

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

KV 950X



ATTENTION !

- 1. La cuisinière est un produit qui n'est pas fait des matériels dangereux pour l'environnement.**
- 2. On peut utiliser les matériels de l'emballage pour le recyclage.**
- 3. Il faut adapter la cuisinière détruite a l'état de ne pas pouvoir l'utiliser de nouveau. Il faut quitter la porte parce qu'il peut provoquer le danger surtout par les enfants. Apres il faut passer l'appareil au recyclage.**
- 4. Veuillez consulter la notice d'instructions avant d'installer et d'utiliser le matériel.**
- 5. Le branchement et les réparation de la cuisinière ne peut être effectuée que par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec les textes en vigueur dans le pays concerné.**
- 6. Il est interdit d'utiliser la cuisinière endommagée jusqu'au moment de sa réparation. Le constructeur n'est pas responsable pour des blessures ou endommagement provoqués par l'installation incorrecte de l'appareil ou par sa utilisation incorrecte.**
- 7. Chaque intervention a l'appareil réalisable par le même utilisateur est complètement interdit sous la discipline de perdre la garantie, sauf le remplacement de l'ampoule du four.**
- 8. La cuisinière est réalisée dans la I-ère classe de protection contre l'électrocution et elle exige le branchement a l'installation avec des terres correctes.**
- 9. La cuisinière peut être installée entre les meubles de l'hauteur de max.850 mm.**
- 10. On peut installer le produit depuis de 8 heures de présence dans la cuisine.**
- 11. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte de four.**
- 12. Le constructeur se réserve le droit de procéder a des modifications sans préavis sur ses produits dans le but de toujours offrir des appareils en adéquation avec les nouvelles techniques et répondant a de meilleurs critères de qualité. Ces modifications n'auront bien entendu aucun préjudice pour les utilisateurs.**

Nos appareils remplissent les normes de sécurité:

- 1. 73/23/EEC – Les appareils électriques de basse tension**
- 2. 89/336/EEC – Compatibilidad electromagnetique**

www.brandt.com

SOMMAIRE

1	INFORMATIONS GENERALES.....	3
1.1	DESTINATION.....	3
1.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	3
1.3	INFORMATIONS IMPORTANTES	3
1.4	CONSTRUCTION DE L'APPAREIL	4
1.4.1	les bandeaux	4
1.4.2	POSITIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON	4
1.5	EMMENAGEMENT DE LA CUISINIÈRE	5
2	PREPARATION.....	5
3	INSTALLATION.....	6
3.1	BRANCHEMENT	6
4	PLAQUE EN CERAMIQUE	6
4.1	REGLES GENERALES D'EXPLOITATION DES PLAQUES EN CERAMIQUE	6
4.2	COMMENT UTILISER LES PLAQUES EN CERAMIQUE	7
4.2.1	indicateur de temperature	7
4.3	CHOIX DES USTENSILES.....	7
5	FOUR	8
5.1	CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT DU FOUR.....	8
5.2	SELECTEURS DU FOUR	8
5.2.1	SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR.....	8
5.2.2	SELECTEUR DU REGULATEUR DE TEMPERATURE	9
5.2.3	ECLAIRAGE DU FOUR	9
5.3	ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR	9
5.3.1	QU' EST QU' IL PASSE APRES L'ALLUMAGE DU FOUR.....	9
5.4	DESCRIPTION DES FONCTIONS DU FOUR	10
5.5	INFORMATION GENERALE CONCERNANT LA PREPARATION DES PLATS	11
6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	13
6.1	REMARQUES GENERALES.....	13
6.2	NETTOYAGE DE LA PLAQUE CERAMIQUE.....	13
6.3	NETTOYAGE DU FOUR	14
6.3.1	remplacement des protection catalytiques.....	14
6.3.2	nettoyage des surfaces emaillees du four.....	15
7	RESOLUTION DES PANNES.....	15

INFORMATIONS GENERALES

1 INFORMATIONS GENERALES

1.1 DESTINATION

La cuisinière est destinée uniquement a un usage domestique. Son utilisation a d'autres fins est strictement interdite !

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau n 1

		KV-950X
Dimensions d'encombrement de la cuisinière (hauteur x largeur x profondeur) [mm]		850 x 500 x 600
Volume [l]		55,0
Tension nominale de l'alimentation		400V 3N ~ 50Hz
Puissance nominale de la cuisinière [W]		7800
Foyers des plaques en céramiques	φ 145mm 1200 [W]	2 ex
	φ 180mm 1700 [W]	2 ex
Equipement du four électrique	Résistance supérieure [W]	700
	Résistance inférieur [W]	1300
	Résistance du gril [W]	2000
	Eclairage du four [W]	25,0
La casserolerie	Plat creux	1 ex
	Grille plat	2 ex

