

Brandt

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Four



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **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 hottes, de fours à micro-ondes, tables de cuisson, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **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 (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

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.

SOMMAIRE**FR**

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Accessoires _____	10
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation de la minuterie _____	11
◦ Cuisson immédiate _____	12
◦ Cuisson immédiate avec durée programmée _____	13
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	14
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	15
• Qu'est-ce qu'une pyrolyse ? _____	16
• Dans quels cas faut-il effectuer une pyrolyse ? _____	16
• Comment faire une pyrolyse ? _____	17
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	18
• Changement de l'ampoule _____	19
8 / SERVICE APRES-VENTE _____	20

FR 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Important
Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. 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.

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballez immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage (pyrolyse).

- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

- Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

- En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche...),

- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

- En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le grill est utilisé, il est recommandé d'éloigner les enfants.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

FR

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95 CE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

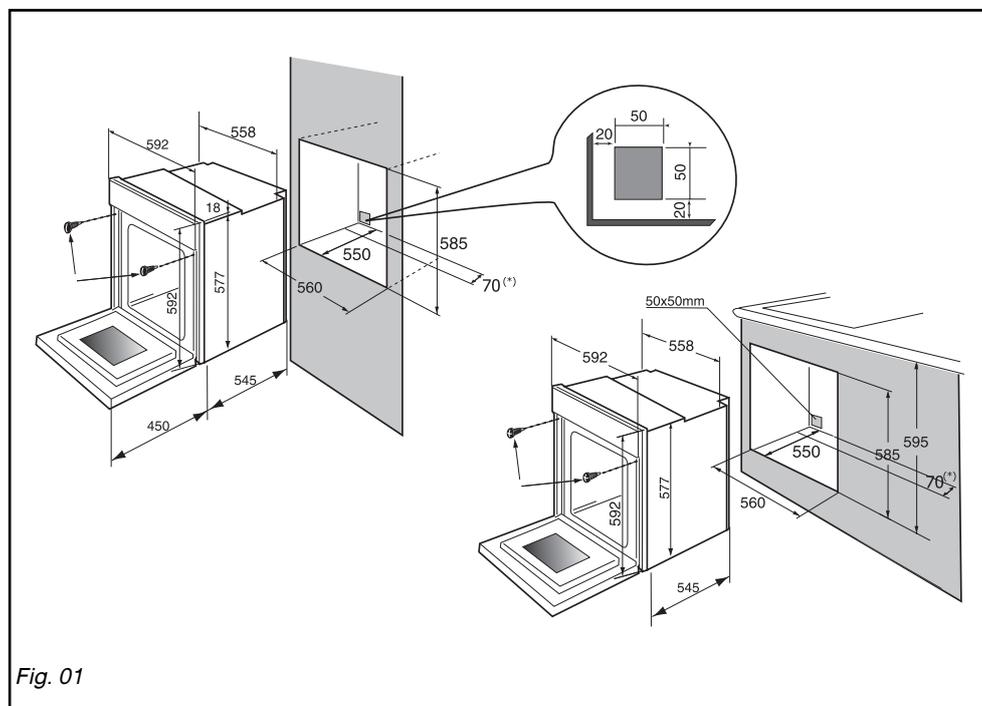


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

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 :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le

meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).

