

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four compact 40L Compact oven 40L

FC405ME



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

1. A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
A. Consignes de sécurité.....	4
B. Données techniques	7
C. Protection de l'environnement.....	7
2. INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	8
A. Installer votre appareil en toute sécurité.....	8
B. Branchements électriques.....	9
C. Description de votre appareil.....	9
3. UTILISATION DE VOTRE FOUR	10
A. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois	10
B. Conditions d'utilisation générales.....	10
C. Description du panneau de commande	11
D. Fonctionnement du four	12
E. Conseils d'utilisation	15
4. ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	17
A. Consignes de nettoyage.....	17
B. Changement de l'ampoule intérieure	17
C. Consignes de stockage	17
D. Garantie et service après-vente.....	18
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL	19

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

Installation

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface plane, sèche et résistante aux échauffements telle qu'un plan de travail de cuisine. Laissez un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.
- 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.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tentures et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de cet appareil pendant son fonctionnement.
- Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium. Cela peut entraîner des dysfonctionnements et un risque d'incendie.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou matériaux similaires sensibles aux échauffements.
- Veillez à ne pas insérer des ustensiles ou des aliments trop volumineux. Les ustensiles et aliments ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants.
- Cet appareil n'est pas destiné à un autre usage que celui de cuire ou réchauffer des aliments. Le séchage d'aliments, de serviettes, le réchauffage de serviettes humides ou toute autre utilisation similaire peut entraîner un risque d'incendie ou des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- 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.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez aucune partie du four dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge abrasive ou grattoir métallique.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Cependant, ce produit est garanti 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par votre distributeur.
- Cet appareil est équipé d'une porte en verre trempé qui ne se fend pas mais se brise en minuscule morceaux non coupants. Evitez de rayer le verre ou de déformer le cadre de porte. Si la porte présente des rayures ou des chocs, contactez le service client avant d'utiliser le four.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour éclairer des locaux.
- Pour le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments, référez vous à la section 'consignes de nettoyage'.

Utilisation non conforme

- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.



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

Modèle	FC405MEB/S/W
Alimentation	220-240 V~50/60Hz
Consommation d'énergie	2100W
Dimensions (HxLxP)	373 x 578 x 435 mm
Poids net	12,8 kg

C. Protection de l'environnement

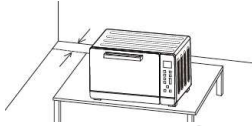


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

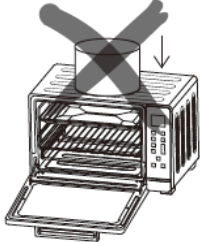
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

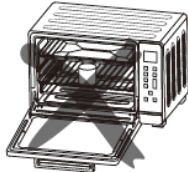
A. Installer votre appareil en toute sécurité



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut être brûlé ou taché. 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 bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler.



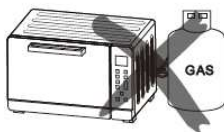
Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



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.

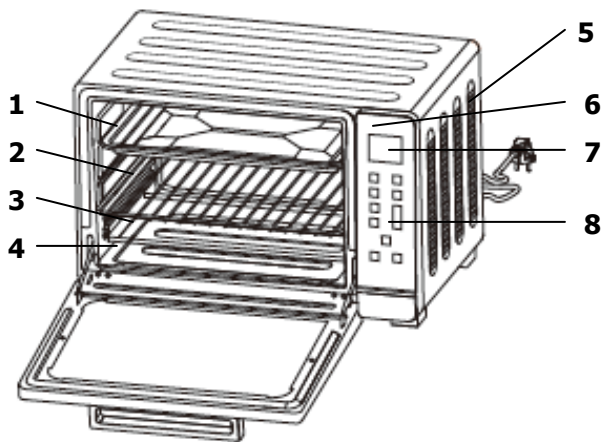
B. Branchements électriques



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.

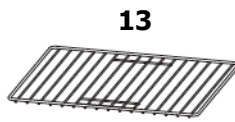
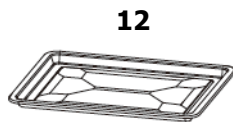
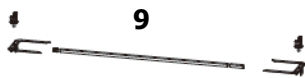
C. Description de votre appareil

Le four :



1. Lèche frite
2. Grille
3. Gradins
4. Éléments chauffants
5. Ouies de ventilation
6. Bandeau de commande
7. Ecran LCD
8. Touches sensibles

Les accessoires :



9. Broche avec fourches amovibles
10. Poignée de tournebroche
11. Pince
12. Lèchefrite
13. Grille

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

- Déballez l'appareil et vérifiez que les pièces et accessoires soient présents et non endommagés.
- Vérifiez que tous les éléments d'emballage (plastique, carton, polystyrène) aient été retirés à l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez toutes les pièces conformément à la section « Entretien de votre appareil ».
- Séchez minutieusement toutes les pièces et assemblez-les, l'appareil peut maintenant être utilisé.

