

# **Brandt**



BCV3640S

## **MODE D'EMPLOI**

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE**



*Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.*

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](http://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**

**Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages résultant du montage non conforme au mode d'emploi.**

# TABLES DES MATIÈRES

---

<b>Informations générales</b> .....	2
<b>Mises en garde importantes</b> .....	4
<b>Consignes de sécurité</b> .....	7
Conseils d'économie d'énergie .....	11
<b>Description de l'appareil</b> .....	13
<b>Caractéristiques de l'appareil</b> .....	14
<b>Installation</b> .....	15
Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique .....	16
<b>Utilisation</b> .....	18
Fonctionnement du programmateur .....	19
Utilisation du four .....	21
Utilisation de la plaque de cuisson .....	24
<b>Cuisson au four – conseils pratiques</b> .....	26
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	31
<b>Situations d'urgence</b> .....	36
<b>Données techniques</b> .....	37
<b>Fiche du produit</b> .....	38
<b>Informations sur le produit</b> .....	39

## **Mises en garde importantes**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.
- 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.
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- 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.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et cou-

vercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

**MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection du ventilateur. Cette dernière doit être remise en place après le nettoyage conformément aux instructions.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de faire attention que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.



**MISE EN GARDE:** Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.



### **Veillez à respecter les instructions contenues dans ce mode d'emploi.**

#### **Installation**

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !  
Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lorsque vous le déplacez.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le en position verticale uniquement.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Après avoir installé l'appareil, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- **Instruction de mise à la terre** : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre. Le cordon doit être branché dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

#### **Utilisation**

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux.

## CONSIGNES DE SECURITE



Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- N'utilisez jamais de multiprise ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne stockez pas dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer une pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés même si l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation ne résiste pas aux températures élevées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil (pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre Choix du récipient).
- Avant de mettre la plaque de cuisson en fonctionnement, nettoyez les liquides ou résidus qui ont été renversés.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque à induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud.

## CONSIGNES DE SECURITE

---



- Évitez de poser sur la plaque de cuisson à induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.
- Ne rangez pas de récipients ni de matériaux inflammables dans le tiroir sous le four; la température à l'intérieur du tiroir peut en effet être très élevée et vous risquez de provoquer un incendie.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson.
- ATTENTION : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implants cochléaires...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils ; ces personnes doivent demander l'avis de leur médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

### Entretien

- Avant de lancer un cycle de nettoyage du four par pyrolyse, retirez les éclaboussures excessives. Pour des informations plus détaillées, référez-vous au chapitre «Nettoyage et entretien».

### Service - réparations

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages et ne sont pas couvertes par la garantie. Contactez le service après-vente de votre revendeur et exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

## CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

---



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie

d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utiliser des récipients de cuisson adaptés**

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !

- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de cuisson.

- **Garder les zones de cuisson et les fonds des casseroles propres**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle**

- **Eviter d'ouvrir trop souvent la porte du four**

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson**

Si le temps de cuisson est long, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle du four**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle du four.

**Note :** Si vous utilisez la minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

- **Bien fermer la porte du four**

La chaleur s'échappe plus facilement si les joints de la porte sont encrassés. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas encastrer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

