



**Brandt**

**Fours catalytiques**

FCA 62/\*

FCA 593/\*

**Four pyrolytique**

FP 66/\*



**NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**



# SOMMAIRE

Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un four à encastrer **BRANDT**.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement

cette notice, qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.

## Utilisation

• Commande du four .....	2 - 3
• Programmateur électromécanique à aiguilles .....	4
• Programmateur électromécanique à rouleau .....	5
• Cuissons au four .....	6
• Décongélation - stérilisation .....	6 - 7
• Utilisation du grilloir .....	7
• Tableaux de cuisson .....	8 - 9

## Entretien

• Four catalytique .....	10
• Four pyrolytique .....	11 - 12

## Installation

• Caractéristiques techniques .....	12
• Raccordement électrique .....	13
• Encastrement .....	13

**ATTENTION :** la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Seuls les concessionnaires et distributeurs **BRANDT** :

- connaissent parfaitement le matériel **BRANDT**,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.

Lorsque vous alertez le service d'entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation

commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

Cet appareil est conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radioélectriques. (Directive n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).

# UTILISATION

## Commande du four

### 1. Thermostat

Permet de maintenir la chaleur du four à la valeur désirée. (voir tableau de cuisson p. 8 et 9 pour choix de la température).

### 2. Sélecteur

Permet de choisir la source de chauffage (voir tableau de cuisson p. 8 et 9 pour choix de la position).

### 3. Voyant de régulation de four

- S'allume pendant la cuisson ou le nettoyage (four pyrolytique seulement)
- S'éteint lorsque le four a atteint la température choisie.

Au cours de la cuisson ou du nettoyage, il

est normal que ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

### 4. Programmateur

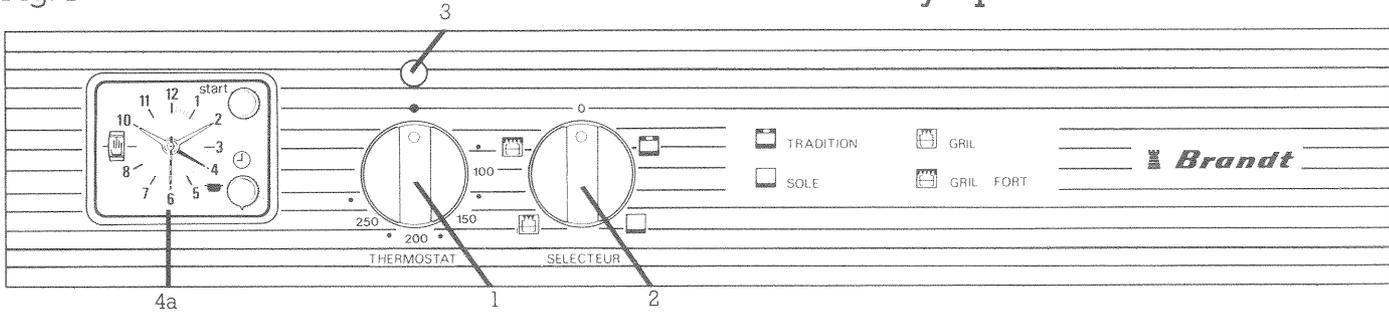
Permet la commande automatique du four.  
 a : à aiguilles (voir fonctionnement p. 4 )  
 b : à rouleau (voir fonctionnement p. 5 )

### 5. Voyant de verrouillage

S'allume lorsque la porte du four est verrouillée. (Voir "Nettoyage" p. 11).

