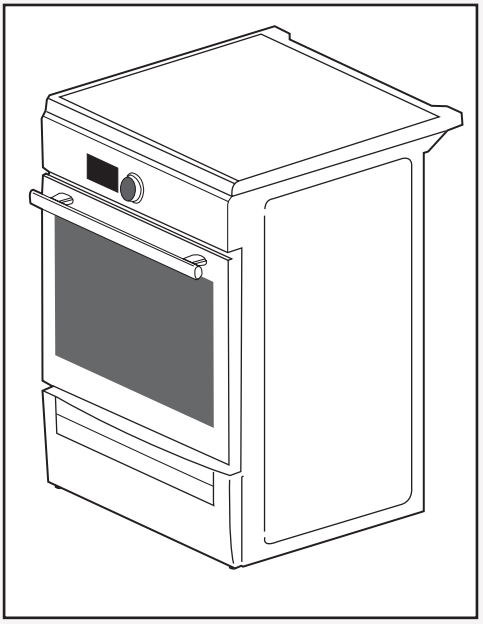
Brandt



GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



BCI6640*

SOMMAIRE

1 / CONSIGNES 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 ——— 10
- Raccordement électrique ——— 10
- Branchement ——— 11
- Pieds réglables ——— 12
- Remplacement de la lampe du four ——— 12

4 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON
- Récipients / Principe de l'induction ——— 13
- Description des commandes ——— 14
- Mise en marche / arrêt ——— 14
- Réglage puissance ——— 14
- Réglage minuterie ——— 15
- Déverouillage "sécurité enfants" ——— 15
- Sécurités et recommandations ——— 16

5 / ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL ——— 17

6 / EN CAS D'ANOMALIES ——— 18

7 / GUIDE DE CUISSON DE LA TABLE ——— 19

8 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL
- Description de votre cuisinière ——— 20

SOMMAIRE

9 / UTILISATION DE VOTRE FOUR
- Cuisson immédiate ——— 20
- Modes de cuisson du four ——— 21
- Guide de cuisson du four ——— 24

10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL ——— 26

11 / ENVIRONNEMENT ——— 27

12 / EN CAS D'ANOMALIES ——— 28

13 / SERVICE APRES-VENTE
- Relations consommateurs ——— 29
- Interventions ——— 29

Brandt

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

1 INSTRUCTIONS DE SECURITE

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.

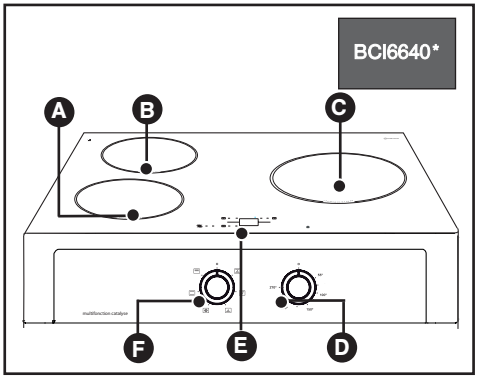
ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur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

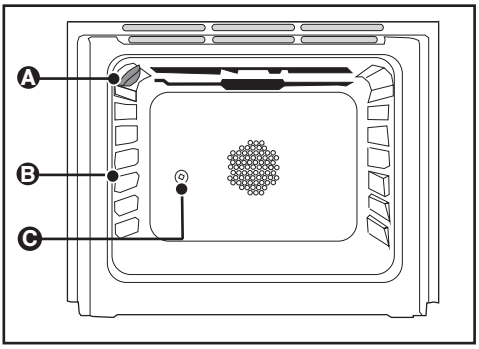
2 Présentation de votre appareil

2.1 DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE



- **A** Foyer avant gauche 2800W diam 180
- **B** Foyer arrière gauche 2000W diam 160
- **C** Foyer droit 3100W diam 210
- **D** Réglage de la température
- **E** Clavier de commandes
- **F** Sélecteur des fonctions du four

2.2 DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

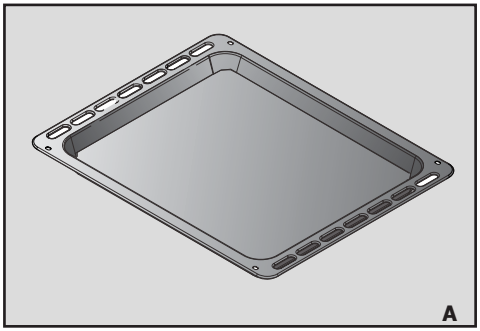


- **A** Lampe
- **B** Indicateur de gradins
- **C** Emplacement du tourne broche (selon modèle)

2.3 ACCESSOIRES

A • Plat lèchefrite multi-usages

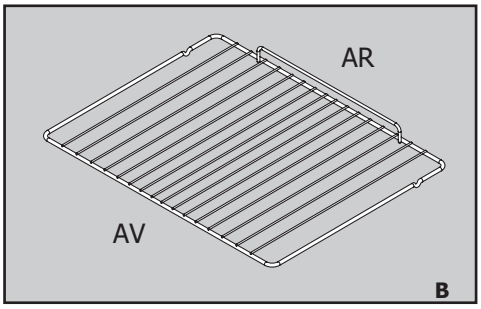
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli 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.



