



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: FC160MW

CODIC: 3734544



Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four compact 16L Compact oven 16L

FC160CW



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 que vous pourrez coordonner à votre 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 esthétiques 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	P
1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
<i>A. Consignes de sécurité</i>	4
<i>B. Données techniques</i>	5
<i>C. Protection de l'environnement</i>	5
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	5
<i>A. Installer votre appareil en toute sécurité</i>	5
<i>B. Branchements électriques</i>	6
<i>C. Description de votre appareil</i>	6
3/ UTILISATION DE VOTRE FOUR	7
<i>A. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois</i>	7
<i>B. Réglage du thermostat</i>	7
<i>C. Sélection du mode de cuisson</i>	7
<i>D. Réglage de la durée de la cuisson</i>	8
<i>E. Conseils d'utilisation</i>	8
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	9
<i>A. Consignes de nettoyage</i>	9
<i>B. Consignes de stockage</i>	9
<i>C. Garantie et service après-vente</i>	9
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL	10

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

A. Consignes de sécurité

- Cet appareil est à usage domestique uniquement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les touches.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez aucune partie du four dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, qui ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Apportez-le au réparateur agréé le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté de l'appareil pour permettre la bonne circulation de l'air.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Attendez le refroidissement de l'appareil avant de mettre des objets dans le four ou de les enlever, ou bien avant de le nettoyer.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge métallique. Des éléments de l'éponge peuvent s'en détacher et entrer en contact avec des éléments électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- N'insérez pas d'aliments trop gros ou d'ustensiles en métal dans un four électrique. Ils pourraient provoquer un incendie ou des risques de choc électrique.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable lorsqu'il est allumé, y compris rideaux, tentures, murs et éléments similaires, il existe un risque d'incendie. Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, film plastique, papier, matériaux similaires.
- Cet appareil est équipé d'une porte protectrice en verre trempé. Le verre qui la compose est plus épais et plus résistant à la cassure que le verre ordinaire. Le verre trempé peut se casser mais les parties brisées ne seront pas coupantes. Evitez de rayer la surface de la porte ou de faire des encoches sur les bords. Si la porte présente des rayures ou des encoches, contactez le service client avant d'utiliser le four.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elle ne soient supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant l'utilisation. Portez toujours des protections isolantes lorsque vous touchez un four, des plats ou des aliments chauds ou lorsque vous insérez ou retirez des grilles ou des plats du four.

B. Données techniques

<i>Modèle</i>	FC160CW
<i>Alimentation</i>	220-240 V~ 50/60Hz
<i>Consommation d'énergie</i>	1200W
<i>Dimensions (HxLxP)</i>	277 x 406 x 345 mm
<i>Poids net</i>	6 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. Installer votre appareil en toute sécurité



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut-être brûlé ou tâché. Veillez à ce que les rideaux, etc. ne soient pas en contact avec le four.



Ne placez aucun objet entre la base du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet situé sous le four pourrait être brûlé. Ne placez aucun objet sur le four lorsqu'il est en service, car la chaleur pourrait le déformer, le fissurer ou l'endommager, le cas échéant.



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



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



Ne versez jamais d'eau sur la porte du four lorsqu'il est chaud. La vitre risquerait 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.



Avertissement :

Vérifiez que votre appareil n'a pas été endommagé lors du transport (porte ou joints déformés etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, contactez votre revendeur avant de continuer à utiliser l'appareil.

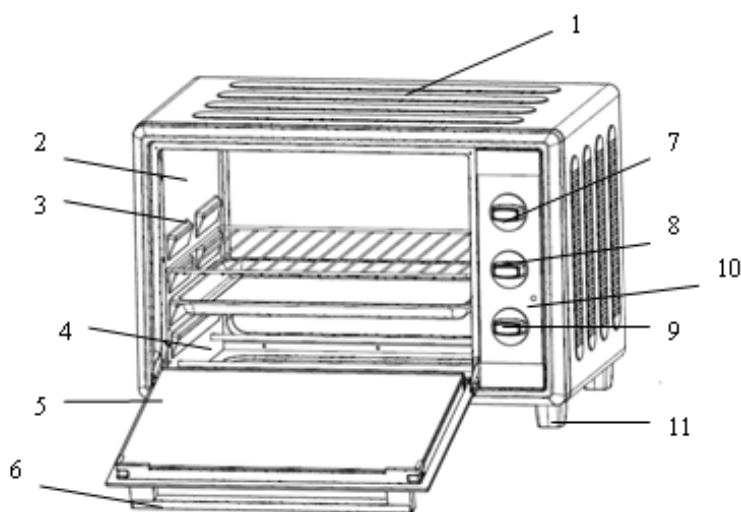
B. Branchements électriques



Le four doit être branché sur une prise électrique adaptée. Insérez entièrement la fiche dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer de manière excessive. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches dans une même prise.