Chauffez le four à vide :

- Insérez la lèchefrite et la grille de cuisson
- Appuyez sur « Mode de cuisson » qui sélectionnera le programme « Traditionnel » et



appuyez sur la touche pour régler la température à **250°C** à l'aide des touches +/-, puis chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

- Après l'avoir laissé refroidir, débranchez la prise électrique et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.

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. Conditions d'utilisation générales

1. Réglage de l'horloge

Le réglage de l'horloge s'effectue lorsque l'appareil est branché:



- Appuyez longuement sur la touche, l'écran affiche « Hr24 » et « Horloge » clignote de façon continue.
- Réglez d'abord l'HEURE en appuyant sur les touches « + » et « - ». L'heure est modifiée à chaque pression de touche.



- Appuyez à nouveau sur la touche et réglez les MINUTES en appuyant sur les « + » et « - ».

2. Fonction « Départ »

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur la touche « DEPART ». Un bip bref se fait entendre et les deux-points dans l'affichage de l'heure commencent à clignoter puis le programme démarre.

3. Fonction « STOP/Annulation »

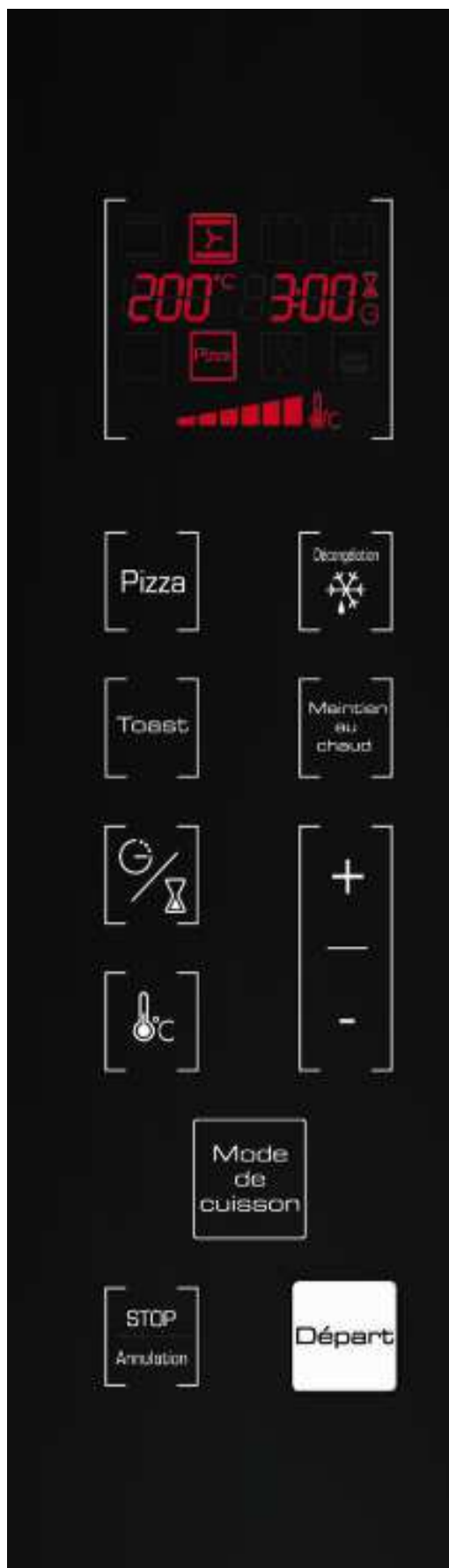
Appuyez une fois sur la touche « STOP » pour arrêter le four lorsqu'il est en marche.

Appuyez à nouveau sur cette touche pour continuer le réglage de l'heure ou l'annuler définitivement.

Pour arrêter un programme, appuyez une fois sur la touche « STOP », un bip se fait entendre : cela signifie que le programme a été arrêté.

Remarque : N'appuyez pas sur la touche « DEPART »/ « STOP » si vous voulez seulement vérifier la cuisson, il vous suffit de regarder par la vitre.

