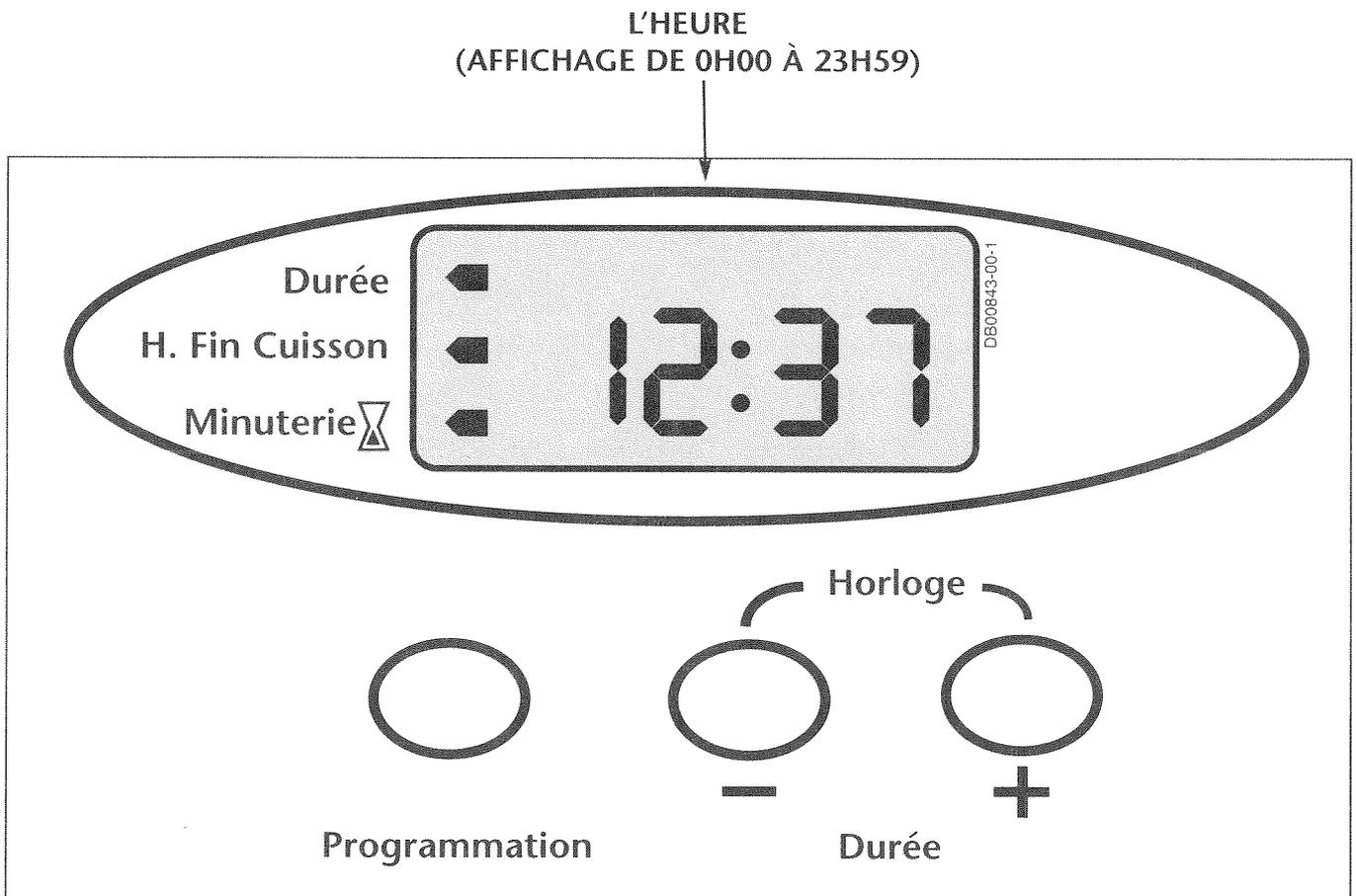
| | |
|----------------------------------|-------|
| Comment raccorder votre four ? . | P. 11 |
| Comment changer l'ampoule ? ... | P. 12 |
| Comment encastrer votre four ? | P. 13 |
| Anomalies ? | P. 13 |

COMMENT SE PRESENTE VOTRE BANDEAU ?



COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

● 1. Le détail de votre programmateur



COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

● 2. Comment mettre à l'heure ?

a) A LA MISE SOUS TENSION

- Réglez l'heure avec + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12h30.

