

Brandt

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière BRANDT et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre cuisinière BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

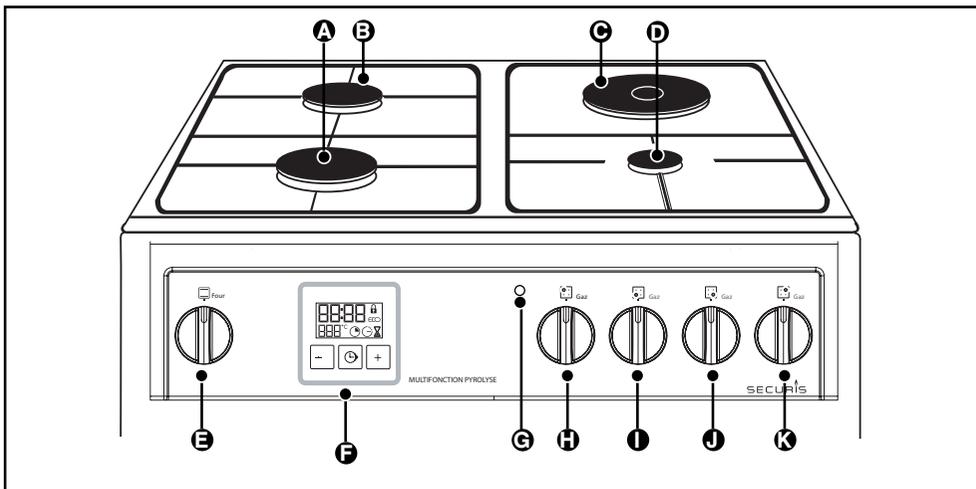


Important :

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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
2 / CARACTERISTIQUES GAZ _____	5
3 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Présentation du programmeur _____	6
• Réglage de l'heure _____	7
• Cuisson immédiate _____	8
• Cuisson programmée _____	9
• Utilisation de la fonction minuterie _____	11
• Modes de cuisson du four _____	12
• Guide de cuisson du four _____	14
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	
• Four pyrolytique _____	16
• Consigne de sécurité _____	16
• Démarrage du nettoyage _____	17
• Fin de nettoyage _____	17
5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	18
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Préserver votre appareil _____	19
• Entretien de votre appareil _____	19
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	20
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	21
• Relations consommateurs _____	21

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Plaque électrique arrière droite 2000 W
diam 180 mm
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Sélecteur des fonctions du four
- F** Programmateur
- G** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit

COMMENT UTILISER VOTRE TABLE

• Mise en service de la plaque électrique

Tournez la manette vers la position choisie, le voyant de mise en marche s'allume.
Pour arrêter la plaque électrique, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

• Allumage électronique des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette fortement appuyée quelques secondes pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur et **enclencher le système de sécurité.**

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

2 / CARACTERISTIQUES GAZ

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			333	388
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Cuisinière 3+1 four élec				
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,85	5,85
Débit maximum (g/h)	389	382		
Débit maximum (l/h)			557	648

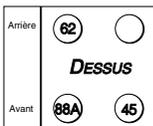
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

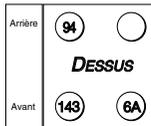
- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

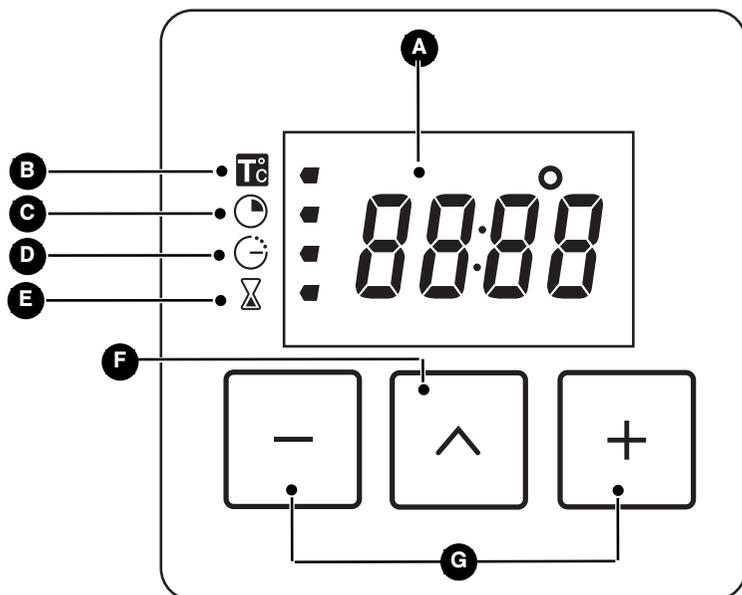
**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



A Affichage de l'heure, des durées et de la température

B Indicateur de température

C Indicateur de durée de cuisson

D Indicateur de fin de cuisson

E Indicateur du minuteur

F Touche de sélection

G Touches de réglage

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Réglage de l'heure

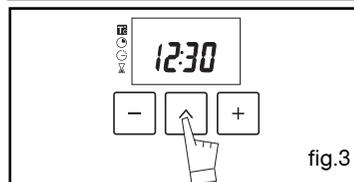
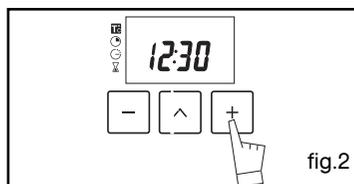
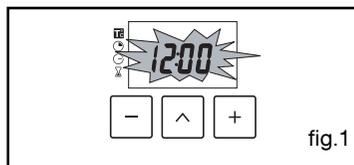
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche “^” pour valider. L'affichage ne clignote plus.



