

# ***Brandt***

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

## Cuisinière

QUELLE CUISINIÈRE.COM



# **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](http://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.*

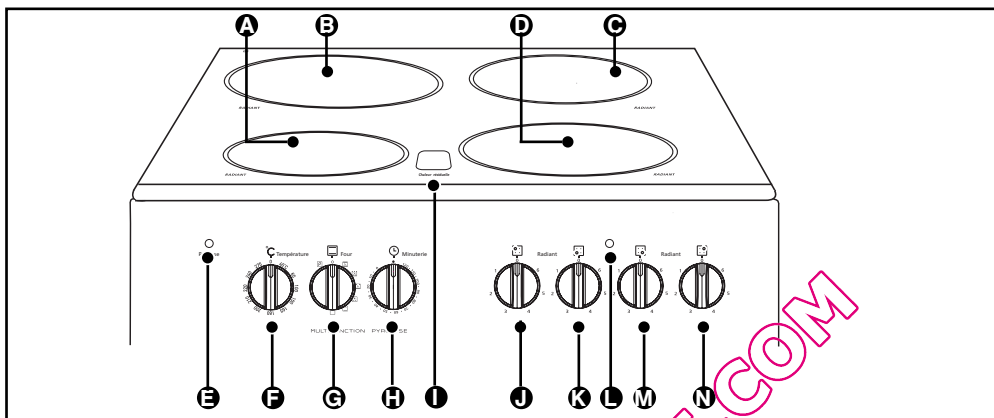


**Important :**

*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
• Comment utiliser votre table ? _____	4
• Description de votre four _____	4
• Comment utiliser les foyers radiants ? _____	5
• Comment utiliser votre four ? _____	6
2 / CONSEILS D'UTILISATION DE VOTRE FOUR _____	7
3 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Modes de cuisson du four _____	8
4 / GUIDE DE CUISSON _____	10
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	12
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	14
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON _____	15
8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	16
9 / NOTES PERSONNELLES _____	17
10 / SERVICE APRES-VENTE _____	20

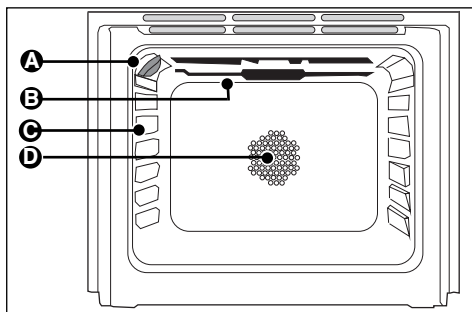
• **DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE**



- A** Foyer radiant avant gauche 1200 W diam. 145
- B** Foyer radiant arrière gauche 2300 W diam. 220
- C** Foyer radiant arrière droit 1500 W diam. 160
- D** Foyer radiant avant droit 1800 W diam. 180
- E** Voyant de pyrolyse
- F** Manette de thermostat
- G** Sélecteur de mode de cuisson
- H** Manette de minuterie four
- I** Témoins de chaleur résiduelle
- J** Manette du foyer arrière gauche
- K** Manette du foyer avant gauche
- L** Voyant de mise sous tension des plaques
- M** Manette du foyer avant droit
- N** Manette du foyer arrière droit

• **DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**

- A** Lampe
- B** Grilloir
- C** Indicateur de gradin
- D** Élément de ventilation (chaleur tournante)



• **Accessoires**

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

## • COMMENT UTILISER LES FOYERS RADIANTS ?

POSITION	MODE	PLATS
0	ARRET	
1	TENUE AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotages doux
2 - 3	MIJOTAGES	Béchamel, ragoûts, légumes secs, riz au lait, mijotages moyens, réchauffage
4	LENT	Pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons
5 - 6	MOYEN	Escalopes, croquettes, légumes frais, potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées
7	FORT	Omelettes, ébullition du lait
8 - 9	VIF	Côtes d'agneau, grillades, steacks, Fritures

Détail des positions de cuisson :

**Position 1, 2, 3**

Pour continuer une cuisson, réchauffer ou garder au chaud certains plats.

**Position 4, 5, 6**

Pour mijoter et pour cuire de plus grandes quantités.

**Position 7, 8, 9**

Pour rôtir, frire et monter en ébullition.

**Pour chauffer rapidement ou rôtir**

Mettez la manette de la plaque ou zone de cuisson sur la position **9**. Après la mise en chauffe, ramenez la manette sur la position appropriée.

