

# Brandt

AIRFRY 



MANUEL D'INSTRUCTION FR

Four 20L Multifonctions Air Fry



FCAF20B



# Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

**BRANDT** est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



**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

<b>1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....</b>	<b>5</b>
a) Consignes de sécurité .....	7
b) Données techniques.....	9
c) Protection de l'environnement.....	9
<b>2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL.....</b>	<b>5</b>
a) Installer votre appareil en toute sécurité.....	10
b) Raccordement électrique et sécurité.....	11
c) Description de votre appareil .....	11
<b>3/ UTILISATION DU FOUR .....</b>	<b>12</b>
a) Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois .....	12
b) Décongélation .....	12
c) Bouton modes de cuisson .....	13
d) Bouton minuterie.....	13
e) Boutons de réglage de la température.....	14
<b>4/ APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR .....</b>	<b>14</b>
<b>5/ UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>	<b>15</b>
<b>6/ TABLEAU DES INSTRUCTIONS DE CUISSON .....</b>	<b>16</b>
<b>7/ LAMPE DU FOUR .....</b>	<b>17</b>
a) Remplacement de la lampe du four .....	17
<b>8/ SUGGESTIONS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE .....</b>	<b>17</b>
<b>9/ DEPANNAGE.....</b>	<b>18</b>
<b>10/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>19</b>
<b>11/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE .....</b>	<b>20</b>

## 1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. 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.

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et non professionnel ainsi que dans des locaux tels que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger ou risque électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant

l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 17.



Attention, surface très chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- L'appareil doit être placé dos au mur mais sans contact contre celui-ci et avec en fonctionnement un espace de 10 cm pour une circulation d'air idéale/adéquate.

## **a) Consignes de sécurité**

- L'appareil ne doit pas être immergé.
- Avant de brancher l'appareil sur le réseau électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension principale de votre domicile.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. En cas de dysfonctionnement ou de dommage quelconque de l'appareil, retournez-le au service clientèle pour réparation.
- Ne laissez pas le cordon principal entrer en contact avec la surface chaude.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du plan de travail.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait refroidi.
- N'immergez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans les parties électriques de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 10 cm de chaque côté du four pour permettre une circulation d'air adéquate.

- Pour débrancher l'appareil, mettez la commande sur Arrêt, puis débranchez la fiche. Saisissez toujours la prise pour débrancher l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou s'il est mis en contact avec un matériau inflammable quand il est en marche, par exemple des rideaux, des tentures, des murs ou des objets similaires. Ne posez aucun objet sur le four quand il est en fonctionnement.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- Le poids des aliments placés dans le four ne doit pas dépasser 3,0 kg.
- ATTENTION : LES SURFACES DE L'APPAREIL RESTENT CHAUDES APRÈS L'UTILISATION. Portez toujours des gants de protection isolants pour le four lorsque vous touchez le four chaud ou les plats et aliments chauds, ou lorsque vous insérez ou retirez la grille, les casseroles, les plats, les accessoires de cuisson.
- L'appareil peut provoquer des brûlures lorsqu'il fonctionne à haute température : ne touchez pas les parties métalliques.
- N'utilisez pas de rallonge pour connecter l'appareil.
- Ne démontez pas l'appareil par vous-même.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou de sources de chaleur externes telles qu'une plaque chauffante ou une cuisinière à gaz.

- Si l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer, il faut le débrancher.
- Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil en terrasse ou cuisine extérieure durant des intempéries (orage, pluies...)
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

### b) Données techniques

Modèle	FCAF20B
Alimentation	220-240 ~ 50-60Hz
Consommation d'énergie	1560 W
Dimensions (H x L x P)	L 460 x H 275 x P 394
Poids net	8,2 kg

### c) Protection de l'environnement



Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## 2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Installer votre appareil en toute sécurité



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut être brûlé ou tâché. Veillez à ce que les rideaux, etc. ne soient pas en contact avec le four.



Ne placez aucun objet entre la base du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet situé sous le four pourrait être brûlé. Ne placez aucun objet sur le four lorsqu'il est en service car la chaleur pourrait le déformer, le fissurer ou l'endommager, le cas échéant.



Ne chauffez pas d'aliments en bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler.



Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez jamais d'eau dans le four ou sur la paroi vitrée lorsqu'il est chaud. La paroi vitrée pourrait se casser.



Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon, cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de l'utilisation, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.



N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats susceptibles de produire des projections d'huile ou de graisse, il est recommandé d'utiliser 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.



Avertissement :

Vérifiez que votre appareil n'a pas été endommagé lors du transport (porte ou joints déformés etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, contactez votre revendeur avant de continuer à utiliser l'appareil.

## **b) Raccordement électrique et sécurité**

Vous devez faire installer l'appareil par des personnes qualifiées, si nécessaire.

Votre appareil est conçu pour une alimentation électrique de 220-240 V, 50/60 Hz. Si les spécifications de votre alimentation secteur sont différentes des valeurs spécifiées, contactez des personnes qualifiées. Le raccordement électrique de votre appareil ne doit être effectué qu'avec des prises de terre installées conformément à la réglementation. Contactez le service agréé de votre alimentation secteur si une prise de terre n'est pas disponible à l'endroit où l'appareil doit être placé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des branchements d'alimentation électrique ne disposant pas de mises à la terre.

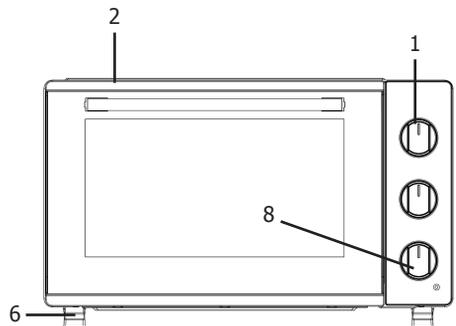
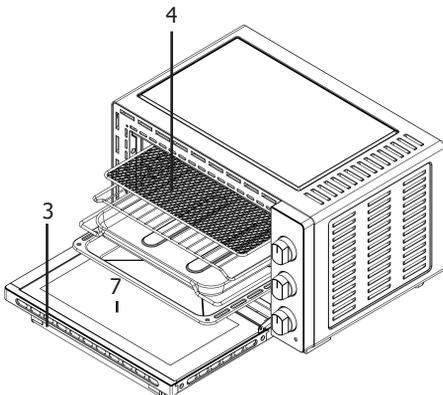
Si le cordon d'alimentation (cordon branché) est endommagé, ce cordon doit être remplacé par le fabricant, l'importateur ou un personnel également qualifié pour éviter une situation dangereuse.

Le cordon d'alimentation de votre appareil ne doit pas entrer en contact avec les composants chauds de l'appareil.

## **c) Description de votre appareil**

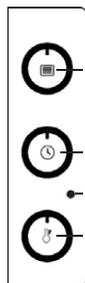
Le Four :

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. Tableau de commandes.     | 5. Résistances chauffantes |
| 2. Corps de four             | 6. Pieds du four           |
| 3. Poignée de porte          | 7. Vitre de porte de four. |
| 4. Cavité intérieure du four | 8. Boutons de commandes    |





Réglage des hauteurs de grille ou lèche-frite



A. Réglage des modes de cuisson.

B. Réglage de la minuterie.

C. Lampe témoin de chauffe

D. Réglage de la température

## 3/ UTILISATION DU FOUR

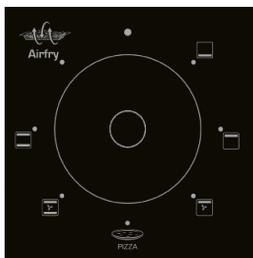
### **a) Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- Insérez la prise du cordon d'alimentation dans une prise du secteur avec mise à la terre. Réglez la minuterie sur cuisson manuelle ou automatique. Réglez le thermostat à la valeur de température appropriée selon les valeurs du tableau de cuisson. Lorsque la minuterie est réglée sur la durée souhaitée, vous entendrez un avertissement sonore à la fin de la cuisson et l'alimentation des résistances chauffantes se coupera.
- Lors de la première mise en fonctionnement, une légère fumée et (ou) odeur peuvent être émises tandis que les matériaux de protection sur les éléments chauffants durcissent lors de la première mise en fonctionnement de votre four. Il s'agit d'un évènement normal lors de la première mise en fonctionnement et non d'un défaut de fabrication.

### **b) Décongélation :**

- Retirez l'aliment à décongeler de son récipient et placez-le sur la grille. Insérez le plateau carré pour que l'eau de décongélation soit recueillie. Ainsi, les produits à décongeler ne seront pas trempés dans leur propre eau de décongélation. N'utilisez pas l'eau de décongélation (pour des raisons de santé) et jetez-la.
- Vous pouvez utiliser la fonction décongélation comme indiqué dans le tableau de cuisson,
- Il est recommandé d'utiliser la fonction « AirFry » pour la décongélation.
- Les temps de décongélation varient en fonction du poids du produit, vérifiez le bon déroulement de la décongélation de temps en temps. Il est recommandé de préchauffer votre four pendant 8 à 10 minutes avant de commencer le processus de cuisson. Ce four a été produit uniquement pour une utilisation de cuisson domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à d'autres fins.

### c) Bouton modes de cuisson



Ce bouton permet de sélectionner le mode de cuisson que vous souhaitez. Les modes de cuisson sont présentés et expliqués dans le paragraphe suivant. En plus du bouton de sélection des modes de cuisson, vous devez régler le bouton du thermostat du four sur une valeur de température que vous avez choisie. Sinon, le mode de cuisson que vous avez sélectionné ne fonctionnera pas.



Seule la résistance basse est activée.



Seule la résistance haute est activée.



Ce mode de cuisson fait fonctionner la résistance haute et la chaleur tournante.



Les résistances haut et bas sont activées.



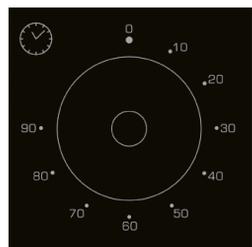
Cette fonction utilise la résistance haute et la résistance basse avec la chaleur tournante



Cuisson Air Fry : la résistance haute et la résistance basse fonctionnent avec la chaleur tournante accélérée. L'air chaud est réparti uniformément dans le four.



Cette fonction utilise la résistance haute et la résistance basse pour une cuisson optimisée de votre pizza.

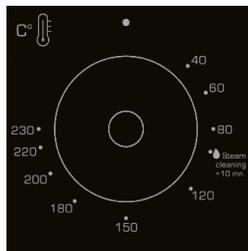


### d) Bouton minuterie

Ce bouton permet de régler le temps de cuisson. Lorsque le temps que vous avez défini expire, la minuterie coupe l'alimentation électrique des résistances et émet un signal sonore. Pour éteindre votre appareil, réglez le bouton de la minuterie, des modes de cuisson et du thermostat sur la position « 0 ».

Si vous souhaitez régler la minuterie sur un temps de cuisson de moins de 10 minutes, il faut d'abord tourner le bouton de la minuterie sur 90 minutes, puis l'amener au temps de cuisson souhaitée.

## e) Boutons de réglage de la température



Ce bouton permet de régler la température de cuisson dans le four. Il s'utilise conjointement avec le bouton de commande des modes de cuisson. Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint la valeur que vous avez réglée, le thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la valeur réglée, le thermostat est à nouveau activé.

## 4/ APERÇU DES FONCTIONS DU FOUR

Mode de cuisson			
Préchauffage	Non	Oui	Oui
Accessoires			
Hauteur	2 ou 3	2 ou 3	2 ou 3
Mode de cuisson	Airfry		 PIZZA
Préchauffage	oui	oui	oui
Accessoires			
Hauteur	4	2 ou 3	2 ou 3

## 5/ UTILISATION DES ACCESSOIRES



Avertissement :

La grille doit être placée correctement sur la hauteur sélectionnée comme sur la figure A et poussée à fond.



