



MARQUE: BRANDT

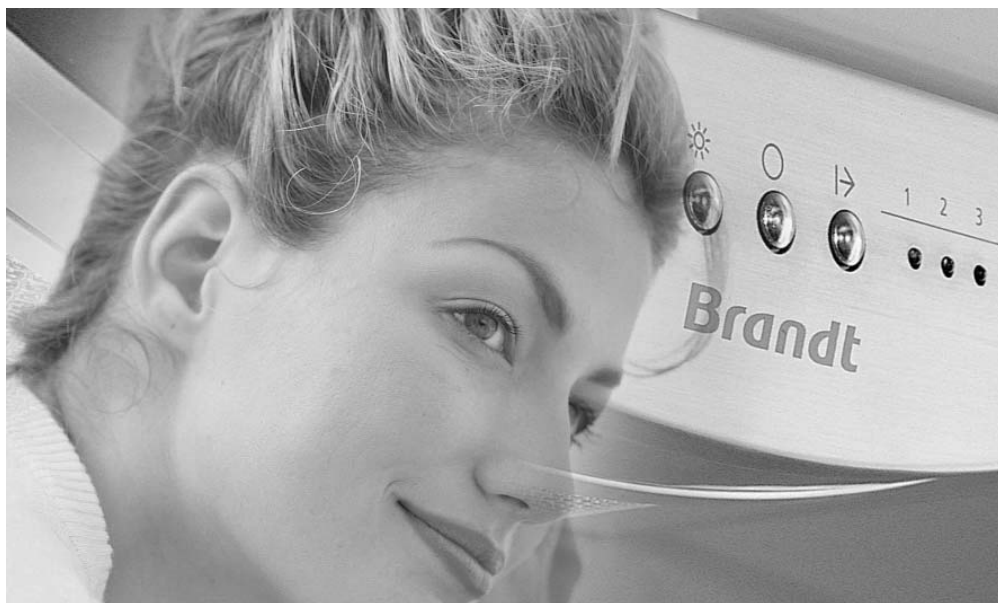
REFERENCE: KVP 661 W

CODIC: 2309351

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière BRANDT et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, 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 cuisinière BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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

BRANDT

www.brandt.com

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



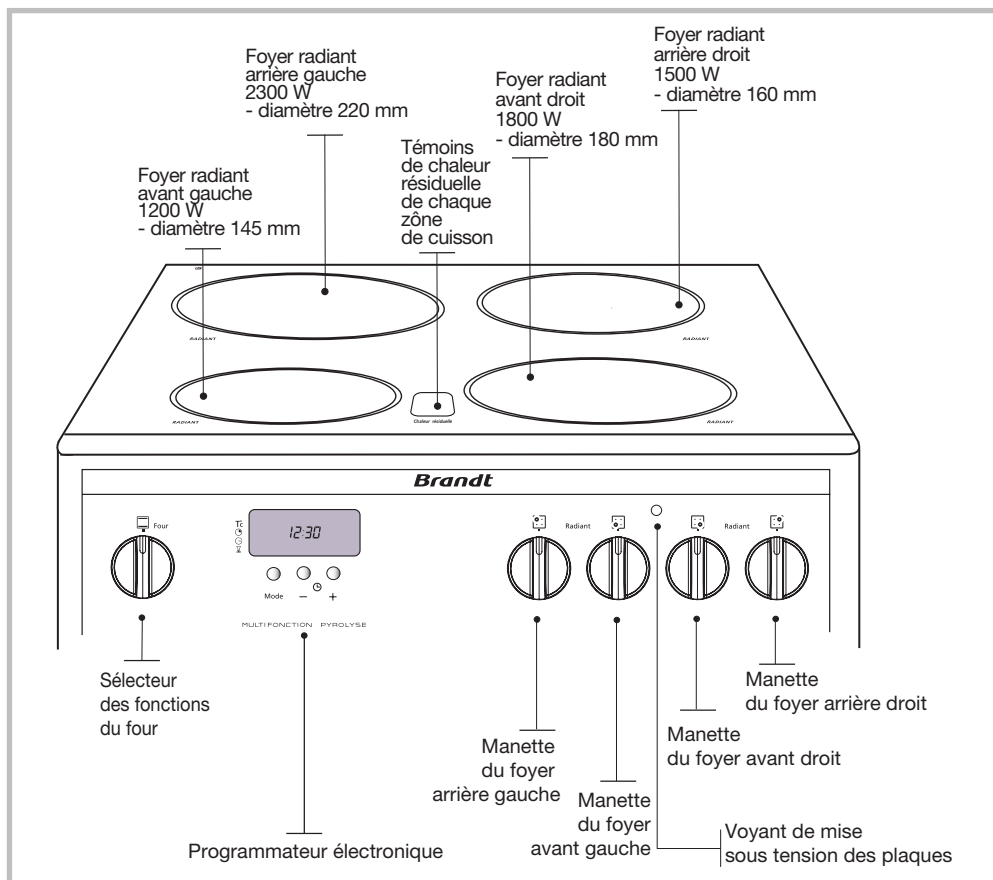
Important :

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

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Comment utiliser les foyers ?	4
Utilisation de votre cuisinière	5-12
Mode de cuisson	14-15
Guide de cuisson	16-17
Conseils d'utilisation du four	18
Service Après-Vente	20

Comment se présente votre cuisinière ?



Comment utiliser les foyers ?

POSITION	MODE	PLATS
0	ARRET	
1	TENUE AU CHAUD	<i>Mises en attente, plats prêts à servir, mijotages doux</i>
2 - 3	MIJOTAGES	<i>Béchamel, ragoûts, légumes secs, riz au lait, mijotages moyens, réchauffage</i>
4	LENT	<i>Pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons</i>
5 - 6	MOYEN	<i>Escalopes, croquettes, légumes frais, potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées</i>
7	FORT	<i>Omelettes, ébullition du lait</i>
8 - 9	VIF	<i>Côtes d'agneau, grillades, steacks, Fritures</i>

Détail des positions de cuisson :

Position 1, 2, 3

Pour continuer une cuisson, réchauffer ou garder au chaud certains plats.