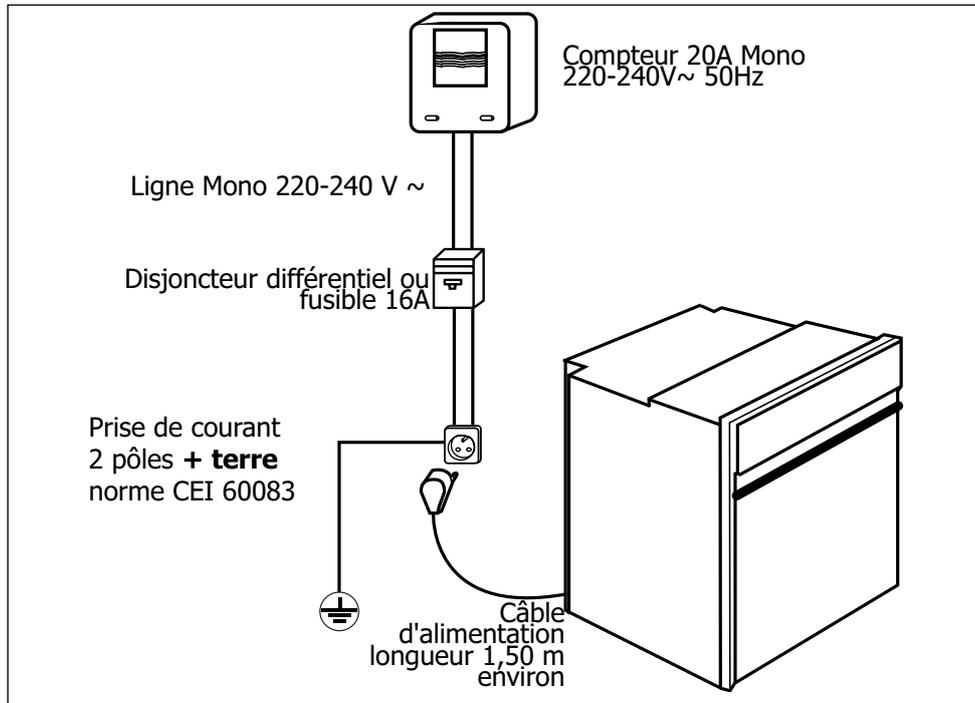


Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

FR



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



Attention

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

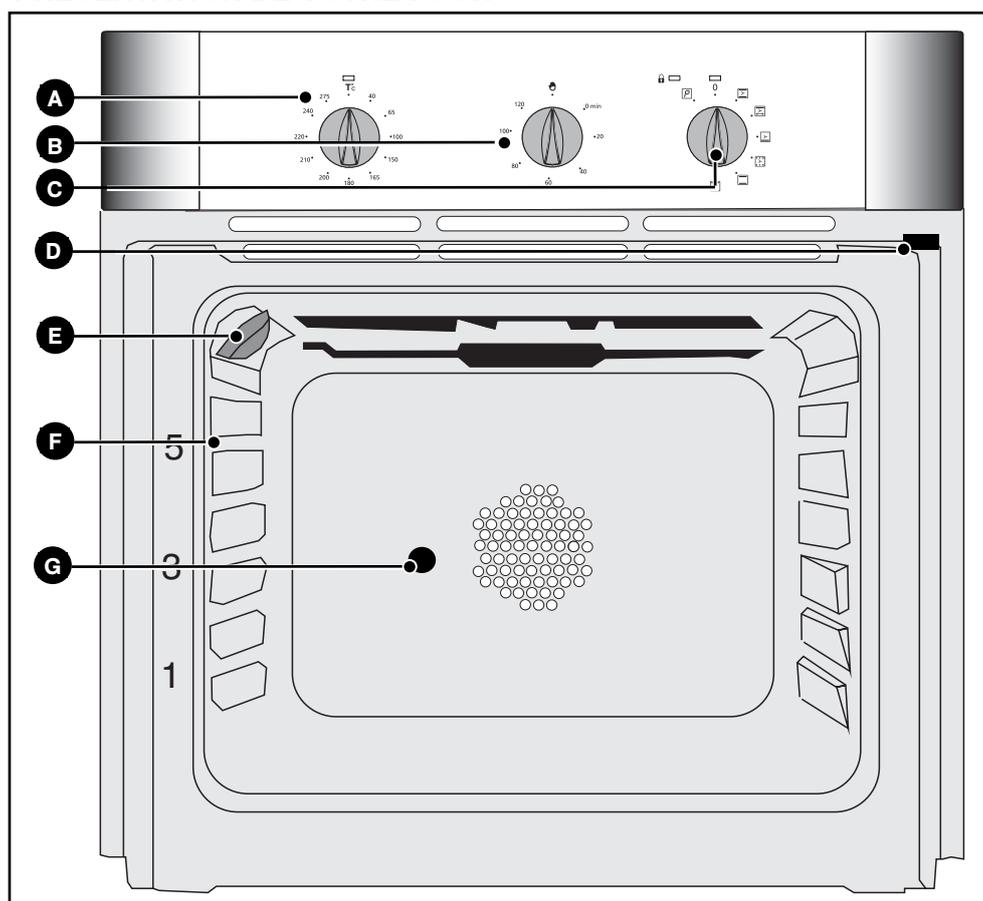
• **CHANGEMENT DE CÂBLE D'ALIMENTATION**

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
 - Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

FR

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- A** Sélecteur de température
- B** Minuterie
- C** Sélecteur de fonctions

- D** Contact de détection d'ouverture de porte
- E** Lampe
- F** Indicateur de gradins
- G** Trou pour tournebroche



Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

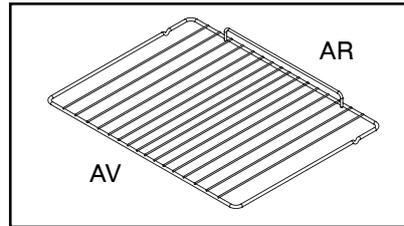
FR 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