C. Description du panneau de commande



1. Touche « Mode de cuisson »

Cette touche permet de sélectionner un programme

- Appuyez une fois sur la touche Mode de cuisson pour sélectionner le programme « Traditionnel »
- Appuyez 2 fois sur la touche Mode de cuisson pour sélectionner le programme « Multifonction »
- Appuyez 3 fois sur la touche Mode de cuisson pour sélectionner le programme « Gril ventilé »
- Appuyez 4 fois sur la touche Mode de cuisson pour sélectionner le programme « Tournebroche »

2. Touche « PIZZA »

Appuyez sur la touche PIZZA pour régler le temps de cuisson (la fonction pizza utilise une température fixe)

3. Touche « DECONGELATION »

Appuyez sur la touche DECONGELATION pour sélectionner le programme de décongélation

4. Touche « TOAST »

Appuyez sur la touche TOAST pour sélectionner le programme toast. Pour régler la couleur du toast, ajustez avec les touches « +/- »

5. Touche « MAINTIEN AU CHAUD »

Appuyez sur la touche MAINTIEN AU CHAUD pour sélectionner le programme qui maintient vos aliments au chaud.

6. Touche « MINUTERIE et TEMPERATURE »

Appuyez sur la touche MINUTERIE pour afficher l'horloge et la touche TEMPERATURE pour régler le degré de cuisson puis utilisez les touches « +/- » pour régler l'heure. Vous pouvez également utiliser les touches « +/- » pour régler l'heure et la température pour certaines fonctions ainsi que la couleur des toasts.

7. Touche « + » et « - »

Appuyez sur ces touches pour régler la température, l'heure ou la couleur des toasts.

8. Touche « STOP/Annulation »

Appuyez sur cette touche pour stopper les fonctions. Appuyez sur cette touche deux fois pour annuler un programme.

9. Touche « DEPART »

Appuyez sur cette touche pour activer les fonctions. Si vous n'appuyez pas sur cette touche dans un certain délai, l'affichage est remis à zéro.


D. Fonctionnement du four

1. Fonction « Cuisson traditionnelle »




- Appuyez **une fois** sur la touche MODE DE CUISSON pour sélectionner le programme « Traditionnel ».



- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.




- Appuyez sur la touche , la température est réglée par défaut à 220°C. Elle peut être ajustée de 60°C à 250°C, pour modifier cette température, appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée. La température augmente ou diminue par palier de 10°C.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four puis appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.




2. Fonction « Multifonction »

- Appuyez **deux fois** sur la touche MODE DE CUISSON pour sélectionner le programme « Multifonction ».



- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.




- Appuyez sur la touche , la température est réglée par défaut à 200°C. Elle peut être ajustée de 60°C à 250°C, pour modifier cette température, appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée. La température augmente ou diminue par palier de 10°C.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four puis appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.




3. Fonction « Gril ventilé »

- Appuyez **trois fois** sur la touche MODE DE CUISSON pour sélectionner le programme « Gril ventilé ».



- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.



- Appuyez sur la touche , la température est réglée par défaut à 200°C.
- Placez les aliments sur la grille puis placez cette grille sur le plat de cuisson.
- Ouvrez la porte et faites glisser le tout sur le gradin du milieu ou du haut, selon les dimensions des aliments.

- Appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte, le compte à rebours de la minuterie commence. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

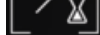


4. Fonction « Tournebroche »


Cette fonction vous permet de réaliser des pièces rôties à la broche.

- Appuyez **quatre fois** sur la touche MODE DE CUISSON pour sélectionner le programme « Tournebroche ».

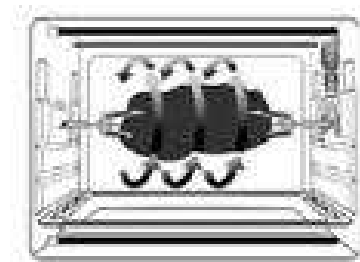


- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.

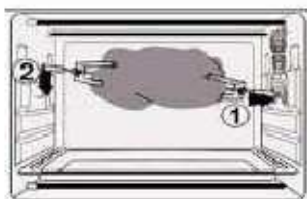


- Appuyez sur la touche , la température est réglée par défaut à 230°C. Elle peut être ajustée de 60°C à 250°C, pour modifier cette température, appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée.

Installer les fourches du tournebroche. Pour fonctionner, le tournebroche doit être positionné du bon côté : avec le petit crochet sur la gauche du four :

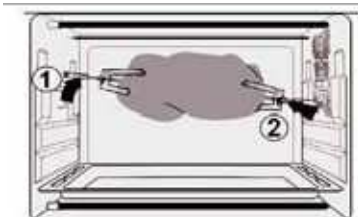


2. Installer le tournebroche



Insérez les fourches du tournebroche dans l'orifice du tournebroche, puis installez la lèche-frite sous le tournebroche

3. Retirer le tournebroche



Retirer les fourches du tournebroche à l'aide de la poignée du tournebroche, puis retirez la lèche-frite

Poignée du tournebroche





Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours la poignée du tournebroche pour retirer le tournebroche du four

- Glissez le plat de cuisson dans le gradin le plus bas du four pour recueillir la graisse puis appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

5. Fonction « Maintien au chaud »



- Appuyez sur la touche MAINTIEN AU CHAUD pour sélectionner directement le programme « Maintien au chaud ».
- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche , la température est réglée par défaut à 60°C. Elle peut être ajustée de 60°C et 80°C. Pour modifier cette température, appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four puis appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

6. Fonction « Toast »




La fonction Toast inclut des programmes de toast. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour dorer les aliments.

