

Brandt

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	5
• Respect de l'environnement _____	7
2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	8
• Description de votre four _____	8
• Accessoires _____	9
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	10
• Raccordement électrique _____	10
• Branchement _____	11
4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	12
• Remplacement de la lampe du four _____	12
5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Récipients / Principe de l'induction _____	13
• Description des commandes _____	14
• Mise en marche / arrêt _____	14
• Réglage puissance _____	14
• Réglage minuterie _____	14
• Utilisation "sécurité enfants" _____	15
• Sécurités en fonctionnement _____	16
• Guide de cuisson de la table _____	17

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Présentation du programmeur _____	18
• Réglage de l'heure _____	19
• Cuisson immédiate _____	20
• Cuisson programmée _____	21
• Utilisation de la fonction minuterie _____	23
• Modes de cuisson du four _____	24
• Guide de cuisson du four _____	26
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	28
8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR ____	30
9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON _____	31
10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	31
11 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	33
• Relations consommateurs _____	33
11 / NOTES PERSONNELLES _____	34

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 tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre cuisinière 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 connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

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

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

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **MISE EN GARDE** : Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

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

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

- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur.

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

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

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

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

- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

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

- **MISE MISE EN GARDE** : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

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

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

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

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

- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

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

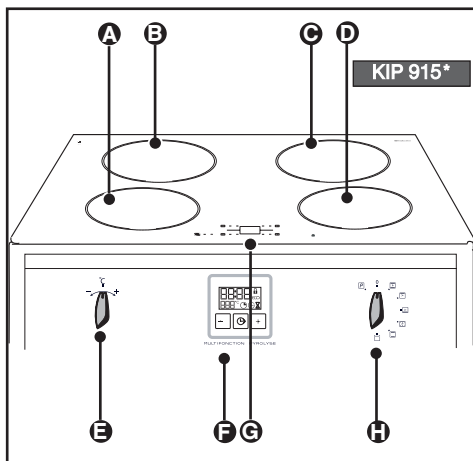


l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

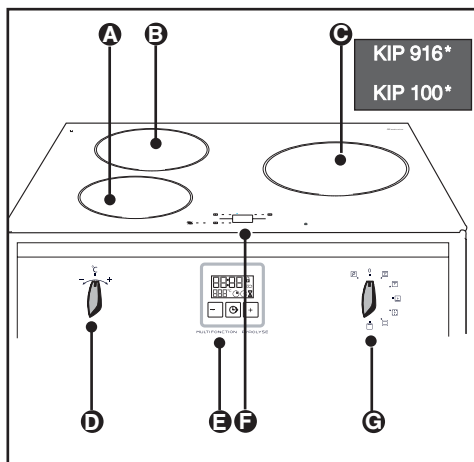
– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions,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

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

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



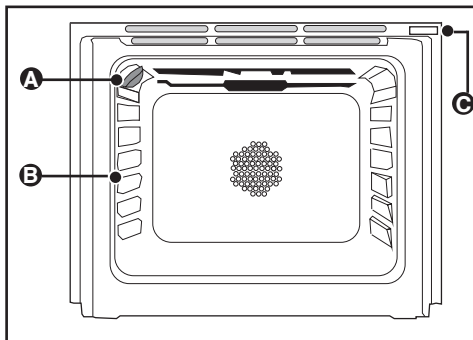
- A** Foyer avant gauche 2800W diam 180
- B** Foyer arrière gauche 2800W diam 180
- C** Foyer arrière droit 2800W diam 180
- D** Foyer avant droit 2800W diam 180
- E** Réglage de la température
- F** Programmeur
- G** Clavier de commandes
- H** Sélecteur des fonctions du four



- A** Foyer avant gauche 2000W diam 160
- B** Foyer arrière gauche 2800W diam 180
- C** Foyer droit 3100W diam 210
- D** Réglage de la température
- E** Programmeur
- F** Clavier de commandes
- G** Sélecteur des fonctions du four

