

La vie en fors



Brandt 2023



Garantie de 5 ans

Depuis 2015, FORS est la première entreprise de Suisse à proposer une garantie de 5 ans (FORS Swiss Garantie 5) ainsi qu'une prolongation de garantie (FORS Swiss Security 8), soit au total 8 ans pour tous les appareils électroménagers. En font partie les marques FORS, Liebherr. ASKO, De Dietrich, Brandt et Falmec.

Pour le consommateur cela signifie davantage de sécurité, une qualité absolue et jusqu'à 8 années de tranquillité au quotidien. Vous misez ainsi sur la sécurité et ne courrez aucun risque d'avoir des frais inattendus.

Vous profitez de nombreux avantages:

- Protection de l'environnement grâce à la durabilité
- Qualité et longévité des produits
- Innovation et design «best in class»
- Plus-value et ergonomie à votre intention
- Sécurité et fiabilité un must
- Prestations sur mesure selon vos souhaits
- Garantie de 5 ans la preuve de confiance

FORS Swiss Garantie 5 couvre tous les risques de panne de l'appareil et comprend la réparation ou le remplacement de l'appareil dans le cadre des conditions de garantie.

Nous sommes là pour vous

En cas de garantie, notre hotline de service gratuite 0800 554 650 est à votre disposition. Vous trouverez le formulaire de demande d'extension de garantie sur notre site Web: www.fors.ch/fr/garantie-sav

FORS Swiss Security 8

Pendant les 4 premières années de fonctionnement suivant l'achat de l'appareil, vous pouvez prolonger la durée de garantie de 5 à 8 ans. Vous trouverez les formulaires correspondants sur notre site internet FORS.

Nouveau: enregistrement en ligne et extension à 8 ans sur notre site internet (www.fors.ch).

Garantie et extension de garantie

FORS offre directement à l'achat...

Années • Garantie légale

2

+3

2 ans de garantie pour les appareils électroménagers domestiques et commerciaux.

• FORS Swiss Garantie 5

Garantie supplémentaire gratuite de 3 ans. Bénéficiez d'autres avantages en enregistrant votre appareil.

• FORS Swiss Security 8

Extensions de la garantie de 3 années supplémentaires pour un total de 8 ans.

Nos prestations incluent les frais de déplacement, la main-d'œuvre et les pièces de rechange - pour un pack complet sans souci.

www.fors.ch/fr/garantie-sav

		GRATUIT	1	2	3	4
Pr	restations	FORS Swiss Garantie 5 Par appareil	FORS Swiss Security 8 Par appareil	FORS Swiss Security 8 Par cuisine	FORS Swiss Security 8 Par colonne de lavage maison individuelle	FORS Swiss Security 8 Par colonne de lavage immeuble locatif
1- 3 L 4 C 5 F	ttégories -2 Ménager .avage/séchage commercial Commercial, Mediline Forfait Combi maison ndividuelle	Période de garantie + 3 ans = 5 ans de garantie complète	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète (5 ans offert par le partenaire)	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète (5 ans offert par le partenaire)	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète
1	Tous les appareils ménagers qui ne sont pas dans la catégorie 2 ou 3	Fr. 140.— (excl. TVA) Fr. 150.80 (incl. TVA)	Fr. 270 (excl. TVA) Fr. 290.80 (incl. TVA)		_	_
2	Lave-vaisselle, combinés Side-by-Side, réfrigérateur avec IceMaker, lavage et séchage maison individuelle	Fr. 250.— (excl. TVA) Fr. 269.25 (incl. TVA)	Fr. 370.— (excl. TVA) Fr. 398.50 (incl. TVA)	Fr. 990.— (excl. TVA) Fr. 1066.25 (incl. TVA)	Fr. 590 (excl. TVA) Fr. 635.45 (incl. TVA)	_
3	Lavage et séchage immeuble locatif commercial, armoire de séchage, lave-vaisselle commercial	Fr. 490 (excl. TVA) Fr. 527.75 (incl. TVA)	Fr. 670.— (excl. TVA) Fr. 721.60 (incl. TVA)	_	_	Fr. 990.— (excl. TVA) Fr. 1066.25 (incl. TVA)
4	Appareils de réfrigération/congéla- tion et caves à vin commerciaux, Mediline, automates à glace, minibars	Fr. 250.— (excl. TVA) Fr. 269.25 (incl. TVA)	_	_	_	_
5	Forfait Combi: maison individuelle 1 cuisine et 1 colonne de lavage	Fr. 1310.— (excl. TVA) Fr. 1410.90 (incl. TVA)	_	1 cuisine et 1 colonne de la Fr. 1580.– (excl. TVA) Fr. 1701.70 (incl. TVA)	vage 2+3	_

Les prix actuels et valables de nos services de garantie sont disponibles sur le site internet www.fors.ch

Sous réserve de modifications des modèles et caractéristiques techniques.



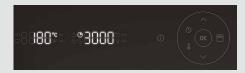
Design, fonctionnalité et performance

Cette nouvelle collection signée Brandt révèle une passion authentique pour le design, la recherche et le soin rigoureux apportés aux détails. Les matériaux nobles des façades verre sur inox, plein verre noir ou blanc répondent à toutes les sensibilités esthétiques. L'élégance des lignes se conjugue au raffinement des bandeaux de commandes épurés, tout particulièrement sur les fours de verre blanc, au style affirmé et à l'ergonomie repensée de la poignée.