1.3 INFORMATIONS IMPORTANTES

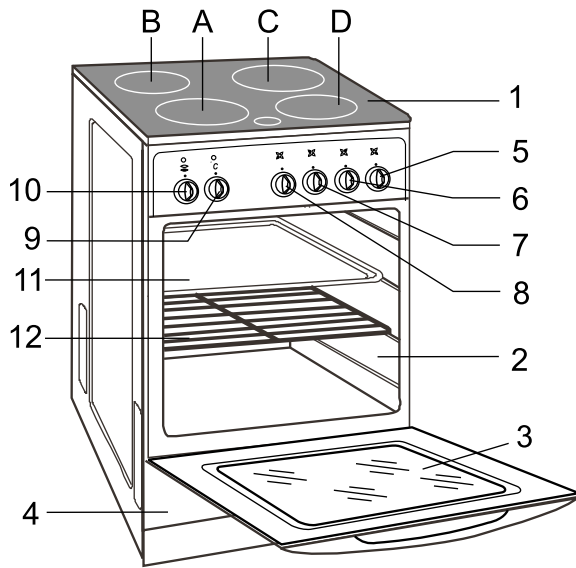
1. Pendant l'utilisations l'installation chauffe. Il est recommande de prendre les précautions pour éviter de toucher les éléments chauds a l'intérieur du four. Eloigner les enfants de l'appareil pendant le fonctionnement !
2. Les câbles de branchement des autres appareils électrodomestiques se trouvant près de la cuisinières doivent être places loin de partie chaudes. Surtout il faut faire l'attention de ne pas les toucher par les porte chaude de four.
3. En cas de pannes de l'appareil, il convient de le débrancher du réseau électrique.
4. Les graisses et les huiles chaudes peuvent prendre feu. C'est pour cela qu'il faut toujours surveiller la cuisson de ces plats (p.ex. des pommes frites)
5. Apres une cuisson ne prenez pas a main nue la casserole rie. Il est conseille d'utiliser des gants de protections.
6. En ouvrant la porte de four il faut être prudent et s'éloigner de la porte par le raison d'évacuation des gaz chauds de l'intérieur du four.
7. Il est interdit de mettre a l'intérieur du four et dans le casseroier des objets pouvant prendre feu ainsi quo des objets sensibles aux températures élevées.
8. Ne pas mettre des objets lourdes sur la porte du four ou s'appuyer dessous.
9. Il est interdit d'utiliser l'appareil pour chauffer les pièces de l'appartement.
10. Tout les changements de l'installation électrique sont complètement interdits.

Attention!

1. Si la surface de la plaque est raye il faut débrancher immédiatement l'appareil pour éviter électrocution et dans ce cas-la il faut appeler le service.
2. Apres éteindre les zones chauffant sont chaudes pendant quelques minutes ce qu'il est montre par le témoin spécial lumineux de chaleur.(position A dessin 3)

INFORMATIONS GENERAL

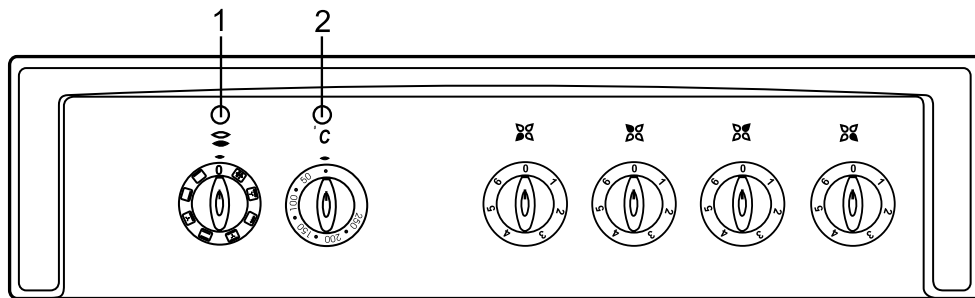
1.4 CONSTRUCTION DE L'APPAREIL



Dessin 1

- 1 – plaque en céramique;
- 2 – four électrique;
- 3 – porte du four;
- 4 – casserolier;
- 5 – manette de zone de cuisson D;
- 6 – manette de zone de cuisson C;
- 7 – manette de zone de cuisson B;
- 8 – manette de zone de cuisson A;
- 9 – manette de régulation de la température;
- 10 – sélecteur des fonctions;
- 11 – plat creux ou lèche-frite;
- 12 – grille plat

1.4.1 LES BANDEAUX



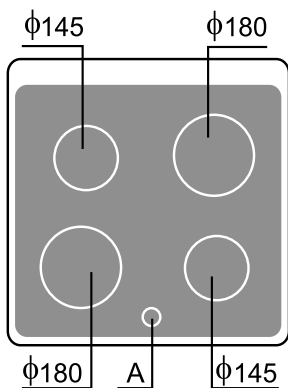
Dessin 2

- 1 – indicateur du travail de cuisinière
- 2 – indicateur de régulation de température

L'indicateur du travail de la cuisinière signale l'allumage d'un élément chauffant de la cuisinière ça veut dire de la zone chauffant de la plaque en céramique ou des résistants du four.

L'indicateur de régulation de température signale le fonctionnement de sélecteur de température. Cet indicateur s'allume après choisir la température du four. L'indicateur s'éteint quand la température est supérieure que celle sélectionnée.

1.4.2 POSITIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON

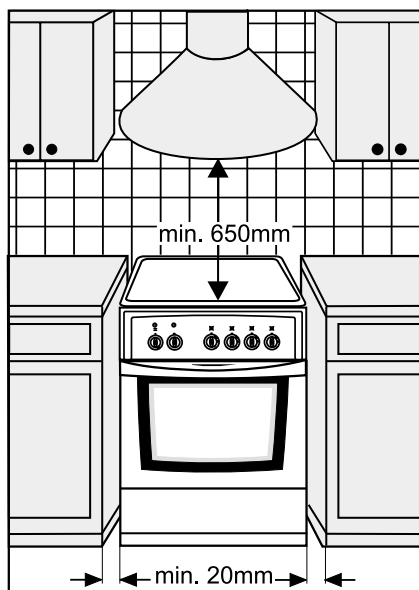


Dessin. 3

- A – Indicateur de température de zones de cuisson

INFORMATIONS GENERALES

1.5 EMMENAGEMENT DE LA CUISINIÈRE



- Les éléments de l'emballage sont très dangereux pour des enfants. Ils doivent être inaccessibles pour eux.
- Après le déballage, il faut placer la cuisinière dans l'endroit qui permet l'accès facile à la plaque en céramique et au four. On déconseille de placer la cuisinière sur un fondement.
- La cuisine doit être sèche et elle doit avoir une bonne ventilation.
- En emménageant la cuisinière entre les autres meubles de cuisine, la différence minimal entre les cotes de la cuisinière et les meubles de cuisine doit être 20 mm. (dessin 4).
- En cas d'installation d'une hotte, la distance entre la table et la hotte devra être d'au minimum 650 mm. Il est interdit de suspendre des placards au-dessus de la cuisinière.
- L'interrupteur principal de la cuisine ou la prise de courant de alimentation de la cuisinière devra permettre l'accès facile pour l'utilisateur.

