

IIIIE

**Brandt**

**Fours pyrolytiques  
à encastrer**

**591 E 531**

**872 E 531**



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

87X0162

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 nouvelle machine.

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.

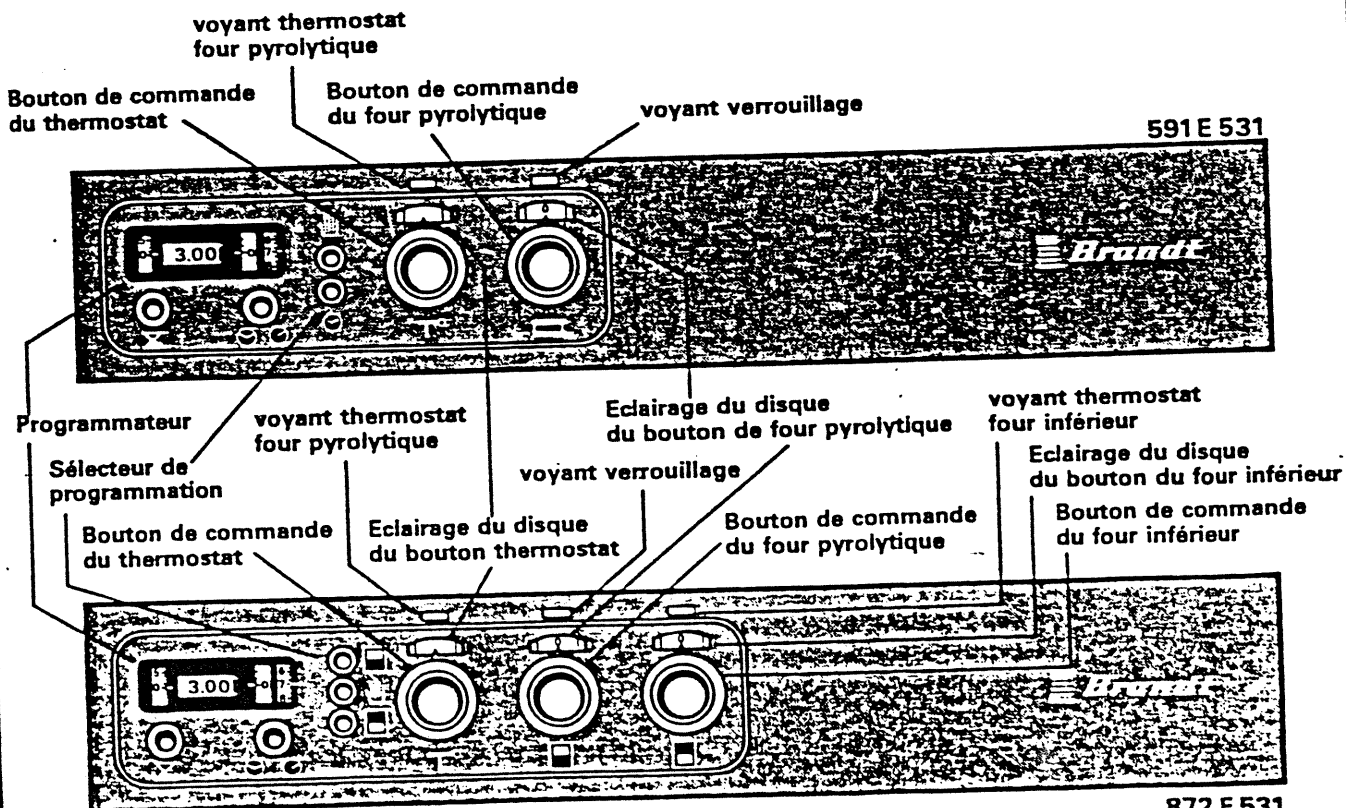
★  
Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) : ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.

★  
Toute reproduction de cette notice, même partielle est interdite et expose leurs auteurs à des poursuites judiciaires.

### SOMMAIRE

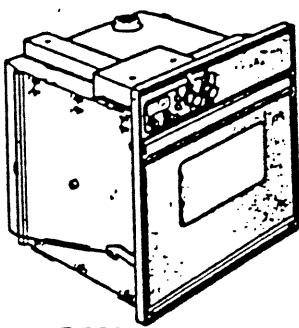
● Fiche technique	3
● Utilisation	4-5
● Tableau de cuisson	6
● Programmation	7
● Installation	8-9
● Nettoyage	10
● Entretien	11

★  
Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur, soucieux de l'amélioration de ses produits, se réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.

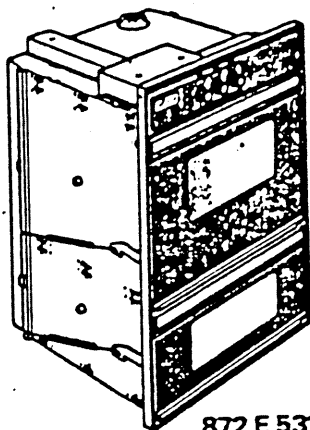


872 E 531

# FICHE TECHNIQUE



591 E 531



872 E 531

## FOUR SIMPLE (591 E 531)

- Porte abattante en verre trempé :  
— ouverture vers le bas,  
— contreporte «flottante» assurant une étanchéité parfaite.
- Bandeau en verre émaillé.

ENCADREMENT : profilé d'aluminium anodisé.

### DIMENSIONS EXTERIEURES :

largeur : 590 mm  
hauteur : 595 mm  
profondeur : 565 mm

POIDS : 43 kg.

PUISSANCE MAXIMALE : 3270 Watts.

### FOUR

Four pyrolytique à nettoyage intégral par destruction des salissures à haute température.  
Régulation par thermostat.

### COMMANDES

Les boutons de commande sont groupés sur le bandeau à l'avant du four.

Ce bandeau comporte :

- Un programmeur permettant de fixer à l'avance les heures de début et de fin de cuisson.
- Un sélecteur de programmation.
- Un bouton de commande du thermostat.
- Un bouton de commande du four.
- 2 voyants de contrôle.

### EQUIPEMENTS SPECIFIQUES

- Eclairage du four.
- Une grille.
- Une plaque à pâtisserie.
- Une lèchefrite.
- Un tournebroche avec son support et sa poignée.
- Eclairage des disques des boutons de thermostat et de four.