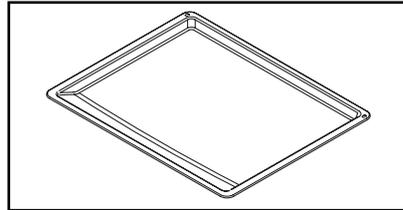
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• Plat multi usages (fig.2)

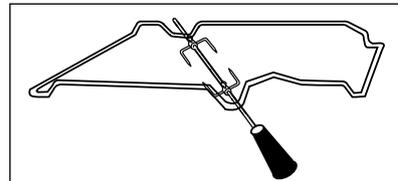
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



• Tournebroche (fig.3) en option

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en visant les deux fourchettes.
- 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.
- retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la



Conseil

Pour l'entretien des plats recouverts d'un émail anti-adhérent, laissez les refroidir avant de les nettoyer manuellement avec un produit vaisselle. Evitez les éponges grattantes. Ne coupez pas dessus avec un couteau ou une roulette à pizza métallique, utilisez plutôt des ustensiles en plastique ou en silicone.

4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

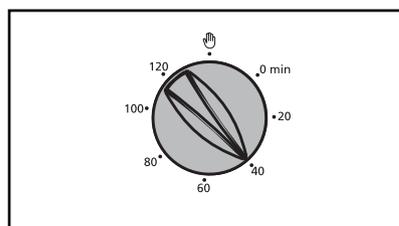
FR

• UTILISATION DE LA MINUTERIE

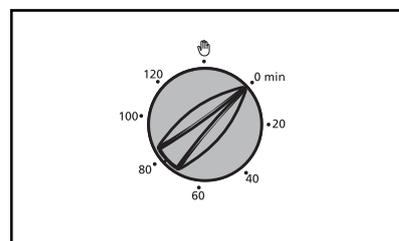
Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

- Amenez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

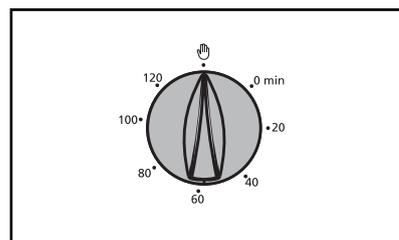
Exemple : 40minutes (fig.1).



Lorsque le temps est écoulé, la minuterie se positionne sur "0 min" et éteint le four (fig.2).



Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position " " (fig.3).



FR 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• CUISSON IMMEDIATE

La minuterie doit être en position "  "(fig.1).

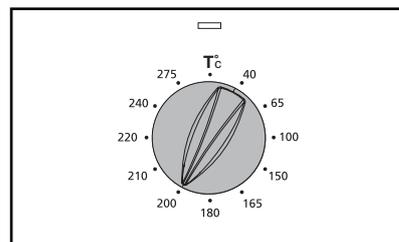
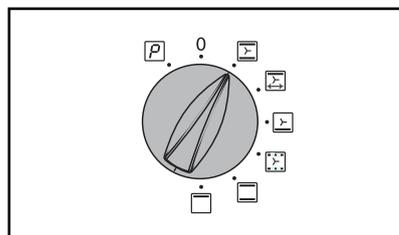
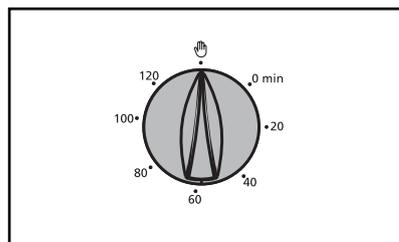
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  " (fig.2).

- Tournez le sélecteur de température sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 210° (fig.3).

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume et s'éteint au rythme des régulations.

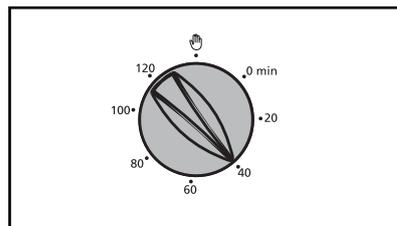


4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR**

- **CUISSON IMMEDIATE ET UNE DURÉE PROGRAMMEE**

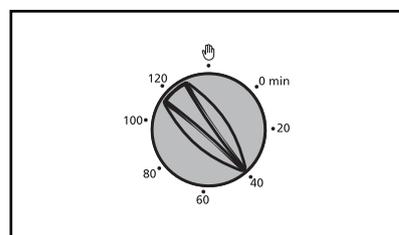
- Tournez la minuterie sur la position du temps désiré.

