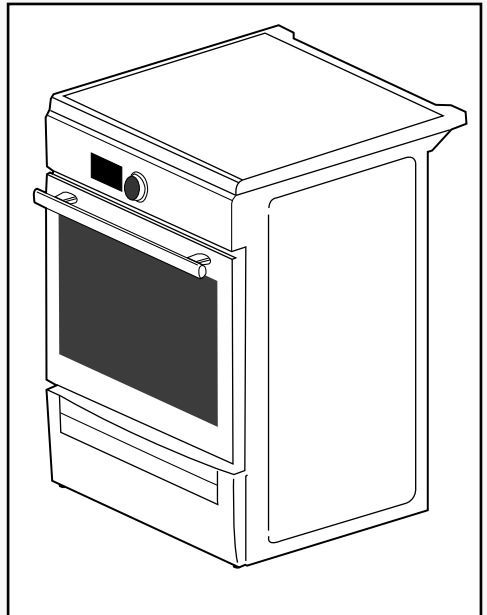


Brandt



Cuisinière



1 / INSTRUCTIONS DE SECURITE	6
2 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière	8
• Description de votre four	8
• Accessoires	9
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement	11
• Raccordement électrique	11
• Branchement	12
• Pieds réglables	13
• Remplacement de la lampe du four	13
4 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Récipients / Principe de l'induction	14
• Description des commandes	15
• Mise en marche / arrêt	15
• Réglage puissance	15
• Réglage minuterie	16
• Utilisation "sécurité enfants"	16
• Sécurités et recommandations	17
5 / ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	18
6 / EN CAS D'ANOMALIES	19
7 / GUIDE DE CUISSON DE LA TABLE	20
8 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	
• Affichage et touches	21

9 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• Mise à l'heure	22
• Modification de l'heure	22
• Minuterie	23
• Verrouillage clavier	23
• Cuisson immédiate	24
• Modification de la température	24
• Programmation de durée	25
• Départ différé	26
• Modes de cuisson du four	26
• Guide de cuisson du four	28

10 / REGLAGE

• Menu	31
--------	----

11 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• Four pyrolytique	32
• Faire une pyrolyse	33

12 / ENVIRONNEMENT 35**13 / EN CAS D'ANOMALIES** 36**14 / SERVICE APRES-VENTE**

• Interventions	37
• Relations consommateurs	37

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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

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

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

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.



MISE EN GARDE : N'utilisez des protections de tables que si elles ont été conçues par le fabricant de ces appareils de cuisson ou si elles sont recommandées par ce fabricant dans les instructions d'utilisation incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE : Si la surface

est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

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.

L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes. Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants. Ne pas

utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur. 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. Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. La fiche de prise de courant doit

être accessible après installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05RR-F.

 **ATTENTION** : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité. Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

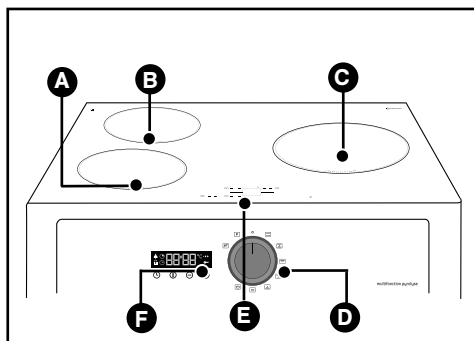
 **MISE EN GARDE** : Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE : Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

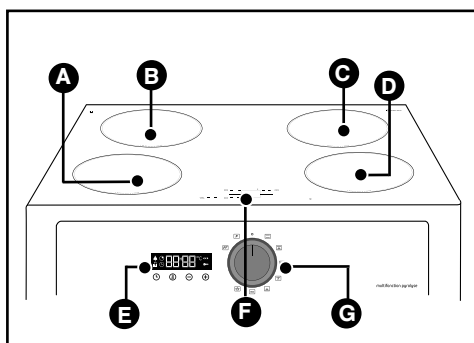
AVERTISSEMENT : le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.



