

FR

EN

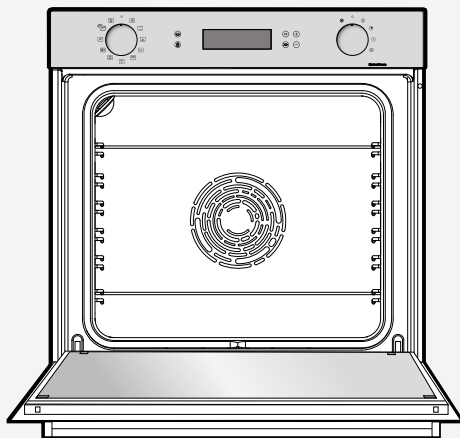
ES

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR
USER INSTRUCTION EN
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ES

FOUR
OVEN
HORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

CZ2100018_07

BYCert.6011825

Chère Cliente, Cher Client,


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

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

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

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

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



Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque BRANDT est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Important :

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



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE	7
Environnement	7
Conseil d'économie d'énergie.....	7
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	7
Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
Raccordement électrique.....	10
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	11
Présentation du four	11
Afficheur et touches de commandes	12
Accessoires	13
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	14
Réglages.....	14
Menu réglages.....	15
Les modes de cuisson	17
Démarrage d'une cuisson	18
La fonction Guide Saveur.....	20
La fonction Auto Cook.....	21
La connexion Wifi.....	27
La connexion à Google Home	29
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	30
Nettoyage intérieur - extérieur	30
Anomalies et solutions.....	34
SERVICE APRÈS-VENTE	35
Interventions	35
Relations consommateurs FRANCE	35
AIDE A LA CUISSON	36
Tableaux de cuissons.....	36
Recettes avec levure	38
Essais d'aptitude a la fonction.....	39



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

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

A la réception de l'appareil

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

Avant la 1ère utilisation

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

Informations importantes

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

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

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

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact

avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

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

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

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

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une



surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

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

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

MISE EN GARDE :

- S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

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

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

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



Instructions de sécurité

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



ENVIRONNEMENT

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



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

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

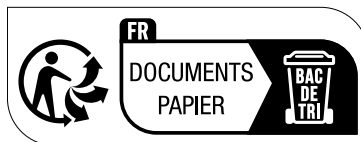
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

CONSEIL D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.





CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.
Remplacez les butées caoutchouc.



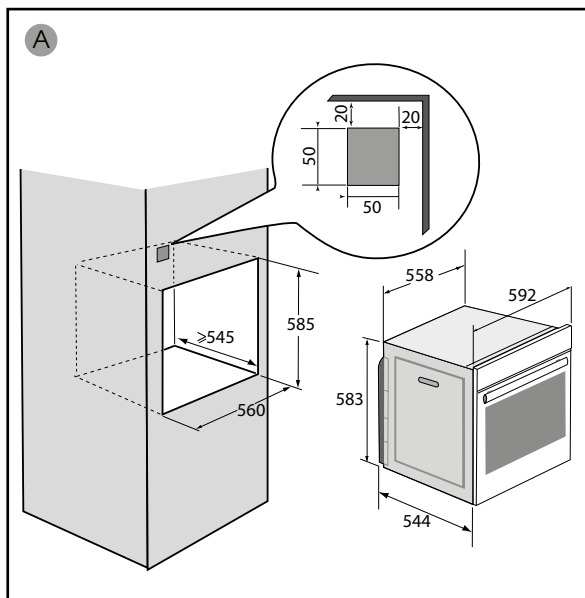
Conseil :

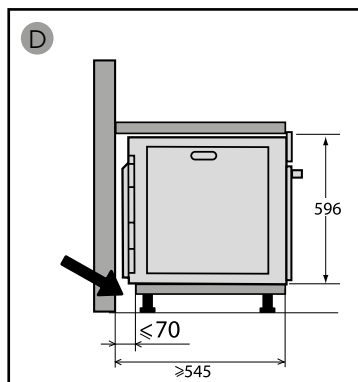
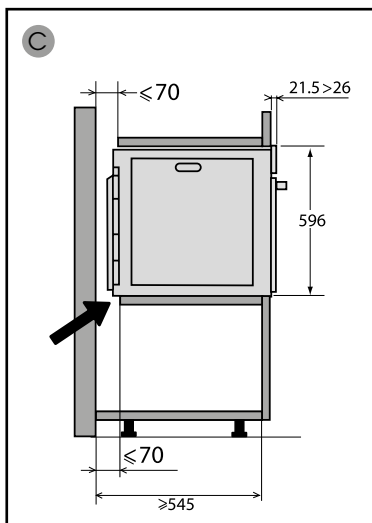
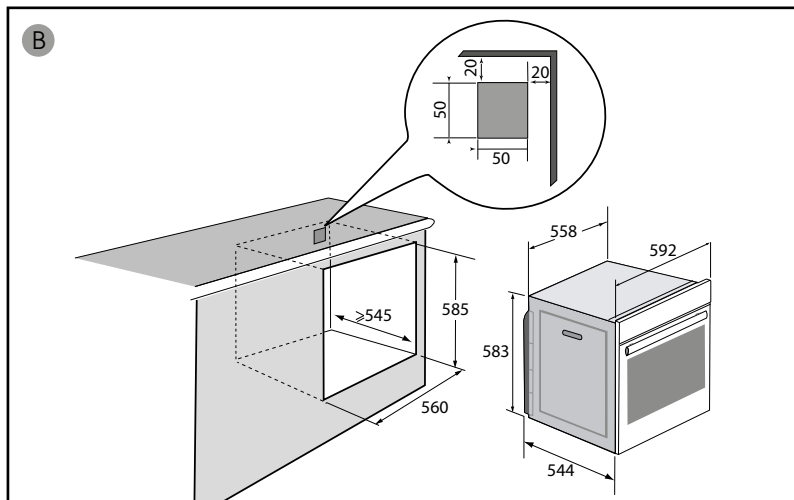
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.



Attention :

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







RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

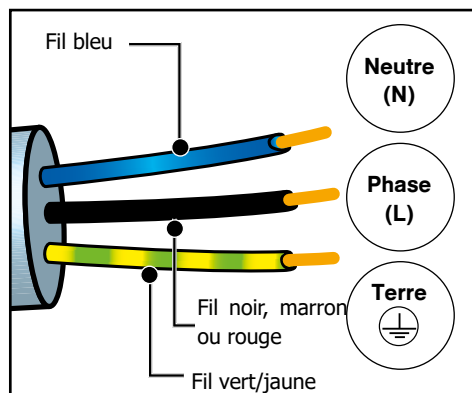
Attention

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

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

• Avant la première utilisation

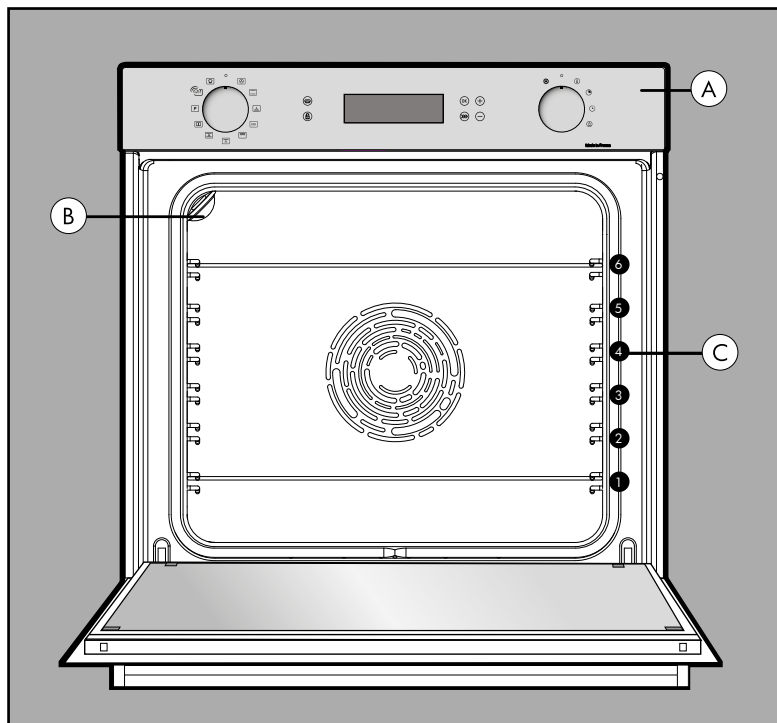
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.