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Contact de détection d'ouverture de porte



• ACCESSOIRES

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

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

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

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

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

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

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

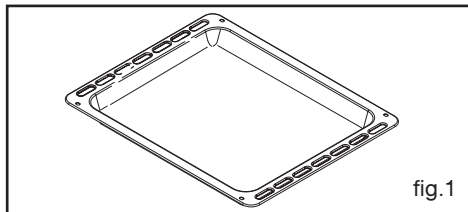


fig.1

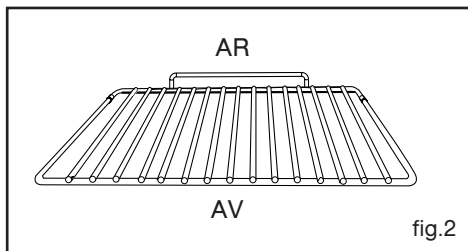


fig.2

• ENCASTREMENT

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

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

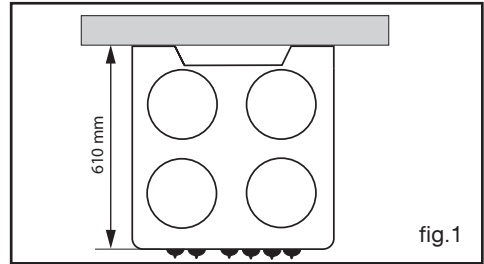


fig.1

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

- Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation de type H05RR-F muni d'une fiche de prise de courant normalisée ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

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

- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation

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

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

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur

dans les canalisations fixes, conformément aux règles d'installation.

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

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

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

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



Attention

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

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

• BRANCHEMENT



Danger

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

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

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

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

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

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

- Desserrez les vis du bornier

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

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

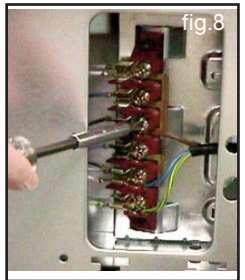
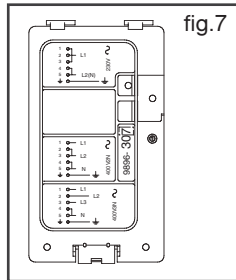
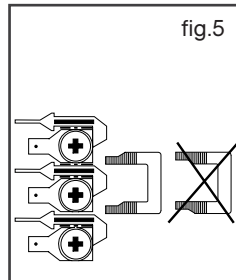
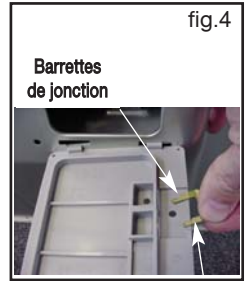
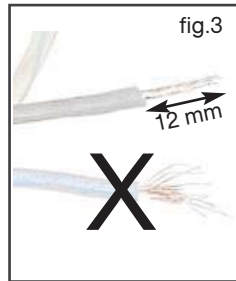
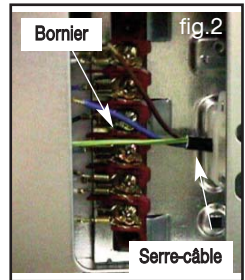
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \oplus .

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

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

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

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



Conseil

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



Attention

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

• PIEDS REGLABLES

(suivant modèle) fig.1

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

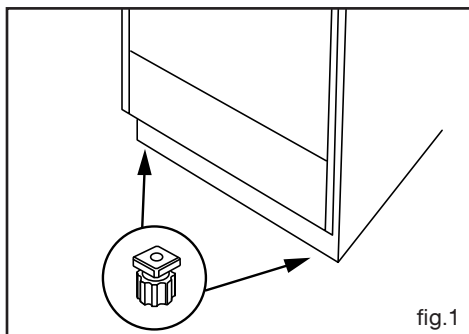


fig.1

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Danger

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

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (fig. 2) :

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

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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

