



Service Après-vente Electroménager Constructeur

SIEMENS



Hotte

Les gestes incontournables

Pourquoi entretenir ma hotte ? Les filtres saturés de graisse diminuent la capacité d'aspiration de votre hotte et ne retiennent plus les graisses ce qui peut endommager le moteur.

Astuce 1 - Nettoyez les filtres à graisse avec le Super Dégraissant¹ toutes les 8 à 10 semaines.

Astuce 2 - Retirez les taches de graisse et changez les filtres à charbon tous les 6 mois, uniquement pour les hottes en mode recyclage.

Astuce 3 - Eteignez toujours l'appareil avant tout entretien. N'utilisez pas la hotte sans les filtres en place ou avec les filtres saturés de graisse.

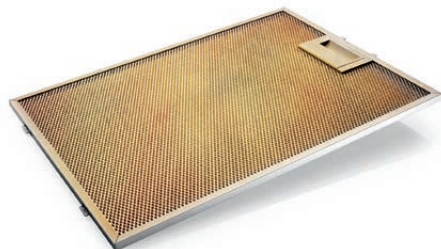
Astuce 4 - Assurez-vous que toute la hotte (y compris les filtres et les ampoules) soit refroidie avant de tenter de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

Vous souhaitez en savoir +
sur l'utilisation de votre
hotte ou commander les
produits d'entretien adaptés ?

Siemens-home.bsh-group.fr

Les conseils en images

Pour nettoyer les filtres de votre hotte sans efforts, faites-les tremper dans une bassine avec de l'eau très chaude et du bicarbonate pendant 1h. Pulvérisiez le Super Dégraissant puis passez les filtres au lave-vaisselle.



Avant



Après

Pour un entretien irréprochable

¹ Super dégraissant :
Spray nettoyant
et dégraissant
Ref : 00311908



² Kit de nettoyage
& d'entretien pour
les surfaces en acier inox.
Contient : Poudre et lingettes
nettoyantes
Ref : 00311775





Four

Les gestes incontournables

Nettoyage :

Astuce 1 - Pour supprimer toutes les traces et faire briller votre four, utilisez le Kit de nettoyage & d'entretien² pour les surfaces en acier inox ou le chiffon E-Cloth³.

Astuce 2 - Pour nettoyer l'intérieur de votre four et éliminer les projections de graisses et les dépôts brûlés, utilisez le Spray ou le Gel nettoyant Four⁴. Ces produits sans odeur sont aussi efficaces pour l'entretien d'autres surfaces de cuisson (Teppan yaki, supports de casseroles...).

Vous avez égaré vos mod +
d'emploi ? Téléchargez-les
en insérant la référence du
modèle de votre appareil.

Siemens-home.bsh-group.fr

Détartrage pour les fours vapeurs :

Astuce 3 - Pour détartre votre four vapeur, nous vous recommandons notre détartreur liquide testé et approuvé pour ce type d'appareil. Il permet d'éliminer les dépôts de calcaire efficacement, rapidement et de façon sécurisée. Un détartre régulier de votre four vapeur prolonge sa durée de vie, améliore ses performances et évite les dysfonctionnements.

Les conseils en images



La prévente de la casse de votre vitre de four

Veillez à bien rentrer les plaques et les grilles de votre four après chaque utilisation afin d'éviter les chocs contre la vitre. Ces micros-chocs peuvent conduire à la casse de votre vitre lors de l'utilisation de votre four à une haute température.



Réglage de l'heure

Afin d'éviter que votre four ne se bloque, il est impératif de régler l'heure après sa première installation ou après une panne de courant. Après avoir branché l'appareil, vous pouvez régler l'heure dès que le symbole ⌚ et trois zéros clignotent dans l'affichage.

Pour un entretien irréprochable

4 Spray nettoyant four
Ref : 00311859



3 Chiffon E-Cloth
Ref : 00466148



Détartreur
multi-usage
Ref : 00311680





Table de cuisson

Les gestes incontournables

Induction / Vitrocéramique :

Astuce 1 - Nettoyez la plaque après chaque utilisation et en cas de débordement. Pour éviter que les résidus ne brûlent. Ne pas laver la table de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduel est allumé.

Astuce 2 - Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le Kit de nettoyage⁵ pour tables de cuisson. Servez-vous du grattoir pour enlever les dépôts d'aliments brûlés et appliquez la crème nettoyante pour effacer toutes les traces, protéger et faire briller votre table.