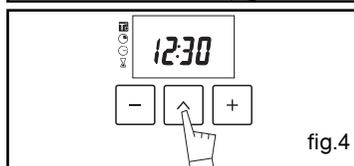
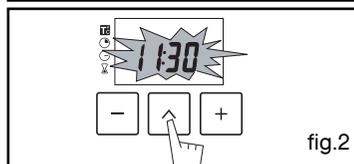
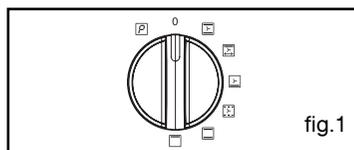
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche “^” pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche “^” pour valider (fig.4).

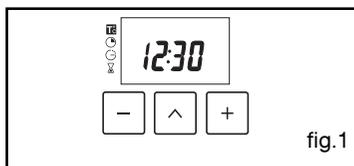


⚠ Attention
S'il n'y a pas de validation par la touche “^”, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• Cuisson immédiate

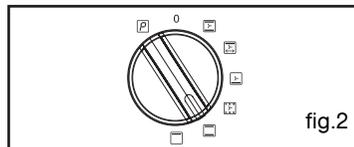
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



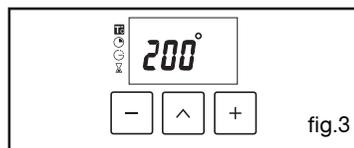
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position  (fig.2).



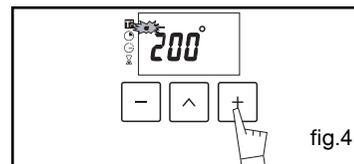
Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.4)



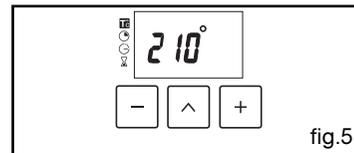
Exemple : repère de température 210°C (fig.5).

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



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

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



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position , température 200°(fig.0).

- Appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson “ 000 ”.

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.3).

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 s'affiche (fig.4),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ^ ”.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

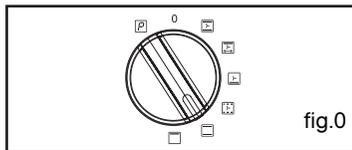


fig.0

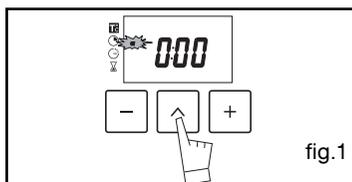


fig.1

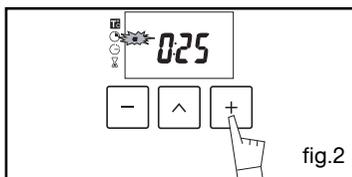


fig.2

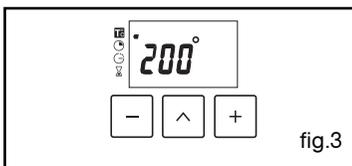


fig.3

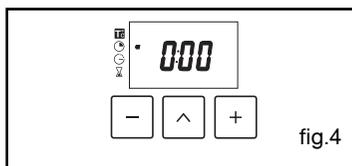


fig.4

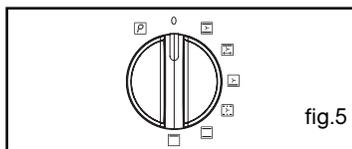


fig.5

• **CUISSON PROGRAMMÉE**

- **Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie**

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu'à faire

clignoter l'indicateur de fin de cuisson “ ☺ ”

L'affichage de l'heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

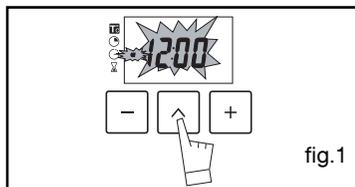


fig.1

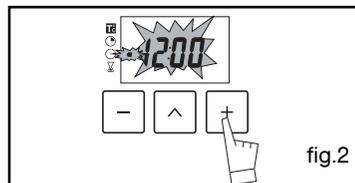


fig.2

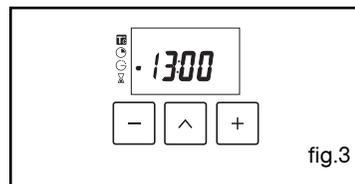


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 s'affiche,

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ^ ”.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.

