



Notice d'utilisation et d'installation

**Four convection naturelle pyrolytique**

**BCP150 \***

Notice d'utilisation et d'installation



***Brandt***



*Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir !*

*Cette notice comporte d'importants conseils de sécurité et d'utilisation ainsi que les performances dont est capable cet appareil.*

*Nous vous recommandons de la lire attentivement pour utiliser pleinement toutes les qualités techniques de cet appareil.*

*Pour que votre four reste en parfait état, nous vous donnons de précieux conseils pour son entretien et son nettoyage.*

*Si une anomalie de fonctionnement devait se produire, nous vous recommandons de consulter votre spécialiste.*

*Le tableau de cuisson simple et précis joint à cette notice deviendra vite votre outil indispensable. Ces conseils d'utilisation vous permettront une cuisson parfaite tout en économisant de l'énergie.*

## REMARQUES IMPORTANTES

### Respect de l'environnement

- En contribution à la protection de l'environnement, nous utilisons pour la documentation de votre appareil du papier blanchi, sans chlore, ainsi que du papier recyclé.
- Pour vous débarrasser de l'emballage de votre nouvel appareil prenez soin de respecter l'environnement.
- De par leur conception les emballages ne sont pas dangereux pour l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés : ce sont des produits écologiques. En recyclant l'emballage, vous contribuez à une économie de consommation des matières premières et à une réduction du volume des déchets industriels et ménagers.
- Rendez votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser. Prenez contact avec votre mairie ou un centre compétent pour la mise au rebut de l'appareil.

### Branchement de l'appareil

- L'installation de votre appareil doit être faite par un spécialiste en suivant les recommandations de la partie installateur de cette notice.
- Respecter scrupuleusement les consignes d'encastrement du four indiqué sur cette notice.
- Nous vous recommandons de lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson.

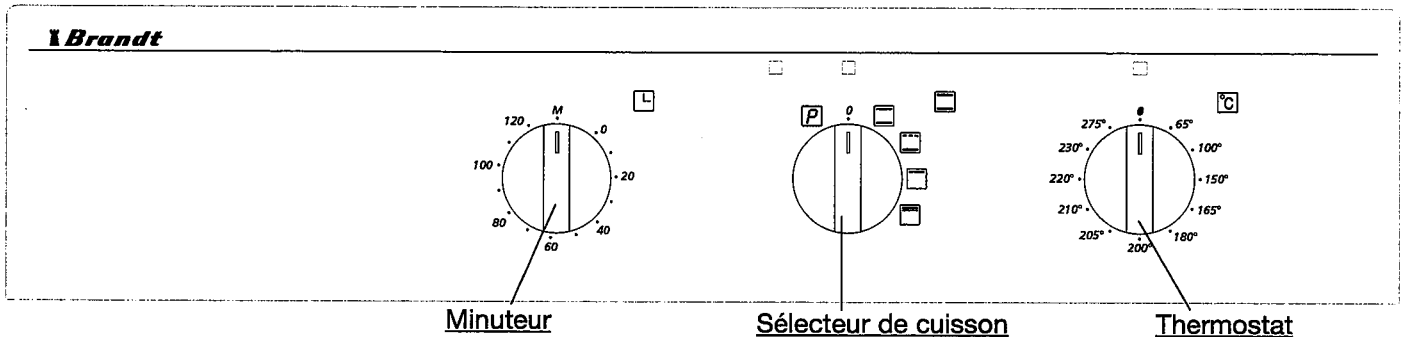
### Consignes de sécurité

- Cet appareil a exclusivement une utilisation ménagère.
- Lors de cuisson avec graisse ou huile ne pas s'éloigner, ces matières peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne pas stocker de matières inflammables dans le four, ni sur les zones de chauffe.
- En branchant des appareils électroménagers sur une prise de courant située à proximité, assurez vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des zones de chauffe, ni coincé dans la porte du four.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme séchoir, la ventilation avant du four ne pouvant alors se faire.
- En cas de panne retirer les fusibles de l'installation.

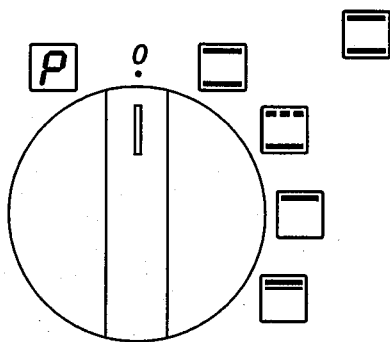
### Conseils pratiques

- Pour éviter une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et endommage l'émail et le meuble d'encastrement :**
  - Ne poser aucun ustensile sur la sole du four.
  - Ne pas garnir l'intérieur du four de feuille d'aluminium !
- Respecter les températures du tableau de cuisson, afin d'éviter des salissures excessives dans votre four**
- Pour protéger l'émail de votre four:**
  - Ne pas remplir les moules à gâteaux-jusqu'au bord lorsque vous faites un gâteau aux fruits. Les jus de fruits qui coulent risquent de faire des tâches indélébiles.
  - Ne pas verser de l'eau directement dans le four chaud
- Pour protéger la porte de votre four et assurer sa bonne étanchéité :**
  - Ne pas s'appuyer sur la porte ouverte.
  - Laisser les joints de porte propres
- Pour toutes les cuissons au grill:**
  - Placer le met à cuire sur la grille ou sur la broche.
  - Glisser la lèchefrite sous la grille ou directement sur la sole pour récolter les jus des cuissons et éviter les éclaboussures.
- Les cuissons se font porte fermée**

## Bandeau de commande



### Sélecteur de cuisson



Tourner la manette du sélecteur vers la droite sur la position correspondant à la fonction choisie. (voir tableau de cuisson)

#### 0 Position arrêt du four

**Traditionnel :**  
Les résistances de sole et de voûte fonctionnent  
Cette fonction s'utilise pour cuire les rôtis, les plats de légumes (gratin, tomates farcies, poisson, volaille et tartes).

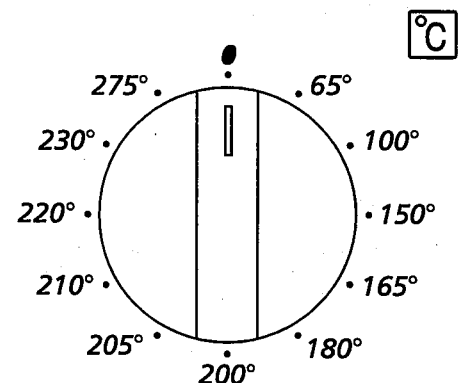
**Sole :**  
La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous. Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...) les pâtes-poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

**Gril moyen :**  
La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Cette fonction s'utilise pour rôtir des pièces de viande (poulet, rôti) sur la grille.

**Gril fort :**  
La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Cette fonction s'utilise pour griller des pièces de viande sur la grille. Idéal pour les toasts, le pain...

