

Brandt

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Cuisinière

KI1250W

KI1250A



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière BRANDT et nous vous en remercions. C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouvelle cuisinière BRANDT s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

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, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle 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.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Nous cuisinons si bien ensemble

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.

www.brandt.com

INFORMATIONS IMPORTANTES

- 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.
 - Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
 - **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
 - **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**
 - **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, lèchefrite, ...), 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.

Dessus verre:

Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

Tiroir de stockage:

Les surfaces intérieures peuvent devenir chaudes.

- **Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière**

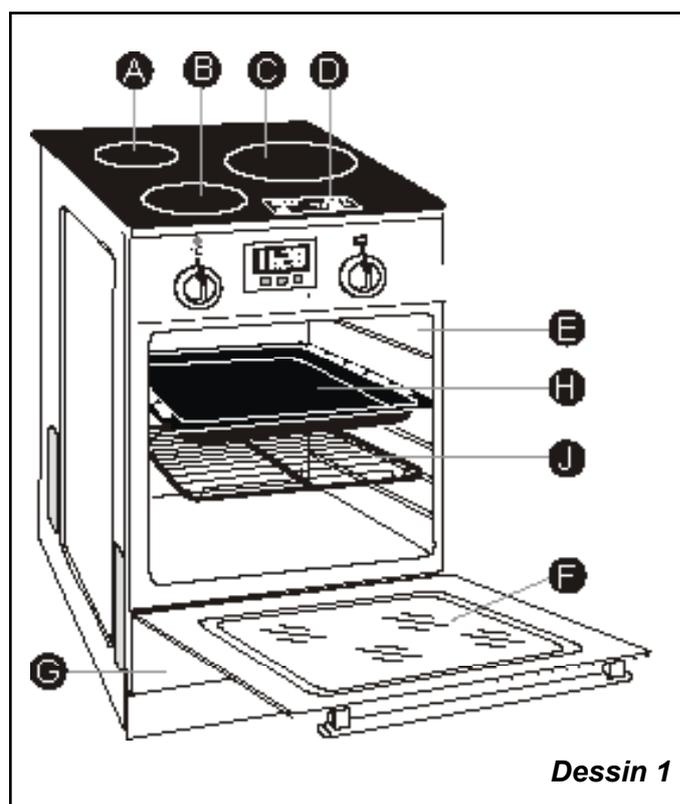
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- 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.

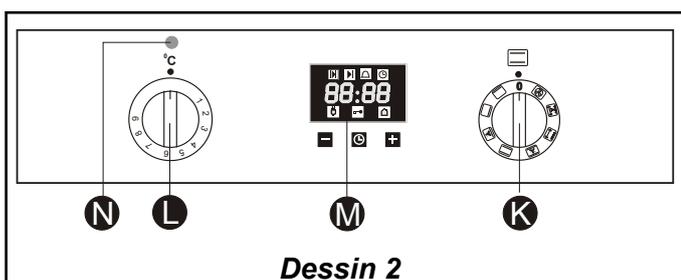
DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



Dessin 1

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

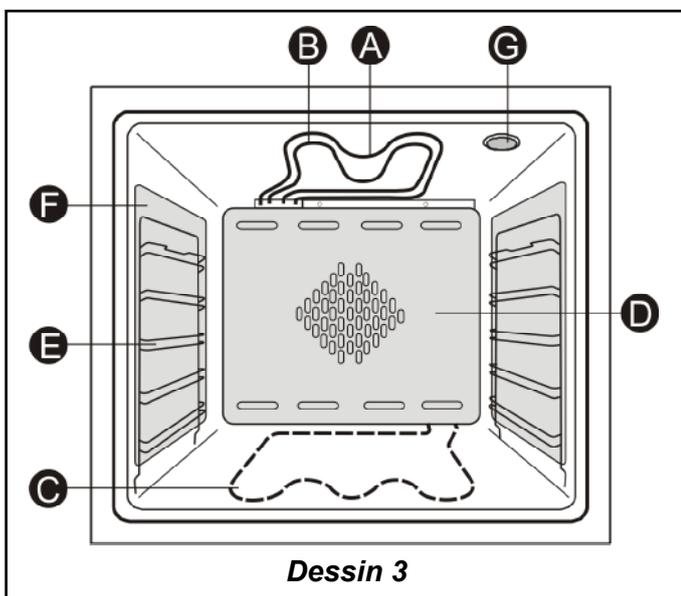
- A** - Foyer arrière gauche 2000W diam 160
- B** - Foyer avant gauche 2300W diam 180
- C** - Foyer droit 2300W diam 210
- D** - Commande sensitive du foyer
- E** - four électrique
- F** - porte du four
- G** - tiror
- H** - lèchefrite
- J** - grille



Dessin 2

- K** - sélecteur des fonctions du four
- L** - sélecteur de programme
- M** - programmateur
- N** - témoin de température

DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

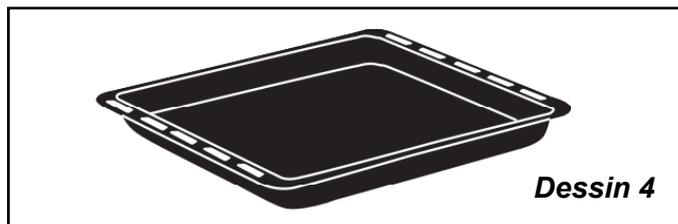


Dessin 3

- A** - résistance supérieure
- B** - résistance du gril
- C** - résistance inférieure
- D** - diffuseur
- E** - repère de gradin
- F** - protections latérales
- G** - lampe

