

Brandt

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	5
• Respect de l'environnement _____	6
2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	7
• Description de votre four _____	7
• Comment utiliser les foyers radiants ? _____	8
• Comment utiliser votre four ? _____	8
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	9
• Raccordement électrique _____	9
• Branchement _____	10
4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	11
• Remplacement de la lampe du four _____	11
5 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Modes de cuisson du four _____	12
• Accessoires _____	13
• Guide de cuisson du four _____	14
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON _____	16
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE _____	17
8 / NOTES PERSONELLES _____	18
9 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	20
• Relations consommateurs _____	20

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson 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 hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre table de cuisson 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 retrouvez-nous aussi sur notre site www.Brandt.fr sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

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.

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

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

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré et conformément au tableau (voir paragraphe "Raccordement électrique).

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

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

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

- Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casseroleserie (grille, tournebroche, lèchèfrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casseroleserie et enlevez les débordements importants.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.

- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur.

- La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

- **MISE EN GARDE** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- **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.

Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

- Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

- 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.

- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant des caractéristiques de température appropriée.

- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

- Ne pas stocker de produits inflammables (exemple : huile de friteuse) dans la cavité de la cuisinière, ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil. Seule la casserolierie fournie avec l'appareil peut-être stockée dans celui-ci.

• **RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT**

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les

déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

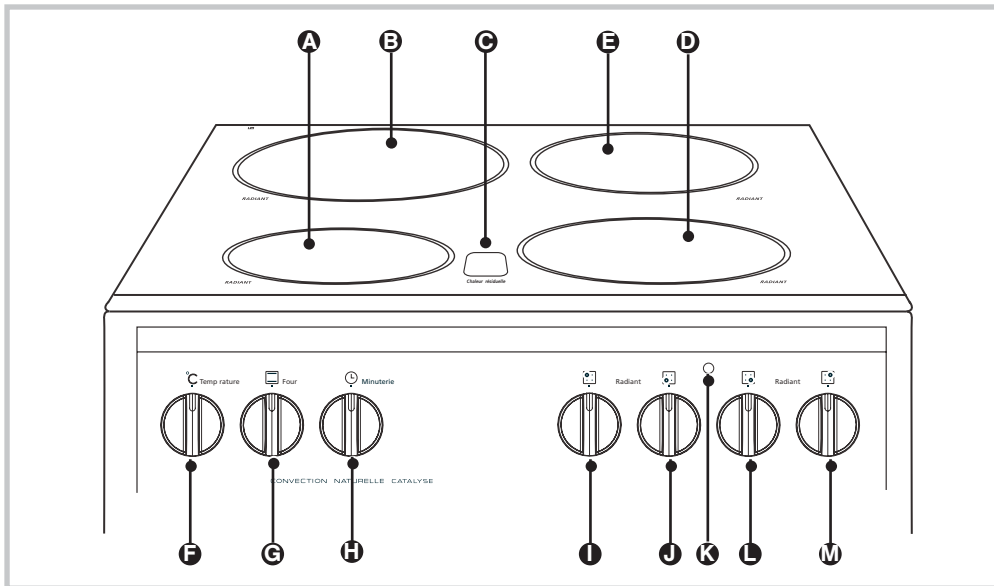


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc

marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

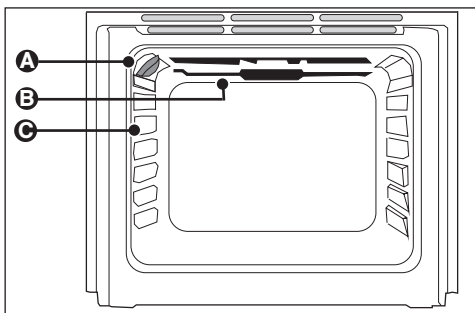
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer radiant avant gauche **1200 W** diam 145 mm
- B** Foyer radiant arrière gauche **2300W** diam 210 mm
- C** Témoin de chaleur résiduelle de chaque zone de cuisson
- D** Foyer radiant avant droit **1800W** diam 180 mm
- E** Foyer radiant arrière droit **1500W** diam 160 mm
- F** Sélecteur de températures
- G** Sélecteur des fonctions du four
- H** Sélecteur minuterie
- I** Manette du foyer arrière gauche
- J** Manette du foyer avant gauche
- K** Voyant de mise sous tension des foyers
- L** Manette du foyer avant droit
- M** Manette du foyer arrière droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Grilloir
- C** Indicateur de gradin

Votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usage, d'une grille plate.

• **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

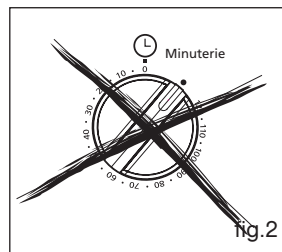
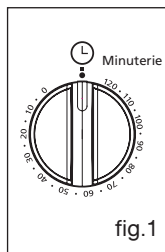
-
- pour des quantités importantes,
- pour des cuissons avec des récipients non couverts,
- pour l'emploi de casseroles en verre ou en céramique.