B • Grille sécurité anti-basculement

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).

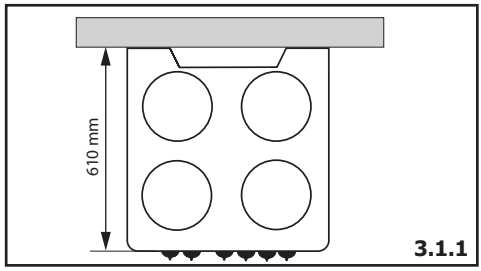


3 Installation de votre appareil

3.1 ENCASTREMENT

Vous devez respecter la côte 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**.



3.1.1

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 H05RR-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	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 ph + neutre
		220 - 240 V ~	400 V ~	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

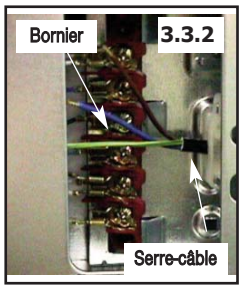
Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.

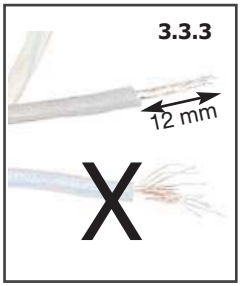
- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :
- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (3.3.1).
- Desserrez les vis du serre-câble (3.3.2).
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble 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).
- Désserrez 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.
- Replacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe.Replacez le clip noir et refermez la trappe.

Conseil

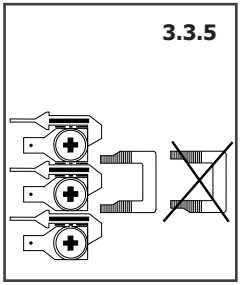
Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.



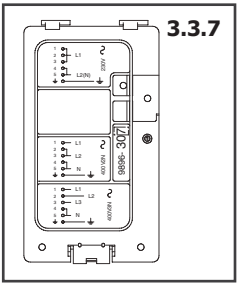


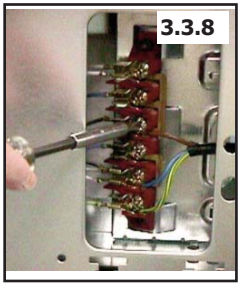












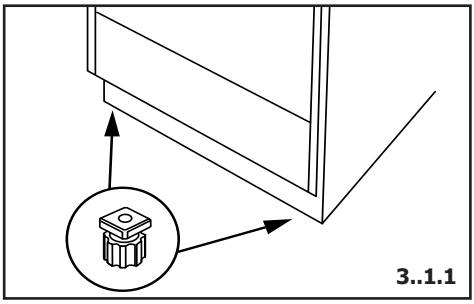
Attention

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 Installation de votre appareil

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.

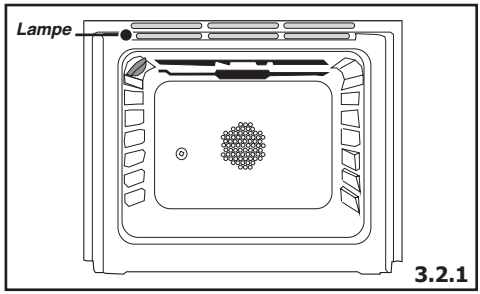

3..1.1

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.



3.2.1

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.

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

4.1 RECIPIENTS POUR L'INDUCTION

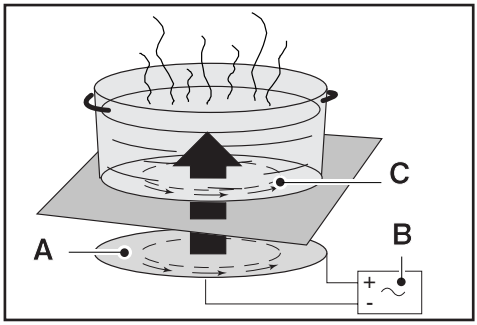
PRINCIPE DE L'INDUCTION

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 fonctionnement pas avec la cuisson induction.
Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.te d'ustensiles est fournie avec ce guide.