De nouvelles interfaces simples et intuitives

Commandes sensitives avec contrôle des modes de cuisson choisis par un subtil rétro-éclairage blanc, sélecteur mono-manette central, retour d'information des fonctions par LED blanc sur un ou deux afficheurs ... La programmation électronique des nouveaux fours Brandt se révèle claire, précise et fiable, quel que soit le modèle choisi.



Brandt innove avec cette double fonction Clean & Steam

Clean: profitez des bienfaits de l'eau pour rendre le nettoyage du four beaucoup plus facile. Versez de l'eau dans la lèchefrite profonde et en 30 minutes c'est fait. La vapeur ainsi dégagée aidera à éliminer les tâches et les résidus de nourriture. Un simple chiffon humide suffit à nettoyer l'intérieur de votre four.

Steam: un simple geste suffit pour profiter de la cuisson vapeur: versez 500 ml d'eau dans la lèchefrite et choisissez l'un des trois programmes automatiques de cuisson et de vapeur. Volaille, poisson ou viande blanche. Le four sélectionne automatiquement le mode de cuisson, la température idéale et le temps de cuisson requis, 20% d'économie.

La «Multifonction» Brandt: goûtez la différence

Brandt réinvente la chaleur tournante.
Grâce à un nouveau procédé de diffusion de la chaleur par injection accélérée de l'air chaud et ouïes entièrement retravaillées, la température est homogène dans 100% de la cavité pour garantir à vos cuissons multiples et tous vos plats une qualité et un résultat invariablement parfaits.

De nouvelles recettes d'efficacité

- Smart Assist. En fonction du mode de cuisson choisi, le four préconise non seulement la température idéale, mais également la durée de cuisson adaptée.
- Easy Start. Cette fonction permet de mémoriser vos préférences et les paramètres des plats les plus souvent réalisés.

La dimension du confort

Un volume optimisé de 73 litres

Ces nouveaux fours vous invitent à cuisiner de grands et nombreux plats. Les **six niveaux de gradins** permettent d'exploiter pleinement et librement l'espace intérieur disponible.



Porte Soft Close

Ce système de fermeture de porte progressive, en douceur et sans bruit, est aussi l'assurance de préserver durablement votre four.

Autonettoyage pyrolytique

Ce programme autonettoyant pratique et efficace assure la brillance et la longévité de la cavité du four, même après une utilisation intensive. Grâce à la fonction «Pyro Express 39», le nettoyage peut être effectué, directement après la cuisson et profiter ainsi de la chaleur résiduelle, en seulement 39 minutes.

Porte froide

Composée de 4 vitres, elle vous assure pendant la cuisson ou la pyrolyse d'une température de surface toujours inférieure au seuil de brûlure.



EURO



























EURO









~ 230V

BOP 7533 BB/BBH ■ BOP 7533 B/BH ■

- Four norme Euro

- Multifonction Plus
- Nettoyage: Pyrolyse et Pyro Express 39
- 11 fonctions de cuisson dont Steam (3 fonctions avec ajout de vapeur)
- Gestion et régulation électronique
- Smart Assist: cuisson assistée avec préconisation des températures (+/-5°C)
- Programmateur durée et fin de cuisson
- Minuterie indépendante 59 minutes
- Cool Door, 4 vitres
- Classe d'efficacité énergétique: A+
- Volume du four: 73 l
- Cuisson sur 6 niveaux
- 1 grille sécurité avec poignée
- 1 plat 20 mm
- 1 plat 40 mm

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: BOP 7533 B/BB: 230 V 16 A 3385 W BOP 7533 BH/BBH: 400 V 2LNPE 10 A 3385 W
- Niche: H x L x P 590 x 560 x 550 mm

BOP 7537 W/WH □

- Four norme Euro

- Multifonction Plus
- Nettoyage: Pyrolyse et Pyro Express 39
- 11 fonctions de cuisson dont Steam (3 fonctions avec ajout de vapeur)
- Gestion et régulation électronique
- Smart Assist: cuisson assistée avec préconisation des températures (+/-5°C)
- Programmateur durée et fin de cuisson
- Minuterie indépendante 59 minutes
- Cool Door, 4 vitres
- Classe d'efficacité énergétique: A+
- Volume du four: 73 l
- Cuisson sur 6 niveaux
- 1 grille sécurité avec poignée
- 1 plat 20 mm
- 1 plat 40 mm

Caractéristiques techniques:

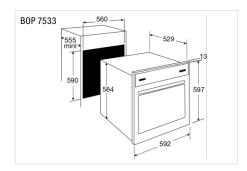
- Raccordement: BOP 7537 W: 230 V 16 A 3385 W BOP 7537 WH: 400 V 2LNPE 10 A 3385 W
- Niche: H x L x P 590 x 560 x 550 mm

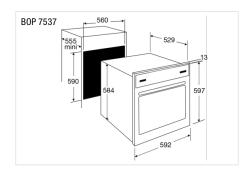
BOH 7532 B/BH ■ BOH 7532 BB/BBH ■

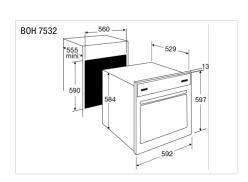
- Four norme Euro

- Multifonction Plus
- Nettoyage: manuel et hydrolyse (aide au nettoyage par la vapeur d'eau)
- 8 fonctions de cuisson dont Clean & Steam (2 fonctions avec aiout de vapeur)
- Gestion électronique de cuisson
- Smart Assist: cuisson assistée avec préconisation des températures (+/-5°C)
- Porte ventilée
- Classe d'efficacité énergétique: A
- Volume du four: 73 l
- Cuisson sur 6 niveaux
- 1 grille sécurité avec poignée
- 1 plat 20 mm
- 1 plat 40 mm