• **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).



• ENCASTREMENT

Vous devez respecter la côte d'encastrement suivante (fig.1, vue de dessus):

- Côte de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm**.



Attention
Votre cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

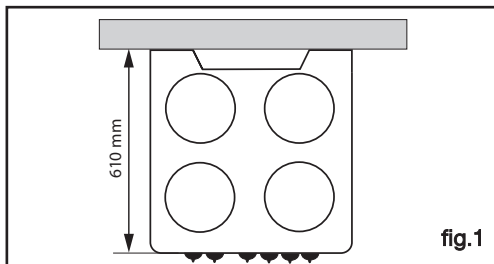


fig.1

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation de type H05 RR-F muni d'une fiche de prise de courant ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes, conformément aux règles d'installation.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisée dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré et conformément au tableau ci-dessous.

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF ou H07RNF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

Branchement Tension du réseau		Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 ph + neutre
		220 - 240 V ~	400 V ~	400 V ~
Cuisinière 2 générateurs induction et four élect.	Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	Fusible	40 A	16 A	32 A



Attention

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05RRF ou H07RNF.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

• BRANCHEMENT



Danger

Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).

- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Desserrez les vis du bornier

- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).

- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (fig.6 et 7).

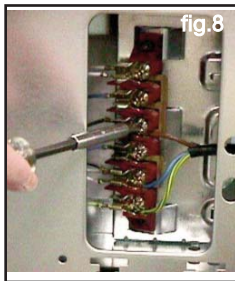
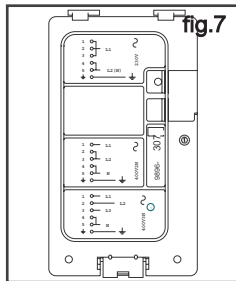
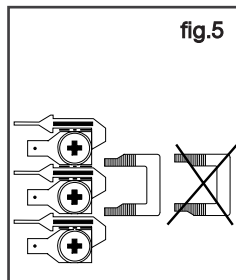
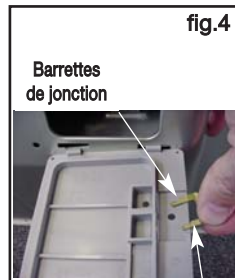
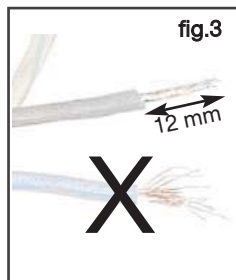
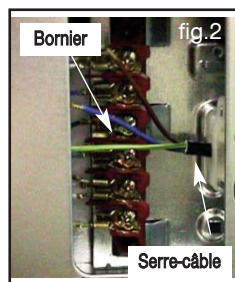
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \oplus .

- Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble et du bornier.



Conseil

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.

• PIEDS REGLABLES

(suivant modèle) fig.1

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

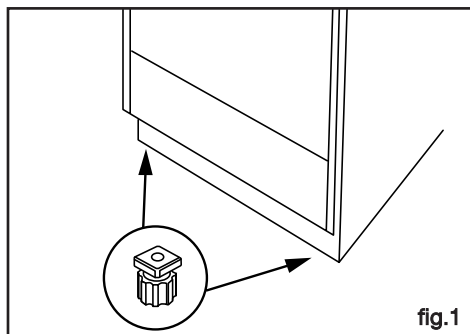


fig.1

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Danger

Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (fig. 2) :

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

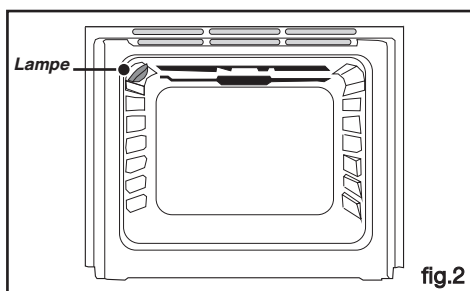


fig.2



Conseil

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

• **MODES DE CUISSON DU FOUR**



PRECHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie.



***TRADITIONNEL**

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- 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.



SOLE

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous.



GRIL MOYEN

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille. La retourner une fois en cours de cuisson. Insérez le plat lèchefrite au 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



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^{er} 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.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et d'une grille plate.

