



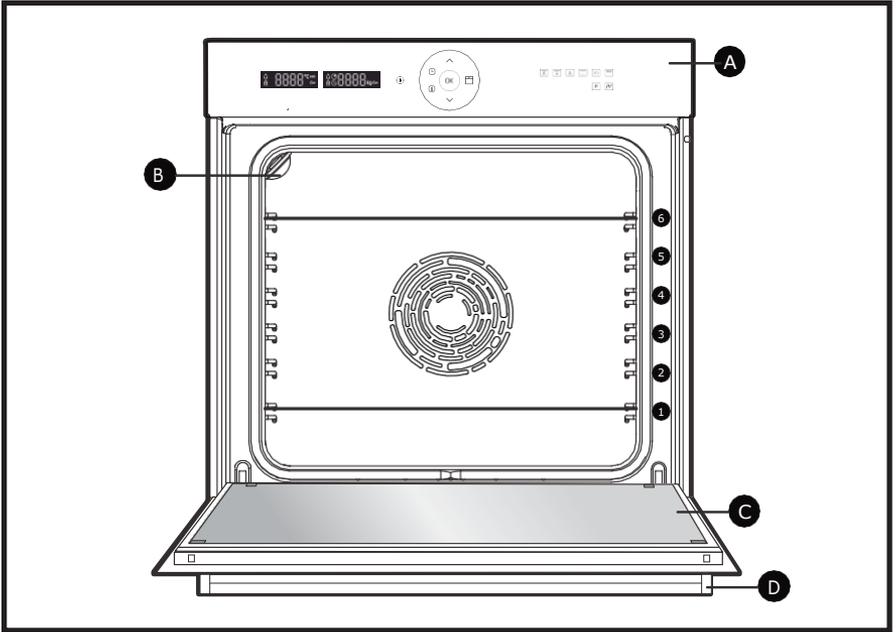
FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
DA BRUGERVEJLEDNING
CS NÁVOD K POUŽITÍ
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

Four
Oven
Oven
Ovn
Trouba
Horno

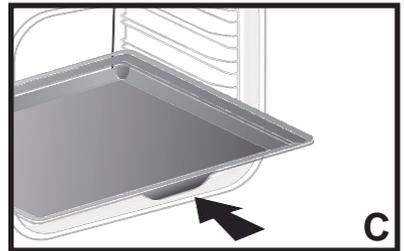
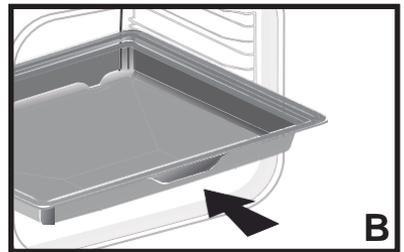
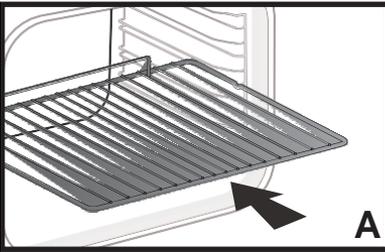
1