2.1 DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

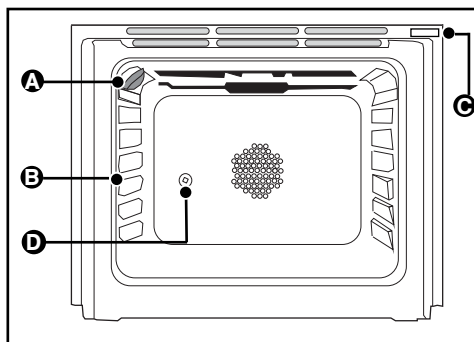


- A** Foyer avant gauche 2800W diam 180
- B** Foyer arrière gauche 2200W diam 160
- C** Foyer droit 3100W diam 210
- D** Sélecteur des fonctions du four
- E** Clavier de commandes dessus
- F** Programmeur de four



- A** Foyer avant gauche 2800W diam 180
- B** Foyer arrière gauche 2800W diam 180
- C** Foyer arrière droit 2800W diam 180
- D** Foyer avant droit 2800W diam 180
- E** Programmeur de four
- F** Clavier de commandes dessus
- G** Sélecteur des fonctions du four

2.2 DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Contact de détection d'ouverture de porte
- D** Emplacement du tourne broche (selon modèle)

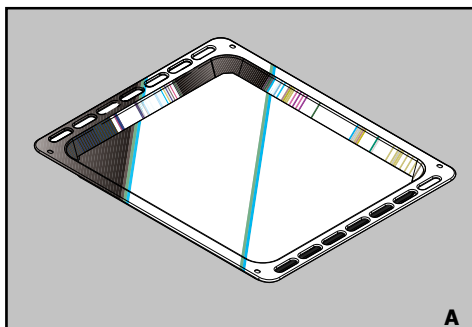


2.3 ACCESSOIRES

A • Plat lèchefrite multi-usages

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.

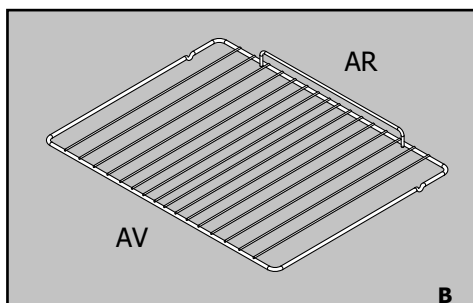


2.3 ACCESSOIRES

B • Grille sécurité anti-bascullement

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).



2 Présentation de votre appareil

2.3 ACCESSOIRES

C • Tournebroche (suivant modèle)

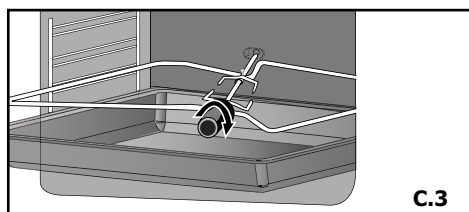
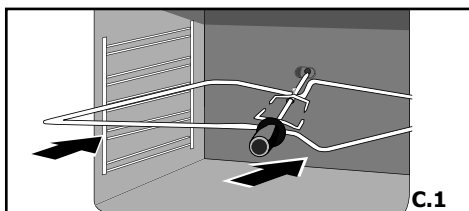
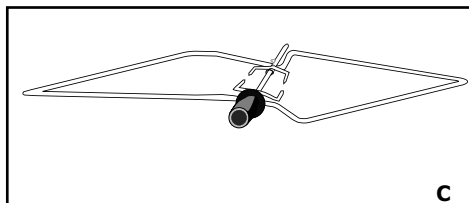
La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens). fig C.1.

- 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, fig C.2.

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson fig C.3.



Attention

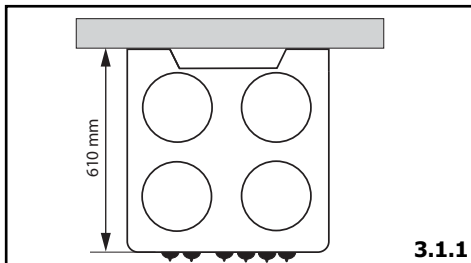
Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.



