

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

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.

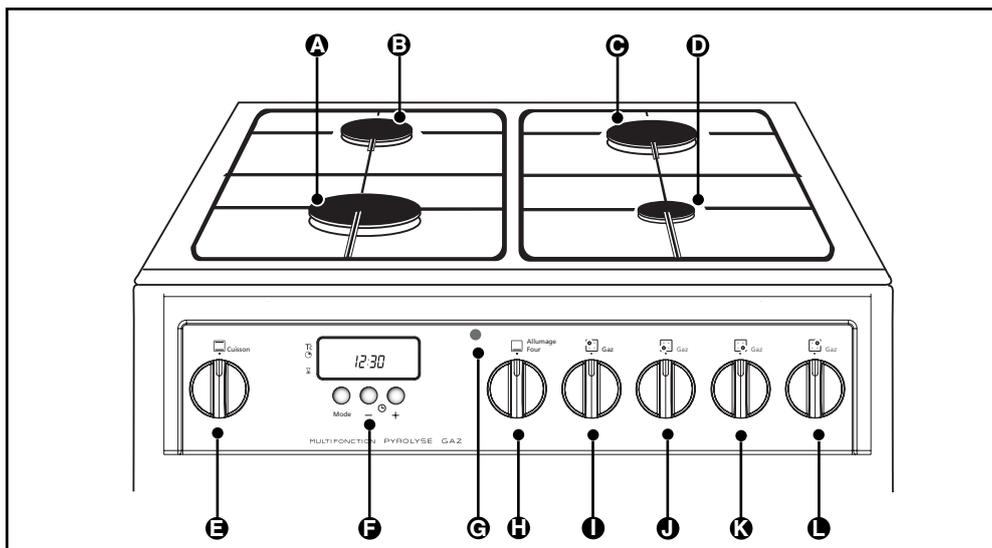
www.brandt.com

SOMMAIRE

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	4
• Caractéristiques gaz _____	5
• Accessoires _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment utiliser votre four ? _____	6
• Présentation de votre programmateur _____	7
• Comment utiliser votre programmateur ? _____	8
- Comment mettre à l'heure ? _____	8
- Comment remettre à l'heure ? _____	8
- Cuisson immédiate _____	9
- Cuisson programmée _____	10
- Comment utiliser le programmateur comme minuteur ? _____	11
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	12
4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	14
5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	16
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Four à émail pyrolytique _____	18
• Comment fonctionne le nettoyage ? _____	19
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	20
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	23
• Relations consommateurs _____	23

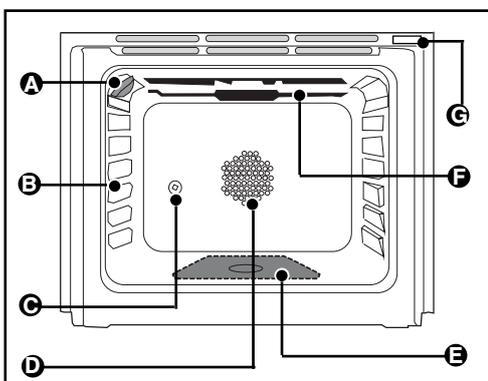
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Brûleur ultra-rapide | G Voyant de mise en service du four |
| B Brûleur semi-rapide | H Manette allumage four |
| C Brûleur rapide | I Manette du brûleur arrière gauche |
| D Brûleur auxiliaire | J Manette du brûleur avant gauche |
| E Sélecteur de cuisson du four | K Manette du brûleur avant droit |
| F Programmateur | L Manette du brûleur arrière droit |

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



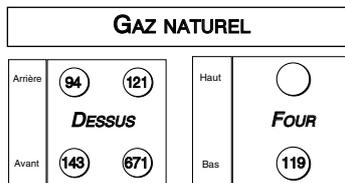
- | |
|--|
| A Lampe |
| B Indicateur de gradin |
| C Trou pour tourne-broche |
| D Élément de ventilation |
| E Brûleur de sole |
| F Gril électrique |
| G Contact de détection d'ouverture de porte |

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : I12E+3+	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Bruleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,35	3,35	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990	0,990	0,990	0,990
Débit horaire (g/h)	244	239		
Débit horaire (l/h)			333	388
Bruleur Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990	0,990		
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			219	255
Bruleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630	0,630	0,600	0,600
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Bruleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	671	671
Débit calorifique nominal (kW)	0,90	0,90	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430	0,430	0,450	0,450
Débit horaire (g/h)	65	64		
Débit horaire (l/h)			81	94
Bruleur Sole PYROGAZ				
Repère marqué sur l'injecteur	A75	A75	119	119
Débit calorifique nominal (kW)	2,60	2,60	2,70	2,70
Débit horaire (g/h)	189	186		
Débit horaire (l/h)			257	299
Cuisinière 4 feux gaz pyrogaz				
Débit calorifique total (kW)	10,50	10,50	10,85	10,85
Débit maximum (g/h)	763	750		
Débit maximum (l/h)			1033	1202

REPERAGE DES INJECTEURS



• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie et d'un tournebroche.

