



MARQUE : BRANDT

REFERENCE : KIP 615 W

CODIC : 2334135



Brandt

GUIDE D'INSTALLATION ET 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.

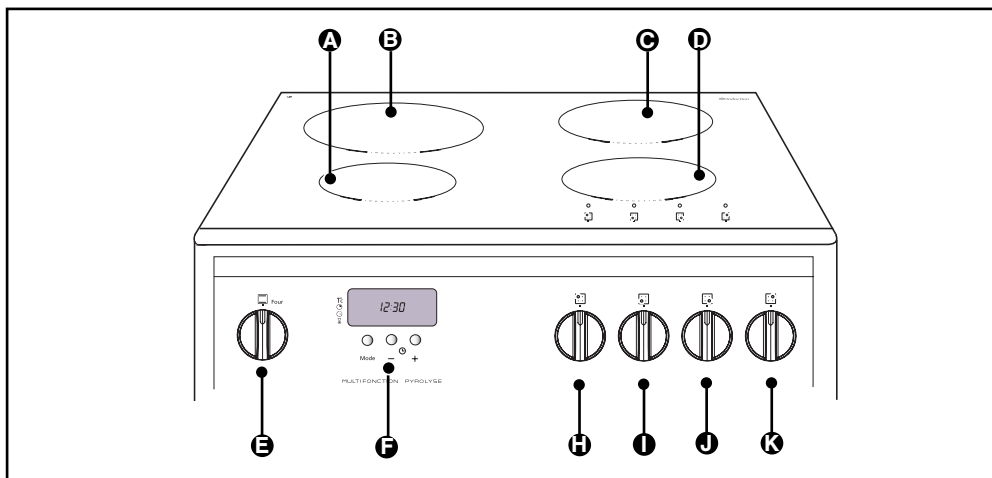


Important :

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.

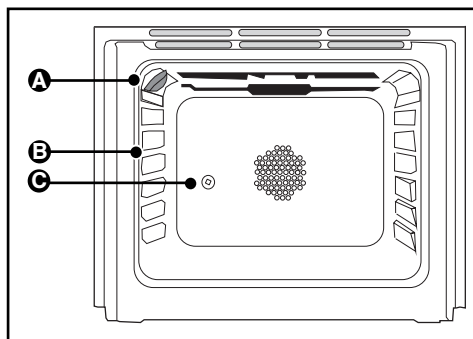
1 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	4
• Accessoires _____	5
2 / CONSIGNES DE SECURITE _____	7
• Respect de l'environnement _____	7
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	8
• Raccordement électrique _____	8
• Branchement _____	9
4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	10
• Remplacement de la lampe du four _____	10
5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Principe de l'induction _____	11
• Utilisation des foyers _____	12
• Choix de casserolierie - Sécurité induction _____	13
6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Description du programmeur _____	15
• Comment mettre à l'heure _____	16
• Cuisson immédiate _____	17
• Cuisson programmée _____	18
• Utiliser le programmeur comme minuteur _____	20
• Guide de cuisson _____	22
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	
• Faire une pyrolyse immédiate _____	26
• Faire une pyrolyse différée _____	26
8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	28
9 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	30
10 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	31
• Relations consommateurs _____	31

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer avant gauche 2000 W diam.160 mm
- B** Foyer arrière gauche 3100 W diam.210 mm
- C** Foyer arrière droit 2800 W diam.180 mm
- D** Foyer avant droit 2800 W diam.180 mm
- E** Sélecteur des fonctions du four
- F** Programmateur électronique
- G** Témoin de fonctionnement de chaque zone de cuisson
- H** Manette du foyer arrière gauche
- I** Manette du foyer avant gauche
- J** Manette du foyer avant droit
- K** Manette du foyer arrière droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale 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.

Tout ceci est normal.

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Tourne-broche

• ACCESSOIRES

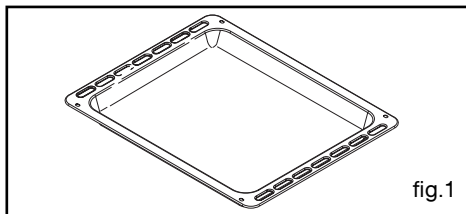
• Plat lèchefrite multi-usages fig.1

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.