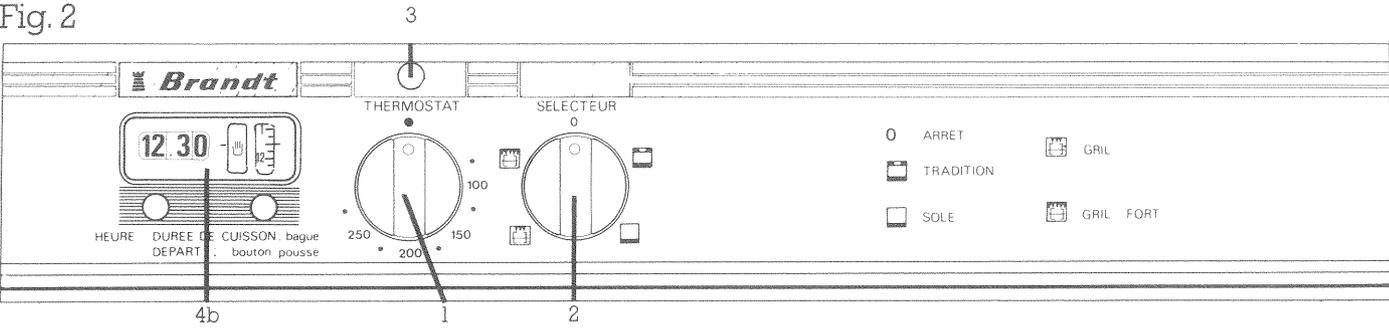
6. Dès que l'on tourne le sélecteur (2), les fenêtres (6) s'éclairent. Les repères choisis apparaissent dans ces fenêtres lorsque l'on tourne les manettes correspondantes.

Fig. 1



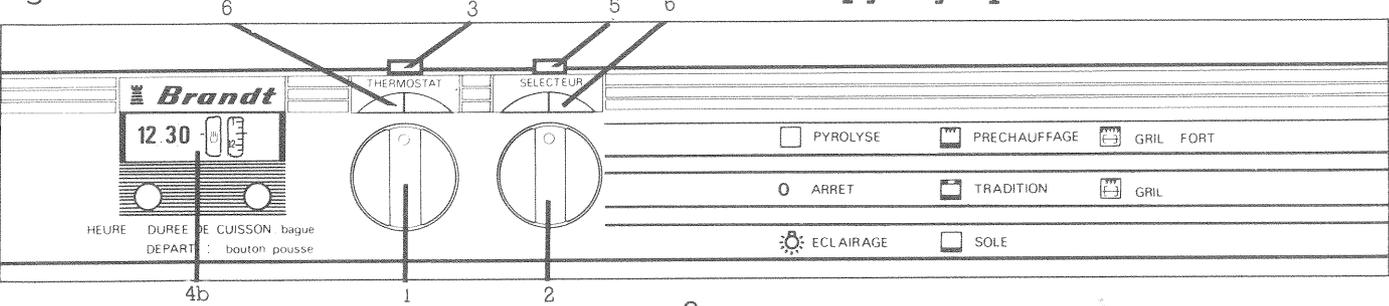
### Four catalytique

Fig. 2



### Four pyrolytique

Fig. 3



# UTILISATION

## Choix de la source de chauffage

Partant de la position 0 (arrêt), en tournant le sélecteur (2) dans le sens ↻, on assure successivement les opérations suivantes :

Source de chauffage	Four catalytique		Four pyrolytique	
Eclairage				
Préchauffage				Préchauffage rapide du four vide. Dès que le voyant de régulation s'éteint enfourner la préparation et régler le sélecteur sur la position de cuisson choisie. Pour rôtis, volailles, tartes (pâte brisée ou feuilletée) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.
Traditionnel		Pour rôtis, volailles, gratins de légumes, poissons, tartes et pâtisseries, cuissons à l'étouffée.		Pour rôtis, volailles, gratins de légumes, poissons, tartes et pâtisseries, cuissons à l'étouffée.
Sole		Pour pâtisseries délicates (complément de cuisson sur certaines pâtisseries) stérilisations et réchauffage des plats cuisinés.		Pour pâtisseries délicates (complément de cuisson sur certaines pâtisseries) stérilisations et réchauffage des plats cuisinés.
Gril fort		Pour grillades de grande surface et fonctionnement du tournebroche.		Pour grillades de grande surface et fonctionnement du tournebroche.
Gril		Pour grillades de petite surface, gratinages, dorages et fonctionnement du tournebroche.		Pour grillades de petite surface, gratinages, dorages et fonctionnement du tournebroche.

 En tournant la manette dans le sens ↻, on assure l'opération Pyrolyse (nettoyage).

