

FR

EN

# Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100124\_02

BV/Cert.L6011825

Chère Cliente, Cher Client,

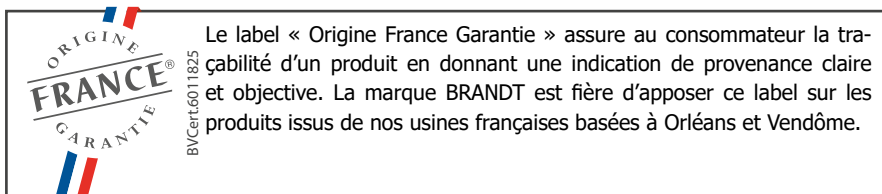
Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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.**



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL .....	6
Choix de l'emplacement et encastrement .....	6
Raccordement électrique.....	7
ENVIRONNEMENT .....	8
Environnement .....	8
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	9
Présentation du four .....	9
Afficheur et touches de commandes.....	9
Accessoires.....	10
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	11
Réglages.....	11
Menu réglages .....	11
Les modes de cuisson .....	13
Démarrage d'une cuisson .....	14
La fonction Guide Culinair .....	16
La fonction Guide Vapeur.....	17
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL .....	18
Nettoyage de la cavité par hydrolyse .....	18
Nettoyage intérieur - extérieur.....	20
ANOMALIES ET SOLUTIONS .....	22
SERVICE APRÈS-VENTE .....	23
Interventions .....	23
Relations consommateurs FRANCE.....	23
AIDE A LA CUISSON .....	24
Tableaux de cuissons.....	24
Essais d'aptitude a la fonction.....	26



### ***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.

- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

- Pendant 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 les 2 vis, **veillez à ne pas utiliser de visseuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four.**

Remplacez les butées caoutchouc.



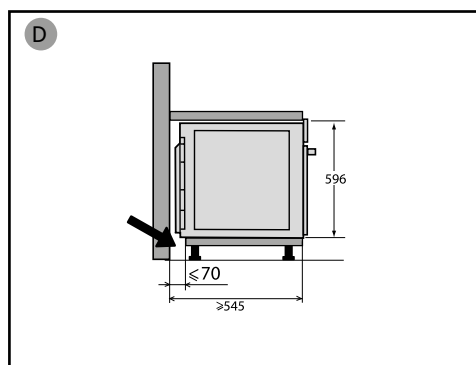
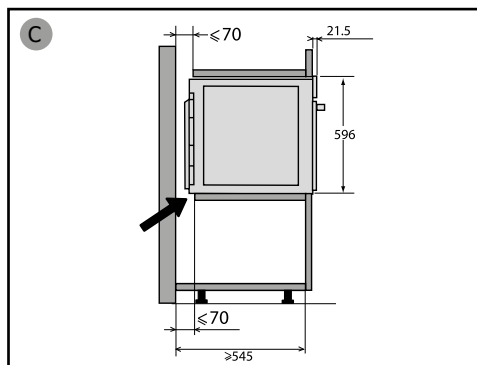
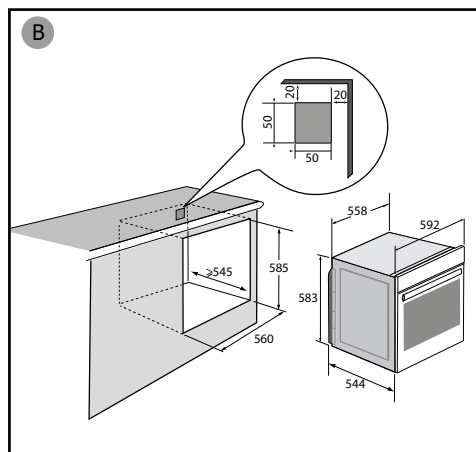
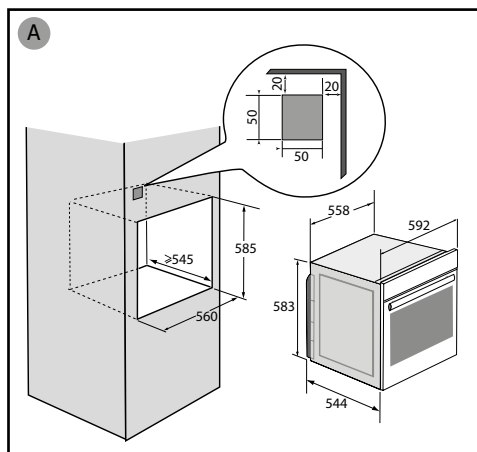
### Conseil :

**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.

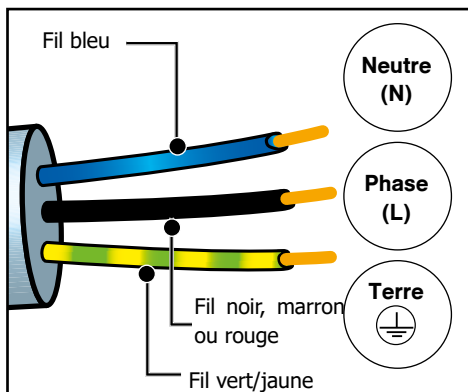
#### ATTENTION

**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.

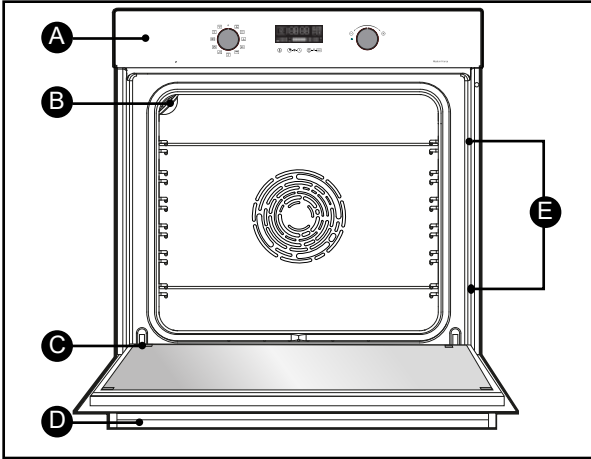






# Présentation de votre appareil

## PRÉSENTATION DU FOUR



**A** Bandeau de commande

**B** Lampe

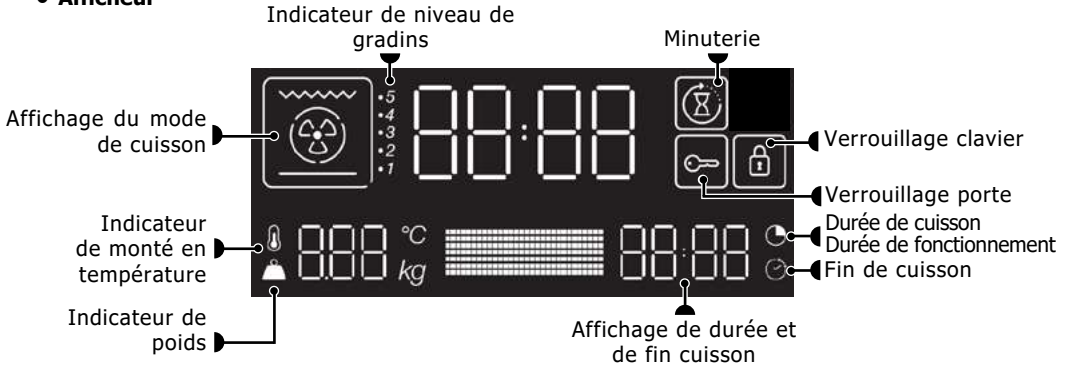
**C** Porte

**D** Poignée

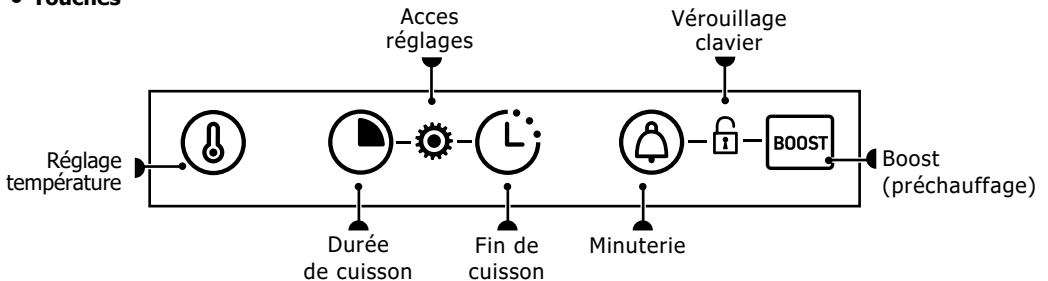
**E** Gradins  
Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires.

## AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

### • Afficheur



### • Touches



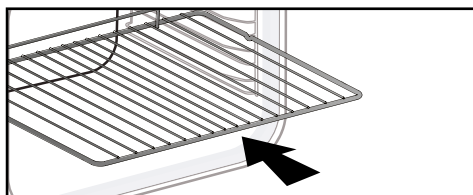


### ACCESSOIRES (selon modèle)

#### • Grille sécurité anti-basculement

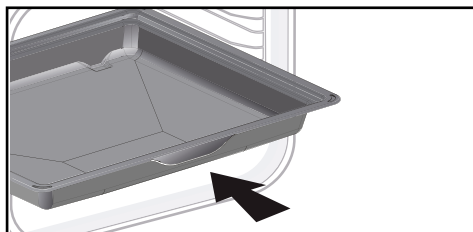
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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



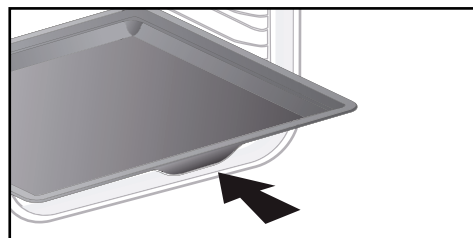
#### • Plat multi usages 45mm

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

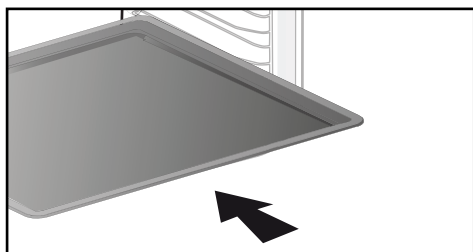
Inséré dans les gradins poignée. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



#### • 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.



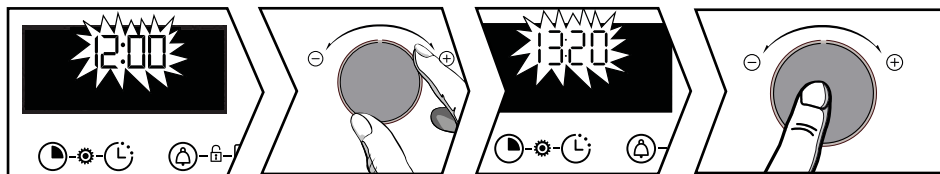
#### Conseil :

**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

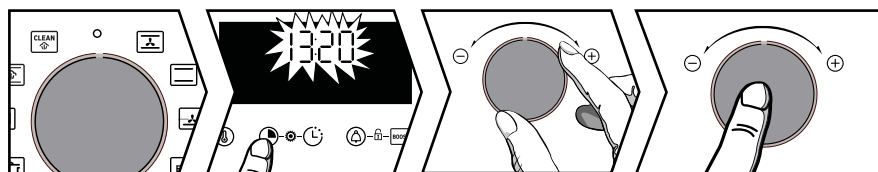


A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.


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

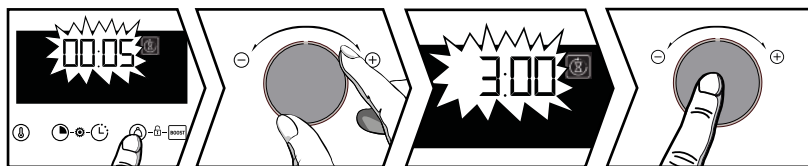




La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.


Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'affichage de l'heure clignote.


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

### • Minuterie



Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît. La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette. L'heure s'affiche de nouveau, le compte à rebours se lance. Appuyez sur la touche  pour afficher le décompte. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur la manette.

**NB :** Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler ou modifier la minuterie appuyez deux fois sur la touche  retournez au menu de la minuterie. et réglez de nouveau la minuterie, pour l'annuler réglez sur 00:00.

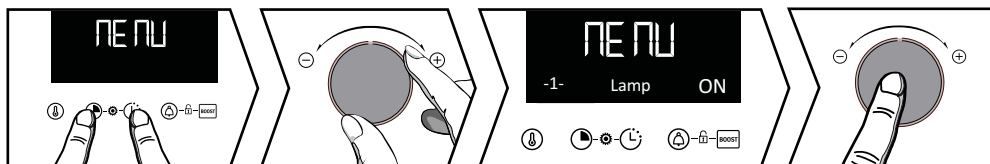


## • Verrouillage clavier (sécurité enfants)



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



Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage de "MENU". Faites défiler les différents menu à l'aide de la manette +/- (voir tableau). Validez la sélection en appuyant avec la manette +/-, à l'aide de la manette + et - sélectionnez **OFF** ou **ON** ensuite validez votre choix en appuyant sur la manette +/-.

Pour sortir du "MENU" appuyez sur n'importe quelle touche.

<b>1- Lampe</b>	<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.
<b>2- Son</b>	<b>ON</b> : Activez <b>OFF</b> : Désactivez les bips des touches
<b>3- Démo</b>	Activez/désactivez le mode démonstration
<b>4- Langue</b>	Choix de la langues : FR, EN, ES, PL, CZ
<b>5- Code</b>	Information <b>S.A.V</b>



## 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.



#### MAINTIEN AU CHAUD

Température mini 35°C maxi 100°C

Préconisation : 60°C




#### LA FONCTION GUIDE CULINAIRE

La fonction «Guide Culinaire» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.



#### LA FONCTION GUIDE VAPEUR

Sélectionnez la fonction "Guide Vapeur" .

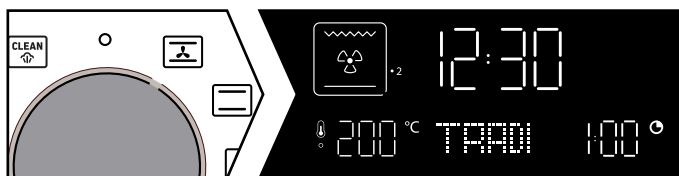
Le four propose alors différentes familles d'aliments: Poulet, Gros poisson et rôtis (veau, porc).

*\*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.*



## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON


### • Démarrage d'une cuisson immédiate



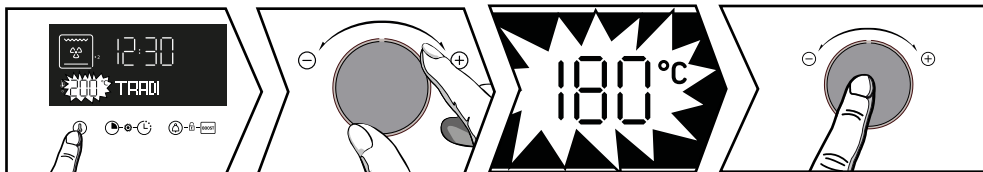
Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.


Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix. La cuisson démarre.

### • Pour les fonctions manuelles :

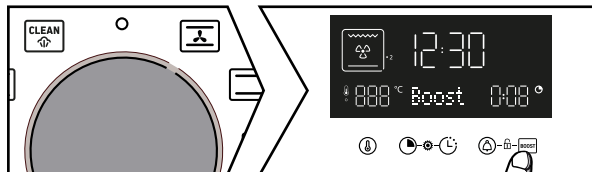
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température  clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée. Vous pouvez enfourner votre plat.


### • Modification de la température



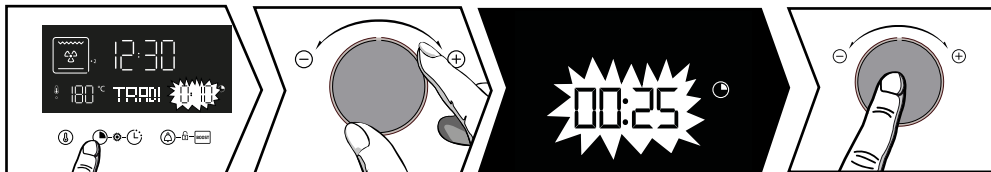
Appuyez sur la touche  la température clignote. Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.


### • Utilisation du mode Boost (préchauffage)



Appuyez sur la touche **Boost** pour une montée en température rapide. L'indicateur de température  clignote, une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température.

### • Modification de la durée



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.



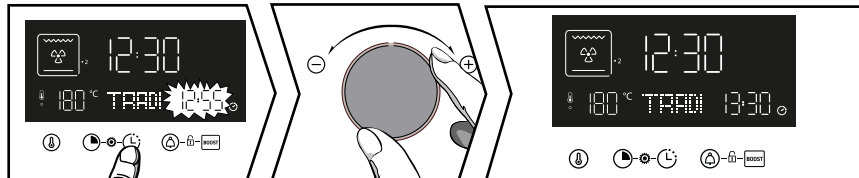
## Système "Smart Assist"

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.

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

## • 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.







## LA FONCTION GUIDE VAPEUR

Sélectionnez la fonction "Guide Vapeur" .

Le four propose alors différentes familles d'aliments : Poulet, Gros poissons et Rôtis (veau, porc).

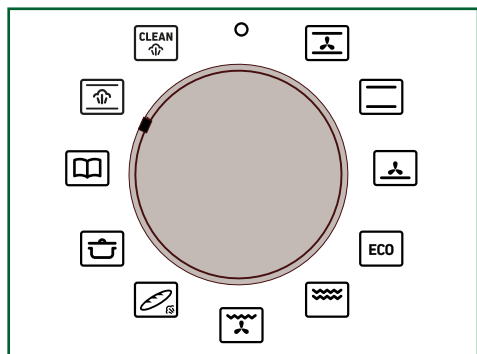
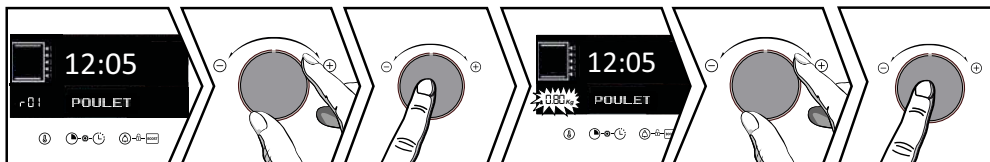



TABLEAU DES FONCTIONS COMBINÉES AUTOMATIQUES AVEC ASSOCIATION DE VAPEUR		
Plats	Aliments	Quantité d'eau à ajouter
<b>A Volaille</b>	<b>A1 Poulet</b>	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
<b>B Poisson</b>	<b>B2 Gros poissons</b>	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
<b>C Rôtis</b>	<b>C1 Veau</b>	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
	<b>C2 Porc</b>	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm



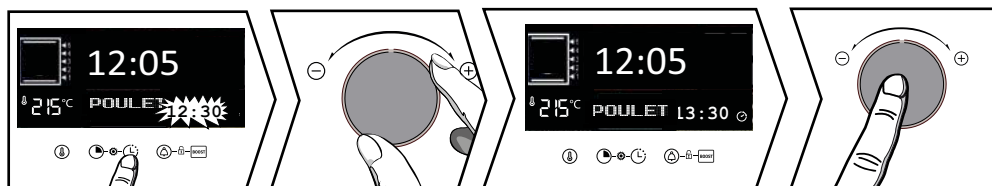
Sélectionnez votre famille d'aliments à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette. Ensuite sélectionnez votre aliment à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette.


Un poids clignote ; rentrez le poids réel de votre aliment avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette.

**Positionnez le plat multi usages 45mm (avec l'eau tiède) au gradin du bas, niveau 1 et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.**

Vous n'avez rien d'autre à régler, la température et la durée de cuisson sont calculées automatiquement. Réglez si besoin votre fin de cuisson puis validez. Votre cuisson démarre aussitôt.

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



Appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.

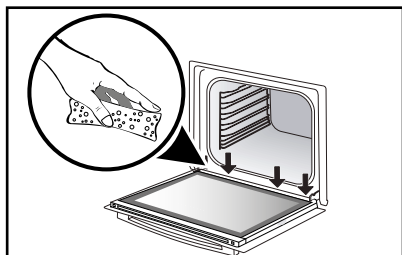
Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + et -. Validez en appuyant sur la manette. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.



## Utilisation de votre appareil



### LA FONCTION GUIDE VAPEUR




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 éponagée 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.



## Entretien de votre appareil

### NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- **Nettoyage vapeur de la cavité**

Grâce à cette fonction vous passerez moins de temps à nettoyer votre four, avec une action éco responsable. Pour cela pulvériser votre cavité avec 300 ml d'eau et lancez la fonction nettoyage vapeur en positionnant la manette sur la position  pour une durée de 35 min.

- **Nettoyage de la surface extérieure**

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

- **Nettoyage des vitres de la porte**



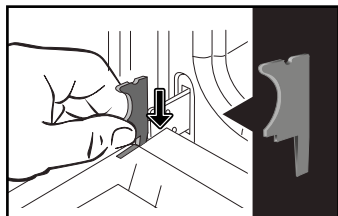
#### **ATTENTION :**

**Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.**

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure. Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

- **Nettoyage des vitres de la porte**

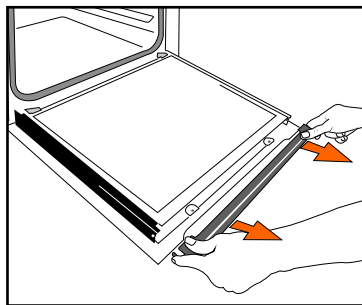
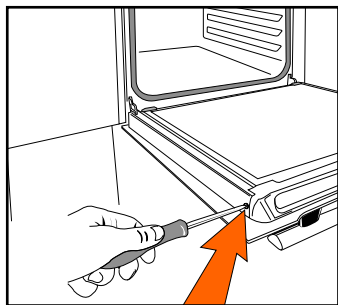
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie avec votre appareil.





### NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

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

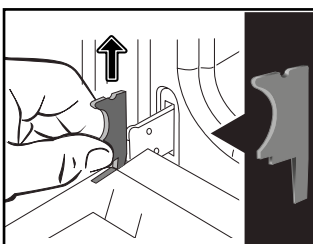
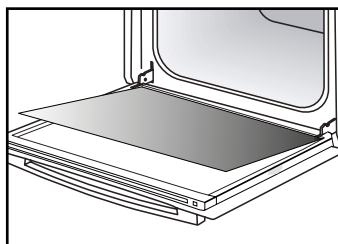


Retirez la première vitre. Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

#### • Remontage des vitres de la porte

Après nettoyage, repositionnez l'ensemble des vitres.

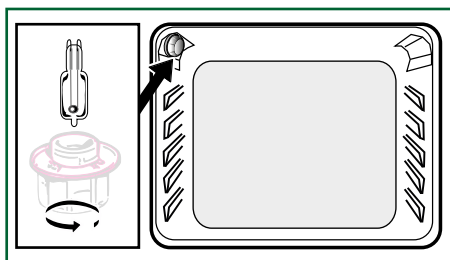
Repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câble plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.



#### • 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 replacez 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.**

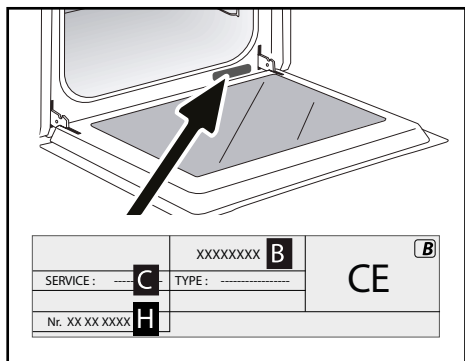
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

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.






















# Tableau de cuisson

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 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 saignant (1kg)	240	2											45-60
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Volailles grosses pièces	200	2											60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3	30-40
Côtes de porc					210	3							30-40
Côtes de veau					210	3							20-30
Côtes de boeuf saignante (1kg)					210	3					210	3	20-30
Côtes de mouton					210	3							20-30
<b>Poissons</b>													
Petits poissons					275	4							15-20
Poisson moyen (1kg à 1.5kg)	200	3					180	3					30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3					15-20
<b>Légumes</b>													
Gratins (aliments cuits)					275	2							15
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			150	3									35
Biscuit roulé	220	3											15-20
Brioche	170	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

# Tableau de cuisson

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 NIVEAU		 NIVEAU		 NIVEAU		 NIVEAU		 NIVEAU		 NIVEAU		
<b>Pâtisseries</b>													
Cookies - Sablés	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues	100	2											60-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Choux moyen	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
<b>Divers</b>													
Brochettes	220	3			210	4							15-20
Pâté en terrine au bain marie	200	2					190	2					80-100
Pizza pâte brisée	200	2											30-40
Pizza pâte à pain													15-18
Quiches	220	2											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

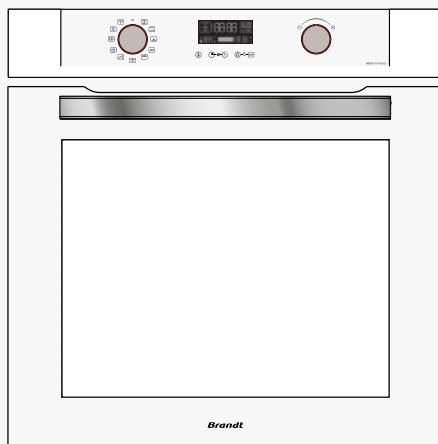
EN

# 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.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BV/Cert:6011825</p>	<p>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>
---	------------------------	---

<https://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 device .....	6
Choice of location and installation.....	6
Electrical connection .....	7
<b>ENVIRONMENT .....</b>	<b>8</b>
Environment.....	8
Description of your device .....	9
Presentation of the oven .....	9
Display and control keys .....	9
Accessories .....	10
Using your device .....	11
Settings .....	11
Settings menu .....	11
Cooking methods .....	13
Starting a cooking .....	14
The Culinary Guide function .....	16
The Steam Guide function .....	17
Caring for your device .....	18
Cleaning of the cavity by hydrolysis .....	18
Interior - exterior cleaning .....	20
<b>ANOMALIES AND SOLUTIONS.....</b>	<b>22</b>
After-sales service .....	23
<b>COOKING AID .....</b>	<b>24</b>
Cooking tables .....	24
Function tests .....	26



**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.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— 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. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



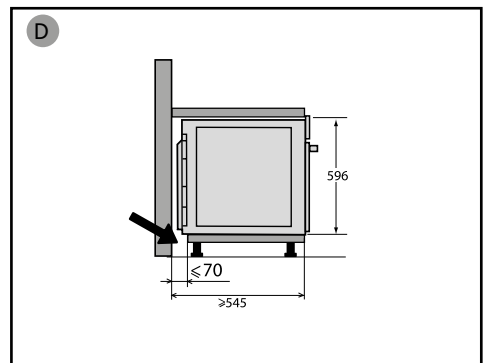
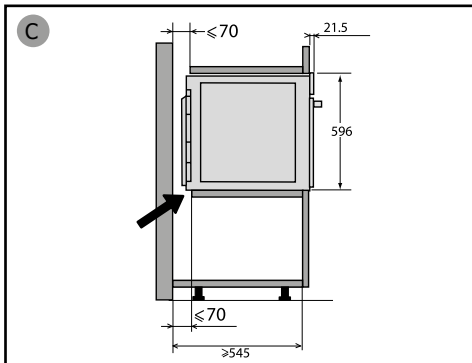
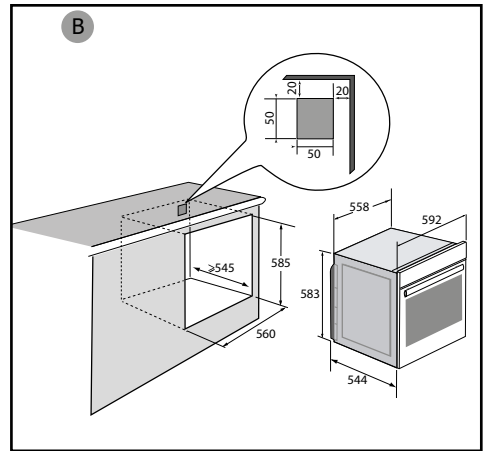
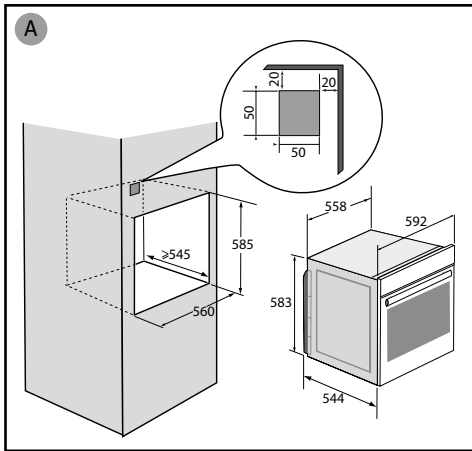
### Tip

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.





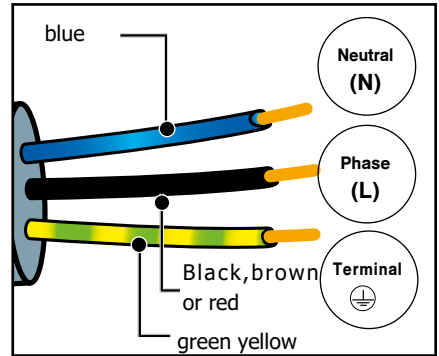
## ELECTRICAL CONNECTION

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 on electrical and electronic equipment waste.

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

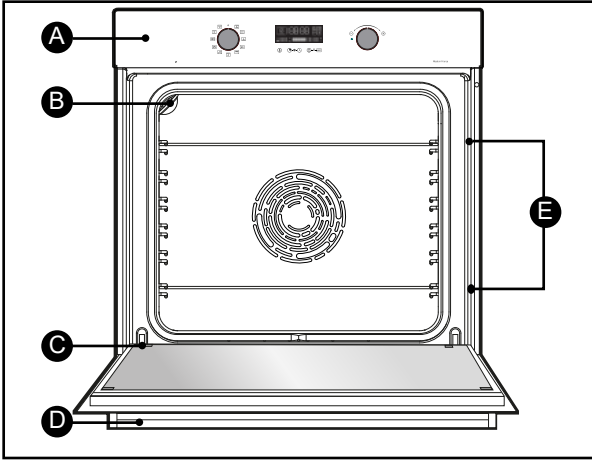
- We thank you for your help in protecting the environment.





# Presentation of your appliance

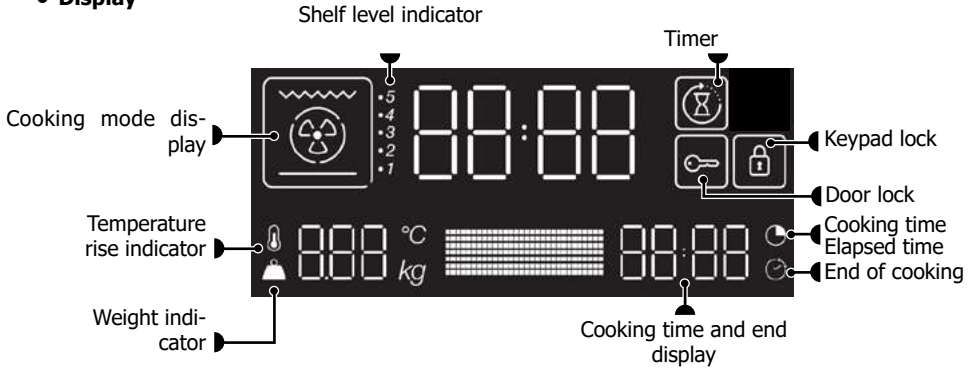
## DESCRIPTION OF THE OVEN



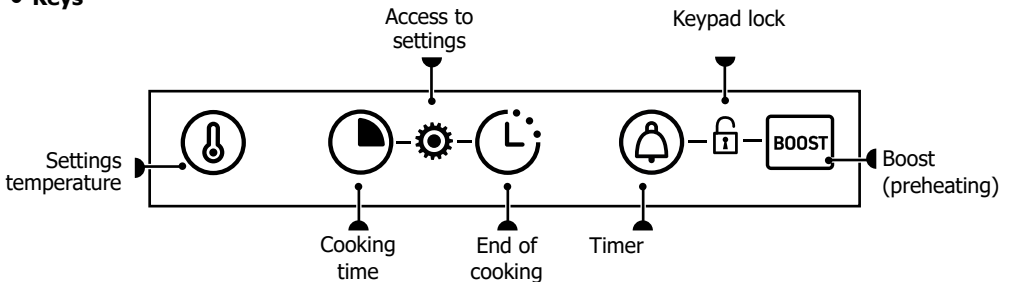
- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle
- E** Shelf runners  
(This oven has 6 positions for the accessories: shelf runners 1 to 6).

## DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

### • Display



### • Keys



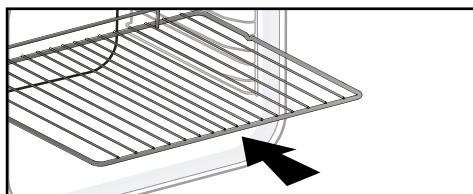


### ACCESSORIES (depending on the model)

#### • Anti-tip safety rack

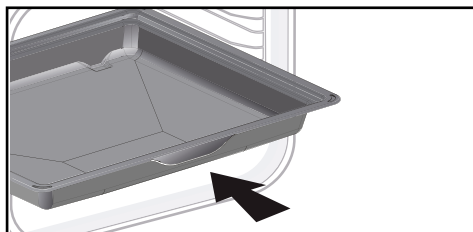
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

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



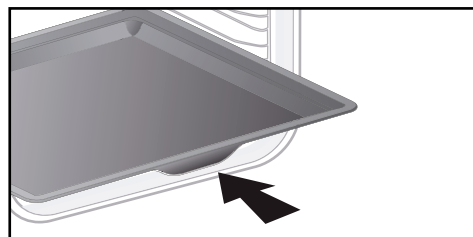
#### • 45 mm multi-purpose drip tray

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

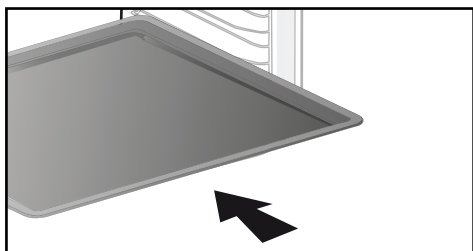
Insert in the shelf runners with handle. It is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the runners under the rack to collect juice and fat from grilling.



#### • 8mm pastry dish

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 rack to collect juice and fat from grilling.



#### Tip:

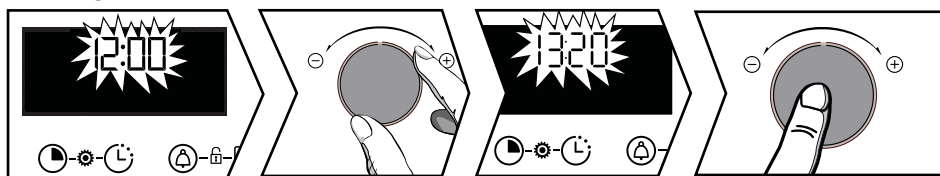
**To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.**



## Using your appliance

### SETTINGS

#### • Setting the clock

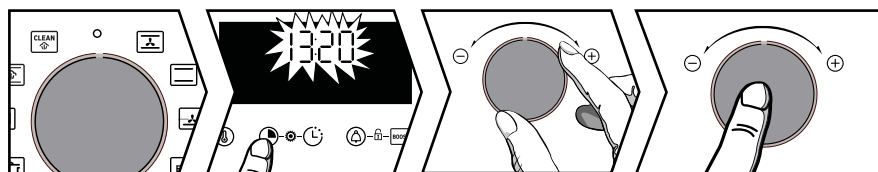


When switching on, the display flashes at 12:00.

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

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

#### • Changing the time

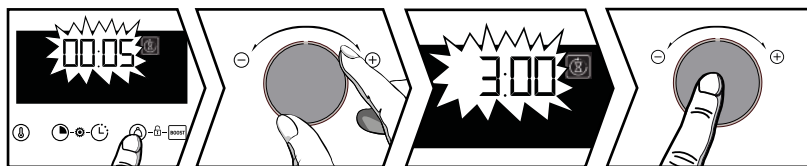


The function selector must always be in position 0.

Hold the 0 key pressed until the time flashes.

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

#### • Timer



Press 0, the 0 symbol appears. The timer flashes.

Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The time displays once again and the timer starts to count down. Press the 0 button to display the countdown. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press the knob.

**Note:** You can modify or cancel the minute minder at any time. **To cancel or change the timer**, press twice on the 0 key to go back to the timer menu and reset it, to cancel, set it to 00:00.

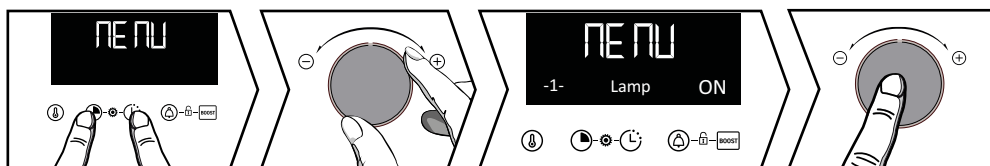


## • Keypad lock (child safety device).



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

## SETTINGS MENU



Press and at the same time until "MENU" appears on the screen. Scroll through the different menus by using the +/- knob (see table). Validate your selection by pressing the +/- knob. Use the + and - knob to select OFF or ON, then confirm your choice by pressing the +/- knob.

To exit the "MENU", press any key.

1- Lamp	<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.
2- Sound	<b>ON:</b> Activate <b>OFF:</b> Deactivate the beeping sound of the buttons
3- Demo	Activate/de-activate demonstration mode
4 - Languages	Language selection: FR, GB, SP, PL, CZ
5- Code	Information <b>After Sales</b>



## 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 started 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.

Slide the 45 mm multi-purpose drip tray in the bottom shelf runners.

Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of

meat. To keep fish steaks moist.



#### BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C

Recommendation: 205°C

Recommended cooking sequence for bread. Remember to place a

ramekin with water on the bottom of the oven to obtain a crisp, golden crust.



#### KEEP WARM

Min. temperature 35°C, max. 100°C

Recommendation: 60°C



#### THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared, its weight and the type of dish.



#### THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Select the "Steam Guide" function .

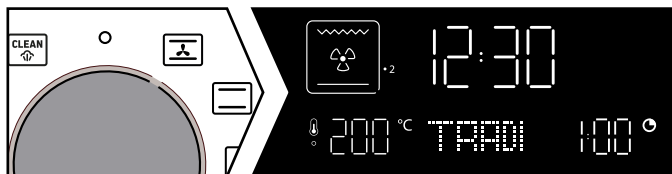
The oven then suggests different food categories: Chicken, large fish and roasts (veal, pork).

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



## STARTING A COOKING PROGRAMME


### • Starting a cooking programme immediately



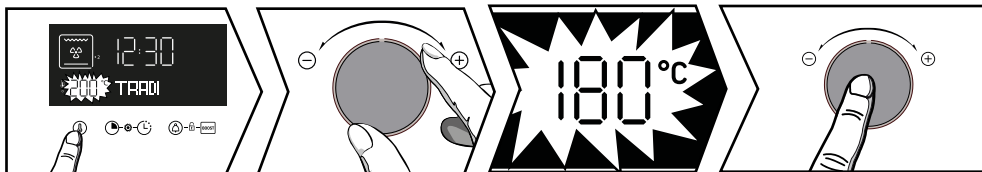
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.


The programmer must only display the time. It should not be flashing. Turn the function selector to any position. Cooking starts.

### For manual functions:

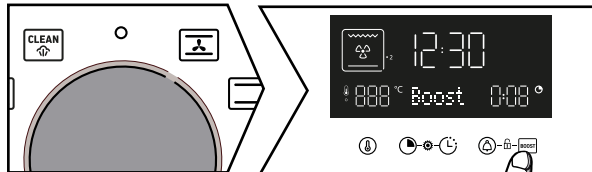
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature, which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator  flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature. You can place your dish in the oven.


### • Changing the temperature



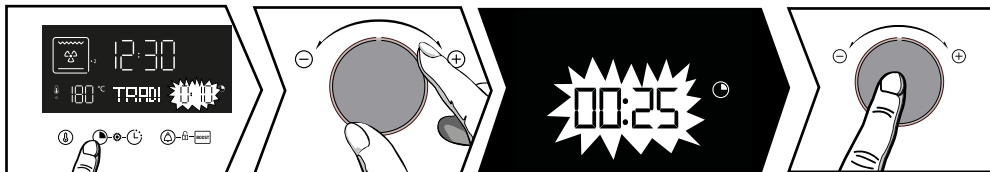
Press the  button, the temperature flashes. Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.


### • Using the Boost mode (preheating)



Press the **Boost** key for quick temperature rise. The temperature indicator  flashes, and a series of beeps sound when the oven has reached the set temperature.

### • Changing the cooking time



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



## Using your appliance



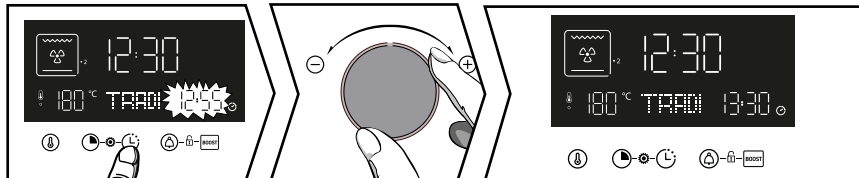
### "Smart Assist" system

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 control knob. The time starts to count down immediately.

COOKING FUNCTIONS	COOKING TIME
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

### • Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press the key, the cooking end time flashes.

Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing.

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

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

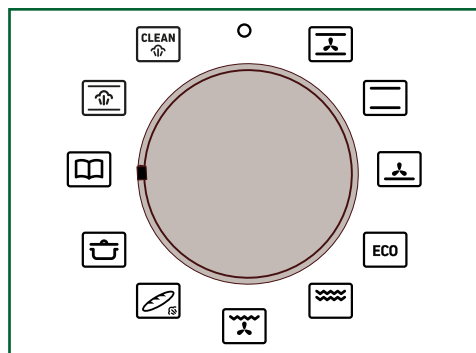


## Using your appliance



### THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

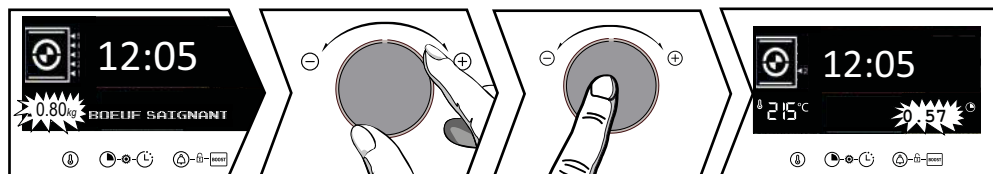
The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared, its weight and the type of dish.




- r1:** Beef medium
- r2:** Beef well done
- r3:** Beef rare
- r4:** Potato gratin
- r5:** Jacket potatoes
- r6:** Stuffed tomatoes
- r7:** Vegetable flans
- r8:** Pizza
- r9:** Quiche
- r10:** Lasagne
- r11:** Fruit tart
- r12:** Cookies\*

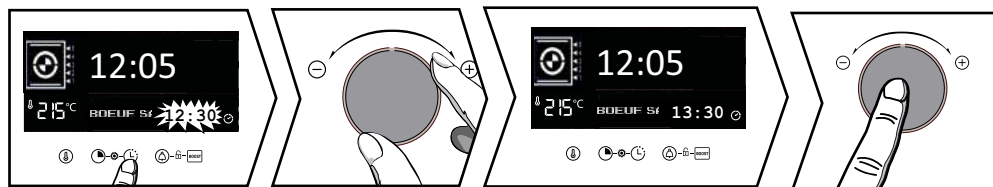
**\*for these dishes, the oven must be preheated. Place your dish in the oven after the preheat beep.**


Turn the function selector to "Cooking Guide". You must select a pre-programmed recipe with the + and - knob. Confirm by pressing the + and - knob.



Depending on your dish, a suggested weight flashes . Enter the actual weight of the dish with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The ideal cooking time is displayed, it is calculated automatically. The oven recommends the height of the shelf on which you should place the dish. Place your dish in the oven on the recommended shelf level (from 1 at the bottom to 6 at the top). The oven starts.

### • Changing the cooking end time



- Press the  key to set the desired cooking end time.

Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing. The set cooking programme displays, your cooking will end at the selected time.



### IMPORTANT

**The delayed start function cannot be used for recipes which require pre-heating.**



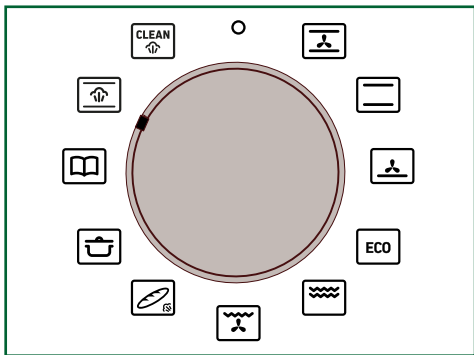


# Using your appliance

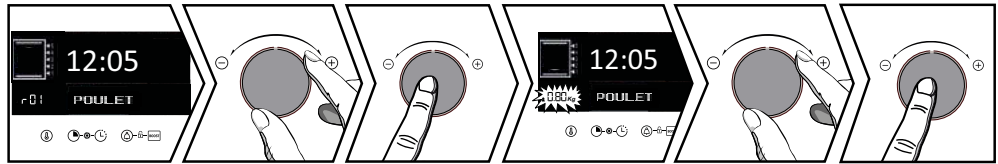
## THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Select the "Steam Guide" function .


The oven then suggests different food categories: Chicken, Large Fish and Roasts (veal, pork).



COMBINED FUNCTIONS TABLE AUTOMATIC WITH ADDED STEAM		
Dishes	Food	Quantity of water to add
<b>A Poultry</b>	<b>A1 Chicken</b>	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
<b>B Fish</b>	<b>B2 Large fish</b>	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
<b>C Roasts</b>	<b>C1 Veal</b>	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
	<b>C2 Pork</b>	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray



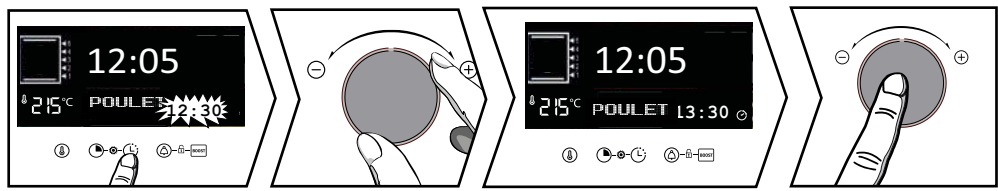
Select your food category using the + and - knob, and confirm by pressing the knob. Then select your food using the + and - knob, and confirm by pressing the knob.


A weight flashes ; enter the actual weight of the dish with the + and - knob, then confirm by pressing the knob

**Place the 45 mm multi-purpose drip tray (with warm water) on the bottom shelf (level 1), and your dish on the level 3 shelf.**

There is nothing else for you to set, the temperature and cooking time will be automatically calculated. If needed, set your cooking end time and confirm. Your cooking will start immediately.

### • Changing the cooking end time



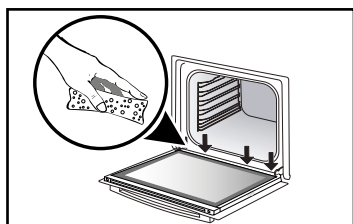
- Press the  button to set the desired cooking end time. Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing. The set cooking programme displays, your cooking will end at the selected time.



## Using your appliance



### THE "STEAM GUIDE" FUNCTION



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.



## Caring for and cleaning your appliance

### INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

#### • Steam cleaning of the cavity

Thanks to this function you will spend less time cleaning your oven, with an eco-responsible action. To do this, spray your cavity with 300 ml of water and start the steam cleaning function by positioning the lever in the position n  for a period of 35 min.

#### • Cleaning the outer surfaces

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

#### • Cleaning the oven door glass



#### **IMPORTANT:**

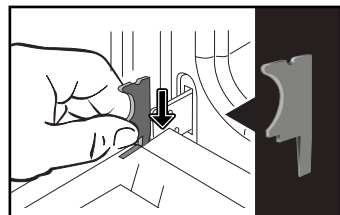
**Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.**

Before doing this, remove any excess grease from the inside of the window with a soft cloth and washing up liquid.

To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

#### • Cleaning the oven door glass

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

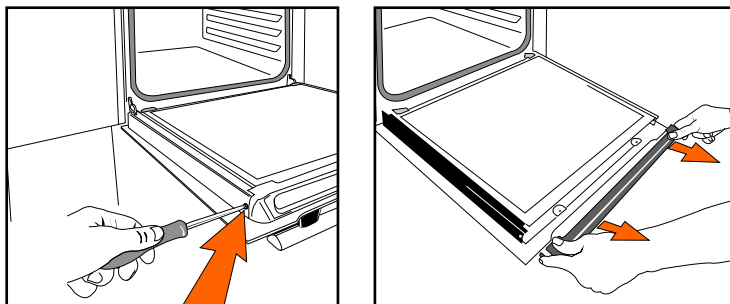




## Caring for and cleaning your appliance

### INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

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

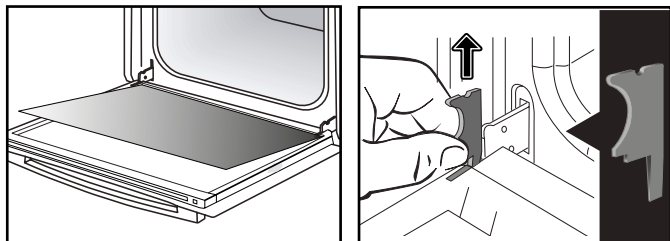


Remove the first glass panel: Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

#### • Reassembling the oven door glass

After cleaning, reposition all of the glass panels.

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.

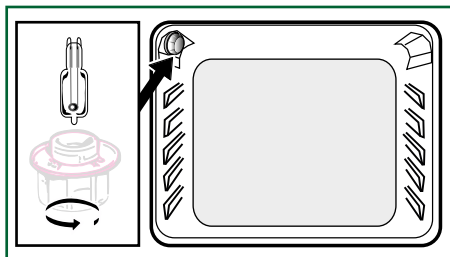


#### • Replacing the light bulb



#### **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.

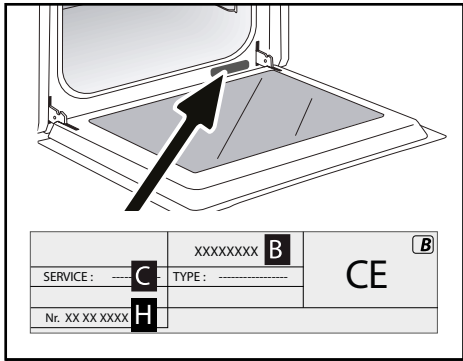


## SERVICE CALLS

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	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 gratin	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	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	min.		
<b>Pastries</b>													
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-size choux pastry	200	3					180	3					30-40
Flaky 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
Thin puff pastry tart	215	1					200	1					20-25
<b>Other</b>													
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 putting them in the oven, all meats 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
<b>Gas marks</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 and max</b>

## FUNCTION PERFORMANCE TESTS

### CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	DURATION min.	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		5	45 mm pan	150	30-40	yes
Short-bread (8.4.1)		5	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	25-45	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	160	30-40	yes
Small cakes		5	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		5	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	20-40	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	90-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-6	yes

\* Depending on model

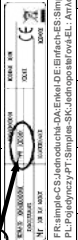
**NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.**



**EN** Information for domestic users (UE n° 662014)  
**FR** Informations concernant les foyers domestiques (UE n° 662014)  
**CS** Informace týkající se top pro domácnosti (UE n° 662014)  
**DA** Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)  
**EL** Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 662014)

**DE** Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)  
**ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)  
**IT** Informazioni relative al forno per uso domestico (UE n° 662014)  
**NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)  
**PL** Kolonialne informacje o piekarnikach (UE n° 662014)

**PT** Informações de utilização dos fogões domésticos (UE n° 662014)  
**SK** Informácie o prístroji na pečenie pre domácnosť (UE n° 662014)  
**SV** Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit
Type norme		
Model identification		
Type of oven	Simple = FR:Range-C5;jednotlivé;DA:Enkel;DE:Einzel;ES:Simple;NL:Simple-Pl;Poljczyłcy;PT:Simple;SK:Jednoduchý;CZ:EL:Analog;IT:Troniamini;SV:Enkel.	
Mass of the appliance	<b>30</b>	kg
Number of cavities	<b>1</b>	
Heat source per cavity (electricity or gas)	FR:Electric;CS:Elektrina;DA:El;DE:Strom;ES:Electricidad;IT:Energia elettrica;NL:Elektriteit;Electricity = PL: Energia elektryczna;PT:Electricidade;SK:Elektrina;CZ:EL: Elektricit;Poljczyłcy: prąd elektryczny	
Volume per cavity	<b>73,0</b>	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	<b>0,77</b>	MWh/ electric cavity
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	<b>0,92</b>	MWh/ electric cavity
Energy Efficiency Index per cavity	<b>89,5</b>	EEI cavity