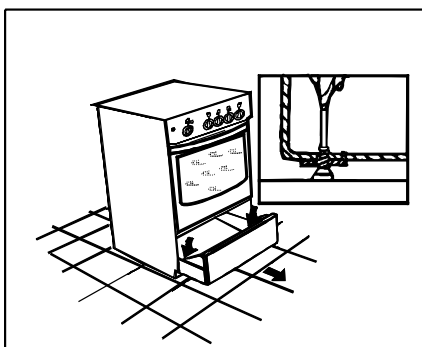
Dessin 4

La cuisinière possède des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage. Pour réaliser la régulation de l'hauteur de la cuisinière on peut suivre une des méthodes présentée :

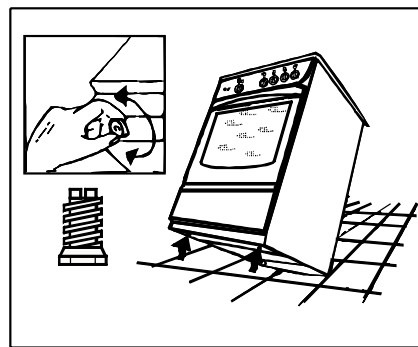
Régulation de la cuisinière:

1. Il faut enlever de la cuisinière la casserolier (dessin 5) et après par la suspension de casserolier, il faut changer l'hauteur de pieds qu'on désire.
2. Il faut tourner la cuisinière (dessin 6) pour obtenir l'accès aux pieds par la part inférieure. On peut réaliser la régulation manuellement ou en clé spéciale de diamètre 8 mm. En mettant la clé dans le trou de la pied il faut le tourner pour obtenir le résultat désire.

Dessin 5



Dessin 6




2 PREPARATION

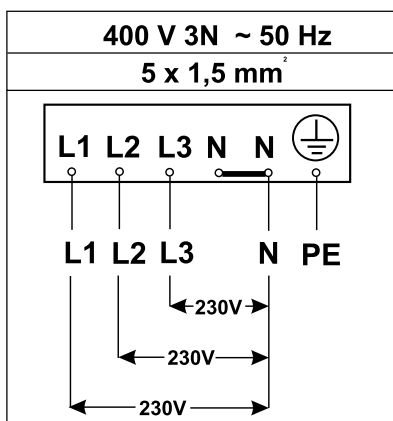
1. Il est conseillé de nettoyer les surfaces en email et en verre à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Il est conseillé de nettoyer le four et l'équipement de four (la grille, la plaque, etc.) à l'aide d'une solution chaude imbibée d'un produit nettoyant.
3. Avant de mettre en marche pour la première fois la cuisinière, il est conseillé de faire chauffer les plaques pendant env. 3 minutes, exceptionnellement dans ce cas sans casserole.
4. Faire fonctionner le four pendant environ 1 heure en réglant le sélecteur sur la température la plus élevée. L'odeur et la fumée présentes pendant ces actions ne sont pas gênantes si on ventile bien la cuisine, par exemple en ouvrant la fenêtre.

3 INSTALLATION

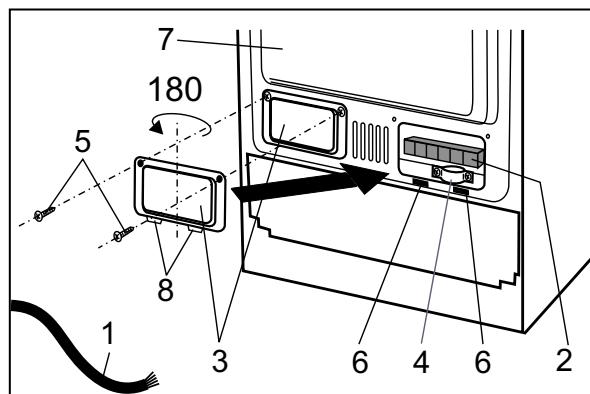
3.1 BRANCHEMENT

La cuisinière ne possède pas de câble d'alimentation. Le branchement de la cuisinière doit être effectué par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec la loi en vigueur dans chaque pays. Il est interdit de faire des modifications dans l'installation électrique de la cuisinière.

- Dans la partie arrière de la cuisinière il y a une latte de connexion avec 6 bornes rayées dont 3 bornes de phase signées L1 – L2 – L3 et 2 bornes de câble neutre, signées N – N (dessin 7), qui doivent être compactes. Il y a trois éléments qui sont joints à la latte de connexion. La borne de terre est signée par .
- La cuisinière est appropriée à l'alimentation de courant alternatif, triphase de la tension 400V 3N ~ 50Hz (dessin 7).
- L'installation électrique qui alimente la cuisinière devrait être munie d'un interrupteur de secours permettant de couper le courant en cas de panne. La distance entre les éléments de contact de l'interrupteur devra être de 3 mm au minimum.



Dessin 7



Dessin 8

- Câble d'alimentation 1 (dessin 8) brancher à la latte de connexion 2 en accord avec la plaque des connexion (dessin 7). Fixer le câble dans l'attache 4. Les fissures situées sous les trous 6 rendent possibles l'accès aux vis de câble 1 dans l'attache 4.
- Après le branchement de la cuisinière il faut assurer la latte de connexion.
- Pour le faire il faut desserrer les vis 5 qui fixent la couverture de protection 3 de cote gauche de la cuisinière 7. Tourner la couverture de protection 3 de 180° autour de l'axe verticale et après par les étriers 8 le poser dans les trous 6, le serrer avec la cuisinière 7 et le visser par les vis 5.