3.1 ENCASTREMENT

Vous devez respecter la cote d'encastrement suivante (**3.1.1** vue de dessus):

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



3.2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

- Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation de type H05RRR-F muni d'une fiche de prise de courant normalisée ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation
- 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).
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes, conformément aux règles d'installation.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisée dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré et conformément au tableau ci-dessous.

Branchement Tension du réseau		Monophasé 220 - 240 V ~	Triphasé 3 ph + neutre 400 V ~	Biphasé 2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière 2 générateurs induction et four élect.	Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	Fusible	40 A	16 A	32 A

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF ou H07RNF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER



Attention

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05RRF ou H07RNF.

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



3.3 BRANCHEMENT

**Danger**

Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.

- 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 (3.3.1).
- Desserrez les vis du serre-câble (3.3.2).

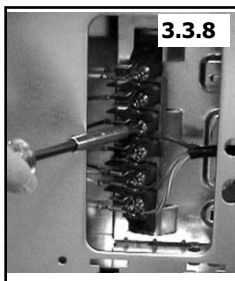
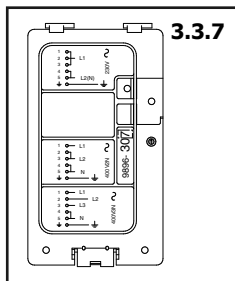
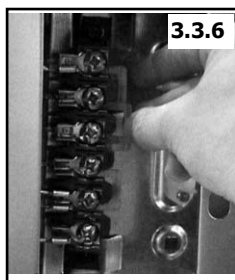
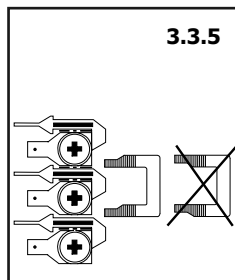
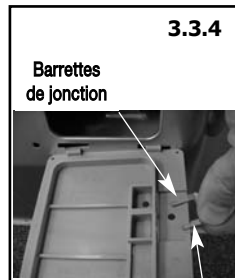
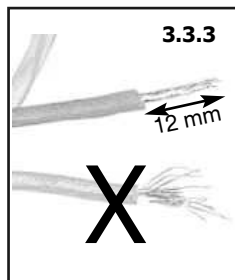
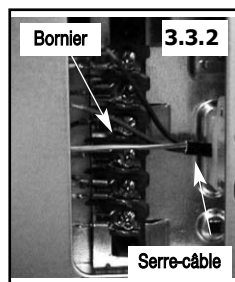
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (3.3.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (3.3.3).

- Desserrez les vis du bornier ↺
- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (3.3.4).
- Les positionner dans le sens indiqué (3.3.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (3.3.6 et 3.3.7).

- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (3.3.7) 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 (3.3.8).
- 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.

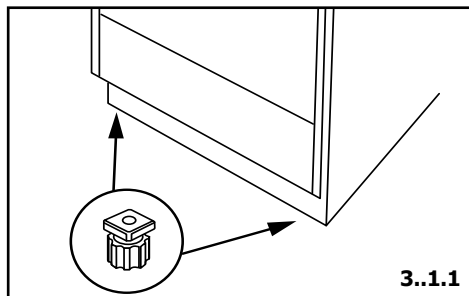
**Attention**

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



3.1 PIEDS REGLABLES

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.



3.2 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

La lampe est accessible :

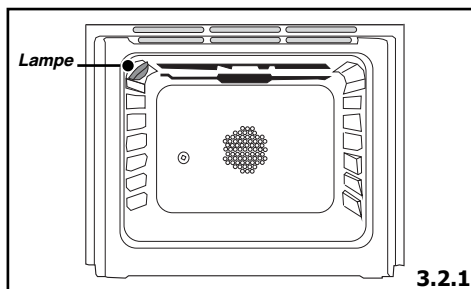
A l'intérieur du four (3.2.1) :

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~
- 300°C,
- culot E14 à vis.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



Conseil

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



Danger

Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



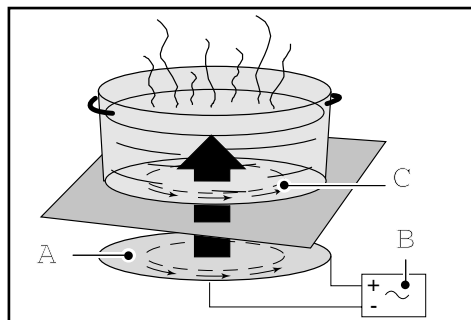
4.1 RECIPIENTS POUR L'INDUCTION

PRINCIPE DE L'INDUCTION

- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits " dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.



LES RECIPIENTS

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Les récipients avec le symbole  sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RECIPIENT ?

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	12 24 cm



Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :
Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.
S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.



Conseil économie d'énergie

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson

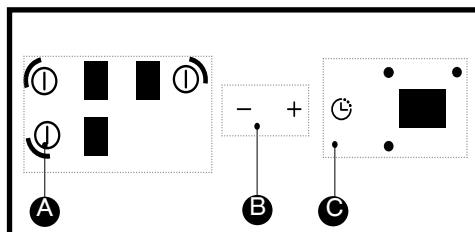


Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.



4.1 DESCRIPTION DES COMMANDES

- A** Touches de marche/arrêt.
- B** Touches de réglages puissance/durée.
- C** Touches de minuterie.



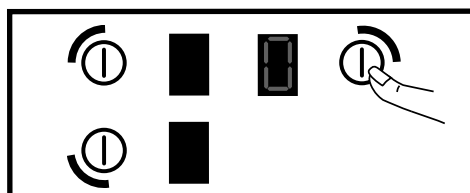
4.1.

4.2 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Mise en marche:

Appuyer sur la touche correspondant au foyer désiré.

Un 0 s'affiche et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez régler la puissance désirée du foyer sélectionné. Sans demande de puissance, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement (4.2.1).



4.2

4.2.1

Arrêt d'une zone :

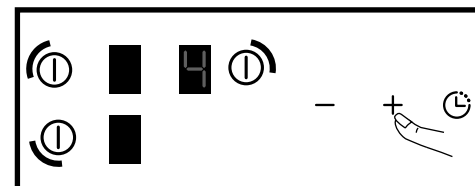
Appuyer longuement sur la touche correspondant au foyer désiré.

Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

4.3 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9 puis P (4.3.1) (P=puissance maxi).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum P en appuyant sur la touche - (4.3.2).

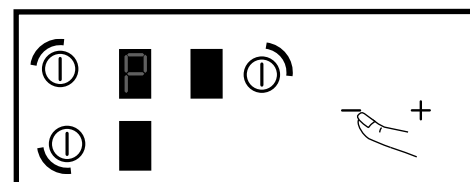


4.3

4.3.1

Lorsqu'une puissance élevée est demandée sur un foyer, la puissance du second foyer du même côté est limitée, comme indiqué ci-dessous :

Lorsque la puissance maximale **P** est activée, la puissance de l'autre foyer peut être réglée entre 1 et 5 au maximum.



4.3.2



4.4 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.

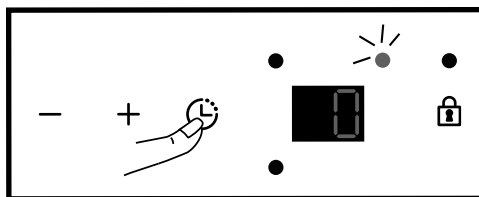
Appuyer successivement sur la touche  afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie en cours d'affichage à sa led en surbrillance (4.4.1).

Le réglage se fait ensuite par appui sur **+** ou **-**. Pendant le réglage la led clignote puis se fige une fois le temps validé.

Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche **-** (4.4.2).

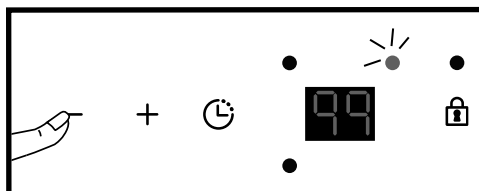
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches **+** et **-** ou revenir à 0 avec la touche **-**.