- Placez la grille sur le gradin du milieu dans le four puis répartissez le pain sur la grille.
- Appuyez sur la touche TOAST pour sélectionner directement le programme « Toast ».
- Pour sélectionner la couleur du toast souhaitée, appuyez sur les touches « + » et « - ». La valeur moyenne par défaut (2) s'affiche à l'écran. Pour obtenir un pain plus doré appuyez sur la touche « + » jusqu'à la position (3), mais si vous souhaitez un pain moins doré appuyez sur la touche « - » jusqu'à la position (1).
- Appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte, le compte à rebours de la minuterie commence. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

7. Fonction « Pizza »




- Appuyez sur la touche PIZZA pour sélectionner directement le programme « Pizza ».
- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.
- La fonction pizza utilise une température fixe de 220°C, aucun réglage de température n'est à faire.
- Ouvrez la porte et placez la pizza dans le four puis appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

8. Fonction « Décongélation »








- Appuyez sur la touche DECONGELATION pour sélectionner directement le programme « Décongélation ».



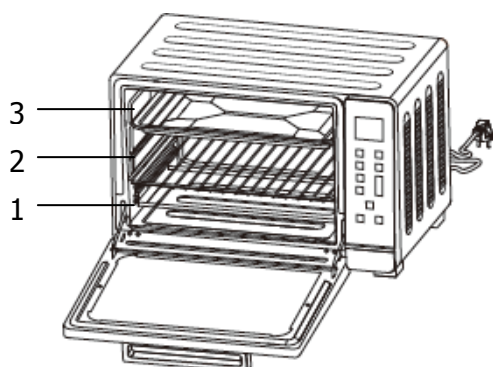
- Appuyez sur la touche  puis réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - », la minuterie est modifiée à chaque pression de touche. En maintenant la touche, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson par palier de dix minutes. La température est réglée par défaut à 60°C.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four puis appuyez sur « DEPART » après avoir refermé la porte. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

E. Conseils d'utilisation

1. Lèche-frite et grille




Accessoires	Aliments (à titre informatif uniquement)	Comment utiliser la pince ?
Lèche-frite   Remarque : Nous vous recommandons de l'utiliser comme tiroir à miettes	Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau et presque tous les autres aliments préparés au four	
Grille 	Pommes de terre au four, aliments secs	

2. Gradins



Vous pouvez régler la hauteur du plateau sur 3 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le troisième gradin. Pour rôti un poulet, utilisez le premier ou le deuxième gradin.

3. Temps de cuisson conseillé

SEQUENCE	PLATS	TEMPERATURE	GRADIN	DUREE (en min)
	POISSON	180°C / 200°C	2	15-20
	ROTI DE BŒUF	230°C*	2	30 pour 1000g
	POULET	220°C	Tournebrotche	55 pour 1500g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°/200°C	2	40-45
	LASAGNES	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 selon épaisseur
	TARTES	200°C	2	30-35
	TOASTS GRILLES	180°C*	4	5-8 sur grille
	GATEAU	170°C	2	45-55 selon épaisseur
	CUPCAKES	160°C	2	25
	SABLES	170°C*	3	10

* faire préchauffer le four 5 mn

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. Nettoyer le plat, la grille, la poignée du plat et la lèchefrite 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 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 la vitre 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. Changement de l'ampoule intérieure

Pour remplacer l'ampoule :

1. Débranchez le four et laissez-le refroidir
2. Tournez le hublot dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
3. Nettoyer-le à l'eau chaude additionnée de détergent
4. Dévissez l'ampoule et remplacez-la (25W E14/25x17)
5. Remettez le hublot en place

C. 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'exercer aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

D. Garantie et service après-vente

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

• **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 de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

• **RELATIONS CONSOMMATEURS**

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

Pour communiquer :

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au



Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a BRANDT compact oven and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the BRANDT products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new BRANDT compact oven.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website www.brandt.com where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development.