1.1



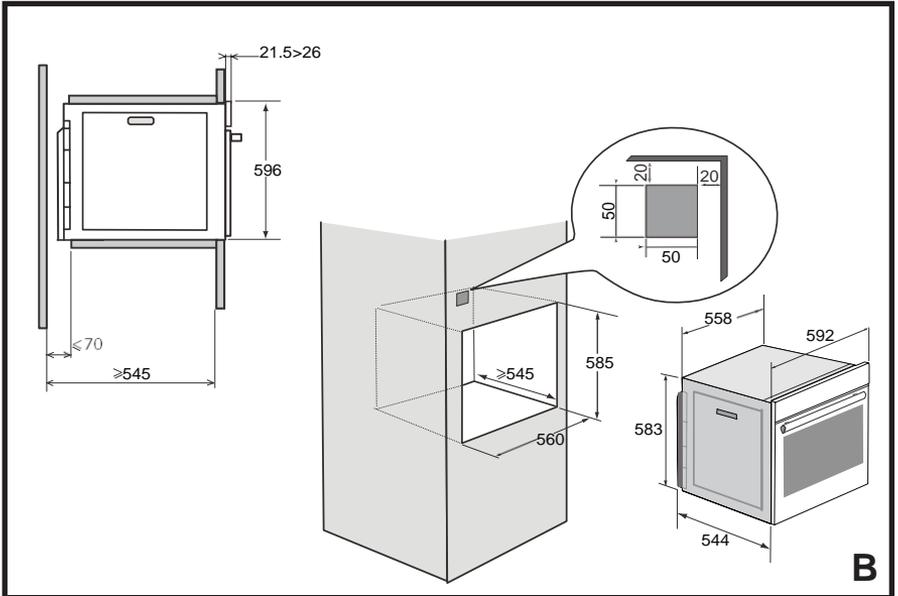
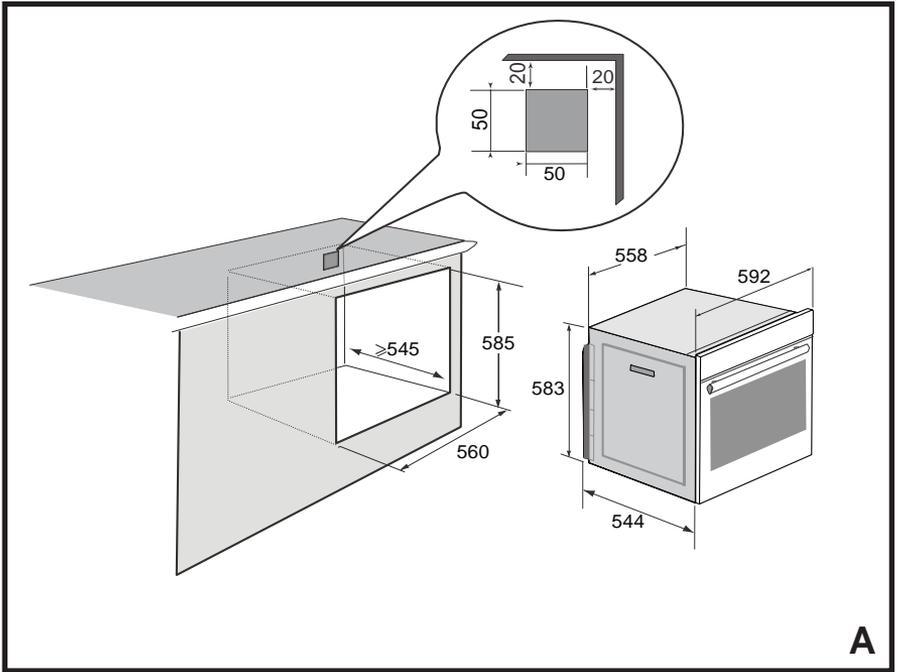
1.4