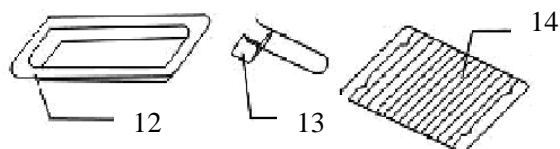
C. Description de votre appareil

- 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- Plateau de cuisson
- 13- Pince
- 14- Grille

3/ UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

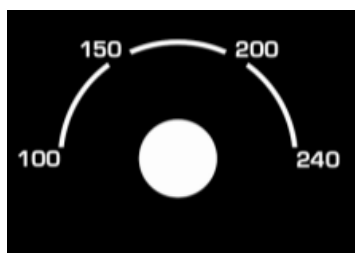
Chauffez le four à vide :

- Insérez le plateau et la grille de cuisson.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur « VOÛTE + SOLE » et le thermostat sur « 240 °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 reste normal.

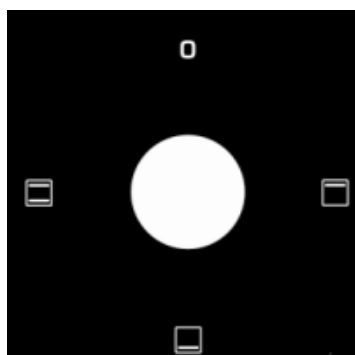
B. Réglage du thermostat



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 240 °C).

C. Sélection du mode de cuisson



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



Voûte

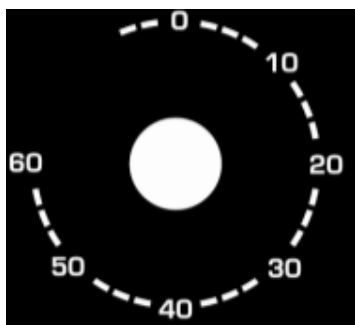


Sole



Voûte et Sole

D. Réglage de la durée de cuisson



- Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner.
- 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.
- Vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Remarque :






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

Temps de cuisson indicatifs :

ALIMENT	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE
Gâteau	180	2	25-35
Poisson	250	2	10-15
Poulet/Canard	220-250	2	30-45
Bœuf	250	2	8-15
Hot dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

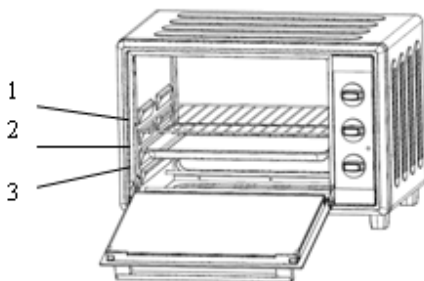
E. Conseils d'utilisation

- Plateau de cuisson et grille :

<i>Accessoire</i>	<i>Aliments (à titre informatif uniquement)</i>	<i>Comment utiliser la pince ?</i>
 Plateau de cuisson	Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau, presque tous les autres aliments préparés au four	
 Grille	Pommes de terre au four, aliments secs	
 Plateau de cuisson + grille	Aliments produisant du jus, par exemple poisson cuit au four, etc..	

Remarque : nous vous recommandons de l'utiliser comme tiroir à miette

- Gradins :



Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 3 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 deuxième ou le troisième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le premier gradin.

4/ ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

A. Consignes de nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez le plat, la grille, la poignée du plat et le tiroir à miettes après chaque utilisation.
- Nettoyer l'intérieur du four électrique et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin. Ne frottez pas trop fort sur les surfaces internes du four, qui pourraient se rayer.
- Nettoyer la porte vitrée et extérieure du four électrique avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer le revêtement de l'appareil.
- Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.

B. Consignes de stockage

Débranchez le four, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte et conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit ou celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

C. Garantie et service après-vente

Ce produit est garanti 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies.