FR GUIDE D'UTILISATION

Brandt

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 cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four **BRANDT**.*

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

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- Consignes de sécurité — 04
- Environnement — 05

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Choix de l'emplacement — 06
- Encastrement — 06
- Raccordement électrique — 07
- Changement de câble d'alimentation — 08

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four — 09
- Description des accessoires — 10
- Description de votre programmateur — 11

4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur — 12
  - Comment régler l'heure — 12
  - Comment modifier l'heure — 12
  - Cuisson immédiate — 13
  - Cuisson programmée — 14
  - Utilisation de la fonction minuterie — 16
  - Luminosité de l'afficheur — 16

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR — 17

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage de la surface extérieure — 19
- Nettoyage de la porte — 19
- Nettoyage du four pyrolytique — 20
- 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 — 25
- Relations consommateurs — 25

Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

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

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer 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'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

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

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

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

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

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

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

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la 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 éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

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

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– 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.

– 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 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 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 électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE 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.

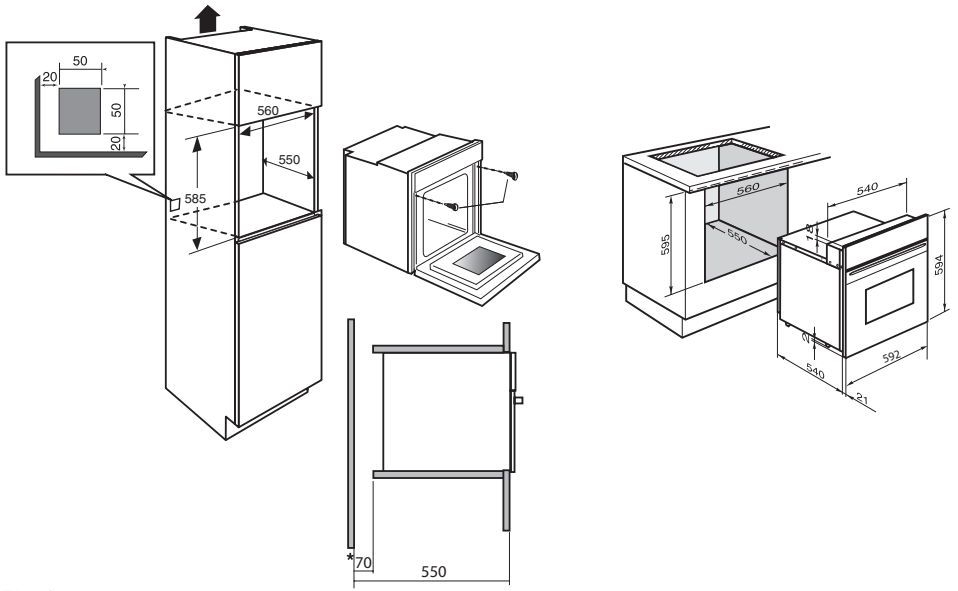


Fig. 01

• *CHOIX DE L'EMPLACEMENT*

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

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

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

• Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.

• La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.

• Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• *ENCASTREMENT*

Pour ce faire :

1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.

2) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

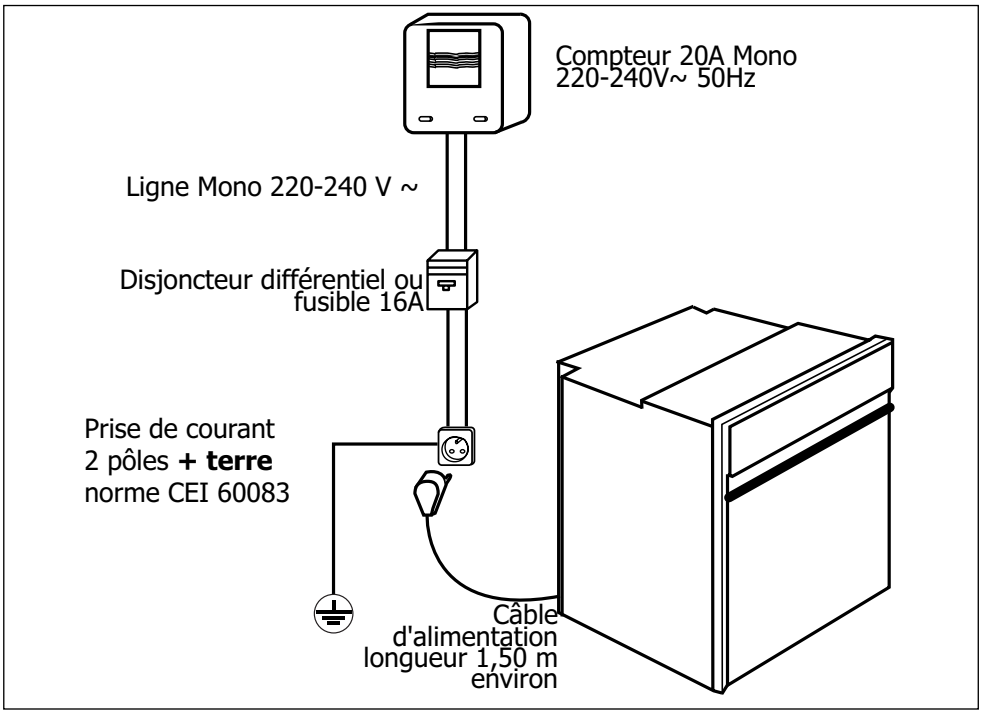
3) Fixez le four avec les 2 vis.

4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

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

Conseil

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



• *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 1,5mm^2 (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 ou conformément aux règles d'installation.

Attention

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

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.

Attention

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

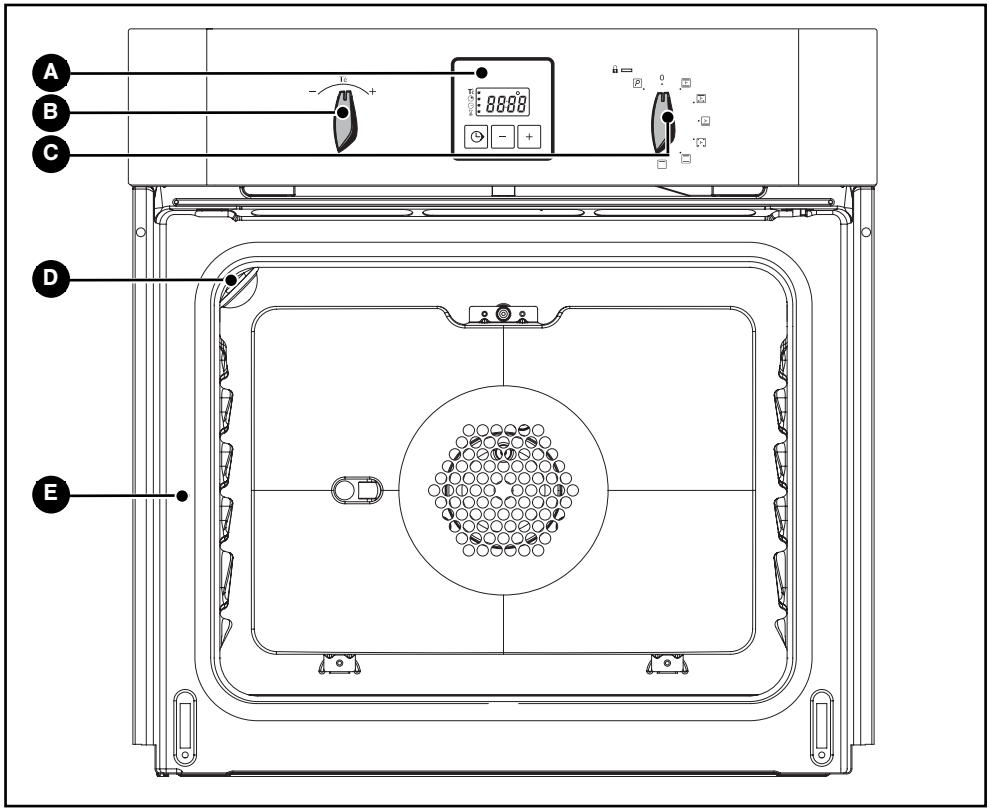
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

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

• *CHANGEMENT DE CABLE D'ALIMENTATION*

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

• *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).

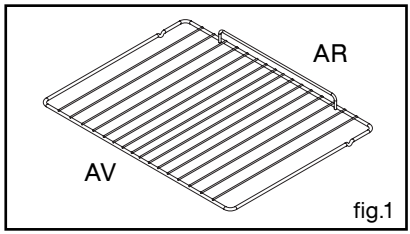


fig.1

• *Plat multi usages (fig.2)*

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il receuille 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.

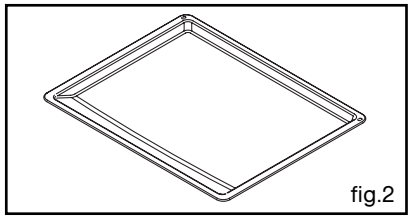


fig.2

• *Tournebroche fig.3*

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.
• enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
• placez la broche sur son berceau.
• poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
• retirez la poignée en la dévissant afi de pouvoir fermée la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.

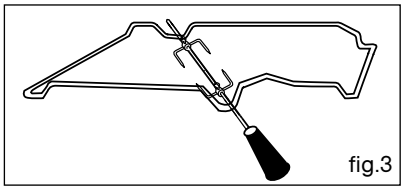
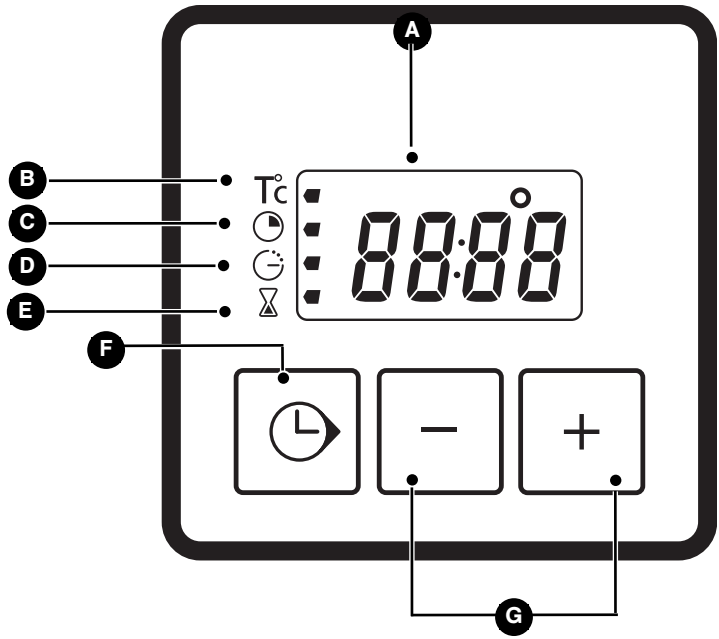


fig.3

- ***PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR***



A Affichage de l'heure, des durées et de la température

B Indicateur de température

C Indicateur de durée de cuisson

D Indicateur de fin de cuisson

E Indicateur du minuteur

F Touche de sélection

G Touches de réglage

- ***UTILISATION DU PROGRAMMATEUR***

• *Réglage de l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (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.

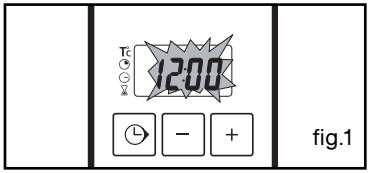


fig.1

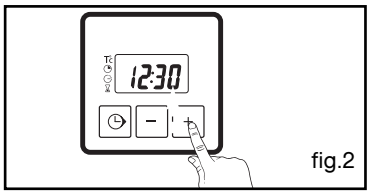


fig.2

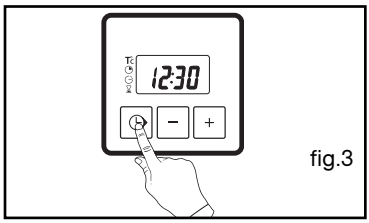


fig.3

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position T°c (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).

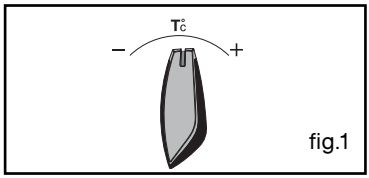


fig.1

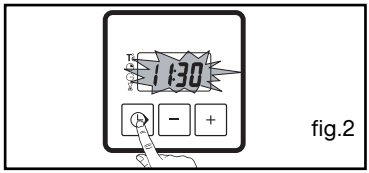


fig.2

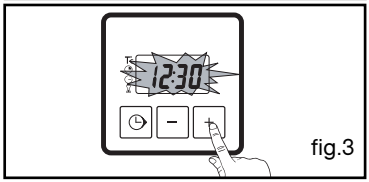


fig.3

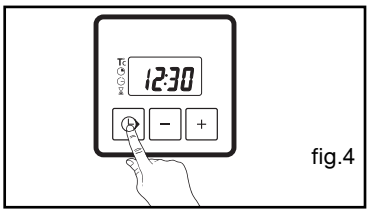


fig.4

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).

