

Brandt



GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



BCM6654*

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.

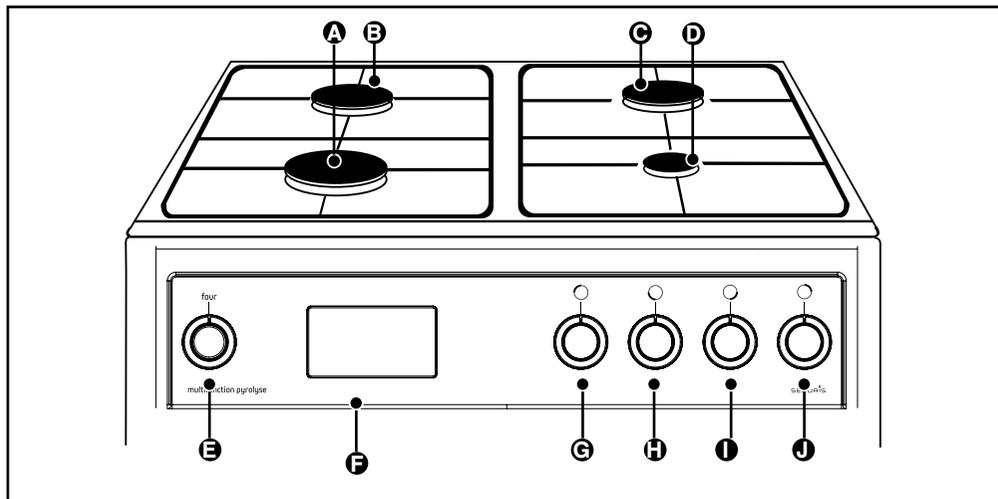
BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



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 programmateur _____	6
• Utilisation du programmateur _____	7
• Réglages _____	12
• Modes de cuisson du four _____	12
4 / GUIDE DE CUISSON _____	14
5 / REGLAGES _____	16
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	17
7/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR ____	19
8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON ____	20
9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	21
10 / SERVICE APRES-VENTE _____	22

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide avant gauche
- B** Brûleur semi-rapide arrière gauche
- C** Brûleur rapide arrière droit
- D** Brûleur auxiliaire avant droit
- E** Sélecteur des fonctions du four

- F** Programmateur
- G** Manette du brûleur arrière gauche
- H** Manette du brûleur avant gauche
- I** Manette du brûleur avant droit
- J** Manette du brûleur arrière droit

COMMENT UTILISER VOTRE TABLE

• 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

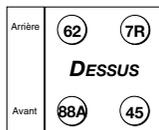
Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et de 2 grilles plates à sécurité et d'un tournebroche.

2 / CARACTERISTIQUES GAZ

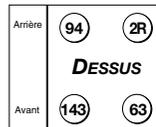
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,25	3,25	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	236	232		
Débit horaire (l/h)			343	399
Brûleur Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit calorifique nominal (kW)	2,20	2,20	2,20	2,20
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	160	157		
Débit horaire (l/h)			209	244
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Cuisinière 4 feux gaz four Electrique				
Débit calorifique total (kW)	7,65	7,65	8,15	8,15
Débit maximum (g/h)	556	546		
Débit horaire (l/h)			776	903

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE / PROPANE



GAZ NATUREL



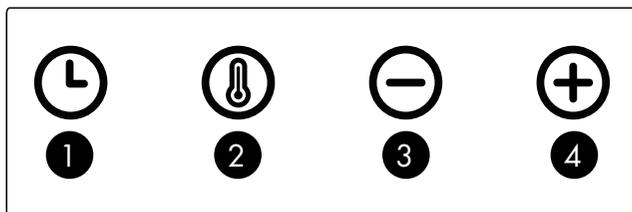
PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR

AFFICHAGE



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

TOUCHES



- 1** Réglage heure et durée
- 2** Réglage température
- 3** Touche -
- 4** Touche +

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

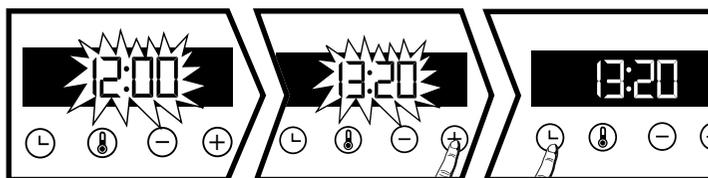
1 MISE A L'HEURE

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

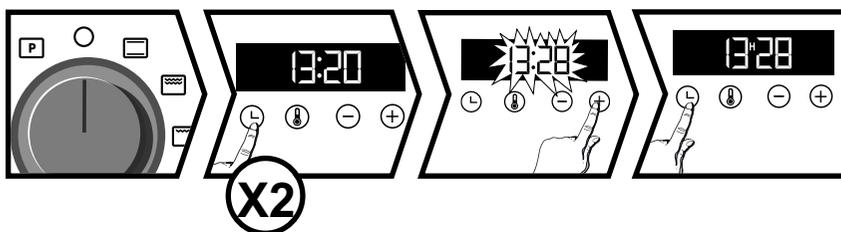
Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche ⊖ le symbole ♣ apparait 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 -.