## FOUR DOUBLE (872 E 531)

- Portes abattantes en verre trempé :  
— ouverture vers le bas.
- Porte abattante four supérieur :  
— contreporte «flottante» assurant une étanchéité parfaite.
- Bandeau en verre émaillé.

ENCADREMENT : profilé d'aluminium anodisé.

### DIMENSIONS EXTERIEURES

largeur : 590 mm  
hauteur : 890 mm  
profondeur : 565 mm

POIDS : 61 kg.

PUISSANCE MAXIMALE : 4710 Watts.

### FOUR SUPERIEUR

Four pyrolytique à nettoyage intégral par destruction des salissures à haute température.  
Régulation par thermostat.

### FOUR INFERIEUR

Four classique. - Régulation par thermostat.

### COMMANDES

Les boutons de commande sont groupés sur le bandeau à l'avant du four.

Ce bandeau comporte :

- Un programmeur permettant de fixer à l'avance les heures de début et de fin de cuisson.
- Un sélecteur de programmation.
- Un bouton de commande du thermostat, four supérieur.
- Un bouton de commande du four supérieur.
- Un bouton de commande du four inférieur.
- 3 voyants de contrôle.

### EQUIPEMENTS SPECIFIQUES

- Eclairage des disques des boutons de thermostat, four supérieur et four inférieur.

#### Four inférieur :

- Eclairage du four.
- Une grille.
- Une plaque à pâtisserie.

#### Four supérieur :

- Eclairage du four.
- Une grille.
- Une plaque à pâtisserie.
- Une lèchefrite.
- Un tournebroche avec ses 2 supports et sa poignée.

## CONTROLES ET SECURITES

La mise sous tension des éléments électriques est visualisée par l'éclairage des disques des boutons.  
Le fonctionnement du thermostat du four est visualisé par l'allumage d'un voyant situé au-dessus du bouton qui le commande.

Une sécurité de verrouillage empêche l'ouverture de la porte lorsque la température, pendant le nettoyage, dépasse la température de cuisson. Elle est visualisée par l'allumage d'un voyant situé au-dessus du bouton de commande du four.  
Une sécurité thermique coupe l'alimentation générale du four en cas de mauvais fonctionnement du dispositif de verrouillage.

Une sécurité coupe l'alimentation du four en cas d'ouverture de la porte pendant le nettoyage, lorsque la température n'est pas assez élevée pour que le verrouillage soit effectif.

## MODELE DOUBLE


Le fonctionnement du four inférieur est visualisé par l'allumage d'un voyant situé au-dessus du bouton qui le commande.

# UTILISATION

## • INTRODUCTION

Votre four est équipé d'un système de PYROLYSE grâce auquel les opérations de nettoyage, préalablement programmées, s'effectuent automatiquement et intégralement. En dehors de ces opérations exposées page 10, il s'utilise comme un four classique.

## • MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, laissez-le chauffer à vide pendant une demi-heure environ (bouton de commande du four sur , thermostat sur 250), porte fermée. Les panneaux calorifuges qui entourent le four peuvent dégager au début, une odeur peu agréable, due à leur composition.

**Nota.** Dans le modèle double, faire chauffer les 2 fours en même temps.

## • FONCTIONNEMENT DES BOUTONS DE COMMANDE

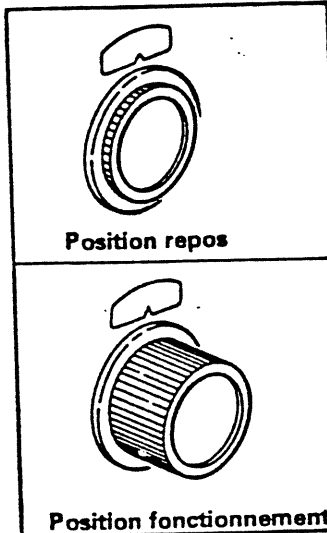
Conçus à la fois dans un but esthétique et fonctionnel, les boutons de commande sont rétractables.

— Lorsqu'on n'a pas besoin de tourner un bouton, on peut le placer en position «repos».




— Lorsqu'on désire le tourner pour afficher un temps, une position de cuisson, il faut le placer en position «fonctionnement».

— Pour cela, appuyer légèrement sur celui-ci. Cette pression fait sortir le bouton. Vous pouvez alors le tourner, afin de faire apparaître dans la fenêtre située au-dessus, le repère correspondant au réglage désiré.

— Afin de remettre le bouton en position repos, exercer à nouveau une légère pression sur celui-ci.




## • COMMANDES

Pour le four pyrolytique (modèles simple et double) il faut afficher les opérations à réaliser à la fois sur le bouton du thermostat (T°) et celui du four ( ) (ou ) sur le modèle double) pour obtenir la cuisson, tandis que le four classique (du modèle double) n'a qu'un bouton de commande ( ) servant à la fois de thermostat et de commutateur.

— **Bouton de commande (four classique)**


En tournant ce bouton dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement, en partant de : «0» (arrêt), les opérations suivantes :

 : éclairage de la lampe ;

•100°•150°•200°•250° : chauffage du four (voûte et sole) avec des températures exprimées en degrés centigrades.

Les repères (•) constituent une subdivision de la graduation ;

 : chauffage de la sole ;


 : chauffage de la voûte ;

**Nota.** La remise à «0» s'effectue en tournant le bouton dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.

— **Bouton du thermostat (four pyrolytique) T°**

En tournant ce bouton dans un sens ou dans l'autre, on affiche les températures suivantes dans un ordre croissant ou décroissant : •100°•150°•200°•250°.


Les repères (•) constituent une subdivision de la graduation.


La position  est réservée aux opérations de nettoyage par pyrolyse.


— **Bouton de commande (four pyrolytique)  ou **

En partant de la position N (nettoyage) et en tournant le bouton dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes :


— 0 : Arrêt ;


—  : éclairage de la lampe ;


—  : préchauffage fort pour rôtis, volailles, tartes garnies de fruits crus, poissons, gratins ;

—  : préchauffage doux pour choux, sablés, biscuits, pâtes levées, soufflés ;

ou : chauffage du four (voûte + sole) pour rôtis, volailles, gratins, poissons, tartes et pâtisseries ;

—  : chauffage de la sole pour pâtisseries délicates (meringues, biscuits, soufflés), tenues au chaud. Pour les stérilisations thermostat 175° puis 100°. Pour les décongelations simples : thermostat 75° à 100°, pour les décongelations et réchauffages des plats cuisinés : thermostat 175° puis 200° ;

—  : chauffage du grill fort pour les grillades de viandes rouges et fonctionnement du tournebroche.

