

Brandt

GUIDE D'INSTALLATION & D'UTILISATION

Four



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 fours, 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 nouvelle hotte **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.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmeur _____	12
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmeur _____	13
◦ Comment régler l'heure _____	13
◦ Comment modifier l'heure _____	13
◦ Cuisson immédiate _____	14
◦ Cuisson programmée _____	15
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	17
◦ Luminosité de l'afficheur _____	17
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	18
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	20
• Nettoyage du four pyrolytique _____	21
• Consignes et sécurité _____	21
• Démarrage du nettoyage _____	22
• Fin du nettoyage _____	22
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	23
• Changement de l'ampoule _____	24
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	28
• Relations consommateurs _____	28



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.

– 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.

– **MISE EN GARDE:** les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

– 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.

– **MISE EN GARDE:** les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient

chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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

– Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les éclaboussures excessives. Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie (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 toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– 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.

– 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.

– Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

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

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

• 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 élec-

triques 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.

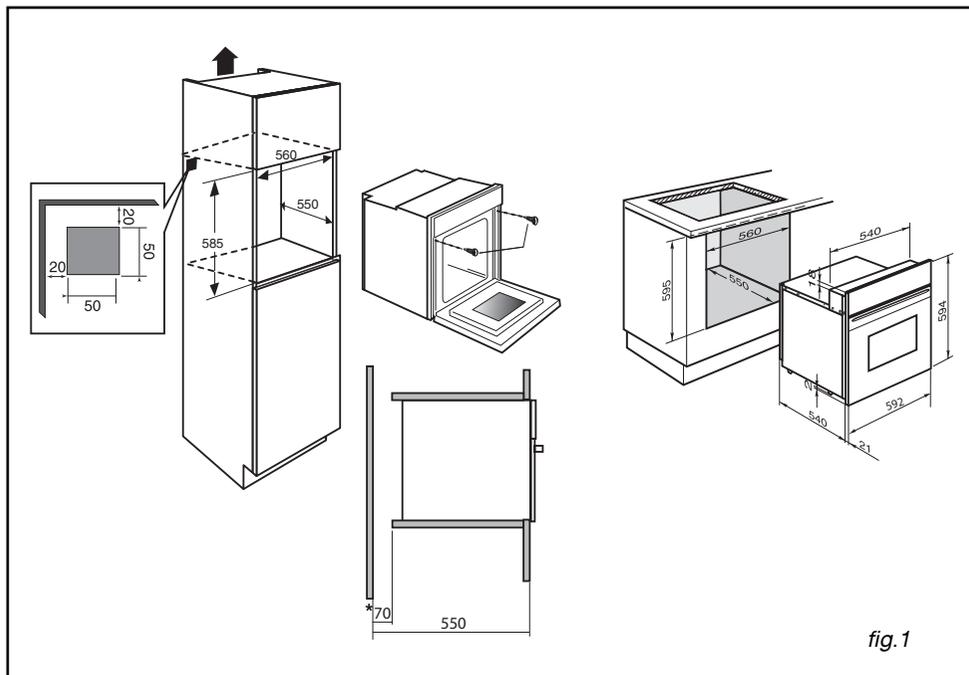


fig.1

• 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 :

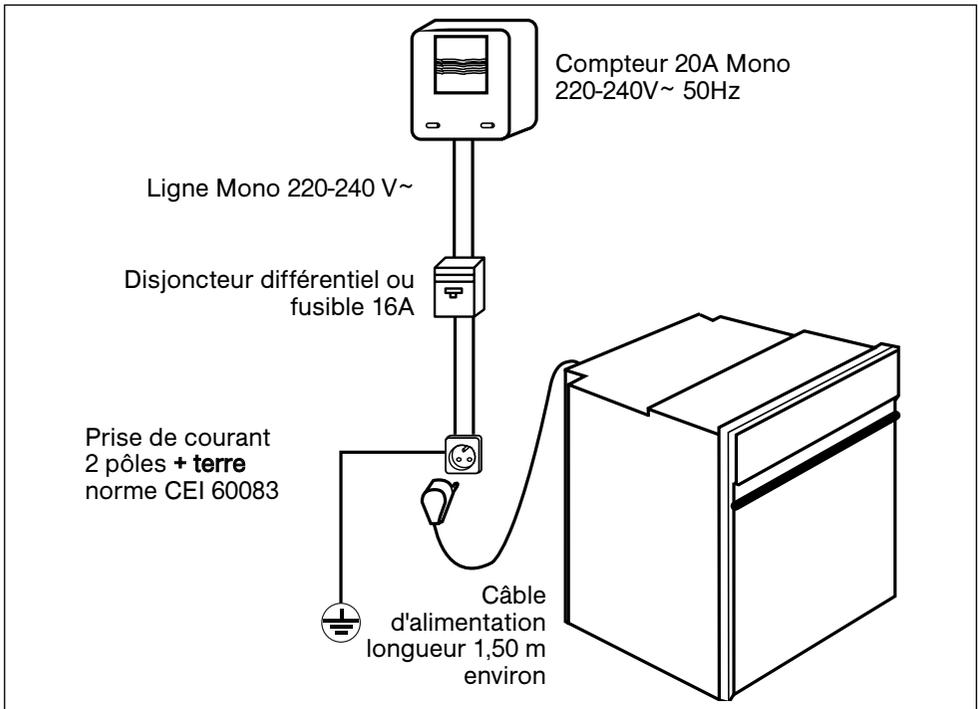
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) 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.