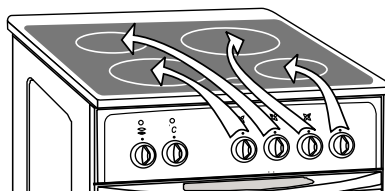
4 PLAQUE EN CERAMIQUE

4.1 REGLES GENERALES D'EXPLOITATION DES PLAQUES EN CERAMIQUE

1. Il faut éviter de faire tomber sur les plaques des objets durs, car ils peuvent provoquer des fêlures.
2. Il faut faire l'attention pour ne pas rayer la surface des plaques avec les bords aiguisés de casseroles ou d'autres objets.
3. Les casseroles devront être posées sur les marques signalétiques du centre des plaques. La surface des plaques est résistante mais elle peut se rayer facilement. C'est pour cela qu'il ne faut pas frotter les casseroles sur la plaque, mais les déplacer délicatement.
4. Il ne faut jamais allumer une plaque avant d'y mettre la casserole équipée d'un fond plat. Ne jamais allumer une plaque sur laquelle on a pose une casserole vide ou dotée d'un fond gondole; on risque d'endommager la plaque.
5. Il est interdit de mettre sur les plaques de récipients ou éléments en aluminium ou en matières plastiques.

PLAQUE EN CERAMIQUE

4.2 COMMENT UTILISER LES PLAQUES EN CERAMIQUE



Avant d'allumer la zone de cuisson, il faut s'assurer auparavant de bien tourner le sélecteur rotatif qui commande la plaque que l'on veut allumer.

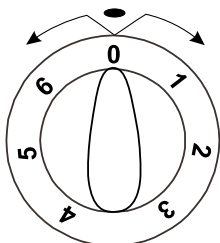
Le dessin 9 présente l'attribution des plaques chauffantes aux sélecteurs.

Dessin 9

Sélecteur de zone chauffante

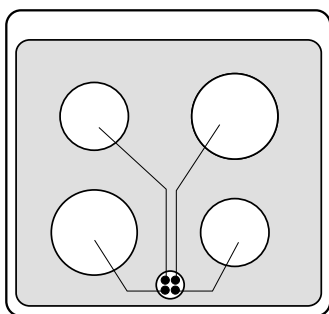
Le sélecteur fait possible la régulation de puissance en 6 niveaux rotatifs. Les sélecteurs tournent dans les deux sens de 0 jus qu' à 360` (dessin 10).

Pour choisir la puissance minimale il faut tourner le sélecteur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et le mettre dans la position „1”. Pour chauffe rapidement ou faire bouillir le repas il est conseille de mettre le sélecteur dans la position „6”, et après diminuer la puissance.



Dessin 10

4.2.1 INDICATEUR DE TEMPERATURE



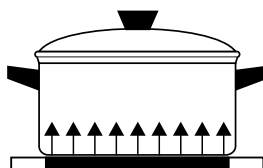
- L'augmentation de la température des plaques est signalée par un indicateur qui se trouve dans la plaque en ceramique. L'indicateur se compose de 4 témoins (dessin 11), dépendant les 4 zone chauffantes.
- Les témoins s'allume quand la température de plaque est supérieure a 50°C.
- Le couleur de la zone chauffant se change après son allumage. Il faut faire attention en éteignant la zone chauffante parce qu'elle encore reste chaude pendant quelques minutes.
- Les témoins peuvent griller et dans ce cas ne plus signaler quo la plaque est chaude. Dans ce cas-la il faut appeler le service après vente cautorise.

Dessin 11

4.3 CHOIX DES USTENSILES

- La règle de base pour une utilisation correcte des plaques en céramique consiste dans le choix de la vaisselle.
- Les casseroles doivent être toujours propres et sèches parce que seulement dans ce cas bien accumulent la chaleur et fonctionnent bien.
- Les casseroles doivent disposer d'un fond gros, épais et plat avec un diamètre égale ou un peu plus grand quo celui de la plaque chauffante. Si la casserole a un diamètre inférieur a la plaque, une grande partie de la chaleur ne sera pas utilisée.
- Des fonds gondoles allongent le temps de cuisson et provoquent des pertes d'énergie électrique.
- Pendant la cuisson les casseroles doivent être équipés des couvercles. Les couvercles doivent être bien pose sur la casserole pour éviter les fuites de vapeur et de l'eau a la plaque chauffant.

Correcte ! (dessin 12)



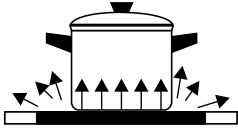
- **Petite consommation de courant**
- **Bonne transmission de la chaleur**
 - Casserole ayant une taille un peu plus grande quo celle de la plaque
 - Casserole lisse
 - Le couvercle est bien pose sur la casserole

Dessin 12

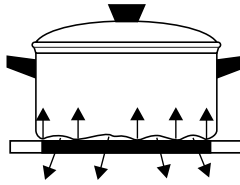
FOUR

Incorrecte !

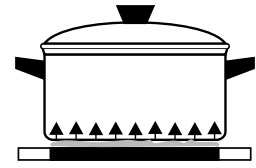
- Grande consommation de courant
- Mauvaise transmission de la chaleur
- Temps de cuisson trop long



La casserole est trop petite.



Le fond de la casserole est gondolée

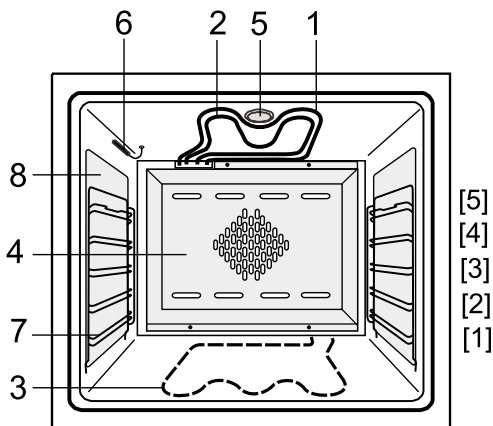


La zone chauffante est sale.