**Pyrolyse**

### Thermostat



Tourner la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie (voir tableau de cuisson).

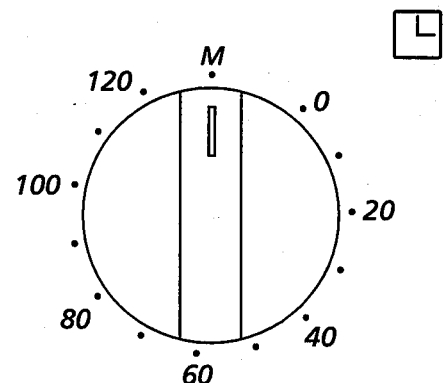
Le voyant au dessus de la manette s'allume chaque fois qu'un élément de chauffage est mis en marche sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

#### Arrêt

Pour arrêter la cuisson, remettre la manette du thermostat sur et celle du sélecteur sur 0.


La visualisation et l'éclairage s'éteignent.

### Minuteur



Tourner la manette du minuteur vers la droite sur la position correspondant au temps désiré (voir tableau de cuisson).

## Faire une cuisson immédiate

 Ramener la manette « minuteur » sur la position M (manuel)

 Choisir le mode de cuisson

Tourner la manette "sélecteur de cuisson" sur la position de votre choix

 Ajuster la température de cuisson

Tourner la manette "thermostat" pour ajuster la température selon votre recette.

**Après ces actions, le four chauffe**

*Les voyants de thermostat et de sélection s'allument.*

## Faire une cuisson pendant une durée définie

 Choisir le temps de cuisson

Tourner la manette "minuteur" sur la position correspondant au temps de cuisson désiré

 Ajuster la température de cuisson

Tourner la manette "thermostat" pour ajuster la température selon votre recette.

 Choisir le mode de cuisson

Tourner la manette "sélecteur de cuisson" sur la position correspondant à la fonction choisie.

**Après ces actions, le four chauffe: les voyants de thermostat et de sélecteur s'allument.**

En fin de cuisson, la manette « minuteur » est sur la position 0 min.

### NOTA :

**Il n'y a pas de signal sonore de fin de cuisson**

En fin de cuisson veuillez à remettre :

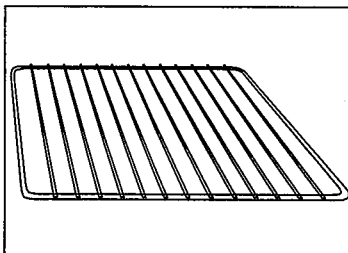
- la manette de thermostat sur « ● »
- la manette du sélecteur sur « 0 »
- la manette du minuteur sur « M » .

## CASSEROLERIE

### Nota

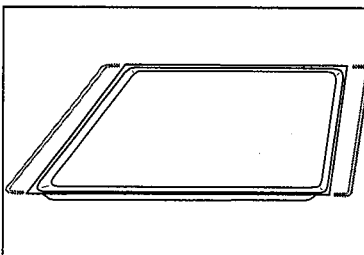
**TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE DU FOUR FERMEE, Y COMPRIS LES GRILLADES.**

**Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolierie suivante .**



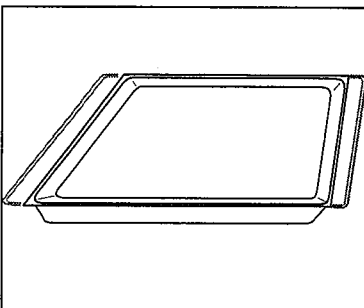
### Grille support

Elle sert à supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.



### Plat à gâteaux

Il sert pour la cuisson des pâtisseries et petits gâteaux tels que choux à la crème, meringues, pâte feuilletée, il dispose d'un rebord incliné pour soulever aisément à la spatule les petites pâtisseries



### Plat lèche-frite

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuissons réalisées en grill fort ou grill moyen.

Ne pas mettre directement dans le plat lèche-frite des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

## A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse

En fonction pyrolyse votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées et les odeurs dégagées sont détruites par leurs passages dans une cellule catalyseur.

Par mesure de sécurité la pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte.

Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur "CUISSON" sur ARRET.

**Pendant cette opération la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.  
Eloigner les jeunes enfants**

## RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :

- **Retirer tous les accessoires du four**, y compris la casserole-rie (grilles, plats lèchefrite multi-usages,...).

- **Enlever les débordements importants** qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.

Remarque :

**Pendant la pyrolyse, il est déconseillé d'utiliser les foyers d'une table située au dessus du four.**

**En effet, par sécurité, un limiteur de température arrêtera le fonctionnement de la pyrolyse et l'intervention d'un technicien sera nécessaire pour réarmer le limiteur.**

Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

## Faire une pyrolyse immédiate

*Pour économiser de l'énergie électrique et bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four, débiter, de préférence, une pyrolyse après une cuisson.*

● **Positionner la manette "SELECTEUR DE CUISSON" sur la position  "Pyrolyse".**

● **Le minuteur doit être sur la position manuelle « M » .**

*La durée de pyrolyse est de 2h 30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.*

● Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

● Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.

● La pyrolyse s'arrête automatiquement, le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

● **En fin de pyrolyse :**

- Ramener la manette "SELECTEUR DE CUISSON".sur la position « 0 » .

**Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laisser refroidir l'appareil et vérifier que la manette du sélecteur A est sur la position 0.**

## Entretien général

### ● Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

### ● Vitre de porte de four

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec une éponge ou un produit agressifs.

### ● Manettes de commande

Nettoyer à l'eau savonneuse les manettes de commande qui s'enlèvent au besoin en les tirant vers soi.

### ● Grille, et plat à gâteaux:

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif et jamais d'objets tranchants.