# UTILISATION

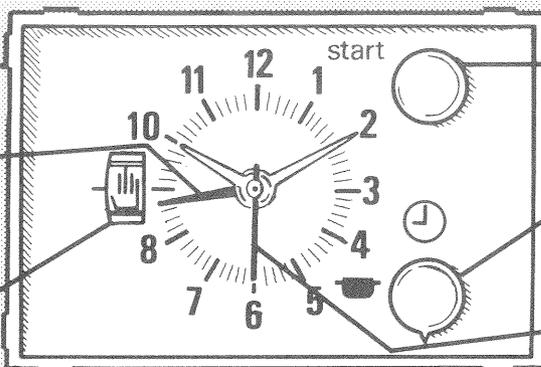
## Programmeur électromécanique à aiguilles

Fig. 4

(1) Horloge

(2) Indicateur de l'heure de début de cuisson (aiguille orange)

(5) Durée de cuisson ou fonctionnement manuel



(3) Début de cuisson

(4) - Durée de cuisson ou fonctionnement manuel - Mise à l'heure

(6) Trotteuse

### Celui-ci comprend :

- Une horloge (1)

Elle affiche les heures et les minutes ; une trotteuse indique les secondes. Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique. Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant. Pour la remettre à l'heure, tirer et tourner le bouton (4).

- Un indicateur d'heure de début de cuisson (2).

- Un bouton (3) pour le réglage de l'heure de début de cuisson.

Pour afficher l'heure de début de cuisson, pousser et tourner le bouton (3), jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure de début de cuisson (2) soit en face de l'heure choisie.

- Un bouton (4) pour la mise à l'heure de l'horloge, l'affichage de la durée de cuisson ou la mise en fonctionnement manuel. En le tournant, sans tirer, on affiche dans le cadran (5), la position  (fonctionnement manuel), ou la durée de cuisson en minutes (durée maximale 180 minutes). En le tirant et le tournant, on effectue la mise à l'heure de l'horloge.

### Fonctionnement manuel

Si on ne désire pas utiliser le programmeur, tourner le bouton (4) pour afficher le symbole  dans le cadran (5).

### Programmation avec cuisson immédiate

Pour obtenir la fin de cuisson automatique :

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure.
- Afficher l'heure de début de cuisson, c'est-à-dire l'heure de l'horloge.
- Afficher la durée de cuisson.
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (voir p. 2).

### Programmation avec cuisson différée

A l'heure choisie, la minuterie de mise en marche enclenchera automatiquement le four et le thermostat le maintiendra en température pendant toute la durée programmée de la cuisson.

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure.
- Afficher l'heure de début de cuisson.
- Afficher la durée de cuisson.
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (voir p. 2).

# UTILISATION

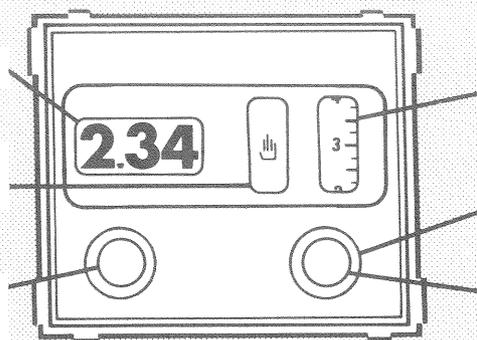
## Programmateur électromécanique à rouleau

Fig. 5

(1) Horloge

(2) Durée de cuisson  
ou fonctionnement manuel

(4) Mise à l'heure  
de l'horloge



(3) Heure de début de  
cuisson

(5) Bague  
Affichage de la  
durée de cuisson

(6) Affichage de l'heure  
de début de cuisson

### Celui-ci comprend :

- Une horloge (1)
- Un tambour (2) pour affichage de la durée de cuisson (durée maximale : 210 mn) ou le fonctionnement manuel (☞).
- Un tambour (3) pour affichage de l'heure de début de cuisson.
- Un bouton (4) pour la mise à l'heure de l'horloge.
- Un bouton (5) pour sélectionner la durée de cuisson ou le fonctionnement manuel.
- Un bouton (6) pour le réglage de l'heure de début de cuisson.

### L'horloge électrique

Elle affiche les heures et les minutes.  
Elle fonctionne dès que le four est raccordé à son alimentation électrique.  
Elle ne fonctionne plus dans le cas d'une coupure de courant.  
Pour la remettre à l'heure, pousser et tourner le bouton (4) dans le sens ↻.

### Fonctionnement manuel

Si on ne désire pas utiliser le programmeur, afficher le symbole ☞ dans le tambour (2).

### Programmation avec cuisson immédiate

Pour obtenir la fin de cuisson automatique :

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme expliqué précédemment.
- Afficher la durée de cuisson dans le tambour (2), en tournant le bouton (5) dans le sens ↻.
- Afficher l'heure de début de cuisson (c'est-à-dire l'heure de l'horloge) dans le tambour (3), en poussant et tournant le bouton (6) dans le sens ↻.
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (voir p. 2).