—  : chauffage du grill moyen et fonctionnement du tournebroche.

**Nota.** La position grill fort est préférable à la position grill moyen dans le cas de pièces à rôtir de taille réduite.

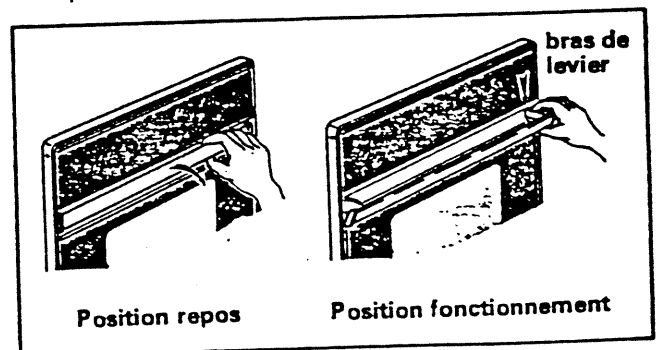
**Important.**

La remise à la position «0» (arrêt) s'effectue en tournant le bouton dans le sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre.

## • FONCTIONNEMENT DE LA POIGNÉE DE PORTE

Créée dans un souci à la fois esthétique et fonctionnel, la poignée de la porte du four doit être :

— rentrée dans la façade de la porte lorsqu'on n'utilise pas le four (position repos) ;



— sortie de la façade de la porte lorsqu'on utilise le four (position fonctionnement) ;

— Pour la sortir, la tirer vers soi ; elle se bloquera alors en position fonctionnement, permettant ainsi d'ouvrir la porte.

Pour la rentrer dans la façade, appuyer doucement sur le bras de levier situé à droite de celle-ci, puis la pousser légèrement.

**Nota.** Pendant toute la durée d'utilisation du four, la poignée doit être tirée, pour ne pas gêner la sortie des gaz chauds par la grille de façade.

## VOYANTS TEMOINS ET ECLAIRAGE DES DISQUES

- Les repères du bouton de commande du four deviennent lumineux lorsqu'une position autre que «0» est affichée.
- Les repères du bouton du thermostat deviennent lumineux lorsqu'une position autre que 0 est affichée à condition que le bouton de commande du four ne soit pas sur «0» (arrêt).
- Les voyants situés au-dessus des boutons visualisent :
  - le chauffage du four pour celui qui est situé au-dessus du bouton thermostat.
  - Ce voyant s'allume lorsque le thermostat est enclenché et s'éteint lorsque le four atteint la température désirée. Il est donc normal que pendant la cuisson, ce voyant s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
  - le verrouillage de la porte du four pyrolytique pour celui qui est placé au-dessus du bouton de commande du four pendant les opérations de nettoyage.

### Modèle double :

- le voyant situé au-dessus du bouton de commande du four inférieur visualise le chauffage des éléments chauffants du four inférieur.
- Ce voyant s'allume dès que le bouton est enclenché et s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.

**Nota :** la lampe d'éclairage reste allumée sur toutes les positions du bouton de commande du four.

## CONSEILS D'UTILISATION

### • PRECHAUFFAGES

- Cuissons sans préchauffage  
Cette méthode est recommandée, notamment pour les cuissons programmées, les décongelations, les stérilisations.
  - Cuissons avec préchauffage (modèle double)  
Réserver, de préférence, le four inférieur pour les cuissons peu salissantes et pour les pâtisseries, pour la tenue au chaud des préparations (thermostat entre 75° et 100°), comme chauffe-plats (thermostat entre 50° et 75°), pour les décongelations (thermostat 75°), le réchauffage des plats cuisinés (175° à 200°). Réserver le four supérieur, pour les cuissons susceptibles d'éclaboussures ou de débordements.
- Effectuer le préchauffage au même réglage que pour la cuisson (voir page 6). Dès que la lampe du thermostat s'éteint, enfourner la préparation à cuire.

**Nota :** Si vous effectuez une programmation, vous ne pourrez afficher celle-ci qu'après le préchauffage.



### • STERILISATIONS

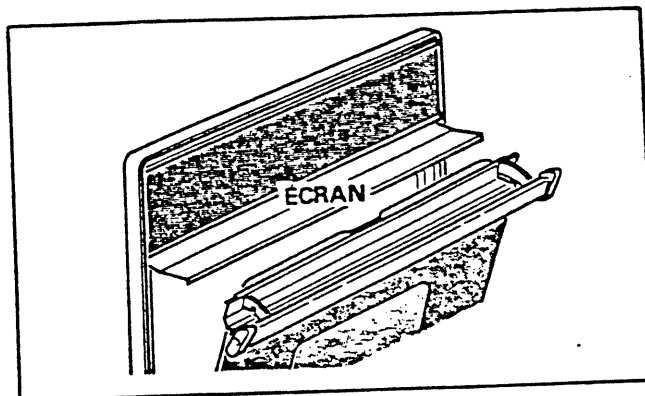
- Mettre la grille sur le gradin le plus bas du four;
- poser dessus les bocaux préparés de façon qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent pas les parois du four;
- placer à côté d'eux plusieurs petits récipients contenant de l'eau froide, pour éviter le dessèchement des caoutchoucs;
- fermer la porte;
- régler le bouton de commande du four sur □ ;
- mettre le thermostat sur la graduation 175 jusqu'à la formation des premières bulles dans les bocaux, puis le ramener sur 100 pour entretenir l'ébullition.

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


	TEMPS en minutes	
	Chauffage	Four éteint
<b>LEGUMES</b>		
Asperges .....	90	30
Haricots Verts .....	60	30
Pois .....	90	30
<b>FRUITS</b>		
Abricots - Pêches .....	60	20
Cerises .....	70	15
Poires, Prunes .....	90	20

### • GRILLADES

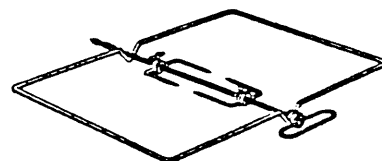
- Effectuer les grillades porte du four ouverte ou entrouverte et engager dans les fentes situées sous le tableau de commande l'écran de protection des boutons, rebord vers le bas, thermostat à la position maximale
- Choisir le Gril Fort  ou le Gril Moyen  suivant la cuisson à réaliser (voir page 4, bouton de commande four pyrolytique).
- Avant d'enfourner une pièce à griller, laisser chauffer 5 minutes porte fermée. Cette opération est inutile dans le cas de grillades à la broche.