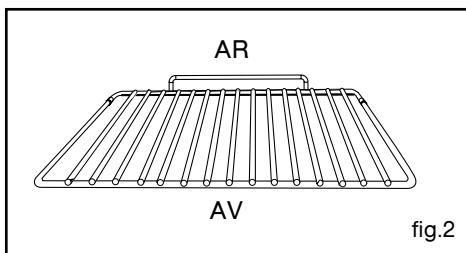
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



• Grille sécurité anti-basculement fig.2

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).



• ACCESSOIRES

• *Tournebroche fig.3*

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.

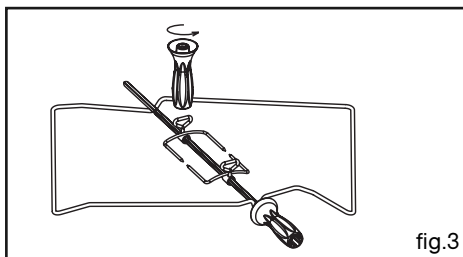
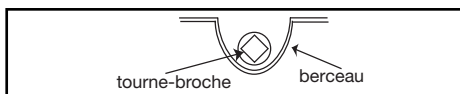


fig.3



Attention

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



Attention

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

• 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.

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

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

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

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserole et enlevez les débordements importants.

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

- 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.

• ENCASTREMENT

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1** vue de dessus):

- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm**.
- 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.

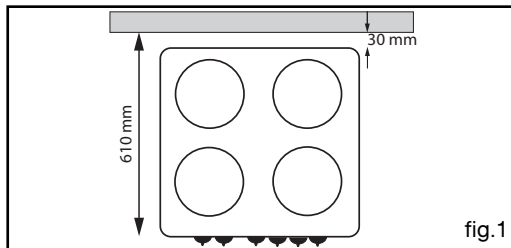


fig.1

• 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).

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon que la fiche de prise de courant soit accessible.

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

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

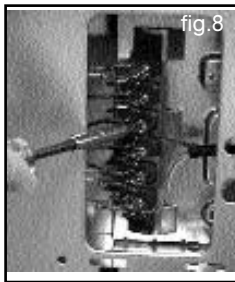
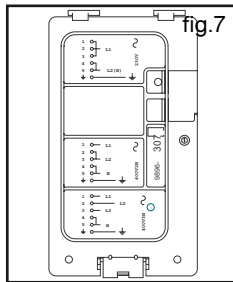
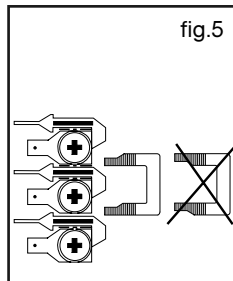
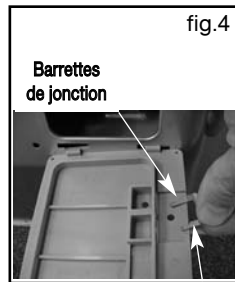
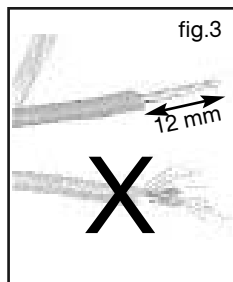
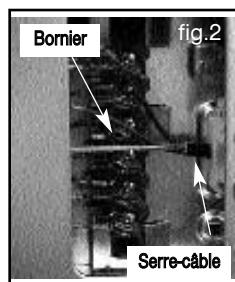
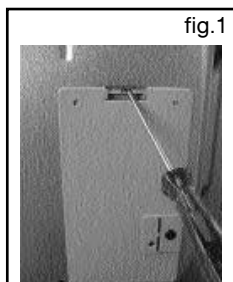
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (**fig.7**) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .

- **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.



Conseil

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



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.

• 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.

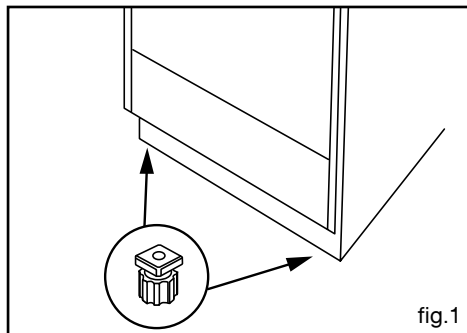


fig.1

• 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 :

A l'intérieur du four (fig. 2) :

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.

