

# ***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](http://www.Brandt.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**BRANDT**

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

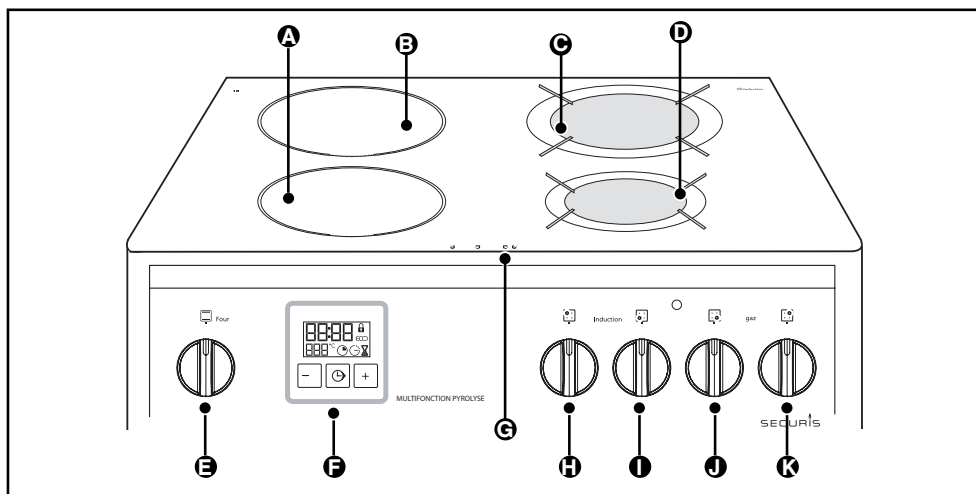


**Important :**

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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
2 / CARACTERISTIQUES GAZ _____	5
3 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Principe de l'induction _____	6
• Utilisation des foyers _____	7
• Choix de la casserolierie sécurité induction _____	8
4 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Présentation du programmeur _____	10
• Réglage de l'heure _____	11
• Cuisson immédiate _____	12
• Cuisson programmée _____	13
• Utilisation de la fonction minuterie _____	15
• Modes de cuisson du four _____	16
• Guide de cuisson du four _____	18
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	
• Four pyrolytique _____	20
• Consigne de sécurité _____	20
• Démarrage du nettoyage _____	21
• Fin de nettoyage _____	21
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	22
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Préserver votre appareil _____	23
• Entretenir votre appareil _____	23
8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE _____	24
9 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	25
• Relations consommateurs _____	25

## • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer avant gauche 2800W diam 180
- B** Foyer arrière gauche 2800W diam 180
- C** Brûleur rapide
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Sélecteur des fonctions du four
- F** Programmeur
- G** Témoins de chaleur résiduelle
- H** Manette du foyer arrière gauche
- I** Manette du foyer avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit

### • Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette fortement appuyée quelques secondes pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur et **enclencher ainsi le système de sécurité.**

## 2 / CARACTERISTIQUES GAZ

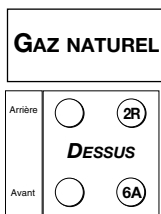
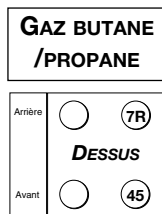
G A Z

Appareil destiné à être utilisé en : II2E+3+		Butane G 30 28-30 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>2R</b>	<b>2R</b>
Débit nominal/PCS	(kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit réduit/PCS	(kW)	0,990		0,990	
Débit horaire	(g/h)	156	154		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar	(l/h)			200	233
<b>BRULEUR AUXILIAIRE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur		<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Débit nominal/PCS	(kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit réduit/PCS	(kW)	0,430		0,450	
Débit horaire	(g/h)	51	50		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar	(l/h)			81	94
Débit calorifique/PCS	(kW)	2,85	2,85	2,95	2,95
	- g/h	207	204		
	- l/h			281	327

ÉLECTRICITÉ

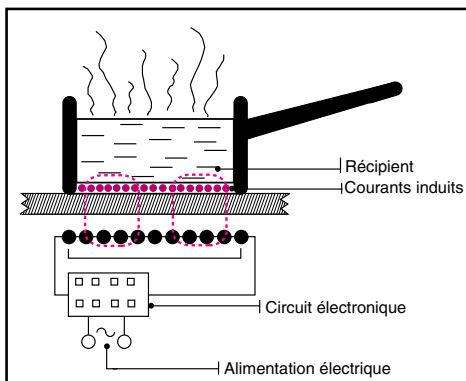
Générateur Induction Gauche : 2800 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS



#### • PRINCIPLE 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.

#### • UTILISATION DES FOYERS

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPES</b>	BOUILLONS					●					
	POTAGES ÉPAIS							●			
<b>POISSONS</b>	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELÉS						●				
<b>SAUCE</b>	ÉPAISSE À BASE DE FARINE							●			
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●	
	SAUCES PRÉPARÉES									●	
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LÉGUMES</b>	ENDIVES, ÉPINARDS						●				
	LÉGUMES SECS						●				
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●				
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES									●	
<b>VIANDE</b>	VIANDES PEU ÉPAISSES		●								
	STEAKS POELÉS				●						
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●						
<b>FRITURE</b>	FRITES SURGELÉES	●									
	FRITES FRAICHES	●									
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	AUTO-CUISEUR (DES LE CHUCHOTEMENT)						●				
	COMPOTES						●				
	CREPES					●					
	CREME ANGLAISE						●				
	CHOCOLAT FONDU										●
	CONFITURES						●				
	LAIT						●				
	ŒUFS SUR LE PLAT						●				
	PATES					●					
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									●	
	RAGOUTS					●					
	RIZ CRÉOLE					●					
	RIZ AU LAIT									●	

## • 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 (casserolles, 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.



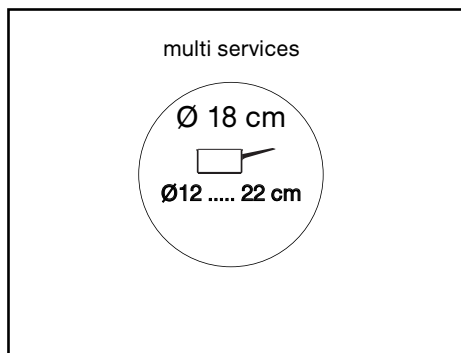
## • CHOIX DE LA CASSEROLERIE

### SECURITE INDUCTION

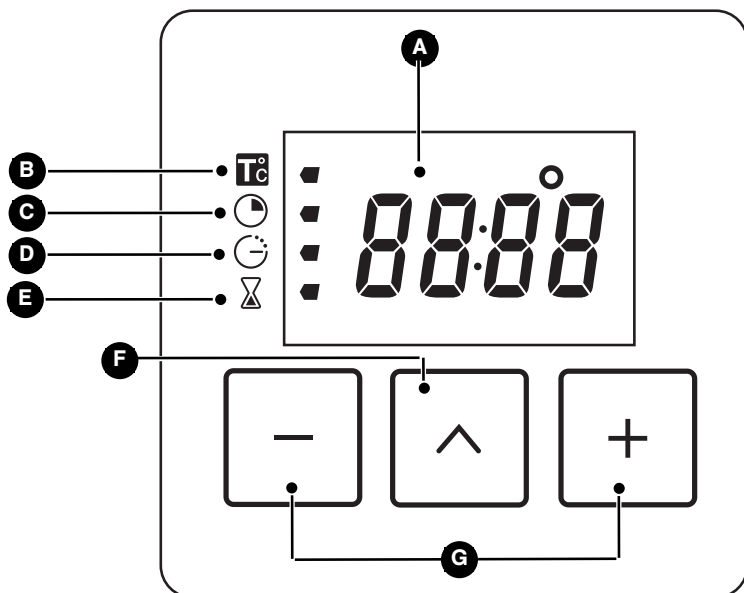
#### • Précautions d'utilisation

- 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



• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>A</b> Affichage de l'heure, des durées et de la température | <b>E</b> Indicateur du minuteur |
| <b>B</b> Indicateur de température                             | <b>F</b> Touche de sélection    |
| <b>C</b> Indicateur de durée de cuisson                        | <b>G</b> Touches de réglage     |
| <b>D</b> Indicateur de fin de cuisson                          |                                 |

• **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR**

• **Réglage de l'heure**

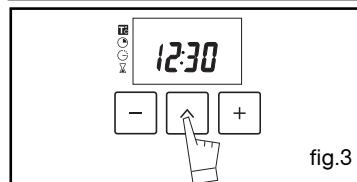
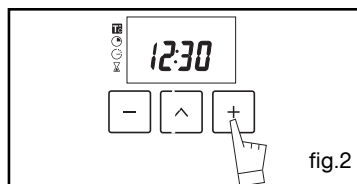
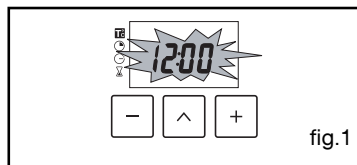
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.