### • CUISSON AU TOURNEBROCHE

- Embrocher la pièce à rôtir, puis la fixer avec les 2 fourchettes;
- placer la broche sur son support;
- badigeonner d'huile la pièce à rôtir;
- enfourner l'ensemble support et broche sur le 3<sup>e</sup> gradin, à partir du bas du four;
- pousser légèrement pour faire engager la pointe de la broche dans le manchon d'entraînement situé au fond du four;
- mettre la lèchefrite sur le gradin inférieur;
- placer le bouton de commande du four sur  et le thermostat à la position maximale;
- utiliser l'écran destiné à éviter la surchauffe des boutons.

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



### Remarque

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, ou prévoir en cas de cuisson programmée 5 à 10 minutes de moins pour la cuisson.

# TABLEAU DE CUISSON

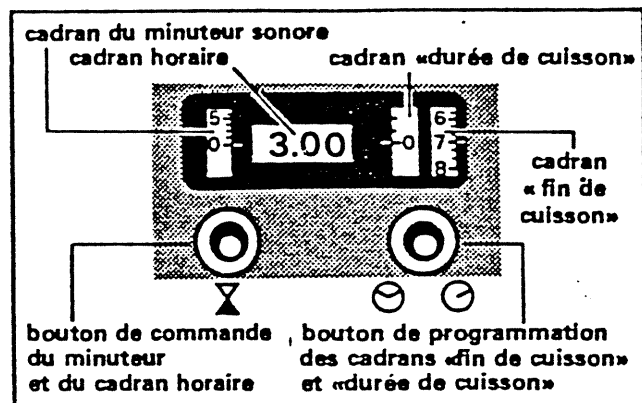
FOUR CLASSIQUE			PLATS	FOUR PYROLYTIQUE			Observations
Tempér.	Gradins à partir du bas	Temps de cuisson en min.		Tempér.	Gradins à partir du bas	Temps de cuisson en min.	
			Agneau de lait (baron)	200-225	1 ou 2	20 à 25 (1)	Légèrement saignant ou cuit à point
200-225	1	20 à 30	Baba	200-225	2	20 à 30	moule sur la grille
150-175	1	35 à 40	Biscuit manqué	175	2	35 à 40	moule sur la grille
150-175	1	25 à 30	Biscuit de Savoie	175	2	25 à 30	moule sur la grille
			Bœuf :				
			- Côte rôtie	250	1 ou 2	15 (1)	
			- Entrecôte		4	8-8-10 (2)	GRIL FORT
			- Filet, rumsteck	250	1 ou 2	10 à 15 (2)	
175	1	55	Canard	175	2	55 à 60	moule sur la grille
			Canard	225	1 ou 2	25 (1)	
225-250	1	10 à 15	Chaussons aux pommes	250	2	10 à 15	dans plat à pâtisserie
175	1	35 à 45 (2)	Choux (pâte à choux)	175-200	2 ou 3	35 à 45 (2)	dans plat à pâtisserie
175	1	50	Clafoutis	175	1 ou 2	55 à 60	plat sur grille
			Colinots au four	225	1 ou 2	25 à 30	
225	1 ou 2	10 à 15	Croque-monsieur	225	2 ou 3	10 à 15	dans plat à pâtisserie
			Daurade	200-225	1 ou 2	30	
			Dinde	225 puis 200	1	25 (1)	
225-250	1	10 à 15	Friands	250	2 ou 3	15	dans plat à pâtisserie
175-200	1	40 à 45 (2)	Gougère	200	2 ou 3	40 à 45 (2)	dans plat à pâtisserie
150-175	1	55 à 60	Gratin Dauphinois	150-175	2	55 à 60	
200	1	20 à 25	Kugelhof	200-225	1 ou 2	25	moule sur la grille
			Lapin mariné au four	225	1 ou 2	25 (1)	
			Lièvre rôti	225-250	1 ou 2	20 (1)	
150-175	1	10 à 15	Macarons	150-175	2 ou 3	15 à 20	dans plat à pâtisserie
175	1	20	Madeleines	175	2	15 à 20	
			Maquereaux grillés		3 ou 4	20 à 25 (2)	GRIL MOYEN
75-100	1	60 à 75	Meringues	75-100	2	60 à 75	dans plat à pâtisserie
			Mouton				
			- Côtelettes grillées		3 ou 4	6 à 8 (2)	GRIL MOYEN ou  GRIL FORT suivant nombre
			- Épaule	225	1 ou 2	15 (1)	
			- Gigot	250 puis 225	2	15 (1)	
175	1	35 à 40	Œufs au lait	175	2 ou 3	35 à 40	au bain-marie
200-225	1	20 à 30 (2)	Pain	225	2	20 à 30 (2)	dans plat à pâtisserie
250	1	15 à 20	Pâte brisée (sans garniture)	250	1 ou 2	15 à 20	dans plat à pâtisserie
250	1	15	Pâte feuilletée	250	2	10 à 15	
			Pintade	225	1 ou 2	25 (1)	
225	1	30	Pithiviers aux amandes	225-250	2	20 à 30	
225-250	1	20	Pizza	225-250	2	20	dans plat à pâtisserie
225	1	45 à 50	P. de t. franc-comtoise	225	2	45 à 50	
			Porc :				
			- Épaule - Échine	200-225	1 ou 2	35 à 40 (1)	
			- Filet	200-225	1 ou 2	35 à 40 (1)	
			Poulet	225	2	25 (1)	
175	1	35 à 40	Quatre-quarts	175	1 ou 2	35 à 40	moule sur la grille
225-250	1	25 à 30	Quiche Lorraine	250	1 ou 2	30 à 35	
150-170	1	15 à 20	Sablés	175	2	15 à 20	dans plat à pâtisserie
175-180	1	25 à 30	Soufflé au fromage	200	2	25 à 30	moule sur la grille
250	1	25	Tarte aux fruits crus	250	1 ou 2	25	
200-225	1	5	Tuiles	225	3	5	
			Veau :				
			- Épaule - Quasi	200-225	1 ou 2	30 à 35 (1)	
			- Rognonnade	200	1 ou 2	30 à 35 (1)	