- Raccordement: BOH 7532 B/BB: 230 V 16 A 2650 W BOH 7532 BH/BBH: 400 V 2LNPE 10 A 2650 W
- Niche: H x L x P 590 x 560 x 550 mm



























EURO £ 33 17 I

BOH 7532 W/WH □

- Four norme Euro

- Multifonction Plus
- Nettoyage: manuel et hydrolyse (aide au nettoyage par la vapeur d'eau)
- 8 fonctions de cuisson dont Clean & Steam (2 fonctions avec aiout de vapeur)
- Gestion électronique de cuisson
- Smart Assist: cuisson assistée avec préconisation des températures (+/-5°C)
- Porte ventilée
- Classe d'efficacité énergétique: A
- Volume du four: 73 l
- Cuisson sur 6 niveaux
- 1 grille sécurité avec poignée
- 1 plat 20 mm
- 1 plat 40 mm

Caractéristiques techniques:

- Raccordement:

BOH 7532 W: 230 V 16 A 2650 W BOH 7532 WH: 400 V 2LNPE 10 A 2650 W

- Niche: H x L x P 590 x 560 x 550 mm

BMS 6112 X

- Micro-ondes norme Euro

- Volume 17 I
- Programmateur électroniqueMicro-ondes 700 W
- Micro-ondes pour installation dans un amoire haute ou amoire supérieure
- 3 fonctions de cuisson
- Diamètre maximum de plat: 24 cm
- Minuterie 60 minutes
- Intérieur cavité inox:
- H x L x P 205 x 290 x 299 mm
- Câble de raccordement sans fiche 130 cm
- Kit inox d'encastrement
- Couleur: inox

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: 230 V 10 A 700 W

- Niche: H x L x P 360 x 560 x 310 mm

Une installation facile

Tout intégrables, ils ont leur place partout!

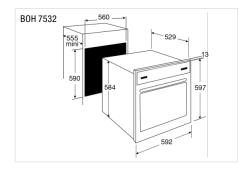
Pour la simplicité d'encastrement:

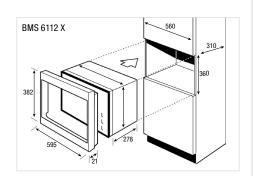
- Les micro-ondes tout intégrables disposent de multiples atouts, dont celui de se glisser tout simplement dans une niche standard de 38 cm.
- Parfaitement adaptés aux meubles hauts d'une profondeur de 31 cm
- Ils sont fournis avec leur propre kit d'encastrement

Cavité inox

Les micro-ondes intégrables disposent d'une cavité inox qui est le matériau de référence en matière d'hygiène alimentaire. Ses propriétés de réflexion de la lumière permettent également une meilleure visibilité des aliments.









Une expertise avant-gardiste

Brandt a développé et lancé la technologie de l'induction à la fin des années 1980 et a bouleversé le marché des tables de cuisson.

Derrière la nouvelle esthétique de sa surface verre noire se cachent de nouveaux foyers inducteurs aux performances inégalées et aux grandes capacités de chauffe, allant de 2000 à 3600 W. Brandt offre une large collection de tables dotées de 2 à 4 foyers de 16 cm à 21 cm de diamètre, et du meilleur de la modularité conférée par horiZone, zone libre de 40 x 23 cm, ou encore duoZone, espace de 38 x 18 cm.



L'alliance de l'efficacité et du confort

Efficacité et précision du résultat de cuisson

Toutes les tables arborent de nouvelles commandes électroniques à la lecture simplifiée. Les touches sensitives et les 10 allures de chauffe vous permettent de réaliser vos plats avec la même efficacité et précision que les professionnels. Pour gagner en rapidité, la fonction Booster vous permet d'accéder directement à la puissance maximale.





Fonction UltraBoost

La fonction ultraboost permet une montée en chauffe du foyer, jusqu'à 35% plus rapide que la fonction boost classique. La puissance des foyers induction DuoZone de 3700 W redouble de performance, pour réduire d'un tiers le temps de montée en température. Alors qu'il faut attendre 6 à 7 minutes pour porter à ébullition deux litres d'eau en mode Boost, 4 minutes 30 secondes suffisent à UltraBoost pour atteindre la température 100 °C.

Une sécurité sans failles

Le pack 10 sécurités: l'induction, le meilleur de la cuisson

Toutes nos tables en disposent et il vous assure une cuisine sereine et sans danger pour passer des moments de pur plaisir.

Ce pack comprend:

- L'indicateur de chaleur résiduelle pour vous éviter de toucher les zones encore chaudes (après une utilisation intensive).
- La sécurité «petits objets» qui permet de ne pas chauffer un objet de petite dimension (cuillère, bague...).
- La protection en cas de débordement qui éteint automatiquement la table.
- · L'Auto-Stop system qui coupe automatiquement une zone de cuisson que vous avez oublié d'éteindre.
- Le verrouillage clavier possible à l'arrêt ou en cours de cuisson.
- La détection automatique de casseroles.
- L'anti-surchauffe récipient: cette sécurité brevetée et exclusive limite la température sous le foyer à 300 °C. Elle permet de réguler la chaleur d'un récipient vide pour ne pas le détériorer. Elle évite par exemple tout risque d'auto-inflammation de l'huile.
- La détection faible voltage.
- La détection d'un mauvais branchement: un bip sonore est alors émis.
- La détection de surtension qui évite d'endommager les circuits, notamment en cas de foudre.

Enfin, pour sécuriser totalement la table lors du nettoyage des foyers, la fonction Clean lock offre la possibilité de verrouiller temporairement (3 minutes) les commandes.

Moins de temps pour cuisiner, plus de temps pour profiter du dîner

Pour une cuisson maîtrisée

Les tables induction Brandt sont dotées de plusieurs minuteries pour programmer la durée de cuisson et couper automatiquement le foyer à la fin du temps écoulé sans surveillance.

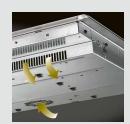
La fonction Recall permet de retrouver tous les réglages effectués (puissance ou minuterie) en cas de coupure inopinée d'une zone de cuisson.

Une nouvelle platforme technique

Elle a été conçue pour améliorer les performances des tables induction et garantir le bon refroidissement de leur électronique, grâce à:

- Une grande ouïe située à l'arrière pour aspirer l'air frais
- Un carter moins épais de 6 mm, et au décrochement en facade améliorant l'évacuation de l'air chaud à l'avant

Pour faciliter l'installation et l'intégration de la table, le carter est conçu à l'arrière avec une coupe en biseau. Le câble d'alimentation en position centrale est également très flexible pour optimiser l'accès aux branchements.





Les tables horiZone Brandt

HoriZone: Bienvenue dans l'infiniment En tant que pionnier et expert, Brandt propose une nouvelle génération de tables induction, dotées du meilleur de la modularité et du confort: la technologie horiZonetech. Ce concept zone libre vous offre de laisser libre cours à votre imagination culinaire, vous faisant disposer de l'un des plus grands foyers modulables du marché. Synthèse du savoir-faire technologique Brandt, horiZonetech se définit par son espace de cuisson modulable de 40 x 23 cm; c'est la zone de cuisson la plus complète du marché. Larges, ovales, rectangulaires... Elle peut accueillir tous types de récipients: de la poêle de 23 cm à la



cocotte ovale de 40 cm. HoriZonetech est une

véritable zone libre de 40 x 23 cm.

Une zone libre et deux foyers classiques Les tables horiZone et DuoZone sauront vous séduire. Elles vous font bénéficier des avantages de la zone libre à gauche tout en conservant une configuration classique à droite.

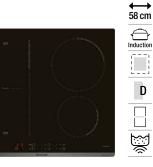
Les tables DuoZone Brandt

Une, deux, trois ou quatre foyers pour donner libre cours à vos envies culinaires

La singularité de **DuoZone** est de pouvoir offrir à gauche de la table un espace modulable d'une seule ou de deux zones distinctes et autonomes. Cet espace de 37 x 18 cm autorise par exemple le positionnement d'une grande cocotte ovale ou d'une poissonnière, ou de deux ustensiles de taille classique à l'avant et à l'arrière.







EURO

BPI 184 HUB

- Table induction 77 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- Commandes digitales
- 10 niveaux de puissances
- Gauche: HoriZone 3700 W (400 x 230 mm)
- Arrière droit: 3100 W (ø 210 mm)
- Avant droit: 2400 W (ø 160 mm)
- 4 minuteries indépendantes de 99 min.
- Fonction UltraBoost
- Affichage de chaleur résiduelle
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage
- Recall: mémoire des derniers réglages en cas d'arrêt
- Détection automatique des casseroles

Caractéristiques techniques:

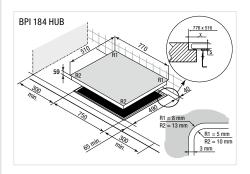
- Raccordement: 400 V 2LNPE 16 A 7400 W
- Verre: H x L x P 4 x 770 x 510 mm
- Découpe: H x L x P 59 x 750 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 776 x 516 mm

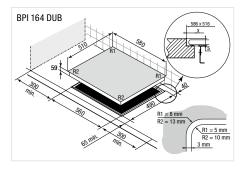
BPI 164 DUB

- Table induction 58 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- Commandes digitales
- Gauche: DuoZone 3700 W (370 x 180 mm) avec fonction pontage
- Arrière droit: 3100 W (ø 210 mm)
- Avant droit: 2400 W (ø 160 mm)
- 4 minuteries indépendantes de 99 min.
- Fonction UltraBoost
- Affichage de chaleur résiduelle
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage
- Recall: mémoire des derniers réglages en cas d'arrêt
- Détection automatique des casseroles

- Raccordement: 400 V 2LNPE 16 A 7400 W
- Verre: H x L x P 4 x 580 x 510 mm
- Découpe: H x L x P 59 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 586 x 516 mm

















BPI 6420 B

- Table induction 58 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- Commandes digitales
- Arrière gauche: 2800 W (ø 180 mm)
- Arrière droit: 3100 W (ø 210 mm)
- Avant gauche: 2800 W (ø 180 mm)
- Avant droit: 2000 W (ø 160 mm)
- 4 minuteries indépendantes de 99 min.
- Booster: accès à la puissance maximale
- Affichage de chaleur résiduelle
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: 400 V 2LNPE 16 A 7200 W
- Verre: H x L x P 4 x 580 x 510 mm
- Découpe: H x L x P 59 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 586 x 516 mm

BPI 6464 B ■

- Table induction 59 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- Commandes digitales
- Arrière gauche: 2400 W (ø 180 mm)
- Arrière droit: 2400 W (ø 210 mm)
- Avant gauche: 2400 W (ø 180 mm)
- Avant droit: 2000 W (ø 160 mm)
- 4 minuteries indépendantes de 99 min.
- Booster: accès à la puissance maximale
- Affichage de chaleur résiduelle
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage

Caractéristiques techniques:

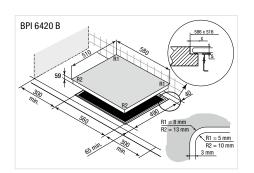
- Raccordement: 400 V 2LNPE 16 A 7200 W
- Verre: H x L x P 4 x 590 x 520 mm
- Découpe: H x L x P 59 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 596 x 526 mm

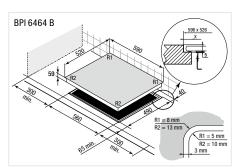
BPI 6210 B ■

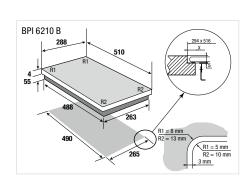
- Table induction 29 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- Commandes digitales
- Arrière: 2800 W (ø 180 mm)
- Avant: 2800 W (ø 180 mm)
- 2 minuteries indépendantes de 99 min.
- Booster: accès à la puissance maximale
- Affichage de chaleur résiduelle
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage

- Raccordement: 230 V 13 A 2800 W
- Verre: H x L x P 4 x 288 x 510 mm Avant R = 10 mm/Arrière R = 5 mm
- Découpe: H x L x P 55 x 265 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 294 x 516 mm









Robustesse et éco-conception

Ce matériau présente de nombreux avantages. Il possède une résistance thermique élevée (jusqu'à 700 °C) qui lui permet de supporter les chocs thermiques, et est aussi particulièrement robuste: il est très résistant aux agents chimiques et ne subit aucune dilatation sous l'effet de la chaleur, même intense.



Dans le plus grand respect de l'environnement

Tenant compte des différentes étapes du cycle de vie des produits. Brandt a fait le choix en amont d'un produit éco-performant. Ses tables offrent une surface en verre céramique fabriqué à partir de matériaux naturels; les verres Schott Ceran® n'utilisent aucun métal toxique, ni produit chimique nuisible, pour un moindre impact sur l'environnement et une planète plus propre.

L'alliance de l'efficacité et du confort

Foyers radiants quicklight: une qualité de cuisson maîtrisée

Ils assurent une parfaite répartition de la chaleur et favorisent les cuissons qui nécessitent de longs mijotages. Ces foyers intelligents possèdent un limiteur de sécurité et se régulent donc automatiquement: ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments. La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



Précision et rapidité obligent

Chaque foyer est commandé soit par des touches sensitives, contrôlées par une simple pression du doigt, soit par des manettes ergonomiques, offrant 9 allures de chauffe clairement identifiées sur le clavier.

Design et sécurité

Une nouvelle esthétique

Les tables vitrocéramique de Brandt se distinguent par leur surface épurée sur laquelle les 2 ou 4 zones de cuisson se dessinent d'un jeu subtil de traits fins ou épais et symbolisées autour du clavier sensitif dédié, ou des manettes, pour être clairement identifiées.





Cuisson et nettoyage en toute sécurité

Equipées du verrouillage clavier, du témoin de chaleur résiduelle, de l'auto-stop et de l'antidébordement, ces tables sont sûres et fiables pour vous permettre de cuisiner sereinement. Pour sécuriser totalement la table lors du nettoyage des foyers, la fonction Clean lock offre la possibilité de verrouiller temporairement (3 minutes) les commandes.















BPV 6420 B

- Table vitrocéramique 58 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- Commandes digitales
- Arrière gauche: 1200 W (ø 165 mm)
- Arrière droit: 1800 W (ø 200 mm)
- Avant gauche: 1800 W (ø 200 mm)
- Avant droit: 1200 W (ø 165 mm)
- 9 niveaux de puissance
- Affichage de chaleur résiduelle
- 5 niveaux de sécurité

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: 400 V 2LNPE 16 A 6000 W
- Verre: H x L x P 4 x 580 x 510 mm
- Découpe: H x L x P 59 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 586 x 516 mm

BPV 6410 B

- Table vitrocéramique 58 cm

- Plan de cuisson sans cadre pour le montage à fleur, profil sérigraphié à l'avant
- 4 manettes de commandes
- Arrière gauche: 1200 W (ø 165 mm)
- Arrière droit: 1800 W (ø 200 mm)
- Avant gauche: 1800 W (ø 200 mm)
- Avant droit: 1200 W (ø 165 mm)
- 9 niveaux de puissance
- Affichage de chaleur résiduelle
- 3 niveaux de sécurité

Caractéristiques techniques:

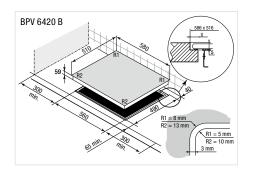
- Raccordement: 400 V 2LNPE 16 A 6000 W
- Verre: H x L x P 4 x 580 x 510 mm
- Découpe: H x L x P 47 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 586 x 516 mm

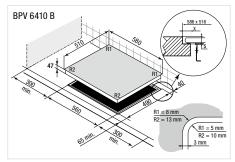
BPV 6210 B

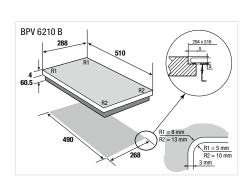
- Table vitrocéramique 29 cm

- Table sans cadre
- 2 manettes de commandes
- Arrière: 1800 W (ø 20 cm)
- Avant: 1200 W (ø 16,5 cm)
- 9 positions de cuisson
- Affichage de chaleur résiduelle
- Pack 5 sécurités

- Raccordement: 230 V 16 A 3000 W
- Verre: H x L x P 4 x 288 x 510 mm Avant R = 10 mm/Arriere R = 5 mm
- Découpe: H x L x P 59 x 268 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 294 x 516 mm









Une gamme s'adaptant aux besoins de chacun

Hotte décorative pour répondre à vos exigences de design; hotte tiroir pour se fondre dans le décor, s'installe dans un meuble de cuisine tout en laissant de la place aux rangements; la collection Brandt s'inscrit avec élégance dans l'air du temps.

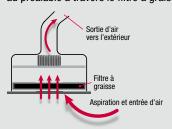


Installation: la bonne inspiration

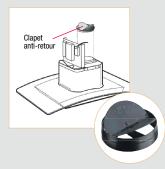
Pour s'adapter au maximum aux contraintes de votre cuisine, 2 types d'installation vous sont proposés: évacuation ou recirculation. Les hottes Brandt sont livrées avec un équipement complet pour une parfaite installation dans les deux modes.

Evacuation

Une installation en évacuation est la solution idéale, car l'air aspiré (chargé d'odeurs, de vapeur et de fumée) est définitivement refoulé vers l'extérieur. Raccordez votre hotte à une sortie vers l'extérieur pour évacuer les vapeurs qui passent au préalable à travers le filtre à graisse cassette.

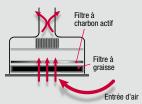


Pour une installation parfaite, les hottes sont équipées d'un clapet anti-retour, l'accessoire indispensable pour que l'air évacué ne soit pas refoulé vers l'intérieur par le vent.



Recirculation

Si vous ne pouvez pas évacuer l'air vers l'extérieur, une installation avec recyclage permet de renvoyer dans la cuisine l'air assaini et débarrassé de ses odeurs grâce au filtre à charbon. La recirculation de l'air ambiant permet de économiser les frais de chauffage.



Pour une performance optimale, les hottes sont dotées d'un déflecteur, l'accessoire indispensable qui permet de renvoyer l'air par les ouïes.



Les hottes Brandt sont livrées avec un équipement complet pour une parfaite installation en évacuation ou en recirculation.

La fonctionnalité au service de la performance

Pour évacuer efficacement les odeurs et fumées

Vous disposez de 3 ou 4 vitesses pour adapter la puissance d'aspiration selon la nature des plats, pour une efficacité maîtrisée. Equipées de filtres cassette et de filtres à charbon actif. les hottes assurent un filtrage des graisses et une captation des odeurs optimum. Un voyant de saturation des filtres (selon les modèles) vous indique également à quel moment il est nécessaire de les nettoyer ou de les changer.

Pour plus de confort aux commandes

Laissez-vous guider par le système de commandes électroniques avec afficheur de vitesse, touches rétroéclairées ou touches sensitives! Quant à l'éclairage, vous aurez le choix entre les lampes halogènes diffusant une luminosité douce et subtile sur les cuissons en cours, et l'éclairage LED des nouvelles hottes, plus économique et 25 fois plus durable qu'une ampoule à incandescence.











EURO







BHB 6602 X ■

AT 1349 X III

AT 1346 X III

- Hotte mural 60 cm

- Débit d'air 600 m³/h
- Niveau sonore: 58-68 dB(A)
- 3 vitesses
- Eclairage LED
- Distance minimale de plan de cuisson: 70 cm
- Livré en version recirculation
- Filtre à charbon actif fourni
- Installation en recirculation ou en évacuation possible
- Classe énergétique: B
- Couleur: inox

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: 230 V 10 A 196 W
- Raccord: ø120/150 mm
- Dimensions: H x L x P 578-1060 x 600 x 500 mm

Accessoires:

- Filtre à charbon actif pour mode recirculation, Réf. AFC-62, Fr. 70.-

- Hotte télescopique 90 cm

- Commandes mécaniques
 Débit d'air 400 m³/h
- Niveau sonore: 60-69 dB(A)
- 1 moteur, 2 turbines
- 3 vitesses
- Eclairage halogène 2 x 28 W
- Livré en version recirculation
- Filtre à charbon actif fourni
- Installation en recirculation ou en évacuation possible
- Classe énergétique: D
- Couleur: inox

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: 230 V 10 A 186 W
- Raccord: ø 120 mm
- Dimensions: H x L x P 182 x 898 x 302-457 mm

Accessoires:

- Filtre à charbon actif pour mode recirculation, Réf. AFC-36, Fr. 70.-

- Hotte télescopique 60 cm

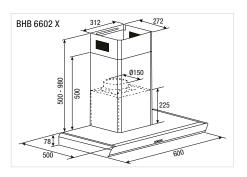
- Commandes mécaniques
- Débit d'air 400 m3/h
- Niveau sonore: 60-69 dB(A)
- 1 moteur. 2 turbines
- 3 vitesses
- Eclairage halogène 2 x 28 W
- Livré en version recirculation
- Filtre à charbon actif fourni
- Installation en recirculation ou en évacuation possible
- Classe énergétique: D
- Couleur: inox

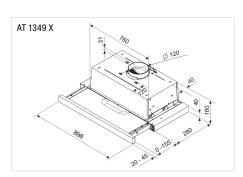
Caractéristiques techniques:

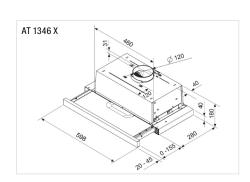
- Raccordement: 230 V 10 A 186 W
- Raccord: ø 120 mm
- Dimensions: H x L x P 182 x 598 x 302-457 mm

Accessoires:

- Filtre à charbon actif pour mode recirculation, Réf. AFC-36, Fr. 70.-











Le lavage de la vaisselle avec **Brandt – Technologie innovante** pour des résultats de lavage parfaits et des verres brillants

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



Des lave-vaisselle performants

... et l'assurance d'un résultat parfait

Le Programme Auto permet au lave-vaisselle de détecter et d'analyser la quantité de vaisselle et le niveau de salissure. Il calcule ainsi tous les paramètres (la température, la durée du cycle...) pour obtenir un résultat parfait et économique. OptiA 60 min est un programme qui garantit la meilleure efficacité de lavage et de séchage pour une charge moyenne de vaisselle en seulement une heure.

Fonction 4 en 1

Idéale pour l'utilisation de produits de lavage multifonctions

Cette fonction exclusive dédiée à l'utilisation des pastilles multifonctions permet d'optimiser les cycles de lavage et de séchage, quel que soit le programme choisi.

L'ergonomie au service du quotidien

Flexibilité des aménagements

Chaque panier est conçu pour un maximum de modularité avec de multiples combinaisons de chargement: le panier supérieur confère plus d'aisance, avec le réglage en hauteur et une sortie fluide, tandis que le panier inférieur offre un maximum de fonctionnalités avec le rangement intuitif de la vaisselle quotidienne.



Une conception à toute épreuve

De la cuve 100% inox à la porte, dont le bruit de fermeture donne l'impression de masse recherchée dans l'automobile, en passant par les pompes toujours plus silencieuses, tout est pensé pour répondre à une très haute exigence de solidité et de durabilité.

Des produits conçus pour offrir une efficacité optimale

Pour la qualité du résultat

Brandt a doté sa gamme de programmes ultra performants pour une efficacité de lavage et de séchage optimale, et un respect toujours plus grand de l'environnement en limitant au maximum les rejets polluants.

Une nouvelle fonction lavage

Présente sur la nouvelle gamme de lave-vaisselle Brandt, la fonction «lavage panier supérieur/ inférieur» permet en cas de faible charge de vaisselle de délimiter le lavage au panier du dessus ou du dessous.









BDJ 424 LB

- Lave-vaisselle norme Euro entièrement intégrable avec porte fixe

- Commandes électroniques (LED)
- 14 couverts
- Départ différé 3-6-9-12 h
- 6 programmes (rapide, intensif, automatique)
- 4 températures
- Ouverture de porte automatique
- Spotlight: affichage LED au sol qui indique l'avancement du programme
- Sécurité Aquasafe et anti débordement

Caractéristiques techniques:

- Consommation du programme éco Classe énergétique: D Consommation d'énergie/cycle: 0,85 kWh Consommation d'eau/cycle: 10 litres Classe d'émission de bruit: B, 44 dB(A)
- Raccordement: 230 V 10 A 1930 W
- Niche: H x L x P 825-875 x 600 x 580 mm

BDJ 325 LB

- Lave-vaisselle norme Euro entièrement intégrable avec porte fixe

- Commandes électroniques (LED)
- 13 couverts
- Départ différé 3-6-9-12 h
- 6 programmes (rapide, intensif, automatique)
- 4 températures
- Ouverture de porte automatique
- Spotlight: affichage LED au sol qui indique l'avancement du programme
- Sécurité Aquasafe et anti débordement

Caractéristiques techniques:

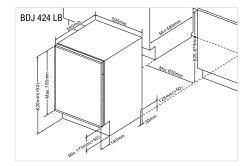
- Consommation du programme éco Classe énergétique: D Consommation d'énergie/cycle: 0,84 kWh Consommation d'eau/cycle: 10 litres Classe d'émission de bruit: B, 45 dB(A)
- Raccordement: 230 V 10 A 1930 W
- Niche: H x L x P 825-875 x 600 x 580 mm

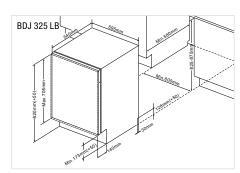
VS 1010 J

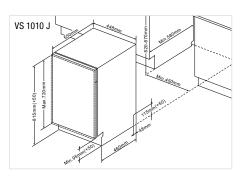
- Lave-vaisselle norme Euro entièrement intégrable avec porte fixe

- Commandes électroniques (LED)
- 10 couverts
- Départ différé 3-6-9 h
- 6 programmes (rapide, intensif, automatique)
- 5 températures
- Sécurité Aquasafe et anti débordement

- Consommation du programme éco Classe énergétique: E Consommation d'énergie/cycle: 0,76 kWh Consommation d'eau/cycle: 9 litres Classe d'émission de bruit: C, 47 dB(A)
- Raccordement: 230 V 10 A 1930 W
- Niche: H x L x P 825-875 x 450 x 580 mm











BDB 424 LB ■

Lave-vaisselle norme Euro intégrable avec bandeau noir

- Commandes électroniques (LED)
- 14 couverts
- Départ différé 3-6-9-12 h
- 6 programmes (rapide, intensif, automatique)
- 4 températures
- Ouverture de porte automatique
- Sécurité Aquasafe et anti débordement

Caractéristiques techniques:

- Consommation du programme éco
 Classe énergétique: D
 Consommation d'énergie/cycle: 0,85 kWh
 Consommation d'eau/cycle: 10 litres
 Classe d'émission de bruit: B, 44 dB(A)
- Raccordement: 230 V 10 A 1930 W
- Niche: H x L x P 825-875 x 600 x 580 mm

BDB 325 LX

Lave-vaisselle norme Euro intégrable avec bandeau inox

- Commandes électroniques (LED)
- 13 couverts
- Départ différé 3-6-9-12 h
- 6 programmes (rapide, intensif, automatique)
- 4 températures
- Ouverture de porte automatique
- Sécurité Aquasafe et anti débordement

Caractéristiques techniques:

- Consommation du programme éco Classe énergétique: D
 Consommation d'énergie/cycle: 0,84 kWh
 Consommation d'eau/cycle: 10 litres
 Classe d'émission de bruit: C, 45 dB(A)
- Raccordement: 230 V 10 A 1930 W
- Niche: H x L x P 825-875 x 600 x 580 mm

Un panier supérieur réglable

Pour faciliter la vaisselle de tous les jours et celle des grands jours!

Le panier du haut est réglable en hauteur, même chargé, pour plus de modularité.

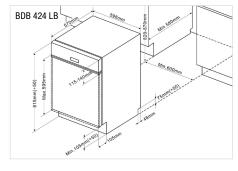
- Le chargement de grands plats encombrants dans la partie inférieure du lave-vaisselle nécessite de relever le panier supérieur en position haute.
- Il suffit simplement de le soulever doucement de chaque côté jusqu'à enclenchement (selon modèle).

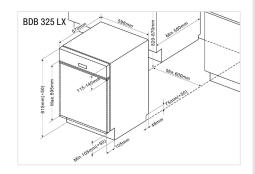


Position basse



Position haute





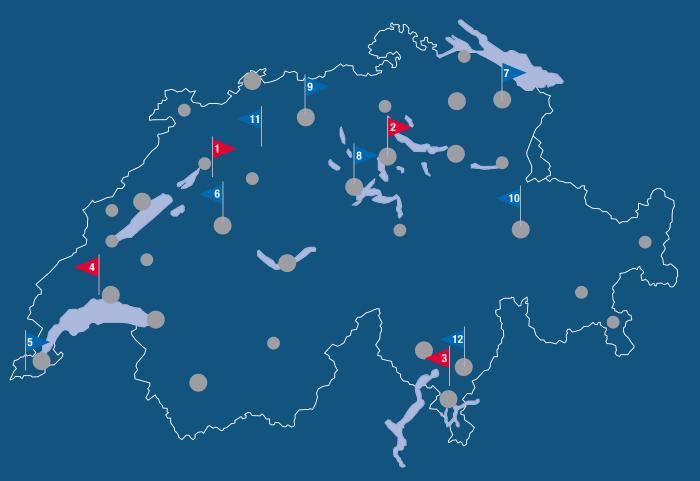
Système européen pour cuisines avec largeur de porte de 60 cm.	EUR0
W: blanc	
N: noir	
ES: acier inox	П
Air chaud	&
Air chaud avec vapeur: cuisson sans déshydratation	ॐ
Nettoyage pyrolyse	P 500℃
Cool Door	
Volume four	73 I
Cuisson sur 6 niveaux	

Raccordement 230 V ou 400 V	~ 230V ~ 400V
Système à 5 entrées d'air – Les 5 entrées d'air produisaient une chaleur homogène sur plusieurs niveaux.	[5]
Clean & Steam – La vapeur a une double fonction: aide au nettoyage et apport d'humidité pendant la cuisson.	♂ ∻
Fonction Micro-ondes	***
Plan de cuisson en vitrocéramique	HiLight
Plan de cuisson à induction	Induction
Concept horiZone	horiZone
Zones de cuisson flexibles Relier deux plaques de cuisson pour créer une seule grande surface de cuisson	









Showrooms

1 FORS SA Schaftenholzweg 8 CH-2557 Studen BE Tél: 032 374 26 26

info@fors.ch

2 FORS SA
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tél: 041 766 07 50
baar@fors.ch

FORS SA
Via Cantonale 65
CH-6804 Bironico TI
Tél: 091 630 26 26
bironico@fors.ch

FORS SA

Route Sous-Riette 15

CH-1023 Crissier VD

Tél: 021 706 04 44

crissier@fors.ch

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- 5 Genève
- 6 Berne
- 7 Saint-Gall
- 8 Lucerne
- **9** Argovie
- 10 Les Grisons
- 11 Soleure
- 12 Tessin

Répartition schématique des points de service

- Deux partenaires de service ou plus
- Partenaire de service

Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.

Votre partenaire privilégié du commerce spécialisé: