



Notice d'utilisation et d'installation

Fours multifonction pyrolyse

BMP160 *

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.

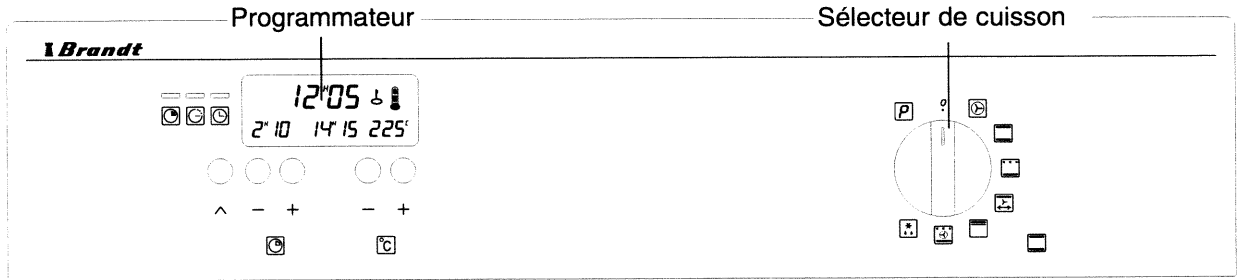
**Consignes
de sécurité**

- 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.

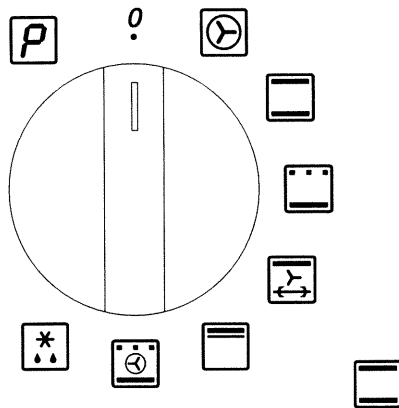
Conseils pratiques

- 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 gril:**
 - Placer le met à cuire sur la grille.
 - 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).

Le ventilateur de refroidissement fonctionne et l'éclairage s'allume:

0 Position arrêt du four



Chaleur tournante:

Le fonctionnement de la résistance située au fond du four permet avec la rotation du ventilateur de cuire sur 1, 2 ou 3 niveaux (pizza, petits gâteaux, etc...). La température peut être réglée entre 35° et 235°C avec une présélection automatique à 180°C.



Traditionnel :

Les résistances de sole et de vôte fonctionnent. Cette fonction s'utilise pour cuire les rôtis, les plats de légumes (gratin, tomates farcies, poisson, volaille et tartes). La température peut être réglée entre 70° et 235°C avec une présélection automatique à 225°C.



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. La température peut être réglée entre 70° et 230°C avec une présélection automatique à 165°C.



Gril moyen pulsé avec tourne broche:

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer une bonne répartition de la couleur. Cette fonction s'utilise pour griller des pièces de viande sur la broche (poulet, rôti) ou sur la grille. Ne pas oublier de positionner la lèche-frite sous la broche pour récupérer le jus de cuisson. La température peut être réglée entre 180 et 230°C avec une présélection automatique à 210°C. (préchauffage automatique).



Gril fort :

La résistance de vôte fonctionne à pleine puissance. Cette position s'utilise pour griller des grandes quantités sur toute la surface de la grille. La température peut être réglée entre 180 et 275°C avec une présélection automatique à 275°C.



Pizza:

La résistance située au fond du four fonctionne avec celle de la sole et du gril par intermittence. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson de pizza. La température peut être réglée entre 70 et 275°C avec une présélection automatique à 275°C. (préchauffage automatique)



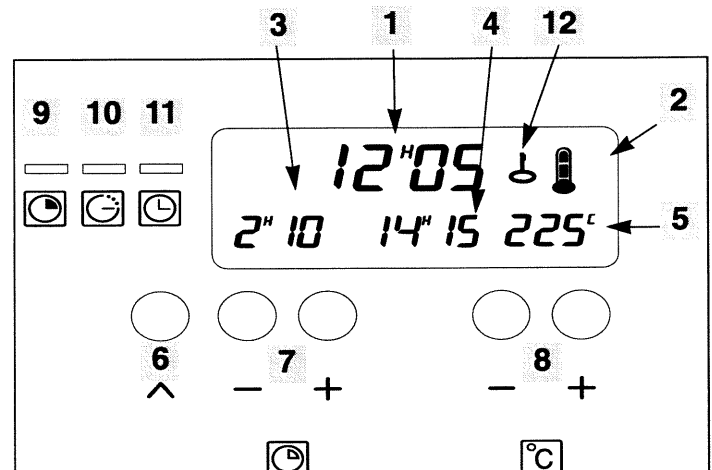
Décongélation:

Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température. Ce mode convient aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...). Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.



Pyrolyse :

Programmateur




- 1 - L'heure (affichage de 0h00 à 23h59).
- 2 - Thermomètre.
- 3 - Affichage de la durée de cuisson.
- 4 - Affichage de l'heure de fin de cuisson.
- 5 - Affichage de la température choisie.
- 6 - Touche « programmation ».

- 7 - Touche «DURÉE» + ou -.
- 8 - Touche «TEMPÉRATURE » + ou -
- 9 - Voyant durée de cuisson.
- 10 - Voyant fin de cuisson.
- 11 - Voyant de mise à l'heure.
- 12 - Verrouillage de pyrolyse.

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?