Notes  
 1) Cuisson pour 500 g  
 2) selon épaisseur

# PROGRAMMATION

Le programmateur est un interrupteur dont la fermeture et l'ouverture des contacts peuvent être commandées automatiquement à des heures déterminées à l'avance. Il est combiné avec un cadran horaire à lecture directe et un minuteur sonore. Il permet :

- d'avoir l'heure en permanence (horloge électrique);
- de minuter une cuisson, ou une opération, de courte durée dont la fin vous sera signalée par un « top » sonore (minuteur sonore);
- de démarrer et d'arrêter une cuisson, dans le four, en dehors de votre présence (fonctionnement automatique);
- de démarrer une cuisson manuellement et de l'arrêter automatiquement (fonctionnement semi-automatique);
- de procéder, sans intervention manuelle, aux opérations de nettoyage du four (nettoyage par pyrolyse).



## • MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE ÉLECTRIQUE

La mise à l'heure de l'horloge s'effectue facilement en tirant et en tournant, dans un sens ou dans l'autre, le bouton de commande du cadran horaire.

*Nota. Vérifier régulièrement que votre cadran indique bien l'heure exacte; cette petite précaution vous évitera des erreurs lors de la programmation de vos cuissons ou de vos opérations de nettoyage.*


## • UTILISATION DU MINUTEUR SONORE

Le minuteur sonore, totalement indépendant du programmateur, peut être utilisé en toutes circonstances.

— L'affichage du temps choisi (60 minutes maximum) s'effectue sur le cadran de gauche, en poussant et en tournant le bouton de commande du minuteur sonore dans un sens ou dans l'autre.

— Le temps s'affiche en regard du trait repère situé à droite du cadran.



*Nota. La division du cadran en fractions de 1 minute permet un affichage précis et sûr.*

Lorsque le temps affiché sera écoulé (cadran revenu sur la position «0»), le vibreur résonnera; pour l'arrêter : pousser et tourner le bouton de commande vers la gauche pour amener le repère «» en regard du trait repère.

## • SÉLECTEUR DE PROGRAMMATION

Avant de programmer une cuisson, il est nécessaire de sélectionner le four à utiliser (modèle double) à l'aide du sélecteur.

Four Simple

-  Four utilisé en manuel (chauffage direct).
-  Four programmé.

Four double

-  Four supérieur programmé.
-  Fours utilisés en manuel (chauffage direct).
-  Four inférieur programmé.

## • PROGRAMMATION D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE



On entend par cuisson automatique, une cuisson dont la durée et la fin ont été préalablement programmées et affichées, et pour laquelle le démarrage et l'arrêt sont assurés en temps voulu par le programmateur.

Pour programmer une cuisson automatique :

- Amener le tambour du cadran «Durée de cuisson» en butée (légèrement au-delà du chiffre «0»), en tournant le bouton de programmation vers la droite, puis afficher au centre du cadran «Fin de cuisson» l'heure à laquelle la cuisson devra être terminée.
- Afficher ensuite le temps de cuisson au centre du cadran «Durée de cuisson» en tournant le bouton de programmation vers la gauche.
- Appuyer sur la touche du sélecteur correspondant au four programmé.
- Placer en dernier lieu, les boutons du thermostat et du four ou le bouton du four inférieur sur les positions correspondants à la cuisson à effectuer.

**Exemple** (four pyrolytique sélectionné).

Si la cuisson doit durer 1 heure et être terminée à 12 heures :

- Appuyer sur la touche du sélecteur marquée  (ou  modèle double).
- Mettre le tambour du cadran «Durée» en butée, puis afficher au centre du cadran «Fin de cuisson» le nombre 12.
- Afficher ensuite au centre du cadran «Durée» le chiffre 1 puis régler les boutons de commande du four et du thermostat sur les positions correspondant à la cuisson à effectuer.

## • PROGRAMMATION D'UNE CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

On entend par cuisson semi-automatique, une cuisson qui débute immédiatement et dont seul, le temps de cuisson est programmé. Pour programmer une cuisson semi-automatique :


- Amener le tambour du cadran «Durée» en butée (légèrement au-delà du chiffre «0»), en tournant le bouton de programmation vers la droite, puis afficher au centre du cadran «Fin de cuisson» l'heure à laquelle la cuisson devra être terminée.
- Amener, ensuite le tambour du cadran «Durée» en butée en tournant le bouton de programmation, vers la gauche (le tambour ne doit pas être en butée sur «0»).
- Appuyer sur la touche du sélecteur correspondant au four programmé.
- Placer en dernier lieu, les boutons du thermostat et du four ou le bouton du four inférieur sur les positions correspondant à la cuisson à effectuer.

**Exemple** (four pyrolytique sélectionné).

Si la cuisson doit se terminer à 12 heures et que le cadran horaire marque 10 heures; tourner le bouton de programmation vers la droite pour amener le nombre 12 au centre du cadran «Fin de cuisson», puis tourner le bouton vers la gauche pour amener le tambour du cadran «Durée» en butée : (dans cet exemple, la butée aura lieu sur le chiffre 2 puisqu'il reste 2 heures à courir entre 10 heures et 12 heures.

## • CUISSON NON PROGRAMMÉE (fonctionnement manuel)

On entend par cuisson non programmée, une cuisson qui ne passe pas par l'intermédiaire du programmateur et pour laquelle il faut agir manuellement sur les boutons (du thermostat et du four pour le four pyrolytique ou de commande pour le four inférieur du modèle double) afin d'en assurer le démarrage et l'arrêt.

**ATTENTION :** dans le cas d'une cuisson non programmée, le programmateur doit obligatoirement être mis en position «Manuelle», c'est-à-dire que la touche du sélecteur repérée par le symbole :  doit être enfoncée puis relâchée et que le cadran «Durée» soit positionné sur «0».

En manuel, toutes les touches doivent être sorties.



# INSTALLATION

## Raccordement électrique

Avant le raccordement électrique, s'assurer que les fils de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée ci-dessous pour le câble d'alimentation). Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble. Pour avoir accès à la plaque à bornes, dévisser les vis qui maintiennent la plaque arrière du four.