**De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

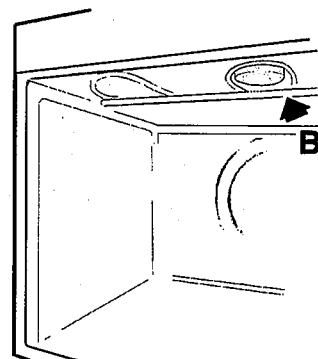
## Changer la lampe

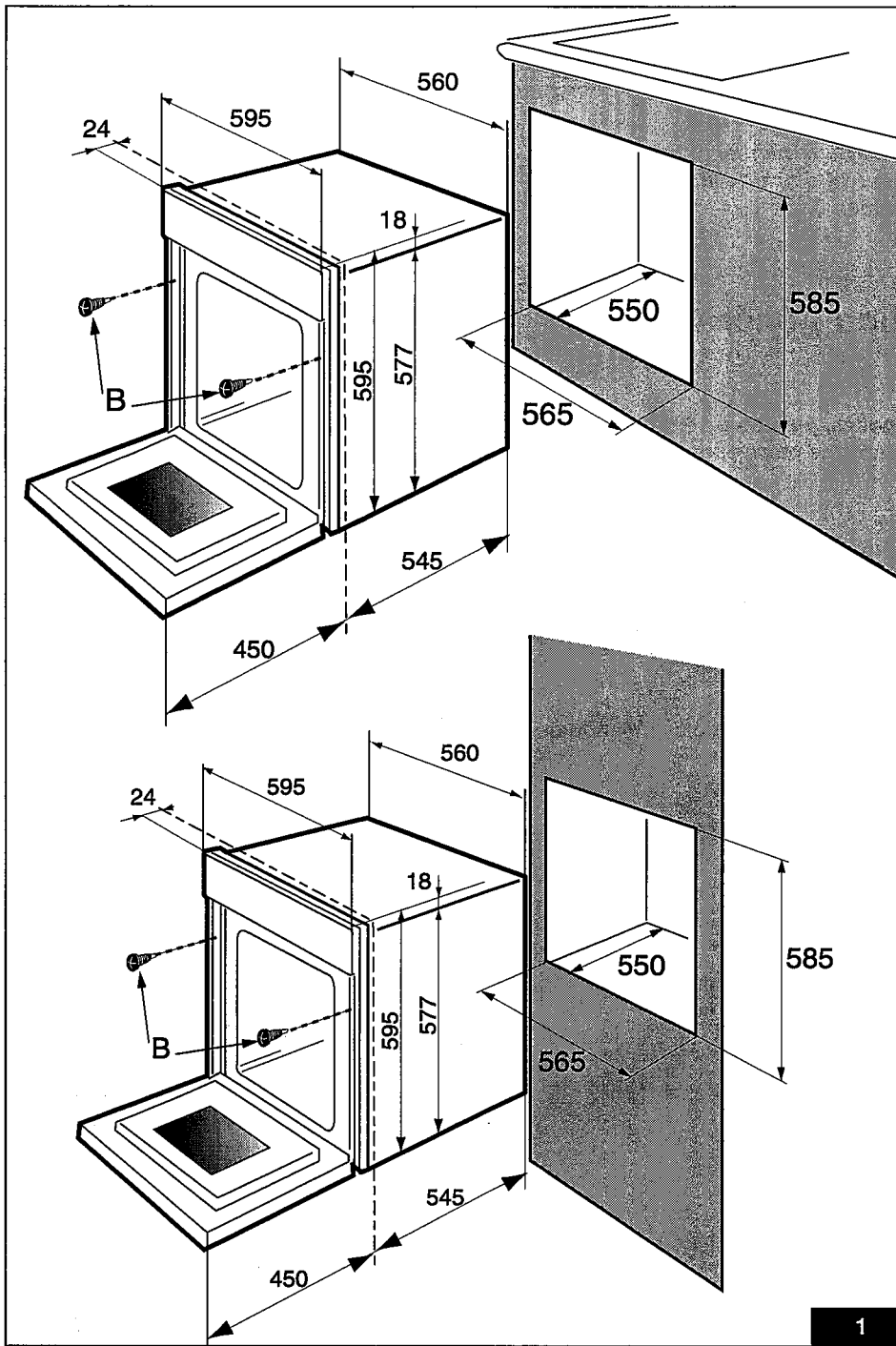
### Attention!

**Déconnecter l'appareil de la source d'alimentation avant de remplacer l'ampoule (EN 60335-2-6/1990).**

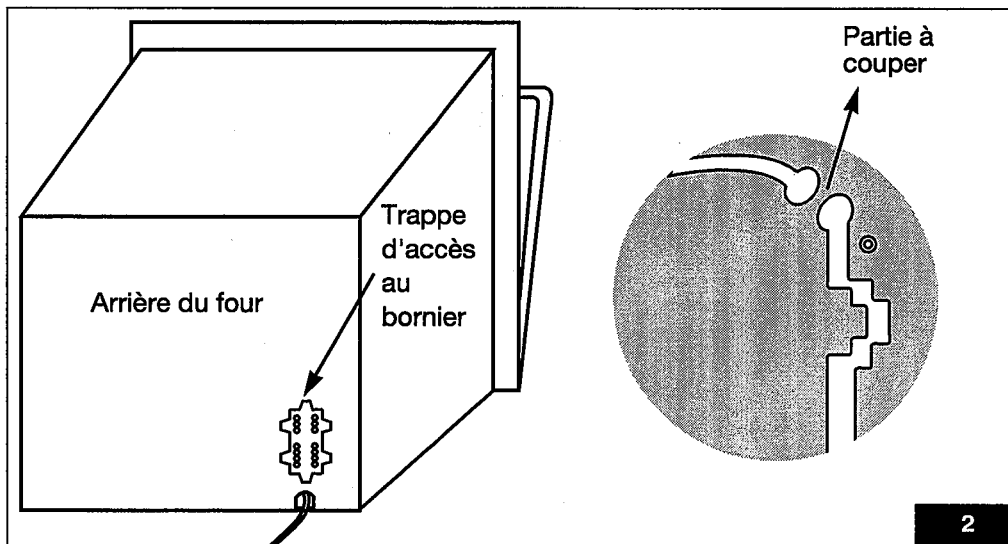
Tourner le hublot **B** vers la gauche d'un quart de tour.

Dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300°C) culot E14 - 15 ou 25 W.





1



2



# POUR L'INSTALLATEUR

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils de cuisson. C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur. Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de notre société.

## Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement .....220-240 V ~ 50 Hz  
Puissance électrique totale absorbée ..... 2,985 kW  
Puissance nominale du grilloir ..... 2,135 kW

### Consommation d'énergie

-de montée à 200°C ..... 0,45 kWh  
-de maintien pendant une heure à 200°C ..... 0,65 kWh  
**TOTAL** ..... **1,10 kWh**

### Dimensions utiles du four

Largeur ..... 43 cm  
Hauteur ..... 31,5 cm  
Profondeur ..... 41,5 cm

Volume utile ..... 56 litres

## Comment encastrer le four ?

Le four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables.

La maîtrise parfaite de cette circulation d'air implique que vous teniez compte des éléments suivants:

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou en colonne puisque la sortie d'air chaud se fait à l'avant.
- les dimensions d'encastrement doivent être adaptées (voir fig 1)
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- La distance entre le four et les parois du meuble à gauche et à droite doit être égale pour être bien centré par rapport aux portes du meuble voisin : **cette distance doit au moins être égale à 2mm.**

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (voir fig 1)

Auparavant, effectuer un trou de diamètre 3mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

## Comment raccorder le four ?

Fig : 2

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 10 Ampères minimum.

- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- **Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur réseau  $\perp$  220-240 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.**
- **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**
- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> et doivent être branchés sur le 220-240V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre  $\perp$  de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.
- Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court) sans démonter le four.  
**Pour cela :**
- Couper à l'aide d'une pince la fixation des 4 coins de la trappe à la tôle arrière du four.
- Dévisser le cordon et revisser les 3 vis de fixation du bornier (vous pouvez utiliser les câbles du type H 05 RRF, H 05 RNF ou H 05 VVF).
- Remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle Ø 4 mm, longueur 15 mm.

## SERVICE APRÈS-VENTE

- Pour bénéficier de la garantie sur votre four, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
  - CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
  - APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
  - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

# TABLEAU DE CUISSON

Equivalence chiffre

Chiffre	1-2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES</b> <b>LEGUMES</b>						
PIZZA *	SOLE	230°C	2e	PLAT À GÂTEAUX	20-25 MIN	SELON ÉPAISSEUR
QUICHE LORRAINE *	SOLE	220°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	
SOUFFLÉ FROMAGE *	SOLE	180°C	1er	MOULE SUR GRILLE	50 MIN	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	200°C	2e	PLAT SUR GRILLE	45-50 MIN	SELON QUANTITÉ
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	200°C	2e	PLAT SUR GRILLE	40-45 MIN	
TOMATES PROVENÇALES *	GRIL	230°C	3e	PLAT SUR GRILLE	20-25 MIN	
<b>POISSONS</b>						
DORADE	TRADITIONNEL	220°C	2e	PLAT SUR GRILLE	25-30 MIN	SELON GROSSEUR
MAGUEREUX *	GRIL	275°C	3e OU 4e	POSÉS SUR GRILLE	6-7 MIN PAR FACE	LÈCHEFRITE 1ER GRADIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU *	GRIL	275°C	4e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 MIN PAR FACE	LÈCHEFRITE 1ER GRADIN
GIGOT *	TRADITIONNEL	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	15 MIN/500g	
RÔTI DE BOEUF *	TRADITIONNEL	230°C	1er OU 2e	PLAT SUR GRILLE	10-15 MIN/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU *	TRADITIONNEL	220°C	1er OU 2e	PLAT SUR GRILLE	35-40 MIN/500g	
POULET	TRADITIONNEL	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	25 MIN/500g	
PINTADE/LAPIN	TRADITIONNEL	220°C	1er	PLAT SUR GRILLE	20-25 MIN/500g	
<b>PÂTISSERIES</b>						
BRIOCHE *	SOLE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 MIN	
CAKE *	SOLE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	55-60 MIN	
QUATRE-QUARTS *	SOLE	165°C	1er	MOULE SUR GRILLE	55 MIN	
CHOUX *	SOLE	180°C	1er	PLAT À GÂTEAUX	45 MIN + 5 MIN FOUR ÉTEINT	
SABLÉS *	TRADITIONNEL	180°C	3e	PLAT À GÂTEAUX	12-15 MIN	
TARTE FRUITS JUTEUX *	TRADITIONNEL	220°C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 MIN	MOULE DIAMÈTRE 28 CM
TARTE POMMES *	TRADITIONNEL	220°C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 MIN	MOULE DIAMÈTRE 28 CM
PÂTE FEUILLETÉE *	TRADITIONNEL	230°C	3e	PLAT À GÂTEAUX	10-15 MIN	
OEUFS AU LAIT	TRADITIONNEL	165°C	2e	PLAT À GÂTEAUX	25 MIN	Ó RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

\* Dans ce cas, il est favorable d'enfourner four chaud.

## Conseil pour la réussite de vos pâtisseries

### Cuisson des pâtisseries

- Si le dessus est foncé alors que le dessous est très clair, votre cuisson manque de chaleur du bas :
  - Descendez le gâteau dans le four.
  - Utilisez un moule foncé.
  - Réduisez le réglage du thermostat.
- Si le dessus est clair alors que le dessous est foncé, votre cuisson souffre d'un excédent de chaleur du bas :
  - Remontez le gâteau dans le four.
  - Utilisez un moule clair.
  - Réduisez le réglage du thermostat.
- Si l'extérieur est trop cuit alors que l'intérieur ne l'est pas assez ou si le brunissage n'est pas uniforme, votre cuisson s'est faite à température trop élevée :
  - Réduisez le réglage du thermostat.
  - Augmenter le temps de cuisson.
- Si l'extérieur est trop desséché alors que sa couleur est bonne, votre cuisson a été trop longue, elle s'est effectuée à une température trop basse :
  - Réduisez le temps de cuisson.
  - Augmenter le réglage du thermostat.

### Cuisson des viandes

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand, les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

**Avant d'être mises au four**, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et de poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

**En cours de cuisson**, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

**En fin de cuisson**, il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches et les volailles garderont leur moelleux.

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

- Rôti de boeuf de 10 à 15 min pour 500 g
- Rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g
- Rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g

Pour les grillades, enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse, appliquée au pinceau, régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher".

Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

### Renseignements complémentaires

Les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte, ce qui signifie pour vous : temps de cuisson plus courts, consommation d'énergie plus faible. Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est à dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne sont pas aussi dorés et leur temps de cuisson sera plus long. Il est recommandé de ne pas utiliser des moules en fer blanc pour faire de la pâtisserie avec la convection naturelle.





Instructions for use and installation

**Convection oven with pyrolysis**

**BCP150 \***

Instructions for use and installation



***Brandt***



*Using this appliance makes cooking a real pleasure!*

*This instruction book contains important information on safety and use and on what you can expect from this appliance.*

*We advise you to read it very carefully to get the best use of this appliance's technical qualities.*

*To ensure that your oven remains in perfect condition, we provide important advice for you on its care and cleaning.*

*Should any fault occur in its operation, we advise you to contact your specialist dealer.*

*The simple and precise cooking guide which is enclosed with this instruction book will rapidly become one of your essential tools. This advice on using your oven will help you achieve perfect cooking results whilst saving energy.*

## IMPORTANT NOTES

**Caring  
for the environment**

- As a contribution to the protection of the environment, we have used non-chlorine bleached and recycled paper for your appliance's documentation.
- Please consider the environment when disposing of the packaging from your new appliance.
- The packaging is designed not to be harmful to the environment; it can be recovered or recycled: these are environmentally friendly products. By recycling the packaging, you are contributing to a saving in the consumption of raw materials and a reduction in the volume of industrial and household waste.
- Render your old appliance unusable before disposing of it. Contact your local authority or a disposal centre about scrapping the appliance.

**Connecting  
the appliance**

- Your appliance should be installed by a specialist in accordance with the recommendations in the installation section of this instruction book.
- The measurement instructions for building-in the oven which are given in this instruction book must be followed precisely.
- We advise you to read the following pages very carefully to enable you to get the best from your cooking appliance.