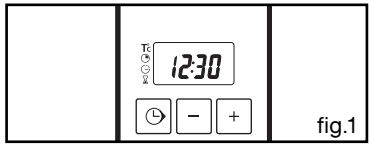


fig.1

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

Exemple : position (fig.2).

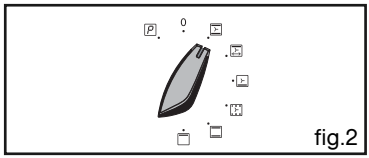


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3) .

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers **+** ou **-** (fig.4)

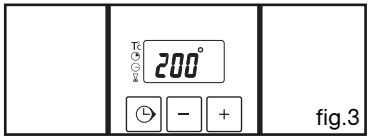


fig.3

Exemple : repère de température 210°C (fig.5).

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

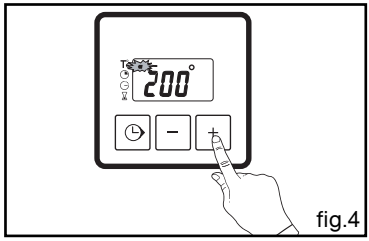


fig.4

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.

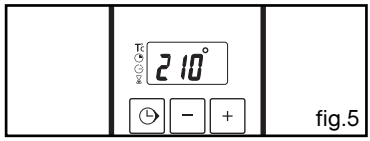


fig.5

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 PROGRAMMEE*

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position , température 200°(fig.0).

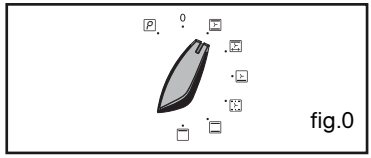


fig.0

- 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.1).

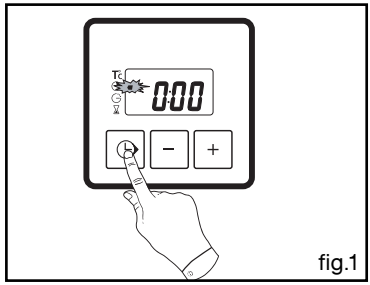


fig.1

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.
Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.3).
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

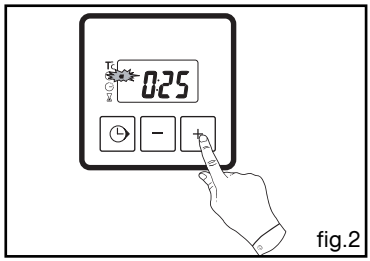


fig.2

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

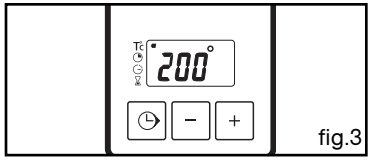


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 s'affiche (fig.4),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche" ".

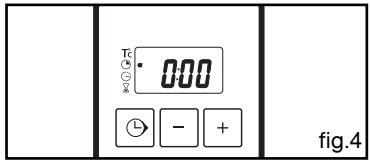


fig.4

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

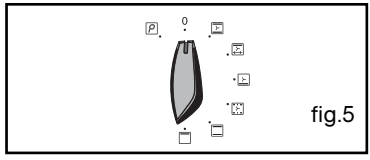


fig.5

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- *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 de l'heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

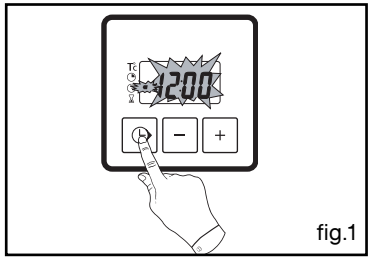


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

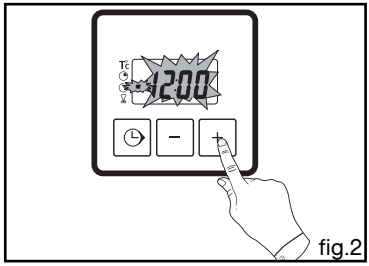


fig.2

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
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 13h.