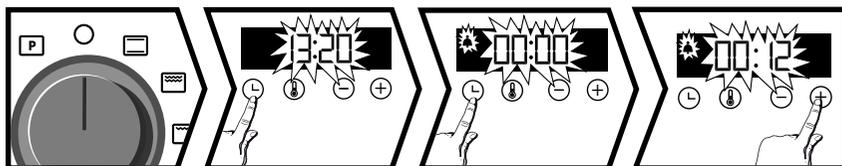
Appuyez sur la touche  pour valider, le compte à rebours se lance.

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

L'heure réapparaît dans l'afficheur.

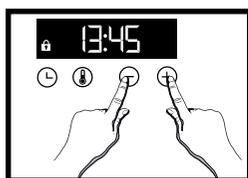
NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00.

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.



UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

5 CUISSON IMMEDIATE

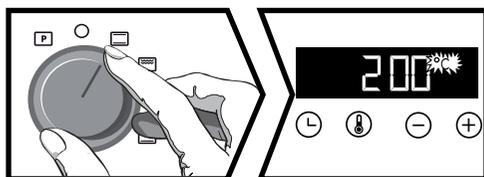
Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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.

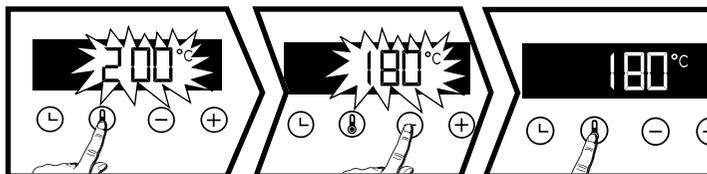


6 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur .

Ajustez la température avec + ou -.

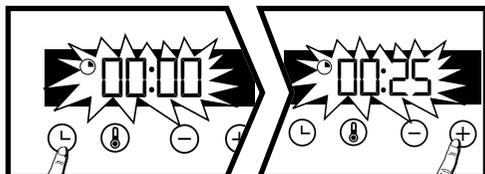
Validez en appuyant sur .



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

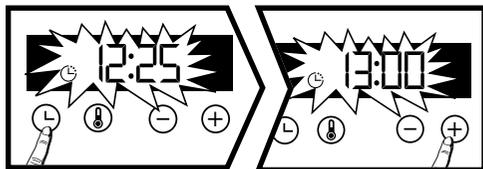
8 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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.





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.

*



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 effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.



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 recevoir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**



GRIL PULSE + tourbebroche

(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 lèche-frite 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.

• MODES DE CUISSON DU FOUR



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.



MAINTIEN AU CHAUD

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

- Dosage des éléments 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).

* 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.

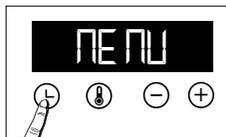
LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

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

REGLAGES

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 :

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

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

• 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 casserole.

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 2h30 minimum: 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.

PYROLYSE IMMÉDIATE

[P] > Pyro de 2h, non modifiable (durée de refroidissement du four non incluse) [PY]

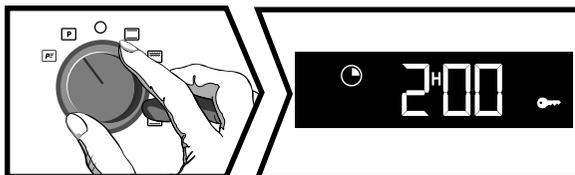
[PE] > **PyroExpress** en 59 minutes. (durée de refroidissement du four non incluse) [PE]

⚠ La PyroExpress n'est possible que si votre four est encore suffisamment chaud, juste après une cuisson. Dans le cas contraire, une pyrolyse classique de 1h30 se mettra automatiquement en place [PE].

Pour activer la pyrolyse, sélectionnez la fonction pyro de votre choix. Validez sur **OK**. Le symbole de pyro choisi s'affiche ainsi que la durée d'indisponibilité du four.

La porte se verrouille pendant la pyrolyse le symbole 🔒 apparaît dans l'afficheur. 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 régler l'heure de fin de pyrolyse, comme pour une cuisson différée (chapitre 9.8).

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

⚠ Retirez les accessoires avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.



Conseil

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

7 / 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	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ 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.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le symbole  clignote dans l'afficheur.		<ul style="list-style-type: none"> ➔ 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 intempêtif, rayure, ...).

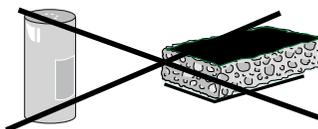
. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

ENTRETIEN VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT procéder ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



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 ?

<p>Carrosserie</p>	<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>
<p>Vitre de porte de four</p>	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
<p>Bouton de programmation</p>	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>

• RELATIONS CONSOMMATEURS • INTERVENTIONS

• 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 :

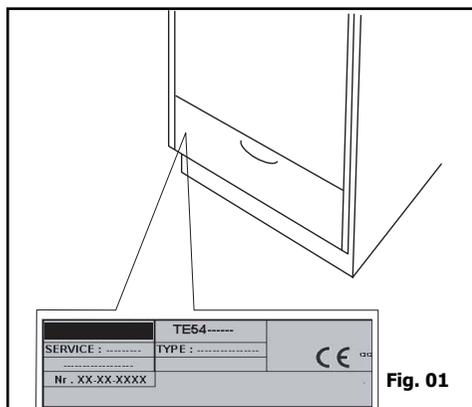
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros RCS Nanterre 801 250 531.

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 :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