**Advice on safety**

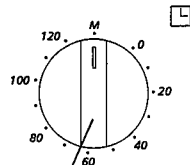
- This appliance is exclusively for domestic use.
- When cooking with fat or oil, stay close by, as these materials can catch fire if they overheat.  
Do not store inflammable objects in the oven or on the heating zones.
- When plugging domestic electrical appliances into a socket nearby, make sure that the power cable is not touching the heating zones or caught in the oven door.
- Do not use the oven door handle to dry linen as this will prevent the oven's front ventilation from working.
- In the event of a malfunction, remove the mains fuses.

**Practical advice**

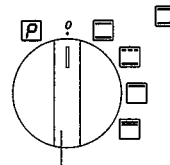
- To prevent a build-up of heat, which will affect cooking results and damage the enamel and the housing unit:**
  - Do not place any utensils on the floor of the oven.
  - Do not line the interior of the oven with aluminium foil!
- Use the temperatures suggested in the cooking guide,** to prevent excessive fat splashes in your oven.
- To protect the enamel on your oven:**
  - Do not fill the baking tin up to the top when cooking a fruit tart. The fruit juice which runs off may cause permanent staining.
  - Do not pour water directly into the hot oven.
- To protect the door on your oven and ensure its air-tightness:**
  - Do not lean on the open door.
  - Keep the door seals clean.
- For all cooking on the grill:**
  - Place the items to be cooked onto the shelf or the spit.
  - Slide the dripping pan under the shelf or place directly on the floor of the oven to collect the cooking juices and prevent splashing.
- Cooking should be done with the door closed.**

## Control panel

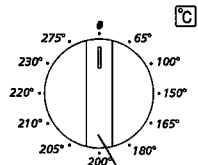
**Brandt**



Timer

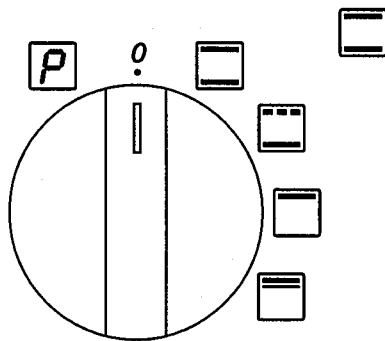


Cook function selector



Thermostat

## Cook function selector



Turn the selector knob to the right to the position corresponding to the function required (see cooking guide).

**0 Off position for the oven**



**Conventional:**

**The top and bottom elements operate.**

This function is used for cooking roasts, vegetable dishes (vegetable bakes, stuffed tomatoes, fish, poultry and tarts).



**Bottom element:**

Cooking is done mostly from below. Cook setting recommended for pizzas, quiches, soft fruit tarts, brioche, fruit cake, etc. Bread will be perfectly cooked underneath. Yeast dough (brioche), cake mixture (fruit cake) and soufflés will not be prevented from rising by the formation of a crust.



**Medium grill:**

Cooking is done by the upper element. This function is used for grilling joints of meat (chicken, meat joints) on the grill shelf.



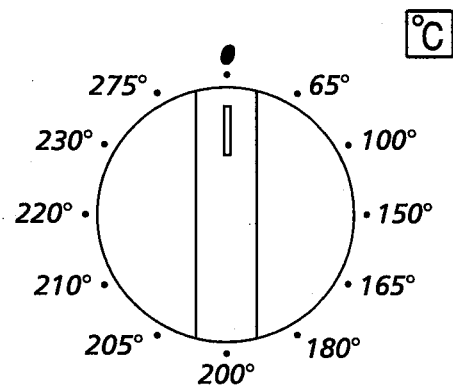
**High grill:**

Cooking is done by the upper element. This function is used for grilling pieces of meat on the grill shelf. Ideal for toast, etc.



**Pyrolysis**

## Thermostat



Turn the thermostat knob to the right to the setting required (see cooking guide).

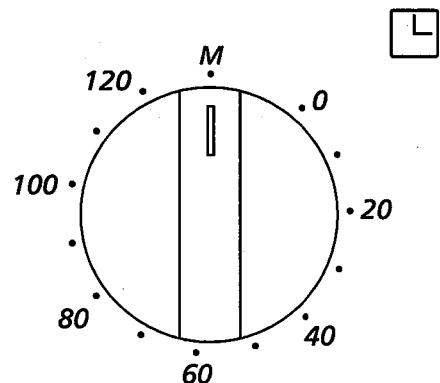
The indicator light above the knob comes on each time a heating element is switched on by the action of the thermostat in order to reach or maintain the temperature corresponding to the setting displayed.

### Switching off

To switch the oven off, turn the thermostat knob ● and the selector knob back to 0.

The display and the lighting go out.

## Timer



Turn the timer knob to the right to the setting which corresponds to the time required (see cooking guide).



## Cooking immediately

☞ Turn the "timer" knob to the M position (manual)

☞ Select the mode of cooking

Turn the "cook function selector" to the position you require.

☞ Set the cooking temperature

Turn the "thermostat" knob to set the temperature in accordance with your recipe.

**Following these actions, the oven heats up**

The thermostat and selector indicator lights come on.

## Cooking for a pre-set cook time

☞ Select the cook time

Turn the "timer" knob to the position corresponding to the cook time required.

☞ Set the cooking temperature

Turn the "thermostat" knob to set the temperature in accordance with your recipe.

☞ Select the mode of cooking

Turn the "cook function selector" to the position which corresponds to the function required.

**Following these actions, the oven heats up.**

The thermostat and selector indicator lights come on.

When cooking is completed, the "timer" knob will be at the 0 min. setting.

**NB:**

**No beep sounds at the end of cooking.**

When you have finished cooking, make sure you turn:

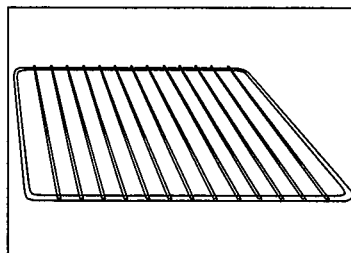
- the thermostat knob back to ●
- the selector knob back to 0
- the timer knob back to M.

## ACCESSORIES

**NB**

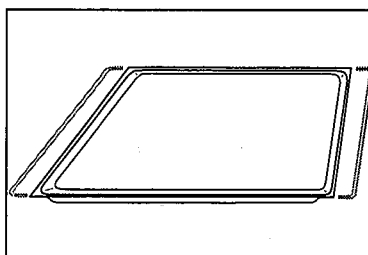
**ALL COOKING IS DONE WITH THE OVEN DOOR CLOSED, INCLUDING GRILLING.**

Your oven has runners which enable the following accessories to be positioned on 4 levels.



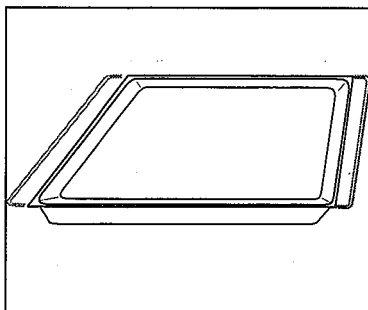
**Shelf**

This is used for holding all dishes and tins which contain food for cooking or browning.