Caution: Before installing and using your appliance, please read carefully this installation and user's guide to quickly familiarise yourself with its functioning.

www.brandt.com

TABLE OF CONTENTS

1. INFORMATION FOR THE USER	21
A. Safety recommendations	21
B. Technical data.....	24
C. Protecting the environment.....	24
2. SETTING UP YOUR APPLIANCE	25
A. Installing your oven in complete safety.....	25
B. Electrical connection.....	26
C. Description of your appliance	26
3. USE OF YOUR APPLIANCE	27
A. Before using your appliance for the first time.....	27
B. General operating instructions.....	27
C. Description of the control panel.....	28
D. Functioning of the oven	29
E. Use recommendations	32
4. MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE	33
A. Cleaning instructions	33
B. Changing the interior light bulb	33
C. Storage instructions.....	34
D. Warranty and after-sales service	34

1. INFORMATION FOR THE USER



Keep this guide with your appliance. If the appliance is sold or given to another person, ensure that the new owner receives this user's guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your own safety as well as the safety of others.

A. Safety recommendations

Installation

- Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used only in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications.
- Before using this appliance, it must be placed on a flat and dry surface resistant to heating like a kitchen counter. Keep at least four inches of clear space around all sides of the oven to allow adequate air circulation.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote-control system.
- Always hold the plug itself, rather than pulling on the power cable.
- A fire may occurs during its functioning if the oven is covered or is in contact with flammable materials such as curtains, drapes, walls, etc.. Do not store any item on the top of the oven during the functioning.
- Children shall not play with the appliance.

Use

- This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Children under 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- Care should be taken to avoid touching heating elements during the use.
- Do not store any item on top of the oven during operation.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven. A fear or some dysfunctions may occur.
- Keep cord away from heated surface and do not cover any events on the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven; cardboard, plastic, paper or other similar materials.
- Large food items and metal utensils must not be placed in the oven as they may lead to a fire or create a risk of electric shock. Keep away utensils and food items from heated surfaces.
- Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. The drying of food or linen and the heating of heating pillows, slippers, sponges, wet linen and other similar goods could bring risks of wounds, inflammation or fire.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause hazard or injury.

Maintenance

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning. Allow the appliance to cool down before adding or removing any parts and before cleaning.
- To protect against electric shock, do not place any part of this oven in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
However, this product is covered by a 2-year warranty. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer.
- This appliance has been tempered, safety glass door. Tempered glass does not split but break in pieces will not have sharp edges. Avoid scratching the door surface or nicking edges. Call the service Center before any use.
- The light is only for the oven. Do not use it to enlighten rooms.
- For cleaning surfaces in contact with food, please refer "Cleaning instructions" section.

Improper use

- The appliance is intended for domestic use only in private housing. The use of this appliance in common or professional's area such as a room for a break for work, a premise in a campsite or hotel are not a proper use as defined by the manufacturer.
- The manufacturer accepts no responsibility in case of improper use.
- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance.



Caution: External surfaces may become very hot during operation of the appliance. Always wear protective insulated oven gloves when touching the hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing racks, pans...

B. Technical data

Model no	FC405MEB/S/W
Power supply	220-240 V~50/60Hz
Energy consumption	2100W
Dimensions (HxLxD)	373 x 578 x 435 mm
Net weight	12,8 kg

C. Protecting the environment

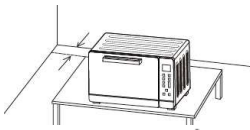


Arrived in end of life, this product should not be thrown with household waste. It must be brought in a recycling center or to your retailer. It allows avoiding negative effects on the environment and health of the inappropriate elimination. By respecting this process, materials can be recycled with a view to realise significant resources and energy savings.

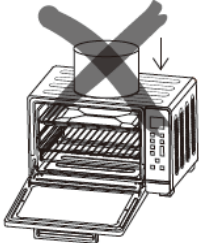
A symbol reminds you that you must not throw your appliance with the household waste appears on the product. For further information, contact your city council or the shop where you bought the product.

2. SETTING UP YOUR APPLIANCE

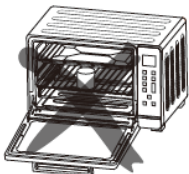
A. Installing your oven in complete safety



If the oven is positioned too close to a wall, this wall can be burned or discoloured. Ensure that curtains, etc. are not in contact with the oven.



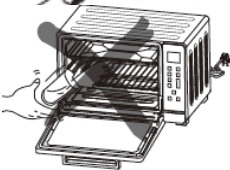
Do not put anything between the base of the oven and the surface on which it is set. Any object placed under the oven may be burned. Do not put anything on the top of the oven when it is in use because the heat can deform, crack or otherwise damage the item.



Do not heat food directly in the bottle or tin because the container may break and the content can burn the user.



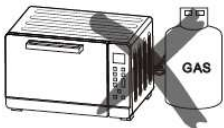
Always use the handle when inserting or removing the tray. Touching the tray may cause severe burns.



Never pour water on the oven door when it is hot, the glass can shatter.



When unplugging the oven, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord; this could break the wires inside the cord.



During the use, do not position the oven near a gas burner or any other heat source. Doing this could affect the temperature control.