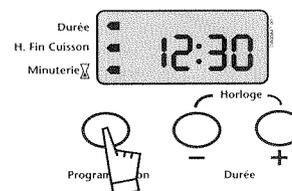
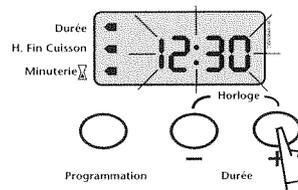
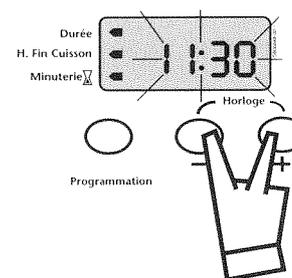
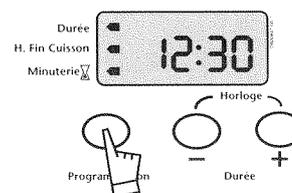
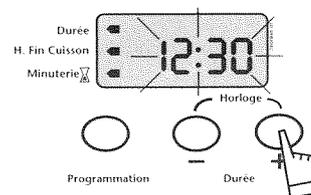
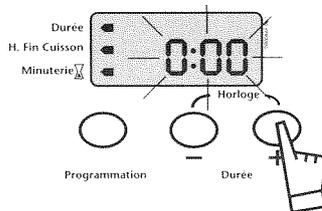
- Appuyez sur la touche PROGRAMMATION pour valider.

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

b) REMISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.
- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.
- Appuyez sur la touche PROGRAMMATION pour valider.

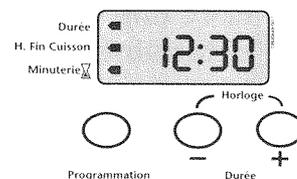
NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche PROGRAMMATION, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.



COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

● 3. Faire une cuisson immédiate

Le programmateur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.



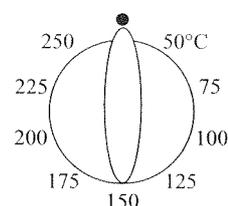
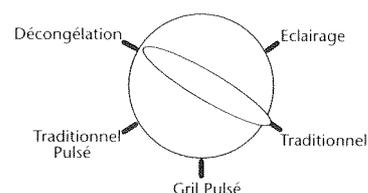
- **Choisissez le mode de cuisson**
Tournez le sélecteur de fonction sur la position de votre choix.

Exemple : position „TRADITIONNEL“

- **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.



NOTA: TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMEE

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

● 4. Faire une cuisson programmée

4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

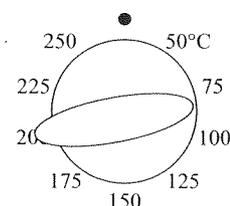
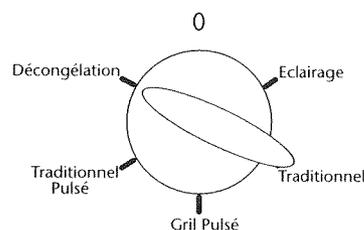
- **Choisissez le mode cuisson**
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix

Exemple: position „TRADITIONNEL“

- **Choisissez la température de cuisson**
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple: repère de température 200°C

- **Choisissez la durée de cuisson**
Appuyez une fois sur la touche PROGRAMMATION.

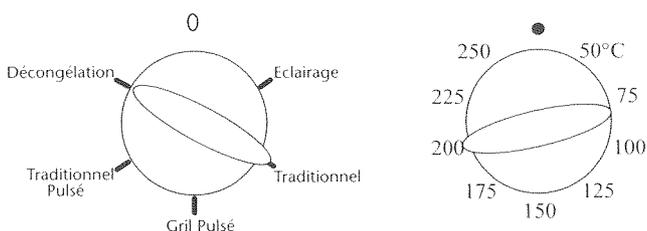


COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple: position „TRADITIONNEL“, repère de température 200°C.



- Appuyez une fois sur la touche **PROGRAMMATION**. La durée de cuisson clignote à 0H00.
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple: 25 minutes de cuisson

Au premier appui sur +, le clignotement s'arrête.

- Appuyez sur la touche **PROGRAMMATION** jusqu'à faire cli-gnoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

- Ajustez l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches + ou -.

Exemple ci-contre: fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (exemple : 13h00).

Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

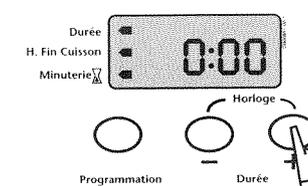
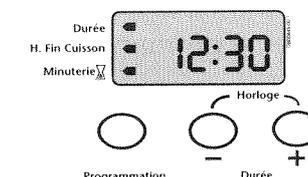
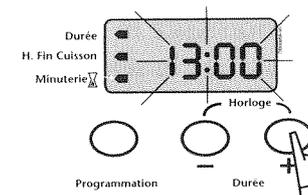
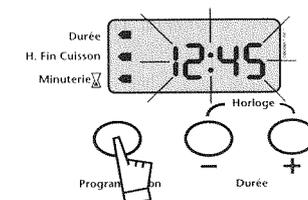
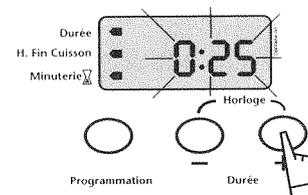
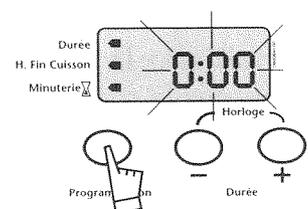
En fin de cuisson,

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

ATTENTION: à ce moment, votre four se remet à chauffer.

Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.



La durée de cuisson (à 0H00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. (Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23 h 59).

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

Exemple: 30 minutes de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + ou -.

Après ces actions, la cuisson s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

Nota: Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

En fin de cuisson

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

ATTENTION: à ce moment, votre four se remet à chauffer.

Remettre le selecteur de température sur arrêt.

Le symbole est fixe et l'heure du jour se réaffiche.

● 5. Comment utiliser le minuteur

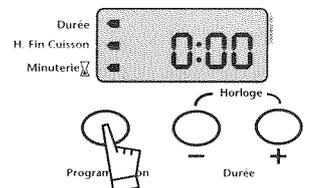
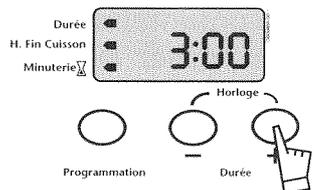
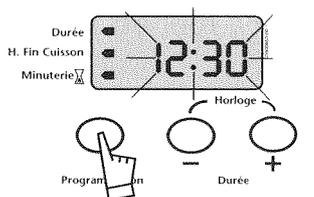
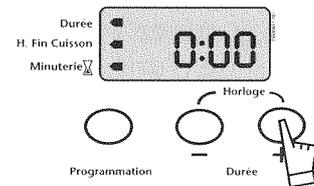
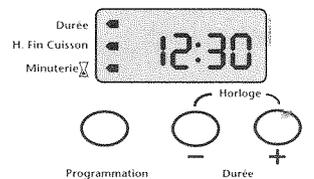
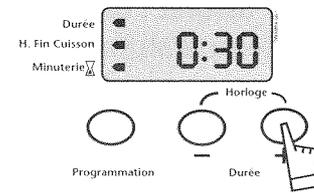
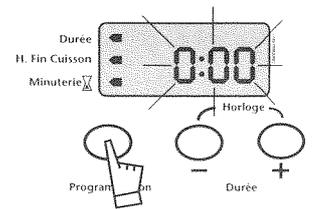
Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

- Appuyez sur la touche PROGRAMMATION jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie et l'affichage correspondant.
- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou -. Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde (0 à 59 min 30 s).

Le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débutera quelques secondes après la fin du réglage et sera visible en permanence sur l'affichage.

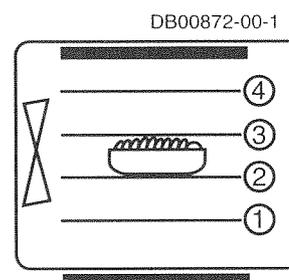
En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00). L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur une touche quelconque.



MODES DE CUISSON DU FOUR

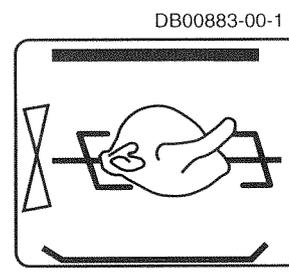
TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées.
- Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne sont pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.



GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la cuisson.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 piques pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devez centrer correctement.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèche-frite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

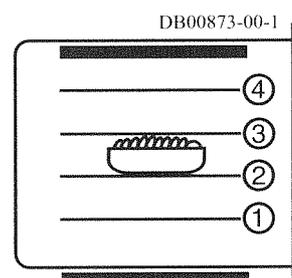


DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de températures.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...)
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation; le plat lèche-frite multi-usages au 1er gradin.

TRADITIONNEL

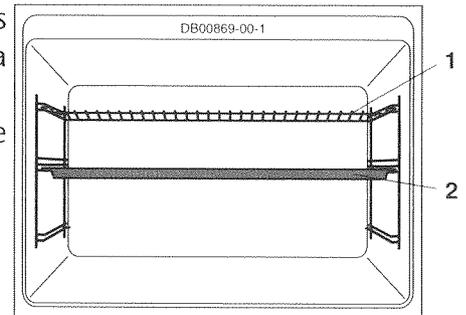
- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



CASSEROLERIE

GRILLE CAMBREE (1)

La grille cambree 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). Le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.



PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (2)

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...

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.

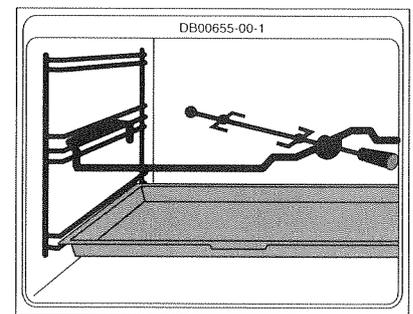
Evitez de mettre dans le lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser:

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.
- enfiler une des piques sur la broche; embrochez la pièce à rôtir; enfiler la deuxième pique; centrez et serrez en vissant les deux piques.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas.



COMMENT NETTOYER VOTRE FOUR

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que la manette est sur la position ARRÊT.

Votre four est équipé d'une enceinte à parois amovibles:

Ces parois sont recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère des qualités autodégraissantes.

Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement.

L'émail catalytique est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres.

C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Pour le nettoyage manuel de votre four, vous pouvez procéder au démontage des parois catalytiques:

Enlevez les gradins fils et les parois catalytiques

Précautions envers les parois catalytiques

- Ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants
- Ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.

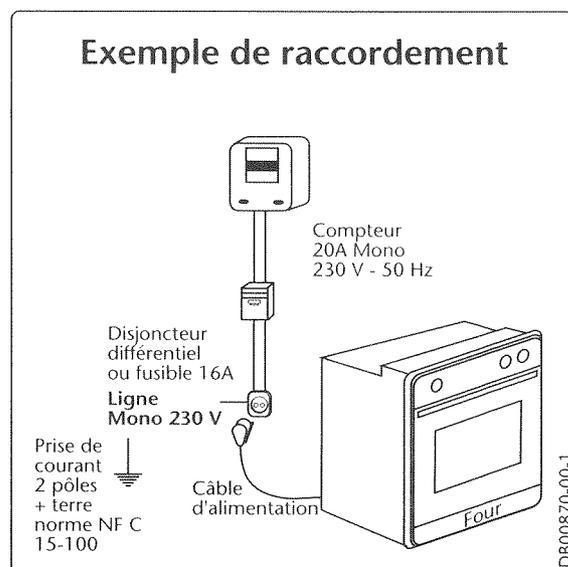
ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position 0.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

COMMENT RACCORDER VOTRE FOUR ?