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

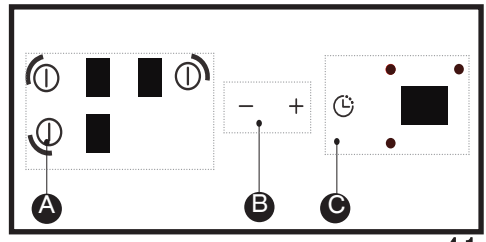
Conseil
Pour vérifier si votre récipient convient :
Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.
Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant. S'il « accroche » le fond du récipient, 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 Utilisation de votre table de cuisson

4.1 DESCRIPTION DES COMMANDES



4.1.

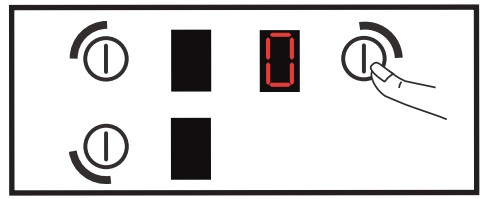
- **A** Touches de marche/arrêt.
- **B** Touches de réglages puissance/durée.
- **C** Touches de minuterie.

4.2 MISE EN MARCHE - ARRET

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 :

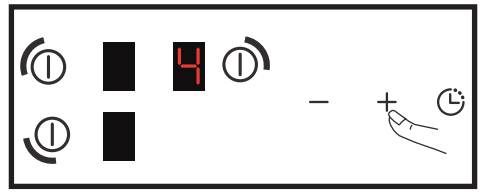
Appuyer longuement sur la touche ⏻ correspondant au foyer désiré.

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

4.3 REGLAGE DE LA PUISSANCE

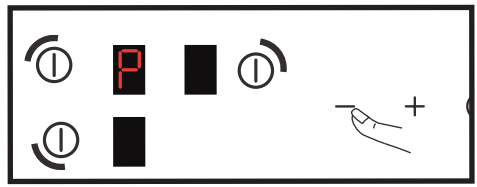
Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le niveau de puissance de 1 à 9 puis P (4.3.1) (P=puissance maxi).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximume 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 coté 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

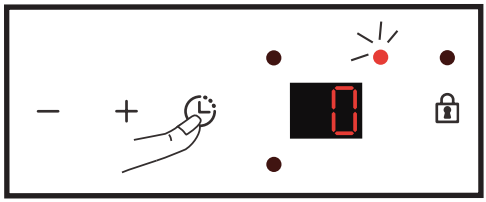
4.4 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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).

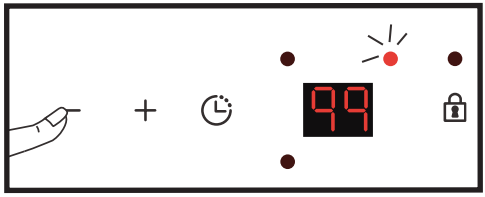
Le réglage se fait ensuite par appui sur + ou -. Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche - (4.4.2).

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

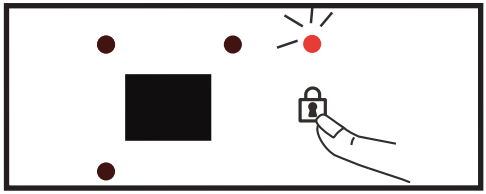
4.5 SECURITE ENFANTS

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:

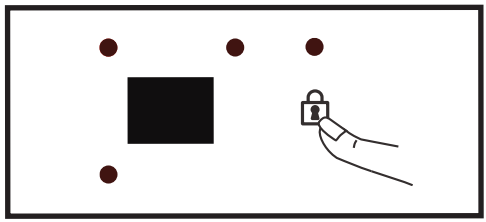
Appuyez sur la touche 🔒, la led au dessus du verrou s'allume et un bip confirme votre manoeuvre (4.5.1).

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage 🔒 **4.5.2**



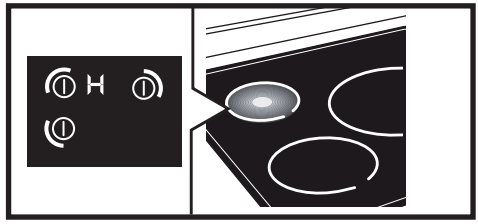
4.5 4.5.1

DEVERROUILLAGE:
Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole de verrouillage disparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre (4.5.2).


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 manoeuvre. 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.