Dessin 13

5 FOUR

5.1 CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT DU FOUR



Dessin 14

- [1], [2], [3], [4] – glissières;
1 – résistance supérieure;
2 – résistance du gril;
3 – résistance intérieure;
4 – cache perforée de la ventilateur
5 – éclairage du four;
6 – détecteur de la température;
7 – gradins
8 – protections catalytiques latérales

Dans la partie supérieure du four est installée une résistance supérieure 1 et une résistance du gril 2. Dans la partie basse du four (invisible) se trouve la résistance inférieure 3 (dessin 14).

5.1.1 SELECTEURS DU FOUR

Le four possèdent les sélecteurs suivants:

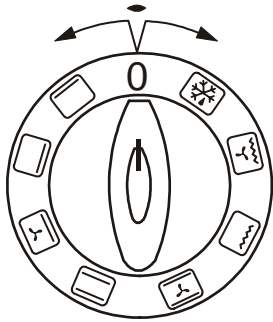
- Sélecteur des fonctions du four,
- Sélecteur du régulateur de température,

5.1.2 SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR

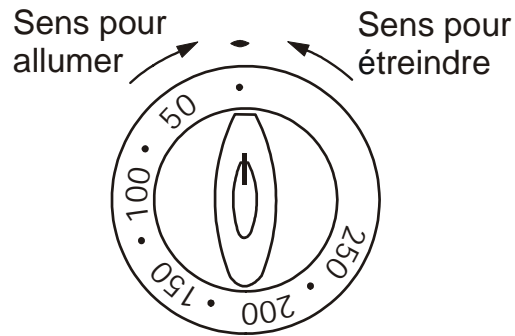
Ce sélecteur (dessin 15) on peut tourner dans les deux sens de 0 – 360°. Sur le sélecteur il y a des symboles graphiques qui présentent les fonctions du four.

Le sélecteur du four a les positions suivantes:

- | | | | |
|----------|--------------------------|--|-----------------------------------|
| | – Chaleur Sole | | – Résistance du gril |
| | – Chaleur traditionnelle | | – Chaleur traditionnelle ventilée |
| | – Résistance supérieure | | – Gril fort ventilée |
| | – Sole ventilée | | – Décongélation |
| 0 | – Four éteint | | |



Dessin 15
Sélecteur des fonctions du four



Dessin 16
Sélecteur du régulateur de température

5.1.3 SELECTEUR DU REGULATEUR DE TEMPERATURE

- Le sélecteur du régulateur de température (dessin 16) permet de choisir et de maintenir automatiquement la température souhaitée.
- Sur le sélecteur sont inscrits les chiffres - 50, 100, 150, 200 i 250, qui correspondent aux choix de température en [°C].
- Pour choisir la température, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre alors que pour éteindre le four il faut tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

5.1.4 ECLAIRAGE DU FOUR

Les modèles sont équipés d'une lampe d'éclairage du four. Cette lampe permet regarder les plats pendant la cuisson et elle reste allumée quand le four travaille.

5.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage du four

1. A l'aide du sélecteur de fonction, choisir le mode de cuisson,
2. A l'aide du régulateur de température, indiquer la température désirée.

Extinction du four

Quand le plat est prêt il faut positionner le sélecteur de fonction et le sélecteur de régulateur de température sur la position „0”.

5.2.1 QU' EST QU' IL PASSE APRES L'ALLUMAGE DU FOUR

La sélection d'une des fonctions du four provoque l'allumage des :

- Témoin de control du travail de la cuisinière
- Eclairage du four,
- Ventilateur (si on choisit cette fonction),

Après de sélectionner la température s'allume les éléments suivantes:

- Les résistances électriques (ça dépend de la fonction choisie,
- Témoin de contrôle du régulateur de température.

Si les recettes culinaires conseillent mettre les plats dans le four chaud, il faut le faire après la première extinction du témoin rouge de contrôle.

5.3 DESCRIPTION DES FONCTIONS DU FOUR



Cuisson a l'aide de la résistance inférieure

Pendant cette fonction on utilise la résistance inférieure qui se trouvent sous le sole du four. On peut profiter de cette fonction quand on veut bien faire cuire le fond des gâteaux (par exemple au cas des gâteaux humides avec des fruites). On conseille utiliser cette fonction pendant les dernières 10-15 minutes de la préparation d'un plat.



Système conventionnel (résistance inférieure et supérieure)

Pendant cette fonction on utilise les deux résistances – inférieure et supérieure. Il faut mettre les plats uniquement sur un seul niveau. Le positionnement idéal correspond au niveau central du four. On utilise cette fonction pour faire cuire des gâteaux, de la viande, du poisson, du pain et des pizzas.



Cuisson a l'aide de la résistance supérieure


Pendant cette fonction on utilise seulement la résistance supérieure. C'est une fonction pour préparation rapide des plats (toasts, plats gratines) ; grâce a elle, le plat peut être dore sur le haut.



Grillades traditionnelles

- Pour la grillades traditionnelles il faut préparer les petits morceaux de la viande (stecks, saucissons, saucisses de grill, poisson les toasts, etc.).
- Le grosseur du plat grille doit être entre 2 et 3 cm. On peut mettre les plats sur la lèchefrite et sur la grille.
- Avant des grillades, il faut mettre un peu de l'huile sur la viande et sur la poisson.

Utilisation du grill:

- Préchauffer le grill en sélectionnant la température maximale.
- Positionner le sélecteur des fonctions sur la position ,
- Sélectionner la température et éventuellement le temps nécessaire a la grillade,
- Des que la moitié du temps est écoule retourner la grillade sur l'autre face.

ATTENTION !