L'appareil doit être branché :

— soit par un câble souple (type H 05 RNF) et une prise de courant NF;

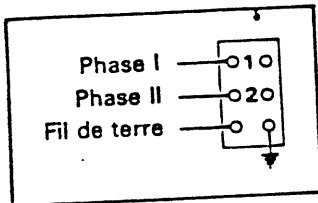
— soit par un câble souple ou un câble rigide relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le fil de terre doit être relié à la borne  $\perp$

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

### • Modèle simple

Secteur 220 V, monophasé : fusible 20 Ampères.  
Raccorder les deux fils conducteurs de section minimum 2,5 mm<sup>2</sup> à la borne 1 et 2, et le fil de terre à la borne :  $\nabla$

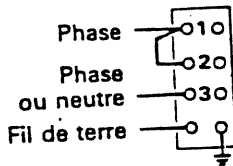


Serrer le câble au moyen du serre-câble et remonter la plaque arrière.

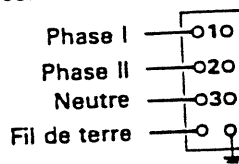
### • Modèle double

Secteur 220 ou 380 V : fusible 32 Ampères.  
Adapter l'alimentation de l'appareil à la tension indiquée au compteur. Placer les cavaliers sur la barrette de raccordement suivant les schémas ci-dessous.

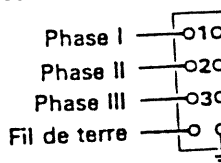
**Mono 220 V ou 1 phase 380 V + N**  
Section mini des conducteurs : 6 mm<sup>2</sup>



**Triphasé 380 V 2 phases + N**  
Section mini des conducteurs : 4 mm<sup>2</sup>



**Triphasé 220 V**  
Section mini des conducteurs : 4 mm<sup>2</sup>



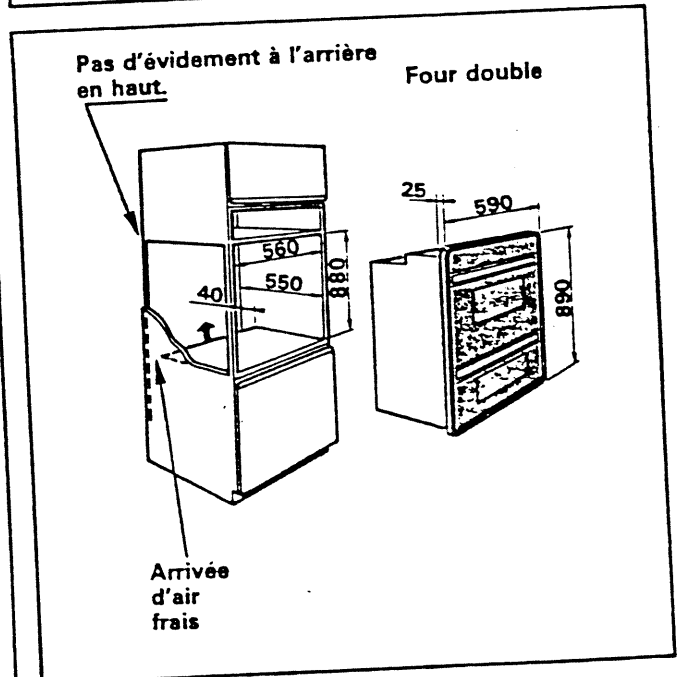
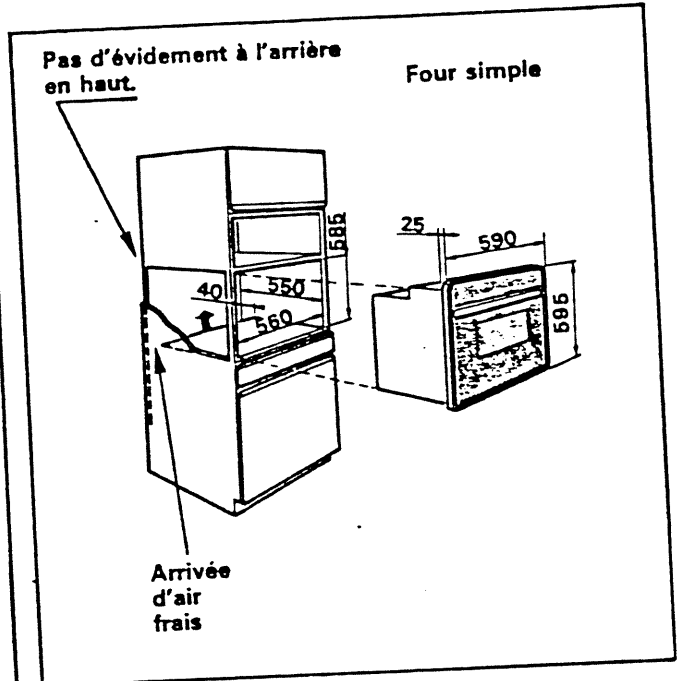
Après raccordement, fixer le câble au moyen du serre-câble et remonter la plaque arrière.

## Encastrément

Votre four est conçu pour être encastré dans un meuble répondant aux exigences et aux cotes des croquis ci-dessous.

**Important.** Les parois adjacentes au four doivent être : soit d'une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière et doivent avoir été fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur pour éviter tout décollement. Votre four encastré doit être aéré, deux systèmes d'aération sont possibles :

### • Première solution



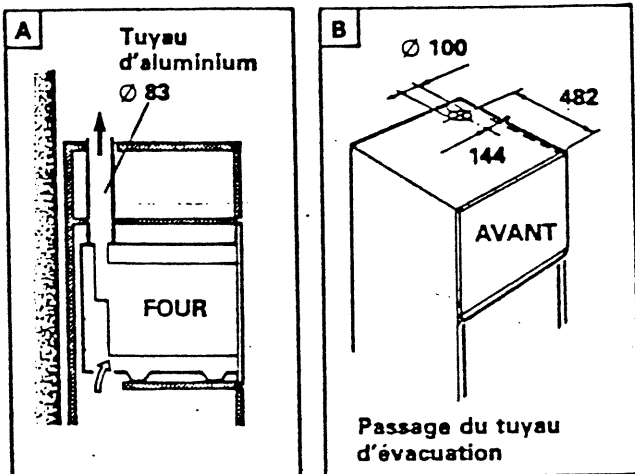
Dans ce cas, la sortie des gaz chauds s'effectue à l'horizontal par la grille de façade située sous la poignée de la porte du four.



