

guide d'utilisation et d'installation

**LES CUISINIÈRES
MIXTES**

Sommaire

Votre cuisinière en toute sécurité	3
Installez facilement votre cuisinière	4-6
Conditions réglementaires d'installation	4
Conseils d'encastrement	5
Raccordement électrique	5
Raccordement gaz	6
Utilisez votre table en toute simplicité	7-13
Comment utiliser les brûleurs de table ?	7-10
Comment utiliser votre four ?	11
Accessoires	12-13
Comment entretenir votre cuisinière ?	14-16
Interventions réalisables par l'utilisateur	17-18
Petites pannes et anomalies	19-20

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Votre cuisinière en toute sécurité

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité

■ CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

■ Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

■ Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

■ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine :** maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire.

■ Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

■ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

■ Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

■ En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

■ **PREMIERE UTILISATION :** avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

■ Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

■ **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.**

■ **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

■ Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four (selon modèle), retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

■ Pendant une pyrolyse (selon modèle), les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

■ Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS.** Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

■ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.**



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Installez facilement votre cuisinière

Conditions réglementaires d'installation

■ **Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.**

■ **Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.**

■ Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée à l'intérieur du coffre.

■ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2 m³/h par kW de puissance est nécessaire).

■ Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

■ Les échauffements produits par le fonctionnement de cette cuisinière sont conformes à la SI 907.

■ RACCORDEMENT GAZ :

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'elle soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

■ INFORMATIONS SUR LES MATÉRIAUX DES PARTIES EXTERNES DE LA CUISINIÈRE :

- Pièces émaillées : plaques d'âtre, couvercle, bandeau.

- Pièces peintes : façade de porte, côtés, poignée (selon modèle).

- Pièces en tôle électrozinguée : capot arrière.

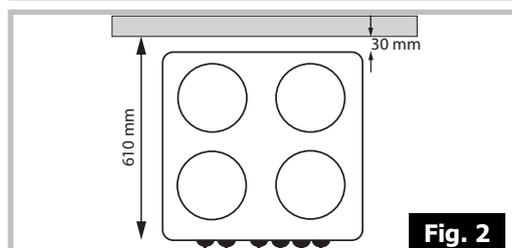
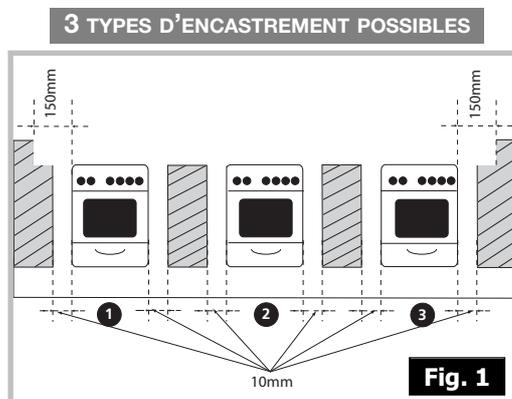
- Pièces plastiques : sous-porte, poignée (selon modèle).

Installez facilement votre cuisinière

Conseils d'encastrement

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1 et 2**):

- **10 mm** entre les côtés de l'appareil et les murs ou les meubles.
- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.
- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).
- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.



Raccordement électrique

La cuisinière doit être raccordée au réseau 220-240 V monophasé et le fil de protection (vert/jaune) doit être relié à la borne \oplus de terre de l'installation.

Les appareils sont livrés avec un câble d'alimentation et une fiche de prise de courant (selon modèle). S'il est nécessaire de changer ce câble d'alimentation ou si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Le câble doit être de type H 05 VVF à 3 conducteurs de 1,5 mm².

Le câble d'alimentation des appareils de la classe I doivent comporter un conducteur vert/jaune relié à la borne de terre \oplus de l'appareil et au contact de terre \oplus de la fiche de prise de courant.

L'appareil doit être raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant 2P+T normalisée CEI60083 (10/16A 250V réf.1609) ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Dans le cas d'un branchement par prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation.



NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'ACCIDENT CONSÉCUTIF À UNE MISE À LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

Installez facilement votre cuisinière

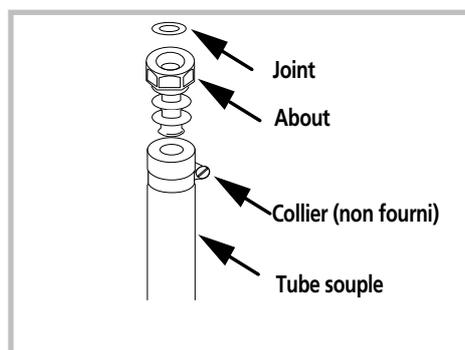
Raccordement gaz



- L'installation doit être réalisée par un technicien gaz certifié par le Ministère du Travail.

1. POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR, LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm monté sur un about approprié **équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.**



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs de table ?

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole "grande flamme" et le symbole "petite flamme". Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

● Allumage avec sécurité gaz

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet avec un verrouillage de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe très rapidement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.

■ Allumage électronique :

- tournez la manette du brûleur vers la position "grande flamme".
- Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).

■ Allumage intégré aux manettes :

- appuyez sur la manette et tournez dans le sens ↻ jusque vers la position "grande flamme".
- Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer la flamme en approchant une allumette du brûleur, tout en maintenant la manette du robinet correspondant ouverte en débit maximum.

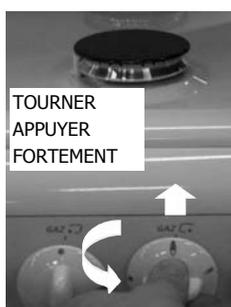


Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

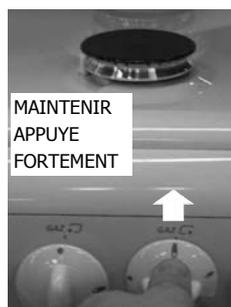
Comment utiliser les brûleurs de table ? (suite)

Pour allumer les brûleurs à sécurité gaz de votre appareil :



Tournez la manette en position grande flamme et allumez le brûleur en maintenant la manette appuyée **fortement**.

- **Actionnez le bouton d'allumage** (si votre produit a un allumage électronique).
- **Attendez l'allumage** (si votre produit a un allumage électronique intégré aux manettes).



A l'apparition de la flamme maintenez toujours la manette appuyée **fortement** durant quelques secondes.



Relâchez ensuite la manette, la flamme persiste,

La Sécurité Gaz est en fonction.

(Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé **fortement** plus longtemps.)

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs de table ? (suite)

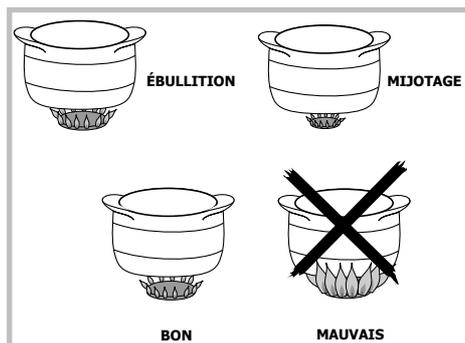
Conseils pour utiliser les brûleurs de table

■ Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

■ Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

■ N'employez pas de récipients avec un fond bombé, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.

■ Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :



■ Certains appareils sont équipés d'une petite grille support, amovible, pour petite casserole. Celle-ci peut-être utilisée sur tous les foyers gaz de l'appareil.

PETIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE)	BRULEUR AUXILIAIRE
Récipients de 18 cm de diamètre et plus :	Récipients de 24 cm de diamètre et plus :	Récipients de 28 cm de diamètre et plus :	Récipients de 8 cm de diamètre et plus :
SAUCES, RÉCHAUFFAGE	ALIMENTS A SAISIR	FRIURES, ÉBULLITION	SAUCES, MIJOTAGES, TENUES AU CHAUD
En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à :			
12 cm	14 cm	16 cm	



-Cuisinières avec dessus verre :

- Si la surface est fêlée, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur. N'utilisez plus la table avant réparation.



Appareils avec couvercle verre (suivant modèle) : le couvercle en verre peut éclater lorsqu'il est chauffé. Veuillez éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs de table ? (suite)

Conseils pour utiliser les brûleurs de table (suite)

■ Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et au bon fonctionnement des éléments qui composent les brûleurs,
- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs et des chapeaux,
- de poser vos récipients sur la grille avant d'allumer avec le bouton poussoir.

Il est recommandé de ne pas utiliser l'allumage électronique si les brûleurs ne sont pas tous en place.