1. Soyez vigilant pendant le fonctionnement de l'appareil. Interdit de lasser l'appareil sauf la supervision.
2. Pendant la grillade de la viande sur la grille, il faut mettre la lèchefrite sur la glissière la plus basse afin de recueillir la graisse tombant dans la partie inférieure du four et y mettre environ de 0,5 l de l'eau.
3. Pendant le travail la cuisinière se fait très chaude. Tenir hors de portee des enfants.



Gril fort ventilée

Programme spécial qui permet de gratiner les plats en distribuant la chaleur de façon uniforme à l'aide d'un ventilateur. Idéal pour griller de grands plats. Les viandes, par exemple, se dorent sur toute la surface.



Chaleur traditionnelle ventilée

La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, et le ventilateur distribue de manière uniforme la température. Ce programme permet de cuisiner différents plats à différents niveaux sans que les odeurs ni les saveurs se mélangent.



Sole ventilée

Le ventilateur distribue de manière uniforme la température générée dans la partie inférieure du four.




FOUR



Décongélation

La fonction de décongélation peut être utilisée avec n'importe quel type de produit congelé.

5.4 INFORMATION GENERALE CONCERNANT LA PREPARATION DES PLATS

- L'extinction du témoin rouge de contrôle signale que la température sélectionnée est atteinte.
- Pour cuire les gâteaux on peut utiliser les moules traditionnelles de tôle mais aussi les moules couvertes par téflon, céramiques, de verre, et d'aluminium. Avant de première usage, il faut mettre une nouvelle moule de tôle dans le four très chaud.
- Il est conseillé de remplir les moules de la pâte en 2/3 de son hauteur, en laissant assez de place pour le gâteau prêt. Il faut placer une moule toujours au centre de la grille.
- Il faut strictement respecter les indications concernant le chauffage initial de la cavité parce que les différents gâteaux ont les différents paramètres de cuisson. Normalement on cuisent les gâteaux dans la température de 160-200°C. Il est interdit d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson parce qu'on peut provoquer le tombée de la pâte.
- En choisissant la température il faut respecter les règles suivantes:
 - Pâte fine – puissance forte, temps de cuisson court,
 - Pâte épaisse et liquide – puissance plus faible, temps plus long.
- Pendant la cuisson il faut chauffer uniformément chaque partie de gâteau. On remplis cette condition après choisir la fonction  ou .
- Pour vérifier qu'un gâteau est parfaitement cuit l'astuce consiste, avant d'éteindre le four il faut y introduire une petite tige en bois servant de sonde; si le gâteau ne colle pas a la tige – le gâteau est prêt. Après la cuisson, laisser le gâteau dans le four encore environ 5 minutes.
- Pour griller les viandes on peut utiliser les récipients céramiques, de verre, d'acier, d'email et de fonte qui possèdent des poignées résistantes aux température élevées. Il faut réaliser la grillade avec la fonction . La température de la grillade dépend de la qualité et de la quantité de viande. En général, ce sont des températures comprises entre 200 et 250 °C.
- Dans les tableaux se trouvant ci-dessous, vous trouverez les paramètre d'orientation permettant de Curie les gâteaux et les viandes. Ces paramètres ne servent que une valeur approximative. Dans la pratique le temps peut être un peu différent (les températures un peu plus élevées ou moins élevées). Elles dépendent aussi des récipients utilisés pendant la grillade ou la cuisson, de leur forme, de la quantité et du goût individuel du degré de cuisson du plat.

Gâteaux



Tableaux 2

Type de gâteau	Temps de la cuisson (heu : minute)	Température [°C]
Pâte de sable	1:15 – 1:20	160 – 175
Pâte au levure	0:50 – 1:00	175 – 190
Biscuit	0:30 – 0:40	170 – 180
Gâteau crustillante	0:10 – 0:25	210 – 220
Pain natte	0:30 – 0:40	190 – 200
Strudel (avec des pommes)	0:40 – 0:50	220
Tartes aux fruits	0:25 – 0:50	200 – 210
Tarte crustillante	0:20 – 0:30	200 – 220

FOUR

Plat de la viande

Tableaux 3

Plat	Température [°C]	Temps de la cuisson [min]
Viande – grillade courte	225 – 250	12 – 15 pour une centimètre de viande
Viande – grillade longue	190 - 210	
Volaille	225 - 250	50 – 60
Canard, oie, dinde	200 - 210	En dépendance de la taille jusqu'a 3 heures
Gibier	190 - 210	
Poisson		
- Grillade jusqu'a 2 kilos	225 – 250	20 – 30
- Cuisson a la vapeur jusqu'a 2 kilos	180 - 200	30 - 50

Cuisson au gril

Tableau 4

Plat	Temps de cuisson [min]	
	1 face	2 face
Côtelette et escalope du porc	8 – 10	6 – 10
Pièce du porc	10 – 12	6 – 8
Saucisses	8 – 10	6 – 8
brochettes	7 – 8	5 – 6
Carré de boeuf	6 – 7	5 – 6
Pièce de boeuf	10 – 12	10 – 12
Côtelette de veau	6 – 8	6 – 8
Carré de veau	6 – 7	5 – 6
Côtelette de mouton	8 – 10	6 – 8
Poulet – une moitié	10 – 15 (face intérieure)	10 – 12 (face extérieure)
Filet	6 – 7	4 - 5
Truite	4 - 7	6
Croûtons	2 – 3	2 – 3
Toasts	3 - 5	2 - 3

Gâteaux

Tableau 5

Type de gâteau	Température [°C]	Temps [heure:min]
Meringues	100	1:00 – 1:10
Baba sablé	160	1:05 – 1:10
Baba au levain	160	1:00 – 1:10
Pain au levain	175	0:40 – 0:45
Gâteau avec crumble	175	0:20 – 0:30
Gâteau au fruits	175	0:40 – 0:55
Biscuits	160	0:30 – 0:40

Grillade et cuisson longue de viande

Tableau 6

Type de viande	Quantité [kg]	Température [°C]	Temps [heure:min]
Poulets	1	180	0:50 – 1:00
Gibier	1 – 1,5	160	2:00 – 2:20
Veau	1	160	1:40 – 2:20
Porc	1	175	1:50 – 2:00
Boeuf	1	160	2:00 – 2:30
Oie, canard	-	175	¹⁾

¹⁾ déterminer le temps de cuisson en fonction de la quantité

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il faut débrancher la cuisinière de la prise de courant et attendre son complet refroidissement.