**Un réglage supérieur est nécessaire :**

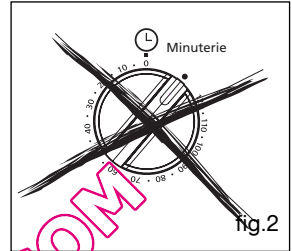
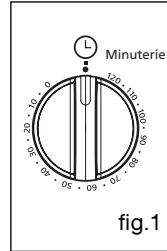
- pour des quantités importantes,
- pour des cuissons avec des récipients non couverts,
- pour l'emploi de casseroles en verre ou en céramique.

• **COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?**

• **Fonctionnement de la minuterie**

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, tournez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position "ARRET" (fig. 1). Si vous laissez la manette sur la position "0", le four ne fonctionnera pas (fig. 2).



QUELLECUISINIERE.COM

### Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.

- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

#### • Temps de cuisson

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.

- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.

- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

### Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

### Cuisson des pâtisseries

#### • Choix des moules :

Évitez les moules clairs et brillants :  
- Ils rallongent le temps de cuisson  
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

#### • Astuces :

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

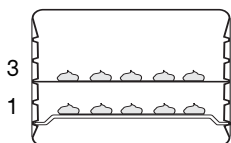
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

### Cuissons sur 2 niveaux fonction

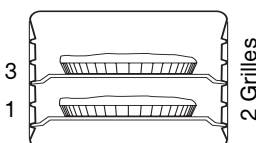
#### EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

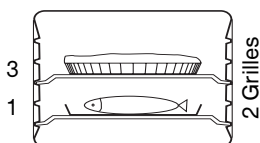
Petits gâteaux



2 Tartes



1 Poisson+1 tarte



## • **MODES DE CUISSON DU FOUR**

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



### \* **TRADITIONNEL PULSE**

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



### **GRIL PULSE**

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.  
Préchauffage inutile. Posez la pièce à rôtir sur une grille, la retourner une fois en cours de cuisson;  
Glissez la lèche-frite au gradin du bas pour recueillir le jus de cuisson.



### **SOLE PULSEE**

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





#### DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.

Les viandes seront placées sur une grille, 2<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.



#### \* TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



#### GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin.

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

- Idéal pour les toasts, le pain.

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

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

01

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

PÂTISSERIES																							
Biscuit de Savoie - Génoise																							
<b>Biscuit roulé</b>																							
Brioche																							
<b>Brownies</b>																							
Cake - Quatre-quarts																							
<b>Ciafrouts</b>																							
Crèmes																							
<b>Cookies - Sablés</b>																							
Kugelhupf																							
<b>Meringues</b>																							
Madeleines																							
<b>Pâte à choux</b>																							
Petits fours feuilletés																							
<b>Savarin</b>																							
Tarte pâte Brisée																							
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>																							
Tarte pâte à la levure																							

EQUIVALENCE CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	maxi
°C	40	65	100	120	150	180	200	240	275	

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante ; ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRILL, placez le mets à griller sur la grille, la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.



## • 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.

<b>Cuissons peu salissantes</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
<b>Cuissons salissantes</b>	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
<b>Cuissons très salissantes</b>	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.

## • COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?

### • Faire une pyrolyse

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

- débutez une pyrolyse après une cuisson, ou
- procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

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

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "PYROLYSE" (Fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

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

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

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (Fig.2).

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.

### Conseil

- Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

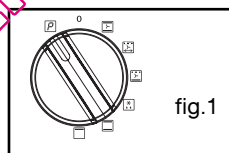


fig.1

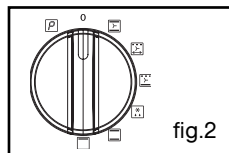


fig.2



### Attention

- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle (le voyant de Pyrolyse s'allume).
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le refroidissement atteint environ 275°C ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



### Attention

- Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

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



### **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 intempêtir, 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 ?

<b>Carrosserie</b>	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. 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>
<b>Vitre de porte de four</b>	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>
<b>Bouton de programmation</b>	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</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.



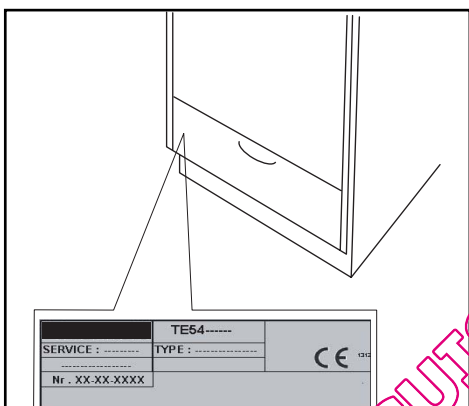
QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM

## • 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.

REF. : KVP1161W\*

CZ5700905-00 - 03/11