### Programmation avec cuisson différée

À l'heure choisie, la minuterie de mise en marche enclenchera automatiquement le four et le thermostat le maintiendra en température pendant toute la durée programmée de la cuisson.

- S'assurer en premier lieu que l'horloge indique bien l'heure exacte, sinon la mettre à l'heure comme expliqué précédemment.
- Afficher la durée de cuisson dans le tambour (2), en tournant le bouton (5) dans le sens ↻.
- Afficher l'heure de début de cuisson dans le tambour (3), en poussant et tournant le bouton (6) dans le sens ↻.
- Agir sur les organes de commande du sélecteur et du thermostat (voir p. 2).

# UTILISATION

## Cuissons au four

### Mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le laisser chauffer à vide pendant 1/2 heure environ, porte fermée, sélecteur sur la position four traditionnel (four catalytique) ou préchauffage (four pyrolytique), thermostat au maximum. La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur désagréable due à sa composition.

### Cuissons avec préchauffage

Cette méthode permet, par la mise en température préalable du four, de "saisir" la préparation à cuire, dès son introduction dans le four.

Effectuer ce préchauffage au même réglage que pour la cuisson (four catalytique) ou sélecteur sur la position "préchauffage" (four pyrolytique) et, dès que la lampe témoin s'éteint, le four peut recevoir le mets à cuire.

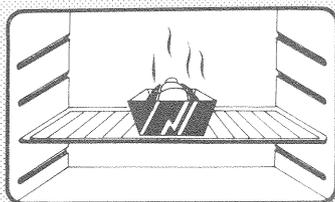
### Cuissons sans préchauffage

Cette méthode est utilisée pour les cuissons programmées, les décongelations, les stérilisations. Le réglage de la cuisson est effectué sans interventions ultérieures, le plat à cuire étant introduit four froid.

### Remarques

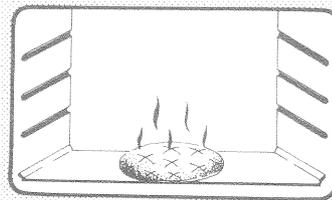
1. En fonctionnement automatique, le préchauffage ne peut avoir lieu ; les temps de cuisson (p. 8 et 9) restent cependant valables.
2. En coupant le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, on peut bénéficier de la chaleur accumulée dans le four et réaliser ainsi des économies d'énergie.

Fig. 6



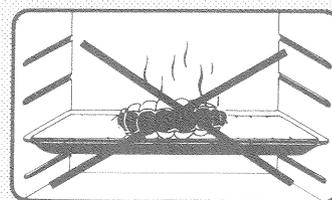
Placer directement sur la grille au milieu du four, les mets dans des plats, de préférence en terre cuite. Employer toujours des plats très creux.

Fig. 7



Placer les meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, etc... sur la plaque à pâtisserie.

Fig. 8



Proscrire l'utilisation du plat lèche-frite comme "plat à four". Son emploi provoque une salissure excessive des parois et une fumée importante par carbonisation des graisses.

Placer les tartes aux fruits et pâtisseries en moule sur la grille (premier ou deuxième gradin à partir du bas).

### Décongélation

Utiliser la position "Traditionnel" entre 75° et 100°. Poser la pièce sur la grille à la hauteur indiquée dans les tableaux de cuisson (p. 8 et 9) et insérer la lèche-frite dans les glissières de la grille.

### Stérilisation

- Mettre la grille sur le gradin le plus bas du four.
- Poser dessus les bocaux préparés de façon qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent pas les parois du four.
- Placer à côté d'eux plusieurs petits récipients contenant de l'eau froide, pour éviter le dessèchement des caoutchoucs.
- Fermer la porte.
- Régler le sélecteur sur Sole.
- Régler le thermostat sur la graduation 175° jusqu'à la formation des premières bulles dans les bocaux, puis le ramener à 100° pour entretenir l'ébullition.

# UTILISATION

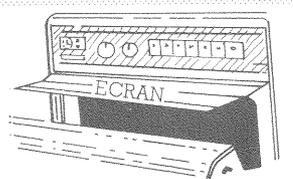
Les temps indiqués sont établis pour stériliser 5 bocaux d'un litre. Si l'on a un nombre inférieur à 5, compléter par des bocaux remplis d'eau au 3/4 et fermés, pour obtenir des temps conformes à ceux du tableau.