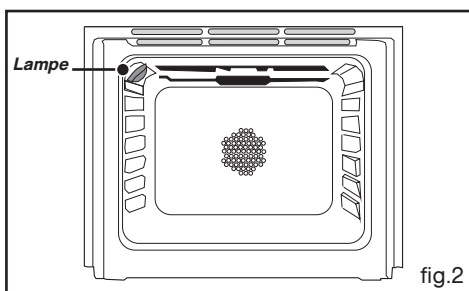


fig.2

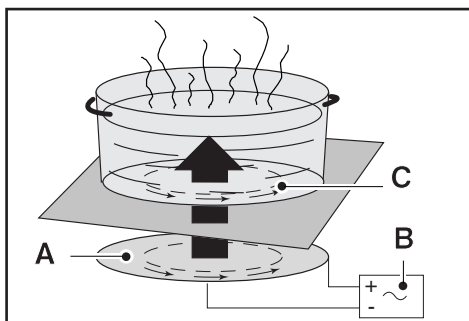


Conseil

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

• RECIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RECIPIENT ?

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm



Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

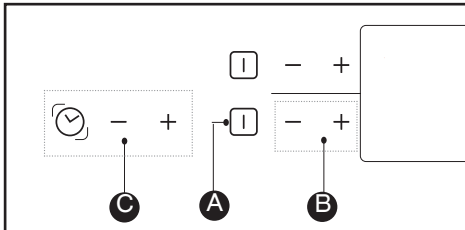
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

Si il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

Si il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance.
- C** Touches de minuterie.

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

ARRÊT

- Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche “-” de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche “+” ou “-” pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum = booster).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum “P” en appuyant sur la touche “-”

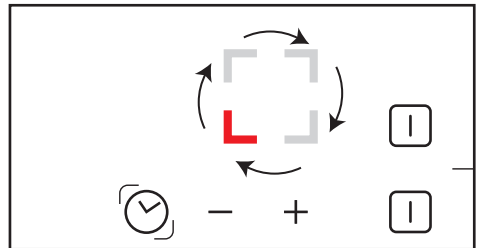



Conseil

Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

• REGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie. Le symbole tournant et la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur “+” ou “-”, un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un recipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche “+” ou “-” de minuterie pour arrêter ce bip.


Pour modifier les réglages de minuterie :

Appuyez sur les touches “+” ou “-” de la minuterie.

Pour arrêter la minuterie :

Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie ou sur la touche “-” de la minuterie jusqu'à **0**.

Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche  affectez la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

• UTILISATION “SECURITE ENFANTS”




Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.


• Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirment votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes, Seule la touche “arrêt” est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches “marche/arrêt”

Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

• La table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirment votre manoeuvre .



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

• S E C U R I T E S E N F O N C T I O N N E M E N T

• *Chaleur résiduelle*

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

• *Limiteur de température*

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

• *Sécurité "petits objets"*

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

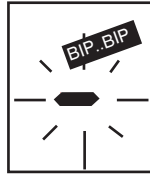


Attention

Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.

L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

• *Protection en cas de débordement*



L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
 - Chiffon mouillé posé sur les touches.
 - Objet métallique posé sur les touches de commande.
- Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• *Auto-Stop system*