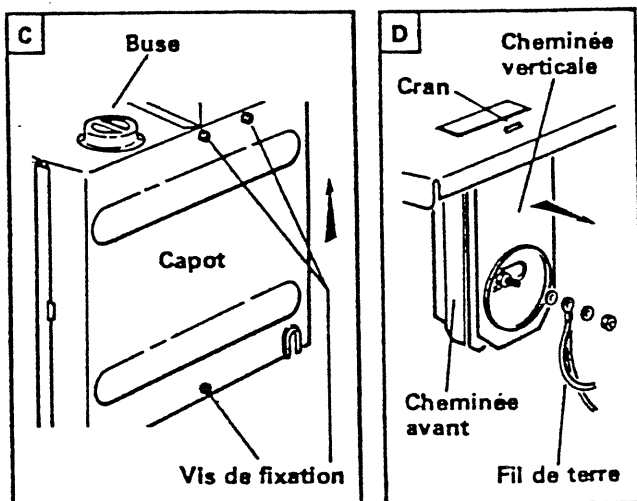
• **Seconde solution**

Il est possible de confectionner par une intervention simple, une évacuation verticale des gaz chauds : utiliser obligatoirement un tuyau d'aluminium de 83 mm de diamètre (figure : A) dont la sortie nécessite, dans la partie supérieure du meuble, la découpe représentée dans la figure B.

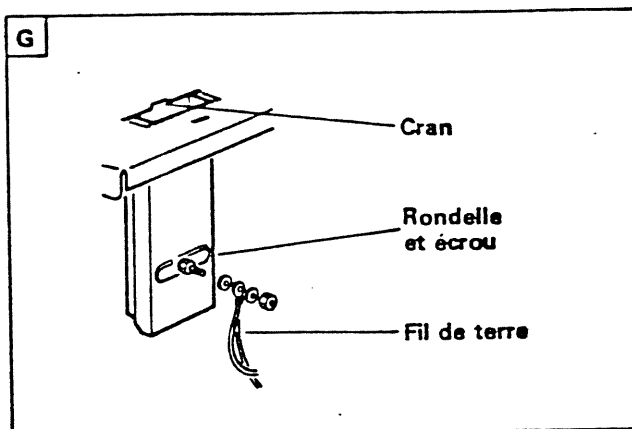
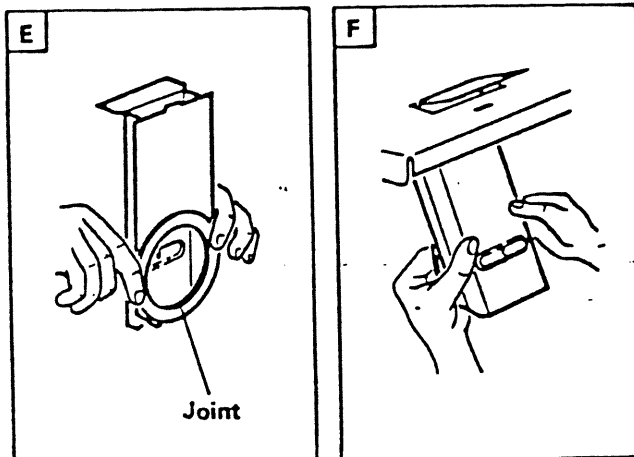
Pour procéder à cette évacuation :



- Tirer vers le haut le capot arrière, après avoir retiré ses vis de fixation (figure C).
- Ôter la buse fixée par une vis sur le dessus du four, en la tirant vers l'arrière.
- Déconnecter ensuite le fil de mise à la terre.
- Dévisser l'écrou de fixation de la cheminée «verticale» (clé de 7) et la retirer : pour cela, la décranter en soulevant légèrement la tôle supérieure (figure D) et basculer la cheminée vers l'arrière.



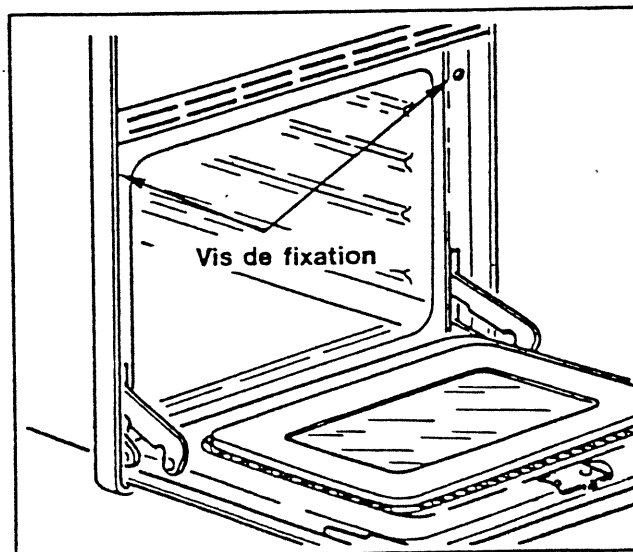
- Retirer la cheminée avant (en la tirant vers l'arrière). (Dans le cas du four double, cette opération nécessite le desserrage du lien tenant le tube cheminée du four en position) et récupérer soigneusement le joint d'étanchéité.
- Retourner d'avant en arrière la cheminée «verticale», mettre en place le joint d'étanchéité (figure E) ; engager la cheminée dans l'ouverture rectangulaire comme indiqué (figure F) et la plaquer sur l'arrière du four (figure G) en veillant à ce que le cran supérieur dépasse au-dessus du four.



- Replacer la rondelle et l'écrou de fixation.
- Reconnecter le fil de terre (replacer dans l'ordre : rondelle, fil, rondelle et écrou).
- Remettre la buse sur le dessus du four.
- Remonter le capot arrière.
- Adapter le tuyau sur la buse.

• **Fixation dans le meuble.**

Fixer le four dans le meuble à l'aide de vis uniquement dans les 2 trous situés sur la partie supérieure de l'appareil.



# NETTOYAGE

Avant d'entreprendre le nettoyage du four, vérifier que tous les boutons sont sur la position «ARRÊT».