## DÉBALLAGE

---



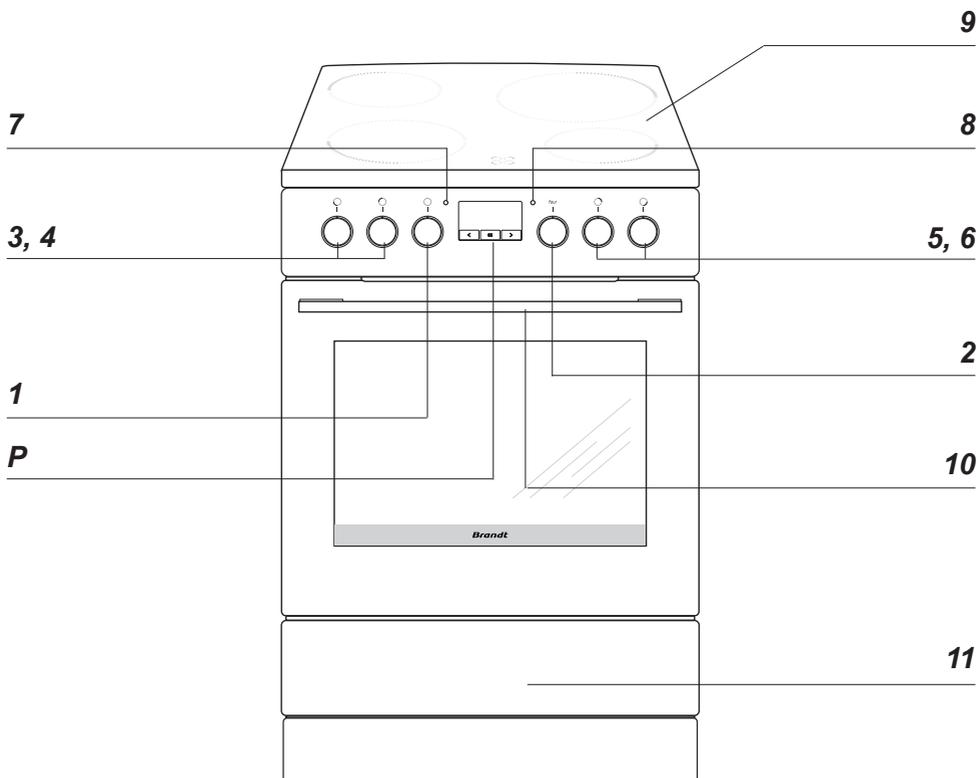
Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) peuvent représenter un danger. Conservez-les hors de portée des enfants.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---



*P* : Programmateur électronique

1 : Manette de réglage de la température du four

2 : Manette des programmes du four

3, 4, 5, 6 : Manettes des foyers de la plaque de cuisson

7 : Voyant de contrôle du thermostat

8 : Voyant de fonction du four / Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

9 : Plaque de cuisson vitrocéramique

10 : Poignée de la porte du four

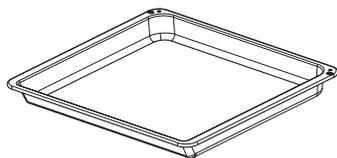
11 : Tiroir

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

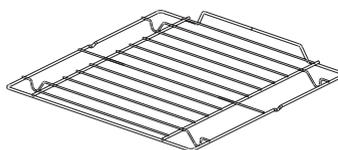
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,8 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,1 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,1 kW

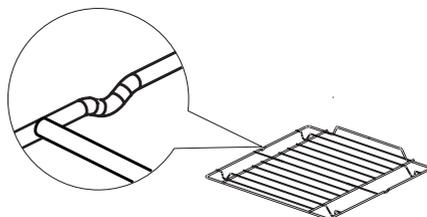
Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW



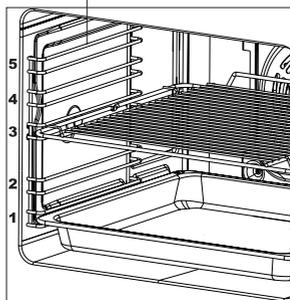
Lèchefrite



Grille



Gradins fils



# INSTALLATION

## Aménagement de la cuisine

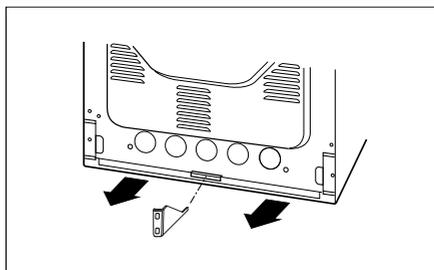
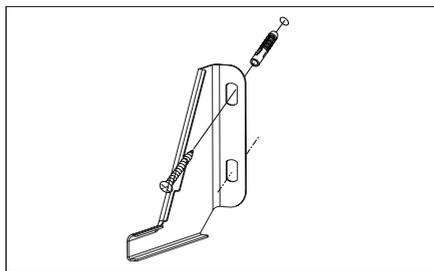
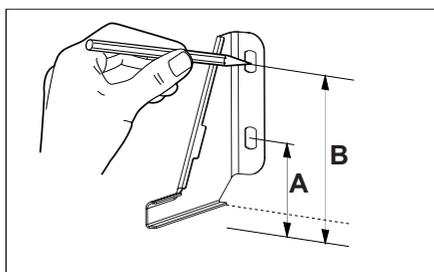
- Veillez à ce que la pièce dans laquelle la cuisinière est installée soit bien aérée. Les éléments de commande doivent rester facilement accessibles.
- Installez la cuisinière sur une surface rigide et plane.
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.

Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. La hauteur des pieds réglables est de 5mm.

## Montage de la fixation anti basculement

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



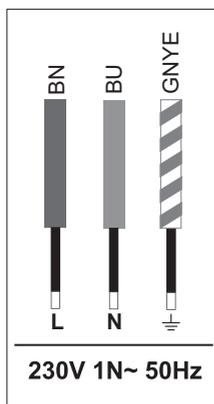
# INSTALLATION

## Connexion électrique

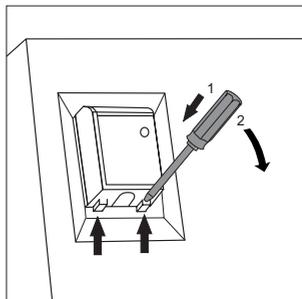
**Avertissement.** Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et agréé. Aucune altération ou modification volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée.

## Directives d'installation

L'appareil est configuré en usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipé d'un câble de raccordement H05VV-F 3G 4 mm<sup>2</sup> connecté au bornier. Les fils du câble de raccordement sont marqués comme suit : fil de phase L - BN - marron, fil neutre N - BU - bleu, fil de terre PE - GNYE - jaune-vert.



Vous pouvez configurer l'appareil pour une alimentation biphasée ou triphasée (400 / 230V) en pontant les bornes du bornier selon le tableau et les schémas de raccordement ci-dessous, point 2 et point 3, puis vous devez utiliser un câble de connexion spécifié dans le tableau au lieu du câble fourni avec l'appareil. Utilisez les ponts de connexion fournis avec l'appareil. Pour accéder au bornier, retirez le couvercle en le soulevant avec un tournevis à tête plate.



N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la cuisinière.

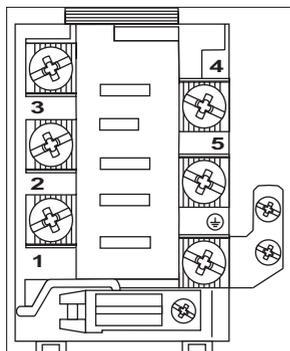
Ne traitez pas les extrémités du câble par soudure. La gaine de câble doit être montée dans le dispositif de décharge de traction, qui est adapté aux câbles d'un diamètre de 7 à 15 mm.

**Avertissement.** N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion marquée par  $\oplus$ . L'alimentation électrique de l'appareil doit être dotée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm. Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

**Avertissement.** L'installateur est tenu de fournir à l'utilisateur le « Certificat de raccordement électrique de l'appareil ».

Un raccordement de l'appareil autre que celui indiqué sur le schéma électrique peut endommager l'appareil.

# INSTALLATION



## Diagramme de connexion

Avertissement: Tension des éléments chauffants  
230 V.

En cas de connexion, le fil de terre doit être  
connecté à la borne PE ⊕.

				Type de câble de connexion recommandé
1	Pour un raccordement 230 V monophasé avec un fil neutre, les bornes 1-2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⊕.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm <sup>2</sup>
2	Pour un raccordement biphasé 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⊕.	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Pour une connexion triphasée 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 4-5 sont en pont, les fils de phase individuels sont connectés aux bornes 1, 2, 3 respectivement, le fil neutre est connecté aux bornes 4-5 en pont et le fil de terre est connecté à la borne de terre ⊕.	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm <sup>2</sup>
<p>L1, L2, L3 - Fils sous tension; N - Fil neutre; PE - Fil de terre Les flèches dans les schémas ci-dessus indiquent où vous devez connecter les fils de câble individuels.</p>				

**Avertissement :** Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par un spécialiste qualifié.

## UTILISATION

---

### **Avant la première utilisation de la cuisinière**

- enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- mettre en marche la ventilation mécanique ou aérer en ouvrant une fenêtre,
- chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures,
- nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

**Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.**

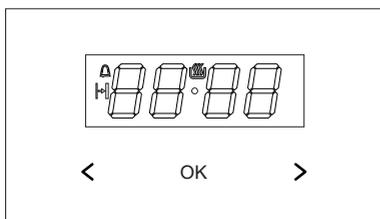
### **Note :**

Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication «0.00» apparaît sur l'écran électronique. Vous devrez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

**Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne pourra pas fonctionner.**

# UTILISATION

## Programmateur électronique



- ok - touche de sélection du mode de fonctionnement
- > - touche Plus
- < - touche Moins
- symbole thermostat
- symbole du minuteur
- symbole de la durée

### Réglage de l'heure actuelle

Après le branchement au réseau ou la remise en marche après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote,

- Maintenir appuyer la touche ok (ou simultanément les touches < / >) jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'affichage, le point sous le symbole clignote,
- dans les 7 s régler l'heure actuelle en utilisant les touches < / >.

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

L'heure peut être corrigée par la suite, appuyer simultanément sur les touches < / >, lorsque le point sous le symbole clignote, l'heure actuelle peut être corrigée.

### Attention !

Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole sur l'afficheur.

**Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.**

### Mode de veille (standby).

Cette cuisinière est en mode veille lorsque l'écran affiche l'heure actuelle et que les manettes de la fonction et de la température sont réglés sur 0.

### Symbole de thermostat

Le symbole du thermostat signale l'état de fonctionnement des résistances. Si au moins une des résistances est alimentée, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucune des résistances n'est alimentée (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les résistances restent inactives jusqu'au moment de la baisse de la température du four).

### Minuteur

Il est possible d'activer le minuteur à tout moment, indépendamment des autres fonctions activées ou non. Le décompte se fait de 1 minutes à 23 heures 59 minutes.

Pour régler le minuteur il faut:

- appuyer sur la touche ok, le symbole clignote sur l'affichage;
- régler le temps du minuteur à l'aide des touches < / >, l'affichage affiche le temps réglé du minuteur et la fonction active . Le réglage est validé au bout de 7 secondes environ. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et clignote,
- pour désactiver le signal sonore, toucher et maintenir pressée la touche ok ou toucher simultanément et maintenir pressées les touches < / >, le symbole s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

### Attention !

Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.

# UTILISATION

## Durée de fonctionnement

Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut :

- activer la fonction de la durée, pour cela régler la manette des fonctions du four sur la fonction voulue et la manette de la température sur la valeur adéquate.
- appuyer sur la touche ok jusqu'à ce que le message *dur* s'affiche brièvement sur l'affichage et le symbole  clignote,
- régler la durée de travail souhaitée à l'aide des touches < / >, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.

Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole  est allumé. Une fois le temps défini écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis, le symbole  commence à clignoter.

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position 0 ou ●,
- pour désactiver le signal sonore, toucher et maintenir pressée la touche ok ou toucher simultanément et maintenir pressées les touches < / >, le symbole  s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

## Suppression des réglages

Vous pouvez à tout moment supprimer les réglages du minuteur ou de la durée de travail.

- pour supprimer le réglage de la durée de travail, appuyer simultanément sur les touches < / >.

Suppression des réglages du minuteur :

- à l'aide de la touche ok sélectionner la fonction de minuteur,
- appuyer de nouveau sur la touche < / >.

## Modification de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante:

- appuyer simultanément sur les touches < / > ,
- à l'aide de la touche ok sélectionner la fonction *ton*, les indications de l'affichage clignoteront:
- à l'aide de la touche < / > sélectionner la tonalité adaptée:  
dans une étendue de 1 à 3 à l'aide de la touche >  
dans une étendue de 3 à 1 à l'aide de la touche < . Le réglage est validé au bout de 7 secondes environ.

## Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus clair. La valeur saisie est validée lorsque l'horloge n'est pas active (c.-à-d. l'utilisateur n'a touché aucune touche pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'afficheur peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les touches < / > ,
- à l'aide de la touche ok sélectionner la fonction *bri* (la première pression entraîne le passage à la fonction *ton*, la deuxième à la fonction *bri*).
- à l'aide de la touche < / > sélectionner la luminosité adaptée:  
dans une étendue de 1 à 9 à l'aide de la touche >  
dans une étendue de 9 à 1 à l'aide de la touche < . Le réglage est validé au bout de 7 secondes environ.

## Attention !

Lorsque le minuteur est actif la luminosité de l'affichage est maximale.

## Mode nocturne

Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

# UTILISATION

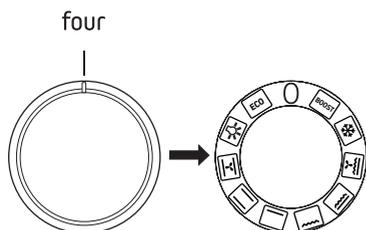
## Utilisation du four

Pour les informations techniques du four, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

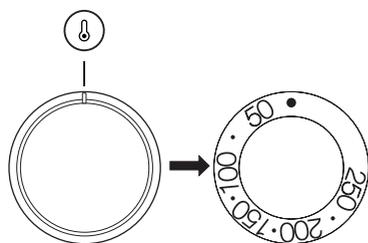
### Four avec circuit d'air forcé (avec ventilateur).

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de sélection de programme et de sélection du thermostat. Pour choisir un mode de cuisson, tournez le bouton sur la position désirée.

Sélecteur de programme



Sélecteur du thermostat



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur ● / 0.

### Note :

La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

## Fonctions du four représentées sur le bouton



### Préchauffage rapide

Les éléments de chauffe inférieur et supérieur, grill et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



### Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



### Super grill ventilé

Cette fonction permet une cuisson rapide ou une cuisson de grandes quantités d'aliments.



### Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

Cette fonction permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



### Grill simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



### Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.

# UTILISATION

---



## Traditionnel

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



## Traditionnel ventilé

Cette fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.



## Éclairage indépendant du four

Lorsque le bouton est positionné sur cette fonction, la lampe du four sera allumée.



## Mode de cuisson ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

## Voyants de contrôle

---

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage indépendant du four ».

## Utilisation du gril

---

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril.

Pour allumer le gril, il faut :

- tourner la manette sur l'une des positions suivantes :   
- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant.
- fermer la porte du four.

**Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.**

## Note :

Lors de l'utilisation du gril, veiller à bien fermer la porte du four.

Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

# UTILISATION

## Tableau des programmes de cuisson

Description des fonctions		Réalisation					Température [°C]	
		Éclairage	Résistance de voute	Gril	Résistance de sole	Ventilateur	min.	max
	Préchauffage rapide	√	√	√	√	√	50	250
	Décongélation	√				√	---	---
	Turbo gril	√	√	√		√	50	250
	Super gril	√	√	√			50	250
	Gril	√		√			50	250
	Résistance de sole	√			√		50	250
	Traditionnel	√	√		√		50	250
	Traditionnel ventilé	√	√		√	√	50	250
	Éclairage	√					---	---
	ECO		√		√	√	50	250
0	Four éteint						-	-

# UTILISATION

## Utilisation de la plaque de cuisson vitrocéramique

Pour les informations concernant les différents types de foyers, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

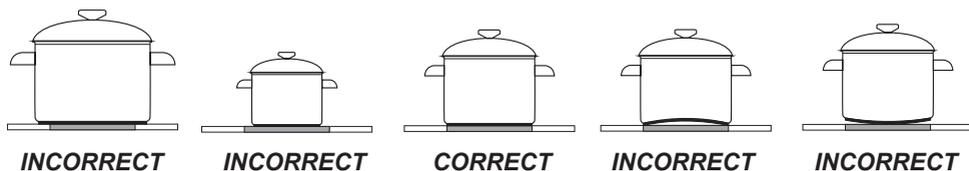
### Choix du récipient

Pour régler la puissance de la plaque, tournez progressivement la manette à droite ou à gauche. Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le voyant de contrôle orange (sur le bandeau de commande) s'allume.

Choisissez un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. **Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe.** Veillez à bien adapter le couvercle du récipient à sa taille, et à centrer le récipient sur le foyer. Nous recommandons l'utilisation des récipients à fond plane et épais.

Tout encrassement des foyers et des récipients rend impossible une exploitation optimale de la chaleur.

Attention : Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.

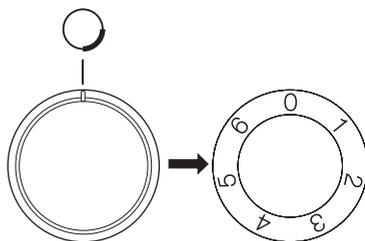


### Choix de la puissance

La puissance de chauffe varie selon les foyers. Pour changer la puissance de chauffe, il suffit de tourner la manette à droite ou à gauche.

### Positions du bouton

- 0 Éteint
- 1 Minimum, réchauffer les plats
- 2 Mijoter les légumes, cuisson lente
- 3 Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments
- 4 Friture lente
- 5 Dorer la viande, les poissons
- 6 Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide



# UTILISATION

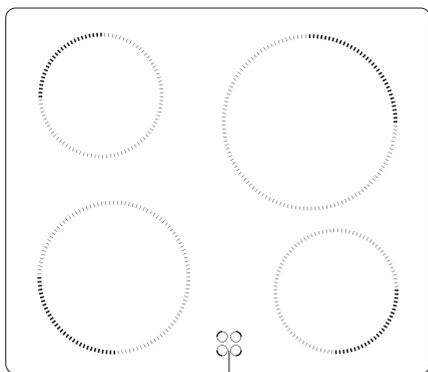
---

## Voyant de chaleur résiduelle

---

Pendant la cuisson, le verre atteint une température élevée. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume alors pour informer l'utilisateur que le foyer est chaud ; il s'éteint lorsque la température descend en dessous de 50°C et que l'utilisateur peut de nouveau toucher la surface sans risque de brûlure.

Note : La chaleur résiduelle conservée pendant approximativement 5 à 10 minutes à la fin de la cuisson peut être utilisée pour réchauffer des plats, les maintenir au chaud ou encore terminer une cuisson.



*Voyants de chaleur résiduelle*

# CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

## Pâtisseries

---

- pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant d'y introduire les pâtisseries ;
- avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

## Cuisson et rôtissage des viandes

---

- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- nous recommandons l'utilisation de récipients résistant à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite contenant une petite quantité d'eau,
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

# CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

## Paramètres recommandés lors de l'utilisation du mode de cuisson ECO

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle		180 - 200	2	50 - 70
Poisson		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

## CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		250	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

### Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau avec revêtement Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau avec revêtement Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de préchauffage rapide.

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

## PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

### Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 <sup>1)</sup>	1 portion 10-15 2 portions 8-13

<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de préchauffage rapide.

<sup>2)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de préchauffage rapide.

### Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

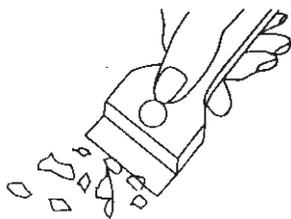
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

**Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '●' / '0'. Nettoyez la plaque de cuisson uniquement une fois que le voyant de chaleur résiduelle est éteint.**

### Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordé.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.
- Pour nettoyer les salissures ayant adhéré sur la table, utilisez le grattoir\* fourni avec l'appareil. Faites attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



*Grattoir pour cuisinières*

\*en fonction du modèle

**Note :** avant de ranger le grattoir, toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Nous recommandons également l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

### Important !

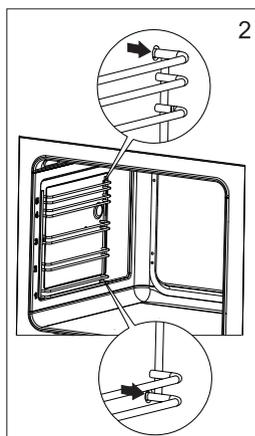
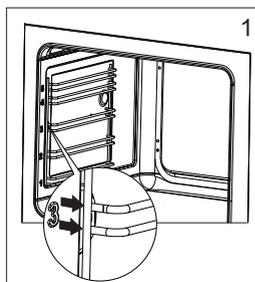
**Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.**

**Pour nettoyer le bandeau de commande, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Four

- Nettoyer le four lorsqu'il est encore tiède.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.
- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, pousser le crochet avant de la glissière, et tirer sur les gradins fils pour les retirer. Après le nettoyage des gradins, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.

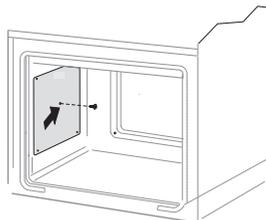


- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

**Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes qu'en usage normal. Tenir les enfants à l'écart.**

### Important!

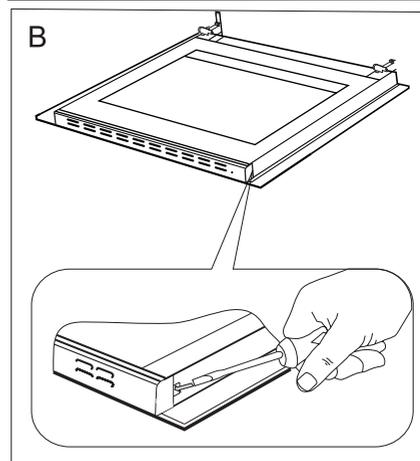
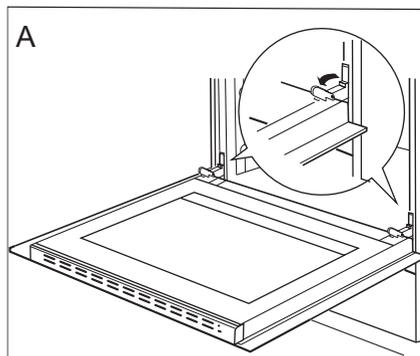
Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie ; c'est pourquoi nous recommandons de retirer les éclaboussures excessives avant de lancer cette fonction. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

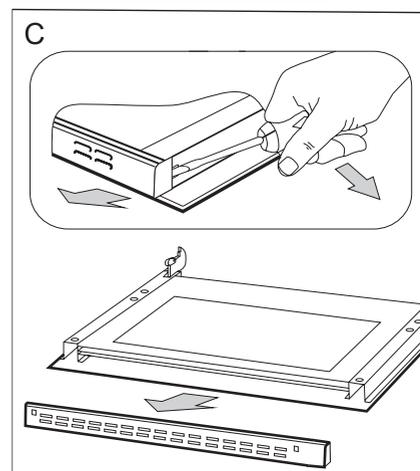
## Retrait de la porte

- Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. **Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage.** Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



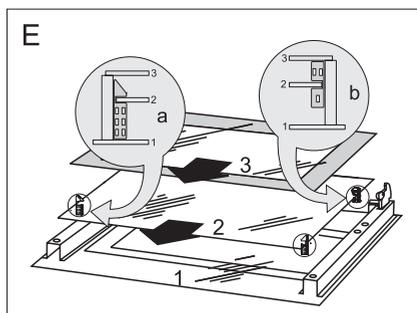
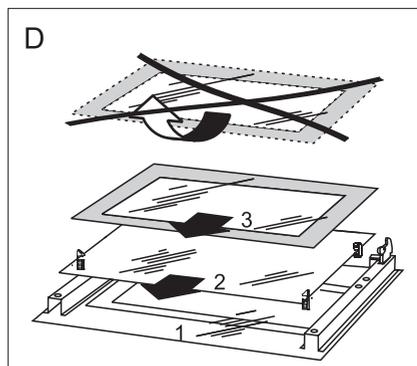
## Démontage de la vitre intérieure

- Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
- Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.C)



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Sortir la vitre intérieure «3» de sa fixation (en partie inférieure de la porte), fig.D.
- **Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.**
- Retirer la vitre centrale « 2 ». Prêter attention à l'emplacement des pièces d'écartement « a » et « b » (fig. E).
- Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage.
- Insérer la vitre centrale « 2 » dans l'élément de fixation de la vitre dans la partie inférieure de la porte. Ne pas oublier que la partie réfléchissante de la vitre marquée par le point blanc se trouve en haut, orienté vers la vitre intérieure.
- Important. Installer les pièces d'écartement « a » et « b » des deux côtés de la vitre centrale.
- Insérer la vitre intérieure « 3 ». La partie lisse de la vitre devrait se trouver en haut, les coins coupés en bas. L'impression avec les recettes doit être visible.
- Insérer la baguette supérieure de la porte et presser.



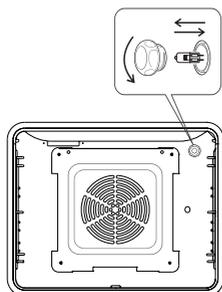
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

**Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement soit éteint puis déconnecté de l'alimentation électrique.**

- Positionner toutes les manettes sur ● / 0 et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  1. Tension 230 V
  2. Puissance 25 W
  3. G9.
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Fixer le couvercle.



## SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut:

- Fermer les manettes de la cuisinière
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau:

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
1. L'appareil ne s'allume pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau électrique de votre logement, le remplacer le cas échéant
2. Plaque vitrocéramique brisée	Danger ! Déconnecter immédiatement la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
3. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Visser l'ampoule à fond ou la remplacer le cas échéant (voir chapitre Nettoyage et entretien).
4. L'écran du programmateur affiche régulièrement l'heure « 0.00 »	L'appareil a été débranché ou a subi une coupure momentanée d'alimentation	Régler l'heure (voir la section Réglage de l'horloge).

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

**Attention!** Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

## DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	9,7 kW
Plaque vitrocéramique	6,2 kW
Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

### Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

## FICHE DU PRODUIT

Les informations dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Brandt
Identification du modèle	BCV3640S
Indice d'efficacité énergétique	95,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh]	0,99
mode chaleur tournante [kWh]	0,78
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	65

**Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :**

EN 60350-1

EN 60350-2

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

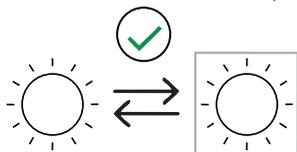
Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

### Fours domestiques

Identification du modèle	BCV3640S
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	40,3
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité	Électricité
Volume par cavité V [l]	65
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,78
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	95,1

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 2019/2015: Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.



## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

### Plaques de cuisson domestiques électriques

Identification du modèle	BCV3640S	
Type de plaque de cuisson	Électriques	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Zones de cuisson conventionnelles	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches	AVG	Ø 18,0
	ARG	Ø 14,5
	ARD	Ø 21,0
	AVD	Ø 14,5
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh/kg]	AVG	194,0
	ARG	194,0
	ARD	194,0
	AVD	194,0
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC plaque électrique [Wh/kg]	194,0	

Durée minimale de la garantie offerte par le fournisseur: 24 mois.







## MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

