

FR

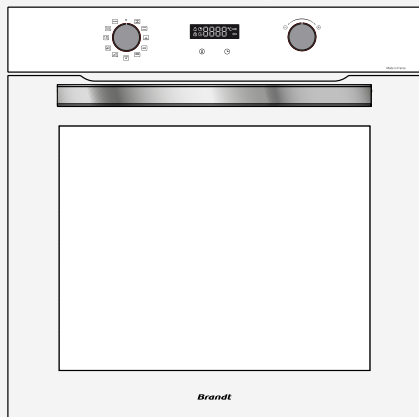
EN

# Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ21000122\_04

BV/Cert.L6011825

Chère Cliente, Cher Client,

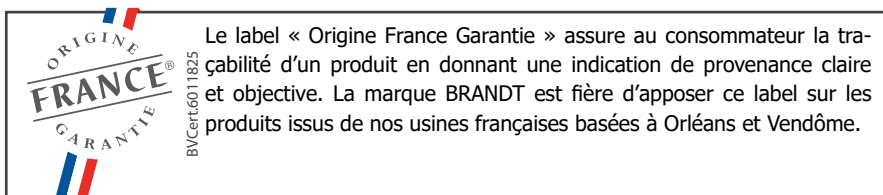
Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

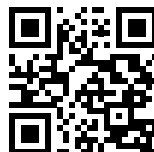
Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



**IMPORTANT :**

**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**



<b>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ</b> .....	4
<b>INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	6
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique.....	7
<b>ENVIRONNEMENT</b> .....	8
Environnement .....	8
<b>DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	9
Présentation du four .....	9
Afficheur et touches de commandes .....	9
Accessoires .....	10
<b>UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	11
Réglages.....	11
Menu réglages.....	12
Les modes de cuisson .....	13
Fonctions avec vapeur combinées automatiques .....	14
Démarrage d'une cuisson .....	15
<b>ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL</b> .....	16
Nettoyage intérieur - extérieur.....	17
<b>ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	19
<b>SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	20
Interventions .....	20
Relations consommateurs FRANCE .....	20
<b>AIDE A LA CUISSON</b> .....	21
Tableaux de cuissons.....	22
Essais d'aptitude a la fonction.....	23



Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

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

### **A la réception de l'appareil**

Déballer-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

### **Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation**

Chauffez votre four à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

### **Informations importantes**

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et as-

surez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

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

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

### **Consignes de sécurité**

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



laissés sans surveillance.

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

### **MISE EN GARDE :**

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

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

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

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

- 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.\*

•

### **MISE EN GARDE :**

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

tervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 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.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec 2 vis à bois non fournies (tête ronde diamètre : 3mm et Longueur : 30mm). **Veillez à ne pas utiliser de visseuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four.** Remplacez les butées caoutchouc.



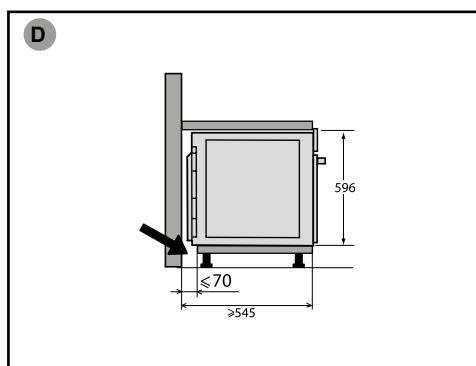
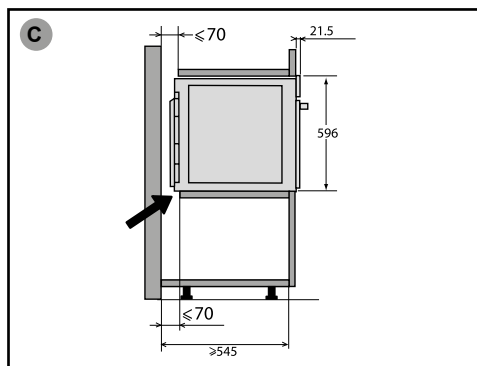
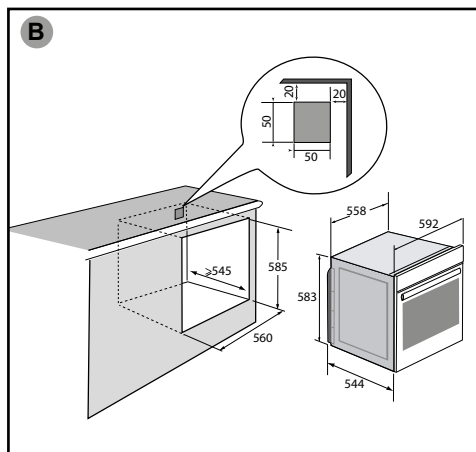
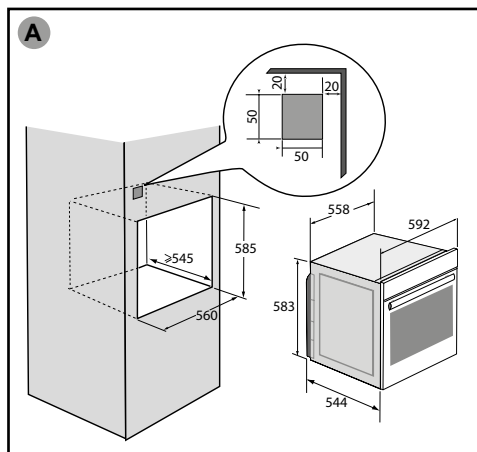
### CONSEIL :

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



### ATTENTION :

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**






### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four est fourni avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

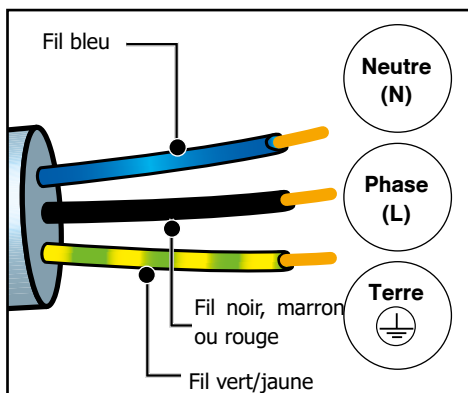
#### ATTENTION

**Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

#### • Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée, 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.





## 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.



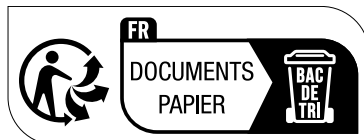
■ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