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

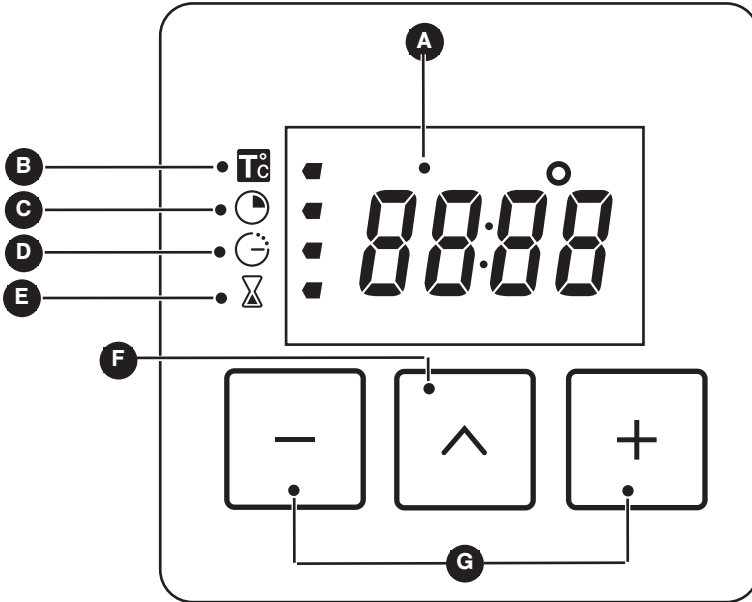
En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

• GUIDE DE CUISSON DE LA TABLE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS			CUIRE/MIJOTER		TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPE	BOUILLONS					●					
	POTAGES ÉPAIS								●		
POISSONS	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELÉS							●			
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE								●		
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●	
	SAUCES PRÉPARÉES									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS							●			
	LÉGUMES SECS							●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU							●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES							●			
	POMMES DE TERRE SAUTÉES							●			
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES									●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES		●								
	STEAKS POÊLÉS				●						
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●						
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●									
	FRITES FRAÎCHES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)							●			
	COMPOTES							●			
	CRÊPES					●					
	CRÈME ANGLAISE							●			
	CHOCOLAT FONDU										●
	CONFITURES							●			
	LAIT							●			
	ŒUFS SUR LE PLAT							●			
	PÂTES						●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									●	
	RAGOÛTS					●					
	RIZ CRÉOLE					●					
RIZ AU LAIT									●		

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- | | |
|--|---------------------------------|
| A Affichage de l'heure, des durées et de la température | E Indicateur du minuteur |
| B Indicateur de température | F Touche de sélection |
| C Indicateur de durée de cuisson | G Touches de réglage |
| D Indicateur de fin de cuisson | |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Réglage de l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " " pour valider. L'affichage ne clignote plus.

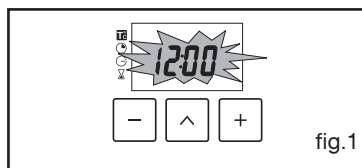


fig.1

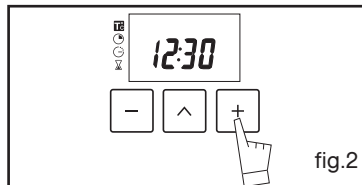


fig.2

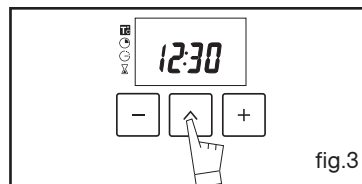


fig.3

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche " " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche " " pour valider (fig.4).

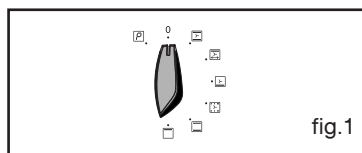


fig.1

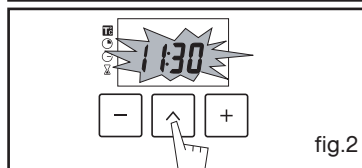


fig.2

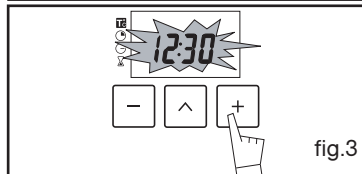


fig.3

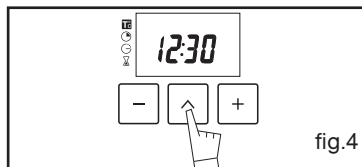


fig.4



Attention

S'il n'y a pas de validation par la touche " ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

. Choisissez le mode de cuisson

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

Exemple : position  (fig.2).