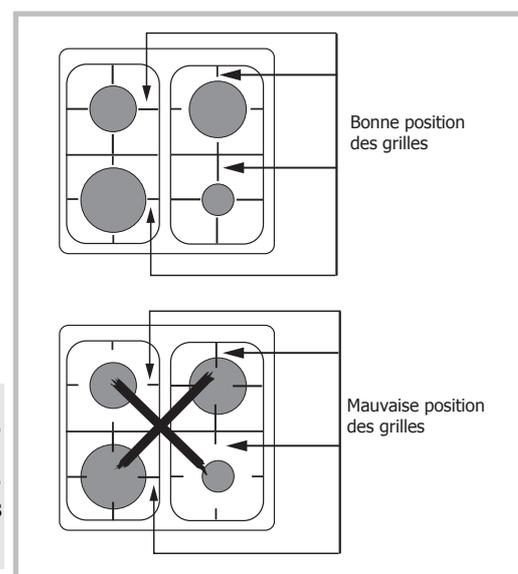
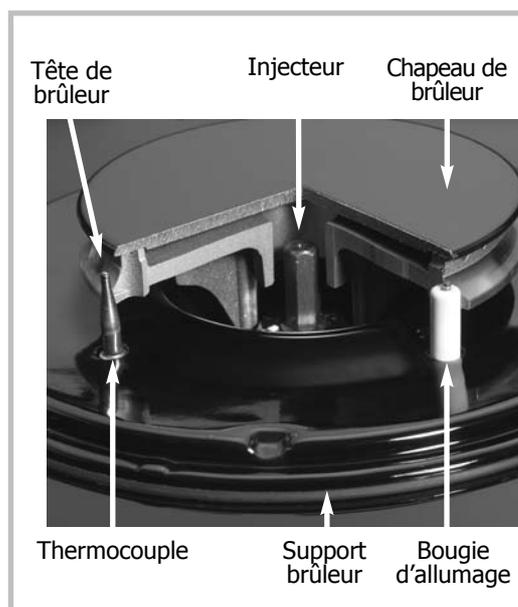
- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau de doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

- L'apparition de pointes jaunes est due à la qualité du gaz utilisé mais ne dégrade en rien les performances des brûleurs.

- Le bruit généré par les brûleurs est lié à leur puissance, ce qui n'altère en rien les performances de votre table de cuisson.

- Pour faire passer vos récipients d'un brûleur à un autre, ne les faites pas glisser mais soulevez-les afin d'éviter de déplacer les grilles.

 **Veillez à positionner correctement les grilles : les doigts longs des grilles doivent être positionnés sur les petits brûleurs.**



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre four ?



Conseils pour l'utilisation du four

■ **Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.**

■ Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

■ Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

■ En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.

■ Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.

● Sécurité enfants (suivant modèle)

Un dispositif complémentaire de protection permettant d'éviter le contact avec la porte du four est disponible auprès de votre revendeur sous la référence suivante : GRILLE BLANCHE. Ce dispositif devrait être mis en place en cas de présence éventuelle de jeunes enfants.

GRILLE BLANCHE	
Largeur cuisinière et type de porte	Réf. commerciale
50 cm porte tôle	KK360WE1
60 cm porte tôle	



- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtiage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée générant des éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.

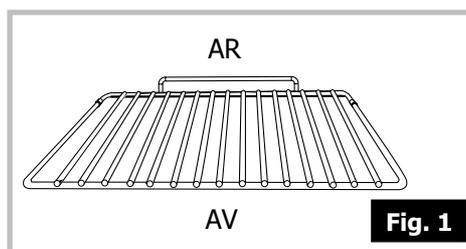
Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Accessoires (selon modèle)

● Grille sécurité anti-basculement (fig. 1)

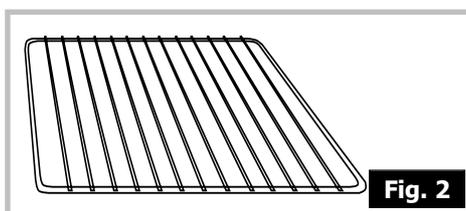
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



● Grille plate (fig. 2)

La grille plate peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner, ainsi que les grillades.



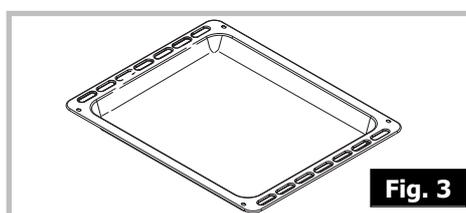
● Plat lèche-frite multi-usages (fig. 3)

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.

Évitez de mettre dans la lèche-frite 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.