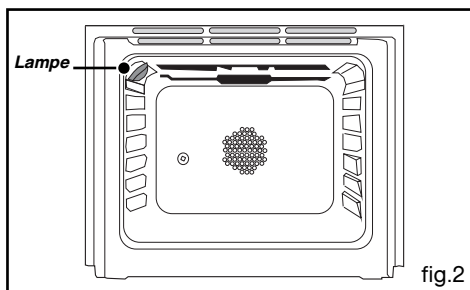


fig.2

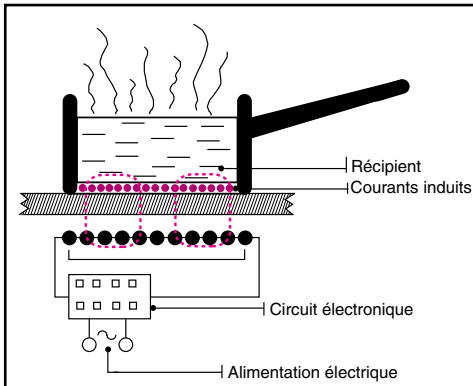


Conseil

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

• PRINCIPE DE L'INDUCTION

- Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière à dessus induction qui révolutionne la cuisson. Avec votre table la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, **le verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.



Comparé aux plaques de cuisson classiques, votre dessus induction est :

PLUS ECONOMIQUE : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe

PLUS RAPIDE: puissance de 2800 w disponible immédiatement sur la zone de chauffe

PLUS PRECIS: la table réagit immédiatement à vos commandes

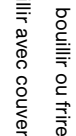
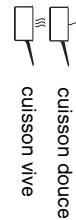
PLUS SUR : température du dessus verre peu élevée.

- Principe

Les courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient* qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

*Récipient en acier émaillé, fonte, inox adapté à l'induction.

les puissances maximales sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.



Pour les modèles équipés de la touche **boost** réservé pour les fritures et ébullition

PREPARATIONS	FRIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS					CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD			
		15-13	12-11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<i>PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON</i>													
SOUPES	TOUCHE BOOST *												
	<i>BOUILLONS</i>												
	<i>POTAGES EPAIS</i>												
POISSONS	<i>COURT-BOUILLON</i>												
	<i>SURGELES</i>												
SAUCES	<i>EPAISSE À BASE DE FARINE</i>												
	<i>AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)</i>												
LEGUMES	<i>ENDIVES, EPINARDS</i>												
	<i>LEGUMES SECS</i>												
	<i>POMMES DE TERRE À L'EAU</i>												
	<i>POMMES DE TERRE RISSOLEES</i>												
	<i>POMMES DE TERRE SAUTEES</i> <i>DECONGELATION DE LEGUMES</i>												
VIANDES	<i>VIANDES PEU EPAISSES</i>												
	<i>STEAKS POELES</i>												
	<i>GRILLADE (GRIL FONTE)</i>												
FRITURE	<i>Frites surgelées</i>												
	<i>Frites fraîches</i>												
VARIANTES	<i>AUTO-CUISEUR</i>												
	<i>COMPOTES</i>												
	<i>CREPES</i>												
	<i>CREME ANGLAISE</i>												
	<i>CHOCOLAT FONDU</i>												
	<i>CONFITURES</i>												
	<i>LAIT</i>												
	<i>ŒUFS SUR LE PLAT</i>												
	<i>PATES</i>												
	<i>PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARI:)</i>												
	<i>RAGOUTS</i>												
	<i>RIZ CREOLE</i>												
	<i>RIZ AU LAIT</i>												

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE

SECURITE INDUCTION

• *Quels sont les récipients les mieux adaptés ?*

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène.

• *Quels sont les matériaux incompatibles ?*

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES. (la chaleur y est mieux répartie).

• *Le test "récipient"*

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• *Sécurité électronique*

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

• *Sécurité "casserole vide"*

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.