ACCESSOIRES

- **Plat lèchefrite multi-usages**



Dessin 4

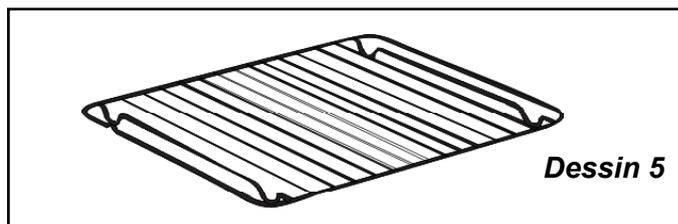
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré 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**



Dessin 5

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).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

- Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.
- Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.
- 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

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

⚠ Attention

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.

Le branchement de la cuisinière ne peut être effectué, par un installateur habilité ou un technicien autorisé par le constructeur, en accord avec la loi en vigueur dans chaque pays. Il est interdit de faire des modifications dans l'installation électrique de la cuisinière.

Avant de procéder à l'installation de l'appareil il faut s'assurer que:

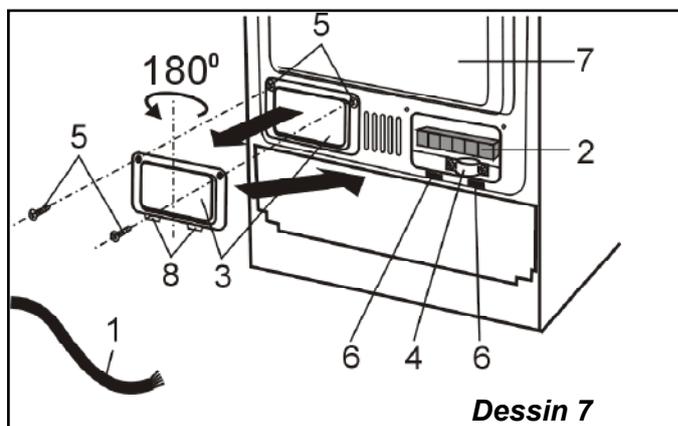
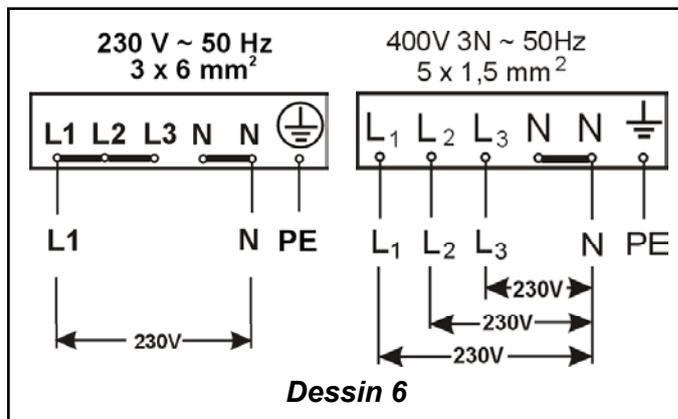
- la tension nominale est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil,
- la ligne d'alimentation est conçue pour supporter la puissance maximale prise par l'appareil et qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation électrique qui alimente la cuisinière devrait être munie d'un interrupteur de secours permettant de couper le courant en cas de panne. La distance entre les éléments de contact de l'interrupteur devra être de 3 mm au minimum.

Pour raccorder la cuisinière à l'installation électrique ne pas oublier qu'il faut :

- raccorder les câbles jaune et vert (de protection) avec le borne de mise à la terre ,
- le câble bleu correspond au câble neutre (zéro),
- les câbles - brun, noir et rouge sont des câbles de phase (live),

- que le câble ne touche pas les surfaces chaudes, supérieures à 75 °C,
- que si la cuisinière est livrée sans câble, il faut utiliser des câbles du type HO5RR-F ou HO5V2V2 ayant les caractéristiques indiquées ci-dessous:



- Câble d'alimentation 1 (dessin 7) brancher a la barette de connexion 2 en accord avec la plaque des connexion (dessin 6). Fixer le câble dans l'attache 4. Les fentes situées sous les trous 6 rendent possibles l'accès aux vis du câble 1 dans l'attache 4.
- Après le branchement de la cuisinière il faut protéger la barette de connexion.
- Pour ce faire il faut desserrer les vis 5 qui fixent le couvercle de protection 3 du cote gauche de la cuisinière 7. Tourner le couvercle de protection 3 de

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

Branchement		Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 fazy + N
Tension du réseau		220 - 240V ~	400V ~	400V ~
Cuisinière 1 générateur induction et four élect.c	Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	Fusible	40A	16A	30A

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

180° autour de son axe verticale placer ses étagères 8 dans les trous 6, le plaquer sur la cuisinière 7 et le fixer avec les vis 5.

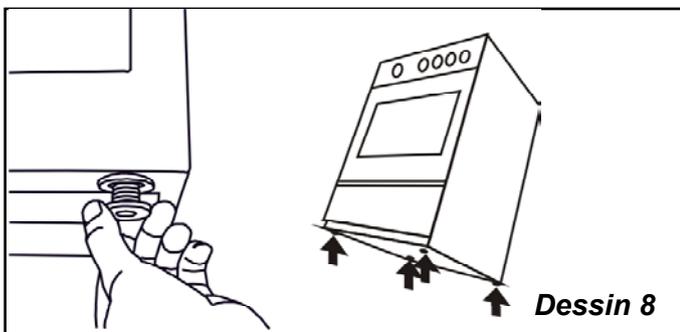
Conseil

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

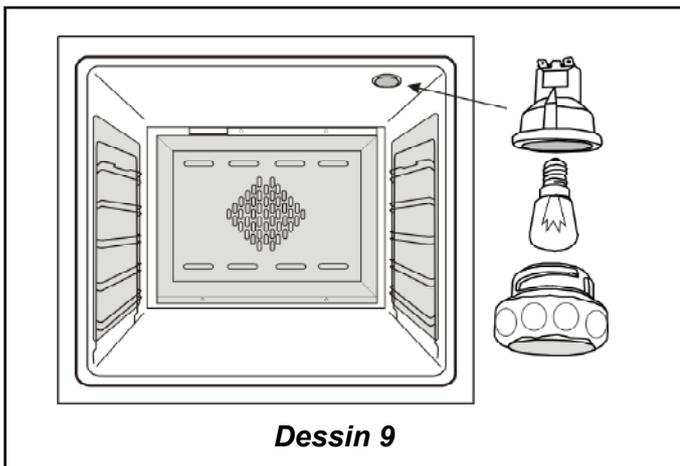


Certains appareils possèdent des pieds réglables, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

REPLACEMENT 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.



Dessin 9

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (Dessin 9) :

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 :

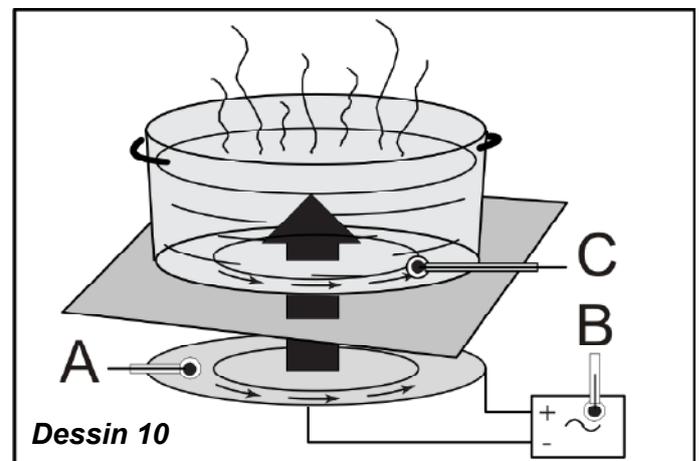
- 25 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

Conseil

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

RÉCIPIENTS 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.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

■ 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 RÉCIPIENT ?

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



Conseil

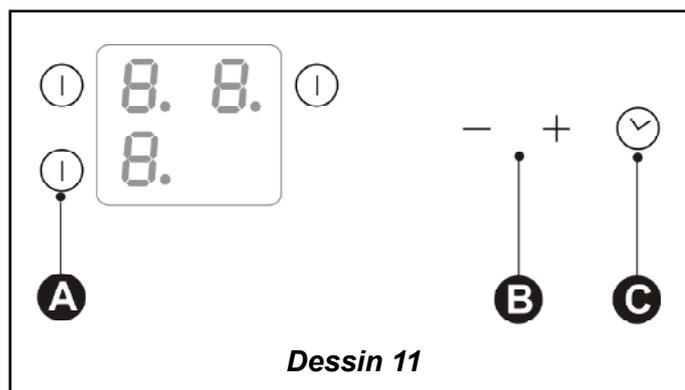
Pour vérifier si votre récipient convient :

- Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

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

DESCRIPTION DES COMMANDES



Dessin 11

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

■ MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance

désirée.

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

■ ARRÊT

Faites un appui long sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée.

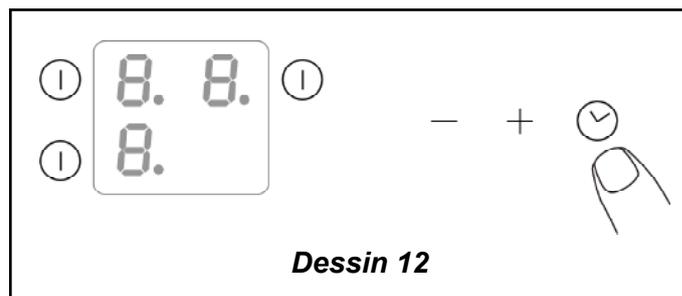
■ RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche "+" pour augmenter votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum) et sur la touche "-" pour la diminuer.

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

■ RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson. Les 4 minuteries peuvent être utilisées ensemble.



Dessin 12

Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Les leds de la minuterie peuvent être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance.

Pour utiliser la minuterie:

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Sélectionnez la led minuterie de la zone de cuisson.
- Appuyez sur + ou - jusqu'au réglage souhaité pour régler votre temps de cuisson.

Pour les longues durées, appuyez sur - pour accéder directement à 99 minutes.

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

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

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce bip.

Pour modifier les réglages de minuterie:

- Sélectionnez votre minuterie
- Appuyez sur + ou -.

Pour arrêter la minuterie:

- Sélectionnez votre minuterie
- Faire un double appui sur + et -.

■ 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 confirme 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.