● Plat sortant sur système coulissant (fig. 4)

Équipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Accessoires (selon modèle)

● Plat creux (fig. 5)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en grill fort et en grill pulsé (selon modèle).

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en adaptant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

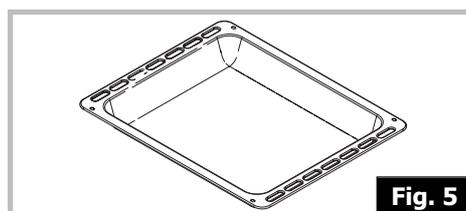


Fig. 5

● Tournebroche (suivant modèle) (fig. 6)

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

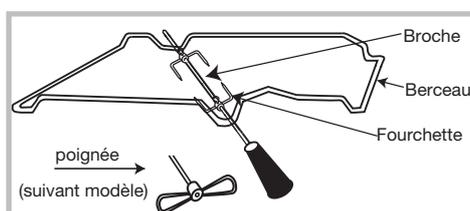
➔ engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

➔ enfiler une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

➔ placez la broche sur son berceau,

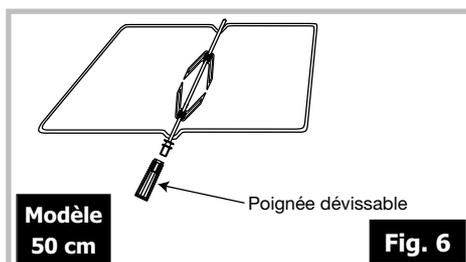
➔ poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

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



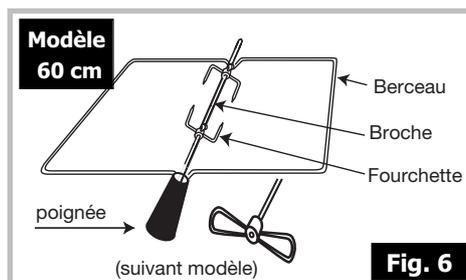
Modèle 60 cm multicuisson

Fig. 6



Modèle 50 cm

Fig. 6



Modèle 60 cm

Fig. 6

⚠ -SENS DU BERCEAU
- Placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.



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

Comment entretenir votre cuisinière ?



Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET.
De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.



- **Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.**
- **Ne pas asperger d'eau la cuisinière.**

	COMMENT PROCEDER ?
Carrosserie	<p>- 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...).</p> <p>Avant d'ouvrir le couvercle, ôtez de celui-ci tous les produits dûs à des débordements. Ne le refermez pas tant que le dessus de la cuisinière est encore chaud.</p> <p>Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Manettes de commandes	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Plaque fonte	<p>La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-les avec un chiffon gras.</p> <p>Maintenez la bien sèche ou légèrement graissée en cas de non utilisation prolongée.</p> <p>Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.</p>
Brûleurs à gaz	<p>- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.</p> <p>Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse.</p> <p>Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire.</p> <p>Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils durs.</p>
Grilles-support de casseroles	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'objets tranchants.

Comment entretenir votre cuisinière ?

Four à émail normal

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

Lors d'un débordement important, essuyez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

Four à émail catalytique (autodégraissant)

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.



- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal, éloignez les jeunes enfants.

Comment entretenir votre cuisinière ?

Four à émail pyrolytique

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

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

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

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

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



- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.

- Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).

- en ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
 - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
 - la bonne hauteur de gradin,
 - la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



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

- **Quel que soit le type de four, n'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.**

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

Interventions réalisables par l'utilisateur

● Pieds réglables (suivant modèle) (fig. 1)

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.

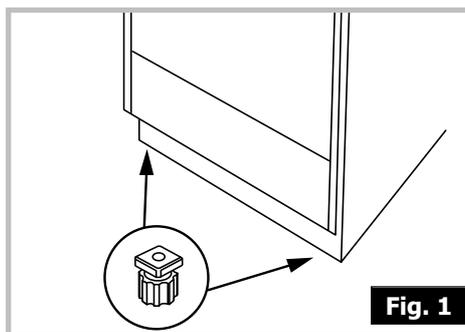


Fig. 1

● Remplacement de la lampe de four



Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible suivant modèle :

A l'arrière de l'appareil pour modèle 50 cm (fig. 2) :

Caractéristiques de l'ampoule :

- type sphérique diamètre 45 mm,
- 40 W,
- 220-240 V~
- culot E14 à vis.

Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.



Fig. 2

A l'intérieur du four pour modèle 60 cm (fig. 3) :

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.

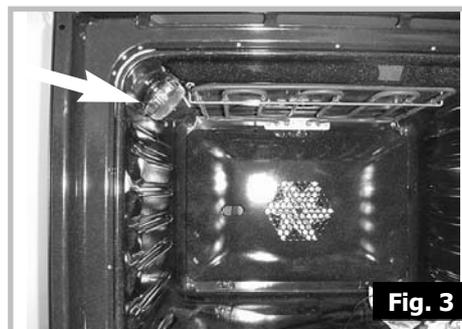


Fig. 3



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

Interventions réalisables par l'utilisateur

● Remplacement des parois catalytiques (modèles 50)

Vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

Lorsque les parois de votre four sont saturées, nous vous conseillons de les changer. Pour ce faire, procéder comme suit :

1. Dévissez la vis maintenant la paroi arrière de la cavité du four et retirez cette paroi (**Fig.1**).
2. Dévissez les 2 vis maintenant chacune des parois latérales (**Fig.2**). Retirez les parois en les faisant pivoter autour des pattes de maintien situées à l'avant de la cavité (**Fig.3**).
3. Pour mettre en place les nouvelles parois, procédez dans l'ordre inverse.

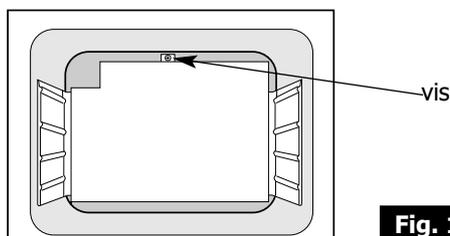


Fig. 1

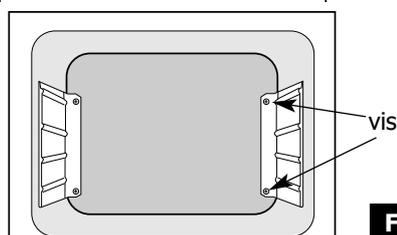


Fig. 2

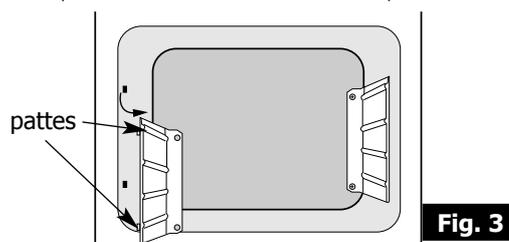


Fig. 3

● Remplacement des parois catalytiques (modèles 60)

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.

Parois latérales avec gradins emboutis

Tourner la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (**Fig.1**).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (**Fig.2**).



Fig. 1

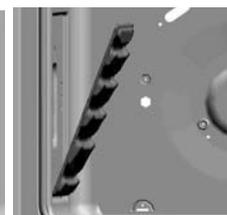


Fig. 2

Remplacement des parois du fond

Dévisser complètement la vis située en haut de la paroi du fond . Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

⚠ pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière

ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux. - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. ➔ Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
	<ul style="list-style-type: none"> - L'afficheur est bloqué. - Programmeur non initialisé 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez. ➔ Vérifiez que votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. <p><i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i></p>
Buées sur les vitres	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pour des cuisson très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système - Appui trop faible sur la manette 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. ➔ Suivez les conseils de l'allumage de la notice. ➔ Vérifiez la propreté des bougies. ➔ Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur. ➔ Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme.

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

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière

ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Les flammes se décollent des brûleurs	<ul style="list-style-type: none"> - Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. ➔ Vérifiez la pression du gaz. ➔ Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. ➔ Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit.
Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)	<p>La mise en route a-t-elle été réalisée correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coupure du sélecteur EDF en cours de pyrolyse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez le raccordement électrique. ➔ Vérifiez que la porte est bien fermée. ➔ Vérifiez la position du sélecteur. ➔ N'arrêtez pas la pyro en cours. <p>➔ Relancez le cycle.</p>
Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée pour votre sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension. ➔ Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 275°C.
Votre appareil neuf fait disjoncter	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mettez hors tension les autres appareils. ➔ Vérifiez le raccordement électrique.
Les flammes sont trop petites	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Débouchez l'injecteur avec une aiguille.
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-Vente.		

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros RCS Nanterre 440 302347.

9963-3854 - 10/04