

# ***Brandt***

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

## **Cuisinière**

KV1540W / KV1540X / KV1550W / KV1550X / KV1550A / KE1500W



# **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 hottes aspirantes, de table de cuisson de lavevaisselle, 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](http://www.Brandt.fr) sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.**

**BRANDT**

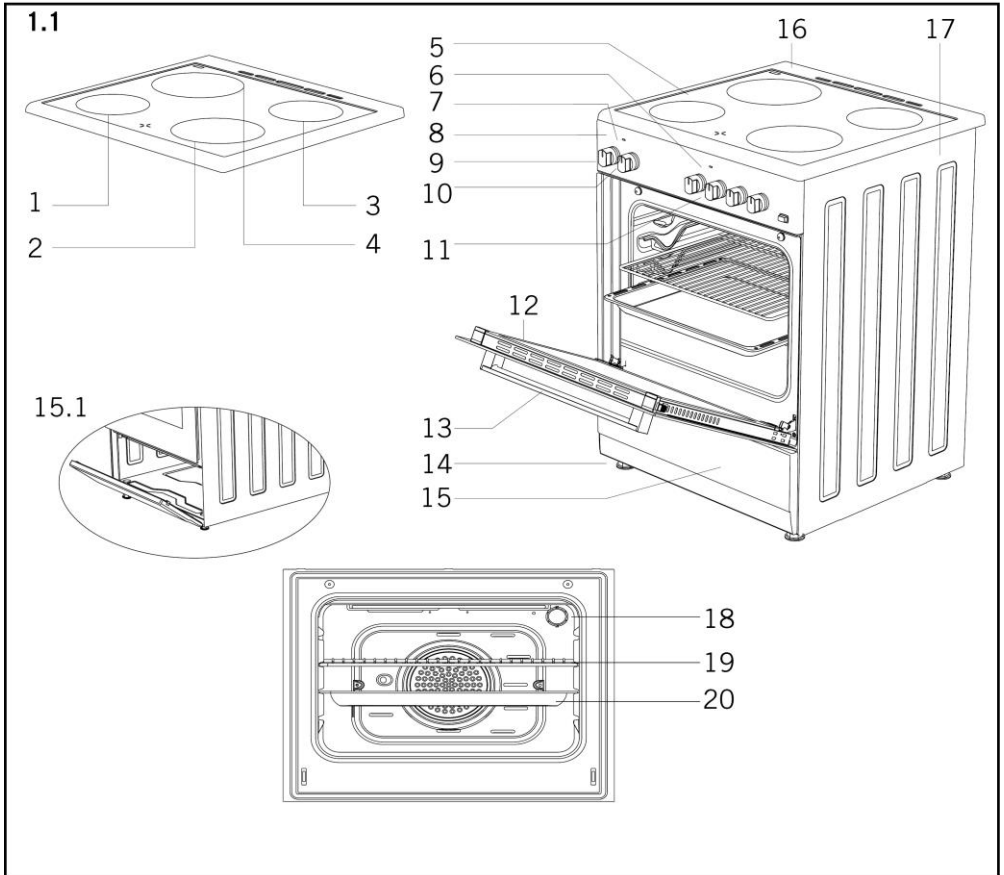
**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

**Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, 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 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL



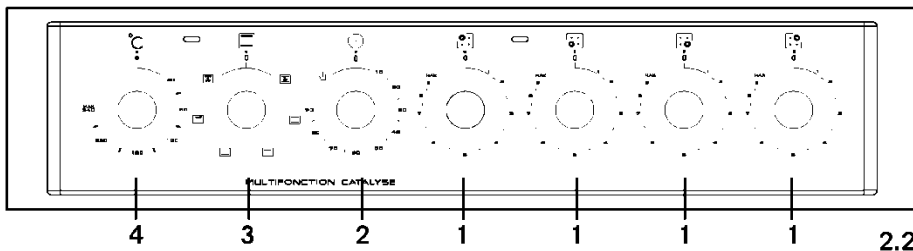
1. Plaque chauffante
2. Plaque chauffante
3. Plaque chauffante
4. Plaque chauffante
5. Plaque supérieur en verre
6. Ampoule LED de la cuisinière
7. Ampoule LED du four
8. Bandeau de commande

9. Bouton du thermostat
10. Bouton de commande du four
11. Régulateurs de tables de cuisson
12. Vitre de la porte de four
13. Poignée
14. Pied en plastique
15. Porte d'armoire inférieure
- 15.1. Porte à battant

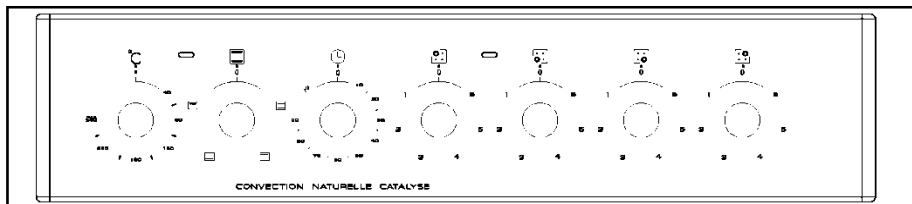
16. Plaque supérieure métallique
17. Panneau latéral
18. Ampoule
19. Gril
20. Plaque standard