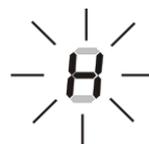


Conseil

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

SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

■ 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 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:

TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

PREPARATIONS		FRIRE PORTER A EBULITION			CUIRE / DORER REPRISE D'EBULITION EBULITION PETITS BOUILLONS		CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance sur zone de cuisson		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS					•					
	POTAGES EPAIS							•			
POISSONS	COURT-BOUILLON					•					
	SURGELÉS						•				
SAUCES	EPAISSE À BASE DE FARINE							•			
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANAISE)								•		
	SAUCES PRÉPARÉES								•		
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						•				
	LÉGUMES SECS						•				
	POMMES DE TERRE À L'EAU						•				
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						•				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						•				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES								•		
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES			•							
	STEAKS POÊLÉS				•						
	GRILLADE (GRIL FONTE)				•						
FRITURE	FRITES SURGELEÉES	•									
	FRITES FRAÎCHES	•									
VARIANTES	AUTO-CUISEUR						•				
	COMPOTES						•				
	CRÊPES					•					
	CREME ANGLAISE						•				
	CHOCOLAT FONDU										•
	CONFITURES						•				
	LAIT						•				
	ŒUFS SUR LE PLAT						•				
	PÂTES					•			•		
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)								•		
	RAGOUTS					•					
	RIZ CRÉOLE					•					
	RIZ AU LAIT								•		

- 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).

UTILISATION DE VOTRE FOUR

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 manoeuvre.

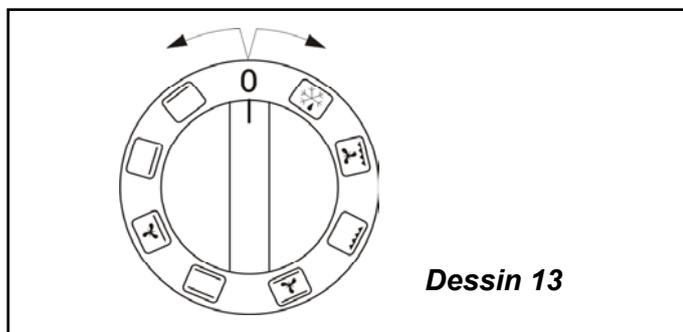
UTILISATION DE VOTRE FOUR

• SELECTEURS DU FOUR

Le four possède les sélecteurs suivants:

- Sélecteur des fonctions du four,
- Sélecteur du régulateur de température
- Programmateur

• Sélecteur des fonctions du four



Dessin 13

MODES DE CUISSON DU FOUR

Chaleur Sole

La chaleur émane de la partie inférieure du four. Cette fonction convient particulièrement pour finaliser la cuisson des aliments.

Chaleur traditionnelle

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouges. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

Résistance supérieure

Pendant cette fonction on utilise seulement la résistance supérieure. C'est une fonction pour préparation rapide des plats (toasts, plats gratinés); grâce à elle, le plat peut être doré sur le haut.

Sole ventilée

Le ventilateur distribue de manière uniforme la température générée dans la partie inférieure du four.

Chaleur traditionnelle ventilée

La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, et le ventilateur distribue de manière uniforme la température. Ce programme permet de cuisiner différents plats à différents niveaux sans que les odeurs ni les saveurs se mélangent.

Grillades traditionnelles

- Pour les grillades traditionnelles il faut préparer les petits morceaux de viande (steaks, saucissons, saucisses de grill, poisson, les toasts, etc.).
- Le gros du plat grille doit être entre 2 et 3 cm. On peut mettre les plats sur la lèchefrite et sur la grille.
- Avant des grillades, il faut mettre un peu de l'huile sur la viande et sur le poisson.

Gril pulse

- C'est une fonction destinée à la cuisson sur la grille de grandes portions de viande (roulade, filet, filet de porc, poulets etc.). Dans ce cas, le réchauffage préalable du four n'est pas nécessaire. La durée de grillade est inférieure d'environ 20% par rapport à celle traditionnelle.
- Placer les plats, en fonction de volumes, au troisième ou quatrième niveau de four.
- Application de cette fonction permet d'améliorer les qualités de goût des plats. On obtient ainsi une couche dite „crouste croustillante”.

Décongélation

La fonction de décongélation peut être utilisée avec n'importe quel type de produit congelé.

• Sélecteur du régulateur de température

Chiffre	°C
1	60
2	85
3	110
4	130
5	155
6	185
7	215
8	245
9	270

Dessin 14

- Le sélecteur du régulateur de température (dessin 14) permet de choisir et de maintenir automatiquement la température souhaitée.
- Pour choisir la température, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre alors que pour éteindre le four il faut tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

■ CUISSON DES VIANDES

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500g.
 - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
 - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades:** enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

■ CUISSON DES LÉGUMES

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons: faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant: lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies: après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées: sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

■ CUISSON DES PÂTISSERIES

- **Choix des moules:** Evitez les moules clairs et brillants:
 - Ils rallongent le temps de cuisson
 - Ils nécessitent de préchauffer le four
 Préférez les moules en tôle antiadhésive pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces:**
 - N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé d'une feuille de papier sulfurisé: il protège des taches acides et facilite le démoulage.
 - Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel: elle perdrait de ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.