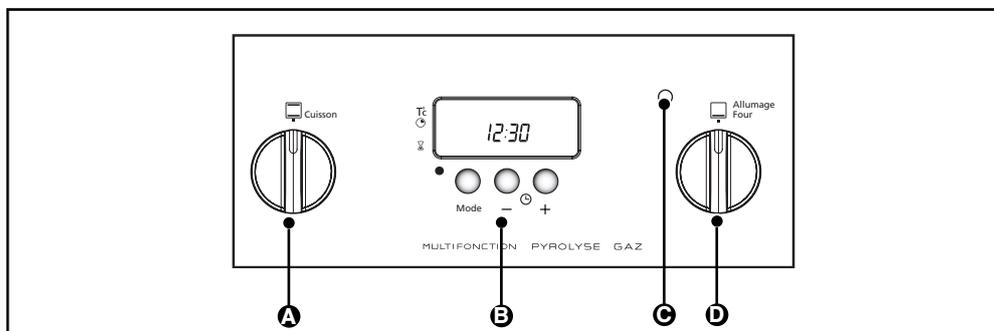
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

• Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée quelques secondes pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

• COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?



A Sélecteur de cuisson du four

B Programmateur

C Voyant de mise en service du four

D Manette allumage four

• Allumage du brûleur de four en mode cuisson ou en mode pyrolyse

- Sélectionnez le mode de cuisson sur le sélecteur.

- Tournez la manette allumage four vers la position grande flamme, et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles.

Il est nécessaire de **maintenir fortement la manette appuyée durant 5 à 10 secondes** pour enclencher le système de sécurité. Le voyant s'allume.

Le four de votre cuisinière est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme de la veilleuse. Dans ce cas le voyant s'éteint.

- Si le brûleur ne s'allume pas, appuyez de nouveau sur la manette allumage four, sauf si votre four est à température. Si le voyant est allumé, votre four est en fonctionnement.

- **A la première utilisation ou après tout changement de bouteille, l'allumage du four est plus long.** Lors d'une cuisson le brûleur ne fonctionne pas en continu. Il s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température du four.

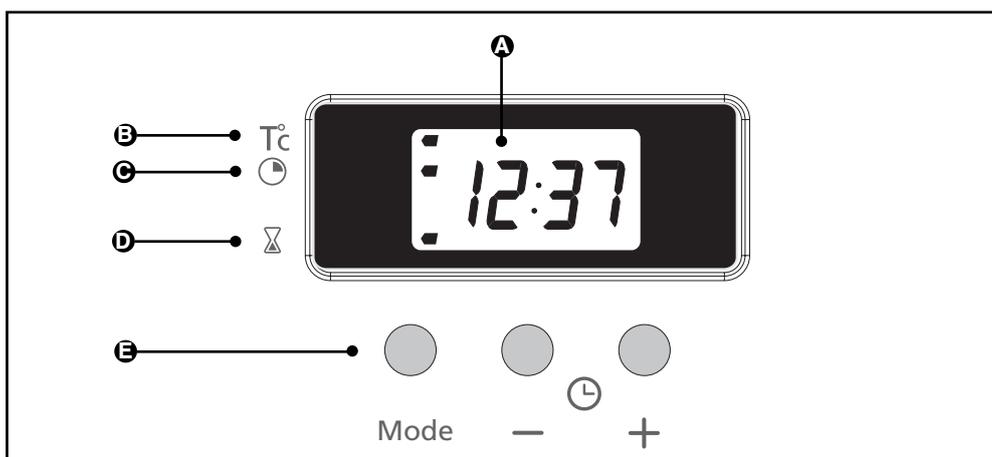


Attention

Le four gaz est équipé de la fonction PYROLYSE (voir page 19).

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DE VOTRE PROGRAMMATEUR



- A** Affichage de l'heure (de 0h00 à 23h59)
- B** Température
- C** Durée de cuisson
- D** Minuteur (60 min)
- E** Touche de programmation

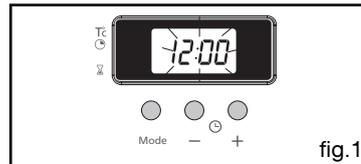
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT UTILISER VOTRE PROGRAMMATEUR ?