Pour l'utilisateur

1. Comment mettre à l'heure

 **Appuyer 3 fois** sur la touche 6 " ^ " jusqu'à allumer le voyant 11 de mise à l'heure.

L'affichage de l'heure 1 clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

 **Appuyer** sur les touche 7 " ☉ " + ou - pour régler l'heure.

 **Appuyer** sur la touche 6 " ^ ".
Le voyant 11 de mise à l'heure s'éteint.
Seul le "H" continue de clignoter.

2. Faire une cuisson immédiate

 **Choisir le mode de cuisson**

Tourner la manette du sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

 **Ajuster la température de cuisson**

Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée. Il est possible d'ajuster cette température par appui sur les touches 8 + ou - (selon votre recette).

A chaque appui sur les touches + ou -, il y a modification de la température de réglage de 5°C.

Après ces actions, le four chauffe :

- Ces états du thermomètre 2 signalent la progression de la température à l'intérieur four.



- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches 7 " ☉ " + ou -.

Le voyant 9 " ☉ " s'éteint quelques secondes après la dernière action.

L'heure de fin de cuisson 4 s'affiche automatiquement.


Après ces 3 actions, le four chauffe

- Le thermomètre 2 commence à se remplir.

En fin de cuisson, une série de bips est émise durant quelques minutes.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur 0 (ARRET)

Pendant une durée définie et une heure de fin choisie

 **Régler le mode de cuisson** choisi et éventuellement ajuster la température.

Appuyer une fois sur la touche 6 " ^ ".

Le voyant 9 " ☉ " s'allume.
La durée de cuisson 3 clignote.

Appuyer sur les touches 7 + ou - " ☉ " pour régler le temps souhaité.

Au premier appui sur 7 " ☉ " +, le clignotement s'arrête.

A cette étape le four fonctionne

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches 7 " ☉ " + ou -.

Appuyer une deuxième fois sur la touche 6 " ^ ".

Le voyant 10 " ☉ " s'allume.
Ajuster l'heure de fin de cuisson 4 souhaitée en appuyant sur les touches ☉ " 7 "+ ou -.


Le voyant 10 " ☉ " s'éteint quelques secondes après la dernière action.

A cette étape le four s'arrête

Après ces 5 actions le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure de fin choisie. Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur 0 (ARRET)

Nota


Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.

Nota Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four. 

Pour réduire le temps, laisser la porte ouverte quelques minutes.

3. Faire une cuisson programmée.


Pendant une durée définie

 **Régler le mode de cuisson** choisi et éventuellement ajuster la température à l'aide des touches 8 + ou -.

 **Appuyer une fois** sur la touche 6 " ^ ".

Le voyant 9 " ☉ " s'allume.

La durée de cuisson 3 clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

 **Appuyer** sur les touches 7 + ou - " ☉ " pour régler le temps souhaité.

Au premier appui sur 7 " ☉ " +, le clignotement s'arrête.

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**

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  "Pyrolyse".**


- **L'afficheur vous indique :**


- L'heure à laquelle votre four sera disponible.

La durée de pyrolyse est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Le  vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse.

- **En cours de pyrolyse :**


- Une clef  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

Quand la clef  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.


- **En fin de pyrolyse :**

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

Faire une pyrolyse différée

- **Positionner la manette "SELECTEUR DE CUISSON" sur  "Pyrolyse".**

- **Régler le départ du cycle de pyrolyse**

En appuyant sur les touches "  " + ou - vous modifiez l'heure de fin de pyrolyse ; il vous suffit donc de tenir compte de la durée (2h30) du cycle de pyrolyse pour définir votre heure départ en pyrolyse.

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.

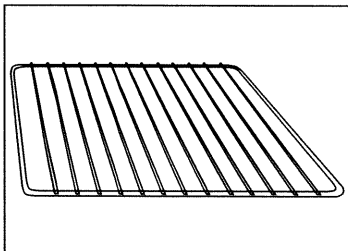
En effet, par sécurité, un limiteur de température arrêtera le fonctionnement de la pyrolyse et l'intervention d'un technicien sera nécessaire pour réarmer le limiteur.

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.

Nota

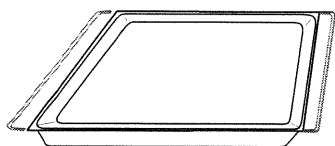
TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE DU FOUR FERMÉE, Y COMPRIS LES GRILLADES.

Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolerie suivante:



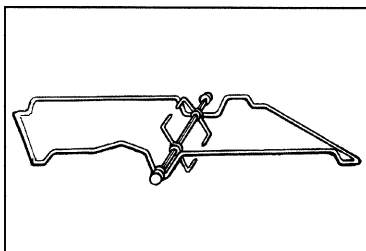
Grille support

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



Plat lèche-frite

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



Tournebroche :

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laisser refroidir l'appareil et vérifier que la manette du sélecteur 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.

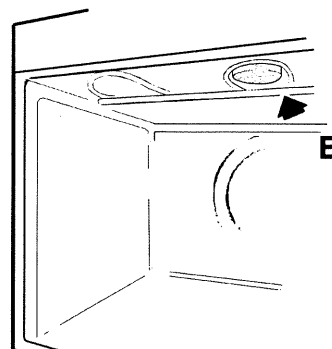
Changer la lampe

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.