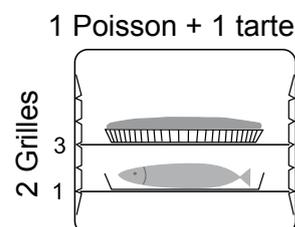
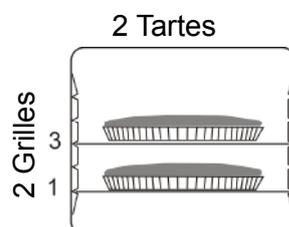
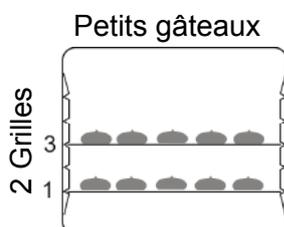
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction «cuissons multiples»

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.



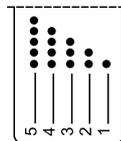
LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE

	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Indications	Temps de cuisson en minutes		
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat			°C	Gratin
VIANDES														
Rôti de porc (1 kg)	200		2	180	2								90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1 kg)	200		2	180	2								60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240		2										30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	220	1	220	2								50-55	
Volaille (1 kg)	200	220	2	180	2								50-70	
Volaille grosses pièces	180		1										90-120	posées sur grille
Cuisses de poulet		*220	3		3								15-20	
Côtes de porc, veau		*220-240	3		3								15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)		*220-240	3-4		3-4								25-30	
Côtes de mouton		*270	4		4								10-20	
POISSONS														
Poissons grillés													15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	*270	4	180	2								35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220		2-3	*200	2-3								10-15	
LÉGUMES														
Gratins (aliments cuits)													30	
Gratins dauphinois	*200	*270	3-4	180	2								55-60	
Lasagnes	*200		2	180	2								40-45	
Tomates farcies	*200		2	180	2								40-45	
DIVERS														
Brochettes													15-20	
Pâté en terrine	*200	*270	4	*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								15-18	plat multiusages
Quiches	*210		2	200	2								30-45	moule 30 cm
Soufflé				180	1								50	moule 21 cm
Tourtes	*200		2	180	2								40-45	
Pain	*200		1	*200	1								30-50	* en  sur la grille
Pain grillé													1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180		1	165	1								90-180	

Volume utile: 55l

	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications	
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat			°C
PÂTISSERIES													
Biscuit de Savoie - Génoise													
Biscuit roulé			3										
Brioche	*220		1										* en
Brownies	*180		2										grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180		1										* en
Clafoutis	200		2	180									bain-marie
Crêmes	165		2	150									plat multiusages
Cookies-Sablés	*200		3	165									
Kugelhopt													
Meringues	100		2	100									
Madeleines	*220		2	*210									
Pâté à choux	*200		3	*180									plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*200		3	*200									selon grosseur
Savarin	*180		2										
Tarte pâte brisée	*210		2	200									
Tarte pâte feuilletée fine	*220		2	*220									
Tarte pâte à la levure	*210		2	*180									moule 30 cm
													plat multiusages
													plat multiusages

- * Préchauffez à la température indiquée. Le four est préchauffé, lorsque la lumière rouge du thermostat s'éteint.
- 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 metz à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

En Gril utilisant le tourne-broche (selon modèle) ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

■ REMARQUES GÉNÉRALES

Le programmateur électronique numérique sert à commander les fonctions du four. Son horloge indique l'heure avec une précision de 1 minute. À la fin de chaque programme, il émet un signal sonore et éteint le four automatiquement.

Fonctions du programmateur:

1. fonctions de temps:

- réglage de l'heure,
- programmation du temps de cuisson,
- programmation de l'heure de fin de cuisson,
- réglage de la minuterie,

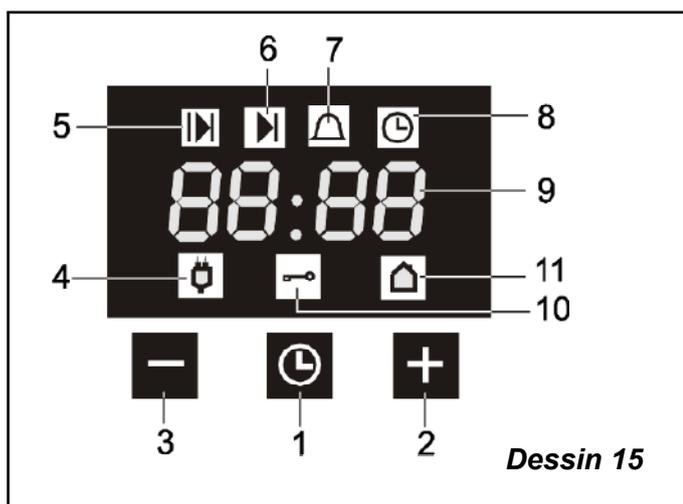
2. fonctions de sécurité:

- arrêt automatique,
- verrouillage (sécurité enfants).

Programmation:

- touchez le bouton de fonction , et en quelques secondes, réglez l'heure au moyen du bouton 
- corrigez au moyen du bouton .

Touchez brièvement les boutons  et  pour changer l'heure minute par minute. Maintenez la pression plus longtemps pour accélérer le défilement des minutes.



- 1 – bouton des fonctions du programmateur
- 2 – bouton de réglage „+” (augmente le temps)
- 3 – bouton de réglage „-” (diminue le temps)
- 4 – voyant arrêt automatique
- 5 – voyant cuisson
- 6 – voyant heure de fin de cuisson
- 7 – voyant minuterie
- 8 – voyant réglage de l'heure

- 9 – affichage de l'heure
- 10 – voyant verrouillage
- 11 – fonction non disponible

Lorsqu'on branche la cuisinière sur le réseau électrique ou après une coupure de courant, le voyant  du programmateur clignote. La première opération à effectuer est le réglage de l'heure. Si le courant est coupé pendant l'utilisation du four, le voyant  se met à clignoter.

■ RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour régler l'heure, le sélecteur de fonctions du four doit se trouver en position „0”.

- Touchez le bouton ; l'heure affichée à ce moment est 12.00.
- Au moyen des boutons  et , réglez l'heure.

Le voyant  s'éteint après quelques secondes et l'heure est retenue.

■ SIGNAL SONORE

À la fin de chaque programme, le programmateur émet un signal sonore et le voyant correspondant à la fonction utilisée clignote.

Le signal sonore s'interrompt automatiquement après 60 s, mais le voyant de la fonction utilisée continue de clignoter. Vous pouvez éteindre ce voyant en appuyant sur n'importe quel bouton.

Conseil

Vous pouvez arrêter le signal sonore plus rapidement en appuyant sur n'importe quel bouton. Toutefois, lorsqu'on appuie sur un bouton, le four passe du mode automatique au mode manuel. Les résistances électriques du four se rallument et il faut maintenant surveiller la cuisson. Après la cuisson, remettez le sélecteur de fonctions du four et le sélecteur de température en position zéro.

■ PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

- Choisissez le mode de cuisson, par exemple , et réglez la température du four,
- Touchez le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter,
- Avec les boutons  et , réglez le temps de cuisson, par exemple sur 45 minutes.

Après quelques secondes, le voyant  s'allume en continu. Le programmateur commence à compter le temps écoulé et l'horloge affiche le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

Changement de temps de cuisson:

- touchez le bouton , le voyant  se met à clignoter,
- avec les boutons  et , corrigez le temps de cuisson.

Annulation de la programmation:

- touchez le bouton , le voyant  se met à clignoter,
- touchez le bouton  jusqu'à ce que l'horloge affiche 0:00. Après quelques secondes, le voyant  s'éteint et l'horloge affiche l'heure.

■ PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Cette fonction est habituellement associée à la fonction de programmation du temps de cuisson.

- tournez le sélecteur sur le mode de cuisson voulu, par exemple , et réglez la température du four,
- programmez le temps de cuisson comme décrit ci-dessus, par exemple sur 45 minutes,
- touchez le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter, et avec les boutons  et  réglez l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête, par exemple 14.30.

Après quelques secondes, les paramètres sont retenus. Le programmateur affiche l'heure de début de cuisson. Le voyant  est allumé.

À 13:45, le four s'allume automatiquement, l'horloge affiche le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson, et le voyant  est allumé. À 14:30, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore se déclenche, et le voyant  clignote.

Changement d'heure de fin de cuisson:

- Touchez le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter; l'horloge affiche alors l'heure de fin de cuisson précédemment programmée.
- Avec les boutons  et , réglez la nouvelle heure de fin de cuisson.

Annulation de la programmation:

- Touchez le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter.
- Touchez le bouton  jusqu'à ce que le temps affiché cesse de diminuer.

La programmation de l'heure de fin de cuisson est ainsi annulée, et le four se met en marche pour le temps de cuisson programmé.

Conseil

En cours de programme, il est possible de lire l'heure à l'horloge. Pour ce faire, touchez le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter. Le programmateur affiche l'heure courante pendant quelques secondes, puis revient à l'affichage du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

■ MINUTERIE

La minuterie sert à déclencher un signal sonore au bout d'un temps défini. Elle fonctionne indépendamment de la programmation. Elle peut être utilisée lorsque le four est allumé ou éteint. La minuterie n'éteint pas le four.

Réglage de la minuterie:

- Touchez le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter; l'horloge affiche 0:00.
- Avec les boutons  et , réglez le temps voulu, par exemple 25 minutes; la fonction s'active après quelques secondes, le voyant  reste allumé en continu, et l'horloge affiche l'heure courante.
- Lorsque le temps programmé est écoulé, le signal sonore se déclenche et le voyant  clignote.

Changement de réglage de la minuterie:

Recommencez le réglage de minuterie.

Annulation de la minuterie:

- Touchez plusieurs fois le bouton  jusqu'à ce que le voyant  se mette à clignoter;
- Touchez le bouton  et maintenez la pression jusqu'à ce que l'horloge affiche 0:00.

Après quelques secondes, le voyant  s'éteint et l'horloge recommence à afficher l'heure ou le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson (si un programme

de cuisson est en cours).

Attention

Si vous utilisez la minuterie pendant un programme de cuisson, n'oubliez pas que la minuterie n'éteint pas le four lorsqu'elle s'arrête.

■ ANNULATION DES FONCTIONS DE TEMPS

Toutes les fonctions de programmation peuvent être annulées de deux manières:

1. Touchez le bouton  et maintenez la pression pendant quelques secondes. Les voyants des fonctions programmées s'éteignent, ce qui indique que ces fonctions sont désactivées.
2. Tournez le sélecteur de fonctions du four en position „0”.

Attention

Lorsqu'on remet le sélecteur de fonctions du four en position zéro, le four s'éteint, mais pas la minuterie.

Si la programmation est annulée en cours de cuisson, le four passe en mode manuel et il faut maintenant surveiller la cuisson. Pour éteindre le four, remettez les deux sélecteurs en position zéro.

■ FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. FONCTION ARRÊT AUTOMATIQUE

En mode manuel, si vous laissez le four fonctionner sans interruption, il s'éteint automatiquement au bout de 3 heures. Il émet alors un bref signal sonore et le voyant  se met à clignoter. Pour éteindre le voyant , remettez le sélecteur de fonctions en position „0”.

2. FONCTION VERROUILLAGE (SÉCURITÉ ENFANTS)

Verrouillage du programmateur

- touchez en même temps les boutons  et  et maintenez la pression pendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant  s'allume.

Si le four est éteint au moment du verrouillage, il est maintenant impossible de l'allumer. Si le four est allumé au moment du verrouillage, il demeure possible de changer le mode de cuisson et la température, mais il n'est plus possible de changer les paramètres du programmateur.

Déverrouillage du programmateur

- touchez en même temps les boutons  et  et maintenez la pression pendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant  s'éteigne.

Attention

Remettre le sélecteur de fonctions en position zéro ne supprime pas le verrouillage.

■ SIGNAUX SONORES DU PROGRAMMATEUR

Il est possible de désactiver les signaux sonores émis par le programmateur.

1. Désactivation des signaux sonores:

- touchez en même temps les boutons  et  et maintenez la pression quelques instants.

2. Activation des signaux sonores:

- touchez en même temps les boutons  et  et maintenez la pression quelques instants.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il faut débrancher la cuisinière de la prise de courant et attendre son complet refroidissement.

■ VOUS DEVEZ

Eviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés:

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur le dessus de votre cuisinière.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

■ VOUS NE DEVEZ PAS

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le tiroir situé au-dessous du four, vos produits d'entretien ou inflammables.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Mettre des casseroles sur votre cadre.

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	– Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	– Eponges sanitaires – Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	– Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	– Produit spécial verre vitrocéramique



Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

⚠ ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position „0”.

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 !

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

Ne pas asperger d'eau la cuisinière.

■ NETTOYAGE DU FOUR

- Pendant l'utilisation standard, le four chauffe à des températures élevées, ce qui facilite l'absorption des odeurs par l'émail catalytique.
- Périodiquement, spécialement après les grillades d'aliments très gras il faut faire un cycle « d'autonettoyage ». Cela consiste à faire fonctionner le four pendant 1 heure à la température maximale (250°C). Pendant tout ce temps la porte du four devra rester fermée. Pendant le cycle d'autonettoyage, la saleté se trouvant sur les protecteurs catalytiques s'oxydera et s'évaporer.
- Les protecteurs catalytiques après environ 2 ans perdent leur capacité à s'autonettoyer, et leur surface devient lisse et brillante. A ce moment il faut les remplacer.

Pour faciliter le démontage des glissières et des protecteurs catalytiques on peut enlever la porte du four.

Demontage de la porte du four:

- Ouvrir totalement la porte
- Bloquer les charnières de chaque côté de la porte en plaçant un collier 1 sur les ressorts 2 de l'arceau 3 de la charnière (dessin n° 16).
- Prendre la porte à deux mains et la tourner de 45 degrés (dans le sens de la fermeture) et tirer les gonds.

⚠ ATTENTION !

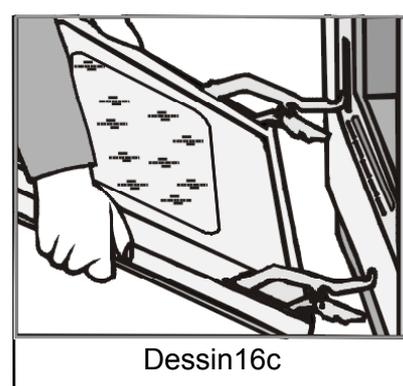
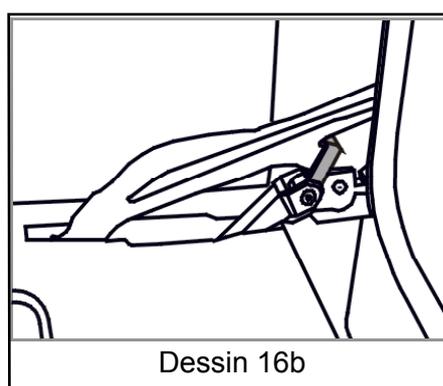
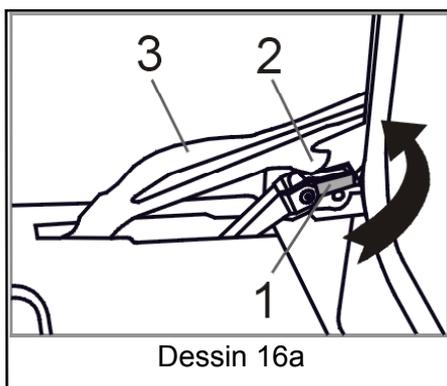
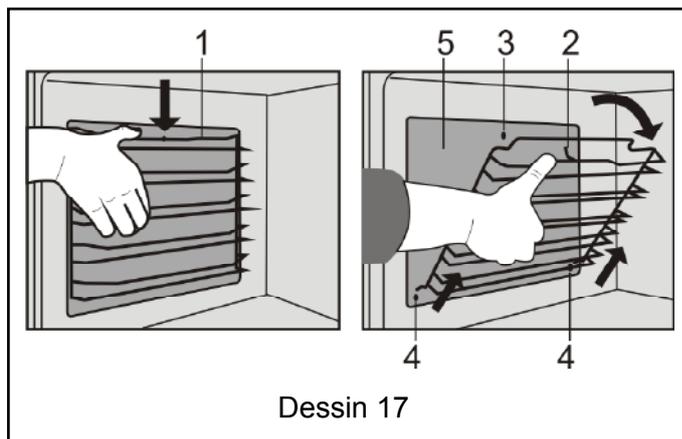
1. La charnière tient assez fortement et c'est pour cela qu'en retirant la porte du four il faut être très prudent pour ne pas se coincer un doigt.
2. Pendant le nettoyage de la partie haute du four il faut faire attention aux résistances placées à cet endroit ainsi qu'au détecteur de température et à l'allumage du four; il est interdit de changer la position du détecteur.

■ DÉMONTAGE DES GLISSIÈRES ET DES PROTECTEURS LATÉRAUX CATALYTIQUES

Pour changer les protections latérales catalytiques, démonter tout d'abord deux ensembles de glissières.

Demontage des glissières:

- appuyer vers le bas la barre supérieure des glissières 1 pour dégager le crochet 2 de l'emplacement 3,
- incliner les glissières 1 vers l'intérieur du four et dégager les barres extrêmes des glissières de l'emplacement 4 (dessin n° 17),
- poser les protections catalytiques 5 de côté,
- placez les glissières dans de l'eau chaude avec détergent et laver les ensuite à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce.



- Après avoir retiré les protections catalytiques, on peut nettoyer l'intérieur du four. Les surfaces en émail devront être nettoyées avec des produits servant à nettoyer la cuisinière. Pour nettoyer les résidus résistants, on peut utiliser des produits décapants spéciaux pour four. Ces produits sont cependant agressifs et doivent être utilisés avec prudence en respectant scrupuleusement les indications du fabricant.
- Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible d'enclencher la lampe. Pour ces fins, il faut positionner le bouton de sélection des fonctions sur la fonction quelconque, le bouton du régulateur de température restant placé à la position «0». La lampe reste allumée.
- Pour nettoyer la protection de la lampe en verre (Dessin 9), il faut la dévisser, laver à l'eau chaude avec un détergent, sécher et monter de retour.

■ 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.

EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

ATTENTION !

En cas de panne, débrancher immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique.

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:

VOTRE FOUR NE CHAUFFE PAS

1. Le four n'est pas branché.
 - Branchez votre four.
2. Le fusible de votre installation est hors service.
 - Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible).
3. La température sélectionnée est trop basse.
 - Augmentez la température sélectionnée.

LALAMPE DE VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PLUS

1. La lampe est hors service.
 - Changez la lampe.
2. Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.
 - Branchez votre four ou changez le fusible.

IL Y A BEAUCOUP DE FUMÉE DANS LE FOUR

1. Pendant la grillade, le dégagement de fumée est tout à fait naturelle. On peut diminuer la quantité de fumée en baissant la température ou en diminuant la quantité de graisses et d'eau dans le récipient servant à faire la grillade.
2. Le tournebroche est sale. Le tournebroche n'a pas été nettoyé après sa dernière utilisation. La graisse en brûlant pourra provoquer cet effet. Il ne faut pas oublier de le nettoyer après chaque utilisation.

LES ZÉROS PULSATOIRES «0.00» SONT AFFICHÉS SUR LE PROGRAMMATEUR:

Chute ou disparition momentanée de la tension du secteur. Elever la fiche de la prise de courant, attendre un certain moment, brancher de nouveau au réseau et régler l'heure actuelle.

■ 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 informations sont situées peut être trouvée sur la plaque signalétique, que vous trouverez sur le lorsque vous ouvrez la porte du four montant gauche.

■ 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.

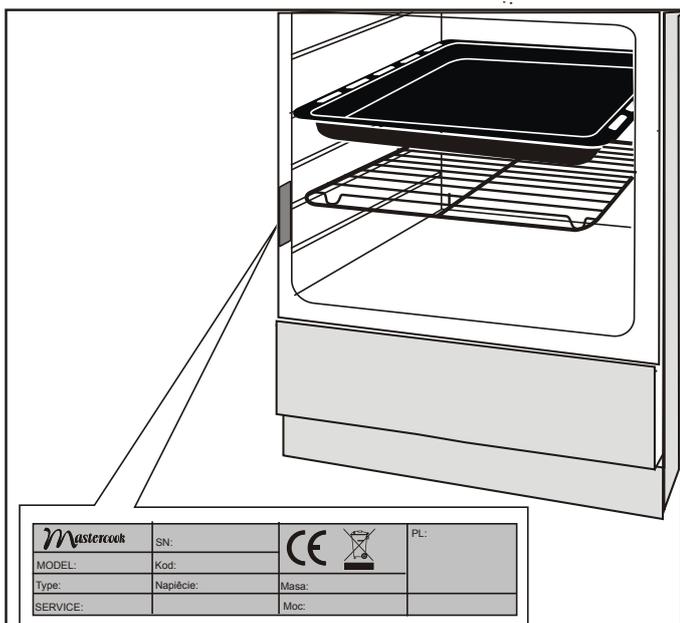
> Vous pouvez nous écrire:

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303



PIÈCES D'ORIGINE

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