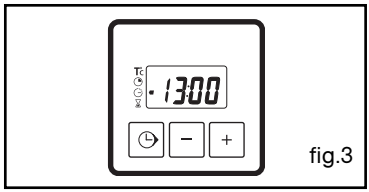


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 s'affiche,

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche" ◷ ".

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

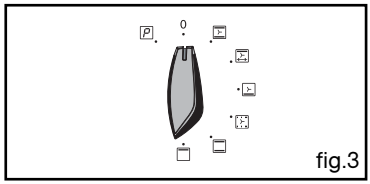


fig.3

• *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 clignote.

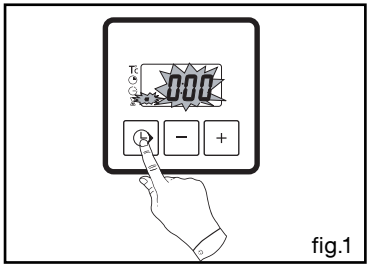


fig.1

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ⏲ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

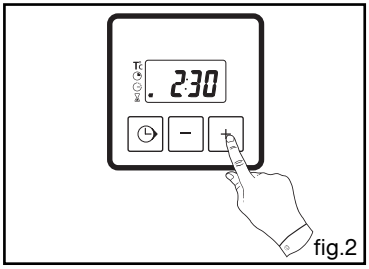


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et 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 définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ⏲ ".

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

* **TRADITIONNEL PULSE**

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

(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 léchefrite 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**.

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.

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).

* **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.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**...Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

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 léchefrite sur le gradin du bas pour rceuillir 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 casserolerie.

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).

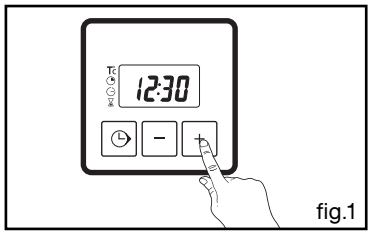


fig.1

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position [P] "Pyrolyse" (fig.2).

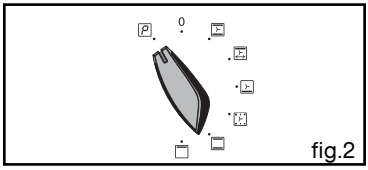


fig.2

L'indication "pyrolyse" apparaît dans l'afficheur (fig.3).

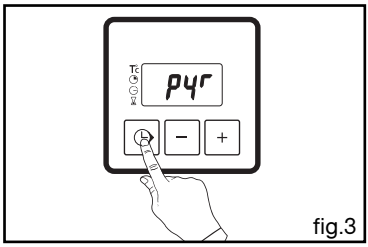


fig.3

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.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

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

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.4).

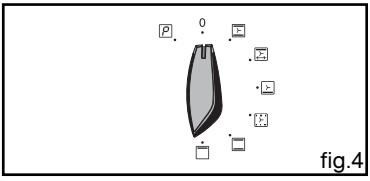


fig.4

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.

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	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➡ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ 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.

a) Débranchez le four.

b) Dévissez le hublot (fig.1).

c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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

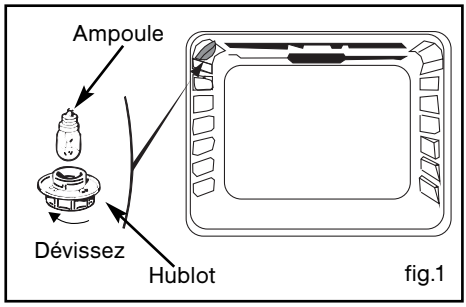


fig.1

• 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).*

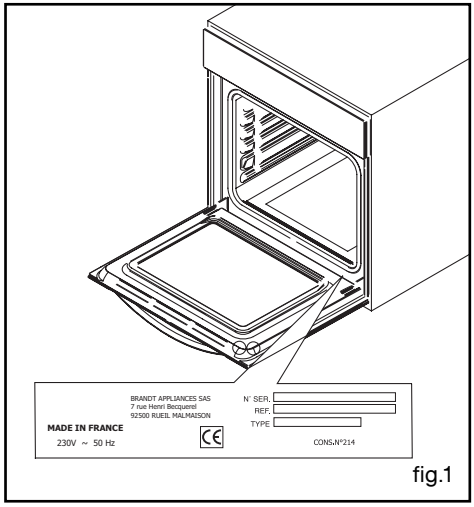


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

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

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

• Pour communiquer :

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

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

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

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

99646131 05/08