**Baking tray**

This is used for cooking pastries and small cakes such as choux buns, meringues, puff pastry, and it has a sloping edge to assist the removal of small items with a spatula.



**Multi-purpose dripping pan**

This is used to collect the juice and fat produced by grilling on high or medium grill. Do not place meat for roasting directly onto the dripping pan as this will certainly lead to serious splashing of fat on the oven walls.

## What is cleaning with pyrolysis?

On the pyrolysis setting your oven cleans itself through the elimination at high temperature of staining caused by splashing or spillages.

The smoke and odours produced are destroyed by being passed through a catalyser unit.

As a safety measure, a pyrolysis cycle can only run when the door has been locked automatically.

As soon as the temperature inside the oven exceeds the usual cooking temperatures, it is impossible to unlock the door, even by turning the "COOK" selector to OFF.

**During this operation the front of the oven becomes hotter than during cooking: keep young children away.**

## Running a pyrolysis cycle immediately

*To save electricity and take advantage of the heat already accumulated in the oven, it is preferable to start a pyrolysis cycle straight after cooking.*

● Set the "COOK FUNCTION SELECTOR" knob at  "Pyrolysis".

● The timer must be at manual setting "M".

*A pyrolysis cycle last for 2 hours and 30 minutes (this period cannot be altered). This time takes into account the cooling period until the door is unlocked.*

● During a pyrolysis cycle, the lock indicator comes on to show you that the door is locked.

● The thermostat indicator light comes on when the oven is heating.

● Pyrolysis ends automatically, the door locked indicator goes out, the door can then be opened.

● When a pyrolysis cycle is finished:

- turn the "cook function" selector knob back to \*.

## RECOMMENDATIONS

Before starting a cleaning cycle, the following essential precautions must be taken:

- Remove all accessories from the oven (shelves, multi-purpose dripping pan, etc.).

- Remove the remains of any serious spillages which may have occurred, to prevent any risk of fire or smoke.

Note:

**During a pyrolysis cycle it is not advisable to use the cooking zones on a hob located above the oven.**

**In fact, for safety reasons, a temperature limiter will stop the pyrolysis cycle and an engineer will be required to reset the limiter.**

*Following a pyrolysis cycle, when the oven door is opened, some whitish residue may be noticed on the walls. Once the oven has completely cooled, simply wipe them off with a damp sponge.*

## CARE AND MAINTENANCE

**Before starting to clean your oven by hand, allow the appliance to cool down and check that the selector knob A is at the 0 position.**

### General cleaning

● **Polished, painted or enamelled metal surfaces.**

Use commercial cleaning products designed for cleaning polished metal.

● **Oven door glass.**

When cooking has caused staining, you are strongly advised to clean the inner glass with a non-abrasive commercial cleaner. The metal cross-pieces on the oven door must not be cleaned with a scouring sponge or a harsh cleaning product.

● **Control knobs**

Clean the control knobs with soapy water. They can be removed if necessary, by pulling them towards you.

● **Shelf and baking tray**

Use a sponge with a non-abrasive cleaner and never use sharp objects.

**As a general rule, scouring powders and metal scouring pads should never be used.**

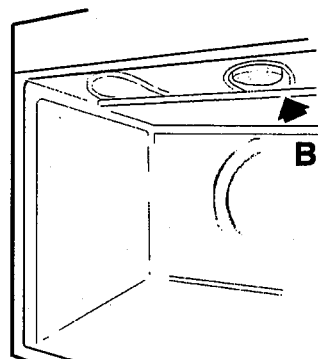
### Changing the bulb

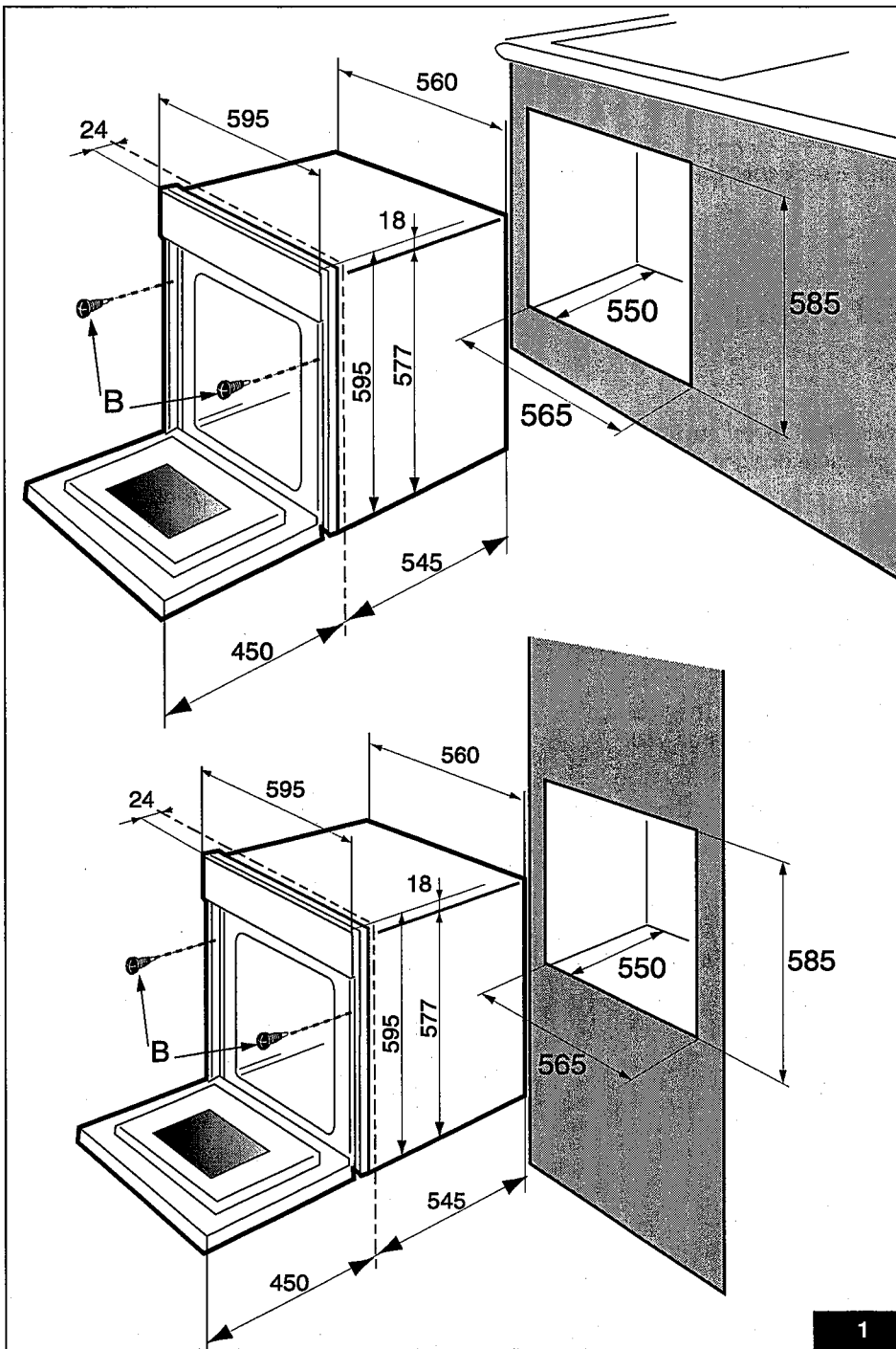
**Warning!**

**Disconnect the appliance from the power supply before replacing the bulb** (EN 60335-2-6/1990).

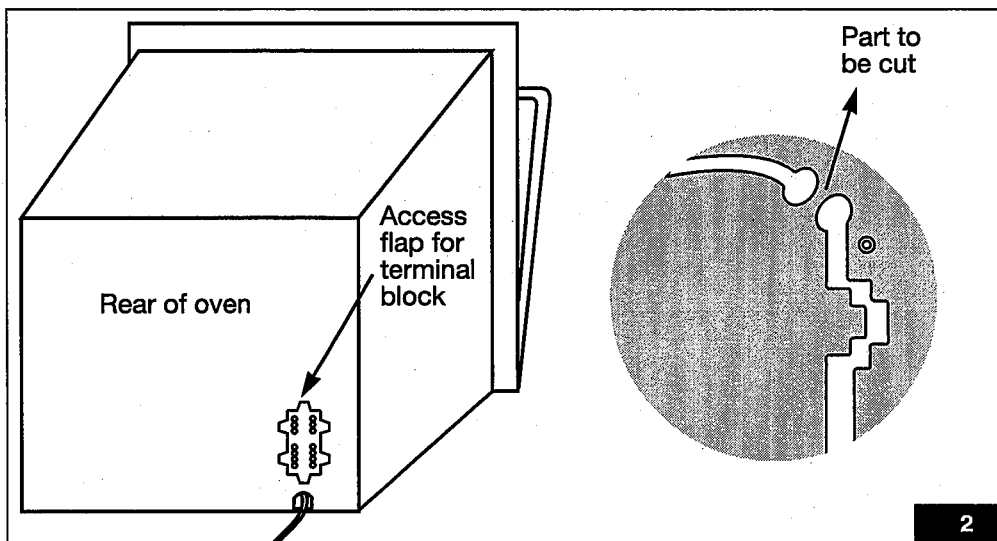
Turn the cover **B** one quarter turn to the left.

Unscrew the bulb and replace it with a heat-resistant (300 °C) bulb of the same size with an E14 base - 15 or 25 W.





1



2

## FOR THE INSTALLER

As a specialist, you are the only person qualified to carry out the installation and connection of cooking appliances. For this reason, our guarantee applies solely and exclusively to appliances for which you have carried out the installation and connection in accordance with current regulations. Non-compliance with this condition will be the installer's responsibility and our company will not be liable in any way.

### Technical data

Operating voltage .....	220-240 V ~ 50 Hz
Total electrical power consumption .....	2.985 kW
Power rating of grill .....	2.135 kW

### Energy consumption

- heating to 200 °C .....	0.45 kWh
- running for one hour at 200 °C .....	0.65 kWh
<b>TOTAL</b> .....	<b>1.10 kWh</b>

### Usable dimensions of oven

Width .....	43 cm
Height .....	31.5 cm
Depth .....	41.5 cm

Usable volume .....	56 litres
---------------------	-----------

## Building-in the oven

The oven has an optimised air circulation system which enables the achievement of excellent cooking results and easy cleaning.

The total control of this air circulation system means that you should take note of the following:

- The oven may be installed with equal success under a work-top or in a column unit, as the hot air outlet is at the front.
- The fitting dimensions must be appropriate (see fig. 1).
- The material used for the housing unit must be heat resistant (or be covered with such a material).
- The distance between the oven and the sides of the unit, to the left and the right, must be the same so that it is correctly centred in relation to the doors of the neighbouring unit; **this distance must be at least 2 mm.**

For greater stability, fix the oven into the unit using 2 screws in the holes provided in the lateral uprights (see fig. 1).

Drill a 3 mm hole beforehand in the wall of the unit to prevent the wood splitting.

## Connecting the oven

fig. 2
























- Before carrying out the connection, make sure that the wires from your mains supply have a sufficient rating to supply the appliance correctly (cross-section must be at least equal to that of the power cable). Your mains fuse must be at least 10 amps.
- Electrical connection must be carried out before the appliance is fitted into the unit.
- **The appliance must be connected to the power supply using a power cable (which conforms to standards) with 3 cores of 1.5 mm<sup>2</sup> (2 phases + earth), which should be connected to the  $\perp$  220-240 V single phase mains by means of a 2 phase + earth socket conforming to EEC 7 or a double pole isolator switch with a contact gap of at least 3 mm. The earth wire (yellow/green) is connected to the earth terminal on the appliance and must be connected to the mains earth.**
- **We will not be liable in the event of an accident resulting from non-existent, faulty or incorrect earthing.**
- The ovens are supplied with an H05 RRF power cable with 3 cores of 1.5 mm<sup>2</sup> and they must be connected to the 220-240 V single phase supply, the earth wire (green/yellow) is connected to the earth terminal  $\perp$  on the appliance. The oven neutral (blue wire) must be connected to the mains neutral.
- The power cable can be changed (if it is too short) without dismantling the oven.  
**To do this:**
- Using a pair of pliers, cut the fixings on the 4 corners of the access flap on the rear panel of the oven.
- Unscrew the cable and retighten the 3 fixing screws on the terminal block (you can use H05 RRF, H05 RNF or H05 VVF cables).
- Replace the access flap in such a way that the opening is completely covered, using 2 metal screws with a diameter of 4 mm and length of 15 mm.

## AFTER-SALES SERVICE

- To benefit from the guarantee on your hob, do not forget to have your Guarantee Certificate dated and signed by your retailer-installer.
- All repairs must be carried out by a qualified technician. The distributors of our make are the only people who :
  - HAVE COMPLETE KNOWLEDGE OF YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION,**
  - FULLY EMPLOY OUR TECHNIQUES OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIR,**
  - USE EXCLUSIVELY GENUINE SPARE PARTS.**
- **Any repair carried out as a result of installation or use which is not in conformity with the instructions in this booklet will not accepted under the terms of the manufacturer's guarantee which will be terminated.**
- In the event of a complaint or to order spare parts from your distributor, give him the complete reference details for your appliance (appliance model and type and full serial number). This information appears on the identification plate fixed to the casing of the appliance or on the guarantee certificate.
- The descriptions and technical data which appear in this booklet are for information only and are not legally binding. In the interests of product quality, we reserve the right to carry out any necessary changes and improvements without prior notice.

# COOKING GUIDE

Conversion mark		→ °C					
Mark	1 - 2	3 - 4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

DISHES	COOK FUNCTION SELECTOR	SUGGESTED TEMPERATURE	SHELF POSITION	ACCESSORIES	TIME	NOTES
<b>STARTERS</b>						
<b>VEGETABLES</b>						
PIZZA *	 BOTTOM ELEMENT	230°C	2ND	BAKING TRAY	20-25 MIN.	DEPENDENT ON THICKNESS
QUICHE LORRAINE *	 BOTTOM ELEMENT	220°C	1ST	TIN ON SHELF	35-40 MIN.	DEPENDENT ON TIN DIAMETER DEPENDENT ON QUANTITY
CHEESE SOUFFLÉ *	 BOTTOM ELEMENT	180°C	1ST	TIN ON SHELF	50 MIN.	
POTATO BAKE	 CONVENTIONAL	200°C	2ND	DISH ON SHELF	45-50 MIN.	
STUFFED TOMATOES	 CONVENTIONAL	200°C	2ND	DISH ON SHELF	40-45 MIN.	
PROVENCAL TOMATOES *	 GRILL	230°C	3RD	DISH ON SHELF	20-25 MIN.	
<b>FISH</b>						
SEA BREAM	 CONVENTIONAL	220°C	2ND	DISH ON SHELF	25-30 MIN.	DEPENDENT ON SIZE
MACKEREL *	 GRILL	275°C	3RD OR 4TH	PLACED ON SHELF	6-7 MIN. A SIDE	DRIPPING PAN AT 1ST SHELF POSITION
<b>MEAT</b>						
LAMB CHOPS *	 GRILL	275°C	4TH	MEAT ON SHELF	5-6 MIN. A SIDE	DRIPPING PAN AT 1ST SHELF POSITION
LEG OF LAMB *	 CONVENTIONAL	220°C	1ST	DISH ON SHELF	15 MIN./500g	DRIPPING PAN AT 1ST SHELF POSITION
ROAST BEEF *	 CONVENTIONAL	230°C	1ST OR 2ND	DISH ON SHELF	10-15 MIN./500g	
ROAST PORK/VEAL *	 CONVENTIONAL	220°C	1ST OR 2ND	DISH ON SHELF	35-40 MIN./500g	
CHICKEN	 CONVENTIONAL	220°C	1ST	DISH ON SHELF	25 MIN./500g	
GUINEA FOWL/RABBIT	 CONVENTIONAL	220°C	1ST	DISH ON SHELF	20-25 MIN./500g	
<b>BAKING</b>						
BRIOCHE *	 BOTTOM ELEMENT	165°C	1ST	TIN ON SHELF	35-40 MIN.	
FRUIT CAKE *	 BOTTOM ELEMENT	165°C	1ST	TIN ON SHELF	55-60 MIN.	
POUND CAKE *	 BOTTOM ELEMENT	165°C	1ST	TIN ON SHELF	55 MIN.	
CHOUX PASTRY *	 BOTTOM ELEMENT	180°C	1ST	BAKING TRAY	45 MIN. + 5 MIN. OVEN OFF	
SHORTBREAD *	 CONVENTIONAL	180°C	3RD	BAKING TRAY	12-15 MIN.	
SOFT FRUIT TART	 CONVENTIONAL	220°C	1ST	TIN ON SHELF	40-45 MIN.	28 CM DIAMETER TIN
APPLE TART *	 CONVENTIONAL	220°C	1ST	TIN ON SHELF	40-45 MIN.	28 CM DIAMETER TIN
PUFF PASTRY *	 CONVENTIONAL	230°C	3RD	BAKING TRAY	10-15 MIN.	
EGG CUSTARD	 CONVENTIONAL	165°C	2ND	BAKING TRAY	25 MIN.	28 CM DIAMETER TIN

\* These dishes are best placed in a hot oven.

## Hints on successful baking

### Baking

- If the top of the cake is a dark colour and the bottom is a very light colour, you have not cooked with enough heat from below:
  - Move the cake lower down the oven.
  - Use a dark-coloured tin.
  - Lower the thermostat setting.
- If the top of the cake is a light colour and the bottom is dark, you have cooked with too much heat from below:
  - Place the cake higher up the oven.
  - Use a light-coloured tin.
  - Lower the thermostat setting.
- If the outside is overdone, while the inside is undercooked or it is unevenly browned, you are cooking at too high a temperature:
  - Lower the thermostat setting.
  - Increase the cooking time.
- If the outside is too dry but is a good colour, you have cooked it for too long and at too low a temperature:
  - Reduce the cooking time.
  - Increase the thermostat setting.

### Additional information

Tins made of black metal with a non-stick interior and gilded metal tins are the most suitable because they absorb heat rapidly and transmit it to the dough. This means that cooking time is reduced and less energy is required. Baking utensils made of tin reflect the heat, which means they reject it. Cakes and pies baked in these tins will not brown properly and take longer to cook. This type of utensil is not recommended for baking in a convection oven.

### Meat

Select a dish of similar size to the joint being cooked: too large and the cooking juices will burn and making gravy will be impossible. Earthenware dishes are best as glass dishes cause more fat splashing. **Before being put into the oven**, all types of meat should be left for at least one hour at room temperature. Wipe the joint and roll it in a little oil (1 teaspoonful) to which salt and pepper have been added (with the exception of beef, which should be seasoned after cooking, as salt causes the juices to run and the meat to dry out). Joints are often barded with fat which prevents a brown crust from forming on the outside. This should generally be removed from red meat as it causes smoke and odours. Barding is useful however, for some joints which can dry out during cooking, such as veal silverside and pork fillet. **During cooking**, beef and lamb do not need basting, however, poultry, pork and veal can only be improved by frequent basting with the cooking juices. Add a few spoonfuls of hot water to the dish to prevent the juices from burning. **When cooking is completed**, it is essential that meat be allowed to rest out of the oven, wrapped in aluminium foil (shiny side next to the meat). This pause enables the fibres to relax and the colour to become even, and white meat and poultry will remain tender. If the joint is long and narrow, the cooking time advised for 500 g should be reduced.
 

- Beef joint from 10 to 15 min. for 500 g
- Pork joint from 35 to 40 min. for 500 g
- Veal joint from 30 to 40 min. for 500 g

 When grilling, coat the items to be grilled with a thin layer of oil; this coating of fat, applied with a brush, ensures even distribution of heat and prevents sticking. Red meat should not be pierced before grilling. As use of a fork is not recommended, turn it with a spatula.

87 2821  
21 08 98