## • PRINCIPE DE LA PYROLYSE

Votre four 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 et les odeurs résultant du nettoyage sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

La température nécessaire à la pyrolyse étant élevée (environ 500 °C) le four est équipé d'un système de sécurité permettant de verrouiller la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température habituelle de cuisson il est impossible de déverrouiller la porte.

Le voyant, situé au-dessus du bouton de commande du four visualise le verrouillage de la porte du four.

Le voyant, situé au-dessus du bouton du thermostat visualise le fonctionnement du chauffage du four.

**Nota : LE NETTOYAGE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE PROGRAMMÉ** (fonctionnement automatique ou semi-automatique).



## • PROGRAMMATION DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- Programmer l'opération de nettoyage comme pour une cuisson devant durer 1 h 30 (2 h, si le four est très sale).
- Vérifier que l'horloge indique bien l'heure exacte.
- Appuyer sur la touche ☺ ou ☐ du sélecteur.
- Afficher au centre du cadran «fin de cuisson» l'heure à laquelle le nettoyage automatique doit s'achever. Vous pouvez opter soit pour un démarrage immédiat du nettoyage (fonctionnement semi-automatique) soit pour un démarrage différé (fonctionnement automatique). Voir les explications de la page 7.
- Afficher au centre du cadran «durée de cuisson» le temps nécessaire au nettoyage : 1 h 30 (ou 2 h si le four est très sale).
- Afficher la lettre N (Nettoyage) du bouton de commande du four pyrolytique.
- Afficher le symbole 🔥 du bouton du thermostat.
- Le voyant thermostat s'allume, il visualise le fonctionnement des opérations de nettoyage par pyrolyse. Le voyant de verrouillage ne s'allumera qu'après un certain temps, il indique le verrouillage de la porte et le nettoyage.

## • Recommandations

Avant de commencer une opération de nettoyage, qui peut être effectué à n'importe quel moment grâce au programmeur, il y a lieu de prendre les précautions suivantes :

- Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire pendant une cuisson et dont la destruction demanderait un temps trop long (dans ce cas, attendre le refroidissement complet du four).
- Retirer impérativement tous les accessoires du four.

### Très important

*Nous insistons particulièrement sur la nécessité absolue d'enlever du four, avant son nettoyage, tout plat ou récipient contenant des résidus de cuissons (graisse ou sauce).*

*Ces résidus pourraient en effet, lors de leur décomposition, s'enflammer spontanément, ce qui endommagerait irrémédiablement votre appareil.*

**Nota :** Pour bénéficier du tarif heures creuses, nous vous conseillons de programmer le début du nettoyage après 22 h.

## • Déroulement des opérations

A l'heure choisie pour le début du nettoyage, le voyant thermostat situé au-dessus du bouton de thermostat s'allume. Lorsque la température de cuisson est dépassée, le voyant de verrouillage, placé au-dessus du bouton de commande du four s'allume. Le voyant thermostat s'éteint dès que la température maximum de nettoyage est atteinte. Lorsque la durée du nettoyage est écoulée, le voyant thermostat s'éteint définitivement, le nettoyage est pratiquement terminé et le four amorce son refroidissement.

## • Déverrouillage après nettoyage

Au cours de la période de refroidissement, dès que la température du four atteint la température de cuisson, le voyant de verrouillage s'éteint. Dès ce moment, il est possible d'ouvrir la porte, et d'utiliser à nouveau le four pour une cuisson.

Mais si vous n'effectuez pas de cuisson, replacer le bouton de commande du four sur la position : «0», celui du thermostat à l'arrêt et le sélecteur sur manuel (☺).

**Nota :** Le déverrouillage ne peut se faire que si le bouton de commande du four est sur la position N.

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

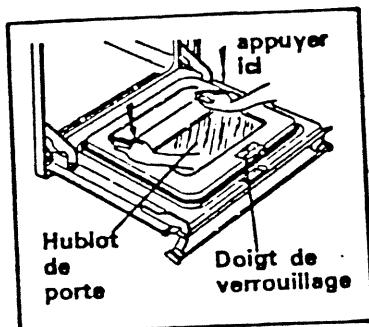
**Interruption d'une opération de nettoyage en cours**  
Placer le tambour du cadran «durée» du programmeur sur «0» (arrêt) ou placer le bouton du thermostat sur arrêt. Attendre l'extinction du voyant de verrouillage avant d'ouvrir la porte.

# ENTRETIEN

## • SURFACES VITRÉES

Les essuyer, lorsqu'elles sont froides, avec un chiffon doux, légèrement humide. Traiter les endroits brûlés avec de l'eau savonneuse sans utiliser de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

- Démontage du hublot. Afin d'obtenir une étanchéité parfaite lors de l'opération de nettoyage qui s'effectue porte verrouillée, celle-ci comporte une partie montée sur ressorts (hublot).



Dans le cas accidentel où des salissures auraient réussi à pénétrer sous le bouclier et à souiller les vitres qui sont habituellement inaccessibles, leur nettoyage est possible après le démontage du hublot. Procéder comme suit :

- ouvrir la porte du four à fond ;
- dévisser la plaque portant le doigt de verrouillage (voir figure ci-dessus) ;
- appuyer sur l'arrière du hublot en le tirant vers soi jusqu'à son déboîtement ;
- après nettoyage, remettre le hublot en effectuant l'opération inverse et replacer ensuite le doigt de verrouillage.

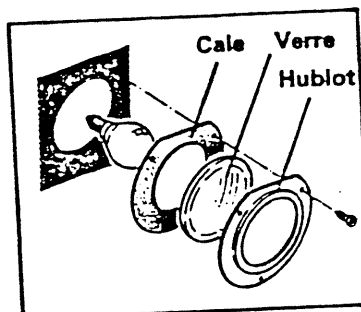
**Important.** Il ne faut absolument pas effectuer de nettoyage automatique sans que le hublot ait bien été remis en place.

## • FOUR CLASSIQUE (modèle double)

Pour éviter les dégagements de fumée dus à des dépôts de graisse, il est conseillé de procéder très fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four à l'eau chaude carbonatée. S'il s'est déposé des résidus de cuisson, les dissoudre avec un produit du commerce destiné à cet usage.

## • REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Après avoir préalablement coupé le courant, desserrer les vis qui maintiennent en place le hublot fixant le verre de la lampe. Puis dévisser l'ampoule elle-même afin de la remplacer par une neuve (culot à vis, puissance : 40 watts).



## 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.