Do not touch the power cable or unit with wet hands. Always unplug the cord after use and whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the mains could cause a fire.

When cooking fat-spitting dishes such as roast chicken, it is recommended to use 2 sheets of aluminium foil in order to reduce face spitting. Place one sheet on the tray and the other over the food. The oil will drip into the gap between the sheets of foil.



Caution :

Ensure that your appliance had not suffered any damage during transportation (deformed seal or door, etc.). If you see any kind of damage, contact your retailer before doing anything further with the appliance.

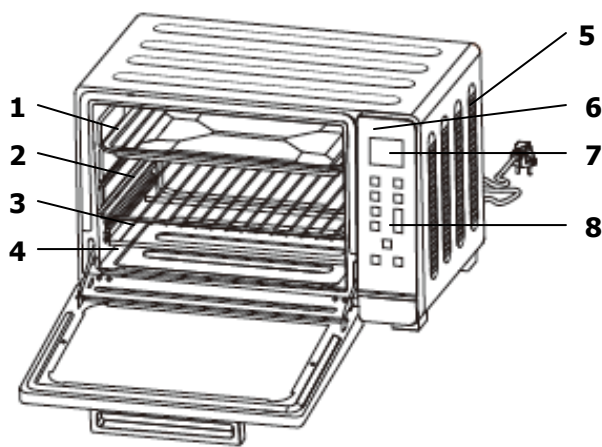
B. Electrical connection



The oven must be connected to a properly wired outlet. Insert the plug into the socket. If it is not properly connected, it could overheat. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same power outlet.

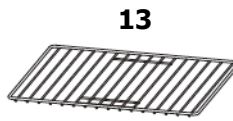
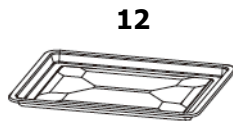
C. Description of your appliance

Oven :



1. Drip pan
2. Wire rack
3. Rack support
4. Heating element
5. Ventilation air intake
6. Control panel
7. LCD screen
8. Sensitive touches

Accessories :




9. Rotisserie fork
10. Rotisserie handle
11. Tray handle
12. Drip pan
13. Wire rack

3. USE OF YOUR APPLIANCE

A. Before using your appliance for the first time

- Unpack your appliance and check that all elements and accessories are present and undamaged.
- Check that all wrap elements (plastic, cardboard box, polystyrene) have been removed from the cavity.
- Clean all the parts according to the instructions given in the "Maintenance of your appliance" section.
- Dry all parts thoroughly and assemble them, the oven is now ready to use.

Heat the empty oven :

- Insert the tray and wire track.
- Choose the TRADITIONAL programme by pressing once on "MODE DE CUISSON" and bake empty during approximately 10 minutes at 250°C. Press the thermostat logo  to adjust the temperature and the clock logo and then "+/-" to adjust the time.
- Then, let it cool down, remove the plug from the power socket and clean all the detached parts again.



Note:

There may be some smoke and a burning smell during the first use, however it is normal.

B. General operating instructions

1. Setting the time

Select the clock when the oven is plugged in. When the oven is first connected to the power supply:

- Press and hold , the display will show "Hr24" and "HORLOGE"(Clock) will flash continually.
- First, set the HOUR using "+/-". The hour will change each time you touch one of these pads.
- Press  again and set the MINUTES using "+/-".

2. « Départ » (Start)

To start a programme, press « DEPART » once. A beep will be heard and the two-points in the time display start to flash, then the programme starts.

3. "Stop/Annulation" (Stop/Cancel) function

Press "STOP/Annulation" once. It will stop the oven when it is in operation or when a programme is launched (press again to continue the set timing or cancel definitely). A beep will be heard and it indicates that the programme has been stopped.

Note: Do not press "DEPART" or "STOP/Annulation" if you simply want to check the progress of the cooking, you can do it through the viewing window.

C. Description of the control panel



1. « Mode de cuisson » (Cooking system) pad

This pad allows selecting a programme

- Press once "Mode de cuisson" to select the "Traditionnel" (Traditional) programme
- Press twice "Mode de cuisson" to select the "Multifonction" (Multifunction) programme
- Press 3 times "Mode de cuisson" to select the "Ventilated Gril" programme
- Press 4 times "Mode de cuisson" to select the "Tournebroche" (Rotisserie) programme

2. "PIZZA" pad

Press the "PIZZA" pad to adjust the cooking time (the pizza function uses a fixed temperature).

3. "DECONGELATION" (Defrost) pad

Press the pad "DECONGELATION" to use the Defrost programme.

4. "TOAST" pad

Press the pad "TOAST" to select the Toast programme. To control the toast colour, adjust with the pad "+/-".