Exemple : 40minutes (fig.1).



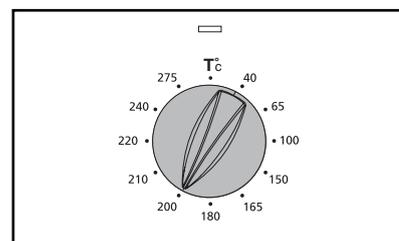
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "☰" (fig.2).



- Tournez le sélecteur de température sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 210° (fig.3).



Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume. Quand votre cuisson est terminée, la manette de la minuterie est en position 0 et éteint le four.

NOTA : Il n'y a pas de signal sonore en fin de cuisson.

En fin de cuisson remettez la minuterie sur la position "☰", le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur la position arrêt.

⚠ Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

⚠ Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie

FR 5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

- *  **TRADITIONNEL PULSE**
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.
-  **GRIL PULSE + TOURNEBROCHE**
- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
 - Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
 - Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis**, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.
 - Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gradin du bas.
-  **SOLE PULSEE**
- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du grill et à l'hélice de brassage d'air.
 - Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
 - Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les **préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.
-  **MAINTIEN AU CHAUD**
- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
 - Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).
- *  **TRADITIONNEL**
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
 - Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 - Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viande rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).
-  **GRIL FORT**
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
 - Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir le gras.
 - Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille**.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

FR

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

FR 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

• DANS QUELS CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



Conseil

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.



Attention

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**FR****• COMMENT FAIRE UNE PYROLYSE ?**

- Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

- Vérifiez que la minuterie est en position "Manuel" (fig.1).

- Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYROLYSE» (fig.2).

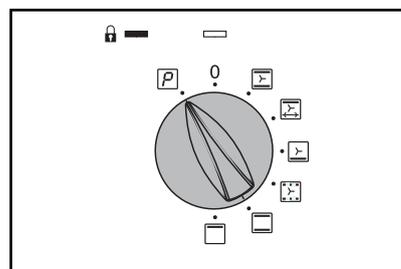
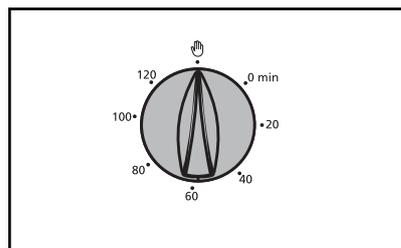
La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (non modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



FR 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas for-

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. - Le thermostat est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée. ➔ Faites appel au Service Après-vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
L'indicateur de température clignote.	<ul style="list-style-type: none"> - Capteur de température défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faites appel au Service Après-vente.
Le voyant de verrouillage clignote.	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faites appel au Service Après-vente.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. - Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faites appel au Service Après-vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. - Le capteur de T° est défectueux. - Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifier la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après-Vente. ➔ Faire appel au Service Après-Vente. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.


Attention

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels.

Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.


Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

FR

⚠ Attention
- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

🔍 Conseil
Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• CHANGEMENT DE L'AMPOULE

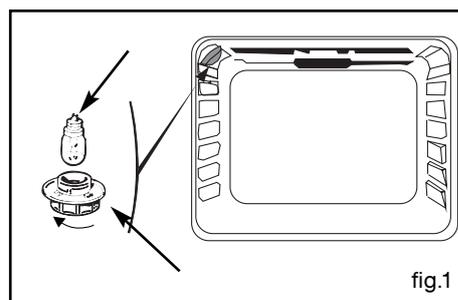
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Débranchez le four.
- Dévissez le hublot (fig.1).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

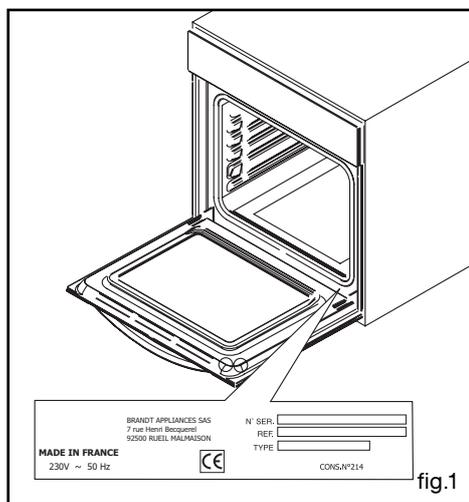
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



FR 8 / SERVICE APRES-VENTE**• 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 complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig. 1).

**PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

**• RELATIONS CONSOMMATEURS****• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant - SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.