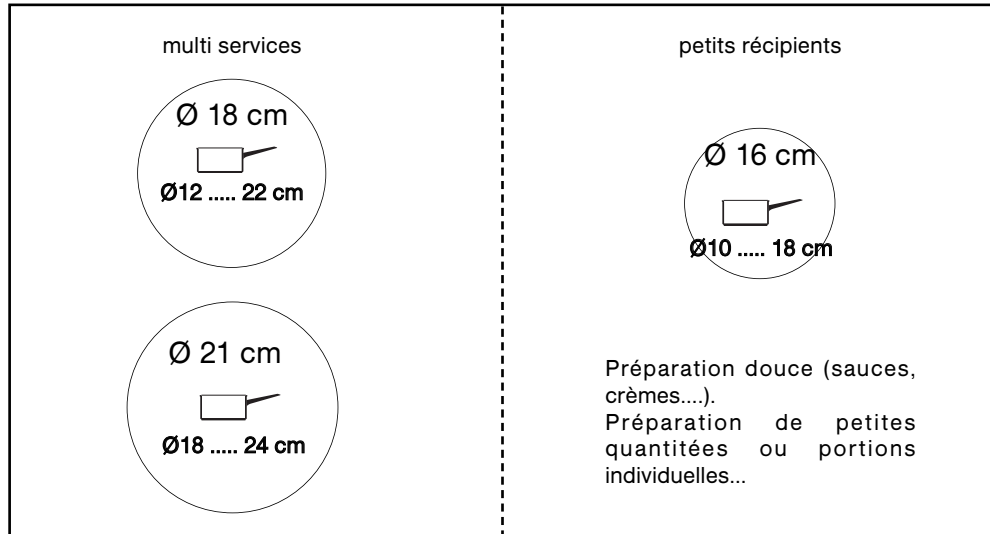
• **CHOIX DE LA CASSEROLERIE**

SECURITE INDUCTION

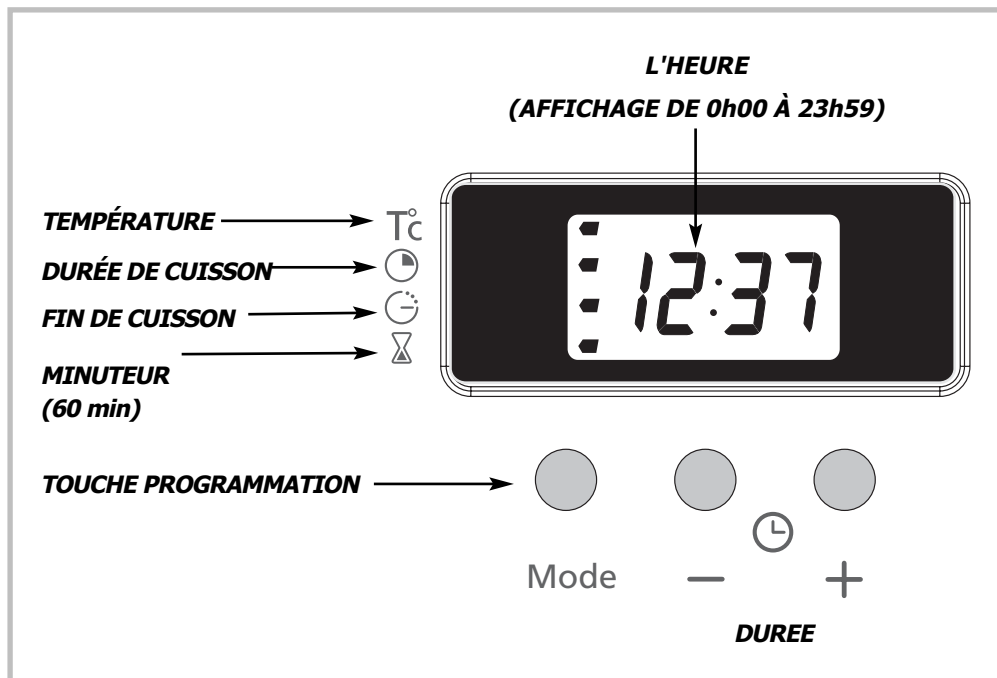
• **Précautions d'utilisation**

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).
- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
- **La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

• **Utilisez au mieux les zones de cuisson induction**



• **DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR**



Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale 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. **Tout ceci est normal.**

Comment utiliser votre programmateur ?

● Comment mettre à l'heure ?