Astuce 3 - Evitez de manœuvrer des ustensiles de cuisine à fond non lisses afin de ne pas endommager ou rayer la surface en verre de votre table de cuisson.

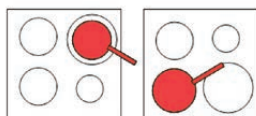
⚠ N'utilisez jamais de produits abrasifs, de nettoyant agressifs tels que les sprays pour fours, de produits détachants ou d'éponges qui rayent.

Créez votre espace personnel en ligne



Retrouvez sur votre espace de nombreux conseils d'utilisation et d'entretien. Vous pouvez également gérer facilement votre extension de garantie, prendre rendez-vous avec le service client ou commander vos accessoires, produits d'entretien et pièces détachées.

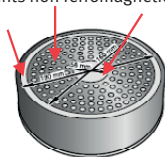
Les conseils en images



Des casseroles appropriées à votre plaque de cuisson

Si votre table à induction ne marche pas, il se peut que votre récipient ne soit tout simplement pas adapté à la plaque. Pour détecter le récipient, le diamètre et le taux de ferrite doivent être adaptés.

Points non ferromagnétiques



Pour vérifier si votre table à induction fonctionne, vous pouvez vous-même faire le test facilement en déposant la lèchefrite de votre four remplie à hauteur d' $\frac{1}{3}$ d'eau, sur votre plaque de cuisson. Si l'eau arrive à ébullition, cela signifie que la plaque de cuisson détecte la lèchefrite et que vos casseroles ne sont pas adaptées.

Pour un entretien irréprochable

⁵ Kit de nettoyage et d'entretien pour tables de cuisson.

Ref : 00311900



Set de casseroles en inox.

Ref : 00576026





Lave-linge

Les gestes incontournables

Astuce 1 - Afin d'éviter de mauvaises odeurs, laissez le hublot de votre machine entrouvert pour permettre à l'air de circuler.

Le saviez-vous ?
Près de **70% des pannes** sont dues à un défaut d'entretien !



Astuce 2 - Au fil du temps, des fibres, des résidus de lessive et des dépôts s'accumulent et se logent dans des endroits difficiles d'accès comme les joints ou les circuits d'eau. Pour l'hygiène de votre lave-linge et afin d'éviter les mauvaises odeurs, utilisez le Nettoyant poudre lave-linge⁶ tous les 3 mois.

Astuce 3 - La dureté de l'eau peut endommager vos appareils. Le détartrage est essentiel dans les zones où l'eau est dure. Lancez régulièrement un programme de lavage à haute température pour éviter la formation de tartre et l'apparition de mauvaises odeurs. Il est également conseillé d'utiliser notre détartrant⁷ tous les 3 à 6 mois.

Les conseils en images

Essorage

Plusieurs raisons expliquent que votre machine à laver n'essore pas. Un excès de lessive peut créer de la mousse, empêchant l'essorage. Afin d'enlever les résidus, effectuez un lavage à vide à 90°C sans linge et sans lessive.



La mauvaise répartition de votre linge à l'intérieur du tambour peut également entraîner l'annulation de l'essorage. Il est donc conseillé de respecter le poids de linge requis pour éviter un balourd.

Manchette lave-linge

Le joint situé sur la porte de lave-linge doit aussi être entretenu. Astuce : utilisez un chiffon ou une brosse, cela permettra de récupérer des résidus situés dans les creux de la manchette. Ceci évite l'accumulation de marques noires qui peuvent se déposer sur vos vêtements pendant le lavage.



Pour un entretien irréprochable

⁶ Nettoyant poudre lave-linge
Ref : 00311925



⁷ Détartrant lave-linge
Ref : 00311918





Lave-vaisselle

Les gestes incontournables

Astuce 1 - Réglez le niveau de sel en fonction de la dureté de l'eau, lorsque le niveau est trop bas un film blanc peut se former sur la vaisselle. Si vous utilisez des tablettes 3 en 1, pensez à ajouter du sel (voir notice). Lancez votre programme immédiatement après avoir rempli votre bac à sel pour éviter la corrosion de la cuve et les risques de fuites.

Astuce 2 - Le liquide de rinçage facilite le séchage et évite la formation de traces sur votre vaisselle.

Astuce 3 - Au fil du temps, des graisses, des résidus d'aliments s'accumulent et se logent dans des endroits difficiles d'accès comme les joints ou les circuits d'eau. Un nettoyage en profondeur est recommandé pour entretenir votre appareil, aseptiser et éliminer les mauvaises odeurs. Effectuez régulièrement des programmes à plus de 65°C et utilisez le Gel Nettoyant 2 en 1⁸. Pensez également à nettoyer le filtre de votre lave-vaisselle.



N'utilisez jamais de vinaigre blanc pour l'entretien de votre lave-vaisselle.

Les conseils en images



Les marques de calcaire

Le niveau de sel n'est pas remplis correctement, la dureté de l'eau n'a pas été contrôlée et réglée.



Objets en plastique

Certains objets en plastiques peuvent mettre plus de temps à sécher que d'autre. Utilisez la fonction de séchage supplémentaire présente sur la plupart des modèles.



Vaisselle humide

Vérifiez le niveau de liquide de rinçage ainsi que le rangement des objets présents au sein de l'appareil. Ils doivent être dispersés de manière à laisser passer l'eau librement.



Articles en bois

Les pièces en bois telles que les planches à découper, les cuillères et couverts en bois ne conviennent pas au lavage en lave-vaisselle et doivent être lavés séparément.

Pour un entretien irréprochable

⁸ Gel nettoyant 2en1 Dégraissant - détartrant
Ref : 00311565



Nettoyant Dégraissant - anti-amidon
Ref : 00311580



Détartrant lave-vaisselle
Ref : 00311918





Froid

Les gestes incontournables

Astuce 1 - Avant la mise en service de l'appareil, il peut y avoir une odeur de plastique. L'intérieur du réfrigérateur doit être nettoyé avec un mélange d'eau chaude et de détergent.

Astuce 2 - Un réfrigérateur doit être entretenu pour éviter la prolifération de bactéries. Pour nettoyer efficacement l'intérieur de votre réfrigérateur et le joint de porte, il est recommandé d'utiliser le Nettoyant réfrigérateur⁹. Sans danger pour les denrées alimentaires, il nettoie, élimine les tâches et prévient des moisissures.

Astuce 3 - Le givre s'accumule à l'intérieur de votre congélateur et gêne son bon fonctionnement. Plus la couche de givre est importante plus il consomme d'énergie pour se maintenir à la bonne température. Procédez au dégivrage complet de l'appareil tous les 6 mois.

Retrouvez tous nos conseils d'entretien en vidéos pour vous accompagner tout au long de la durée de vie de votre appareil

Siemens-home.bsh-group.fr

Les conseils en images

4°C température idéale pour les produits laitiers.

- » Placés dans les compartiments de la porte : leur date de péremption est visible.
- » Ne pas laisser des produits laitiers à côté de viande ou de poisson pendant une longue période : ces produits absorbent facilement les odeurs.

0-4°C température idéale pour la viande ou le poisson.

- » Placés dans le bac le plus bas dans un plat emballé dans un film alimentaire ou dans un récipient étanche.
- » Poisson : il est préférable de l'acheter frais, de le vider, de le nettoyer, de le découper en filets et de le mettre au réfrigérateur.

2°C température idéale pour les fruits et les légumes.

- » Les fruits et légumes ne doivent pas être lavés avant d'être mis au réfrigérateur.
- » Recouverts d'un film alimentaire ou placés dans des sacs en plastique non hermétique.
- » Placés dans le bac à fruits frais.



Pour un entretien irréprochable

Kit de nettoyage & d'entretien pour les surfaces modernes en acier Inox
Ref : 00311775



⁹ Nettoyant Réfrigérateur
Ref : 00311888





Machine à café encastrable

Les gestes incontournables

Pourquoi entretenir ma machine à café 100% automatique encastrable ?

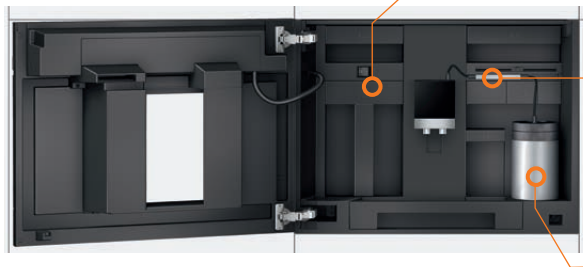
A chaque usage, des résidus de graisse, de calcaire et de café s'accumulent dans votre machine et en altèrent le goût. Il est donc indispensable de la nettoyer régulièrement en profondeur.

Astuce 1 - Lorsque vous procédez à un détartrage, vous devez toujours retirer le filtre à eau avant de lancer le programme pour éviter de l'endommager.

Astuce 2 - Ne jamais utiliser de vinaigre, de produit à base de vinaigre ou d'acide citrique pure pour nettoyer votre machine.

Astuce 3 - Si la qualité de votre café varie fortement, il se peut que votre appareil soit entartré ou que le tube d'aspiration nécessite un nettoyage. Dès l'affichage du rappel Calc'nClean, vous pouvez démarrer le programme en utilisant les Pastilles détartrantes¹⁰ et de Nettoyage¹¹ pour éliminer à la fois le calcaire et les résidus de café.

Les conseils en images



Réservoir d'eau amovible

» Ne verser, dans les conteneurs correspondants, que de l'eau pure, froide, sans gaz carbonique

Système à lait

- » Séparer les tuyaux à lait, la pièce de liaison et le tube d'aspiration.
- » Nettoyer les différentes pièces avec un produit de nettoyage et un chiffon doux.
- » Tous les éléments du système à lait peuvent passer au lave-vaisselle.

Réservoir à lait

- » Pour des raisons d'hygiène, le réservoir à lait doit être nettoyé régulièrement.
- » Seules les pièces du couvercle peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- » Nettoyer le réservoir à lait en acier inox à la main, en utilisant un nettoyant doux.

Pour un entretien irréprochable

¹⁰ Pastilles détartrantes
Ref : 00311864



¹¹ Pastille de nettoyage
Ref : 00311940



Programmer à votre convenance, une intervention à domicile avec un technicien. Service joignable 24h/24 7j/7 en ligne ou par téléphone.



Siemens-home.bsh-group.fr/N

Les bons réflexes !

	Régulièrement	Tous les 2/3 mois	Tous les 6 mois
Machine à café	Nettoyer les éléments amovibles de l'appareil et procéder au nettoyage Référence : 00311940	Changer la cartouche filtrante Procéder à un détartrage de l'appareil Référence : 00311864 Référence Tassimo : 00311909	
Hotte	Nettoyer et protéger les surfaces en inox Référence : 00466148 Référence : 00311775	Nettoyer les filtres métalliques Référence : 00311908 Remplacer le filtre à graisse Référence : 00452151	Changer le filtre à charbon (hotte en mode recyclage)
Table de cuisson	Après chaque cuisson salissante, éliminer les résidus Référence : 00311900 Nettoyer la surface vitrée Référence : 00466148		
Four	Après chaque cuisson salissante (ex : rôtis), nettoyer les graisses Référence : 00311908 Éliminer les tâches incrustées sur les parois du four, les grilles et les lèche-frites	Procéder à l'auto-nettoyage (pyrolyse, EcoClean, catalyse)	
Réfrigérateur	Nettoyer l'intérieur Référence : 00311888 Extérieur inox : nettoyer et protéger des traces de doigts Référence : 00311944 Extérieur vitré : nettoyer et protéger des traces de doigts Référence : 00460770	Changer la cartouche filtrante du réfrigérateur américain	Éliminer les mauvaises odeurs Référence : 00578734 Dégivrer votre congélateur (sauf NoFrost)
Lave-vaisselle	Après chaque lavage : dévisser le système filtrant et enlever les résidus Régulièrement : nettoyer les bras d'aspersion	Éliminer les résidus Référence : 00311580 Lancer un programme de nettoyage Référence : 00311565	Nettoyer le filtre d'arrivée d'eau Lancer un programme de détartrage Référence : 00311918 Éliminer les mauvaises odeurs Référence : 00466308
Lave-linge	Nettoyer l'extérieur, le bandeau de commande, le bac à produit et le tambour	Nettoyer le filtre de la pompe Éliminer les dépôts organiques et les mauvaises odeurs Référence : 00311925	Nettoyer le filtre d'arrivée d'eau Lancer un programme de détartrage Référence : 00311918
Aspirateur	Nettoyer les brosses et embouts	Changer le sac aspirateur et nettoyer le bac à poussière	Neutraliser les odeurs Référence : 00468637 Changer ou nettoyer le filtre HEPA (si lavable) Remplacer le filtre moteur

L'entretien est essentiel pour prolonger la durée de vie de votre appareil électroménager.
Découvrez les 5 produits incontournables pour l'entretien de vos appareils (00579414).



- =
- +
- +
- +
- +
- +
- +
- 1- Une crème nettoyante pour tables vitrocéramiques
 - 2- Des lingettes pour l'entretien des surfaces Inox
 - 3- Un détartrant pour Lave-Linge / Lave-vaisselle
 - 4- Un produit d'entretien 2 en 1 pour Lave-vaisselle
 - 5- Des pastilles détartrantes pour machines à café