Position 4, 5, 6

Pour mijoter et pour cuire de plus grandes quantités.

Position 7, 8, 9

Pour rôtir, frire et monter en ébullition.

Pour chauffer rapidement ou rôtir

Mettez la manette de la plaque ou zone de cuisson sur la position 9. Après la mise en chauffe, ramenez la manette sur la position appropriée.

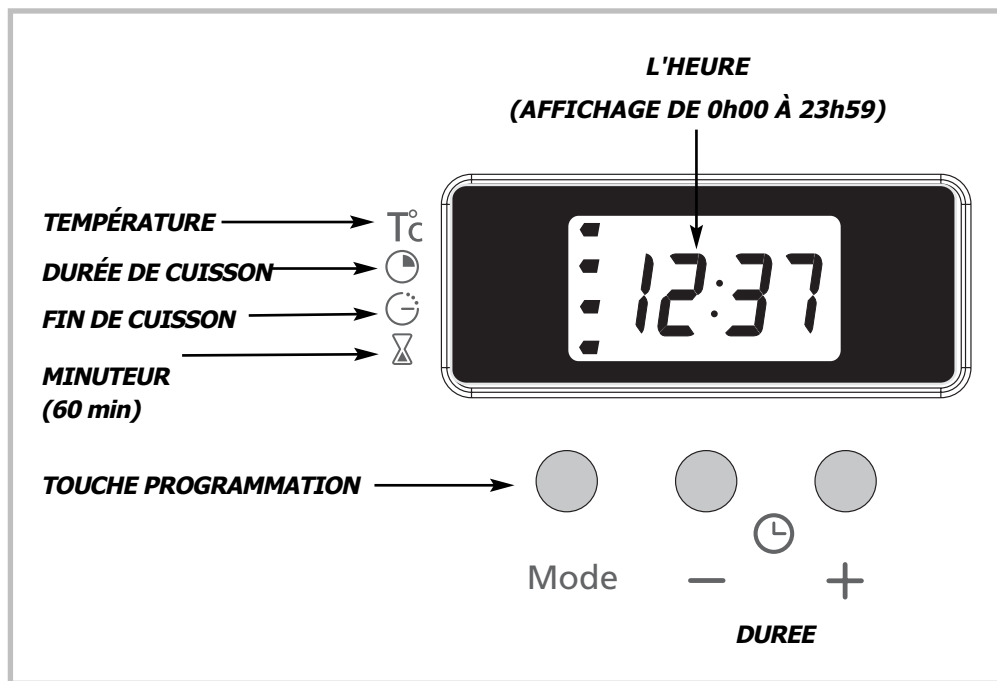
Un réglage supérieur est nécessaire :

- pour des quantités importantes,
- pour des cuissons avec des récipients non couverts,
- pour l'emploi de casseroles en verre ou en céramique.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmateur ?

- Présentation du programmateur



Comment utiliser votre programmateur ?

● Comment mettre à l'heure ?

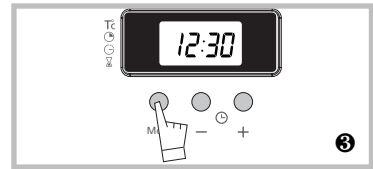
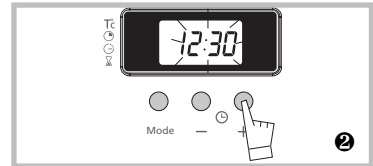
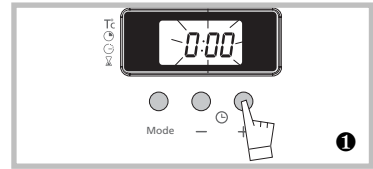
A la mise sous tension (❶)

→ L'afficheur clignote.

→ Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage **+** et **-** (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (❷).

- Exemple : 12h30.

→ Appuyez sur la touche "MODE" pour valider (❸).

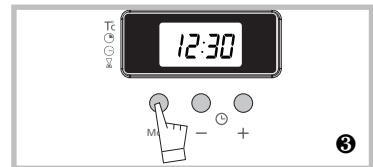
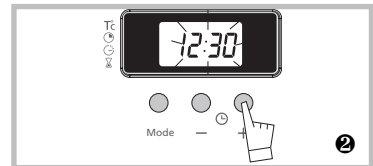
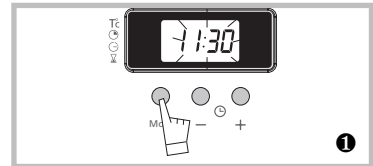


Remise à l'heure de l'horloge

→ Appuyez sur la touche "MODE" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage (❶), puis relâchez.

→ Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** et **-** (❷).

→ Appuyez sur la touche "MODE" pour valider (❸).



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

Comment utiliser votre programmeur ?

Cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter (❶).

Mettez le four en service :

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

- Exemple : position  "TRADITIONNEL" (❷).

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

➔ Ajustez la température en appuyant sur la touche + ou -.

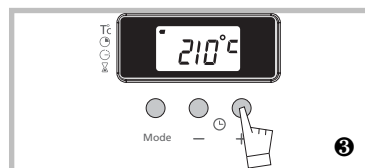
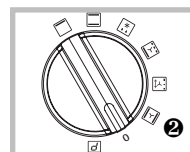
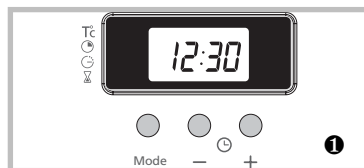
- Exemple : repère de température 210°C (❸).

Après ces actions, le four chauffe, l'indicateur de thermostat s'allume sur le programmeur.

Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

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

Une fois atteinte la température reste fixe.



Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Toutes les cuissons se font porte fermée.

Comment utiliser votre programmateur ?

- Faire une cuisson programmée


Cuisson avec départ immédiat

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

Exemple : position  "TRADITIONNEL" (1).

température 210°C.

➔ Appuyez sur la touche "MODE" jusqu'à faire clignoter

l'indicateur de durée de cuisson "  ".

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

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

Exemple : 25 min de cuisson (3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, -->l'afficheur ne clignote plus et revient en mode température que l'on peut ajuster (4).