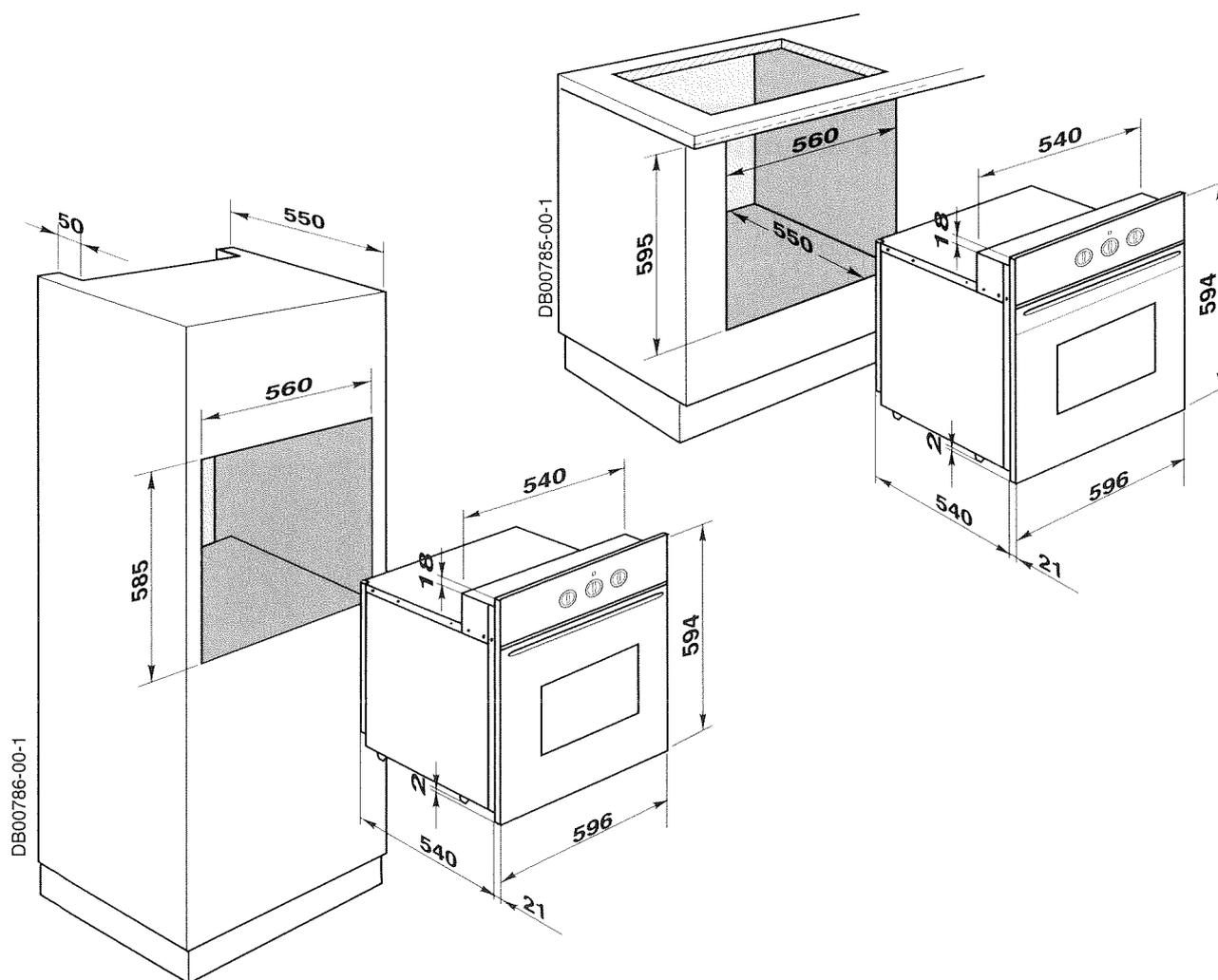
- Avant d'effectuer le branchement, assurez vous que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur un réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne „Terre” de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.



COMMENT ENCASTRER VOTRE FOUR ?

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:

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 4 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.



NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.