	Temps en minutes	
	Chauffage	Four éteint
<b>LEGUMES</b>		
Asperges .....	90	40
Haricots verts .....	60	60
Pois .....	90	50
<b>FRUITS</b>		
Abricots - pêches ....	60	20
Cerises .....	70	15
Poires - prunes .....	90	20

## Utilisation du Grilloir

Effectuer les grillades porte du four entrouverte et engager sous le tableau de commande l'écran de protection des manettes, rebord vers le bas (fig. 9). Cet écran est pliable et peut être rangé dans un tiroir.

Fig. 9



Mettre le repère de la manette du thermostat à la position maximale.

Choisir l'une des deux positions grill suivant la cuisson à réaliser (voir p. 8 et 9).

Avant d'enfourmer la pièce à griller, laisser chauffer le four 5 minutes porte fermée. Cette opération est inutile dans le cas de cuisson à la broche.

Placer directement sur la grille viandes et poissons légèrement huilés sur les 2 faces

et insérer la lèchefrite dans les glissières.

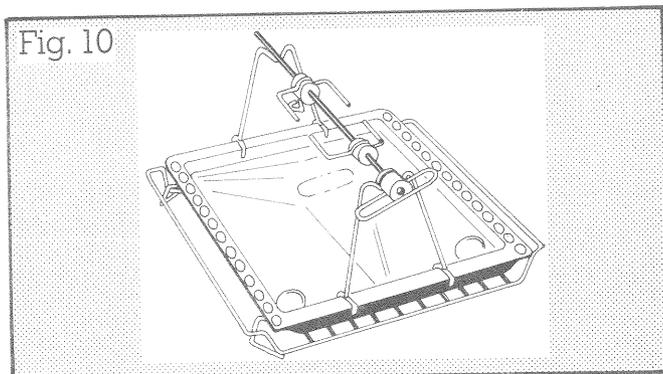
La distance entre le grilloir et le mets à griller doit augmenter en fonction de l'épaisseur du mets pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

## Utilisation du tournebroche

- La lèchefrite étant posée sur les glissières de la grille, engager les supports de la broche dans les trous situés à l'avant et à l'arrière de la lèchefrite (voir fig. 10) ;
- Enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrer et serrer en vissant les deux fourchettes ;
- Placer la broche sur ses supports ;
- Enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramoli ;
- Enfoumer l'ensemble sur le premier gradin à partir du bas ;
- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ;
- Mettre le sélecteur de four sur l'une des deux positions "gril" (suivant la cuisson à réaliser) et le thermostat à la position maximale.
- Engager, sous le tableau de commande, l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes (fig. 9).

L'utilisation du tournebroche peut être programmée en même temps que le chauffage du grilloir.

Fig. 10



# UTILISATION

## Tableau de cuisson

RECETTES	Tempér. en °C	Gradins à partir du bas	Temps de cuisson en mm	Observations
Agneau de lait	200	1 ou 2	20 à 25 (1)	Légèrement saignant ou cuit à point
Baba	200	2	20 à 30	Moule sur la grille
Biscuit manqué	150-175	2	35 à 40	Moule sur la grille
Biscuit de Savoie	150-175	2	25 à 30	Moule sur la grille
Brioche	200	2	20 à 25	Moule sur la grille
Bœuf :				
- côte rôtie	225	1 ou 2	15 (1)	
- entrecôte	275	4	6-8-10 (2)	Gril fort ou gril suivant surface
- filet rumsteck	225	1 ou 2	15	
Cake	150-175	2	55 à 60	Moule sur la grille
Canard	200	1 ou 2	25 à 30	
Chausson aux pommes	225-250	2	10 à 15	Sur plaque à pâtisserie
Choux (pâte à)	175-200	2 ou 3	35 à 45	Sur plaque à pâtisserie
Clafoutis	175	1 ou 2	55 à 60	Plat sur grille
Colinots au four	220-225	1 ou 2	25 à 30	
Croque-monsieur	220-225	2 ou 3	10 à 15	Sur plaque à pâtisserie
Daurade	200-225	1 ou 2	30	
Dinde	225 puis 200	1	25 à 30 (1)	
Faisan	200	1 ou 2	60 à 70	
Friands	250	2 ou 3	15	Sur plaque à pâtisserie
Gougère	175-200	2 ou 3	40 à 45 (2)	Sur plaque à pâtisserie
Gratin dauphinois	150-175	2	55 à 60	
Kugelhof	200-225	1 ou 2	25	Moule sur la grille
Lapin mariné au four	225	1 ou 2	25 (1)	
Lièvre rôti	200-225	1 ou 2	20 (1)	

NOTA : A. Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué la durée du préchauffage (voir p. 6 ).

B. Malgré tout le soin apporté à la fabrication des appareils, les positions indiquées par le thermostat ne peuvent être qu'approximatives. Afin d'éviter les fortes odeurs et fumées pouvant résulter des salissures excessives, utiliser si possible la position correspondant au chiffre le plus faible.

(1) : Cuisson pour 500 g - (2) : Selon épaisseur

# UTILISATION

## Tableau de cuisson

RECETTES	Tempér. en °C	Gradins à partir du bas	Temps de cuisson en mm	Observations
Macarons	150	2 ou 3	15 à 20	Sur plaque à pâtisserie
Madeleines	175	2	15 à 20	
Maquereaux grillés	275	3 ou 4	20 à 25 (2)	Gril
Meringues	75-100	2	60 à 75	Sur plaque à pâtisserie
Mouton :				
- Côtelette grillée	275	3 ou 4	6 à 8 (2)	Gril fort ou gril suivant surface
- Epaule	200-225	1 ou 2	15 (1)	
- Gigot	225 puis 200	2	15 (1)	
Muffins	175	2	15 à 20	Moule sur la grille
Œufs au lait	175	2 ou 3	35 à 40	Au bain marie
Oie rôtie	200	1	30 (1)	
Pain	225	2	20 à 30	Sur plaque à pâtisserie
Pain de mie	225	2	20 à 30 (2)	Moule sur la grille
Pâte brisée (sans garniture)	250	1 ou 2	15 à 20	Moule sur la grille
Pâte feuilletée	250	2	10 à 15	
Pigeon rôti	200	2	30 à 40	
Pintade	200	1 ou 2	25 à 30 (1)	
Pithiviers aux amandes	225-250	2	20 à 30	
Pizza	225-250	2	20	Moule sur la grille
Pommes de terre Franc-comtoise	200-225	2	45 à 50	
Porc :				
- Epaule, échine	175-200	1 ou 2	40 (1)	
- Filet	175-200	1 ou 2	40 (1)	
Poulet	200	2	25 à 30 (1)	
Quatre-quarts	175	1 ou 2	35 à 40	Moule sur la grille
Quiche lorraine	225-250	1 ou 2	30 à 35	
Sablés	150-175	2	15 à 20	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	175-200	2	25 à 30	Moule sur la grille
Tarte aux fruits crus	225-250	1 ou 2	25 à 30	
Tuiles	225	3	5	Sur plaque à pâtisserie
Veau :				
- Epaule, quasi	200	1 ou 2	30 à 40 (1)	
- Rognonnade	200	1 ou 2	30 à 40 (1)	

(1) : Cuisson pour 500 g - (2) : Selon épaisseur

# ENTRETIEN

## Four autodégraissant

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial microporeux, qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la surface de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. Cet émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras.

### Qualités du four autodégraissant

#### Il est toujours propre

et supprime économiquement la corvée des opérations de nettoyage.

#### Il n'est pas fragile

Il est recommandé toutefois de ne pas le choquer brutalement, ni de le gratter avec une brosse métallique ou des instruments agressifs.

#### Il ne conserve pas les odeurs

Les projections sont oxydées au fur et à mesure de leur formation ; il est donc parfaitement possible de cuire une pâtisserie sans craindre d'y retrouver l'odeur du plat précédent.

#### Il ne doit pas dégager de fumée

La cause principale de la fumée est une température trop élevée. Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.

#### Il reste efficace dans le temps

Il n'y a pas de corps chimique dont on pourrait craindre l'usure ; l'action se conservera donc très longtemps, sous réserve d'une utilisation normale.

### Conseils

Pour maintenir le four autodégraissant en bon état de propreté, la première précaution est d'éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire. La façon de cuisiner a une influence importante sur l'encrassement du four.

Pour éviter les éclaboussures, **il est important de ne pas cuire à une température trop élevée** et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions

adaptées à la pièce à cuire, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite. Limiter l'usage de la lèchefrite aux cuissons au tournebroche et aux grillades.

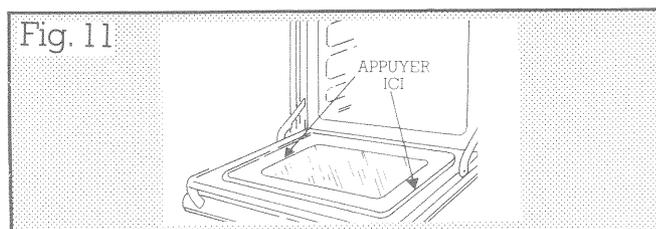
Pour les surfaces non revêtues d'émail antigraisse, utiliser les produits habituels du commerce.

La porte du four catalytique comporte deux glaces ; la glace intérieure est montée sur ressorts pour assurer son placage sur la façade du four, lorsque la porte est fermée.

Son nettoyage manuel est facile après démontage. Pour cela, la porte du four étant ouverte en grand, appuyer sur l'arrière de la glace intérieure en la tirant vers soi jusqu'à son déboîtement. Pour sa remise en place, effectuer l'opération inverse.

**Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le placard situé au-dessus du four.**

Fig. 11



## Cuissons au tournebroche ou grillades

Des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas suffisante (en cas de porte entrouverte) pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four porte fermée pendant 20 à 30 minutes, thermostat à la position 275° C et sélecteur sur la position "traditionnel".

# ENTRETIEN

## Four pyrolytique

Il est équipé d'un système assurant son nettoyage automatique par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction, à haute température, des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordements. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur, dont l'action commence dès la cuisson des aliments. La très bonne étanchéité du four accélère le rancissement des graisses déposées sur les parois lors des cuissons successives et leur accumulation favorise la production de fumées et d'odeurs désagréables pouvant nuire au goût des aliments à cuire. Aussi est-il conseillé, après chaque cuisson de laisser refroidir le four porte entrouverte. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage. Son coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four, rendu indispensable par la température élevée de pyrolyse.

Cette opération n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie, afin d'éviter une dépense inutile d'énergie. Par mesure de sécurité, dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, la porte se verrouille automatiquement.

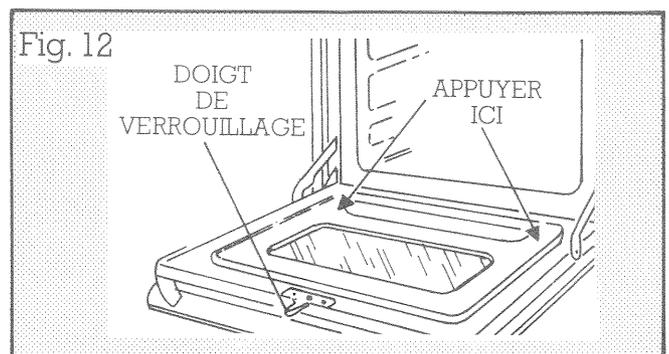
Afin d'obtenir une étanchéité parfaite lors de l'opération de nettoyage, la porte comprend une partie montée sur ressorts (bouclier).

Dans le cas accidentel où des salissures auraient réussi à pénétrer sous le bouclier et à souiller les glaces normalement inaccessibles, leur nettoyage est facile après démontage du bouclier. Pour cela :

- ouvrir la porte du four à fond.
- dévisser la plaque portant le doigt de verrouillage (voir fig. 12).
- appuyer sur l'arrière du bouclier en le tirant vers soi jusqu'à son déboîtement.

- après nettoyage, remettre en place le bouclier en effectuant l'opération inverse et revisser ensuite la plaque de verrouillage.

**Il ne faut absolument pas effectuer de pyrolyse sans que le bouclier ait été remis en place.**



Pour nettoyer les surfaces non soumises à la pyrolyse, utiliser les produits habituels du commerce.

### Mise en route du nettoyage automatique

Cette opération ne peut être effectuée que programmée. Sa mise en route peut avoir lieu à n'importe quel moment de la journée et même la nuit - si l'on veut bénéficier du tarif heures creuses. Auparavant, il est nécessaire de prendre quelques précautions indispensables :

- . Retirer tous les accessoires du four, y compris la casserolierie (grille, lèche-frite ...).
- . Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque de leur inflammation ou une production excessive de fumées.

