

Brandt



GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



BCM6653*

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

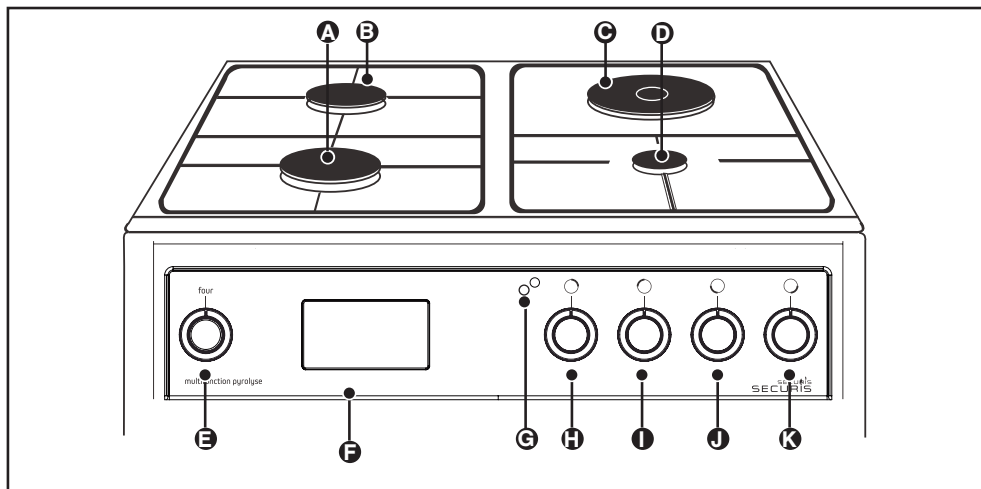


Important : avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
2 / CARACTERISTIQUES GAZ _____	5
3 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Présentation du programmeur _____	6
• Utilisation du programmeur _____	8
• Réglages _____	13
• Modes de cuisson du four _____	14
4 / GUIDE DE CUISSON _____	16
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	18
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	19
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON ____	20
8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE _____	21
9 / NOTES PERSONNELLES _____	22
10 / SERVICE APRES-VENTE _____	24

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



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

COMMENT UTILISER VOTRE TABLE

• Mise en service de la plaque électrique

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

• Allumage électronique des brûleurs de table intégré à la manette

Pour allumer les brûleurs, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à l'obtention de la flamme.

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de 2 grilles plates à sécurité.

2 / CARACTERISTIQUES GAZ

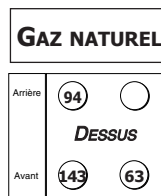
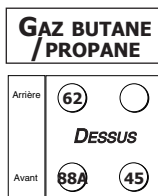
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FRcat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Brûleur ultra-rapide Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	88A 3,25 0,990 236	88A 3,25 232	143 3,60 0,990 343	143 3,60 399
Brûleur semi-rapide Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	62 1,50 0,630 109	62 1,50 107	94 1,50 0,600 143	94 1,50 166
Brûleur auxiliaire Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique nominal (kW) Débit calorifique réduit (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire (l/h)	45 0,70 0,430 51	45 0,70 50	63 0,85 0,450 81	63 0,85 94
Total 3+1 Four électrique Débit calorifique total (kW) Débit maximum (g/h) Débit maximum (l/h)	5,45 396	5,45 389	5,95 567	5,95 659

ELECTRICITE

PLAQUE

- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



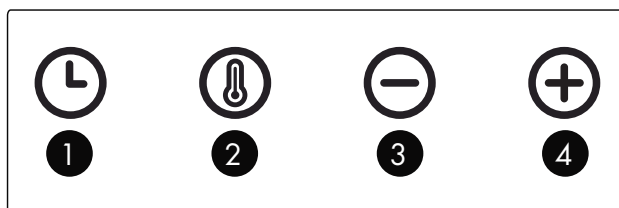
PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR

AFFICHAGE



- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

TOUCHES



- ❶ Réglage heure et durée
- ❷ Réglage température
- ❸ Touche -
- ❹ Touche +

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

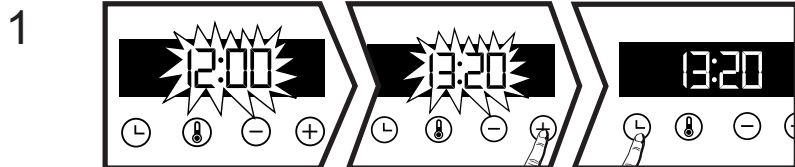
1 MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche .

En cas de coupure de courant l'heure clignote.



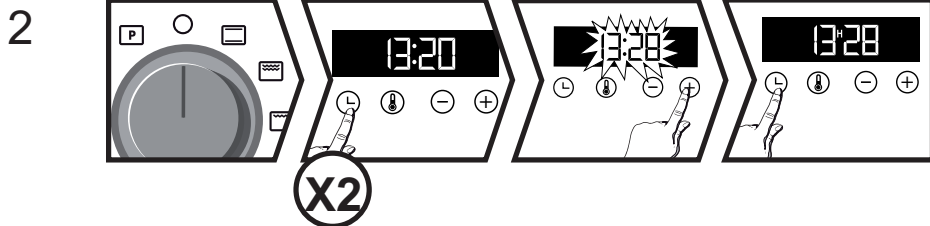
2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît appuyez de nouveau sur . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche .

L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.



UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

3 MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.

Appuyez sur la touche .

L'heure clignote.

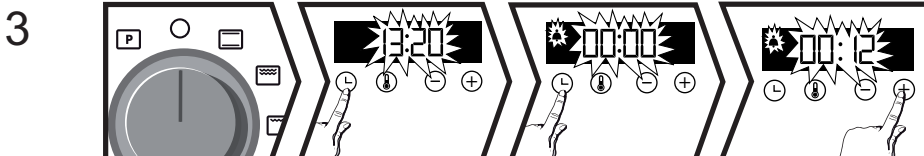
Réglez la minuterie avec les touches + et -.

Appuyez sur la touche  pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

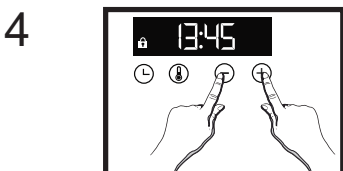
L'heure réapparaît dans l'afficheur.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes



4 VERROUILLAGE CLAVIER

Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.



Attention

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

Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

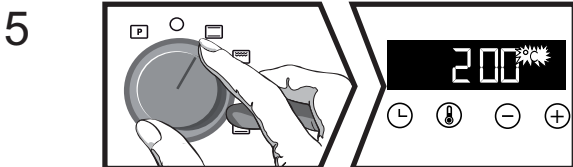
5 CUISSON IMMEDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure.
Celle-ci ne doit pas clignoter.

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

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température

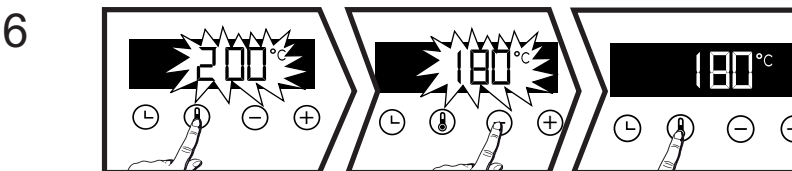


6 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur .

Ajustez la température avec + ou -.

Validez en appuyant sur .



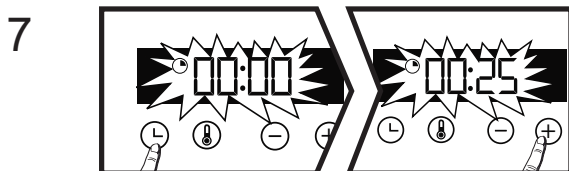
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

7 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la de durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson.

Votre four est équipé de la fonction "**SMART ASSIST**" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Voir le tableau ci-dessous:



FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 TRADITIONNEL	30 min
 TRADITIONNEL PULSE	30 min
 GRIL FORT	7 min
 GRIL MOYEN PULSE+TB	15 min
 SOLE PULSEE	30 min
 ECO	30 min
 MAINTIEN AU CHAUD	1 heure

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

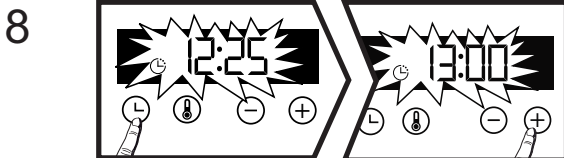
8 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson  clignote.