3.4

4.4.1



4.4.2

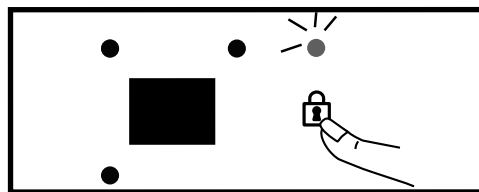
4.5 SECURITE ENFANTS

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, les touches  restent cependant actives et autorisent l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

Verrouillage:

Appuyez sur la touche , la led au dessus du verrou s'allume et un bip confirme votre manoeuvre (4.5.1).

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .



4.5

4.5.1



4.5 DEVERROUILLAGE:

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le

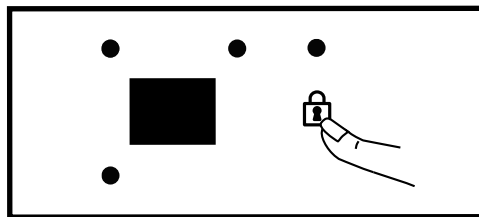
symbole de verrouillage  disparaisse et qu'un bip confirme votre manœuvre (4.5.2).

Fonction CLEAN LOCK:

La fonction Clean Lock permet le verrouillage temporaire de la table pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Clean Lock, faites un appui court sur la touche , la led au dessus du verrou clignote et un bip confirme votre manœuvre. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et la led s'éteint.

Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche.



4.5.2

4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle:

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser reste chaude quelques minutes.

Le symbole "H" s'affiche durant cette période (4.6.1).

Evitez alors de toucher les zones concernées.

Sécurité anti-surchauffe :

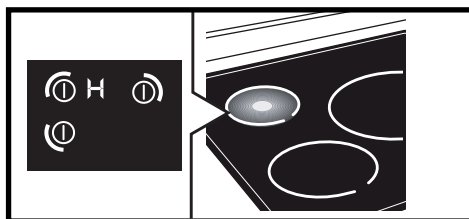
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

Protection en cas de débordement :

Un affichage spécial (symbole), un signal sonore, suivi de l'arrêt de la table peuvent être déclenchés dans les cas suivants :

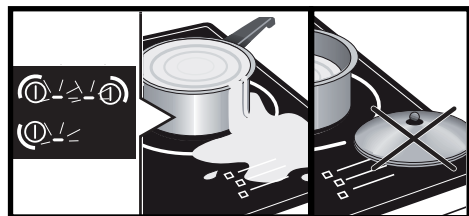
- Débordement qui recouvre les touches (4.6.2)
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches (4.6.3)

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches puis relancez la cuisson.



4.6

4.6.1



4.6.2

4.6.3



4.1 Auto-Stop :

Votre table de cuisson est équipée de la sécurité Auto-Stop, qui éteint automatiquement toute zone de cuisson restée allumée pendant une durée excessive (comprise entre 1 et 10 heures selon la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.

Des sons semblables à ceux du mécanisme d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent lorsque la table est en fonctionnement. Ils disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux. Ils sont liés à la technologie de l'induction et ne signalent pas de panne.

Conseil économie d'énergie

Pour toutes cuissons avec grill ou un récipient vide, nous vous conseillons de ne pas utiliser la puissance maximale.



Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyer.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquer du vinaigre blanc chaud sur la





salissure, laisser agir, et essuyer avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes ou un entretien hebdomadaire, utiliser un produit spécial verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser ni de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégier les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.



6.1 A LA MISE EN SERVICE :

- **Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît.** C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.
- **Votre installation disjoncte ou un seul côté de la table fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement 2.3).
- **La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.

6.2 A LA MISE EN MARCHÉ :

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

- **La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.** Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.
- **La table ne fonctionne pas,** le symbole  s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants (voir chapitre branchement (2.3)).
- **Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V
- **Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C

6.3 EN COURS D'UTILISATION :

- **La table s'est arrêtée de fonctionner, le symbole  s'affiche et un signal sonore retentit.**
Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



- Le code F7 s'affiche.