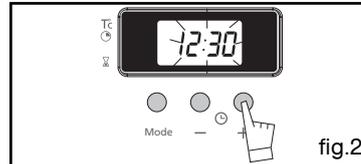
• Comment mettre à l'heure ?

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote. (fig.1)

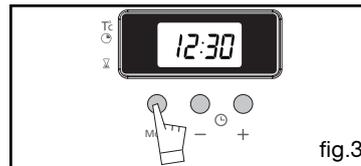


Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).



Exemple : 12H30

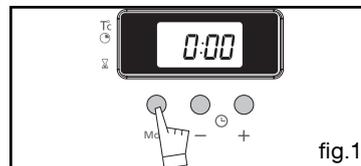
Appuyez sur la touche "Mode" pour valider (fig.3).



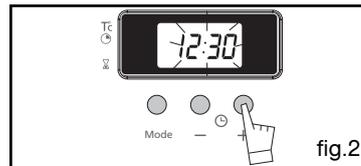
• Comment remettre à l'heure ?

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche "Mode" pendant quelques secondes. Vous remarquerez alors que l'affichage indique "0:00" (fig.1), puis se remet à l'heure programmée auparavant.

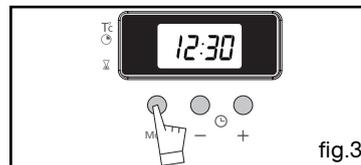


Relâchez pour régler l'heure, celle-ci clignote.



Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche "Mode" pour valider (fig.3).



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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT UTILISER VOTRE PROGRAMMATEUR ?

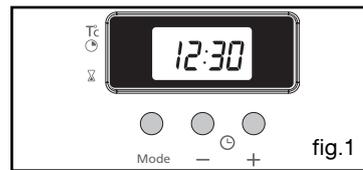
• Cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

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

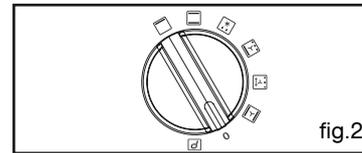
Mettez le four en service :

Allumage du four, voir page 6.



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

Exemple : position  "TRADITIONNEL" (fig.2).



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

Ajustez la température en appuyant sur la touche + ou -, l'opération peut être effectuée à tous moments.

Exemple : repère de température 210°C (fig.3).

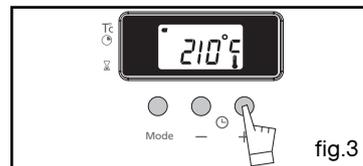
Après ces actions, le four chauffe, l'indicateur de thermostat s'allume sur le programmeur. L'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

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

Une fois atteinte la température reste fixe.

Après une cuisson, n'oubliez pas de mettre la manette d'allumage four sur la position 0.

Le voyant s'éteint après quelques secondes.



Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.



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.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT UTILISER VOTRE PROGRAMMATEUR ?

• Cuisson programmée

Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

Allumage du four, voir page 6.

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

Exemple : température 210°C

position  "TRADITIONNEL" (fig.1).

- 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 (fig.2).

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

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, une série de bips est émise.

-> L'afficheur ne clignote plus et revient en mode température que l'on peut ajuster (fig.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 (fig.5).

- plusieurs séries de bips sonores sont émises durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de cuisson sur 0 (fig.6), ainsi que la manette allumage four.

Le voyant s'éteint après quelques secondes.

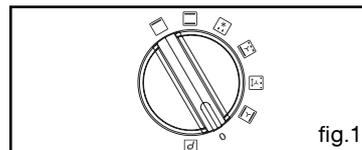


fig.1

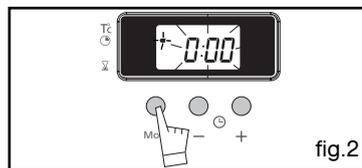


fig.2

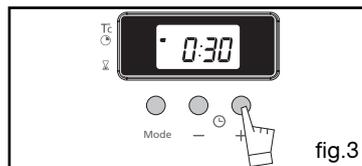


fig.3

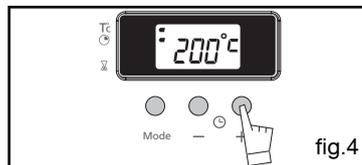


fig.4

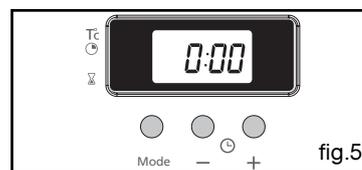


fig.5

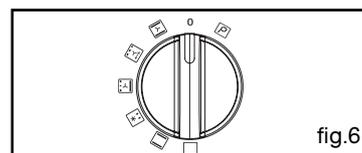


fig.6

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT UTILISER VOTRE PROGRAMMATEUR ?