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec + ou -.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



9 PYROLYSE IMMÉDIATE

Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur . Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, le symbole  apparaît dans l'afficheur, il est impossible de déverrouiller la porte. A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.



PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

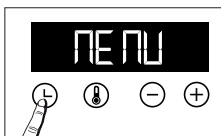


Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

REGLAGES

10 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela:



Appuyez sur la touche → jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage. Appuyez de nouveau sur la touche → afin de faire

défiler les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-après:

	AUTO: En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tout le temps allumée.
	Activez/désactivez les bips des touches
	Activez/désactivez le mode démonstration
	Activez/désactivez le mode préchauffage

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur →.

• MODES DE CUISSON DU FOUR



TRADITIONNEL PULSE

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

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



GRIL PULSE + tournebroche (selon modèle)

(température préconisée **200°C** mini 100°C maxi 250°C)

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



SOLE PULSEE

(température préconisée **180°C** mini 75°C maxi 250°C)

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



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **60°C** mini 35°C maxi 100°C)

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



CUISSON ECO

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

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

• MODES DE CUISSON DU FOUR



GRIL FORT

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

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



TRADITIONNEL

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

- 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 lèche-frite, 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.

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

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

4 / GUIDE DE CUISSON

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

4 / GUIDE DE CUISSON

PATISSERIES Biscuit de Savoie - Génoise Biscuit roulé Brioche Brownies Cake - Quatre-quarts Clafoutis Crèmes Cookies - Sablés Kugelhophf Meringues Madeleines Pâte à choux Petits fours feuilletés Savarin Tarte pâte brisée Tarte pâte feuilletée fine Tarte pâte à la levure	*220	3	180	1				165	1			35-45	
	*180	1	*210	1				165	1			5-10	
	*180	2						180	2			25-30	
	*180	1	*180	1				180	1			2	
	200	2						180	2			55-60	
	165	2						150	2			35-45	
	*200	3	180	1				165	3			20-45	
	100	2						100	2			15-18	
	*220	2						*210	2			45-50	
	*200	3						*180	3			90	
	*220	3						*200	3			5-10	
	*180	2										30-40	
		3										10-15	
		3										10-15	
		2	180	1					165	1			30-40
		2							210	2			30-40
	2							*220	2			15-25	
	2							*180	2			plat multiusages	
	2											35-45	

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	165	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 GRIL, placez le mets à griller sur la grille ; la lèche-frite sur le gratin du bas pour recevoir le jus.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Poids net : 53 kg - Volume utile : 57 litres

• FOUR PYROLYTIQUE

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

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

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

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

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

• CONSIGNE DE SECURITE

Attention

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

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.

- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.

La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.

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

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

6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le symbole  clignote dans l'afficheur.		➔ Défaut de verrouillage de la porte. Faites appel au Service Après-Vente.

Attention

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

Conseil

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

PRESERVER VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

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

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

l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

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

. Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

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

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

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

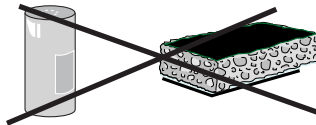
. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

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, laisser 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).



Eponge sanitaire
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.

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

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

- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

- Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque, vous pouvez :

> consulter notre site : www.brandt.fr

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

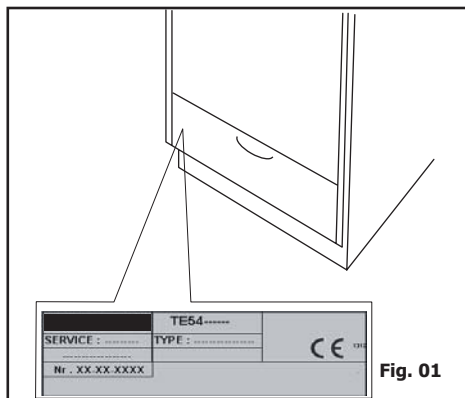
8h30 à 18h00 au :

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital
social de 100.000.000 euros

RCS Nanterre 801 250 531.

• 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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).(Fig. 01).



Vous pouvez nous contacter
du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

PIÈCES D'ORIGINE

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