6.1 REMARQUES GENERALES

La cuisinière doit être nettoyée systématiquement pour garder son bon état technique et esthétique.

- Pour le nettoyage il ne faut pas utiliser de produits abrasifs, d'éponges en aluminium, de produits chimiques agressifs et d'objets pointus.
- Les parties métalliques inoxydables ainsi que les sélecteurs et les commandes devront être nettoyés avec un liquide doux qui ne contient pas d'éléments abrasifs risquant d'endommager les inscriptions indicatives.
- Il est interdit de lasser des glissières dans le lave-vaisselle.
- Les plaques et les moules pour les gâteaux ainsi que les plaques servant à cuire la viande et la lèchefrite, doivent être soigneusement nettoyés, après leur utilisation, avec de l'eau chaude et des produits pour la vaisselle, puis sèches.
- Contrôler la propreté des joints de la porte du four.

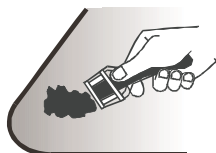
6.2 NETTOYAGE DE LA PLAQUE CERAMIQUE

- La surface des plaques doit être nettoyée après chaque utilisation pour éviter que la plus petite saleté résiduelle brûle lors de l'utilisation suivante.
- Pour garder la plaque en bon état et pour qu'elle garde son apparence neuve il faut l'entretenir à l'aide des produits appropriés. Il est interdit d'utiliser des éponges en aluminium, des poudres ou des laits nettoyeurs.
- La saleté délicate devra être nettoyée à l'aide d'un torchon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude (dessin 17a) en prenant soin de ne pas rayer la surface en verre. Après il faut sécher la surface.

a)



b)



- La saleté résistante devra être nettoyée à l'aide des produits prévus pour l'entretien des surfaces en céramiques.

Dessin 17

- Pour éliminer les résidus de cuisson de la surface des plaques il faut utiliser des baguettes en bois ou une raclette spéciale (dessin 17b) en prenant soin de ne pas rayer la surface en verre.

ATTENTION !

Pour le nettoyage de la surface en céramique, il ne faut pas utiliser de produits abrasifs destinés au nettoyage des fers, car ils sont beaucoup trop agressifs et risqueraient d'endommager la surface des plaques.

- Les objets ayant tendance à se dissoudre comme l'aluminium ou le plastique, doivent être maintenus à une certaine distance des plaques chaudes. Au cas où ils fondraient sur la plaque, il faudrait immédiatement (pendant qu'ils sont encore chauds) les nettoyer de la surface des plaques. Procéder de même façon avec les plats contenant beaucoup de sucre; le sucre se dissout rapidement sur la surface chaude des plaques, ce qui peut provoquer des taches résistantes. Le changement de la couleur de la surface des plaques n'influence pas son fonctionnement correct.
- Après lavage on peut bien protéger la surface de la plaque par le produit prévu pour son entretien par exemple CERA FIX.
- Les casseroles utilisées pour la cuisson sur la plaque en céramique doivent toujours être propres et sèches. Il faut apporter une attention particulière à ce que les restes d'aliments ne collent pas sur le fond des casseroles. Ils risqueraient en effet de brûler lors de l'utilisation suivante des plaques.

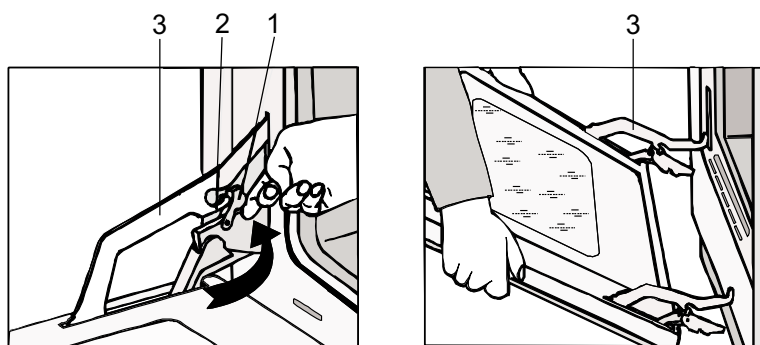
6.3 NETTOYAGE DU FOUR

ATTENTION !

1. Il est interdit de nettoyer les appareils du four à l'aide d'un équipement à vapeur sous pression.
2. La Charnière tint assez fortement et c'est pour cela qu'en retirant la porte du four il faut être très prudent pour ne pas se coincer un doigt.

- La cavité du four est couverte d'une couche d'email en céramique.
- Avant de commencer le nettoyage, il faut attendre le refroidissement du four. Les résistances encore chaudes risquent de provoquer des brûlures.
- Il est préférable de nettoyer les parois émaillées du four après chaque utilisation pour éviter les brûlures des restes d'aliments et des cascades de la grasse.
- Pendant le nettoyage de la partie haute du la cavité il faut faire attention aux résistances placées a cet endroit ainsi qu'au détecteur de température et a l'allumage du four; il est interdit de changer la position du détecteur.
- Il est interdit de mettre de l'eau sur le fond du four, ce qui pourrait inonder la résistance inférieure.
- Les protections catalytiques ont des propriétés d'autonettoyage. Lors d'une exploitation normale, l'intérieur du four se réchauffe fortement ce qui rend plus facile l'absorption de vapeurs par l'émail catalytique.
- Procédez régulièrement à l'autonettoyage du four, surtout après la cuisson de mets particulièrement gras. Pour cela mettez le four en marche pour 1 heure environ à la température maximale (250°C). Pendant ce temps la porte du four doit être fermée. Durant l'exécution du programme d'autonettoyage la saleté des protections catalytiques vas s'évaporer.
- Après un certain temps les protections catalytiques perdront leur propriété d'autonettoyage, leur surface deviendra brillante il faudra alors les remplacer.
- Pour faciliter le nettoyage du four on peut démonter la porte du four.