2



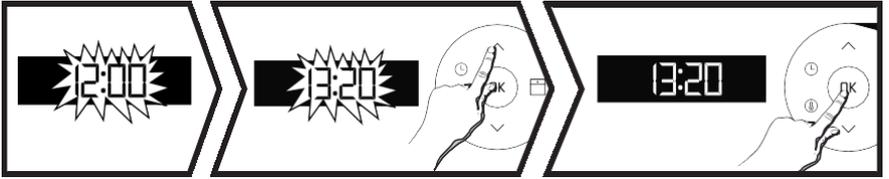
2.1



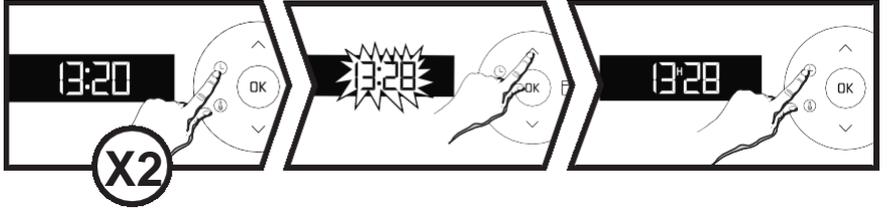
3



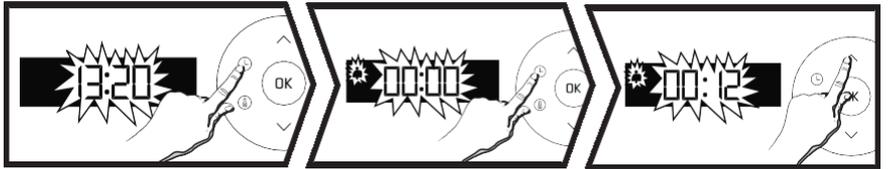
3.1



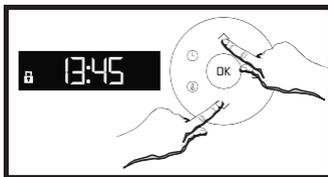
3.2



3.3



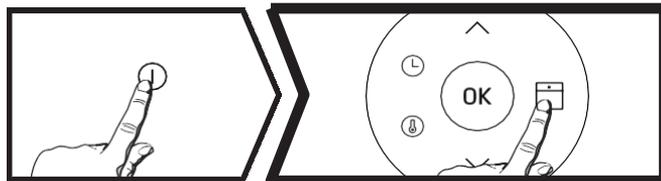
3.4



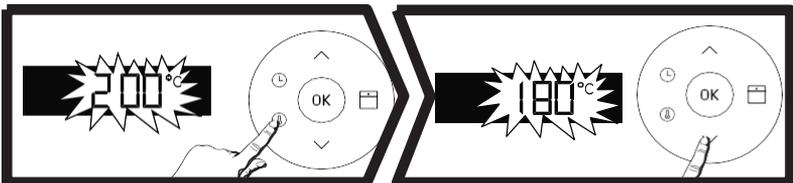
4



4.1



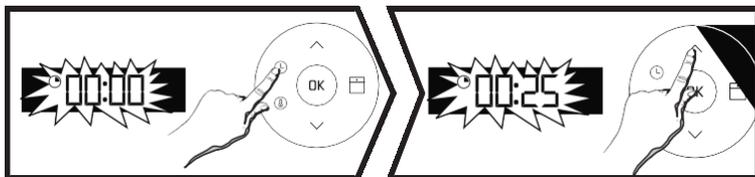
4.2



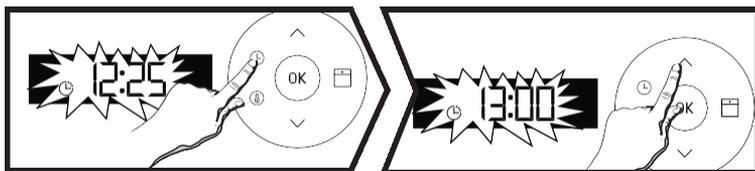
4



4.3



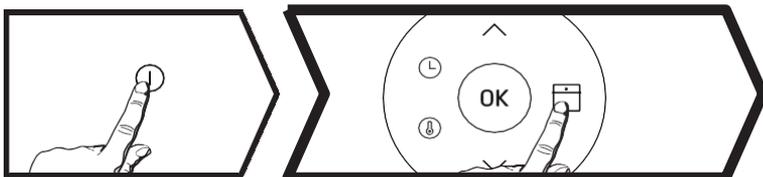
4.4



5



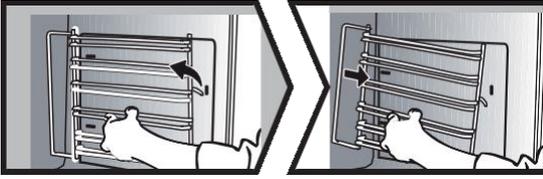
5.1



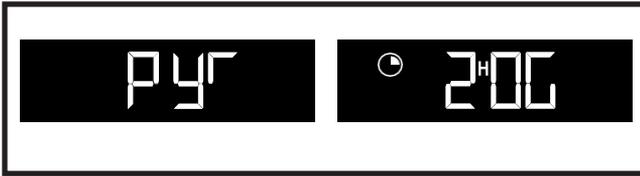
6



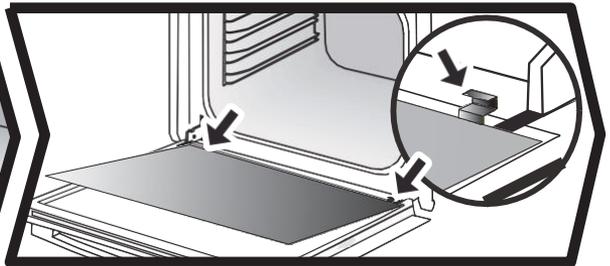
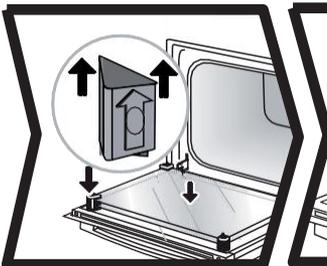
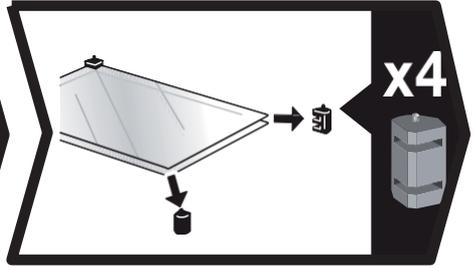
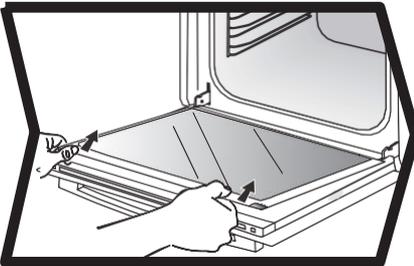
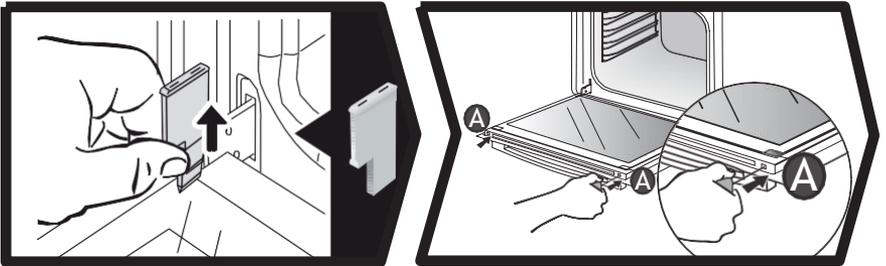
6.1



6.2



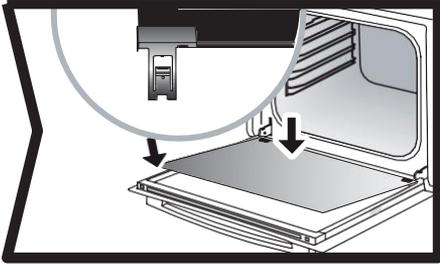
6.3



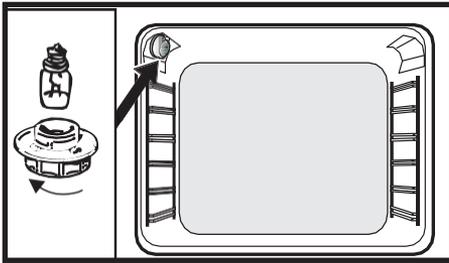
6



6.3



6.4



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.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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.

Important :

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 de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— 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 assurez-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.



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 de maintenance ne doi-

INSTRUCTIONS DE SECURITE

vent 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.

— 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.

— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.

— 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. Intervenez 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.

1



Présentation du four

- Touche +, navigation menu
- Touche -, navigation menu
- Fonctions de cuisson
- Validation

1.1 PRESENTATION DU FOUR

- A Bandeau de commande
- B Lampe
- C Porte
- D Poignée

Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires: gradins de 1 à 6.