• 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.

Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation après installation.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



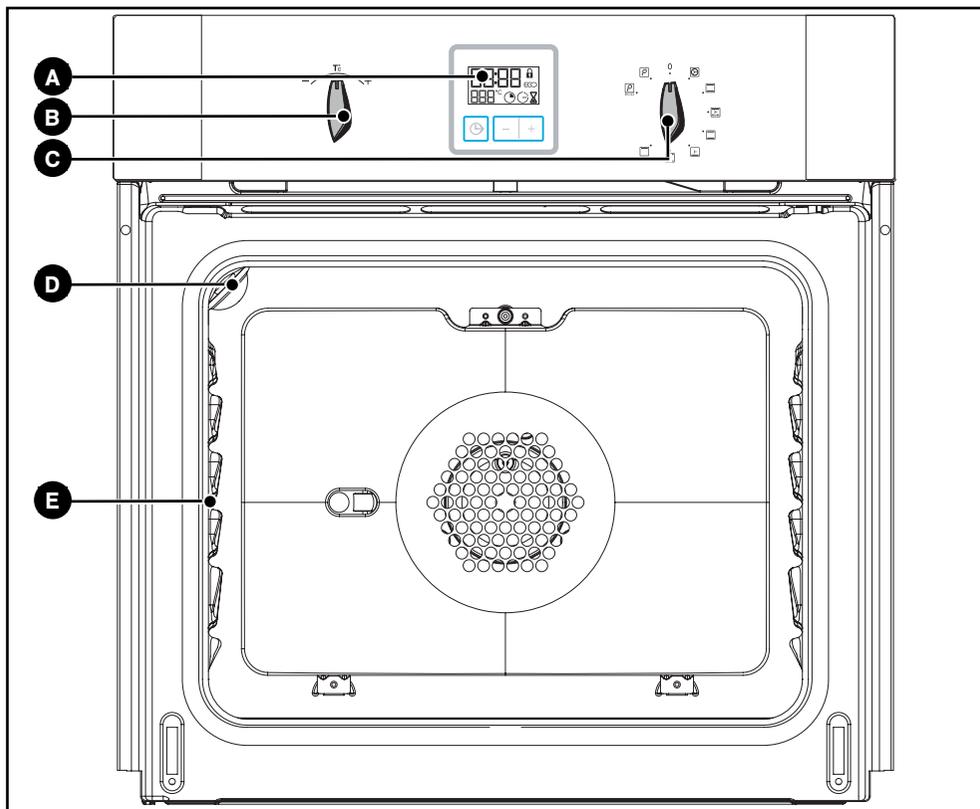
Attention

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.

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



A Programmateur

B Sélecteur de température

C Sélecteur de fonctions

D Lampe

E Indicateur de gradins

Conseil

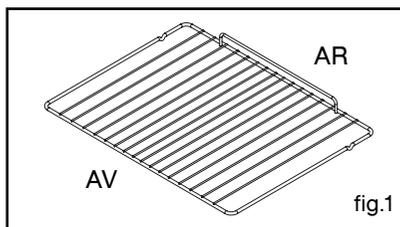
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

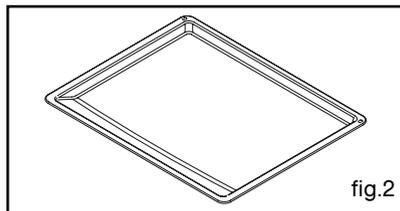
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

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.



