

BREND

FOUR ÉLECTRIQUE BR-2210



MANUEL D'UTILISATION Français

www.brendshop.nl

Cher client,

Nous vous remercions pour la confiance que vous accordez à nos produits. Notre objectif est de garantir que ces produits sont fabriqués conformément à des normes de qualité strictes, dans un environnement de travail sérieux, sans nuire à l'environnement, afin que vous puissiez les utiliser de manière efficace.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver précieusement avant de commencer à utiliser votre four, afin de garantir que votre four conserve ses caractéristiques dès le premier jour et vous serve de manière optimale.

REMARQUE :

Ce manuel d'utilisation est rédigé pour plusieurs modèles. Certaines caractéristiques mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas être présentes sur votre appareil. Cela s'applique également aux illustrations de produits utilisées.

Ce produit est fabriqué dans des usines modernes qui respectent l'environnement sans causer de dommages écologiques.

« Produit fabriqué conformément à la directive DEEE. »

Table des matières

Avertissements	4
Raccordement électrique et sécurité	5
Description du four et du panneau de commande.....	6
Caractéristiques techniques	7
Tableau de préparation	10
Utilisation du four.....	11
Si votre four ne fonctionne pas.....	11
Ampoule du four (*)	12
Entretien et nettoyage.....	12
Conformité à la directive AEEE et élimination des déchets	13
Informations sur l'emballage.....	13

Avertissements

- ✓ Cet appareil a été fabriqué conformément aux réglementations de sécurité. Une utilisation non conforme aux règles peut causer des dommages à la personne et à l'appareil.
- ✓ Même lorsque votre appareil est éteint, ne placez pas de produits inflammables, susceptibles de s'enflammer, de fondre ou de pourrir sous l'effet de la chaleur à l'intérieur de votre four.
- ✓ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande, un minuteur externe ou tout dispositif similaire.
- ✓ Lorsque l'appareil est en marche, la température de la surface de la porte peut atteindre des niveaux élevés.
- ✓ Si la surface de l'appareil est encore chaude, n'y versez pas d'eau froide sur la plaque de cuisson ou à l'intérieur du four. La surface de l'appareil peut être endommagée par des variations soudaines de température, et cela peut causer des brûlures.
- ✓ En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou l'amélioration de la ventilation, par exemple en augmentant la puissance d'un système d'extraction mécanique si disponible. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que des articles comme des rideaux, des tissus légers, du papier ou des substances inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas de substances inflammables ou facilement inflammables à l'intérieur ou sur l'appareil.
- ✓ Soyez vigilant avec les enfants autour de l'appareil.
- ✓ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale (y compris les enfants) ou par des personnes manquant de connaissances ou d'expérience, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité.
- ✓ Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance, ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et les dangers potentiels.
- ✓ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ✓ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

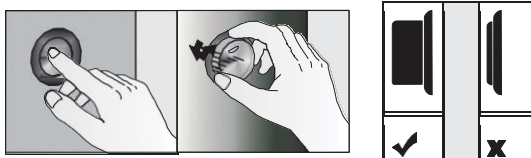
- ✓ Peu de temps après la mise en marche de l'appareil, les éléments chauffants deviennent chauds. Ne touchez pas les surfaces des éléments chauds et empêchez les enfants de les toucher.
- ✓ Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Pour garantir que les enfants ne jouent pas avec l'appareil, ils doivent être surveillés.
- ✓ Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et dans des lieux similaires.
- ✓ Si la porte du four est ouverte, ne la chargez pas avec des objets lourds, n'y appuyez pas de poids, ne placez rien de lourd dessus, et ne transportez pas le four en le tenant par la porte.
- ✓ Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner et réchauffer vos aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins (par exemple pour chauffer une pièce ou pour des usages commerciaux).
- ✓ Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que la prise est débranchée pour éviter tout risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT !

Les endroits portant cette étiquette sont des surfaces chaudes. Ne pas toucher.

Pour les modèles équipés d'un bouton escamotable, celui-ci ne peut être ouvert et laissé que dans la position "O". Le bouton ne peut être ajusté qu'en le tournant vers la droite ou la gauche lorsqu'il est en position éteinte.

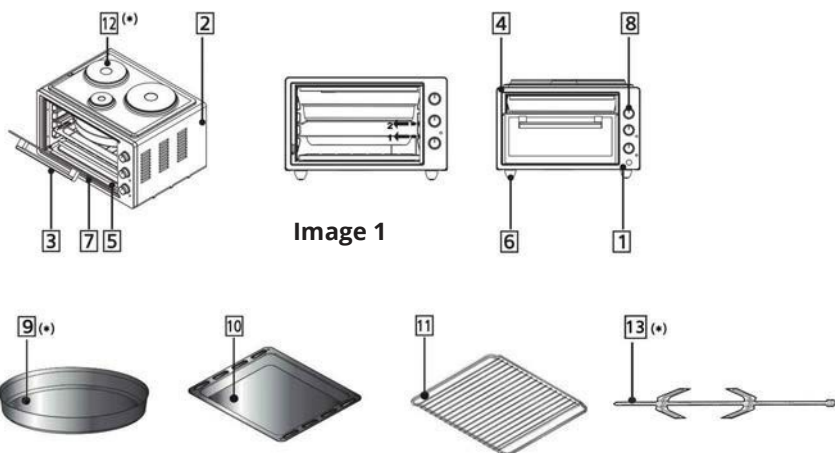


Raccordement électrique et sécurité

L'appareil nécessite une alimentation électrique de 16 ampères. Si nécessaire, faites installer votre appareil par un expert. Votre appareil est conçu pour une source d'alimentation appropriée de 220-240V~, 50/60 Hz. Si vos valeurs électriques diffèrent de celles mentionnées ici, contactez une personne qualifiée. Le raccordement électrique de votre appareil doit être effectué uniquement avec

des prises de terre conformes aux normes requises. Si l'endroit où vous souhaitez installer votre appareil ne dispose pas de prise de terre, contactez un service agréé. Le fabricant de l'appareil ne peut être tenu responsable des dommages résultant de l'absence de prise de terre. Si le cordon d'alimentation (câble avec fiche) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de même niveau. Le câble de l'appareil ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

Description du four et du panneau de commande




1. Panneau de commande
2. Enceinte du four
3. Poignée
4. Cadre du four
5. Éléments chauffants
6. Base du four
7. Porte vitrée du four
8. Boutons de commande
9. Plaque de cuisson ronde*
10. Plaque de cuisson carrée
11. Grille métallique
12. Plaque de cuisson*
13. Rôtissoire avec fourchettes*

(*) : Présente uniquement sur certains modèles.

	<p>Thermostat</p>	<p>Élément chauffant supérieur</p>
	<p>Minuteur</p>	<p>Élément chauffant inférieur</p>
	<p>PR</p> <p>Programmateur</p>	<p>Éléments chauffants supérieur et inférieur</p>
		<p>Élément chauffant inférieur et ventilateur turbo</p>
		<p>Éléments chauffants inférieur et supérieur avec ventilateur turbo</p>
		<p>Cuisinière électrique (plaque de cuisson)</p>
		<p>Chauffage grille</p>

Pour les modèles équipés d'une cuisinière électrique (plaque de cuisson), il n'est pas possible d'utiliser la grande plaque de cuisson en même temps que l'élément chauffant du four, mais il est possible d'utiliser la grande plaque de cuisson simultanément avec les petites plaques. Lorsque le four est éteint, les plaques de cuisson peuvent être utilisées en même temps.

Minuteur : Activez le minuteur avec le thermostat réglé à la température souhaitée pour la durée de cuisson recommandée. Une fois le temps écoulé, le minuteur coupera l'alimentation de l'élément chauffant et émettra un signal d'avertissement. Pour éteindre votre appareil, vous devez ramener les boutons du minuteur, du programme et du thermostat à zéro. Si le minuteur est réglé sur la position  de fonctionnement continu, l'appareil fonctionnera sans limite de temps.

Thermostat : Le thermostat maintient une température entre 40 et 240 °C dans le four.



Caractéristiques techniques


Largeur extérieure	520 mm
Profondeur extérieure	440 mm
Hauteur extérieure	330 mm
Largeur intérieure	397 mm
Profondeur intérieure	385 mm
Hauteur intérieure	240 mm
Thermostat	40 - 240°C

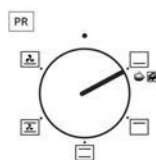
Minuteur (*)	0 - 90 min.
Élément chauffant inférieur	650 W
Élément chauffant supérieur	650 W
Chauffage grill (*)	1300 W
Tension d'alimentation	220-240V, ~ 50/60Hz.
Ventilateur turbo (*)	11 - 15 W
Rôtissoire (*)	6 W
Lampe du four (*)	15 - 25 W
Plaque chauffante (*)	180 HP - 1500 W 145 HP - 1000 W 80 HP - 450 W

(*): Présent uniquement sur certains modèles.

Séchage de yaourt


Sélectionnez  (le mode yaourt) dans la section du thermostat lorsque le four est vide. Activez l'interrupteur sur  (l'élément chauffant inférieur), préchauffez le four pendant 10 minutes et commencez le séchage. Pour sécher le yaourt, portez le lait cru à ébullition à 90 °C pendant quelques minutes, puis laissez-le refroidir à 43-45 °C (température de séchage). Ajoutez de la levure à un taux de 1%-3%. Vous devez remuer lentement le lait à cette température. Placez le lait et la levure sur la première grille du four préchauffé sans fermer le couvercle, puis fermez le four.


Réglez le minuteur sur manuel . Après 5 heures, retirez le yaourt séché du four. Conservez le yaourt à température ambiante pendant 15-20 minutes, puis placez-le au réfrigérateur à 4 °C pendant 1 jour sans le secouer. Après 1 jour, vous pouvez déguster le yaourt. Bon appétit.



Nettoyage à la vapeur

Cette fonction permet de nettoyer le four à la vapeur. La saleté se dissout sans l'utilisation de produits chimiques.

Retirez tous les accessoires du four. Placez 2 verres d'eau sur la grille et placez la grille sur l'étagère inférieure. Réglez le thermostat sur le mode de nettoyage à la vapeur . Réglez le minuteur sur 30 minutes.

Activez l'interrupteur  sur le mode de chauffage inférieur. Mettez le four en marche pendant 30 minutes, puis ouvrez la porte et essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.

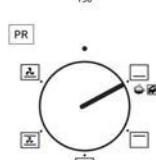
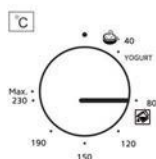
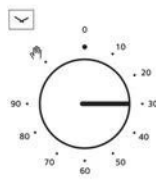


Tableau de préparation

Vous pouvez trouver dans le tableau ci-dessous des informations sur les aliments pour lesquels nous avons testé les valeurs de préparation dans notre laboratoire. Les temps de cuisson varient en fonction de la tension du réseau électrique, de la nature des ingrédients, de la quantité et de la température. Les plats que vous allez préparer en vous basant sur ces valeurs peuvent ne pas correspondre à votre goût personnel. Vous pouvez expérimenter pour découvrir différentes saveurs et déterminer les valeurs qui produisent des résultats dans vos propres limites de goût.

Vous pouvez voir l'ordre des étagères du four à la page 6, à l'image 1.

Aliments	Température du thermostat (°C)	Temps de préparation	Position de la grille
Biscuits	170-180	25-30 min.	1ère étagère
Gâteau	170-190	40-50 min.	1ère étagère
Tourte	180-200	40-50 min.	1ère étagère
Gâteau en plaque	170-180	20-30 min.	1ère étagère
Gâteau dans un moule	170-180	35-40 min.	1ère étagère
Pâtes au four	180-190	25-30 min.	1ère étagère
Poisson	220-MAX	30-40 min.	1ère étagère
Agneau	220-MAX	90-120 min.	1ère étagère
Viande de mouton	220-MAX	90-120 min.	1ère étagère
Veau	220-MAX	90-120 min.	1ère étagère
Dinde	220-MAX	45-55 min.	1ère étagère
Morceaux de poulet	220-MAX	75-100 min.	1ère étagère
Décongélation	60-120	55-60 min.	1ère étagère

“Avant de commencer à cuire, assurez-vous que votre four est préchauffé. Vous pouvez prendre comme temps de préchauffage la durée jusqu'à ce que la lumière de température s'éteigne pour la première fois.”