1.2 AFFICHAGE

ECRAN DE DROITE



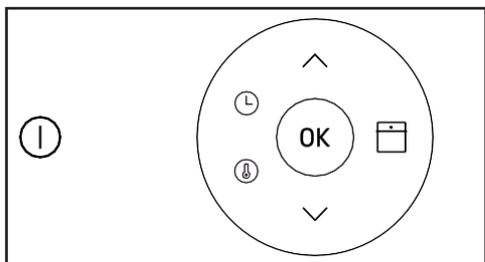
- 🕒 Durée de cuisson
- 🕒 Fin de cuisson
- 🔒 Verrouillage clavier
- 🔑 Minuterie
- ▶▶▶ Indicateur de préchauffage
- 🔑 Verrouillage porte
- kg Indicateur de poids

ECRAN DE GAUCHE



- °C Indicateur de température
- Indicateur de Guide Culinaire

1.3 TOUCHES

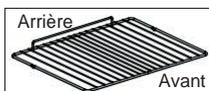


- ① Marche/Arrêt
- Réglage Durée
- Réglage température

1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

A • 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.

B • Plat multi usages lèche-frites 45mm

Inséré dans les gradins sous la grille poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

C • Plat Pâtisserie 20mm

Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. 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.

⚠ Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

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 de la lèche-frites.

2



Installation

2.1 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 sous plan (A) ou en colonne (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirer les butées caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.

⚠ Attention

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à 200°C à vide pendant 1 heure environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur 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.

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.

⚠ 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.

3  **Mise à l'heure****3.1 MISE A L'HEURE**

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00. Réglez l'heure avec les touches  ou . Validez avec **OK**.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le four doit obligatoirement être à l'arrêt. Appuyez 2 fois sur la touche  l'heure du jour clignote, le réglage est alors possible. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  ou . Validez avec **OK**.

3.3 MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche . La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec les touches  et . Appuyez sur **OK** pour valider, le compte à rebours se lance.

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 retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

Lorsque le four est à l'arrêt appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller effectuer la même opération.

4  **Cuisson****MODES DE CUISSON** (selon modèle)

Les modes de cuissons suivants:

, , , ,  sont équipées d'un boost qui permet une montée rapide de la température, pour désactiver ce mode, rendez-vous au chapitre réglage.

 **CHALEUR TOURNANTE***

Température mini 35°C maxi 250°C
Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

 **TRADITIONNEL PULSE***

Température mini 35°C maxi 275°C
Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

 **SOLE PULSEE**

Température mini 75°C maxi 250°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.

 **TRADITIONNEL**

Température mini 35°C maxi 275°C
Recommandé pour les cuissons lentes et délicates: gibiers moelleux. Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



Température mini 35°C maxi 275°C
 Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
 Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



Température mini 180°C maxi 275°C
 Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...



Température mini 100°C maxi 250°C
 Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
 Glissez la lèche-frites 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.



Température mini 35°C maxi 100°C
 Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, la décongélation ou chauffe-assiette.



Température mini 35°C maxi 275°C
 Afin de garantir un bon résultat pour vos pizza, enfournez au 3ème gradin, four chaud.



Température mini 35°C maxi 275°C
 Permet une montée rapide de la température de la cavité.

**Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE*



En fonction la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

4.1 CUISSON IMMEDIATE

Appuyez sur , la fonction de cuisson s'affiche pour la modifier appuyez sur la touche .
 Votre four vous préconise une température modifiable, ajuster la température avec et . Validez en appuyant sur .
 Appuyez sur **OK** la cuisson démarre immédiatement.
 L'indicateur de température clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

4.2 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur .
 Ajuster la température avec et . Validez en appuyant sur **OK**.
 Le four chauffe, la fonction de cuisson clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

FONCTION MEMO ACTIVE.

Votre four est équipé de la fonction "MEMO ACTIVE", elle fonctionne ainsi:

- Si lors des trois dernières cuissons la fonction de cuisson utilisée est identiques, elle sera mémorisée et vous sera proposé automatiquement lors de la prochaine cuisson.
- Pour chacune des fonctions de cuisson, si vous modifiez 3 fois la température préconisée avec la même consigne, celle ci sera enregistrée comme nouvelle température préconisée.



Vous pouvez désactiver cette fonction dans le menu réglages (voir Paragraphe 7.1)

4.3 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate. Appuyez sur la touche , l'affichage de la durée de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible.
 Appuyez sur et pour régler la durée de cuisson.
 Validez avec **OK**.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Voir le tableau ci-dessous:

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
 TRADITIONNEL	30 min
 TRADITIONNEL PULSE	30 min
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 SOLE PULSEE	30 min
 ECO	30 min
 GRIL MOYEN	10 min
 GRIL FORT	7 min
 GRIL PULSE	15 min
 MAINTIENT AU CHAUD	60 min
 PIZZA	15 min
 BOOST	5 min

P01: Poulet
P02: Magret de canard
P03: Bœuf saignant
P04: Pizza
P05: Rôti de Porc
P06: Gratin de pommes de terre
P07: Epaulé d'agneau rosé **P08:**

Rôti de veau
P09: Saumon
P10: Terrine de poisson
P11: Quiche
P12: Tomates farcies
P13: Biscuits/Cookies/Sablés
P14: Cake
P15: Brioche

Sélectionnez la fonction  avec  validez en appuyant sur **OK**. Choisissez votre programme avec  et  puis validez en appuyant sur **OK**.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment avec  et  puis validez en appuyant sur **OK**.

En appuyant sur **OK** vous accédez au réglage de fin de cuisson (cuisson différée).

Réglez si besoin votre fin de cuisson souhaitée  et  puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**.

Le four démarre.

4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche  l'heure de fin de cuisson  clignote.

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec  et . Validez en appuyant sur **OK**. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

5



Guide culinaire

5.1 FONCTION «GUIDE CULINAIRE»

La fonction «Guide saveur» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez la fonctions Guide culinaire. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:

6



Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

⚠ Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

6.1 DEMONTAGE DES GRADINS

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.

6.2 PYROLYSE IMMÉDIATE

Selon modèle, deux cycles de nettoyage sont proposés:

 > Pyro de 2h30, non modifiable (durée de refroidissement du four incluse)

 > PyroExpress en 59 minutes.

La fonction **PyroExpress** profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage rapide de four peu sale en utilisant les principes de la pyrolyse, en moins d'une heure, sous certaines conditions.

La PyroExpress n'est possible que si votre four est encore suffisamment chaud, juste après une cuisson. Dans le cas contraire, une pyrolyse classique de 1h30 se mettra automatiquement en place.

Pour activer la pyrolyse, sélectionnez la fonction pyro de votre choix. Validez sur **OK**.

Le symbole  s'affiche ainsi que la durée d'indisponibilité du four. La porte se verrouille pendant la pyrolyse le symbole  apparaît dans l'afficheur. A la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.

PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre 4.4 pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée.

6.3 NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour faciliter le nettoyage des vitres intérieures démonter les glaces. Avant le démontage enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

Mise en garde

Ne pas utiliser de produits d'entretien à recurer, 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.

DÉMONTAGE

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la cale plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

Retirez la première glace clipée :

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.

Retirez la glace.

Selon modèle la porte est composé de deux glaces supplémentaire avec à chaque coins une entretoise noir en caoutchouc. Si nécessaire, retirez les pour les nettoyer.

Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

REMONTAGE DE LA PORTE

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.

Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur.

Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

6.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Caractéristiques de l'ampoule:

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

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

Mise en garde:

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.

7



Réglages

7.1 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" afin de rentrer dans le mode de réglage puis appuyez de nouveau sur la touche  afin de sélectionner les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches avec  et  les différents paramètres, voir tableau ci dessous. Pour sortir du mode

"MENU" appuyez sur la touches  jusqu'à l'affichage de l'heure.

	AUTO: En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé.
	Activer/désactiver les bips des touches
	Activer/désactiver réglage démonstration
	Activer/désactiver le mode mémo
	Activer/désactiver le mode booster

8 ? Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

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 1 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 nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente.

Le symbole  clignote dans . Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

9 Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



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

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

10 Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

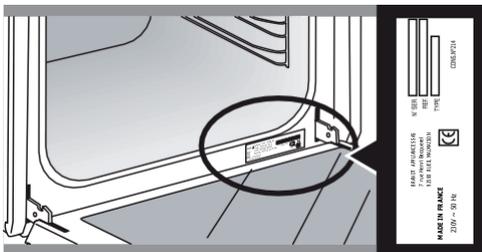
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

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.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	
E	F	
Nr. H		I

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Viandes															
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
Poissons															
Poissons grillés					275	4									15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3							30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3							15-20
Légumes															
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
Pâtisseries															
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2								180	2		35
Biscuit roulé	220	3										180	2		5-10
Brioche	180	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2										150	2		30-40
Cookies - Sablés	175	3													15-20
Kugelhpf			180	2								180	2		40-45
Meringues	100	2										100	3		60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10

* Selon modèle

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 min
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	
Pâtisseries															
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	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
Divers															
Brochettes	220	3			210	4									10-15
Pâte 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													180	2	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											180	2	90-180



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 °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Recette avec levure (selon modèle)

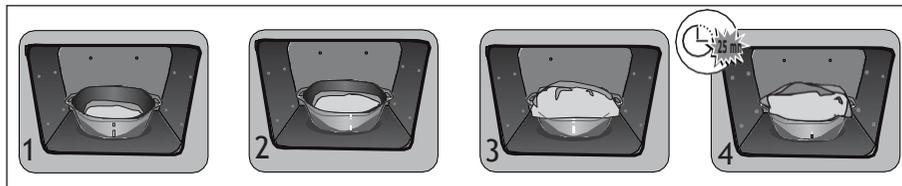
Ingrédients:

● Farine 2 kg ● Eau 1240 ml ● Sel 40 g ● 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.



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

ALIMENT	MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES *	°C	DUREE	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		4	Plat 45	170	20 min 25 min	OUI
Sablés (8.4.1)		2+4	Plat 45+Plat 20	170	20 min 25 min	OUI
Sablés (8.4.1)		1+5+3	Plat 45+Plat 20+Grille	175	20 min 25 min	OUI
Petits cakes (8.4.2)		4	Plat 45	160	20 min 25 min	NON
Petits cakes (8.4.2)		2+4	Plat 45+Plat 20	160	20 min 25 min	NON
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	Grille	160	30 min 35 min	NON
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	Grille	200	45 min 50 min	OUI
Surface gratinée (9.2.2)		4	Grille	275	3-5 min	OUI 5 min

* Selon modèle

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703021-00 18-07-2016