• Utiliser le programmeur comme minuteur

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

Laissez le sélecteur de cuisson du four sur arrêt.

Appuyez sur la touche "MODE" (fig.1) jusqu'à faire clignoter le repère face au symbole



et l'afficheur clignote.

Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.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 plusieurs séries de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt définitif des bips se fait après avoir appuyé sur la touche "Mode", ou automatiquement après plusieurs secondes.

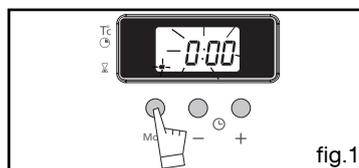


fig.1

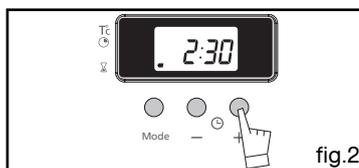


fig.2

⚠ Attention

Il est impossible de modifier la programmation de la minuterie, il faut donc l'annuler par touche "Mode", et renouveler l'opération.

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR



TRADITIONNEL PULSE

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

- 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

(température préconisée 200°C mini 180°C maxi 230°C)

- 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.

Remarque : il n'est pas utile d'actionner la manette de mise en service du four pour cette fonction de cuisson.



SOLE PULSEE

(température préconisée 205°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par la sole gaz, 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.

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR



DECONGELATION

(température préconisée 80°C mini 35°C maxi 100°C)

- 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

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

- 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 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

(température préconisée 275°C mini 180°C maxi 275°C)

- 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.

Remarque : il n'est pas utile d'actionner la manette de mise en service du four pour cette fonction de cuisson.

4 / 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 grill 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.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :
 - Evitez les moules clairs et brillants : - Ils rallongent le temps de cuisson - Ils nécessitent de préchauffer le four
 - Préférez 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.

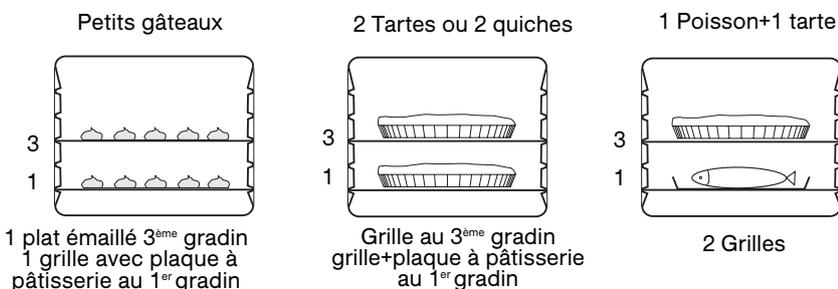
Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

- 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.

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 peuvent être prolongés.



NOTES PERSONNELLES

5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

PLATS	tradi. puisé		gril puisé TB		sole puisée		traditionnel		gril fort		Temps de cuisson en minutes	indications
	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin		
VIANDES												
Rôti de porc (1kg)	180	2					200	2	220	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	180	2	210	2			200	2	220	2	60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf			200	2			*240	2	220	2	30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	180	2	200	TB	200	2	*220	2	220	2	50-55	
Volaille (1 kg)			210	3			180	1	*220	3	50-70	posées sur grille
Volaille grosses pièces			210	3					*220	3	15-25	
Cuisses de poulet			210	3					*220	3	15-20	
Côtes de porc, veau			210	3					*220-240	3	25-30	
Côtes de boeuf (1 kg)									*275	4	10-20	
Côtes de mouton												
POISSONS												
Poissons grillés	180	2					*200	2	*275		15-20	plat en terre
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2-3					*220	2-3			35-45	
Poissons papillottes											10-15	
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			220	2-3							30	
Gratins dauphinois	175	2					*200	2	*275	3-4	60-65	
Lasagnes	180	2					*200	2			40-45	
Tomates farcies	180	2					*200	2			40-45	
DIVERS												
Brochettes	180	2					*200	2	*275	4	15-20	
Pâté en terrine	200	2					*210	2			80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*200	3			*205	2	*220	3			30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	200	2			200	2	*210	2			15-18	plaque pâtisserie
Quiches	180	2			180	2	*180	2			30	moule 30 cm
Soufflé	180	2			*220	2	*200	2			40-45	moule 21 cm
Tourtes	*200	2									30-50	
Pain	165	2									1-2	sur la grille
Pain grillé											90-180	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, beackaofen)												