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig. 3)

Exemple : repère de température 210°C (fig.4).

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.

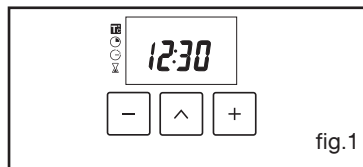


fig.1

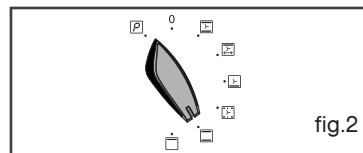


fig.2

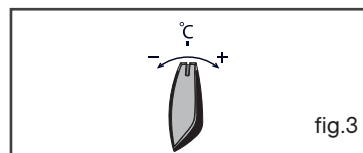


fig.3

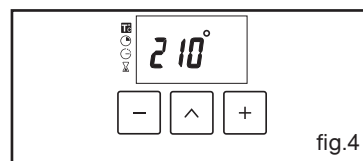


fig.4



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.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position , température 200°.

- Appuyez sur la touche " " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson " ".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.3).

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 s'affiche (fig.4),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ".

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

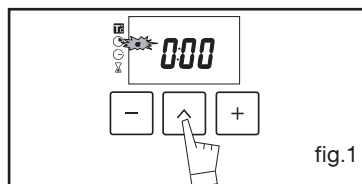


fig.1

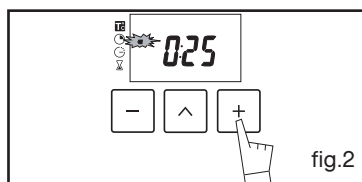


fig.2

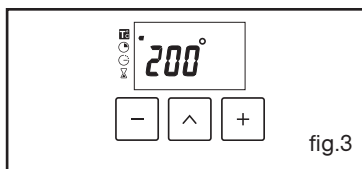


fig.3

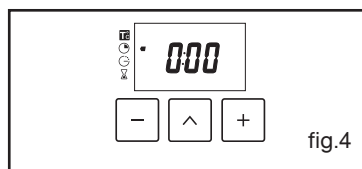


fig.4

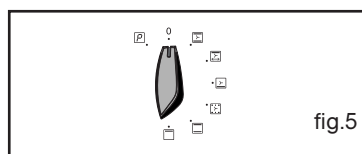


fig.5

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de fin de cuisson “ ☺ ”

fig.1

L’affichage de l’heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,

- 0:00 s’affiche,

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ”.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu’au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.

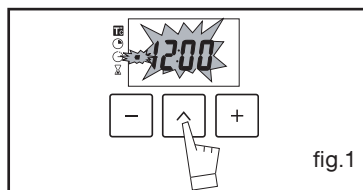


fig.1

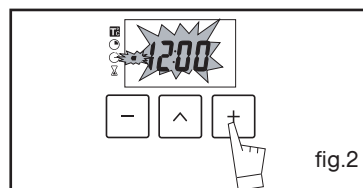


fig.2

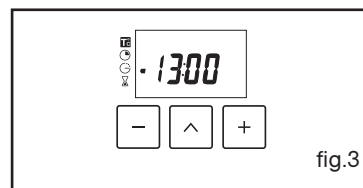


fig.3

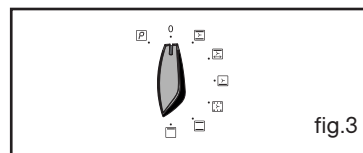


fig.3

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

⌚ -> 0.00 clignote.

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

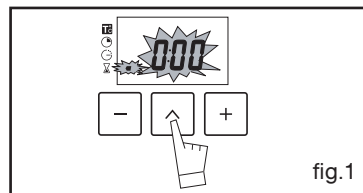


fig.1

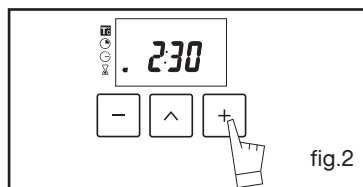


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.






L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• MODES DE CUISSON DU FOUR

- *  **Viande - Poisson - Tarte**
(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.
-  **Pièce à rotir**
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°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.
 - Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
-  **Gâteau brioche**
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°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 **80°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° (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**



Gratin - Grillade

(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 léche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

** 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.*

• GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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			Thermostat	°C
VIANDES													
Rôti de porc (1kg)	200		2		180	2							ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200		2		180	2							conseils au verso
Rôti de boeuf	*240		2										
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	220	1	2									
Volaille (1 kg)	200	220	2	2	180	2							
Volaille grosses pièces	180		1										
Cuisses de poulet		*220		3									
Côtes de porc, veau		*220-240	3										
Côtes de boeuf (1 kg)		*220-240	3-4										
Côtes de mouton		*275	4										
POISSONS													
Poissons grillés		*275	4										
Poissons cuisinés (dorade)	*200		2		180	2							
Poissons papillottes	*220		2-3		*200	2-3							
LÉGUMES													
Gratins (aliments cuits)		*275	3-4										
Gratins dauphinois	*200		2		180	2							
Lasagnes	*200		2		180	2							
Tomates farcies	*200		2		180	2							
DIVERS													
Brochettes		*275	4										
Pâté en terrine	*200		2		*180	2							
Pizza pâte brisée	*210		2		200	2							
Pizza pâte à pain	*220		3		*200	3							
Quiches	*210		2		200	2							
Soufflé					180	1							
Tourtes	*200		2		180	2							
Pain	*220		1		*200	1							
Pain grillé													
Cocottes fermées (daube, bœckacafén)	180		1		165	1							

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

* en 
grand plat en verre
 * en 

bain-marie
plat multitusages

plaques sur la grille
selon grosseur

moule 30 cm
plat multitusages
 plat multitusages

*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 GRILL, placez le mets à griller sur la grille; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.

Volume utile : 50,4 l



EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	35/40	65	100	120	150	180-200	210-220	240	275

• 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.


• DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (fig.2).

L'indication "pyrolyse" apparaît dans l'afficheur (fig.3).

Attention
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 (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.

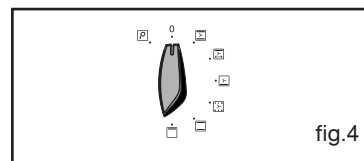
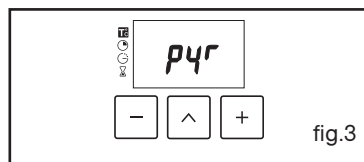
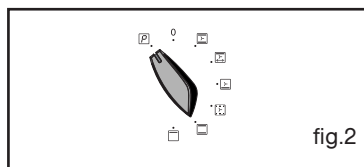
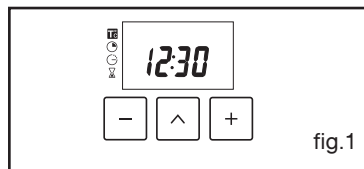
• FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.4).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



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.



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.

• **ENTRETENIR 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).



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



~~poudre~~



~~éponge abrasive~~



Attention

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.*

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



Attention

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



Attention

*- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière*

COMMENT PROCÉDER ?

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

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



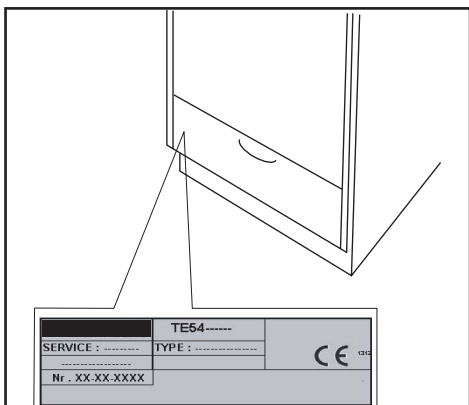
*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

FAGOR BRANDT,
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
BP 69526
SAINT-OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :



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

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