GUIDE DE CUISSON

| RECETTES | SÉLECTEUR DE CUISSON | POSITION THERMOSTAT | GRADIN | ACCESSOIRES | TEMPS | OBSERVATIONS |
|----------------------------|----------------------|---------------------|-------------------|-------------------|------------------|---|
| ENTREES LEGUMES | | | | | | |
| PIZZA | Traditionnel pulse | 225°C | 2 e | PLAT A GÂTEAUX | 18-20 min | SELON ÉPAISSEUR |
| QUICHE LORRAINE | Traditionnel pulse | 200°C | 2 e | MOULE SUR GRILLE | 30-35 min | MOULE 28 cm |
| SOUFFLÉ FROMAGE | Traditionnel pulse | 175°C | 1 er | MOULE SUR GRILLE | 35 min | |
| GRATIN DAUPHINOIS | Traditionnel pulse | 200°C | 1 e | PLAT SUR GRILLE | 45-50 min | SELON QUANTITÉ- PEDURE APRÈS 30 min. |
| TOMATES FARCIES | Traditionnel pulse | 200°C | 1 e | PLAT SUR GRILLE | 40-45 MIN | |
| TOMATES PROVENCALES | Traditionnel pulse | 225°C | 2 e | PLAT SUR GRILLE | 20 min | |
| LASAGNES | Traditionnel pulse | 225°C | 1 e | PLAT SUR GRILLE | 45-50 min | |
| POISSONS | | | | | | |
| DORADE | Traditionnel pulse | 200°C | 1 e | PLAT SUR GRILLE | 25-30 min | SELON GROSSEUR |
| MAQUEREUX• | Gril pulse | 225°C | 3 e ou 4 e | POSÉS SUR GRILLE | 6-7 min par face | LÉCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN |
| VIANDES | | | | | | |
| COTES D'AGNEAU• | Gril pulse | 250°C | 4 e | VIANDE SUR GRILLE | 5-6 min par face | LÉCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN |
| POULET BROCHE | Gril pulse | 175°C | | TOURNEBROCHE | 20-25 min/500g | LÉCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN, |
| GIGOT | Gril pulse | 200°C | 1 er | VIANDE SUR GRILLE | 15-20 min/500g | LÉCHEFRITE SUR SOLE |
| RÔTI DE BOEUF• | Traditionnel | 225°C | 1 er | PLAT SUR GRILLE | 10-15 min/500g | SALER ET RETOURNER EN COURS |
| RÔTI DE BOEUF | Traditionnel pulse | 220°C | 1 er | PLAT SUR GRILLE | 10-15 min/500g | PRÉCHAUFFAGE 250 OU DE CUISSON |
| RÔTI DE PORC/VEAU | Traditionnel pulse | 200°C | 1 er | PLAT SUR GRILLE | 35-40 min/500g | POUR LES PETITES |
| POULET | Traditionnel pulse | 200°C | 1 er | PLAT SUR GRILLE | 25 min/500g | PIÈCES ENFOURNER |
| PINTADE/LAPIN | Traditionnel pulse | 200°C | 1 er ^e | PLAT SUR GRILLE | 20-25 min/500g | FOUR CHAUD |
| PÂTISSERIES | | | | | | |
| BRIOCHE• | Traditionnel pulse | 150 et 175°C | 1 er | MOULE SUR GRILLE | 35 min | |
| CAKE• | Traditionnel pulse | 150°C | 1 er | MOULE SUR GRILL | 45-50 min | |
| SABLÉS• | Traditionnel | 150°C | 3 | PLAT À GÂTEAUX | 15-18 min | |
| QUATRE-QUARTS• | Traditionnel pulse | 150 et 175°C | 1 er | MOULE SUR GRILLE | 45 min | |
| TARTE FRUITS JUTEUX• | Traditionnel pulse | 200-210°C | 1 er | MOULE SUR GRILLE | 35-40 min | MOULE DIAMÈTRE 28 cm |
| TARTE POMMES• | Traditionnel pulse | 200-210°C | 2 e | MOULE SUR GRILLE | 35-40 min | MOULE DIAMÈTRE 28 cm |
| PÂTE FEUILLETÉE• | Traditionnel | 225°C | 2 e | PLAT À GÂTEAUX | 15 min | |
| CHOUX• | Traditionnel | 180°C | 2 er | PLAT À GÂTEAUX | 30 min | |
| CRÊMES | Traditionnel | 165°C | 2 e | PLAT LÉCHEFRITE | 20 min | 6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE |
| PAIN GRILLÉ | Gril pulse | 250°C | 4 e | SUR GRILLE | 2-3 min | PRÉCHAUFFER 5 min |

- Dans ce cas, il est préférable d'enfourner four chaud.
- TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE**

CUISSON SUR 2 NIVEAUX

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sur sélecteur „Traditionnel pulse“.
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

| RECETTES | TEMPERATURE | TEMPS | GRADINS | |
|----------------|--------------------------|-------------|---------|----------------------------|
| QUICHES | 200°C | 35 à 40 min | 1 et 3 | sur grilles |
| PETITS GÂTEAUX | Four préchauffé 150°C | 15 à 18 min | 1 et 3 | plat gâteaux + lèche-frite |

SERVICE APRÈS-VENTE

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 votre certificat de garantie et sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DETACHEES CERTIFIEES D'ORIGINE**.

RELATIONS CONSOMMATEURS

BRANDT c'est aussi le minitel...



*1,29 FTTC la minute

... 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 aussi nous écrire: **SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526 - 95069
CERGY PONTOISE CEDEX**

ou nous téléphoner au: **01.34.30.45.00**

TYR
DRUCK 87x2264