

Le guide d'utilisation de votre four

Références : FP 464*

de

Brandt

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5
Conseils de sécurité	P.6
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.7-8
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.9
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.10
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.11
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.12
Comment programmer une cuisson ?	P.13
Comment programmer une cuisson différée ? (heure de fin choisie)	P.14
Comment utiliser la minuterie ?	P.14
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.15
Modes de cuisson du four	P.16-17
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce une pyrolyse ?	P.18
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.18
Comment faire une pyrolyse ?	P.18-19
Comment changer l'ampoule ?	P.19
Qui contacter ?	P.20

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **four BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four Brandt** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

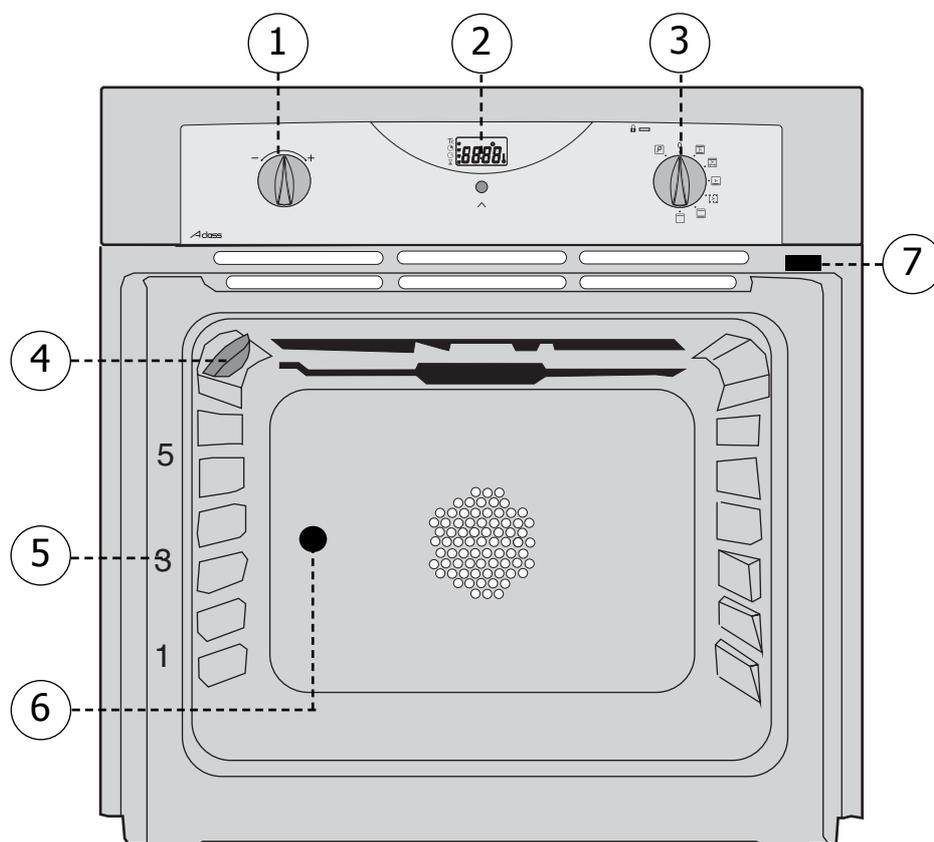
*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

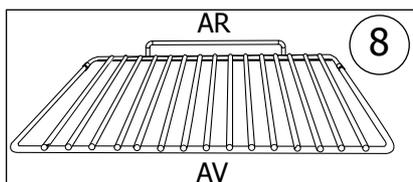
La Marque BRANDT.

Comment se présente votre four ?