## 2. Bandeau de commande

2.1

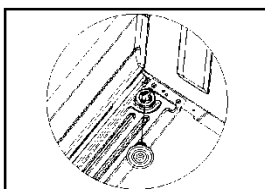
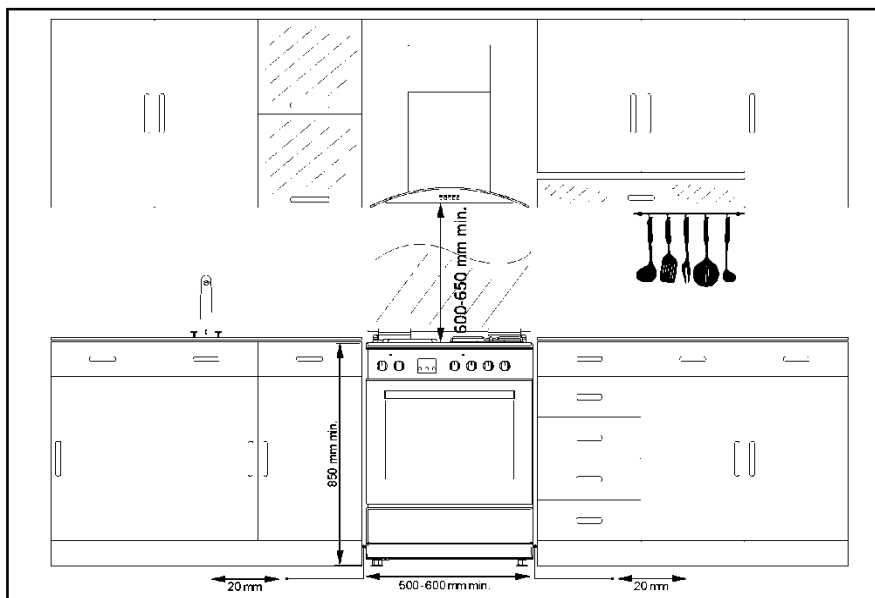


2.2



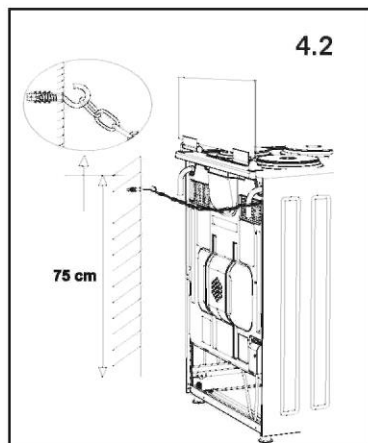
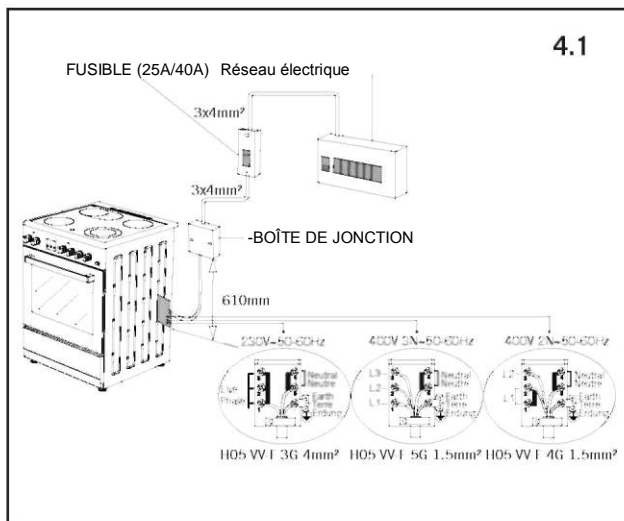
## 3 Positionnement et installation de la cuisinière