Conseil
Pour l'entretien des plats recouverts d'un émail anti-adhérent, laissez les refroidir avant de les nettoyer manuellement avec un produit vaisselle. Évitez 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.

• ACCESSOIRES

• *Tournebroche (fig.1)*

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 (fig.2).

- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes à l'aide de la poignée (fig.1).

- placez la broche sur son berceau (fig.2).
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (fig.3).

- retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte (fig.4). Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.

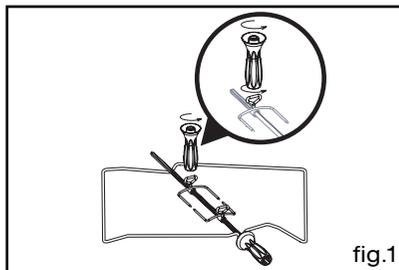


fig.1

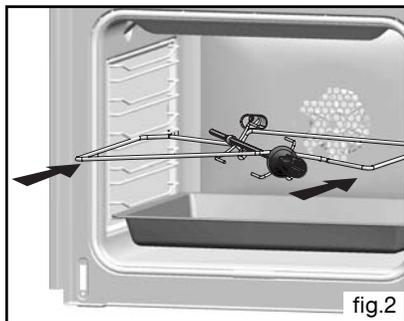


fig.2

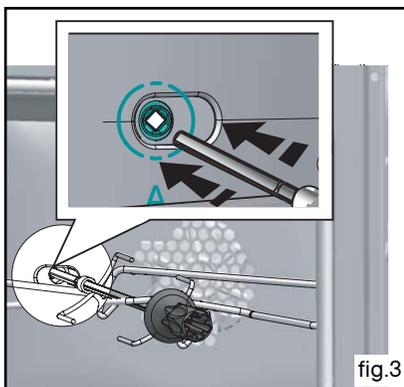


fig.3

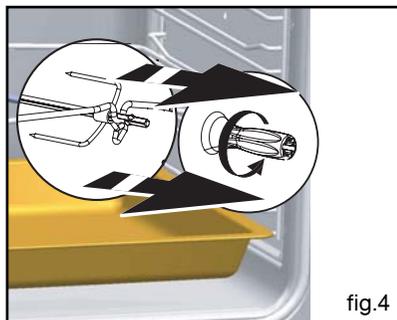


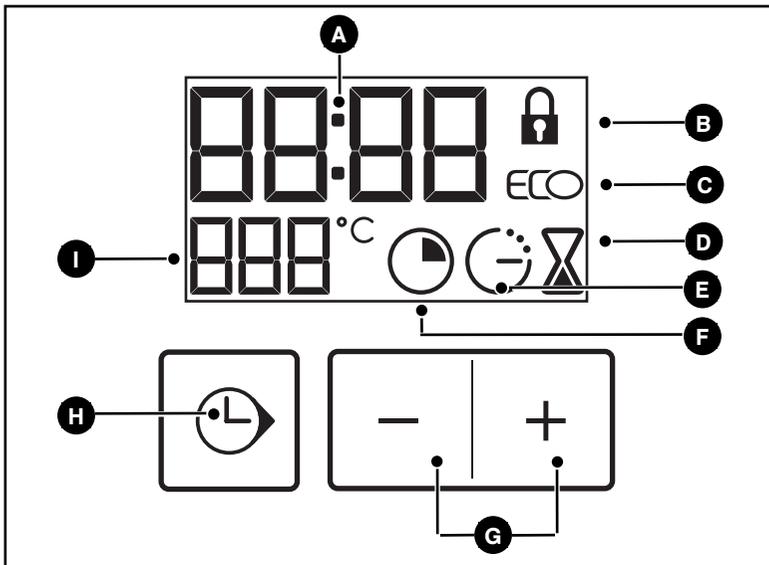
fig.4



Conseil

Pour l'entretien des plats recouverts d'un émail anti-adhérent, laissez les refroidir avant de les nettoyer manuellement avec un produit vaisselle. Évitez 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.