5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

PÂTISSERIES													
Biscuit de Savoie - Génoise													
Biscuit roulé													
Brioche				165									
Brownies				180	2								
Cake - Quatre-quarts				165	2								
Ciafottis	180	2											
Crèmes	150	2											
Cookies - Sablés	165	3											
Kugelhupf				180	1								
Meringues	100	3		100	3								
Madelaines	*210	2		*210	2								
Pâte à choux	180	3		180	3								
Petits fours feuilletés	*200	3											
Savarin				165	1								
Tarte pâte brisée	200	2		210	2								
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2											
Tarte pâte à la levure	*180	2		200	3								

- **TB** = tourne-broche.
- ***Préchauffez à la température de cuisson. En grill préchauffez 5 min.**
- 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 GRILL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée.

EQUIVALENCE : CHIFFRE °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	35/40	65	100	120	150	180-200	210-220	240	275

Volume utile : 50,4 l

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• **FOUR À 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.

Attention

- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- 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.

- 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.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?

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

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez la casserole 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 **P** "Pyrolyse" (fig.2), et

actionnez la manette allumage four jusqu'à l'allumage du voyant.

Au début de la pyrolyse le brûleur fonctionne 2 minutes. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la manette allumage four.

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.

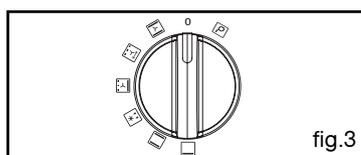
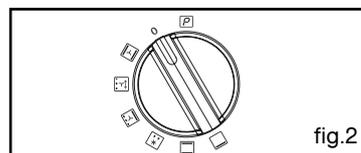
- La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte. En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de cuisson sur la position 0. (fig.3), ainsi que la manette allumage four.

Le voyant s'éteint après quelques secondes.

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.

⚠ 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.



⚠ Attention
Durant le cycle de pyrolyse, le brûleur gaz du four ne fonctionne pas les 20 premières minutes si le four est froid, sauf les 2 premières minutes.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux. - La bouteille de gaz est vide 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le raccordement gaz et électrique
Le brûleur du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vous venez de lancer un cycle pyrolyse. - Température de cuisson déjà atteinte. - Le four n'est pas en service - La bouteille est vide. - Lors de la 1^{ère} utilisation ou lors d'un changement de bouteille, l'allumage du four est plus long ; le gaz doit arriver jusqu'au four. 	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal, le brûleur fonctionne 2 minutes et s'arrête 20 minutes. Pour vérification augmenter la température. - Appuyez à nouveau sur la manette à droite de l'afficheur : manette allumage four. Le voyant doit être allumé. - Vérifiez le raccordement gaz et le niveau de la bouteille. - Appuyez plus longtemps sur la manette afin que le gaz arrive jusqu'aux brûleurs.
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal lors de la 1^{ère} chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<ul style="list-style-type: none"> - Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. - 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 rôti.</i>
Buées sur les vitres	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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 ?
L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système - Appui trop faible sur la manette 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivez les conseils de l'allumage de la notice. - Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. - Vérifiez la propreté des bougies. - Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur. - Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme.
Les flammes se décolent des brûleurs de dessus	<ul style="list-style-type: none"> - Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. - Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. - Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit. - Vérifiez la pression du gaz.
Le ralenti gaz est trop fort ou les flammes s'éteignent	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à changement de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez dans la notice "Changement de gaz" que vous avez bien effectué toutes les opérations nécessaires : changement des injecteurs, réglage de la vis de débit réduit.
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"> - Vérifiez le raccordement électrique. - Mettez hors tension les autres appareils.
Les flammes sont trop petites	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> - Débouchez l'injecteur avec une aiguille.

Conseil

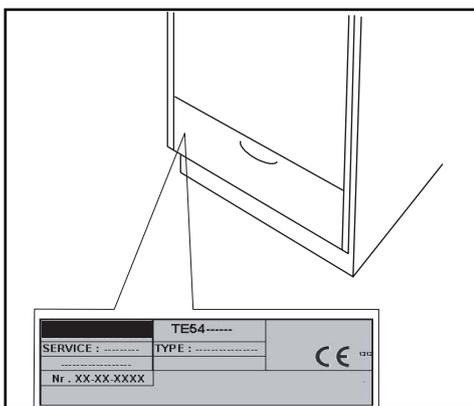
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

NOTES PERSONNELLES

8 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• 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

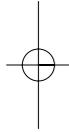
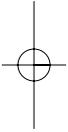
> ou nous téléphoner au :

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



Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

KGP610W

9963-9062- 07/06