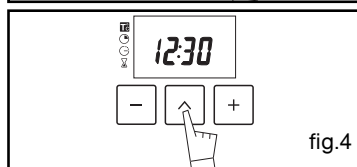
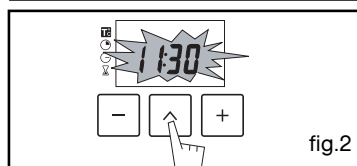
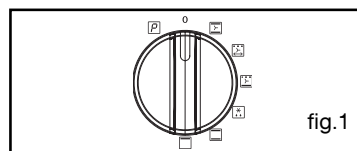
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche " ^ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.4).



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


### • Cuisson immédiate

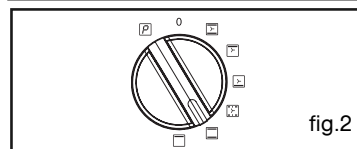
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

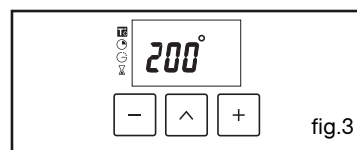


Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

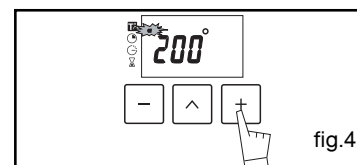
Exemple : position  (fig.2).



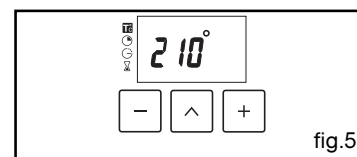
Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).



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



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



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

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.



### **Attention**

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



### **Attention**

**Toutes les cuissons se font porte fermée.**

## • CUISSON PROGRAMMÉE

### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

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

- Appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson “ 000 ”.

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.3).

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

### 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,

- 0:00 s'affiche (fig.4),

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

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

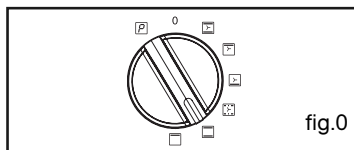


fig.0

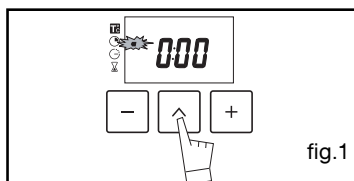


fig.1

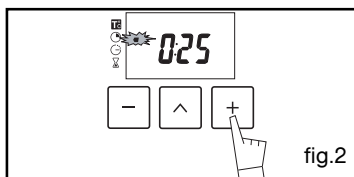


fig.2

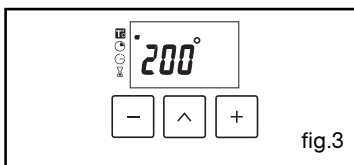


fig.3

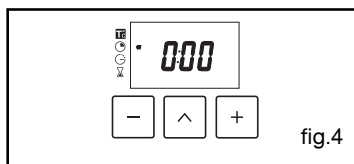


fig.4

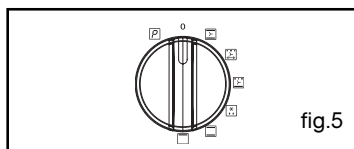


fig.5

## • CUISSON PROGRAMMÉE

### - Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire

clignoter l'indicateur de fin de cuisson " ☺ "

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

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

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

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

**Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.**

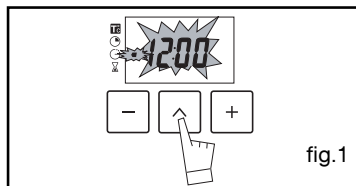


fig.1

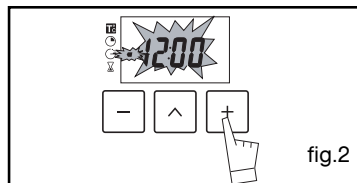


fig.2

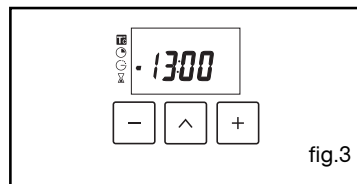


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 s'affiche,

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

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

*Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.*

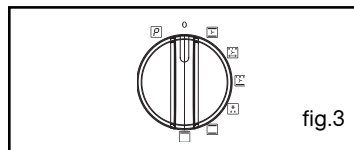


fig.3

## • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

⌚ -> 0.00 clignote.

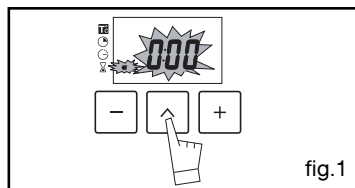


fig.1

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

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

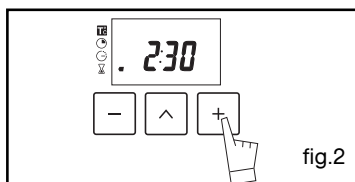


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".



### **Attention**

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

### • **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**

- 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.
- Préchauffage inutile. Posez la pièce à rôtir sur une grille, la retourner une fois en cours de cuisson ;  
Glissez la lèchefrite au gradin du bas pour recueillir le jus de cuisson.

#### **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.





### 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<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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.

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Indications	
	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin	Thermostat	Gratin		Temps de cuisson en minutes
<b>VIANDES</b>														
Rôti de porc (1kg)	200	2											90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2											60-70	
Rôti de bœuf	*240	2											30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1											50-55	
Volaille (1 kg)	200	2											50-70	
Volaille grosses pièces	180	1											90-120	
Cuisses de poulet													15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau													15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)													25-30	
Côtes de mouton													10-20	
<b>POISSONS</b>														
Poissons grillés													15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2											35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3											10-15	
<b>LÉGUMES</b>														
Gratins (aliments cuits)													30	
Gratins dauphinois	*200	2											55-60	
Lasagnes	*200	2											40-45	
Tomates farcies	*200	2											40-45	
<b>DIVERS</b>														
Brochettes													15-20	
Pâté en terrine	*200	2											80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2											30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3											15-18	plat multifonction
Quiches	*210	2											30-45	moule 30 cm
Soufflé													50	moule 21 cm
Tourtes	*200	2											40-45	
Pain	*220	1											30-50	* en  en
Pain grillé													1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1											90-180	selon la préparation



### • FOUR PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
  - Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

#### Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

<b>Cuissons peu salissantes</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
<b>Cuissons salissantes</b>	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
<b>Cuissons très salissantes</b>	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

### • CONSIGNE DE SECURITE



#### **Attention**

**- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casseroles.**

**Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.**

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

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


## • DEMARRAGE DU NETTOYAGE

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

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

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

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

**⚠ Attention**  
***Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle. La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.***

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

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

## • FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.4).

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.

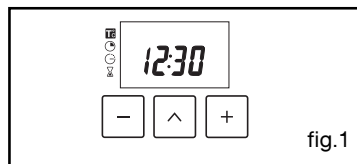


fig.1

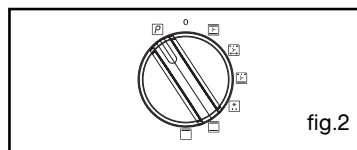


fig.2

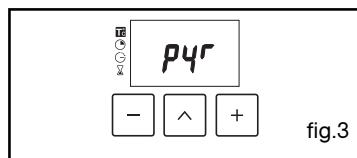


fig.3

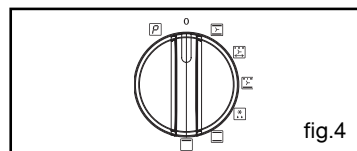


fig.4

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte est mal fermée.</li> <li>- Le système de verrouillage est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Vérifiez la fermeture de la porte.</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Votre four émet des bips.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cours de cuisson.</li> <li>- En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>➔ Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C</li> <li>- Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>



### Attention

**Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.**



### Conseil

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

### • **PRESERVER VOTRE APPAREIL**

. Evitez les chocs avec les récipients :  
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

. Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

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

. Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

. Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés: ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

**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 rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

. Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

. Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

. La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempêtif, rayure, ...).

. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

### • **ENTRETIENIR VOTRE APPAREIL**

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT procéder ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire  
spéciale vaisselle délicate



~~poudre~~



~~éponge abrasive~~

**⚠ 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 <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. 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	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>
Bouton de programmation	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels  
au service des particuliers**

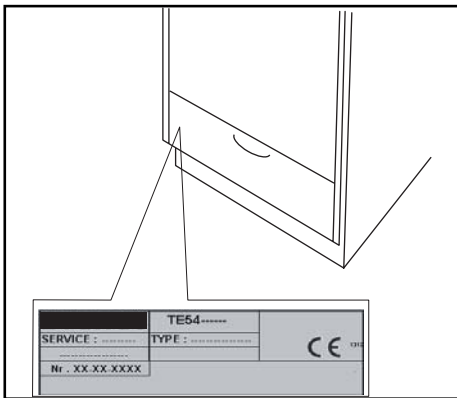
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.



• **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 :**



Tarif en vigueur au 1er avril 2004

> **Email :** [relations.consommateurs@fagorbrandt.com](mailto:relations.consommateurs@fagorbrandt.com)

\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.





FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

KIP1012W

**CZ5700439** - 05/10