Les circuits électroniques se sont échauffés. Vérifiez l'aération de la table (voir chapitre encastrement 2.1).

- Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, l'affichage du clavier clignote toujours.

Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction ou sa taille n'est pas adaptée au foyer de cuisson (voir chapitre 3).

- Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir chapitre Sécurité et recommandations 4.5).

C'est normal, avec un certain type de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.

- La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

- En cas de dysfonctionnement persistant.

Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.



		FRIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS	CUIRE/MIJOTER	TENIR AU CHAUD
		P 9 8	7 6 5	4 3	2 1
SOUPES	Bouillons		●		
	Potages épais			●	
POISSONS	Court-bouillon		●		
	Surgelés			●	
SAUCE	Épaisse à base de farine			●	
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)				●
	saucés préparées				●
	Endives, épinards	P 9 8	7 6 5	4 3	2 1
LEGUMES	Légumes secs			●	
	Pommes de terre à l'eau			●	
	Pommes de terre rissolées			●	
	Pommes de terre sautées			●	
	Décongélation de légumes			●	
	Viandes peu épaisses				●
VIANDE	Steaks poêlés		●		
	Grillade (gril fonte)		●		
	Frites surgelées		●		
FRITURE	Frites fraîches	●			
	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)	●			
VARIANTES	Compotes	P 9 8	7 6 5	4 3	2 1
	Crêpes			●	
	Crème anglaise			●	
	Chocolat fondu		●		
	Confitures			●	
	Lait				●
	Œufs sur le plat			●	
	Pâtes			●	
	Petits pots de bébé (bain marie)		●		
	Ragoûts				●
	Riz créole		●		
	Riz au lait		●		
				●	
					●
					●

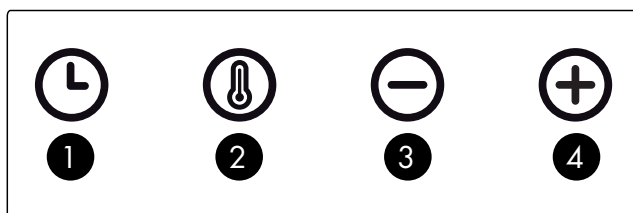


8.1 AFFICHAGE



-  Durée de cuisson
-  Fin de cuisson
-  Verrouillage clavier
-  Minuterie
-  Indicateur de température
-  Indicateur de préchauffage
-  Verrouillage porte

TOUCHES



- 1** Réglage heure et durée
- 2** Réglage température
- 3** Touche -
- 4** Touche +



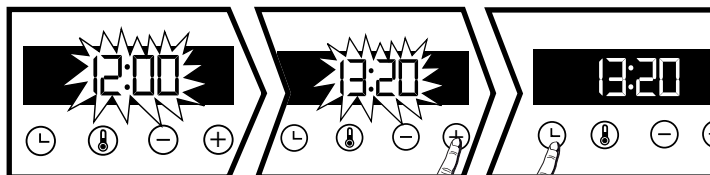
9.1 MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche .

En cas de coupure de courant l'heure clignote.



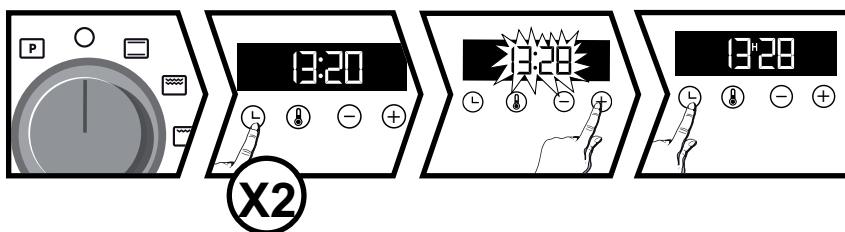
9.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît appuyez de nouveau sur . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche .

L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.





9.3 MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.

Appuyez sur la touche .

L'heure clignote.