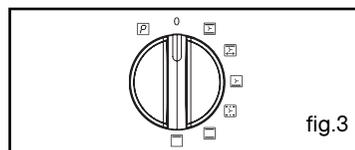


fig.3

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

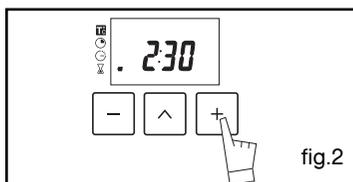
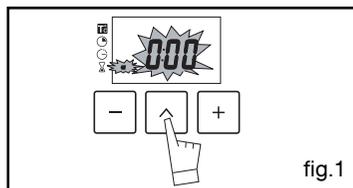
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

 -> 0.00 clignote.

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• **MODES DE CUISSON DU FOUR**



Viande - Poisson - Tarte

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

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



Pièce à rotir

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

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



Gâteau brioche

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

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



Maintien au chaud

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

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



Cuisson ECO

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

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

• **MODES DE CUISSON DU FOUR**



Gratin - Grillade

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

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

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

• GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat	°C	Gratin	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Gratin		
VIANDES										
Rôti de porc(1kg)	200		2	180	2		2	180	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200		2	180	2		2	210	60-70	
Rôti de boeuf	*240		2					200	30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	220	1		2		2	210	50-55	
Volaille (1 kg)	200	220	2	180	2				50-70	
Volaille grosses pièces	180		1						90-120	
Cuisses de poulet		*220			3			210	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau		*220-240	3		3			210	15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)		*220-240	3-4						25-30	
Côtes de mouton		*275	4		4				10-20	
POISSONS										
Poissons grillés		*275	4	180	2		2	200	15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200		2	180	2		2		35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220		2-3	*200			2-3		10-15	
LÉGUMES										
Gratins (aliments cuits)		*275	3-4	180	2			220	30	
Gratins dauphinois	*200		2	180	2		2		55-60	
Lasagnes	*200		2	180	2		2		40-45	
Tomates farcies	*200		2	180	2		2		40-45	
DIVERS										
Brochettes		*275	4	*180	2		2		15-20	
Pâté en terrine	*200		2	200	2		2		80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210		2	*200	3		1		30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220		3	200	2		1		15-18	plat multifonction
Quiches	*210		2	180	1		1		30-45	moule 30 cm
Soufflé	*200		2	180	2		2		50	moule 21 cm
Tourtes	*220		1	*200	1		1		40-45	
Pain	180		1	165	1		1		30-50	* en
Pain grillé		*275	4-5						1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)									90-180	selon la préparation

• FOUR PYROLYTIQUE

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

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

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

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

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

• CONSIGNE DE SECURITE



Attention

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

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

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

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

• DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (fig.2).

L'indication "pyrolyse" apparaît dans l'afficheur (fig.3).

⚠ Attention
Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle. La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

• FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.4).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



fig.1

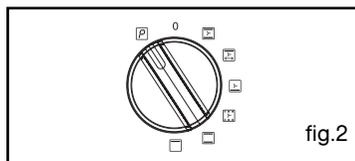


fig.2

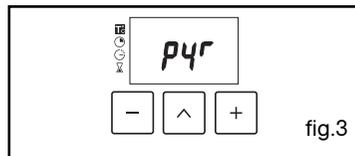


fig.3

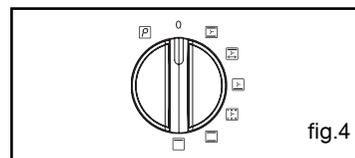


fig.4

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.



Attention

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

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

• **PRESERVER VOTRE APPAREIL**

. Evitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

. Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

. Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

. Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage,

n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

. Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

. Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

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

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

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

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

• **ENTRETIEN VOTRE APPAREIL**

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT procéder ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



~~poudre~~



~~éponge abrasive~~

Attention

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

- 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.

Attention

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.

Attention

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?

<p>Carrosserie</p>	<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>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
<p>Vitre de porte de four</p>	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
<p>Bouton de programmation</p>	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



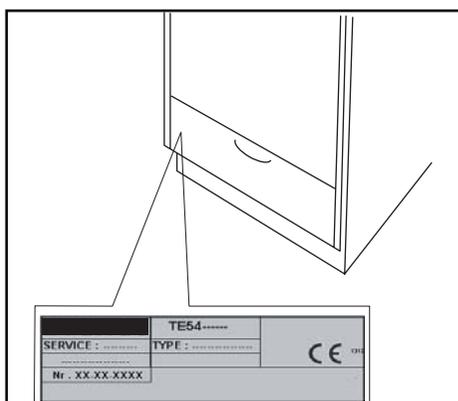
**L'expertise des professionnels
au service des particuliers**

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• INTERVENTIONS

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



PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Selon opérateur

Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

KMP1115W*

CZ5700749 - 11/ 10