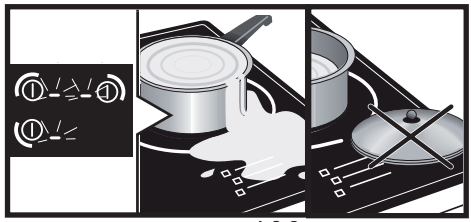
4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS
Chaleur résiduelle:
Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser reste chaude quelques minutes.
Le symbole "H" s'affiche durant cette période (4.6.1).
Evitez alors de toucher les zones concernées.



4.6 4.6.1

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.


4.6.2 4.6.3

4 Utilisation de votre table de cuisson

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.

5 Entretien de votre appareil

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer (5.).
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



5 Entretien de votre appareil

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 ? En cas d'anomalies

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.

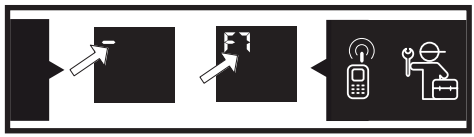
6.2 A LA MISE EN MARCHE :

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 Sécurités 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.

7 Guide de Cuisson de la Table

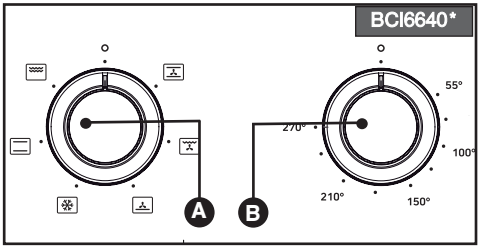
		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS			CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3		2	1
SOUPES	Bouillons					●						
	Potages epais								●			
POISSONS	Court-bouillon					●						
	Surgelés							●				
SAUCE	Epaisse à base de farine								●			
	Au beurre avec œufs									●		
	(béarnaise, hollandaise)									●		
	sauces 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									●		
	Steaks poêlés			●								
VIANDE	Grillade (gril fonte)				●							
	Frites surgelées				●							
FRITURE	Frites fraîches											
		●										
	Auto-cuiseur	●										
	(dès le chuchotement)	P	9	8	7	6	5	4	3		2	1
VARIANTES	Compotes											
	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 Présentation de votre appareil

8.1 DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE

Ⓐ Sélecteur des fonctions du four

Ⓑ Réglage de la température



9 Utilisation de votre four

9.1 CUISSON IMMEDIATE

Choisissez le mode de cuisson, tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position ▭ (9.1.1).

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température.

Exemple : repère de température 210°C (9.1.2).

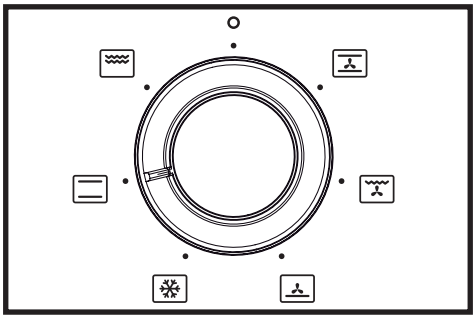
Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

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

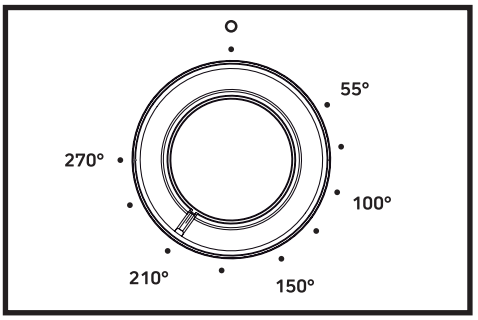
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Celle-ci cesse de clignoter.

⚠ ***Attention***

Toutes les cuissons se font porte fermée.



9.1 9.1.1



9.1.2

⚠ ***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.

9 Utilisation de votre four

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

MODES DE CUISON DU FOUR



***TRADITIONNEL PULSE**

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



GRIL PULSE

• La cuisson s'effectue 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 tournebroche 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 tournebroche, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



SOLE PULSEE

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

9 Cuisson

MODES DE CUISON DU FOUR

 **DECONGELATION**

•Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassantl'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 cuitsimmédiatement après décongélation (viandes...).

Procéder avec précaution pour éviter un début decuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2egradin, pour ne pas être encontact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1ergradin.

 **TRADITIONNEL**

• La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.

• Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonnade.

• Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.

 **GRIL FORT**

• Sélection adaptée pour griller :

• Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).

• Positionnez le plat lèchefrite au 1er gradin.

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

• Idéal pour les toasts, le pain.

Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

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 déssécher la viande.

• Ajoutez quelques cuillérées 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 : faîtes 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 :**

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.

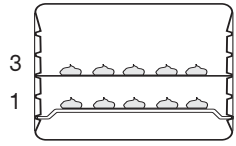
• Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction

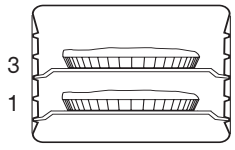
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible du 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'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongé de 10 à 20 minutes.

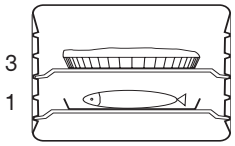
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat °C	Gradin	Thermostat	Gradin		
VIANDES												
Rôti de porc(1kg)	*180	2			180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	***180**	**2**			**180**	**2**					**60-70**	
Rôti de boeuf	*240	2							210	2	30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	**210**	**1**	**210**						**180**	**2**	**50-55**	
Volaille (1 kg)	180	2	210		180	2			210		50-70	
Volaille grosses pièces	**180**	**1**									**90-120**	
Cuisses de poulet			*210	3					210	3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			***210-240**	**3**					**210**	**3**	**15-20**	
Côtes de boeuf (1 kg)			210-240	3-4					210	3	25-30	
Côtes de mouton			***270**	**4**					**240**	**4**	**10-20**	
POISSONS												
Poissons grillés			*270	4					240	4	15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	***180**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	**plat en terre**
Poissons papillottes	*240	2-3			*210	2-3					10-15	
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			*270	3-4					210	2-3	30	
Gratins dauphinois	***180**	**2**			**180**	**2**					**55-60**	
Lasagnes	*180	2			180	2					40-45	
Tomates farcies	***180**	**2**			**180**	**2**					**40-45**	
DIVERS												
Brochettes			*270	4					240	4	15-20	
Pâté en terrine	***210**	**2**			***180**	**2**					**80-100**	**bain marie**
Pizza pâte brisée	*210	2			210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	***240**	**3**			***210**	**3**	***240°**	**2**			**15-18**	**plat multiusages**
Quiches	*210	2			180	2	180°	1			30-45	moule 30 cm
Soufflé					**180**	**1**					**50**	**moule 21 cm**
Tourtes	*210	2			180	2					40-45	
Pain	***210**	**1**			***210**	**1**	***210°**	**1**			**30-50**	
Pain grillé			*270	4-5					*270	4-5	1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	**180**	**1**			**150**	**1**					**90-180**	**selon la préparation**

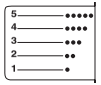
PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise							180	1			35-45	
Biscuit roulé	***210**	**3**									**5-10**	
Brioche	*180	1					180	1			25-30	
Brownies	***180**	**2**					**180**	**2**			**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1					180	1			55-60	
Clafoutis	***180**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	*180	2			150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***180**	**3**			**180**	**3**					**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf							180	1			45-50	
Meringues	**100**	**2**			**100**	**2**					**90**	
Madeleines	*210	2			*210	2	*210	2			5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***180**	**3**			***180**	**3**					**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*210	3			*210	3					10-15	
Savarin	***180**	**2**					**180**	**1**			**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2			210	2	210	2			30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***240**	**2**			***210**	**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	55	75	100	125	150	180	210	240	270

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence .

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



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Volume utile : 53 l Poids net : 55 kg

10 Entretien et nettoyage de votre appareil

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.

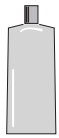
. Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

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

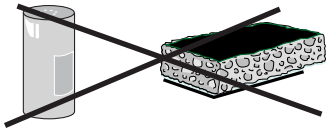
. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

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, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



Eponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



10 Entretien et nettoyage de votre appareil

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 ?	
Carosserie	- 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**.

11 Environnement

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.

12 ? En cas d'anomalies

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.
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).

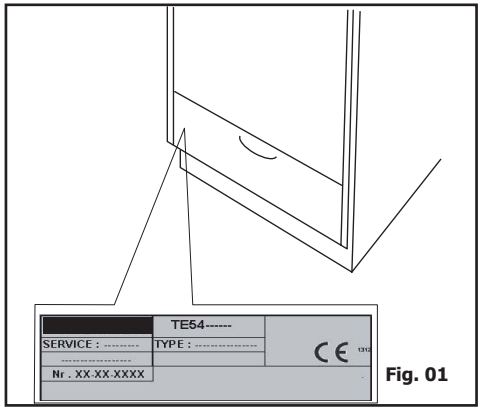


Fig. 01

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.***

30

31

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5702993-00 05-2016