Ensuite :

- S'assurer que l'horloge indique bien l'heure exacte et que le thermostat est à la position ●.

# ENTRETIEN

## Four pyrolytique

- Mettre le sélecteur de four sur "Pyrolyse", en tournant la manette dans le sens .
- Programmer une durée de 1 h 45 (four sale), selon les indications des pages 4 ou 5.

Le four chauffe. Au dessus de la température habituelle de cuisson, le voyant de verrouillage s'allume. Il est alors impossible d'ouvrir la porte du four. Lorsque la température de pyrolyse est atteinte, le nettoyage commence. Cette température est limitée par un thermostat. A partir de ce moment, il est normal que la lampe du four s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

Lorsque la durée de la pyrolyse est terminée, le refroidissement commence. Dès que la température du four redescend en dessous de la température habituelle de cuisson, le voyant de verrouillage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte. Replacer le sélecteur de four à la position 0.

En ouvrant la porte, on constate, sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

# INSTALLATION

## Caractéristiques techniques

REGIME	Four catalytique standard	Four pyrolytique standard
Eclairage	—	40 W
Préchauffage	—	3.240 W
Four traditionnel	1.940 W	2.140 W
Sole	1.240 W	1.440 W
Gril	1.840 W	1.840 W
Gril fort	2.540 W	2.540 W
Nettoyage	—	1.772 W

## Dimensions utiles

	Four catalytique standard	Four pyrolytique standard
Hauteur	305 mm	305 mm
Largeur	435 mm	435 mm
Profondeur	415 mm	395 mm
Volume utile	55 L	52 L
Masse brute	36 kg	43 kg

## Consommations (suivant NF-C 73.211)

	Four catalytique standard	Four pyrolytique standard
Montée à 200°C	0,5 kWh	0,5 kWh
Maintien à 200°C	0,7 kWh	0,5 kWh
Total	1,2 kWh	1,- kWh
Cycle de nettoyage	—	2,1 kWh

# INSTALLATION

## Raccordement électrique

Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée pour le câble d'alimentation).

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

Les fours sont livrés avec cordon d'alimenta-

tion H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (2 phases + terre) et doivent être branchés sur réseau 220 V monophasé ; le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre (  $\text{—} \oplus \text{—}$  ) de l'appareil.

**NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS D'ACCIDENT CONSECUTIF A UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE, DEFECTUEUSE OU INCORRECTE.**

## Encastrement

Votre four est prévu pour s'encaster dans un meuble répondant aux exigences de la figure 13 .

Dans ces conditions, la sortie des gaz chauds s'effectue à l'arrière par la partie supérieure du meuble. Cependant, si la disposition du meuble ne le permet pas, un kit "cheminée horizontale", réf. 5200.0410, livré séparément, permet de faire sortir les gaz chauds à l'avant, par la grille de façade du four.

## Fixation dans le meuble

Fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur sa façade avant (fig. 14 ).

Effectuer un avant trou de  $\text{Ø}$  3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Fig. 13

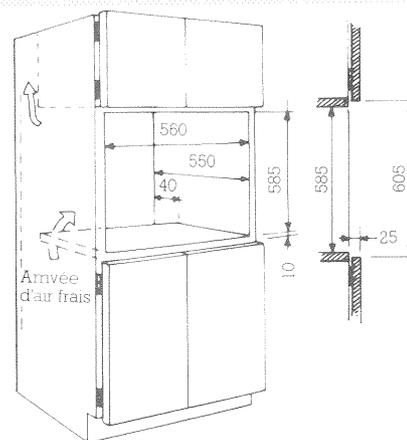
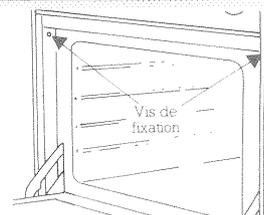
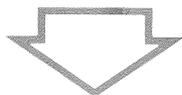


Fig. 14



## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice : pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.



### **PIÈCES D'ORIGINE**

Demandez à votre distributeur que lors d'une intervention d'entretien seules des

### **Pièces détachées certifiées d'origine**

soient utilisées

Comme celles qui se trouvent dans votre appareil, elles sont fabriquées avec le même soin par les mêmes hommes qui leur font subir les mêmes contrôles.