6.3.1 DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



- Ouvrir totalement la porte,
- Bloquer les charnières de chaque cote de la porte n plaçant un collier 1 sur les ressorts 2 de l'arceau 3 de la charnière (dessin 18),
- Prendre la porte a deux mains et la tourner de 45 degrés (dans le sens de la fermeture) et tirer les gonds.

Dessin 18
Démontage de la porte du four

6.3.2 REMPLACEMENT DES PROTECTION CATALYTIQUES

Les gradins montés dans la cuisinière peuvent avoir une forme un peut différente de celle présentée sur la figure ci-dessus mais le mode d'emploi est le même.

Pour nettoyer les protections catalytiques latérales il faut d'abord démonter l'ensemble des gradins.

Démontage des gradins:

- appuyer vers le bas la barre supérieure des gradins fils 1 pour dégager le crochet 2 de l'emplacement 3,
- incliner les gradins fils 1 vers l'intérieur du four et dégager les barres extrêmes des gradins de l'emplacement 4,
- poser les protections catalytiques 5 de côté
- placez les gradins fils dans de l'eau chaude avec détersif et laver les ensuite à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.

RESOLUTION DES PANNES

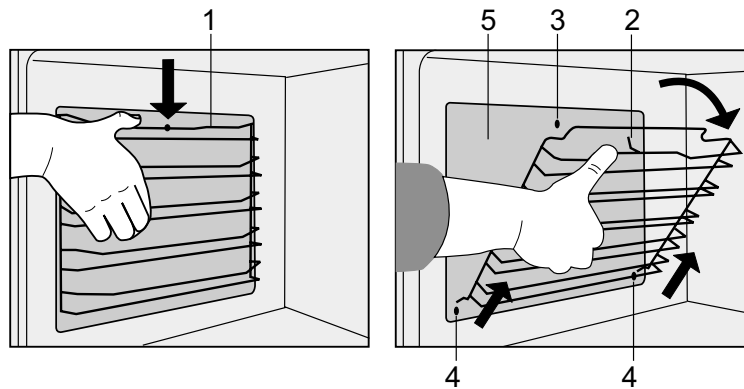


Fig. 19 Remplacement des protections catalytiques latérales

6.3.3 NETTOYAGE DES SURFACES EMAILLEES DU FOUR

Après le démontage des protections catalytiques il est possible de laver l'intérieur du four. Nettoyer les surfaces émaillées à l'aide de détergent pour cuisinières.

Pour éliminer les salissures durcies et difficiles à nettoyer il convient d'utiliser un produit spécialement conçu pour le nettoyage des fours. Néanmoins ces produits sont abrasifs il faut donc les utiliser avec précaution en respectant les notices du fabricant.

ATTENTION !

Le produit de nettoyage spécial four peut être appliqué uniquement sur les surfaces émaillées. Il est interdit de l'appliquer sur les protections émaillées catalytiques.

Après le nettoyage du four installer à nouveau les protections catalytiques ainsi que les gradins. Pour cela procédez aux mêmes actions que lors du démontage, seulement cette fois dans le sens inverse.

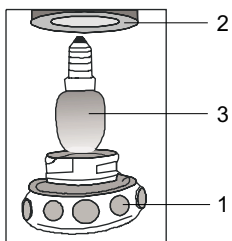
7 RESOLUTION DES PANNES

ATTENTION !

En cas de pannes, débrancher immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique pour éviter la possibilité d'électrocution.

Si pendant son utilisation un dommage quel conque intervient, vérifier les indications ci-dessous qui vous aideront à résoudre vous-mêmes la pannes dans un premier temps.

L'éclairage de la cavité ne fonctionne pas



Si le four a été utilisé et qu'il est encore chaud il faut attendre son total refroidissement.

- L'ampoule est dévissée – du collier **2** dévisser la protection en verre de la lampe **1** et revisser l'ampoule **3**.
- L'ampoule a grille – dévisser la protection en verre **1** et la changer pour une nouvelle ampoule **2** ayant les paramètres suivants: **type E14 230V 25W résistance à la température jusqu'à 300°C.**

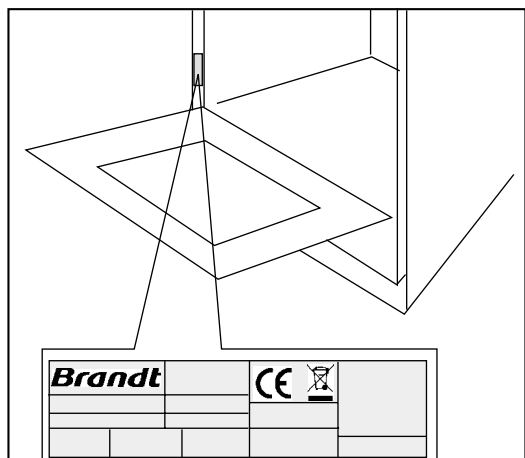
Dessin 20

Il y a beaucoup de fumée dans la cavité

- Pendant la grillade, le dégagement de fumée est tout à fait naturelle. On peut diminuer la quantité de fumée en baissant la température ou en diminuant la quantité de graisses et d'eau dans le récipient servant à faire la grillade.

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le four (ouvrez la porte de four)."



RELATIONS CONSOMMATEURS

- **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque:**
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.
- **Pour communiquer:**
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire:

**Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

FR**INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES DÉCHETS
D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté, sans coût additionnel, aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.



Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.