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

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

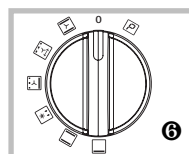
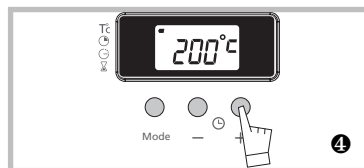
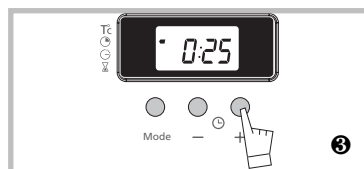
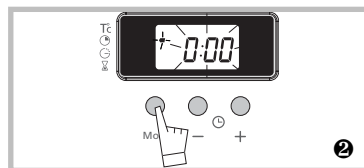
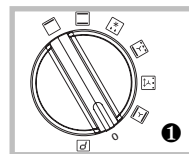
- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson clignote,

- 0:00 s'affiche,(5).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (6).



Comment utiliser votre programmateur ?

- Faire une cuisson programmée (suite)

Cuisson avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

➔ Appuyez sur la touche "MODE" jusqu'à faire clignoter

l'indicateur de fin de cuisson "⌚".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (❶).

➔ Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

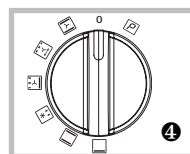
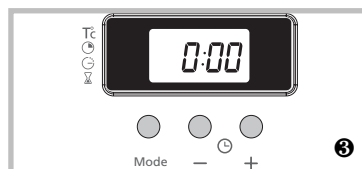
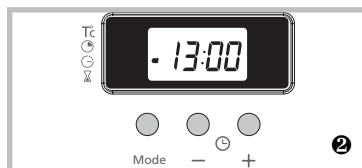
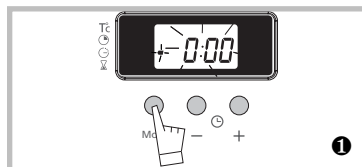
Exemple : Fin de cuisson à 13h (❷).

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson clignote,
- 0:00 s'affiche (❸).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (❹).




Comment utiliser votre programmateur ?

- Utiliser le programmateur comme minuteur

Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuteur indépendant permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

➔ Laissez le sélecteur de fonctions du four sur arrêt.

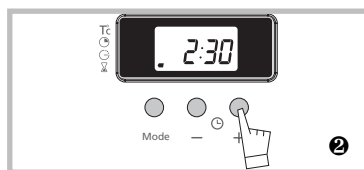
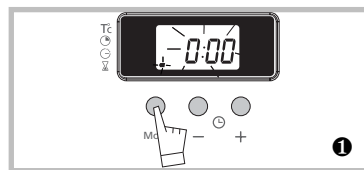
➔ Appuyez sur la touche "MODE" (❶) jusqu'à faire

clignoter le symbole minuteur  et l'afficheur clignote.

➔ Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (❷) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes ou après un appui sur la touche "MODE" et le minuteur 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.



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment fonctionne le nettoyage ?


- Faire une pyrolyse immédiate

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

- ➔ débutez une pyrolyse après une cuisson, ou
- ➔ procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Retirez la casserolierie 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. (1).

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

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

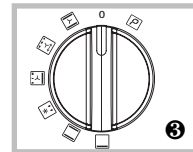
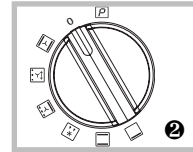
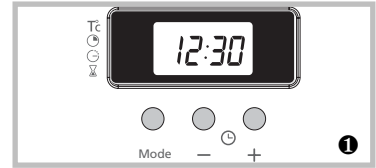
Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- 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. (3).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.

- La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque le refroidissement atteint environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

● Faire une pyrolyse différée

- ➔ Suivez les instructions décrites dans le paragraphe : "FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE", puis
- ➔ Appuyez sur la touche "MODE", et
- ➔ Réglez l'heure de fin souhaitée (touche **+** ou **-** "Durée de cuisson").
 - Exemple : 15h30.

Dans cet exemple, 15h30 est l'heure de fin de pyrolyse choisie (❸), ainsi le cycle de pyrolyse est différé de 30 minutes.

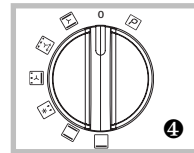
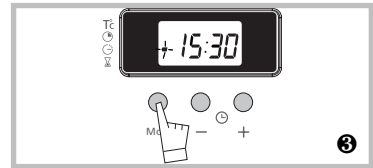
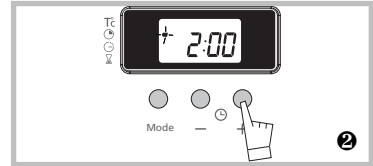
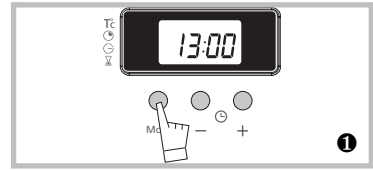
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches **+** et **-**.

Après ces actions, la pyrolyse s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION ! A CE MOMENT, VOTRE FOUR SE REMET À CHAUFFER.**

- ➔ Ramenez alors le sélecteur de cuisson sur la position arrêt (❹).



Modes de cuisson du four

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions GRIL.



*TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas le ventilateur de brassage
- Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

* Séquence(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

Modes de cuisson du four



DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.

Les viandes seront placées sur une grille, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.



* TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin.

Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...

- Idéal pour les toasts, le pain.

* Séquence(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

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications	
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin			Thermostat
VIANDES															
Rôti de porc(1kg)	200		2						180		2				90
Rôti de veau (1kg)	200		2						180		2				60-70
Rôti de boeuf	*240		2										210	2	30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220		1			220	TB						200	2	50-55
Volaille (1 kg)	200		2			220	TB	180		2			210	TB	50-70
Volaille grosses pièces	180		1												90-120
Cuisses de poulet						*220	3						210	3	15-25
Côtes de porc, veau						*220-240	3								15-20
Côtes de boeuf (1 kg)						*220-240	3-4						210	3	25-30
Côtes de mouton						*275	4								10-20
POISSONS															
Poissons grillés						*275	4								15-20
Poissons cuisinés (dorade)	*200		2					180		2					35-45
Poissons papillottes	*220		2-3					*200		2-3					10-15
LÉGUMES															
Gratins (aliments cuits)						*275	3-4						220	2-3	30
Gratins dauphinois	*200		2					180		2					55-60
Lasagnes	*200		2					180		2					40-45
Tomates farcies	*200		2					180		2					40-45
DIVERS															
Brochettes						*275	4								15-20
Pâté en terrine	*200		2					*180		2					80-100
Pizza pâte brisée	*210		2					200		2					30-40
Pizza pâte à pain	*220		3					*200		3	*200	1			15-18
Quiches	*210		2					200		2	200	1			30-45
Soufflé				180	1			180		1					50
Tourtes	*200		2					180		2					40-45
Pain	*220		1					*200		1	*220	1			30-50
Pain grillé						*275	4-5								1-2
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180		1					165		1					90-180

ajoutez un peu d'eau

conseils au verso

posées sur grille

plat en terre

bain marie

plat multiusages

moule 30 cm

moule 30 cm

moule 21 cm

* en sur la grille selon la préparation

PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1					165	1		35-45
Biscuit roulé	*220	3										5-10
Brioche	*180	1	*210	1					165	1		25-30
Brownies	*180	2							180	2		25-30
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1					180	1		55-60
Clafoutis	200	2					180	2				35-45
Crèmes	165	2					150	2				20-45
Cookies - Sablés	*200	3					165	3				15-18
Kugelhopf			180	1					180	1		45-50
Meringues	100	2					100	2				90
Madeleines	*220	2					*210	2	*210	2		5-10
Pâte à chou	*200	3					*180	3				30-40
Petits fours feuilletés	*220	3					*200	3				10-15
Savarin	*180	2	180	1					165	1		30-40
Tarte pâte brisée	*210	2					200	2	210	2		30-40
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2					*220	2				15-25
Tarte pâte à la levure	*210	2					*180	2				35-45

* en

grand plat en verre

* en

bain-marie

plat multiusages

plaques sur la grille selon grosseur

moule 30 cm

plat multiusages

plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	150	180 200	180 200	240	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.



En Gril utilisant le tourne-broche (selon modèle)



ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 litres

Conseils d'utilisation du four

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
 - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
 - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :
 - Ils rallongent le temps de cuisson
 - Ils nécessitent de préchauffer le fourPréférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces** :
 - N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.

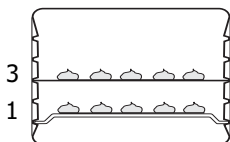
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

Cuissons sur 2 niveaux fonction

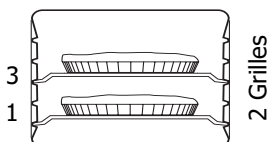
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

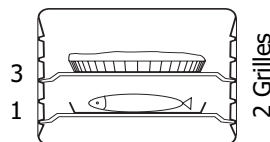
Petits gâteaux



2 Tartes



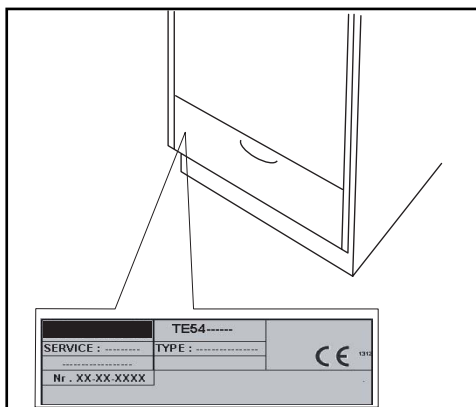
1 Poisson+1 tarte



Service Après-Vente

• 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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



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

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

GUIDE D'INSTALLATION

Cuisinière Electrique ou Vitrocéramique



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	5
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	6
• Raccordement électrique _____	6
• Branchement _____	7
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation des foyers radiants et halogènes _____	8
• Utilisation de la plaque fonte _____	10
• Utilisation du four _____	11
• Accessoires _____	12
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Comment procéder ? _____	14
• Four à émail normal _____	16
• Four à émail catalytique _____	16
• Four à émail pyrolytique _____	17
5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	18
• Remplacement de la lampe du four _____	18
• Remplacement des parois catalytiques _____	19
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	22
7 / SERVICE APRES-VENTE _____	24

- **CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

• Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les éclaboussures excessives.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

- L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

• **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.



Conseil

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

• ENCASTREMENT

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (fig.1 et 2):

- 30 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.
- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : 610 mm (voir fig. 2, vue de dessus).
- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

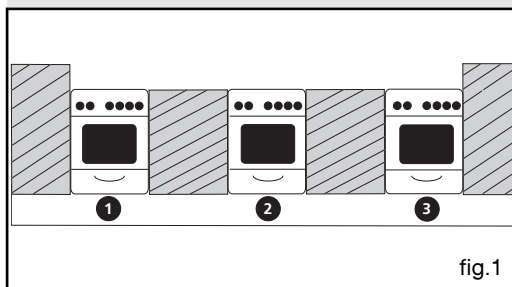


fig.1

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

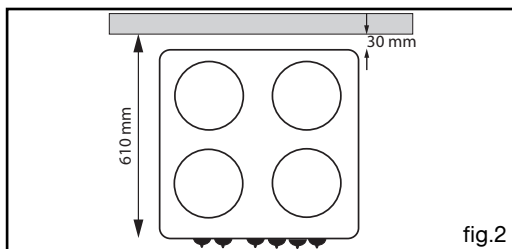


fig.2

Branchement		Monophasé	Triphasé	Biphasé
Tension du réseau		220-240 V ~	3 ph + neutre 400 V ~	2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière tout électrique ou vitro	* Section du câble Fusible	3 x 6 mm ² 32 A	5 x 1,5 mm ² 16 A	4 x 2,5 mm ² 20 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6.

Branchement		Monophasé	Triphasé	Biphasé
Tension du réseau		220-240 V ~	3 ph + neutre 400 V ~	2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière 2 générateurs induction et four électrique	Section du câble Fusible	3 x 6 mm ² 40 A	5 x 1,5 mm ² 16 A	4 x 4 mm ² 30 A



Attention

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

• BRANCHEMENT

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).

- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Desserrez les vis du bornier

- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).

- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (fig.6).

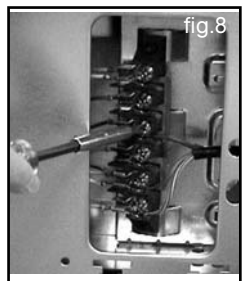
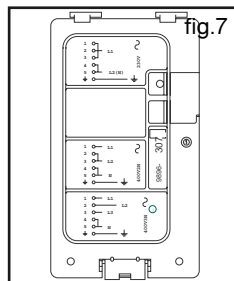
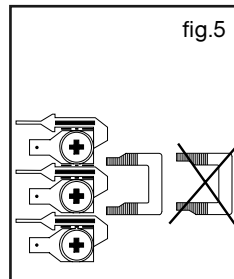
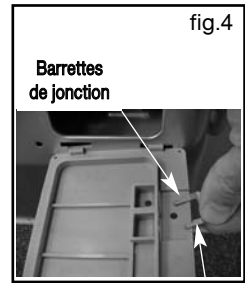
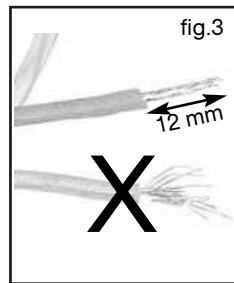
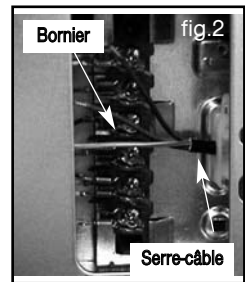
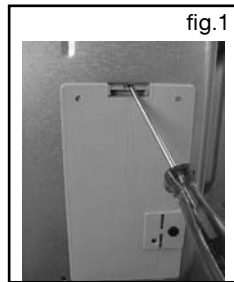
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \oplus .

- Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.



Conseil

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.

• UTILISATION DES FOYERS RADIANTS ET HALOGENES

• *Conseils pour cuisiner économiquement sur des foyers radiants et halogènes*

- Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité. Ils peuvent être en acier inoxydable à fond triple (sandwich acier, aluminium ou cuivre), en aluminium recouvert de téflon ou non, en matière céramique, en verre "vision", en tôle émaillée épaisse, ou en fonte (dans ce cas, choisissez plutôt un récipient à fond spécial pour plaque vitrocéramique, ex : VITROBASE).

- Il est important que le fond soit épais et bien plat pour être en contact avec toute la surface chauffante. Un récipient à fond creux ou bosselé donnera de faibles performances avec des points chauds qui peuvent brûler et laissera des traces métalliques sur la table.

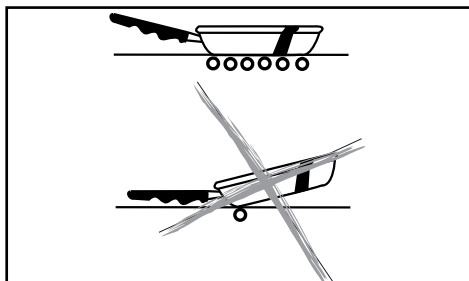
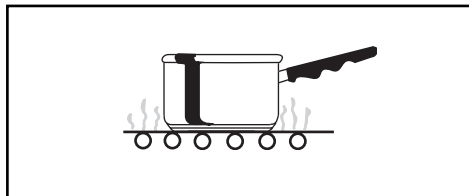
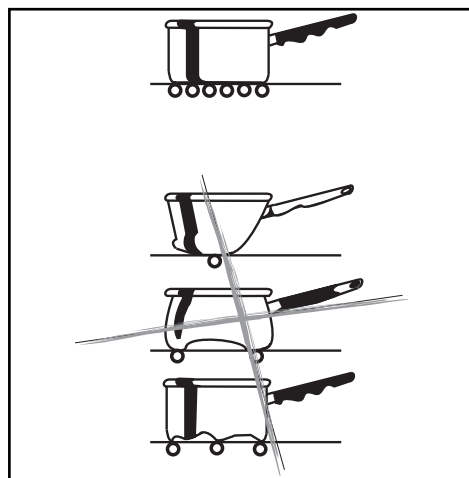
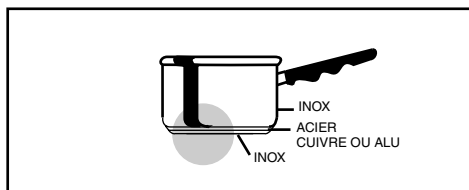
- Les performances les meilleures et la garantie de qualité dans le temps sont offertes en utilisant des casseroles dont le diamètre du fond correspond au dessin des surfaces chauffantes sur le dessus vitrocéramique.

- Un récipient plus petit peut être utilisé, sans risque pour la table, mais des calories seront perdues. S'il est plus grand, le temps de chauffe sera plus long.

- **Régulation automatique des foyers :**

Le foyer se régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



• **UTILISATION DES FOYERS RADIANTS ET HALOGENES**

- Economie d'énergie : pour finir la cuisson, mettez sur la position "0", et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (Vous ferez ainsi des économies d'énergie). Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

- Le dessus vitrocéramique chauffe à l'intérieur des zones délimitées par la sérigraphie, au-dessus des éléments chauffants. La chaleur ne se disperse pratiquement pas autour de ces zones.

- L'utilisation de la table comme planche à découper est à proscrire.

- Les cuissons directes sur la plaque sont déconseillées. Ne posez pas d'objets en plastique sur la table encore chaude.

- Ne placez pas ou ne laissez pas un récipient émaillé ou en aluminium, vide, sur une zone chauffante.

- N'employez jamais de feuille de papier aluminium, et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

- La table peut être rayée par des matériaux plus durs qu'elle, des grains de sable par exemple, apportés par des légumes et transportés par le fond des récipients.

- Les fonds d'ustensiles trop grossiers, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches sur la table.

- Evitez les projections de sucre et les débordements de sirop de sucre ou confiture, les enlever immédiatement car ils peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

• **Les voyants**

- Sur le bandeau de commande : un voyant s'allume lors de la mise en fonctionnement d'un foyer.

- Sur la vitrocéramique : si la température de surface dépasse une certaine limite, le témoin de chaleur résiduelle s'allume même après coupure du foyer. Soyez prudents car la zone de cuisson est encore chaude.



Attention

- Veuillez éviter tout débordement excessif lors de l'utilisation des foyers. Celui-ci peut provoquer des infiltrations de liquide par les aérations supérieures de la porte et entraîner ainsi l'encrassement des glaces intérieures, sans incidence sur le fonctionnement de votre appareil.



Attention

- Ne regardez pas fixement un foyer halogène en fonctionnement.

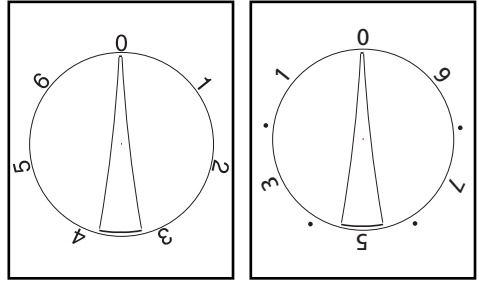
- Le plan de cuisson en verre de votre cuisinière ne doit pas être utilisé pour entreposer quoi que ce soit et notamment des récipients en matière plastique ou des feuilles d'aluminium sur la surface encore chaude.

- Si la surface est fêlée, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur. N'utilisez plus la table avant réparation.

• UTILISATION DE LA PLAQUE FONTE

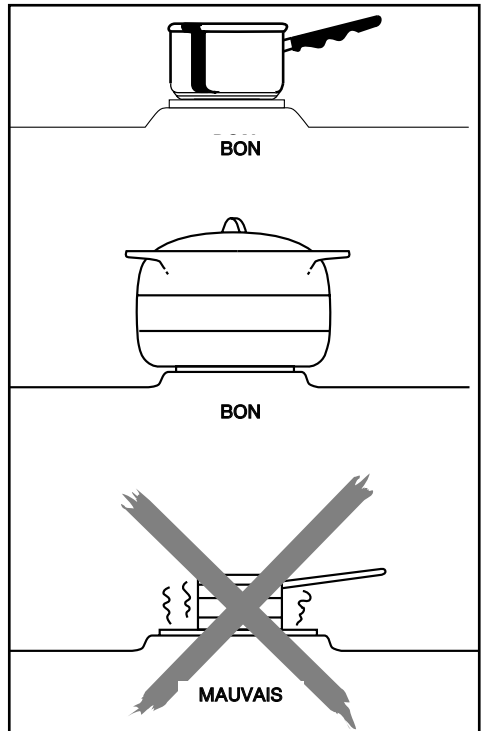
Il existe deux sortes de commandes de plaques (selon modèle) :

- plaque fonte rapide à limiteur de température avec manettes de commande repérées de 0 à 6,
- plaque fonte rapide commandée par doseur d'énergie avec manettes de commande repérées de 0 à 9.



• Conseils pour l'utilisation de la plaque fonte (suivant modèle)

- Avant la première utilisation, laissez chauffer les plaques à vide à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.
- Un voyant de mise sous tension s'allume dès qu'une plaque est en fonctionnement.
- Utilisez des récipients à fond plat qui reposeront parfaitement sur la surface du foyer :
 - en acier inoxydable avec fond épais ou sandwich,
 - en aluminium avec fond épais,
 - en acier émaillé (tôle épaisse).
- Adaptez la taille du récipient au besoin réel : le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à celui du foyer utilisé. Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.
- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur puissance douce qui maintient une légère ébullition.
- Avant la fin de cuisson, vous pouvez arrêter la plaque de cuisson en vous positionnant sur 0 ; vous bénéficiez de la chaleur accumulée dans la plaque et réalisez ainsi des économies d'énergie.
- Utilisez des récipients à fond sec pour éviter l'oxydation des plaques.



• UTILISATION DU FOUR

• *Conseils pour l'utilisation du four*

- **Première utilisation** : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four. Tout ceci est normal.

- Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

- Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

- Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.

Attention

- **Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.**

- **Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.**

- **Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.**

- **En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.**

- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.**

- **Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée générant des éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.**

• ACCESSOIRES

(suivant modèle)

• 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).

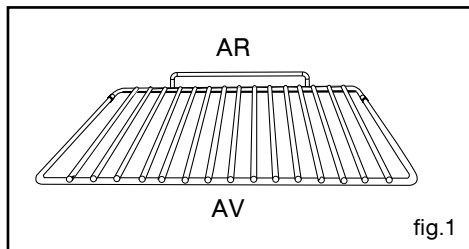


fig.1

• Grille plate fig.2

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

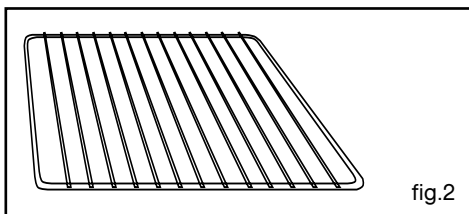


fig.2

• Plat lèchefrite multi-usages fig.3

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 recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

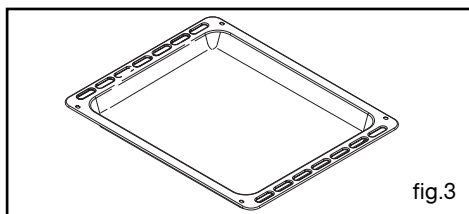


fig.3

• Plat sortant sur système coulissant fig.4

Equipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.

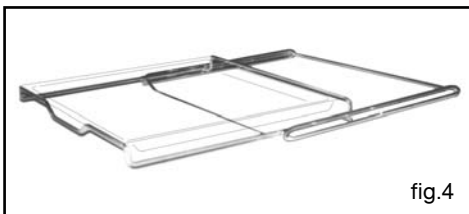


fig.4

• ACCESSOIRES

(suivant modèle)

• Plat creux fig.5

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort et en gril pulsé (selon modèle).

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

• Tournebroche (suivant modèle) fig.6

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

- enfiler une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfiler 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,

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

⚠ Attention

Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.

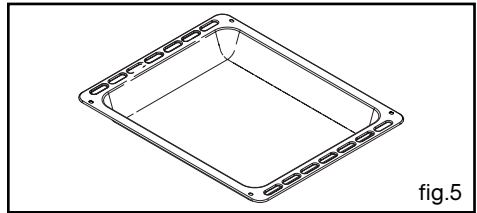
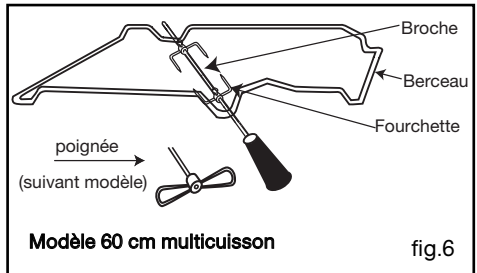
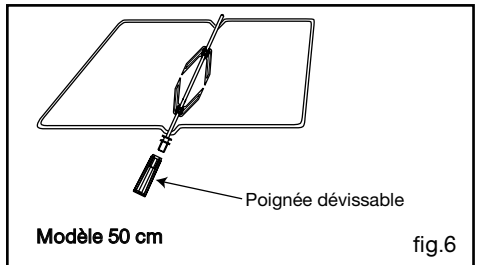


fig.5



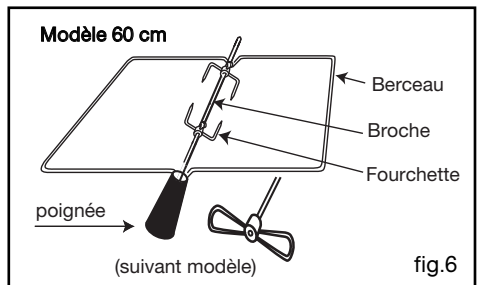
Modèle 60 cm multicuisson

fig.6



Modèle 50 cm

fig.6



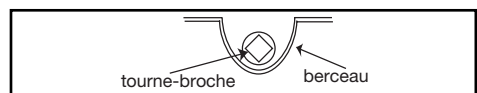
Modèle 60 cm

fig.6



Attention

Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.



COMMENT PROCEDER ?	
Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Il convient d'enlever du couvercle tous les produits dus à un débordement avant de l'ouvrir et de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Manettes de commandes	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Plaque fonte	<p>La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-les avec un chiffon gras.</p> <p>Maintenez la bien sèche ou légèrement graissée en cas de non utilisation prolongée.</p> <p>Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.</p>



Attention

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.*

- 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.



Attention

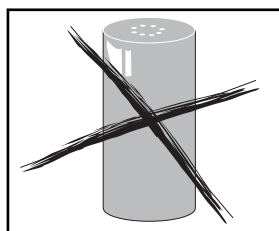
- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



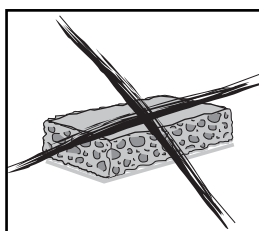
Attention

- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

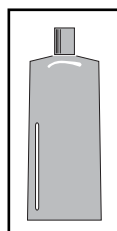
	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Foyers radiants et halogènes	SALISSURES LÉGERES : - bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	- Eponge sanitaire.
	ACCUMULATION DE SALISSURES RECUTES : - bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude. Utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponge sanitaire. - Racloir spécial verre.
	AURÉOLES ET TRACES DE CALCAIRE : - appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux. - Utilisez un produit du commerce.	- Pâte spéciale verre vitrocéramique.
	INCRUSTATIONS SUITE AUX DÉBORDEMENTS DE SUCRE, ALUMINIUM OU PLASTIQUE FONDU : - appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique.



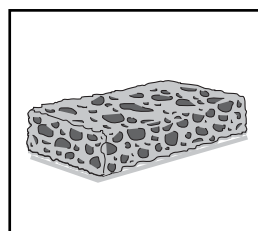
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

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 A EMAIL NORMAL**

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

- Lors d'un débordement important, essayez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

• **FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)**

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.



Conseil

- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.



Danger

- Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal, éloignez les jeunes enfants.

• FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur 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.

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.
- Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).
- En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
 - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
 - la bonne hauteur de gradin,
 - la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



Danger

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

- Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

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

• PIEDS REGLABLES

(suivant modèle) fig.1

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

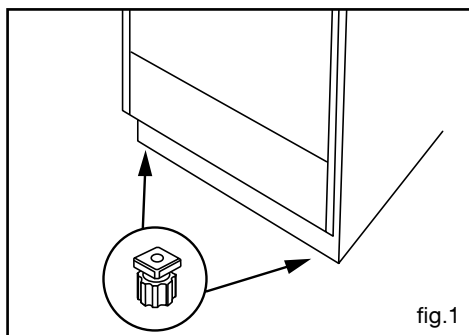


fig.1

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Danger

Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible suivant modèle :

A l'arrière de l'appareil pour modèle 50 cm (fig. 2) :

- Caractéristiques de l'ampoule :
- type sphérique diamètre 45 mm,
- 40 W,
- 220-240 V \sim
- culot E14 à vis.

Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.

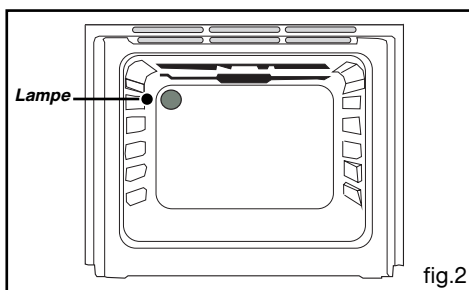


fig.2

A l'intérieur du four pour modèle 60 cm (fig. 3) :

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

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
- 220-240 V \sim
- 300°C,
- culot E14 à vis.

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

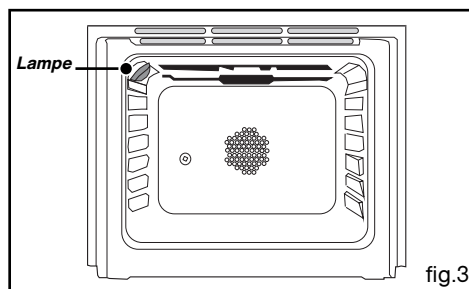


fig.3



Conseil

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• **REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES**

*Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRÊT**.*

• **Modèle 50**

Vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

Lorsque les parois de votre four sont saturées, nous vous conseillons de les changer. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Dévissez la vis maintenant la paroi arrière de la cavité du four et retirez cette paroi (**Fig.1**).

- Dévissez les 2 vis maintenant chacune des parois latérales (**Fig.2**). Retirez les parois en les faisant pivoter autour des pattes de maintien situées à l'avant de la cavité (**Fig.3**).

- Pour mettre en place les nouvelles parois, procédez dans l'ordre inverse.

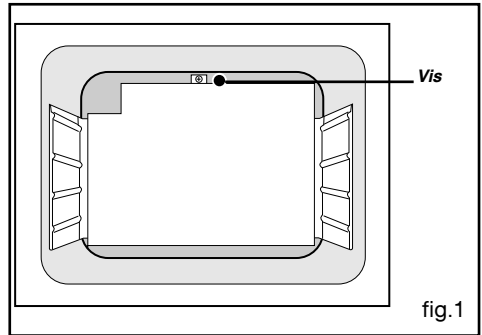


fig.1

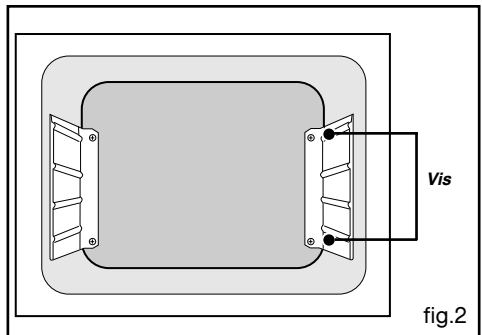


fig.2

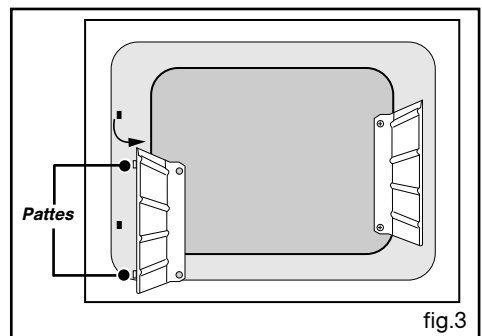


fig.3

• REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRET**.

• Modèle 60

- Parois latérales avec gradins emboutis :

Tournez la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (Fig.1).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (Fig.2).



fig.1

fig.2

- Parois latérales avec gradins fils :

Décrochez le gradin fil (B Fig.4) à l'avant en le soulevant (schéma A Fig.3). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B Fig.3). Le sortir des 2 trous (C Fig.4) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirez ensuite la paroi catalytique (A Fig.4). Remplacez les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

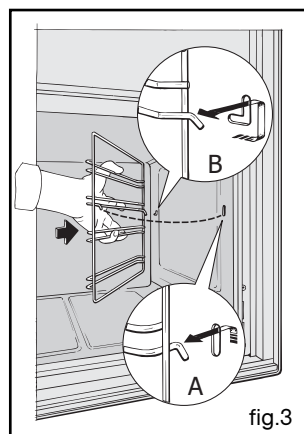


fig.3

- Remplacement de la paroi du fond

Dévissez complètement la vis (E Fig.4) située en haut de la paroi du fond (D Fig.4). Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

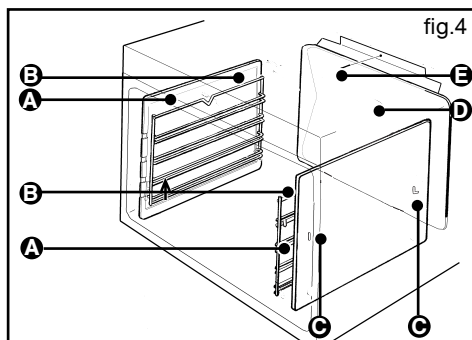


fig.4

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; 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 raccordement électrique est défectueux.	➔ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée.
	- Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0.	➔ Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
	- L'afficheur est bloqué.	➔ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez.
	- Programmeur non initialisé.	➔ Vérifiez votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	- C'est normal lors de la 1ère chauffe.	➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons.
	- Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four.	➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. <i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i>
Buées sur les vitres	- Plats humides ou très froids.	➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
Fêlures sur la surface vitrocéramique.	- Chute d'objets.	➔ Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique ➔ N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.



Conseil

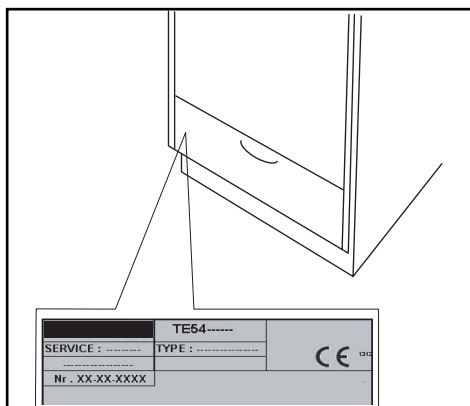
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; 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 ?
Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)	La mise en route a-t-elle été réalisée correctement. ?	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez le raccordement électrique. ➔ Vérifiez que la porte est bien fermée. ➔ Vérifiez la position du sélecteur. ➔ N'arrêtez pas la pyro en cours.
	- Coupure du sélecteur EDF en cours de pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Relancez le cycle.
Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)	- Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée, pour votre sécurité, la porte est verrouillée.	➔ Lors d'un nettoyage pyrolytique, il faut attendre que la température du four soit inférieure à 275°C, avant de pouvoir ouvrir la porte.
Votre appareil neuf fait disjoncter	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mettez hors tension les autres appareils. ➔ Vérifiez le raccordement électrique.
Traces sur la surface vitrocéramique	- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.	➔ Voir la notice, chapitre "Comment entretenir votre cuisinière ?".

• 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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

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