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	3,015kW
Puissance nominale du grilloir	2,135kW
Pyrolyse 80mm.....	3,1 kW

Consommation d'énergie

-de montée à 175°C	0,30 kWh
-de maintien pendant une heure à 175°C	0,60 kWh
TOTAL	0,90 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur	43 cm
Hauteur	31,5 cm
Profondeur	38,5 cm

Volume utile	52 litres
--------------------	-----------

Comment encastrer le four ?

fig : 1

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)

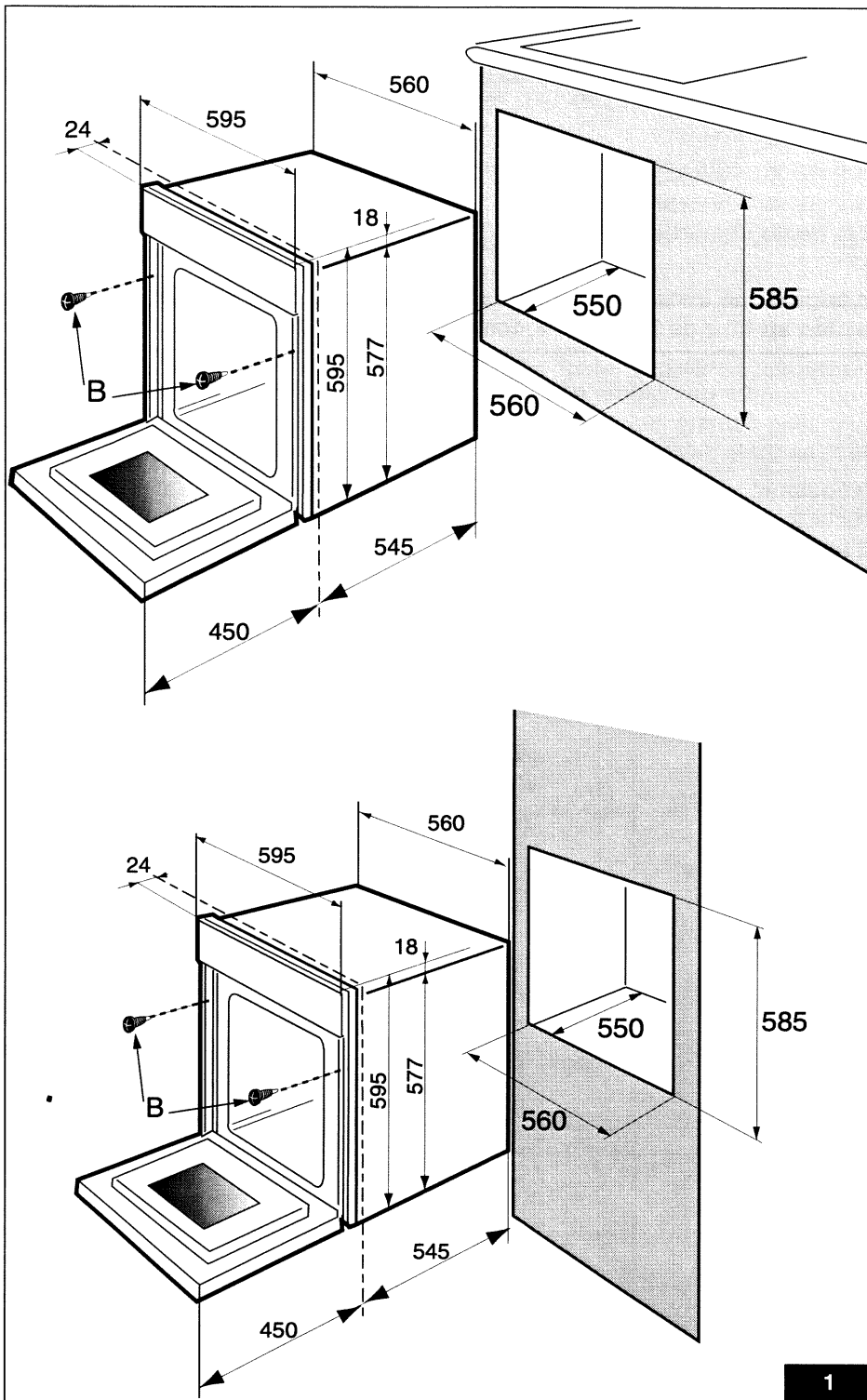
Auparavant, effectuer un trou de diamètre 3mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Comment raccorder le four ?

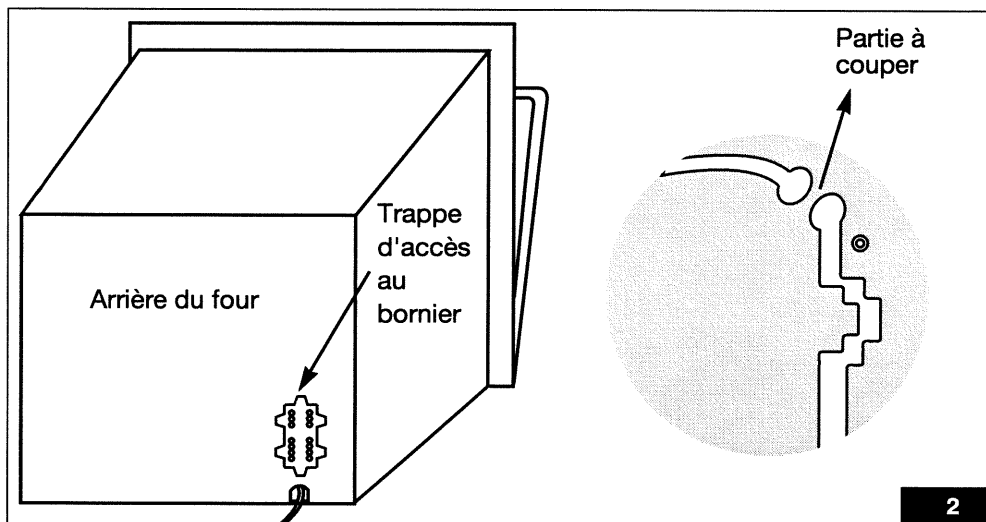
Fig : 2

- 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 mm² (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 mm² 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.



1










2

- 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.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- 1 - **Si votre viande est cuite à cœur sans être saisie :**
 - Utilisez plutôt la fonction  ou .
 - Rapprochez le mets du grilloir.
 - Ne préchauffez pas en fonction .
 - Augmentez le réglage du thermostat.
- 2 - **Si votre viande est trop saisie et pas assez cuite à cœur :**
 - Utilisez plutôt les fonctions .
 - Eloignez le mets du grilloir en fonction  ou .
 - Préchauffez moins longtemps.
 - Réduisez le réglage du thermostat.
- 3 - **Si votre four est très sale vous avez cuit à trop forte température :**
 - Réduisez le réglage du thermostat.
 - Ne vous servez pas de la lèche-frite en fonction .
- 4 - **Si vous utilisez la lèche-frite et la grille :**
 - Ajouter du liquide dans la lèche-frite pour éviter que la graisse qui s'écoule de la viande ne soit brûlée.

Cuisson des pâtisseries

- 1 - **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.
- 2 - **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.
- 3 - **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.
- 4 - **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 multiples

Il est possible de cuire simultanément plusieurs mets (de même nature ou de natures différentes) sans que ni le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à même température. (L'enfournement et le défournement ne se font pas nécessairement en même temps).

Suivant le nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut-être nécessaire de faire l'acquisition d'équipements supplémentaires.

Remarque : Le tableau donne la durée de cuisson pour un plat unique. Dans le cas de cuissons multiples augmentez cette durée de 10 à 20 minutes.


























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.

Par rapport aux températures données dans les livres de recettes pour cuissons traditionnelles, les cuissons réalisées sur les positions utilisant la turbine doivent être faites à une température réduite de 20 à 25°C pour les pâtisseries et de 30° à 60°C pour les viandes. Le temps de cuisson est alors à augmenter de 5 à 15 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

Equivalence chiffre										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTREES LEGUMES						
<i>Pizza</i>	 Combinée	205°C	2e	Plat à gâteaux	18 -20 min	Selon épaisseur
<i>Quiche lorraine</i> *	 Combinée	205°C	1e	Moule sur grille	30-35 min	Moule 28 cm
<i>Soufflé fromage</i>	 Chaleur tournante	180°C	1er	Moule sur grille	35 min	
<i>Gratin dauphinois</i>	 Chaleur tournante	180°C	1er	Plat sur grille	45-50 min	Selon quantité - Réduire après 30 mn
<i>Tomates farcies</i>	 Chaleur tournante	180°C	1er	Plat sur grille	40-45 min	
<i>Tomates provençales</i>	 Gril pulsé	230°C	2e	Plat sur grille	20 min	
POISSONS						
<i>Dorade</i>	 Chaleur tournante	180°C	1er	Plat sur grille	25-30 min	Selon grosseur
<i>Maquereaux</i> *	 Gril	275°C	3e ou 4e	Posés sur grille	6-7 min par face	lèchefrite 1er gradin
VIANDES						
<i>Cotes d'agneau</i> *	 Gril	275°C	4e	Viande sur grille	5-6 min par face	lèchefrite 1er gradin
<i>Gigot</i>	 Gril pulsé	190°C	1er	Viande sur grille	15-20 min/500g	lèchefrite sur sole
<i>Poulet broche</i>	 Gril pulsé	210°C	-	Tournebroche	20-25min/500g	lèchefrite 1er gradin
<i>Rôti de boeuf</i>	 ou Chaleur tournante	235° ou 220°C	1er	Plat sur grille	10-15 min/500g	En cuisson préchauffer le four
<i>Rôti de porc/Veau</i>	 Chaleur tournante	180°/200°C	1er	1er	Plat sur grille	35-40 min/500g
<i>Poulet</i>	 Chaleur tournante	180°/200°C	1er	Plat sur grille	25 min/500g	
<i>Pintade/Lapin</i>	 Chaleur tournante	180°/200°C	1er	Plat sur grille	20-25 min/500g	
PÂTISSERIES						
<i>Brioche</i>	 Chaleur tournante	160°C	1er	Moule sur grille	35 min	
<i>Cake - Quatre-quarts</i>	 Chaleur tournante	170°C	1er	Moule sur grille	45-50 min	
<i>Sablés</i>	 Chaleur tournante	165°C	2e	Plat à gâteaux	15-18 min	
<i>Tourte (Apple-pie)</i>	 Combinée	160°C	1er	Moule sur grille	60 min	
<i>Tarte fruits juteux</i>	 Combinée	205°C	1er	Moule sur grille	35-40 min	Moule diamètre 28 cm
<i>Tarte pommes</i>	 Chaleur tournante	205°C	1er	Moule sur grille	35-40 min	Moule diamètre 28 cm
<i>Pâte feuilletée</i> *	 Traditionnel	225°C	2e	Plat à gâteaux	15 min	Pâte non garnie
<i>Choux</i> *	 Traditionnel	200°C	2e	Plat à gâteaux	30 min	
<i>Oeufs au lait</i>	 Traditionnel	160°C	2e	Plat sortant	20 min	6 ramequins au bain-marie

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





Instructions for use and installation

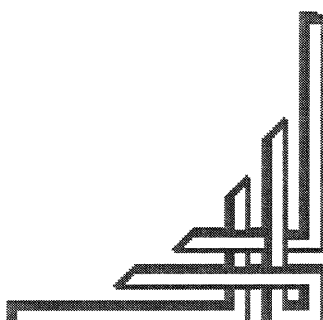
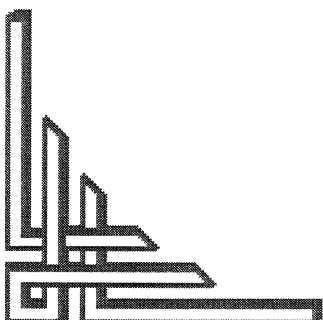
Multifunction ovens with pyrolysis

BMP160 *

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

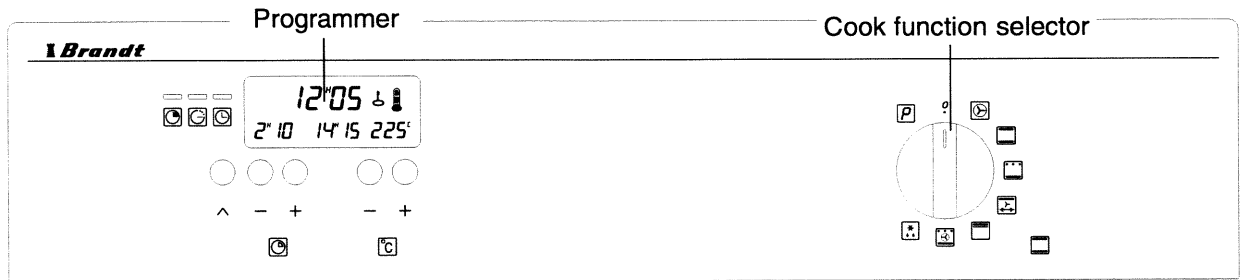
- This appliance is exclusively for domestic use.
- When cooking with fat or oil, stay close by, as these materials can catch fire if they overheat. Do not store inflammable objects in the oven or on the heating zones.
- When plugging domestic electrical appliances into a socket nearby, make sure that 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

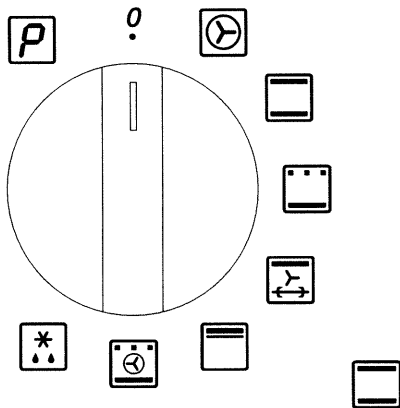
- To prevent a build-up of heat, which will affect cooking results and damage the enamel and the housing unit:**
 - Do not place any utensils on the floor of the oven.
 - Do not line the interior of the oven with aluminium foil!
- Use the temperatures suggested in the cooking guide,** to prevent excessive 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.
 - 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.**

THE LAYOUT OF THE FASCIA PANEL

Control panel



Cook function selector



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

The cooling fan operates and the lighting comes on.

0 Off position for the oven



Fan-assisted heat:

The operation of the element located at the back of the oven enables, in combination with the rotation of the fan, cooking on 1, 2 or 3 levels (pizza, small cakes, etc.). The temperature can be set at between 35 °C and 235 °C with automatic pre-setting at 180 °C.



Conventional:

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

The temperature can be set at between 70 °C and 235 °C with automatic pre-setting at 225 °C.



Bottom element:

Cooking is done mostly from below. Cook setting recommended for pizzas, quiches, soft fruit tarts, brioche, fruit cake. 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. The temperature can be set at between 70 °C and 230 °C with automatic pre-setting at 165 °C.



Medium fan-assisted grill with rotisserie:

Cooking is done by the upper element and the fan operates to ensure even browning. This function is used for grilling joints of meat on the spit (chicken, meat joints) or on the grill shelf. Do not forget to position the dripping pan under the spit to collect the cooking juices.

The temperature can be set at between 180 °C and 230 °C with automatic pre-setting at 210°C (automatic pre-heat).



High grill:

The top element functions at full power. This setting is used for grilling large quantities covering the whole surface of the grill shelf. The temperature can be set at between 180 °C and 275 °C with automatic pre-setting at 275°C.



Pizza:

The element located at the back of the oven functions intermittently with that at the bottom and the grill. This function is particularly suited for cooking pizzas. The temperature can be set at between 70 °C and 275 °C with automatic pre-setting at 275 °C (automatic pre-heat).



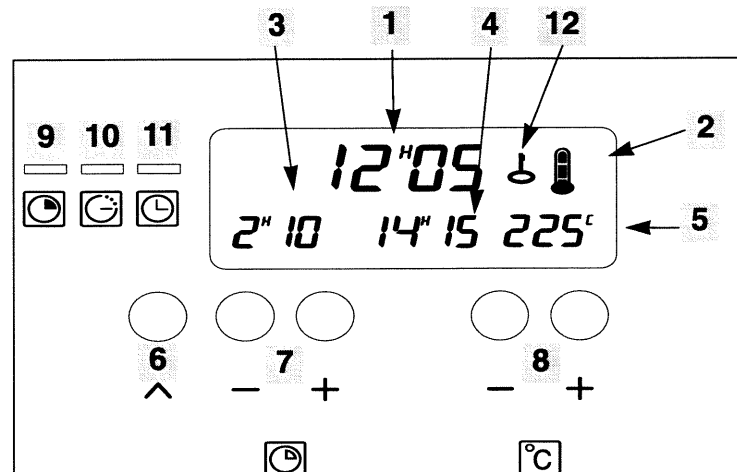
Defrost:

You can defrost food in your oven with limited use of heat, the fan agitates the air to increase the temperature exchanges. This mode is suitable for fragile food which is to be consumed raw (strawberries, raspberries, etc.). You can increase the temperature to defrost food which is to be cooked immediately after defrosting (meat, etc.). Proceed with caution to prevent the surface from starting to cook. The temperature can be set at between 35 °C and 65 °C with automatic pre-setting at 35 °C.



Pyrolysis:

Programmer




- 1 - Time of day (display from 0h00 to 23h59)
- 2 - Thermometer
- 3 - Cook time display
- 4 - End of cook time display
- 5 - Selected temperature display
- 6 - "Programme" button

- 7 - "COOK TIME" + or - button.
- 8 - "TEMPERATURE" + or - button.
- 9 - Cook time indicator.
- 10 - End of cook time indicator
- 11 - Setting time of day indicator
- 12 - Pyrolysis locking


USING YOUR OVEN


FOR THE USER

1. Setting the time of day

 **Press button 6 "∧" 3 times** until the indicator 11 for setting the time of day comes on.

The time of day display 1 flashes to show you that setting is now possible.

 **Press the + or - "⊙" buttons 7** to set the time of day.

 **Press button 6 "∧"**
The indicator 11 for setting the time of day goes out.
Only the "H" continues to flash.

The countdown of the cook time starts immediately after the + or - "⊙" buttons 7 are released.

The "⊙" indicator 9 goes out a few seconds after the last action.

The end of cooking time 4 is displayed automatically.

Following these 3 actions, the oven heats up

- The thermometer 2 begins to fill.

At the end of cooking a series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps can be switched off by positioning the cook function selector at 0 (OFF).

2. Cooking immediately

 **Select the mode of cooking**

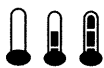
Turn the cook function selector knob to the setting you require.

 **Set the cooking temperature**

For each mode of cooking selected, the oven will suggest the most commonly used temperature. It is possible to adjust this temperature by pressing the + or - buttons 8 (depending on your recipe).

Each time the + or - buttons are pressed the pre-set temperature is altered by 5 °C.

Following these actions the oven heats up:



- These stages on the thermometer 2 indicate the increase in temperature inside the oven.

- 3 beeps will indicate to you that the set temperature has been reached.

NB When a cooking cycle has been completed, the cooling fan continues to operate for a short while, to protect the oven's components.

To reduce this time, leave the door open for a few minutes.

For a set cook time and a selected finish time

 **Set the mode of cooking** required and if necessary adjust the temperature.

Press the "PROGRAMME" button 6 once.

The indicator 9 (⊙) comes on.

The cook time 3 flashes

Press the + or - "COOK TIME" buttons 7 (⊙) to set the required time.

The first time that the 7 (⊙) button is pressed, the flashing stops.

At this point the oven starts to function.

The countdown of the cook time starts immediately after the + or - "⊙" buttons 7 are released.

Press the "∧" button 6 a second time.

The "⊙" indicator 10 lights.

Set the end of cooking time 4 required by pressing

the + or - (⊙) buttons 7.

The "⊙" indicator 10 goes out a few seconds after the last action.

At this point the oven switches off.

Following these 5 actions, the start of heating is delayed to ensure that cooking finishes at the end time selected.

When you have finished cooking, return the cook function selector to 0 (OFF).

3. Pre-programmed cooking

For a set cook time

 **Set the mode of cooking** required and if necessary adjust the temperature using the + or - buttons 8.

 **Press the "∧" button 6 once.**

The "⊙" indicator 9 comes on.

The cook time 3 flashes to indicate that adjustment is now possible.

 **Press the + or - "⊙" buttons 7** to set the required time.

The first time that the "⊙" 7 button is pressed, the flashing stops.

NB

The cook time can be altered at any point by carrying out the operation described at the beginning of the paragraph.

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 display shows you:

- The time at which your oven will be available.

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.


- The  indicates that you have started a pyrolysis cycle.

- During a pyrolysis cycle:

- A key  appears on the display and shows you that the door is locked.

When the key  is no longer displayed, the door can be opened.


- At the end of the pyrolysis cycle:

- Turn the "COOK FUNCTION SELECTOR" knob back to OFF .

Running a delayed pyrolysis cycle

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

- Set the start time for the pyrolysis cycle.

By pressing the + or - "" buttons you can change the time the pyrolysis cycle will end; so you simply have to take account of the duration (2 hours and 30 minutes) of the cycle to work out the start time of your pyrolysis.

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.

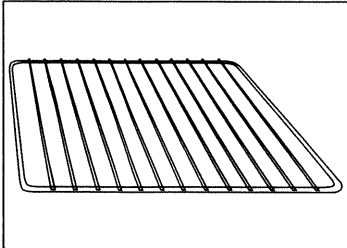
In fact, for safety reasons, a temperature limiter will stop the pyrolysis cycle and an engineer will be required to reset the limiter.

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.

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.

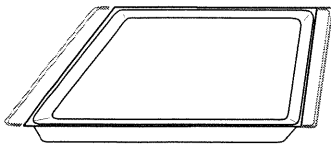


Shelf

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

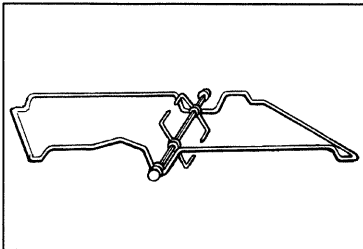
Multi-purpose dripping pan

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.



Rotisserie:

Cooking on a rotisserie is very practical and enables the achievement, in particular, of flavourful roasts and even browning.



FOR THE USER

Before starting to clean your oven by hand, allow the appliance to cool down and check that the selector knob 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.

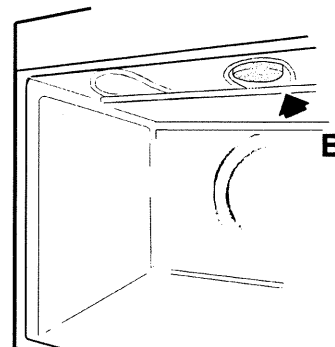
Changing the bulb

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.



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	3.015kW
Power rating of grill	2.135kW
80 min. pyrolysis cycle	3.1 kW

Energy consumption

- heating to 175 °C	0.30 kWh
- running for one hour at 175 °C	0.60 kWh
TOTAL	0.90 kWh

Usable dimensions of oven

Width	43 cm
Height	31.5 cm
Depth	38.5 cm

Usable volume	52 litres
----------------------------	------------------

BUILDING-IN THE OVEN

Fig. 1

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).

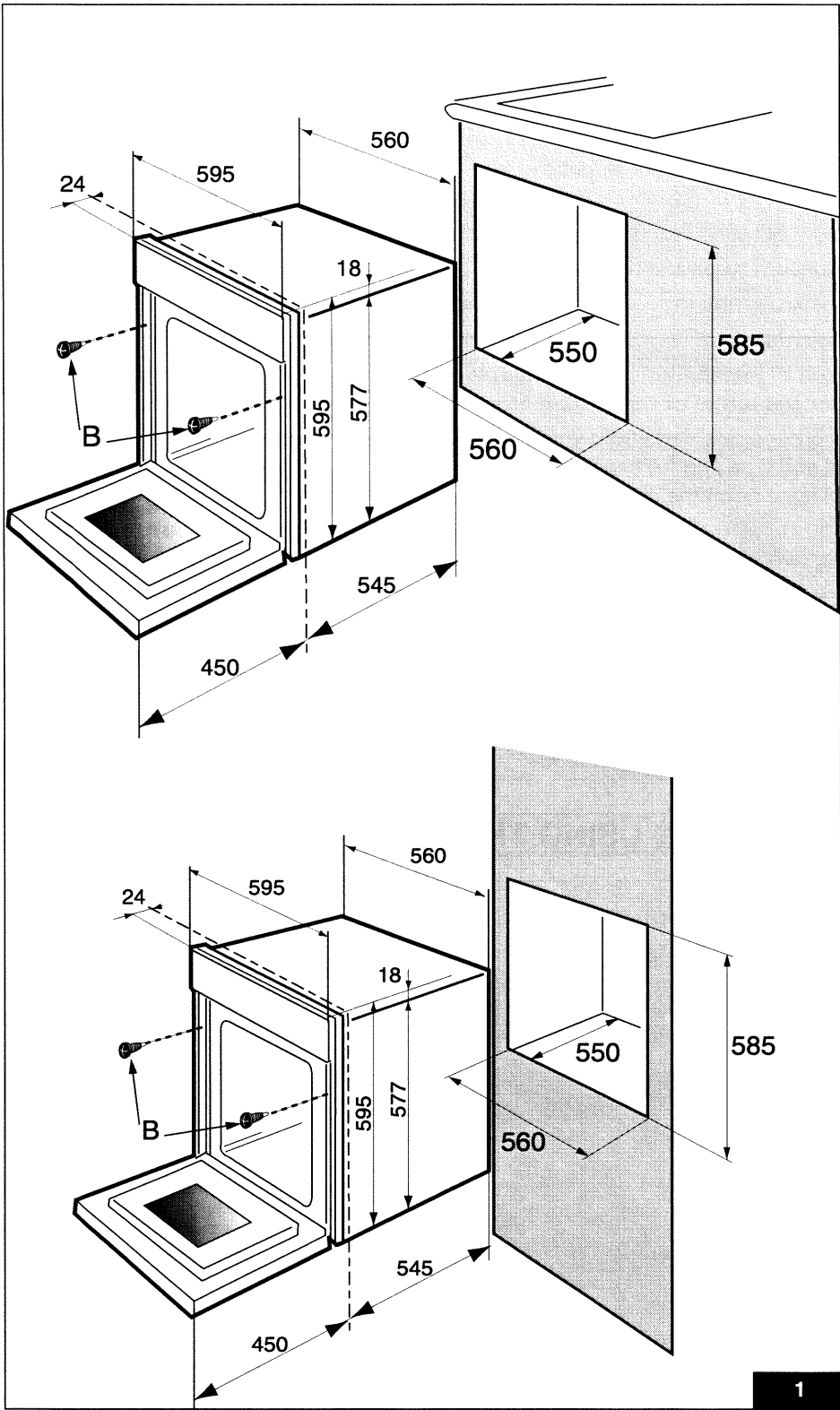
Drill a 3 mm hole beforehand in the wall of the unit to prevent the wood splitting.

CONNECTING THE OVEN

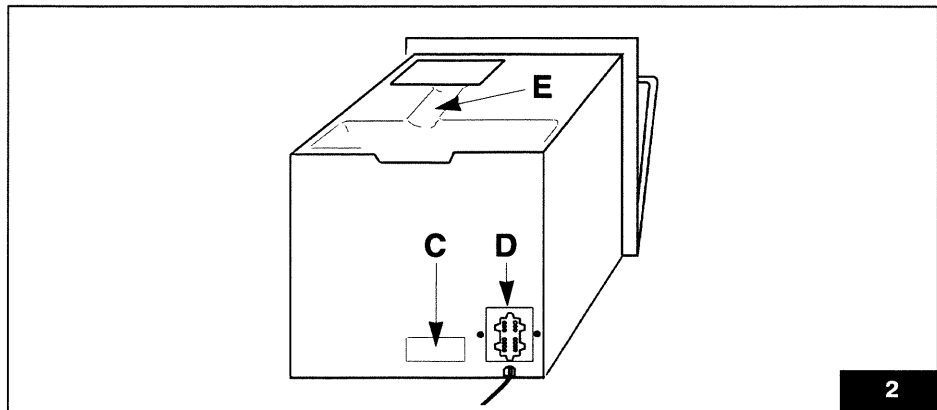
fig. 2

- 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 mm² (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 mm² 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.



1










2

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 be 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.

ADVICE ON USING THE OVEN

Cooking meat

- 1 - If your meat is cooked through without being browned on the outside:
 - Try using the  or  function instead.
 - Place the meat closer to the grill
 - Do not pre-heat when using the  function.
 - Increase the thermostat setting.
- 2 - If your meat is too brown on the outside but undercooked in the centre:
 - Try using the  function instead.
 - Move the meat further away from the grill when using the  or  function.
 - Pre-heat for less time.
 - Lower the thermostat setting.
- 3 - If your oven is very dirty you have cooked at too high a temperature:
 - Lower the thermostat setting.
 - Do not use the dripping pan with the  function.
- 4 - If you use the dripping pan and the shelf:
 - Add some liquid to the dripping pan to prevent the fat which runs off the meat from burning.

Successful baking

- 1 - 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.
- 2 - 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.
- 3 - 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.
- 4 - 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.

Multiple cooking

It is possible to cook several dishes (the same or different types) simultaneously, without flavour or odour being passed from one to the other, as long as you choose dishes cooked at the same temperature. (They do not have to be placed in the oven or taken out at the same time).

Depending on the number of levels used, you may have to purchase additional equipment.

Note: The cooking guide gives the cook time for a single dish. When cooking several dishes increase this time by 10 to 20 minutes.

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.

With respect to the temperatures given in recipe books for conventional cooking, when cooking dishes using the fan-assisted settings, the temperature should be reduced by 20 to 25 °C for baking and by 30 °C to 60 °C for meat. The cook time should then be increased by 5 to 15 minutes.

COOKING GUIDE

Conversion mark										°C
Mark	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	275°C

DISHES	COOK FUNCTION SELECTOR	SUGGESTED TEMPERATURE	SHELF POSITION	ACCESSORIES	TIME	NOTES
STARTERS						
VEGETABLES						
<i>Pizza</i>		205°C	2nd	Baking tray	18-20 min.	Depending on thickness
<i>Quiche lorraine</i> *		205°C	1st	Tin on shelf	30-35 min.	28 cm tin
<i>Cheese soufflé</i>		180°C	1st	Tin on shelf	35 min.	
<i>Potato bake</i>		180°C	1st	Dish on shelf	45-50 min.	Depending on quantity - Lower heat after 30 min.
<i>Stuffed tomatoes</i>		180°C	1st	Dish on shelf	40-45 min.	
<i>Provençal tomatoes</i>		230°C	2nd	Dish on shelf	20 min.	
FISH						
<i>Sea bream</i>		180°C	1st	Dish on shelf	25-30 min.	Depending on thickness
<i>Mackerel</i> *		275°C	3rd or 4th	Placed on shelf	6-7 min. a side	Dripping pan on 1st shelf position
MEAT						
<i>Lamb chops</i> *		275°C	4th	Meat on shelf	5-6 min. a side	Dripping pan on 1st shelf position
<i>Leg of lamb</i>		190°C	1st	Meat on shelf	15-20 min./500g	Dripping pan on floor of oven
<i>Spit roast chicken</i>		210°C	-	Rotisserie	20-25 min./500g	Dripping pan on 1st shelf position
<i>Roast beef</i>		235° or 220°C	1st	Dish on shelf	10-15 min./500g	During cooking pre-heat the oven
<i>Roast pork/veal</i>		180°/200°C	1st	Dish on shelf	35-40 min./500g	
<i>Chicken</i>		180°/200°C	1st	Dish on shelf	25 min./500g	
<i>Guinea fowl/rabbit</i>		180°/200°C	1st	Dish on shelf	20-25 min./500g	
BAKING						
<i>Brioche</i>		160°C	1st	Tin on shelf	35 min.	
<i>Fruit cake - Pound cake</i>		170°C	1st	Tin on shelf	45-50 min.	
<i>Shortbread</i>		165°C	2nd	Baking tray	15-18 min.	
<i>Apple pie</i>		160°C	1st	Tin on shelf	60 min.	
<i>Soft fruit tart</i>		205°C	1st	Tin on shelf	35-40 min.	28 cm diameter tin
<i>Apple tart</i>		205°C	1st	Tin on shelf	35-40 min.	28 cm diameter tin
<i>Puff pastry</i> *		225°C	2nd	Baking tray	15 min.	Pastry without filling
<i>Choux pastry</i> *		200°C	2nd	Baking tray	30 min.	
<i>Egg custard</i>		160°C	2nd	Baking sheet	20 min.	6 ramekins in a bain-marie

* These dishes are best placed in a hot oven.