Réglez la minuterie avec les touches + et -.

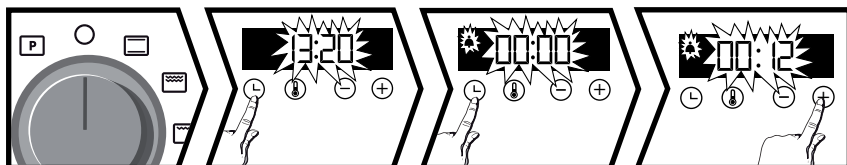
Appuyez sur la touche  pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

L'heure réapparaît dans l'afficheur.

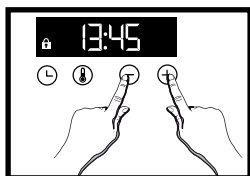
NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00.

Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.



9.4 VERROUILLAGE CLAVIER

Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.



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.



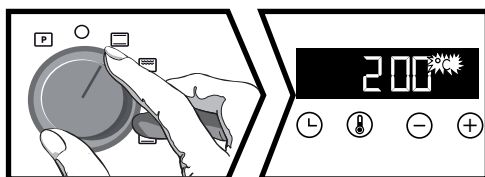
9.5 CUISSON IMMEDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure.
Celle-ci ne doit pas clignoter.

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

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température.

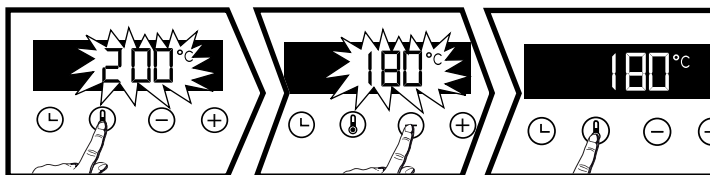


9.6 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur ①.

Ajustez la température avec + ou -.

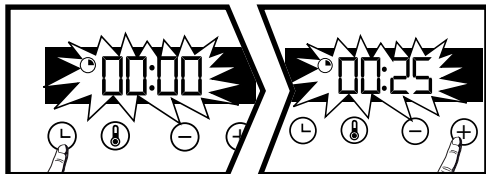
Validez en appuyant sur ②.





9.7 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la de durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson.



Votre four est équipé de la fonction "**SMART ASSIST**" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Voir le tableau ci-dessous:

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 TRADITIONNEL	30 min
 TRADITIONNEL PULSE	30 min
 GRIL FORT	7 min
 GRIL MOYEN PULSE+TB	15 min
 SOLE PULSEE	30 min
 ECO	30 min
 MAINTIEN AU CHAUD	1H

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.



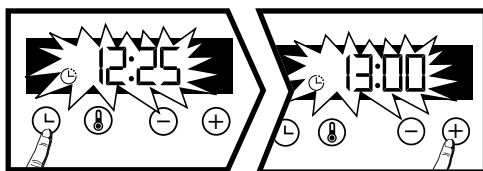
9.8 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ☹, l'heure de fin de cuisson ☺ clignote.

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec + ou -.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



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 les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôts de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



TRADITIONNEL PULSE*

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.



GRIL FORT

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

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

**GRIL PULSE + tournebrotte**

(température préconisée **200°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebrotte continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebrotte, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

**SOLE PULSEE**

(température préconisée **180°C** mini 75°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
 - Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
 - Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...).
- La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent** (**cake, brioche, kouglof...**) et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

**CUISSON ECO ***

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

**MAINTIEN AU CHAUD**

(température préconisée **60°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof**. en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).

* Séquences(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						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	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1									200	2	50-55	
Volaille (1 kg)	200	2					180	2					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
Quiches	*210	2					200	2	200	1			30-45	multisages
Soufflé			180	1			180	1					50	moule 30 cm
Tourtes	*200	2					180	2					40-45	moule 21 cm
Pain	*220	1					*200	1	*220	1			30-50	
Pain grillé					*275	4-5							1-2	* en
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1					165	1					90-180	sur la grille 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
Kugelhof			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	165	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 ; la lèche-frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.

Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Poids net : 53 kg - Volume utile : 57 litres



Cuisson des viandes

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

Cuisson des légumes

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

Cuisson des pâtisseries

• Choix des moules :

Évitez 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.

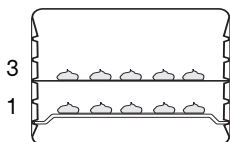
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction

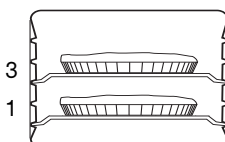
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- 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 défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

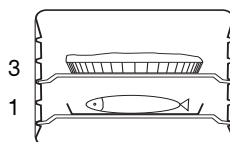
Petits gâteaux



2 Tartes



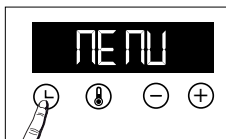
1 Poisson+1 tarte





10.1 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :



Appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage. Appuyez de nouveau sur la touche afin de faire

défiler les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches **+** et **-** les différents paramètres, voir tableau ci-après :

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

	ON: En mode cuisson la lampe est tout le temps allumée. AUTO: En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.
	Activez/désactivez les bips des touches.
	Activez/désactivez le mode préchauffage.
	Activez/désactivez le mode démonstration.



11 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.

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.

CONSIGNE DE SECURITE



Attention

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



Attention

- **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.**
- **Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**



11.1 PYROLYSE IMMÉDIATE

[P] > Pyro de 2h, non modifiable (durée de refroidissement du four non incluse) **[PY]**

[PE] > **PyroExpress** en 59 minutes. (durée de refroidissement du four non incluse) **[..P]**

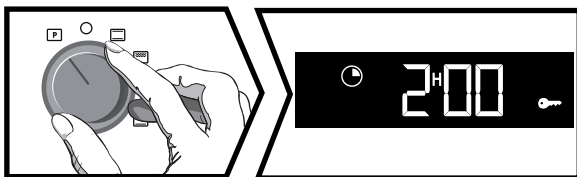


La PyroExpress n'est possible que si votre four est encore suffisamment chaud, juste après une cuisson. Dans le cas contraire, une pyrolyse classique de 1h30 se mettra automatiquement en place **[PE].**

Pour activer la pyrolyse, sélectionnez la fonction pyro de votre choix. Validez sur **OK**. Le symbole de pyro choisi s'affiche ainsi que la durée d'indisponibilité du four.

La porte se verrouille pendant la pyrolyse le symbole  apparaît dans l'afficheur. A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.



11.2 PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et régler l'heure de fin de pyrolyse, comme pour une cuisson différée (chapitre 9.8).

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, ramener le sélecteur de fonctions sur 0.



Retirez les accessoires avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.



Conseil

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



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.

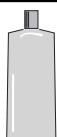
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

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

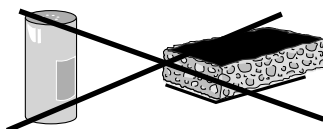
Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

ENTRETENIR 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, laissez 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).



Eponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



**Attention**

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

- *Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.*
- *Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.*
- *Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.*
- *Ne pas asperger d'eau la cuisinière*

COMMENT PROCEDER ?

Carrosserie	- 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...). - Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.
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 .

**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.

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 ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➡ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➡ Faire appel au Service Après Vente.



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.



RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, 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).(Fig. 01).

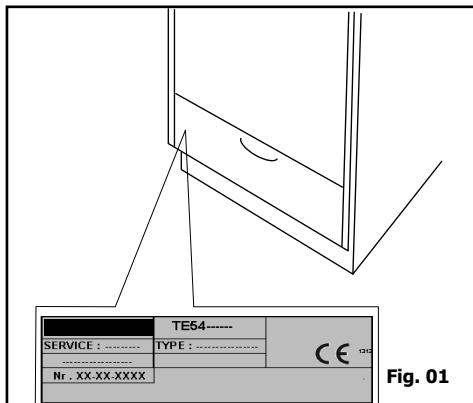


Fig. 01

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