5. "MAINTIEN AU CHAUD" (Keep warm) pad

Press the pad "MAINTIEN AU CHAUD" to select the programme which keeps warm your food.

6. "MINUTERIE et TEMPERATURE" (Clock and Temperature) pads

Press the pad "MINUTERIE" (Clock) to set the time and press the pad "TEMPERATURE" to choose the cooking degree. To adjust the time and the temperature, press the pads "+/-". You can also use these adjustments pads for some functions and also for the toasts colour.

7. "+" et "-" (Plus and Minus) pads

Press these pads to adjust the temperature, the time or to select a colour setting for toast.

8. "STOP/Annulation" (Stop/Cancel) pad

Press this pad to stop all functions. Press this pad twice to cancel the programme in operation.

9. "DEPART" (Start) pad

Press this pad to activate the functions. If you do not press the pad within a certain time period, the display will revert to zero (0:00).


D. Functioning of the oven

1. "Cuisson traditionnelle" (Traditional) function




- Press **once** the pad "MODE DE CUISSON" to select the "Traditionnel" (Traditional) programme.



- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly.




- Press , the recorded temperature is by default 220°C. It can be adjusted from 60°C to 250°C, to modify this temperature press the pads "+" and "-" until the desired temperature. The temperature increase or decrease by level of 10°C.
- Open the door and place the food in the oven, then press "DEPART" (Start) after closing the door. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

2. "Multifonction" (Multifunction) function




- Press **twice** the pad "MODE DE CUISSON" to select the "Multifonction" (Multifunction) program.



- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly.




- Press , the recorded temperature is by default 200°C. It can be adjusted from 60°C to 250°C, to modify this temperature press the pads "+" and "-" until the desired temperature. The temperature increase or decrease by level of 10°C.
- Open the door and place the food in the oven, then press "DEPART" (Start) after closing the door. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

3. "Ventilated Gril" (Grill) function




- Press **three times** the pad "MODE DE CUISSON" to select the "Gril" program.





- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly.



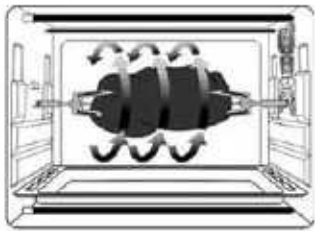
- Press , the recorded temperature is by default 200°C. Place your food on the wire rack and then place the wire rack on the baking tray.
- Open the door and slide it into the middle or top position of the oven depending on the dimensions of the food.
- Press "DEPART" (Start) after closing the door, the timer will begin its countdown. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

4. "Tournebroche" (Rotisserie) function

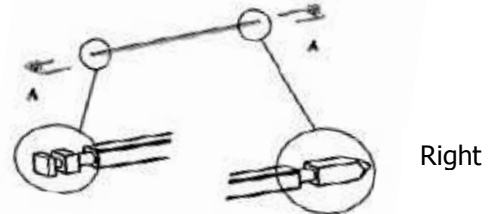


- Press **four times** the pad "MODE DE CUISSON" to select the "Tournebroche" (Rotisserie) programme.
- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly.
- Press , the recorded temperature is by default 230°C. It can be adjusted from 60°C to 250°C, to modify this temperature press the pads "+" and "-" until the desired temperature.
- Open the door and place the food onto the rotisserie fork and ensure that it is securely attached in the oven cavity.
- Slide the baking tray into the lower position to catch any fat, then press "DEPART" (Start) after closing the door. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

This function allows even cooking, use with Rotisserie Forks.



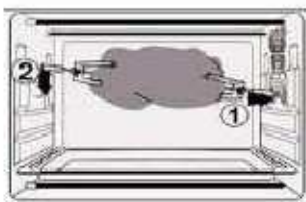
1. Install the rotisserie forks
To operate, the rotisserie must be positioned on the correct side: with the small hook on the left side of the oven



Left

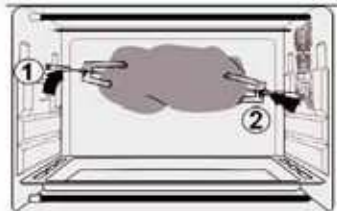
Right

2. Install the rotisserie



Fit the rotisserie forks in the rotisserie holes and then install the drip pan under the rotisserie

3. Remove the rotisserie



Use the rotisserie handle to remove the rotisserie forks from the rotisserie tray and then remove it from the rotisserie hole



Rotisserie handle



To avoid the possibility of a burn, always use the rotisserie handle to remove the rotisserie from the oven

5. "Maintien au chaud" (Keep warm) function



- Press the pad "MAINTIEN AU CHAUD" to select directly the "Keep warm" programme.
- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly.
- Press , the recorded temperature is by default 600°C. It can be adjusted from 60°C to 80°C.
- Press "DEPART" (Start) after closing the door. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

6. "Toast" function




The "Toast" function includes programmes for toasting. It can also be used for browning foods.