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- | | |
|---|---|
| A Affichage de l'heure et des durées | F Indicateur de durée de cuisson |
| B Indicateur de porte verrouillée | G Touches de réglage du temps |
| C Indicateur de cuisson ECO | H Touche de sélection (durées et heures) |
| D Indicateur du minuteur | I Affichage de la température |
| E Indicateur de fin de cuisson | |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

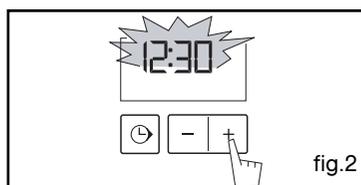
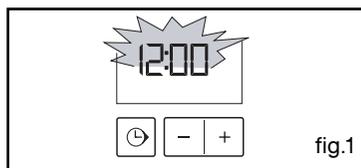
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider. L'affichage ne clignote plus.



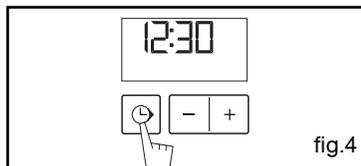
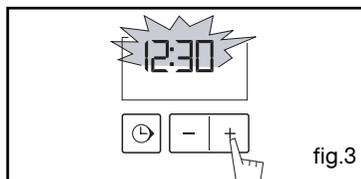
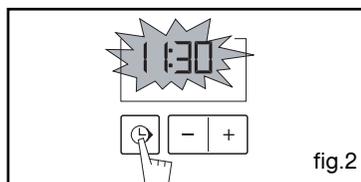
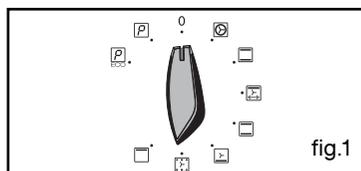
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche "⌚" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider (fig.4).



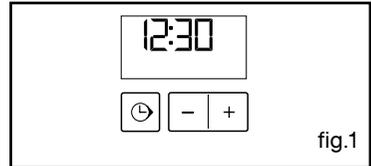
Attention

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

• Cuisson immédiate

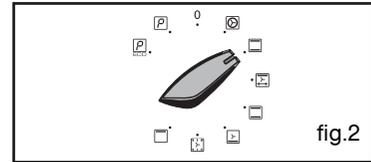
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



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

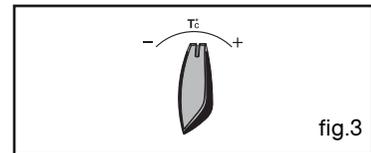
Exemple : position  (fig.2).



Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.3)

Exemple : repère de température 210°C (fig.4).

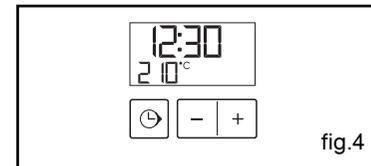


Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Celle-ci cesse de clignoter.



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.



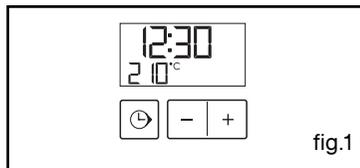
Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

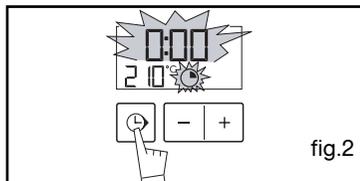
• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).



- Appuyez sur la touche "⌚" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson ⌚.



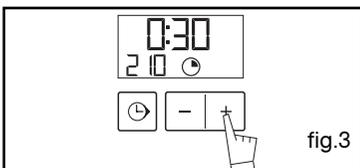
L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la durée ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.



Après ces 3 actions, le four chauffe :

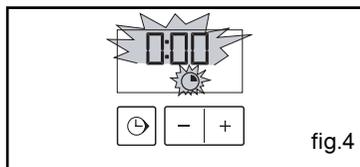
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

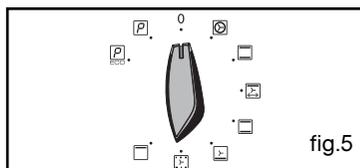
- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),



• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche "⌚" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson "☺"

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h10 (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez en appuyant la touche "⌚".
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h10.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4),

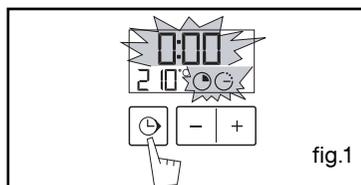


fig.1

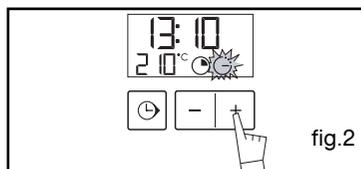


fig.2

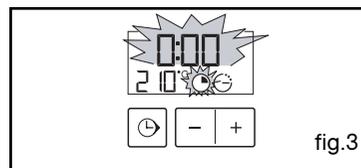


fig.3

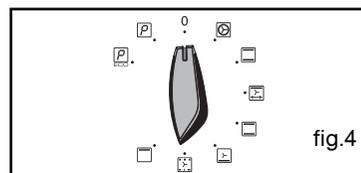


fig.4

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ⌚ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

⌚ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2).