* 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

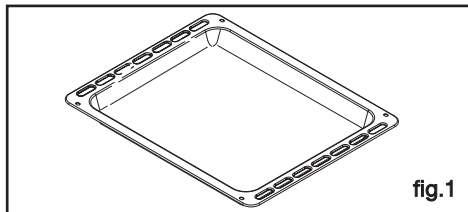
• ACCESSOIRES

• *Plat lèchefrite multi-usages (fig.1)*

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

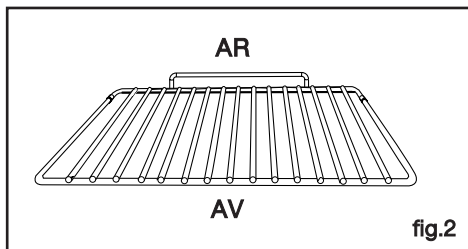
Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four. Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



• *Grille sécurité anti-basculement (fig.2)*

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

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



• **GUIDE DE CUISSON DU FOUR**

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				Indications
	Thermostat °C	Gratin °C	Thermostat °C	Gratin °C	
VIANDES					
Rôti de porc (1kg)	*180	2			ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2			
Rôti de boeuf	*240	2			conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			
Volaille (1 kg)	180	2			posées sur grille
Volaille grosses pièces	180	1			
Cuisses de poulet			*210	3	
Côtes de porc, veau			*210-240	3	
Côtes de boeuf (1 kg)			210-240	3-4	
Côtes de mouton			*270	4	
POISSONS					
Poissons grillés			*270	4	plat en terre
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2			
Poissons papillottes	*240	2-3			
LÉGUMES					
Gratins (aliments cuits)			*270	3-4	
Gratins dauphinois	*180	2			
Lasagnes	*180	2			
Tomates farcies	*180	2			
DIVERS					
Brochettes			*270	4	bain marie moule 30 cm
Pâté en terrine	*210	2			
Pizza pâte brisée	*210	2			plat multiusages moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3	*240	1	
Quiches	*210	2			
Soufflé			180	1	
Tourtes	*210	2			
Pain	*210	1	*210	1	
Pain grillé			*270	4-5	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1			selon la préparation

• **GUIDE DE CUISSON DU FOUR**

PÂTISSERIES									
Biscuit de Savoie - Génoise									
Biscuit roulé									
Brioche									
Brownies									
Cake - Quatre-quarts									
Ciafoutis									
Crèmes									
Cookies - Sablés									
Kugelhopf									
Meringues									
Madelines									
Pâte à choux									
Petits fours feuilletés									
Savarin									
Tarte pâte brisée									
Tarte pâte feuilletée fine									
Tarte pâte à la levure									
	*210	3	180	1					35-45
	*180	1	180	1					5-10
	*180	2	180	2					25-30
	*180	1	180	1					25-30
	*180	2							55-60
	*180	2							35-45
	*180	3	180	1					20-45
	100	2							15-18
	*210	2							45-50
	*180	3							90
	*210	3							5-10
	*210	2							30-40
	*180	3							10-15
	*210	2	180	1					30-40
	*210	2							30-40
	*240	2							15-25
	*210	2							35-45

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	55	75	100	125	150	180	210	240	270

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence  .

- 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.

Volume utile : 55,2 litres

• Vous devez

Éviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

Éviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur le dessus de votre cuisinière.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le tiroir situé au-dessous du four, vos produits **d'entretien ou inflammables**.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

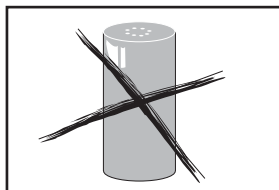
Mettre des casseroles sur votre cadre.

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

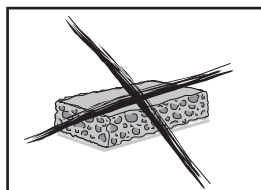
La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

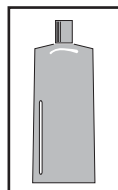
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



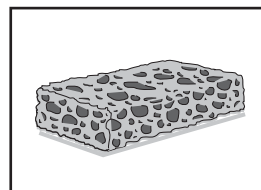
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

⚠ 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 ?

Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
Bouton de programmation	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>

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



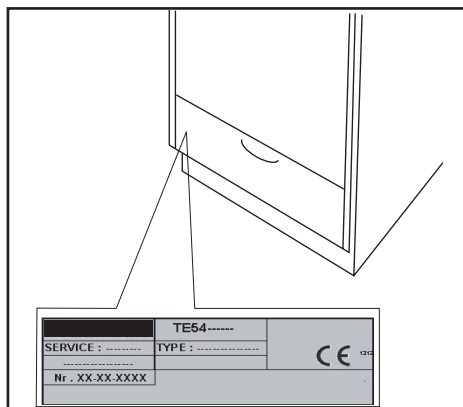
*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

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**.



* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 €, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440.303.196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 €, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440.303.196.

• 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 :

FagorBrandt
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes, BP 69526
Saint-Ouen l'Aumône,
95060 Cergy Pontoise Cedex

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*

0,337 € TTC/min depuis un poste fixe