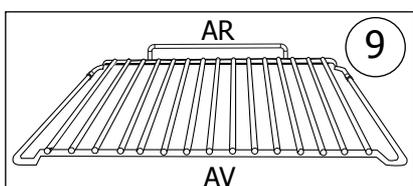
- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| 1 | Sélecteur de température | 5 | Indicateur de gradin |
| 2 | Programmateur | 6 | Trou pour tourne broche |
| 3 | Sélecteur de fonctions | 7 | Contact de détection d'ouverture de porte |
| 4 | Lampe | | |

Accessoires



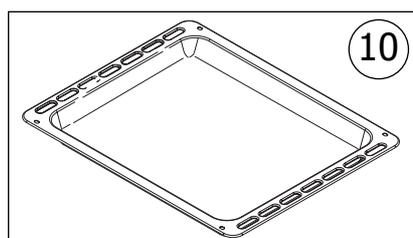
Grille sécurité anti basculement

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).



Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.

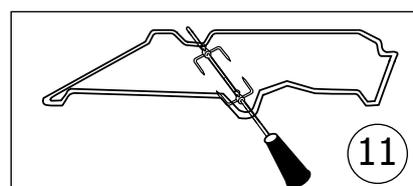


Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèche-frite)

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 aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

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

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud . Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

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

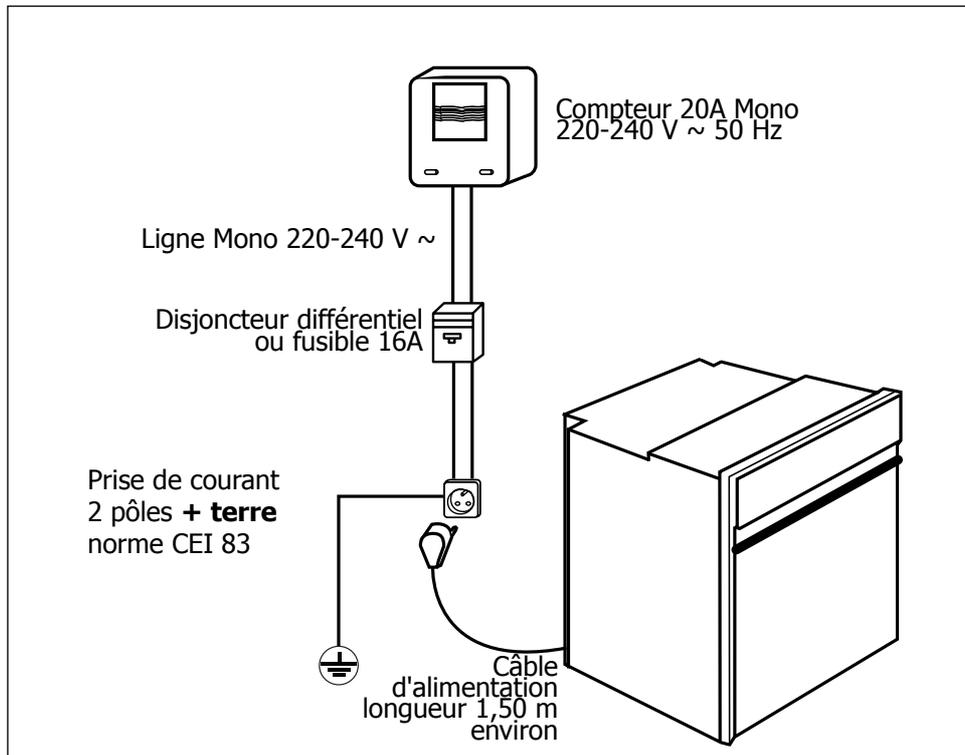
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

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

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique



Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 83 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

• Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :

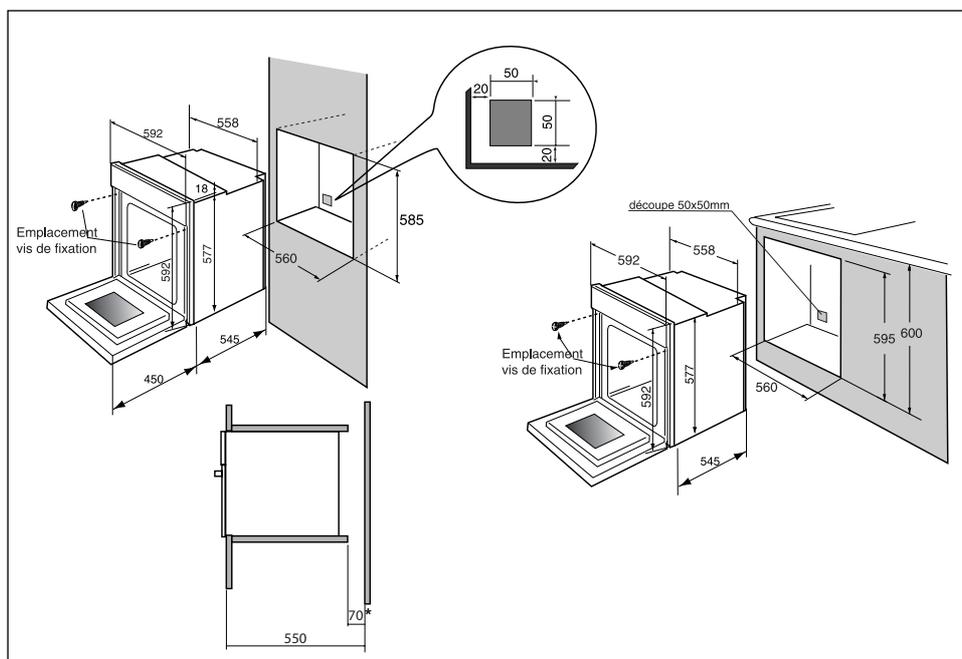
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



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

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

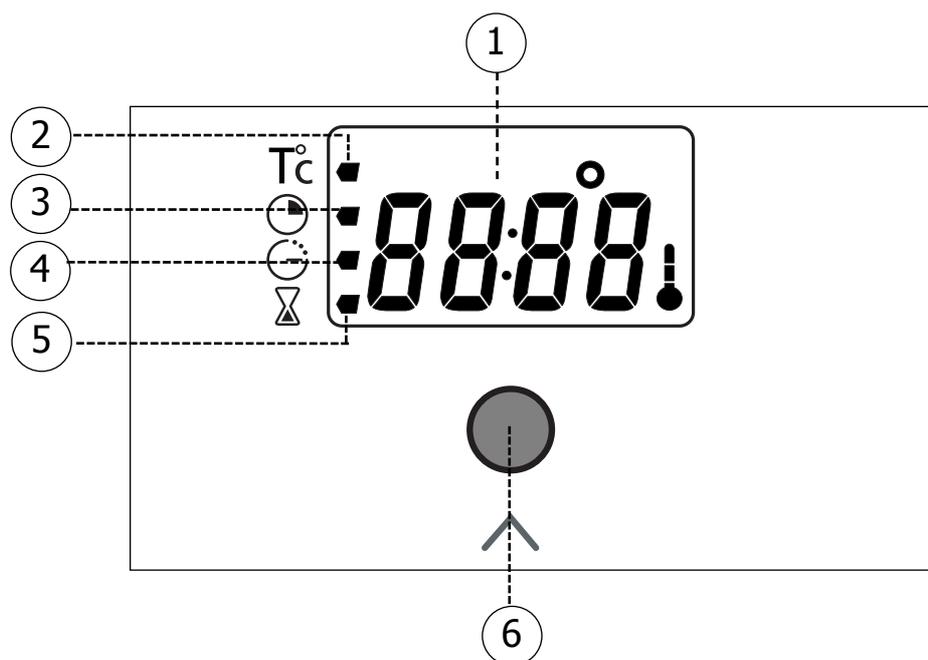
- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur



- ① **Affichage des températures, temps, durées et minuteur**
- ② **Indicateur d'affichage de la température**
- ③ **Indicateur d'affichage de la durée de cuisson**
- ④ **Indicateur d'affichage de la fin de cuisson**
- ⑤ **Indicateur d'affichage du minuteur indépendant**
- ⑥ **Touche d'accès aux différents programmes de réglage**

Comment utiliser votre four ?

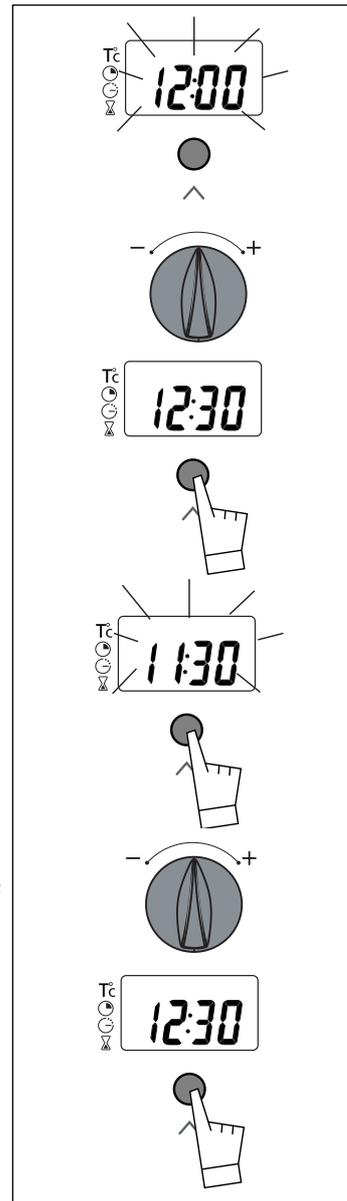
2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (le maintien sur + ou - permet d'obtenir un défilement rapide)
- Appuyez sur la touche  pour valider.
Exemple: 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez  pendant quelques secondes puis relâcher. L'affichage clignote.
- Ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur de réglage (+ ou -).
- Appuyez sur la touche  pour valider.



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

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

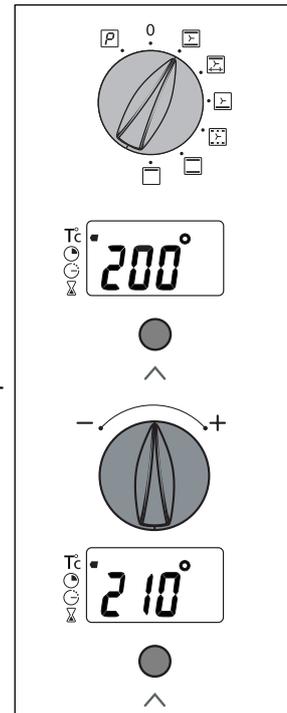
Exemple : position "  " -> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

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

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant le sélecteur de réglage vers + ou -.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

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

Une fois atteinte la température reste fixe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "☐" 
température 200°C.

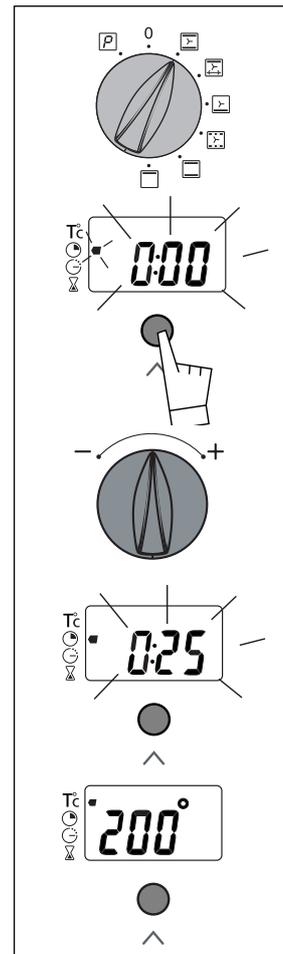
2. Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson " ⌚ ".

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

3. Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus et revient en mode température..
Le décomptage 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,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

Comment utiliser votre four ?

b) Avec départ différé (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 " ☺ ".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez sur le sélecteur de réglage + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

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

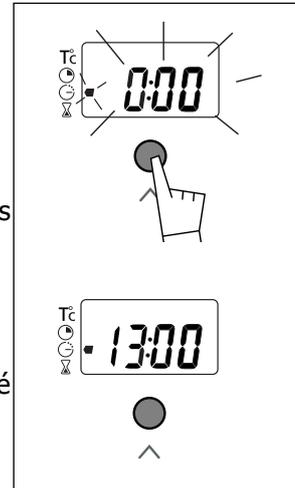
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

Dans le cas d'une cuisson avec départ différé, la cavité est éclairée en attente de départ de cuisson.

Dans le cas de cuissons programmées et pulsées, sans remise à 0 du sélecteur de fonctions, l'hélice de brassage d'air continue de tourner pour homogénéiser la température dans le four.



5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

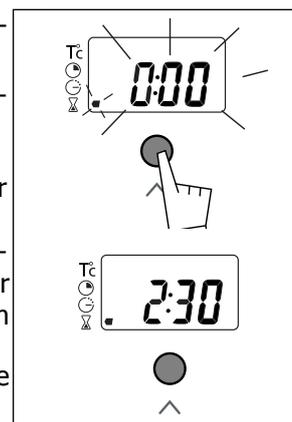
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour et de la température.

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur du minuteur ☹ -> l'afficheur clignote.

Tournez le sélecteur de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes après un appui sur la touche ^ et le minuteur 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.



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

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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 point suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le 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. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer 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. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

6. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description
* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide peuvent être e
	Gril pulsé + Tournebroche La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage ir ▶ Volailles et rôti tes les faces. Le tourne broc l'ouverture de l Glissez la lèche
	Sole pulsée 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 ▶ Placez la grille
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	▶ Maintien au cha
* 	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un p plat.
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	▶ Effectuez un pi minutes. ▶ Glissez la lèche

16 * Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformer

Modes de cuisson du four

Optimisation de la fonction

Préchauffez le four à la température. Certains plats sont mieux cuits au four froid.

Recommandations

- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence

Utilisez la fonction pour cuire les plats juteux et croustillants sur toute la surface. Le four continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Pour la friture, utilisez le gradin du bas.

- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche. Pour saisir et cuire à cœur **gigot**, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

Placez les plats à cuire dessous avec léger dosage dessus.

- Recommandé 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 croute dessus.

Placez les plats à cuire sur le gradin bas.

Préchauffez le four.

- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

Préchauffez le four avant d'enfourner le plat.

- Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : gibiers moelleux... Pour saisir **rôtis** de viande rouge Pour mijoter **en cocotte fermée** plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)

Préchauffez le four de 5 minutes.

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

Placez les plats à cuire sur le gradin du bas.

Conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE. 17

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

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

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

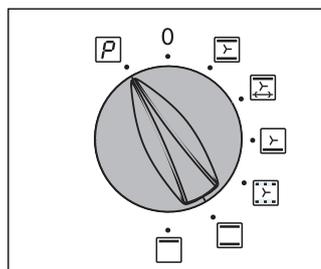
CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse ?

- Retirez la casserolierie 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.
 - Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYROLYSE».
- La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (non modifiable).



Comment nettoyer la cavité de votre four ?

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

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) 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.

Comment changer l'ampoule ?

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



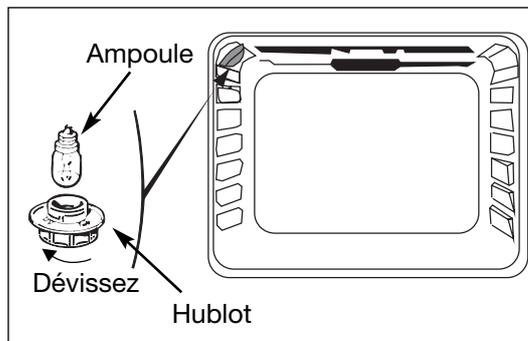
Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14



c) Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



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

Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

Brandt MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>

Service après-vente

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.

PIECES 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 : 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 à la date d'impression du document.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros
RCS Nanterre 440 302 347.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.