- Appuyez sur la touche " ⌚ " pour valider ou attendre quelques secondes.

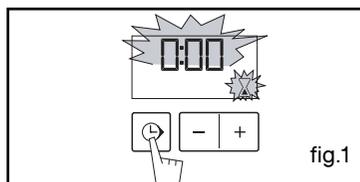


fig.1

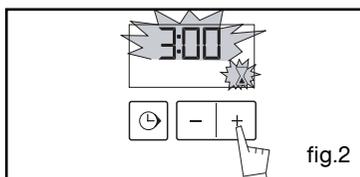


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



Attention

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

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches + et - afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmateur à l'heure du jour.

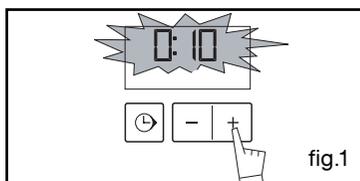


fig.1

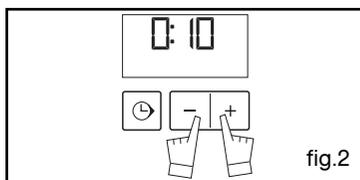
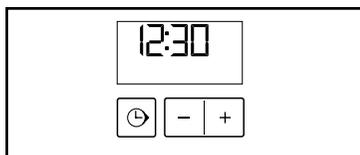


fig.2





CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par la résistance placée au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés sur plusieurs niveaux)
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes, pour les légumes, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

*



TRADITIONNEL

(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- 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

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- 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.
- Le tournebroche continue de fonctionner après la fin de la cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

*



TRADITIONNEL ECO

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.



SOLE PULSEE

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril 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. les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

* 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.



MAINTIEN AU CHAUD / PATE A PAIN

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...**en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



GRIL FORT

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- 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 graisses.
- 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.*

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que 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.

• FOUR PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
 - Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

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

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.

• CONSIGNE DE SECURITE



Attention

- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

• DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" ou sur la position

 "Pyrolyse ECO" (fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable).

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

• FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

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.

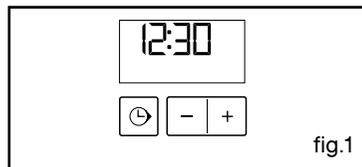


fig.1

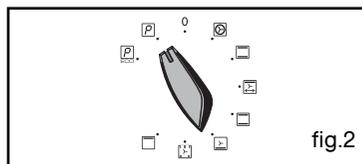


fig.2

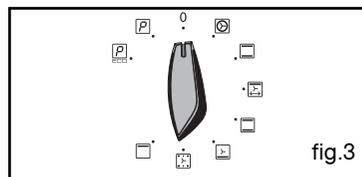


fig.3



Attention

Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle. La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire 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.
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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.

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.



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

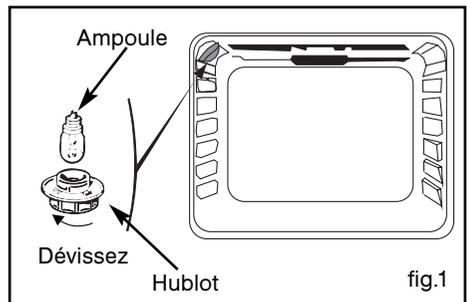
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

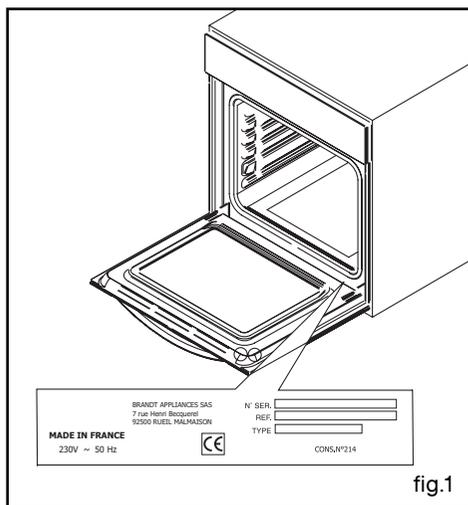
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

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



• 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**.



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

• 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 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

* 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.