	<p><b>Plateau à miettes</b></p> <p>Il sert à récupérer les résidus qui tombent lors de la cuisson ou des grillades. Il peut être facilement nettoyé.</p>
	<p><b>Lèche frites émaillé</b></p> <p>Ce plateau peut être utilisé pour les pâtisseries (biscuits, biscuits, etc.) et pour les aliments surgelés.</p>
	<p><b>Grille de cuisson</b></p> <p>La grille de cuisson peut être utilisée pour la friture ou pour les aliments à cuire, frire ou pour une cocotte</p>
	<p><b>Plateau et panier en maille</b></p> <p>Cet accessoire est utilisé pour la cuisson AirFry . Il permet de Concentrer un flux de chaleur autour des aliments avec une rotation rapide de l'air chaud et donc une cuisson homogène sans matières grasses</p>

## 6/ TABLEAU DES INSTRUCTIONS DE CUISSON

Les instructions de cuisson (recettes) des aliments que nous avons testés dans nos laboratoires pour élaborer les recettes (Température et temps de cuisson) sont présentées dans le tableau suivant. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension de votre alimentation électrique, de la qualité et de la quantité des aliments, et enfin de la température ambiante. Il est possible que les aliments que vous cuisinez en utilisant ces valeurs (Température et temps de cuisson) ne soient pas à votre goût. Vous pouvez définir différentes valeurs (Température et temps de cuisson) pour obtenir différents résultats adaptés à vos goûts en effectuant des essais.

Aliments	Poids Moyen	Temps Pré-chauffe	Cuisson traditionnelle Conv naturelle / chal tournante			Cuisson airfry	
			Position Thermostat	Temps Cuisson	Type Cuisson	Position Thermostat	Temps Cuisson
Viande	450 Gr	6 / 8 Mn	230 °	30 Mn	Conv nat	230 °	10 Mn
Poulet	550 Gr	6 / 8 Mn	230 °	30 Mn	Chal tourn	230 °	15 Mn
Poisson	400 Gr	6 / 8 Mn	230 °	30 Mn	Chal tourn	230 °	10 Mn
Frites (congelées)	400 Gr	6 / 8 Mn	230 °	25 Mn	Chal tourn	230 °	15 Mn
Legumes	400 Gr	6 / 8 Mn	230 °	20 Mn	Chal tourn	230 °	10 Mn
Pizza		6 / 8 Mn	230 °	15 Mn	Conv nat	230 °	10 Mn
Tarte / quiche		6 / 8 Mn	200 °	30 Mn	Chal tourn	230 °	20 Mn

## 7/ LAMPE DU FOUR

### a) Remplacement de la lampe du four



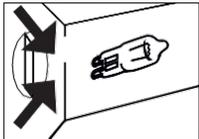
Avertissement : Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'appareil est débranché avant de changer la lampe.  
(L'appareil débranché signifie que l'alimentation secteur est coupée.)

Après avoir débranché votre appareil, assurez-vous qu'il a refroidi. Retirez le protecteur de verre en le tournant comme indiqué sur la figure.

L'utilisation de gants en plastique peut vous aider si vous avez des difficultés à le faire tourner.

Ensuite, retirez la lampe en la tournant et installez la nouvelle lampe avec les mêmes spécifications. Remettre en place le protecteur de verre, branchez l'appareil et terminez la procédure de remplacement.

Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Type G9 Bulb		Type E14 Bulb	
	220-240 V, AC 15-25 W		220-240 V, AC 15-25 W
			

## 8/ SUGGESTIONS POUR LES ÉCONOMIES L'ÉNERGIE

- Pendant la cuisson des aliments, la porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment.
- Utilisez toujours les accessoires d'origine inclus dans le manuel pour de meilleurs résultats.
- Pendant la cuisson de vos aliments, préchauffez le four si la recette ou le tableau du manuel d'utilisation indique de préchauffer.
- Cuisinez plusieurs plats les uns après les autres. Le four ne perdra pas sa chaleur. Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.

## 9/ DÉPANNAGE

Si vous détectez/rencontrez une situation anormale concernant votre appareil, vous pouvez essayer de vous dépanner en vous basant sur les explications du tableau ci-dessous. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas après les actions recommandées, contactez le fournisseur ou son service après-vente.