Utilisation du four

Insérez la fiche dans une prise de terre. Réglez le minuteur sur la position de cuisson manuelle ou automatique. Réglez le thermostat à la température appropriée selon le tableau de préparation. Si vous avez réglé le minuteur sur manuel, vous entendrez un signal à la fin de la cuisson.

Lors de la première utilisation, une légère fumée et une odeur peuvent se dégager pendant le durcissement de la couche protectrice sur les éléments chauffants. Cela est normal et ne signifie pas qu'il y a un défaut de fabrication.

Décongélation : Retirez le produit à décongeler du plat et placez-le sur la grille. Placez la plaque carrée sous la grille pour recueillir l'eau des ingrédients à décongeler. De cette façon, les matériaux décongelés ne resteront pas dans l'eau. Ne consommez absolument pas cette eau (pour des raisons de santé) et jetez-la. Vous pouvez utiliser les ingrédients décongelés comme indiqué dans le tableau de préparation.

Il est recommandé d'utiliser les éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur turbo (🌀). La durée de décongélation varie en fonction du poids du produit, vérifiez donc régulièrement la décongélation. Ne faites pas cuire des aliments simultanément dans la plaque carrée et la plaque ronde dans le four. Nous vous conseillons de préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes avant de commencer la cuisson.

Ce four est conçu uniquement pour un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à d'autres fins.

Si votre four ne fonctionne pas

- ✓ Veuillez vérifier si la fiche du four est correctement insérée dans la prise. Vérifiez le réseau électrique.
- ✓ Vérifiez les fusibles.
- ✓ Vérifiez s'il y a des dommages au câble d'alimentation.
- ✓ Si le problème persiste, contactez un service de réparation agréé.

Ampoule du four (*)

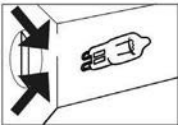
AVERTISSEMENT :

- ✓ Lorsque vous remplacez l'ampoule du four, assurez-vous d'abord que l'appareil est débranché pour éviter tout risque de choc électrique. (Le fait que l'appareil soit débranché signifie que l'alimentation électrique est coupée.)
- ✓ Éteignez d'abord l'alimentation électrique de l'appareil et assurez-vous que l'appareil a refroidi. Dévissez la protection en verre comme illustré ici.
- ✓ Ensuite, dévissez l'ampoule, puis installez la nouvelle ampoule avec les mêmes caractéristiques.

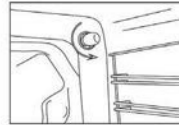
Type G9 Lamp



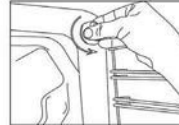
220-240 V, AC
15-25 W



Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

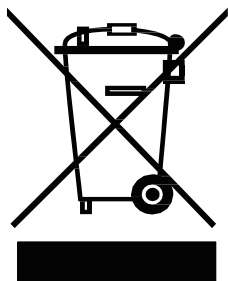


Entretien et nettoyage

- ✓ Débranchez l'appareil de la prise.
- ✓ Votre appareil sera chaud lorsqu'il fonctionne ou immédiatement après avoir été allumé.
- ✓ Dans ce cas, évitez de toucher les parties chaudes.
- ✓ Ne nettoyez pas les parties internes, la porte, les plaques et d'autres composants de votre four avec une brosse, un fil de nettoyage ou des couteaux. N'utilisez pas de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.

Conformité à la directive AEEE et élimination des déchets

Ce produit est fabriqué à partir de pièces et de matériaux recyclables et réutilisables de haute qualité.



Pour ces raisons, ne détruisez pas le produit après sa durée de vie avec les déchets ménagers ou d'autres types de déchets. Apportez-le à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Renseignez-vous auprès des autorités locales sur ces points de collecte. Contribuez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Pour la sécurité des enfants, coupez la fiche du produit afin qu'il ne puisse pas être rallumé.

Informations sur l'emballage

L'emballage du produit est fabriqué conformément à la législation nationale à partir de matériaux recyclables. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou d'autres types de déchets, apportez-les aux points de collecte pour les matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.