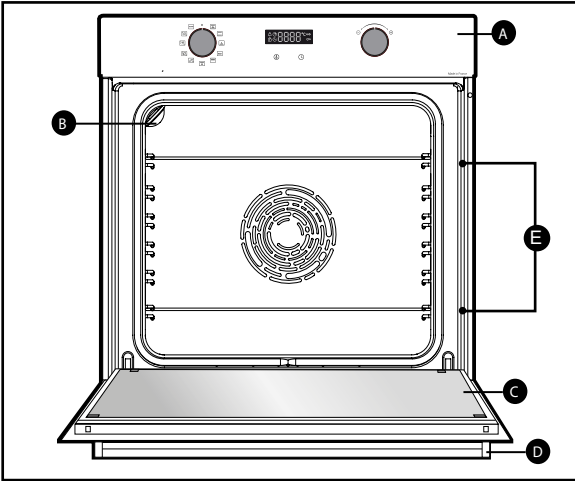






# Déscription de votre appareil

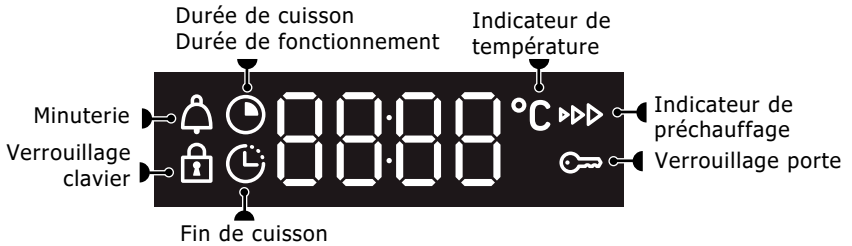
## PRÉSENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Porte
- D** Poignée
- E** Gradins ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires.

## AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

### • Afficheur



### • Touches



Réglage température



Réglage heure et durée

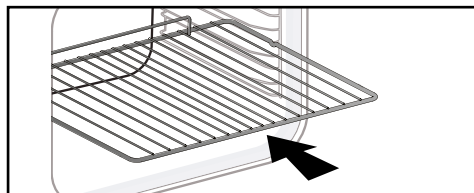


### ACCESSOIRES (selon modèle)

#### • Grille sécurité anti-basculement

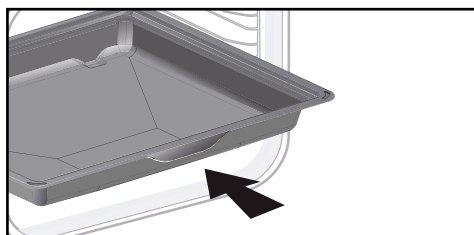
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



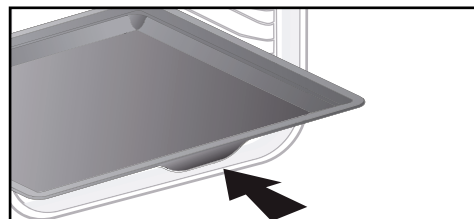
#### • Plat multi usages 45mm

A insérer 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.



#### • Plat multi usages 20mm

Inséré dans les gradins, son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



#### • Plaque pâtisserie 8mm

Inséré dans les gradins. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake.

Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



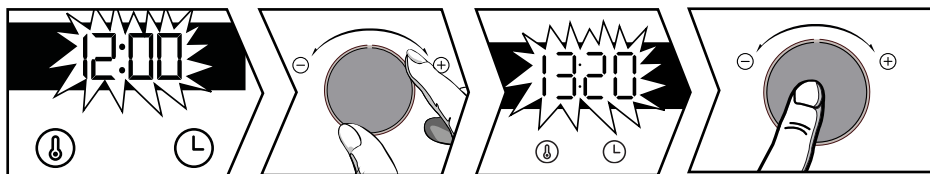
#### CONSEIL :

**Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond du plat multi usages 45mm.**



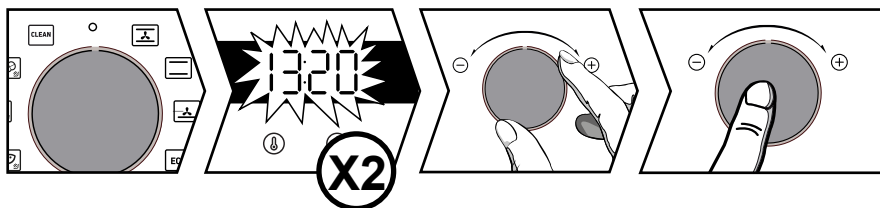
## RÉGLAGES

### • Mise à l'heure



A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00. Réglez l'heure avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.  
En cas de coupure de courant, l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

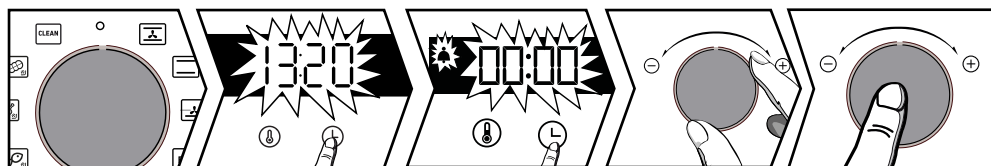
### • Modification de l'heure



La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.  
Appuyez sur la touche le symbole apparaît. Appuyez de nouveau sur .  
Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

### • Minuterie

**Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.**

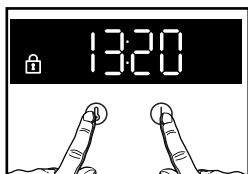


La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.  
Appuyez sur la touche le symbole apparaît. La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette, le compte à rebours se lance, l'heure réapparaît. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

**NB :** vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.



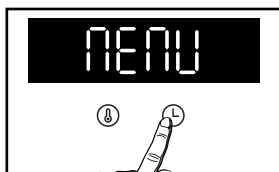
## • Verrouillage clavier (sécurité enfants)



Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

## MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela : appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage.