Problème	Cause	Solution
<b>le four ne fonctionne pas.</b>	Le four n'est pas branché au secteur	Vérifiez si la prise est branchée au secteur
	Le fusible est peut-être défectueux ou grillé	Vérifiez le fusible ou le disjoncteur concerné de votre tableau électrique. Après avoir vérifié l'installation, changez le fusible ou réarmez le disjoncteur
	La tension secteur peut avoir fluctué	Débranchez et rebranchez l'appareil.
<b>De la vapeur est émise</b>	Pendant que le four fonctionne, il peut y avoir de la vapeur émise	Ce n'est pas un dysfonctionnement du four
<b>Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe</b>	Les pièces métalliques peuvent se dilater et émettre des bruits lorsque le four chauffe	Ce n'est pas un dysfonctionnement du four
<b>Le four ne chauffe pas.</b>	Pas d'électricité.	Assurez-vous que le secteur est opérationnel. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs de votre tableau électrique. Après avoir vérifié l'installation et le tableau électrique, si nécessaire, changez le/ les fusibles défectueux ou réarmez le/ les disjoncteurs concernés
	La minuterie est sur la position "0"	Régler la minuterie sur la durée souhaitée
	Le mode de cuisson est en position "0"	Régler le mode de cuisson souhaité
<b>La lumière du four ne s'allume pas</b>	Pas d'électricité.	Assurez-vous que le secteur est opérationnel. Vérifiez les fusibles ou les disjoncteurs de votre tableau électrique. Après avoir vérifié l'installation et le tableau électrique, si nécessaire, changez le/ les fusibles défectueux ou réarmez le/ les disjoncteurs concernés
	La lampe est peut-être défectueuse.	Remplacer la lampe
	Le mode de cuisson n'est pas réglé	Régler le mode de cuisson souhaité
	La température n'est pas réglée	Régler la minuterie sur la durée souhaitée

## 10/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez votre appareil du secteur.
- Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que tous les boutons de commande sont éteints, que votre appareil a refroidi et que la prise sur le secteur est débranchée.
- N'utilisez pas d'outils ou d'accessoires de nettoyage abrasifs : Laine métallique grossière, outils durs ... N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des composants susceptibles de détériorer ou de rayer les parties peintes du four : crèmes caustiques, poudres de nettoyages abrasives....
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four émaillé pendant que le four est chaud.
- Nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse après chaque utilisation. Essuyez-le ensuite à nouveau avec un chiffon humide, puis séchez-le.



• Le nettoyage Vapeur, rend le nettoyage plus facile en facilitant l'élimination des résidus de cuisson. Pour réaliser un nettoyage Vapeur, utilisez la fonction «Steam cleaning/Nettoyage Vapeur». Pour cela :

- > Verser un peu d'eau dans le lèche frite
- > Mettre le bouton des modes de cuisson sur « steam cleaning »
- > De la vapeur d'eau est émise dans le four après 10 minutes.
- > Vous pouvez alors nettoyer facilement l'intérieur du four avec une éponge humide.

### RÈGLEMENTATION SUR LE CONTRÔLE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES. CONFORME À LA RÉGLEMENTATION AEEE



Ce produit a été fabriqué à partir de pièces et de matériaux recyclables et réutilisables de haute qualité. Par conséquent, ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers à la fin de son cycle de vie. Apportez-le à un point de collecte d'équipements électriques et électroniques. Vous pouvez vous renseigner auprès de votre administration locale sur ces collectes.

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement et les ressources naturelles en livrant les produits usagés au recyclage. Avant de jeter le produit, coupez le cordon d'alimentation pour la sécurité des enfants. Le produit est alors inutilisable.

### CONSIGNES POUR JETER L'EMBALLAGE

L'emballage du produit est fabriqué à partir de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les ordures ménagères ou autres déchets, jetez-les dans les contenants ou déposez-les dans les zones de collectes (point de vente équipés ou déchetterie communale) conformément à la réglementation publiée par les autorités locales.

## 11/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- Consulter notre site : [www.brandt.fr](http://www.brandt.fr)
- Nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- Nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros  
RCS Nanterre 801 250 531.