3.1

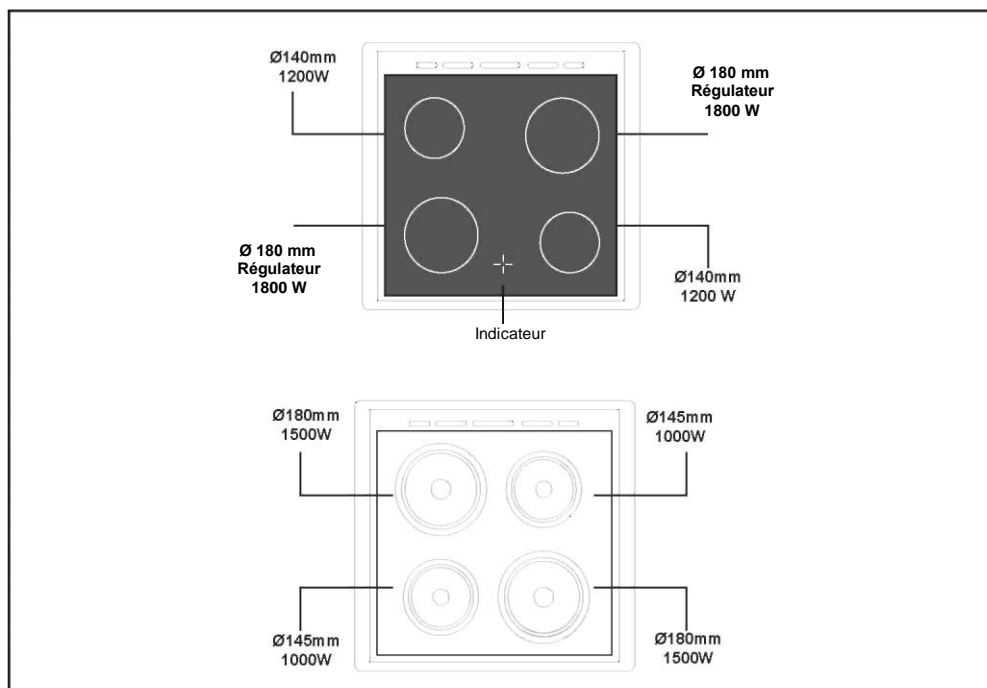


3.1.2

## 4 Raccordement de la cuisinière à l'alimentation et schéma de fixation



## 5 Utilisation des tables de cuisson



5.1



Faux

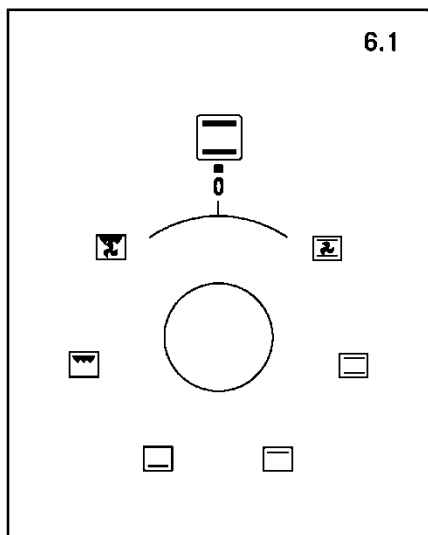
Faux

Faux

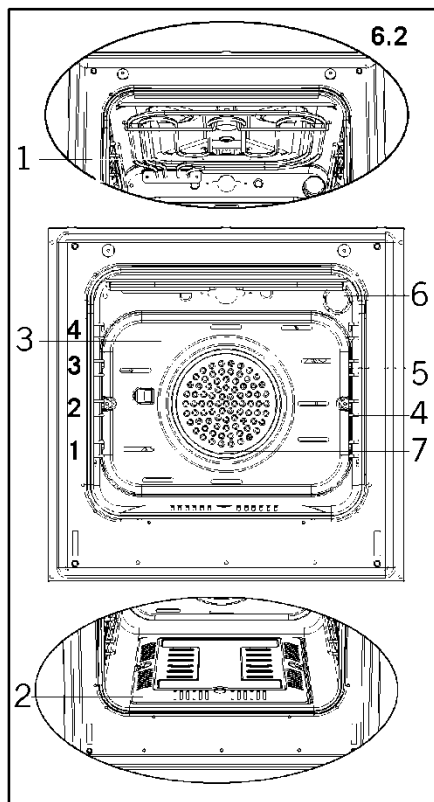
Vrai

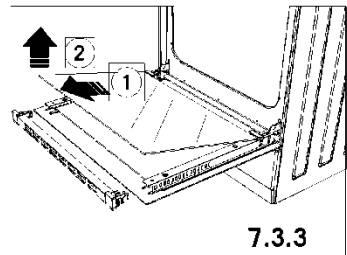
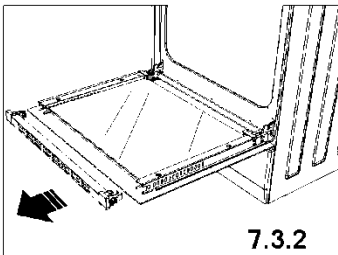
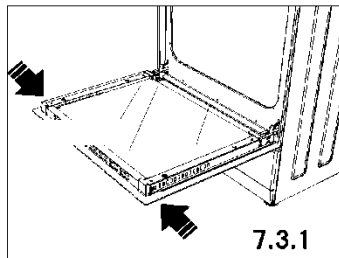
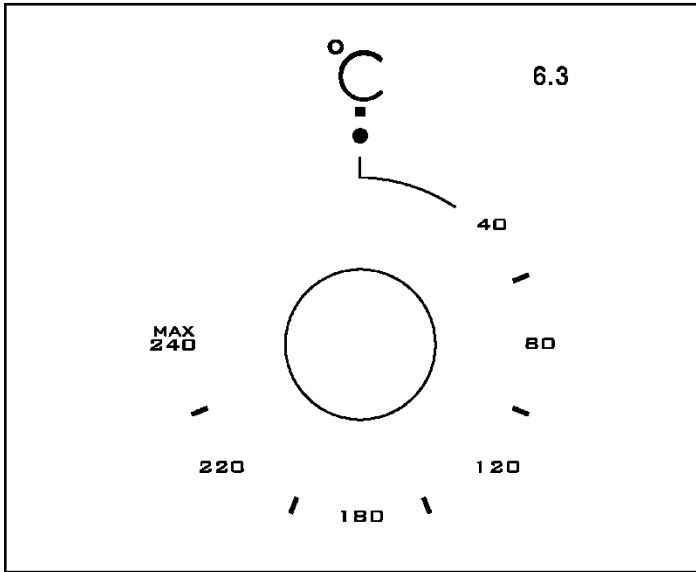
## 6 Utilisation du four

6.1

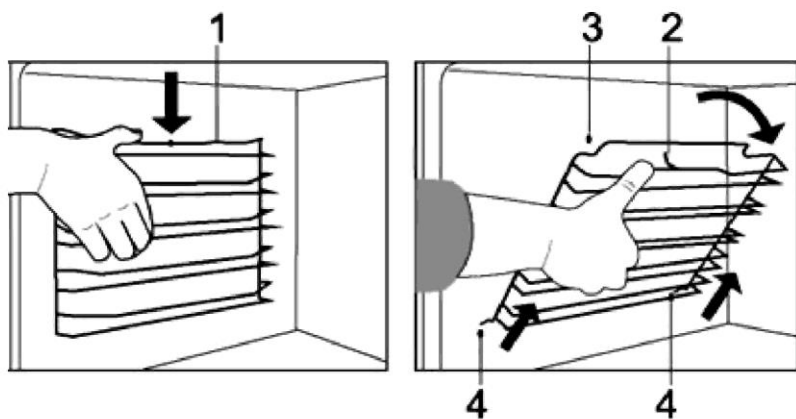


6.2

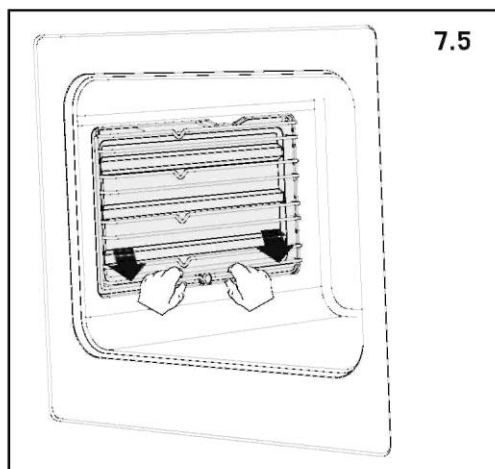




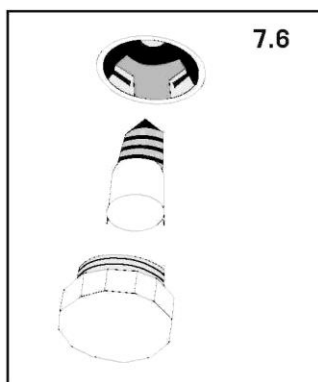
7.4



7.5



7.6





Les appareils sont conformes aux Directives suivantes :  
2006/95/WE – Directive Basse Tension  
2004/108/WE – 2004/108/CE Compatibilité électromagnétique

## **REMARQUE !**

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel utilisateur. Toutes les illustrations graphiques contenues dans ce manuel sont numérotées. Les numéros figurant sur les illustrations correspondent aux numéros dans le texte.

## **1 Identification et spécification de l'appareil**

Veuillez comparer les éléments chauffants illustrés dans les figures 1.1 et les bandeaux de commande indiqués dans les figures 2.1 et 2.2 avec l'élément chauffant et le bandeau de commande de votre cuisinière.

### **1.1 Utilisation prévue**

Cette cuisinière électrique autonome est destinée à la préparation des repas dans les ménages uniquement. L'utilisation de cet appareil à d'autres fins est interdite !

### **1.2 Classe de l'appareil – 1 (autonome)**

### **1.3 Rendement de la cuisinière vitrocéramique :**

2x140 mm 1 200 W / 2x180 mm 1 800 W

### **1.4 Rendement de la plaque chauffante de la cuisinière :**

2x145 mm 1 000 W / 2x180 mm 1 500 W

### **1.5 Montage et accessoires**

Le montage et les accessoires de la cuisinière autonome sont indiqués à la page 2 ( Fig 1.1)

## **2.1 Bandeau de commande**

Fig (2.1)

- 1 - Boutons de commande de la table de cuisson
- 2 - Minuteur mécanique
- 3 - Boutons de commande de la fonction du four
- 4 - Bouton de réglage de la température

### **Informations importantes :**

*1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance de l'appareil à condition qu'ils soient supervisés ou formés sur l'utilisation de ce produit par les personnes responsables de leur sécurité. Ne laisser jamais les enfants jouer avec l'appareil.*

2. L'appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et doit être utilisé uniquement dans des pièces bien ventilées.
3. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux pour eux.
4. Le produit doit être installé 8 heures après sa mise en place dans la cuisine.
5. Avant l'installation, assurez-vous que les conditions d'approvisionnement locales et les conditions de réglage sont compatibles avec les spécifications indiquées dans la plaque signalétique.
6. L'appareil peut être connecté à une sortie de gaz de combustion. Il doit être installé et connecté en conformité avec les règlements d'installation en vigueur. Prêtez une attention particulière aux exigences pertinentes relatives à la ventilation.
7. Toute réparation non autorisée est interdite, excepté le remplacement de l'ampoule de la lampe du four, sous peine d'annuler les droits de garantie.
8. Ne soulevez jamais la cuisinière en saisissant la poignée sur la porte du four.
9. Pour surclasser votre appareil et améliorer continuellement la qualité, le fabricant se réserve le droit d'introduire des changements dans l'appareil, sans préavis aux utilisateurs. Toutefois, ces modifications ne poseront aucun problème dans l'utilisation de l'appareil.

**Recommandations en matière de sécurité :**

- Pendant l'utilisation, la cuisinière devient très chaude. Évitez donc de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four. Accordez une attention particulière aux enfants.
- Les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ménagers utilisés alors que le four est en marche doivent être tenus à l'écart de ses éléments chauds. Évitez d'appuyer les câbles de raccordement avec la porte du four chaude.
- Utilisez des gants de protection secs lorsque vous retirez les plats de la plaque de cuisson ou les moules de cuisson du four.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer facilement, donc les plats préparés avec de la graisse ou de l'huile doivent être cuits sous surveillance. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance avec les plaques allumées.

- *Les éléments inflammables doivent être tenus à l'écart des brûleurs.*
- *Ne placez jamais des objets inflammables ou sensibles à la chaleur dans le tiroir ou à l'intérieur du four.*
- *Ne surchargez pas la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Il est interdit de s'asseoir ou de se tenir debout sur elle.*
- *Restez toujours en arrière pendant l'ouverture de la porte du four de sorte que l'air chaud accumulé se dissipe en toute sécurité.*
- *Ne posez jamais les casseroles sur les plaques si elles dépassent l'extrémité de la table de cuisson.*
- *La chaleur et l'humidité sont générées dans des pièces où sont installés et utilisés les appareils de cuisine ou les fours. Assurez une bonne ventilation dans la cuisine - assurez-vous que les grilles de ventilation sont ouvertes ou installez des dispositifs de ventilation mécanique (une hotte avec absorption mécanique des odeurs).*
- *L'utilisation intensive et à long terme de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture des fenêtres ou l'amélioration de l'efficacité d'un système de ventilation par le réglage de la commande de la hotte à un niveau supérieur, si possible.*
- *N'utilisez pas l'appareil dans les pièces de chauffage.*

### **3. Positionnement et installation de la cuisinière**

- 3.1.** Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il ne présente aucun dommage extérieur. N'installez pas la cuisinière si l'appareil a été endommagé pendant le transport.
- 3.2.** Retirez tous les autocollants de l'appareil. Nettoyez soigneusement chaque pièce de la cuisinière pour enlever la colle restante.
- 3.3.** La pièce dans laquelle sera installée la cuisinière doit être sèche et bien ventilée.
- 3.4.** La position de la cuisinière doit laisser un espace vers toutes les commandes. Il n'est pas recommandé de placer l'appareil sur le socle.
- 3.5.** L'appareil doit être installé loin des matières inflammables. Le mur de la cuisine adjacent à la cuisinière doit être constitué de matériaux non-inflammables.

**3.6.** Prévoyez un espace ouvert suffisant au-dessus de la cuisinière pour laisser les vapeurs de cuisson s'échapper. Vous pouvez installer une hotte de ventilation pour absorber ou évacuer les vapeurs. La distance entre la table de cuisson et la hotte devrait être au moins au 600 à 650 mm (fig. 3.1).

**3.7.** La cuisinière doit être installée entre un ensemble de meubles ne dépassant pas 850 mm (au-dessus du sol). N'installez pas de meubles de cuisine au-dessus de la cuisinière.

**3.8.** La cuisinière est équipée de pieds réglables qui permettent le réglage du niveau de l'appareil. Les pieds sont accessibles après basculement de la cuisinière (fig. 3.1.2). Faites tourner les pieds d'une façon ou d'une autre, selon les besoins.

## **4. Raccordement de la cuisinière à l'alimentation et préparation à l'utilisation**

**4.1** La cuisinière est équipée de la boîte de raccordement et doit être raccordée correctement au réseau électrique (fig. 4.1).

Avant de raccorder la cuisinière à l'alimentation, assurez-vous que :

- la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau à l'endroit où l'appareil est branché

- la performance de l'alimentation sur le lieu de raccordement est suffisante pour satisfaire les exigences de puissance maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique.

- **La prise secteur doit être facilement accessible à l'utilisateur.**
- **Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la cuisinière.**

### **Préparation à l'utilisation**

- Essuyez les surfaces émaillées et en verre avec un chiffon doux et humide.
- Retirez l'emballage et nettoyez à l'eau chaude additionnée de détergent.
- Avant la première utilisation, fermez la porte du four et allumez le four pendant 30 minutes. Le four doit être vide lorsqu'il est chauffé. Tournez le bouton de commande du four afin d'allumer le four et le bouton de réglage de la température à environ 250 °C. La fumée et l'odeur produites au cours de cette procédure sont légères, si la pièce est bien aérée, par exemple en ouvrant les fenêtres. Après qu'il ait refroidi, nettoyez le four selon les instructions indiquées dans la section « Nettoyage et entretien ».

## Tableau 1 Alimentation du brûleur

<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR</b>	
<b>SPÉCIFICATIONS</b>	<b>50x60</b>
Largeur extérieure	500 mm
Profondeur extérieure	634 mm
Hauteur extérieure	825 mm
Puissance de la lampe	15 W
Thermostat	40-240 °C
Élément chauffant inférieur	1000 W
Élément chauffant Turbo	1800 W
Élément chauffant du gril	1500 W
Tension d'alimentation	230/400 V/50-60 Hz

## 5 Utilisation des tables de cuisson électriques

Élément de chauffage en céramique ø140	1 200 W X 2
Élément de chauffage en céramique ø180	1800 W X 2
Plaque chauffante ø145	1000 W X 2
Plaque chauffante ø180	1500 W X 2

## 5.1 Sélection de casserole

- Le diamètre de base de la casserole doit être 2 à 3 fois supérieur au diamètre de la table de cuisson (fig.5.1). La casserole ne doit pas dépasser l'extrémité de la table de cuisson (fig.5.1).
- La casserole doit toujours être propre et sèche puisqu'elle va générer et conserver ainsi la chaleur.
- Pendant la cuisine, les ustensiles de cuisine doivent être couverts avec des couvercles pour éviter que des quantités excessives de vapeur ne s'accumulent dans la cuisine.

Dimension minimale de la casserole :

- pour le brûleur moyen – Ø 140 mm
- pour le grand brûleur – Ø 180 mm

## 6. Utilisation du four

### 6.1 Bouton de commande du four (fig. 6.1)

Le bouton de commande du four permet à l'utilisateur de sélectionner une fonction appropriée pour préparer un plat particulier. Vous pouvez tourner le bouton dans les deux sens. Les fonctions applicables du four sont présentées ci-dessous.

#### **Élément de chauffage inférieur activé**

La chaleur est générée par l'élément de chauffage inférieur situé sous le fond du four. Cette fonction favorise le chauffage supplémentaire de la surface inférieure de l'assiette.

#### **Élément de chauffage supérieur activé**

Ce mode de chauffage peut être utilisé pour le chauffage supplémentaire de la surface supérieure de l'assiette.

#### **Éléments de chauffage inférieur et supérieur activés – cuisson au four classique**

Les deux éléments de chauffage produisent de la chaleur dans le four. Vous devez disposer les plats sur un seul niveau du four, de préférence celui du milieu. Ce type de chauffage est idéal pour la cuisson des gâteaux, de la viande, du poisson, du pain, de la pizza, etc.

#### **Fonction Turbo**

Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour du plat en pleine cuisson dans le four. Cette fonction nécessite des températures inférieures à celles appliquées dans les méthodes de cuisson traditionnelles.

#### **Cuisson au gril classique**

Cette fonction est destinée à la cuisson au gril des petits plats (steaks, brochettes, saucisses, poissons, toasts, krouts, etc.) Le plat doit être placé sur une plaque à pâtisserie ou une rôtissoire sur le niveau moyen du four. La durée de grillade devrait être d'environ 8 à 10 minutes par chaque centimètre d'épaisseur. Avant de commencer

à griller votre plat, préchauffez le four à la température maximale. À mi-cuisson, retournez le plat.

## **6.2 Pièces et accessoires (fig. 6.2)**

[1], [2], [3], [4], gradin

- 1 – Résistance électrique supérieure
- 2 – Résistance électrique inférieure
- 3 – Enveloppe perforée
- 4 – Gradin
- 5 – Catalyse
- 6 – Lampe de four
- 7 - Bague du ventilateur Turbo

## **6.3 Bouton de réglage de la température**

Le bouton de réglage de la température (fig. 6.3.) permet de régler la température dans le four et de la maintenir au niveau désiré. Les températures indiquées sur le bouton correspondent aux températures dans le four (après le chauffage).

**Réglage de la température** – tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position souhaitée dans la plage de température de 40 à 240 °C.

**Après la cuisson au four** – tournez le bouton à gauche et réglez-le sur le zéro représenté par le symbole du point (\*).

## **6.4 Éclairage du four**

Pour votre confort et votre sécurité, le four est équipé d'une ampoule qui s'allume à l'intérieur du four pendant son fonctionnement. La lumière s'allume après la sélection des fonctions de cuisson disponibles et s'éteint après la mise hors tension du four.

## **6.5 Accessoires :**

**Plaque** : Utilisée pour les pâtisseries (cookies, biscuits ,etc...).

**Grille métallique** : Utilisée pour la friture et/ou la disposition des aliments à cuire, à frire et des aliments congelés sur la grille souhaitée.

## **6.6 Utilisation du four**

1. Chauffez le four à la température souhaitée et posez le moule contenant le plat à la hauteur sélectionnée (fig. 6.3)
2. Sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de commande du four, par exemple (fig. 6.1).
3. Après la cuisson, éteignez le four en tournant le bouton de commande du four et le bouton de réglage de la température sur zéro (0).

### **Remarque !**

**1. Lorsqu'il est en marche, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance, puisque certaines parties de la cuisinière peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance !**

**2. Dans les fours en céramique et en émail, les plats ne doivent pas être posés sur le plus haut niveau [4].**

### **6.7 Utilisation du four**

- Pour la cuisson des gâteaux, les moules métalliques traditionnels peuvent être utilisés ainsi que les plateaux à gâteau en téflon, céramique, verre ou en aluminium. Les moules métalliques sont les plus universels grâce à leurs diverses formes et applications. Avant la première utilisation, tous les moules à gâteau en métal doivent être enfournés dans un four bien chauffé pour enlever l'odeur.

- Remplissez les moules de pâte aux 2/3, en laissant assez d'espace pour laisser la pâte lever.

- Les ustensiles de cuisine en céramique, en verre, en acier émaillé et en fonte avec des poignées thermorésistantes peuvent être utilisés pour rôtir la viande.

- Préchauffez le four avant d'y placer le gâteau.

- Pendant la cuisson, la pâte doit être chauffée uniformément. Ceci peut être réalisé en

choisissant la fonction  ou .

- Si la couche extérieure de la pâte est trop brune, posez le moule sur un niveau inférieur dans le four la prochaine fois, réglez une température inférieure, et laissez la pâte cuire plus longtemps.

- Si le fond de la pâte est trop brun, placez le moule sur un niveau plus élevé dans le four la prochaine fois et réglez une température inférieure.

- Si vous placez la pâte dans le four surchauffé, le gâteau peut être pâteux ou cela va empêcher la pâte de bien lever. Si la pâte reste dans le four trop longtemps, elle peut se dessécher ou la couche externe peut devenir trop brune.

- Lorsque vous sélectionnez le temps de cuisson et la température, prenez en compte le poids et la consistance de la pâte.

- Placez les plats à tous les niveaux du four, selon la fonction utilisée.

- L'observation et l'expérience aide à choisir le meilleur niveau, la température et la fonction du four pour un plat particulier.

- Il est recommandé de commencer la première cuisson avec des températures moyennes, selon la recette, puis ajuster la température selon les besoins la prochaine fois. Si vous cuisinez dans des températures plus basses, le gâteau devient uniformément brun sur toute sa surface.

- Pour vérifier si le gâteau est cuit, plantez une tige de bois mince à l'intérieur quelques minutes avant d'éteindre le four. Le gâteau est cuit quand la tige enfoncée dans la pâte ressort sèche. Après la cuisson, le gâteau devrait être maintenu au four pendant environ 5 minutes.



- Les actions suivantes sont recommandées pendant l'utilisation du four :
  - n'utilisez pas le four à des fins de stockage,
  - les moules, les casseroles et les plats pour rôti la viande doivent être placés sur le fer de la grille (au centre) et non sur le plateau,
  - pendant la sélection des paramètres de cuisson, prenez en compte le type de plat à utiliser ; les plats ont différents niveaux de conduction de la chaleur en fonction de leur matériau, de l'épaisseur de la paroi et de la couleur.

**Important !**

*Dans les tableaux ci-dessous, les temps de cuisson approximatifs de différents aliments ont été résumés. Il ne s'agit ici que de propositions, dans la pratique ces valeurs peuvent varier. Nous vous recommandons d'effectuer plusieurs essais pour un plat particulier, en notant la durée et la température optimales.*

**Tableau 2 Tableau du temps de cuisson**

Repas	Température (°C)	Position de grille	Temps de cuisson (min.)
Gâteau à la crème	150-170	2	30-35
Pâtisserie	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Cookie	160-170	3	20-35
Cake	160-180	2	25-35
Biscuits tressés	200-220	2	30-40
Pâte filo	180-220	2	35-45
Pâtisserie savoureuse	160-180	2	20-30
Viande d'agneau	210-230	1	90-120
Veau	210-230	1	90-120
Mouton	210-230	1	90-120
Poulet (en morceau)	210-230	1	75-100
Poisson	190-210	2	40-50

**7. Nettoyage et entretien**

**REMARQUE !**

Avant de procéder au nettoyage, débranchez la cuisinière de l'alimentation.

**7.1 Conseils d'ordre général**

- La cuisinière doit être maintenue propre. Les éléments suivants ne peuvent être utilisés pour le nettoyage : les nettoyeurs en poudre abrasifs, les éponges métalliques, les agents chimiques agressifs ou des objets pointus.

- Les éléments en acier inoxydable, les boutons, les cadrans et le panneau de commande doivent être nettoyés avec des détergents liquides doux ne contenant pas d'agents abrasifs.
- Pour les pièces émaillées, utilisez une brosse douce ou une éponge imbibée d'eau tiède contenant un détergent doux, en évitant l'excès d'eau. Pour les surfaces très sales, utilisez des produits de nettoyage de cuisine.
- Ne nettoyez pas les surfaces vitrées avec des produits abrasifs ou des objets métalliques, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
- La table de cuisson doit être propre et sèche pour assurer un fonctionnement sans problèmes.
- Immédiatement après utilisation, les plateaux et les moules pour cuire et rôtir doivent être trempés dans l'eau chaude avec du détergent et ensuite lavés et essuyés.

## **7.2 Nettoyage du four**

- Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est complètement refroidi. Les éléments de chauffage chauds peuvent causer des brûlures.
- Nettoyez de préférence le fonds du four après chaque utilisation pour éviter de réchauffer des restes d'aliments et de matières grasses.
- Pendant le nettoyage de la paroi supérieure du four, prêtez attention aux radiateurs électriques, au capteur de température et à l'éclairage du four ; ne changez pas la position du réglage du capteur.
- Vous pouvez démonter les deux ensembles de gradin pour faciliter le nettoyage des éléments en émail à l'intérieur du four.

### **REMARQUE !**

**1. Il est interdit de nettoyer le four à l'aide des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.**

## **7.3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA VITRE DE LA PORTE AVANT DU FOUR**

Retirez le profil en appuyant sur les loquets en plastique des deux côtés gauche et droit comme indiqué (Fig. 7.3.1) et en tirant le profile vers vous comme indiqué (Fig. 7.7.2). Ensuite retirez la vitre interne comme indiqué dans ( Fig. 7.3.3). Après le nettoyage et l'entretien effectués, remontez la vitre et le profilé dans l'ordre inverse.

Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

## **7.4. Retrait de gradin :**

- appuyez sur la barre supérieure des gradins 1 afin de relâcher le loquet 2 du trou 3 (fig. 7.4),
- inclinez les gradins 1 vers l'intérieur du four et faites glisser les barres inférieures des trous 4,
- trempez les gradins dans une solution d'eau tiède et de détergent, puis brossez-les à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.

- Si le cache est sale, éteignez l'appareil, dévissez-le, lavez-le soigneusement et séchez-le (fig. 7.6.)
- Les fours émaillés sont recouverts d'émail céramique.
- Pour les surfaces émaillées, utilisez des produits de nettoyage de cuisine.
- Il est recommandé d'utiliser des agents de nettoyage des fours spéciaux pour enlever les taches de cuisson difficiles. Toutefois, ces agents sont caustiques et par conséquent doivent être utilisés en petites quantités et avec le plus grand soin. Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.

### **7.5 Parois catalytiques**

Les parois catalytiques sont situées sur les côtés gauche et droit de la cavité sous les guides. Elles éliminent les mauvaises odeurs et permettent d'obtenir le meilleur rendement de la cuisinière.

Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

**Retrait des parois catalytiques :** Retirez d'abord les guides pour enlever les parois catalytiques. Dès que les guides sont sortis, les parois catalytiques seront libérées automatiquement. Changez les parois catalytiques tous les 2 à 3 ans. (fig. 7.5)

## **8. Dépannage**

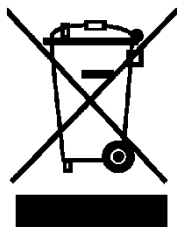
### **REMARQUE !**

Avant de procéder au dépannage, débranchez la cuisinière de l'alimentation pour éviter d'être électrocuté.

- Pendant la période de garantie, toutes les réparations à l'exception de celles mentionnées ci-dessous doivent être effectuées par le service d'entretien agréé.
- Si vous observez des perturbations lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les instructions ci-dessous pour vérifier si vous pouvez réparer la panne vous-même.

Problème	Solution
Les pièces en acier inoxydable (inox) développent des taches qui ne peuvent être enlevées à l'aide des produits de nettoyage standard	•Les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées <b>à chaque fois qu'elles sont sales et uniquement à l'aide de nettoyant spécial pour acier inoxydable.</b>
Câble d'alimentation endommagé	Pour éviter les dangers, le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé au point d'entretien du fabricant ou d'un spécialiste, ou par une personne qualifiée.
Les résultats de cuisson ne sont pas à la hauteur de vos attentes	Les paramètres de cuisson indiqués dans le manuel d'utilisateur doivent être traités à titre indicatif uniquement. En pratique, ces paramètres sont fiables sur le poids et la consistance de l'aliment, au niveau de la plaque de cuisson, etc. Par conséquent, nous vous recommandons d'effectuer quelques essais pour vos aliments préférés en notant la durée et la température optimales.
Le four ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si la fiche du cordon d'alimentation dispose d'une bonne connexion avec la prise murale.</li> <li>2. Vérifiez les signes de dommage sur le cordon d'alimentation et si vous n'arrivez pas à résoudre le problème contactez l'agent d'entretien du fabricant ou du fournisseur ou une personne qualifiée similaire.</li> <li>3. Vérifiez que la minuterie est réglée sur la bonne position.</li> </ol>

## 9. Environnement



Cet appareil est marqué, conformément à la directive 2002/96/CE du Conseil, avec le symbole d'une poubelle barrée d'une croix. Ce marquage signifie que l'appareil, à la fin de son cycle de vie, ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers. L'utilisateur est chargé de faire collecter l'appareil par des entités appropriées responsables de l'élimination des appareils électriques et électroniques usagés. L'élimination appropriée des appareils électriques et électroniques usagés permet d'éviter les risques

encourus par l'homme et l'environnement liés au stockage et au traitement inappropriés de ces dispositifs.

## Service Après-Vente RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com) rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : [relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs **BRANDT**  
5 av des Béthunes,  
CS 69 526  
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au



## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :



## PIÈCES D'ORIGINE

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



### L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.  
En vente sur [www.clearit.com](http://www.clearit.com) ou chez votre revendeur habituel.

Service fourni par Brandt France Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen  
L'Aumône

SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS Nanterre 801 250 531