Sélectionnez avec la manette les différents réglages. Validez votre choix en appuyant sur la manette, activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, validez avec la manette voir tableau :

	<b>AUTO</b> : En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes <b>ON</b> : En mode cuisson la lampe est tout le temps allumé, sauf en mode ECO.
	Activez/désactivez les bips des touches
	Activez/désactivez le mode préchauffage
	Activez/désactivez le mode démonstration
	Information SAV

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .



## MODES DE CUISSON

### Fonctions manuelles :



#### TRADI VENTILÉ\*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

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



#### TRADITIONNEL

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

*Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.*

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



#### SOLE PULSÉ

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

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 croûte dessus.



#### ECO\*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

*Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.*

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



#### GRIL FORT

Positions 1 à 4

Préconisation : Position 4

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...



#### GRIL PULSE

Température mini 100°C maxi 250°C

Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez le plat multi usages 45mm au gradin du bas.

Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



#### PAIN

Température mini 35°C maxi 220°C

Préconisation : 205°C

Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

### Fonctions automatiques :

**Brandt vous propose 3 nouvelles fonctions qui combinent, de façon automatique, deux modes de cuisson : la cuisson traditionnelle et la cuisson vapeur afin de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et d'obtenir une cuisson plus rapide.**



#### VOLAILLES

Recommandé pour la cuisson des poulets.



#### POISSONS

Recommandé pour la cuisson des poissons entiers (Saumon, Bar, Cabillaud..).

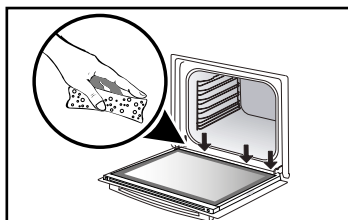


#### VIANDES BLANCHES

Recommandé pour conserver le moelleux et le fondant des rôtis de veau.

Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'introduire 500ml d'eau tiède en quantité suffisante dans votre plat multi usages 45mm et de le positionner dans votre four au gradin du bas et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.

Ajuster le poids sur votre afficheur à l'aide de la manette +/- et de valider la valeur en appuyant sur la manette +/-.



Lors d'une cuisson vapeur, de la condensation se forme sur la glace intérieure.

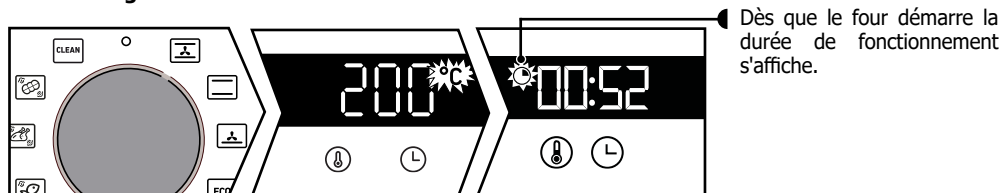
Il peut se produire que de l'eau issue de cette condensation soit retenue par la goulotte (\*), dans ce cas cette eau doit être époncée en fin de cuisson afin d'éviter une accumulation.

(\* ) La goulotte est située en dessous du joint de porte, tout en bas du cadre du four.



## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

### • Démarrage d'une cuisson immédiate

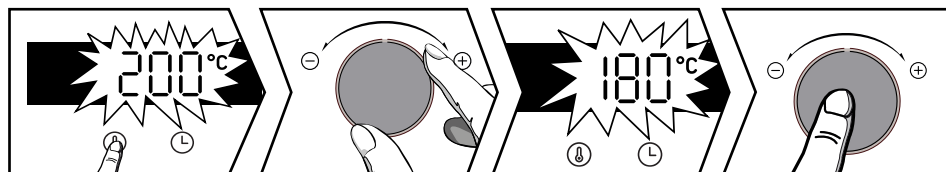



Le programmeur affiche l'heure celle ci ne doit pas clignoter.  
Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix.

Pour les fonctions manuelles :

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

### • Modification de la température

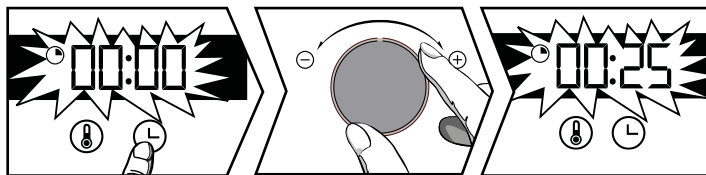


Appuyez sur .

Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.









## • Modification de la durée




### **Système "Smart Assist"**

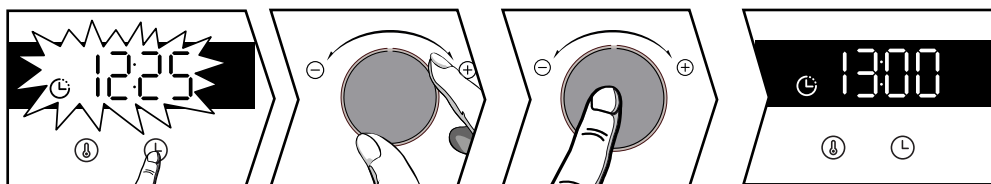
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de cuisson, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).


Si vous changez la durée validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON	DURÉE
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

Appuyez sur . Votre four vous préconise une durée qui est modifiable. Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

## • Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -.

Validez en appuyant sur la manette.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.


Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

**NB :** Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Grill.



### NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- **Nettoyage de la cavité**

Le four est constitué de deux parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Pour lancer le nettoyage, positionnez la manette sur la position . Un décompte de 1 heure commence

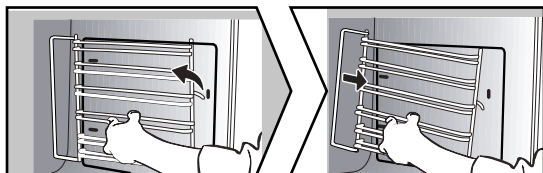
- **Nettoyage de la surface extérieure**

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récuser, ni d'éponge grattoir.

### DEMONTAGE DES GRADINS ET REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

#### Parois latérales avec gradins fils :

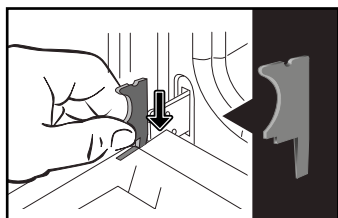
Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faite sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement.



Retirez ainsi les 2 gradins et les parois catalytiques. Remplacez les nouveaux éléments (parois) en effectuant les opérations inverses.

- **Nettoyage des vitres de la porte**

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie avec votre appareil.

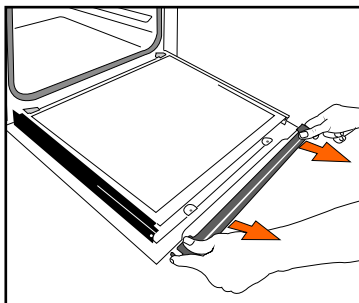
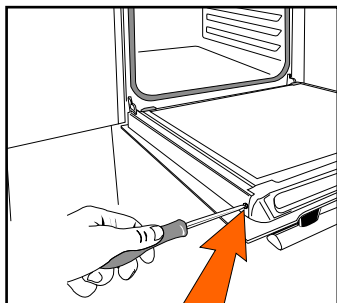


Dévissez les deux vis situées de chaque coté des montants de la porte à l'aide d'un tournevis torx (T20), ensuite retirez la traverse en tirant vers vous .





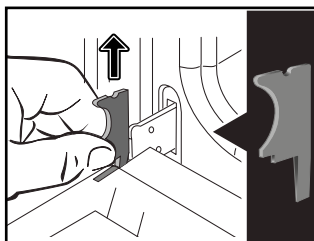
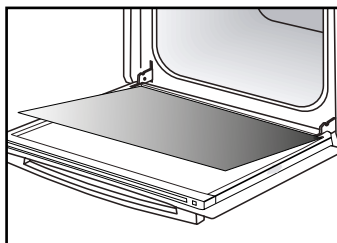
### NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTÉRIEURE



Retirez la première vitre : Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

#### • Remontage de la porte

Après nettoyage, repositionnez la vitre et la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

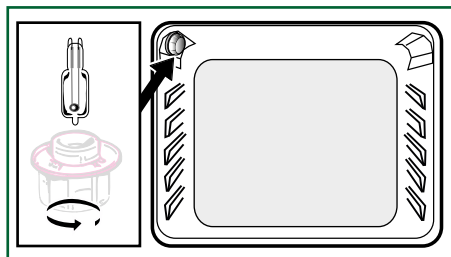


#### • Remplacement de la lampe



#### **Important :**

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



#### **Caractéristiques de l'ampoule :** **25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.**

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et remplacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique **G**.



### ANOMALIES ET SOLUTIONS

#### **Le four ne chauffe pas.**

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

#### **La lampe du four ne fonctionne pas.**

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

#### **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.**

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.

#### **Le symbole clignote dans l'afficheur.**

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

#### **Cuisson au bain-marie.**

Veuillez privilégier les modes de cuissons ventilés pour vos cuissons au bain-marie.

#### **Bruit de vibration.**

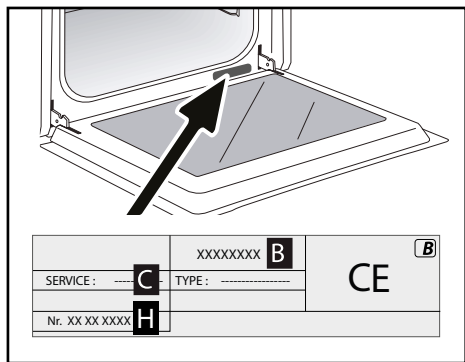
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.



## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



B : Référence commerciale  
C : Référence service  
H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25**

**Service gratuit  
+ prix appel**

## RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site : [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

vous pouvez nous contacter :  
> Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com) rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante : [relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

>nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :
















**0 892 02 88 01**

**Service 0,50 € / min  
+ prix appel**

## PIÈCES D'ORIGINE

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



PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU			min		
<b>Viandes</b>													
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2					60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2					60-70
Rôti de boeuf	240	2											30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2	60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60
Volailles grosses pièces	180	1											60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3	20-30
Côtes de porc / veau					210	3							20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3					210	3	20-30
Côtes de mouton					210	3							20-30
<b>Poissons</b>													
Poissons grillés					275	4							15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3					30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3					15-20
<b>Légumes</b>													
Gratins (aliments cuits)					275	2							30
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagnes	200	3					180	3					45
Tomates farcies	170	3					160	2					30
<b>Pâtisseries</b>													
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									35
Biscuit roulé	220	3											5-10
Brioche	180	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Crèmes	165	2											30-40

\* Selon modèle

PLATS	*		*		*		*		*			
	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	min	
<b>Pâtisseries</b>												
Cookies - Sablés	175	3										15-20
Kugelhopf			180	2								40-45
Meringues	100	2										60-70
Madeleines	220	3					200	3				5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3				30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3				5-10
Savarin	180	3										30-35
Tarte pâte Brisée	200	1					195	1				30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1				20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1				10-30
<b>Divers</b>												
Brochettes	220	3			210	4						10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2				80-100
Pizza pâte Brisée	200	2										30-40
Pizza pâte à pain												15-18
Quiches												35-40
Soufflé												50
Tourtes	200	2										40-45
Pain	220						200		220			30-40
Pain grillé	180				275	4-5						2-3
Cocottes fermées (daube)	180	2										90-180

\* Selon modèle






















**Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés**

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Chiffres</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 maxi</b>

## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

\* Selon modèle

**NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.**

FR

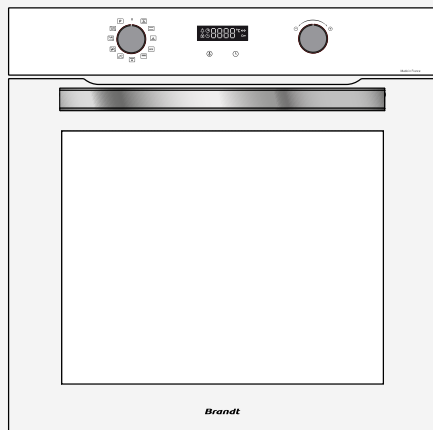
EN

# Brandt



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN



BV/Cert.L6011825


Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product. We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. It comes packed with more than 60 years of expertise, innovative spirit and passion.

In a continuous effort to better satisfy your needs, our customer service department is available to listen and answer all your questions and receive any suggestions you may have.

Visit our website at **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

**BRANDT** is pleased to be on hand to offer daily support and to help you make the most of your purchase.

 The logo for 'Origine France Garantie' features the words 'ORIGINE', 'FRANCE', and 'GARANTIE' arranged in a circular pattern around a central horizontal line. The word 'FRANCE' is the largest and most prominent. The logo is accented with the colors of the French flag (blue, white, and red) at the top and bottom.	<p data-bbox="280 1045 296 1157">BV/Cert:6011825</p> <p data-bbox="308 1021 980 1141">The "Origine France Garantie" label guarantees consumers the product traceability by providing them with a clear and objective indication of origin. BRANDT is proud to affix this label to the products made in our French plants based in Orléans and Vendôme.</p>
---	--

<http://brandt.com>



**IMPORTANT:**

**Before switching your appliance on, please read this user guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation.**





Safety instructions .....	4
installing your appliance .....	6
Choosing a location and installing the appliance .....	6
Electrical connection .....	7
<b>ENVIRONMENT .....</b>	<b>8</b>
Environment .....	8
Description of your appliance .....	9
Overview of the oven .....	9
Display and control buttons .....	9
Accessories .....	10
Using your appliance .....	11
Settings .....	11
Settings menu .....	12
Cooking modes .....	13
Automatic combined steam functions .....	14
Starting a cooking process .....	15
Maintenance of your appliance .....	16
Cleaning the interior and exterior .....	17
Faults and solutions .....	19
After-sales service .....	20
Servicing .....	20
<b>COOKING AIDS .....</b>	<b>21</b>
Baking tables .....	22
Functionality tests .....	23



**IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.**  
This user guide is available for download on the brand's website.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



### IMPORTANT:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



### WARNING:

— The appliance and its acces-

sible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



### WARNING :

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance



has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.



The electrical plug must remain accessible after installation.

— It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating,

the appliance must not be installed behind a decorative door..

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; Farms; Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.



# Installing your appliance

## CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a worktop (A) or in a column (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

Install the oven in the furniture. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Secure the oven with 2 wood screws (not supplied - round head, diameter: 3 mm and Length: 30 mm). Do not use an electric screwdriver as this could damage the enamel on your oven. Replace the rubber stops. Re-position the rubber stops.



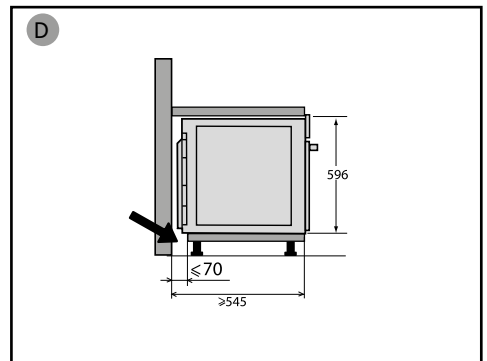
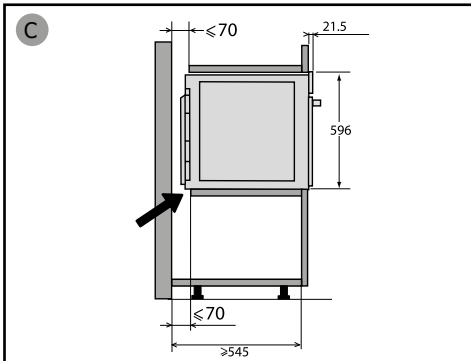
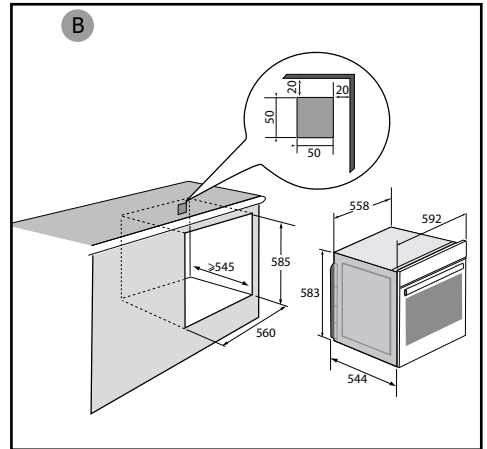
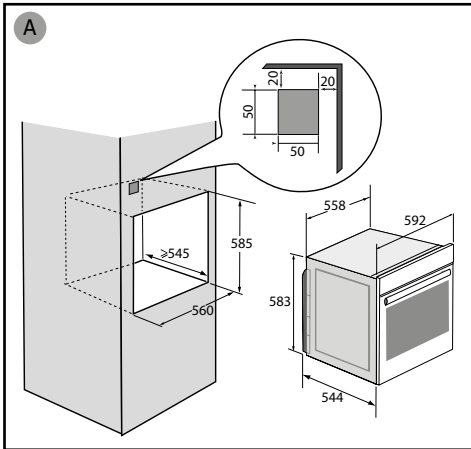
Tip

To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.



WARNING :

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.




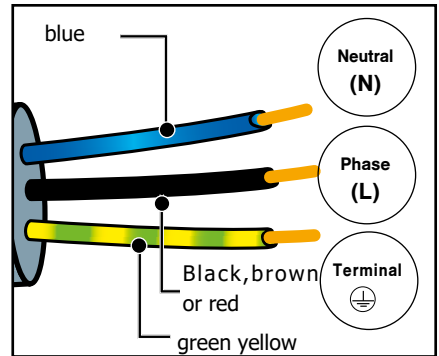


## ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

### **WARNING**

**The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.**  
**The fuse in your set-up must be 16 amperes.**



We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

### • **Prior to first use**

Before using your oven for the first time, heat it with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. to break in the appliance. The mineral wool surrounding the oven cavity may initially give off a particular odour due to its composition. You may also notice smoke development. This is normal.



### **CARE FOR THE ENVIRONMENT**

- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

- Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste.

The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment waste.

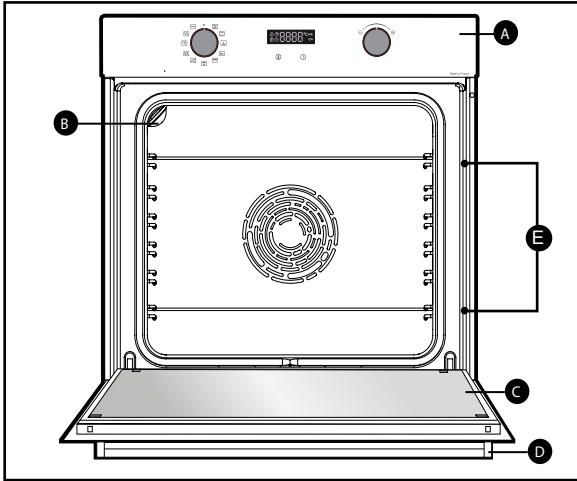
Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

- We thank you for your help in protecting the environment.



## Description of your appliance

### DESCRIPTION OF THE OVEN



**A** Control panel

**B** Light

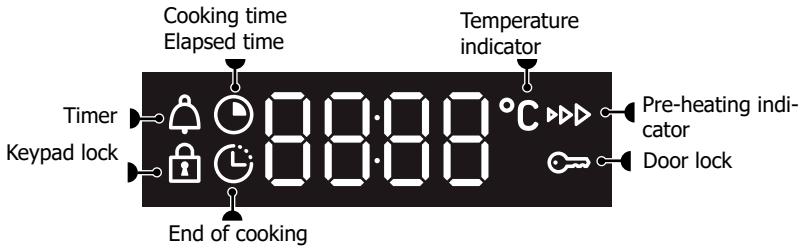
**C** Door

**D** Handle

**E** Shelf runners this oven has 6 positions for the accessories.

### DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

#### • Display



#### • Keys



Set temperature



Set clock and cooking time

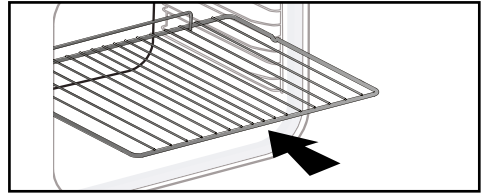


### ACCESSORIES (depending on the model)

#### • Anti-tip safety rack

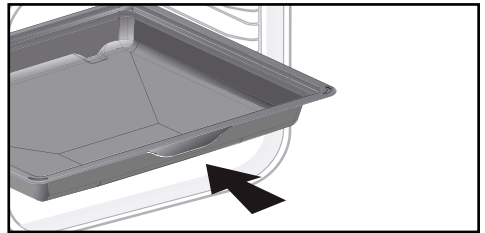
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

Insert the anti-tip safety grid towards the back of the oven.



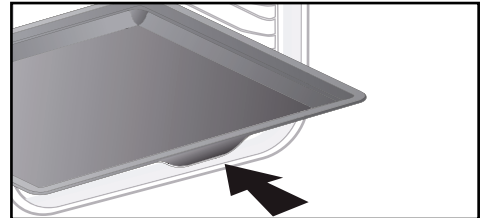
#### • 45 mm multi-purpose drip tray

To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



#### • 20mm multi-purpose drip tray

Once inserted in the runners, its tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the grid to collect juice and fat from grilling.



#### • 8mm pastry tray

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes.

The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the grid to collect juice and fat from grilling.



#### TIP:

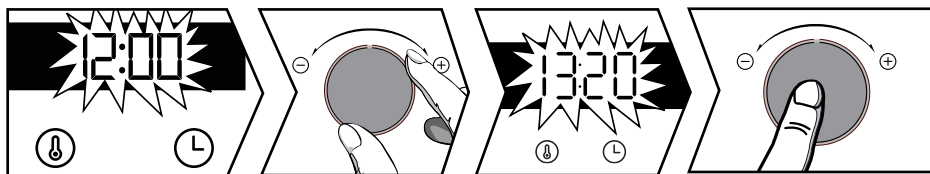
**To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.**





## SETTINGS

### • Setting the clock

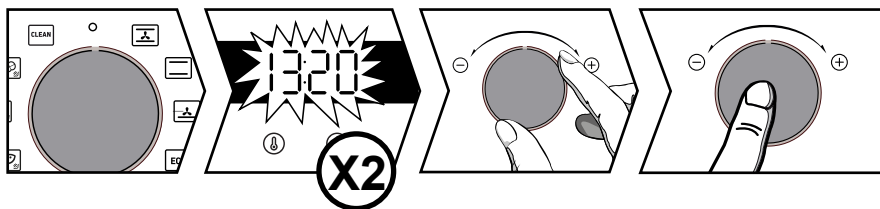


When switching on, the display flashes at 12:00. Set the clock with + and - knob.

Confirm by pressing the knob.

If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

### • Changing the time



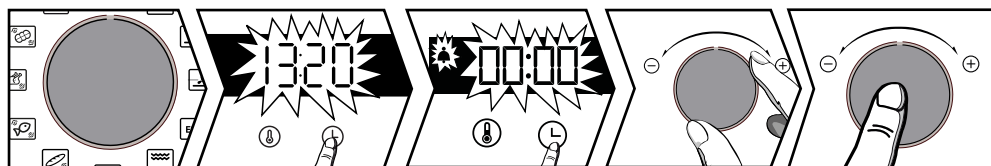
The function selector must be in position 0.

Press the ⌚ key, the 🍷 symbol appears. Press ⌚ again.

Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

### • Timer

**This function can only be used when the oven is off.**



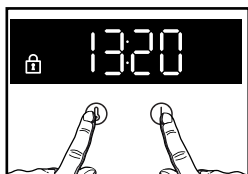
The function selector must be in position 0.

Press the ⌚ key, the 🍷 symbol appears. The minute minder flashes. Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob, the timer will then start and the current time reappears. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

**Note:** you can modify or cancel the timer at any time. To cancel, return to the timer's menu and set it to 00:00.



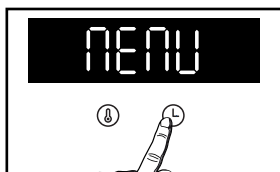
## • Keypad lock indicator (child safety device).



Press and at the same time until the symbol appears on the screen. To unlock it, press the and keys until the symbol disappears from the screen.

## SETTINGS MENU

You can change different parameters of your oven, to do so: press the key until "MENU" displays to access the settings mode.



Use the knob to select the different settings. Confirm your choice by pressing the knob, active and deactivate the different parameters with the + and - knob, and confirm with the knob; see table:

	<b>AUTO:</b> In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. <b>ON:</b> In cooking mode, the light stays on all the time, except in ECO mode.
	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
	Activate/de-activate pre-heating mode
	Activate/de-activate demonstration mode
	After-sales information

To exit the "MENU", press again.



## Using your appliance

### COOKING MODES

#### Manual functions :



#### CONV VENTILATED\*

Min. temperature 35°C, max. 275°C  
 Recommendation: 200°C  
 Recommended for meat, fish and vegetables, preferably placed in an earthenware dish.



#### CONVENTIONAL

Min. temperature 35°C, max. 275°C  
 Recommendation: 200°C  
 This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.  
 Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).



#### PULSED BOTTOM

Min. temperature 75°C, max. 250°C  
 Recommendation: 180°C  
 Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



#### ECO\*

Min. temperature 35°C, max. 275°C  
 Recommendation: 200°C  
 This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.  
 This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.  
 All types of cooking are done without preheating.



#### FULL GRILL

Positions 1 to 4  
 Recommendation: Position 4  
 Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.



#### PULSED GRILL

Min. temperature 100°C, max. 250°C  
 Recommendation: 200°C  
 Roasts and poultry are juicy and crisp all over.  
 Insert the 45 mm multi-purpose drip tray onto the bottom shelf runners.  
 Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To keep fish steaks moist.

\*Cooking mode as per standard EN 60350-1: to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.



#### BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C  
 Recommendation: 205°C  
 Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

#### Automatic functions:

**Brandt offers you 3 new functions that automatically combine two cooking modes: conventional and steam cooking in order to preserve the nutritional qualities of your food and cook faster.**



#### POULTRY

Recommended to cook chicken.



#### FISH

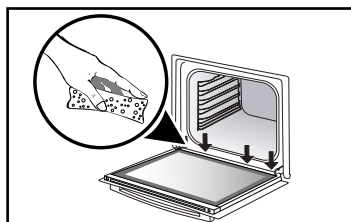
Recommended to cook whole fish ( Salmon, Bass, Cod, etc.).



#### WHITE MEAT

Recommended to preserve the juiciness and tenderness of veal roasts.

To use these 3 functions, simply add 500ml of warm water in your 45 mm multi-purpose drip tray and place it on the bottom shelf of your oven, and the dish you want to cook on level 3. Adjust the weight on your display with the +/- knob and confirm it by pressing this knob.



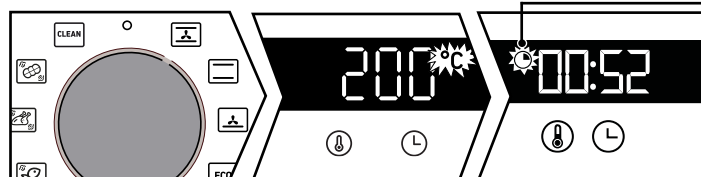
When steam cooking, condensation forms on the inside of the glass.

It is possible for water resulting from this condensation to be retained by the chute (\*). In this case, this water must be soaked up with a sponge after cooking to avoid building up. (\*) The chute is underneath the door seal, at the bottom of the oven's frame.



## START A COOKING PROGRAMME

- **Start a cooking programme immediately**



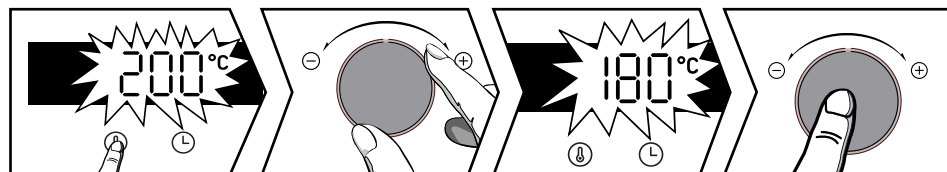
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.

The time displayed by the programmer is not flashing.  
Turn the function selector to any position.

For manual functions:

The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

- **Changing the temperature**



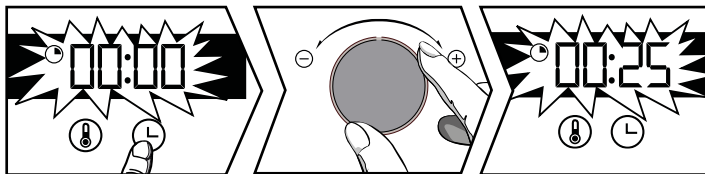
Press ④.

Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.



## Using your appliance

### • Changing the cooking time



#### "Smart Assist" system

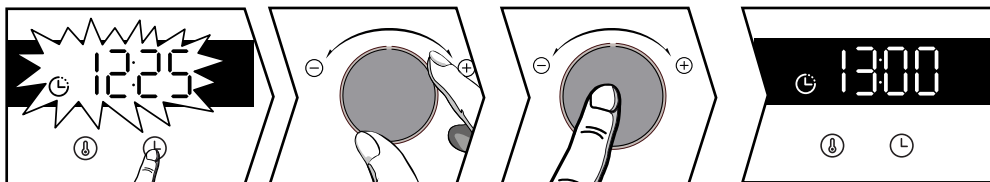
Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the knob. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING FUNCTIONS	Cooking time
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

Press . Your oven suggests a cooking time which can be modified. Set the cooking time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob..

### • Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press ; the cooking end time flashes. Set the new cooking end time with + and - knob.

Confirm by pressing the knob..

The cooking end time display stops flashing.


Your oven will start later on to finish cooking at the selected time.

**Note:** This function is not available with the Grill setting.



### CLEANING INSIDE - OUTSIDE

- **Self-cleaning of the cavity**

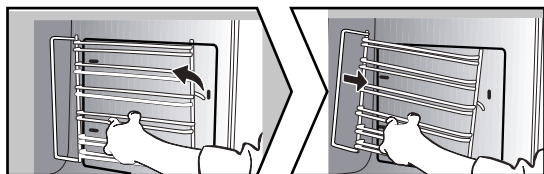
The oven is made up of two walls covered with a special microporous enamel which gives the oven its self-degreasing qualities. To start the cleaning process, set the lever to the position . A 1 hour countdown begins

- **Cleaning the outer surfaces**

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

### REMOVING THE SHELF SUPPORTS AND REPLACEMENT OF CATALYTIC WALLS

Lift the front part of the wire shelf support upwards. Press the entire shelf support and release the front hook from its housing. Then gently pull the whole of the support towards you to release the rear hooks from their housing.



Pull out the two shelf supports and the catalytic converter walls. Replace the new elements (walls) by carrying out the operations in reverse.

- **Cleaning the inside glass**



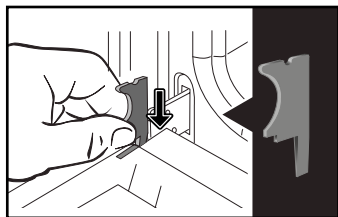
#### **IMPORTANT:**

**Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.**

Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

- **Cleaning the oven door glass**

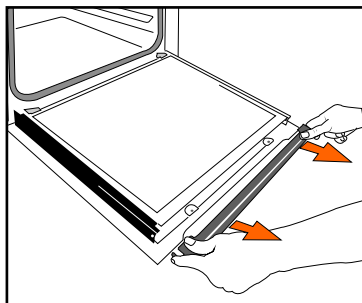
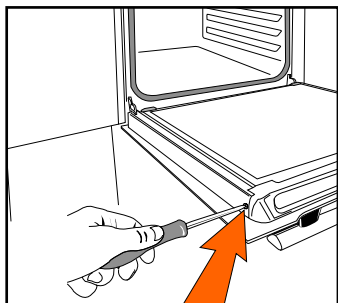
Open the door fully and block it with the plastic wedge provided with your appliance.



Unscrew the two screws on either side of the door mounts using a torx screwdriver (T20), then pull the rail out towards you.



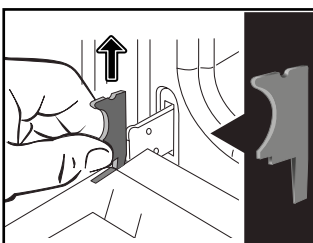
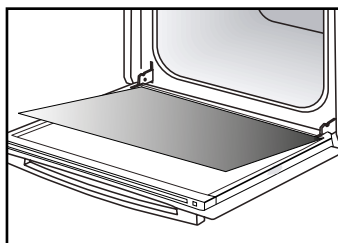
### CLEANING THE OUTER SURFACES



Remove the first glass panel: Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

#### • Reassembling the oven door glass

After cleaning, insert the last glass panel into the stops, reposition the rail and screw it back in. Remove the plastic wedge before closing the door. Your appliance is now ready to use again.

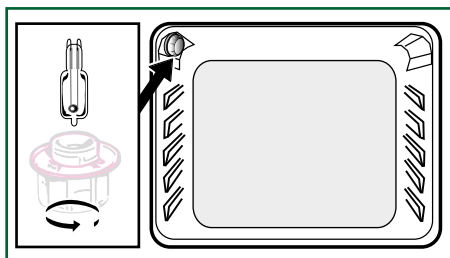


#### • Replacing the light bulb



#### **IMPORTANT:**

**Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.**



#### **Bulb details:**

**25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.**

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source with energy rating **G**.



### ANOMALIES AND SOLUTIONS

#### **The oven is not heating.**

Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

#### **The oven light is not working.**

Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

#### **The cooling fan continues to operate after the oven stops.**

This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

#### **The symbol flashes in the display.**

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

#### **Cooking in a bain-marie.**

Please use ventilated cooking methods when cooking in a bain-marie.

#### **Vibration noise.**

Make sure the power cord is not in contact with the rear surface of the oven.

This will not have any impact on your appliance's operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.



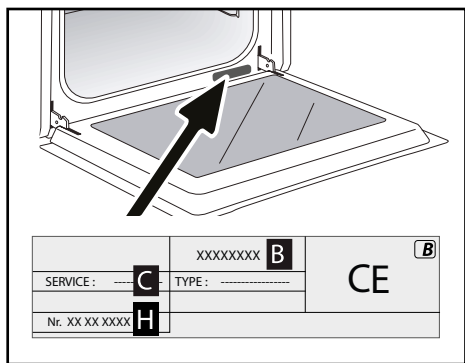


## SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

## GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.


















B: Commercial reference

C: Service reference














H: Serial number

# Cooking chart

TYPE OF FOOD	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 min.
	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL					
<b>Meat</b>													
Roast pork (1kg)	200	2					180	2					60
Roast veal (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Roast beef rare (1kg)	240	2											45-60
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1			220						200	2	45
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Large pieces of poultry	200	2											60-90
Chicken thighs					220	3					210	3	30-40
Pork chops					210	3							30-40
Veal ribs					210	3							20-30
Beef ribs rare (1kg)					210	3					210	3	20-30
Mutton ribs					210	3							20-30
<b>Fish</b>													
Small fish					275	4							15-20
Medium fish (1kg to 1.5kg)	200	3					180	3					30-35
Fish fillets	220	3					200	3					15-20
<b>Vegetables</b>													
Gratins (precooked ingredients)					275	2							15
Potato gratins	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2					30
<b>Pastries</b>													
Sponge cake			150	3									35
Swiss roll	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Creams	165	2											30-40

\* Depending on model

# Cooking chart

TYPE OF FOOD	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	min.

## Pastries

Cookies - Shortbread biscuits	175	3								15-20
Kugelhopf			180	2						40-45
Meringues	100	2								60-90
Madeleines	220	3				200	3			5-10
Medium choux pastry	200	3				180	3			30-40
Puff pastry hors d'oeuvres	220	3				200	3			5-10
Savarin cake	180	3								30-35
Shortcrust pastry tart	200	1				195	1			30-40
Fine puff pastry tart	215	1				200	1			20-25

## Other

Skewers	220	3		210	4					15-20
Hot water bath terrine pâté	200	2				190	2			80-100
Shortcrust pizza	200	2								30-40
Bread dough pizza										15-18
Quiches	220	2								35-40
Soufflé										50
Savoury pies	200	2								40-45
Bread	220					200	220			30-40
Toasted bread	180			275	4-5					2-3
Casseroles (stews)	180	2								90-180

\* Depending on model



**All the T°C and cooking times are given for preheated ovens**




















Note: Before placing it in the oven, meat must be kept at room temperature for at least one hour.

## EQUIVALENT: GAS MARKS T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Gas marks	1	2	3	4	5	6	7	8	9 and max

# FUNCTION PERFORMANCE TESTS

## CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	Min. TIME	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	160	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 4	45 mm pan + wire rack	170	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	30-40	yes
Small cakes		2+ 3	45 mm pan + wire rack	170	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	25-35	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	80-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-4	yes

\* Depending on model

**NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.**