- Press the pad "TOAST" to select directly the "Toast" programme.
- Remove the baking tray. Place the wire rack in the position of the middle in the oven and spread the bread on the wire rack.
- To select the desired toast colour, press the pads "+" and "-". The average value by default (2) appears in the screen. To obtain a darker bread, press the pad "+" until the position (3), but if you want a bread which is less dark, press the pad "-" until the position (1).
- Press "DEPART" (Start) after closing the door, the timer will begin its countdown. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.


7. "Pizza" function



- Press the pad "PIZZA" to select directly the "Pizza" programme.
- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly.
- The "Pizza" function uses a fixed temperature of 220°C, no adjustment is needed.
- Open the door and place the pizza in the oven and press on "DEPART" (Start) after closing the door. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

8. "Décongélation" (Defrost) function








- Press the pad "DECONGELATION" to select directly the "Defrost" programme.
- Press , then set the time by pressing the pads "+" and "-", the timer will change each time you press these pads. Pressing and holding the pad allow changing the time more rapidly by steps of 10 minutes. The temperature by default is 60°C.

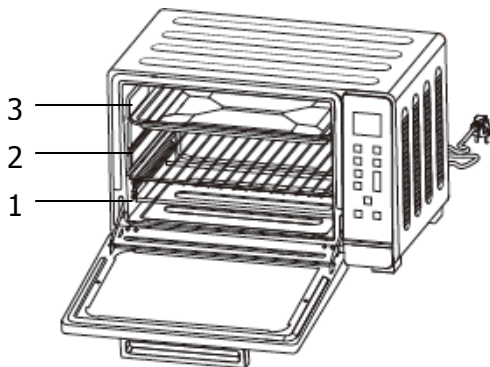
- Press "DEPART" (Start) after closing the door. When the programme is finished, the appliance will emit a continuous beep.

E. Use recommendations

1. Drip pan and Wire Rack





Accessories	Food (for reference only)	How to use Tray handle ?
Drip pan   Note : We recommend you to use it as a crumb tray.	Roast chicken wings, hamburgers, gratin, cakes and most other oven-cooked foods	
Wire rack 	Baked potatoes, dry food	

2. Rack support



There are 3 different positions for the tray which can adjust according to the dish you are cooking. For example, when you are cooking a gratin and you want to have the top part cooked the most, use the third position. To roast a chicken, use the first or the second position.

3. Recommended baking time

SEQUENCE	TYPE OF FOOD	TEMPERATURE	RACK SUPPORT	TIMER (min)
	FISH	180°C/200°C	2	15-20
	ROAST BEEF	230°C*	2	30 for 1000g
	CHICKEN	220°C	Rotisserie	55 for 1500g
	QUICHE	200°C	2	40-45

	GRATIN DAUPHINOIS	180°/200°C	2	40-45
	LASAGNA	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 depending on thickness
	PIE	200°C	2	30-35
	TOASTED BREAD	180°C*	4	5-8
	CAKE	170°C	2	45-55
	CUPCAKE	160°C	2	25
	SHORTBREAD BISCUIT	170°C*	3	10

*preheat the oven

4. MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

A. Cleaning instructions

Always unplug and allow the oven to cool completely before cleaning or moving.

Clean the grill pan, the wire rack, the handle and the drip pan after each use.

Clean the interior of your oven and all removable parts with a mild non-abrasive cleaning product and a plastic scouring pad after each use.

Rinse and dry thoroughly. Do not rub too hard the interior surfaces of the oven as this could scratch the finish. Clean the glass oven door exterior with glass cleaner or a mild detergent and a damp cloth or plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning products or pads as they might scratch the glass of the appliance.

Rinse and dry thoroughly with a clean cloth. Allow to dry before closing the glass door.

B. Changing the interior light bulb

To replace the light :

1. Unplug the oven and allow the oven to cool completely
2. To move the porthole, turn it counter clockwise
3. Clean with hot water and detergent
4. Converse the light and change it (25W E14/25x17)
5. Then, put the porthole back on

C. Storage instructions

Unplug the appliance, allow it to cool and clean it before storing. Store the oven in its original box in a clean and dry place. Never store the appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap the power cable tightly around the appliance. Do not put any stress on the cable where it joins the appliance, as this could cause the cable to fray and break.

D. Warranty and after-sales service

This product is covered by a 2-year warranty by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer.

• SERVICE CALLS

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.

When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".

This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

• CUSTOMER RELATIONS

To find out more about all the brand's products you can visit our website: www.brandt.com

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: relations.consommateurs@groupebrandt.com
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :