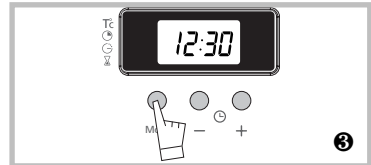
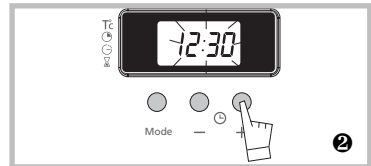
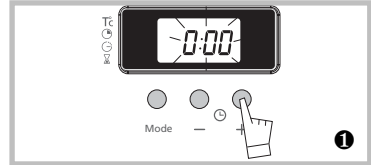
A la mise sous tension (❶)

→ 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).

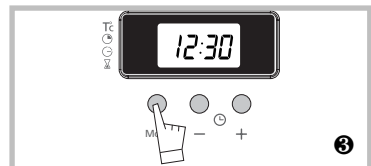
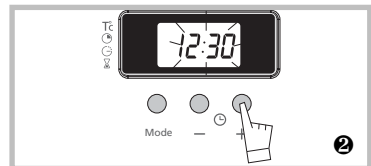
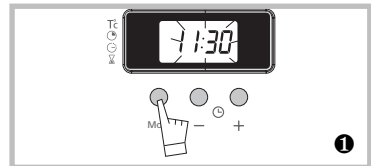


Remise à l'heure de l'horloge

→ 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 programmateur ?

Cuisson immédiate

Le programmateur 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 -.

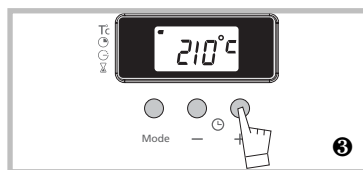
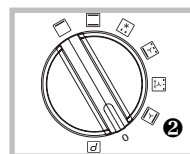
- Exemple : repère de température 210°C (❸).

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

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.

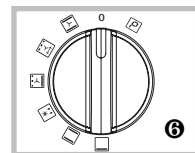
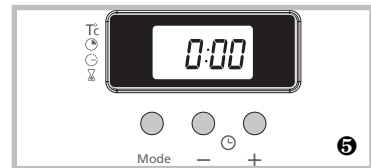
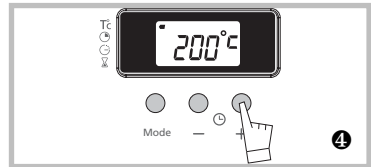
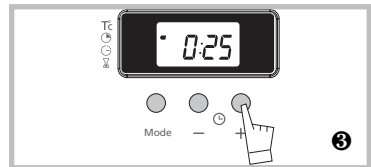
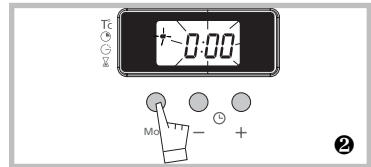
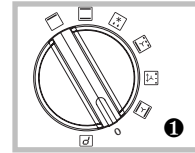
Après ces 3 actions, le four chauffe :

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.

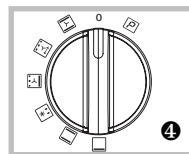
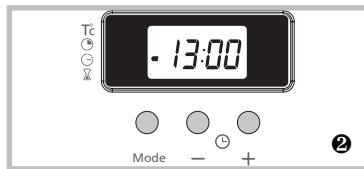
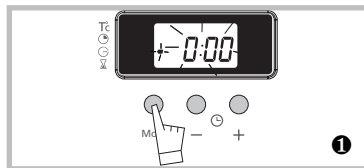
Exemple : Fin de cuisson à 13h (❷).

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

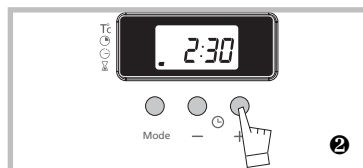
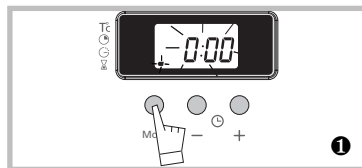
Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuteur indépendant permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

➔ Laissez le sélecteur de fonctions du four sur arrêt.

➔ Appuyez sur la touche "MODE" (1) jusqu'à faire

clignoter le symbole minuteur  et l'afficheur clignote.

➔ Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (2) 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.

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



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 lèche-frite 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 lèche-frite, 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 lèche-frite 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 lèche-frite 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 °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		
VIANDES														
Rôti de porc(1kg)	200	2					180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2									210	2	30-40	conseils au verso
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	posées sur grille
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	plat en terre
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	bain marie
Pizza pâte Brisée	*210	2					200	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3					*200	3	*200	1			15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2					200	2	200	1			30-45	moule 30 cm
Soufflé			180	1			180	1					50	moule 21 cm
Tourtes	*200	2					180	2					40-45	
Pain	*220	1					*200	1	*220	1			30-50	* en <input type="checkbox"/>
Pain grillé					*275	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1					165	1					90-180	selon la préparation

PÂTISSERIES												
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	* en
Brownies	*180	2						180	2		25-30	grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1				180	1		55-60	* en
Clafoutis	200	2				180	2				35-45	
Crèmes	165	2				150	2				20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	*200	3				165	3				15-18	plat multiusages
Kugelhopf			180	1					180	1	45-50	
Meringues	100	2				100	2				90	
Madeleines	*220	2				*210	2	*210	2		5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	*200	3				*180	3				30-40	selon grosseur
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	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2				*220	2				15-25	plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210	2				*180	2				35-45	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


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. .


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

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

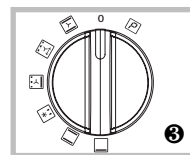
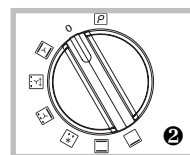
Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.


- 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. .

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



- 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.

● 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 (②), ainsi le cycle de pyrolyse est différé de 30 minutes.

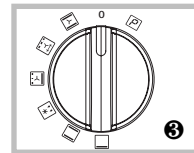
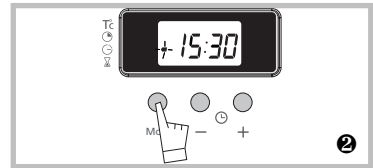
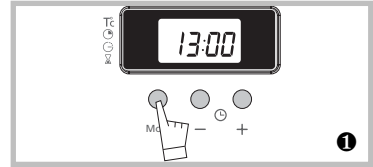
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + et -.

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 (③).





Attention

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

- 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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?	
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>- 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 .
Bouton de programmation	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .

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.

- **Eviter les chocs** avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

- **Eviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés**:

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

- **Ne pas laisser des ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

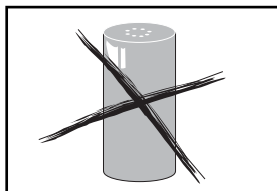
- **Ne pas chauffer une boîte de conserve fermée**, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

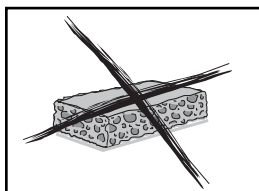
La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

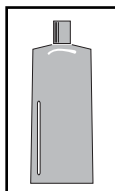
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - 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 spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



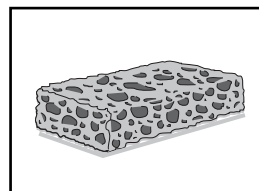
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

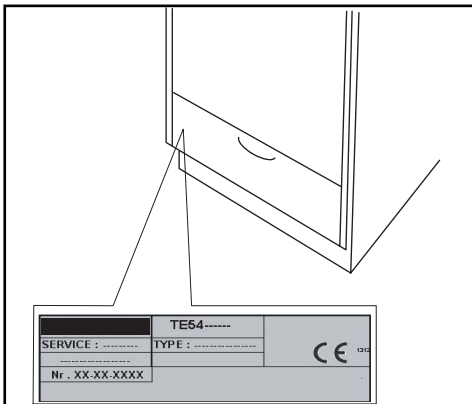
9 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°c clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> • En cours de cuisson. • En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - La température de consigne de votre choix est atteinte. - Votre cuisson programmée est terminée.
Votre four affiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur les touches. • Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fonctionnement normal. - Pour le supprimer faites un appui sur le bouton et sélectionnez "débloquez".
L'affichage "Demo" apparaît sur votre programmeur, et le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Votre four est en mode démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur les 3 touches jusqu'à la disparition de "Demo" (environ 5 secondes).
L'affichage a disparu sur votre programmeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Le fusible de votre installation est hors service. • Le contraste est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changez le fusible de votre installation. - Réglez le contraste de l'afficheur.

• **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 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303