Présentation de votre appareil

PRÉSENTATION DU FOUR



- A Bandeau de commande
- B Lampe
- C Gradins fils (6 positions)

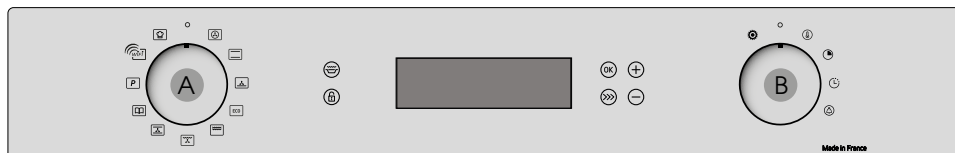
Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.



Présentation de votre appareil

AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

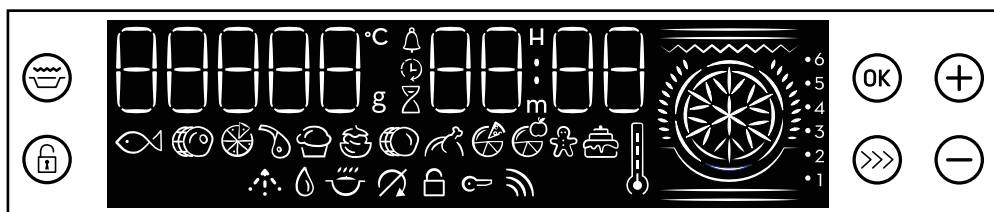
• Bandeau de commande



A MANETTE DE SÉLECTION DE MODES DE CUISSON

B MANETTE DE RÉGLAGES

• Afficheur



MINUTERIE



FIN DE CUISSON



DURÉE DE CUISSON



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE



**INDICATEUR DE CONNEXION
WIFI**



INDICATEUR GRIL SAVEUR



POIDS



VERROUILLAGE CLAVIER



VERROUILLAGE PORTE



**INDICATEUR DE MONTÉE
EN TEMPÉRATURE**

• Touches



Gril Saveur



Validation



Touche +



Verrouillage clavier



Booster (accélère la montée en température)



Touche -

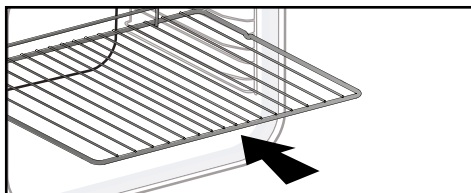


ACCESSOIRES (Selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

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

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



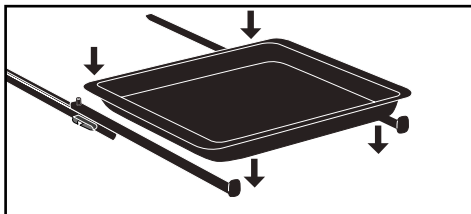
• Plat multi usages lèche-frites 45mm

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



• Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.



Conseil :

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



Mise en garde :

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



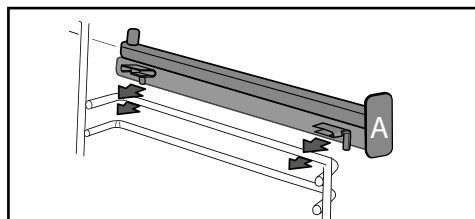
Mise en garde :

Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.



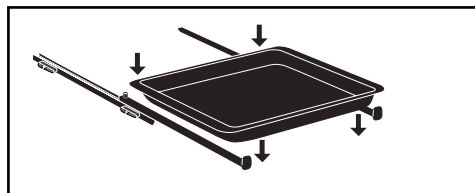
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.



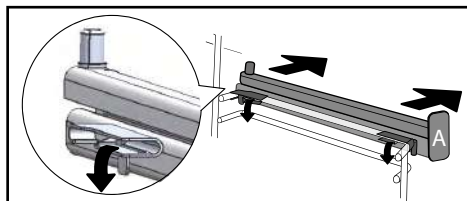
NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.



Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Écartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



Conseil :

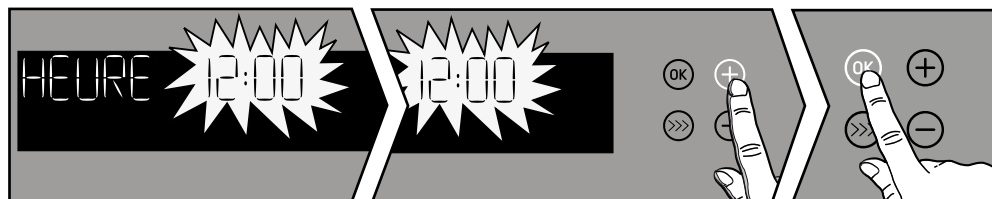
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



RÉGLAGES

• Mise à l'heure

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

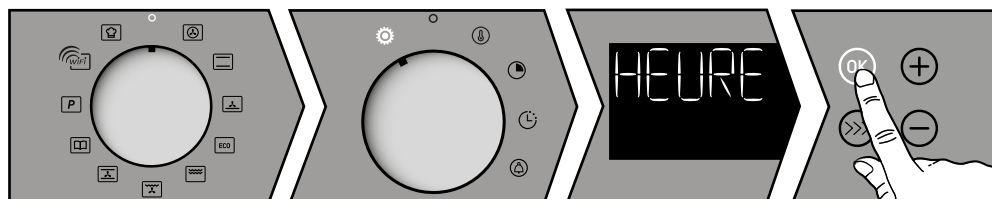


Réglez l'heure à l'aide des touches + et -. Validez avec la touche **OK**.

En cas de coupure de courant l'heure clignote. Procédez au même réglage.

• Modification de l'heure

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

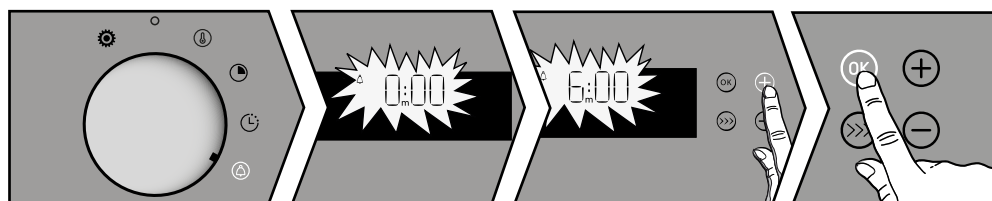


Tournez la manette de réglages sur la position "**RÉGLAGES**".

A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres, sélectionnez "**HEURE**" et validez à l'aide de la touche **OK**. Modifiez l'heure et validez avec la touche **OK**.

Rammener la manette en position zéro.

• Minuterie





Tournez la manette de réglages sur la position "**MINUTERIE**". La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec les touches + et -. Validez avec la touche **OK** le compte à rebours se lance. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour annuler la minuterie, rammener la manette en position zéro.





Utilisation de votre appareil

• Verrouillage clavier (sécurité enfants)

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran.



Pour le déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.





MENU RÉGLAGES

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

Tournez la manette de réglages sur la position "RÉGLAGES". A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres défilant à l'écran.








Appuyez sur la touche **OK** pour valider votre choix. A l'aide des touches + et - activez ou désactivez les différents paramètres, voir tableau.

	HEURE : Permet le réglage ou la modification de l'heure.
	WIFI : Position ON, connexion Wifi active. Position OFF, pas de connexion Wifi. Reset, remise à zéro des paramètres de la connexion Wifi.
	VEILLE DE LA LAMPE : Position ON, en mode cuisson, la lampe reste toujours allumée (sauf mode ECO) Position AUTO, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.
	SONS - BIPS - TOUCHES : Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.



Utilisation de votre appareil

MENU RÉGLAGES

	MODE DEMO : Position ON , fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position OFF , fonction désactivée, votre four est opérationnel.
	LUMINOSITÉ : Permet de régler la luminosité de l'afficheur.
	VEILLE AFFICHEUR: Position ON , extinction de l'afficheur après 90 secondes. Position OFF , réduction de la luminosité de l'afficheur 90 secondes.
	LANGUE : FR/EN/OFF(pas de texte affiché)
	DIAGNOSTIC: En cas de problème et d'appel du SAV, relevez les différentes valeurs données par votre four (Wifi, puissance, version, ...). Ces informations serviront à identifier l'origine du défaut.

Pour sortir du "Menu réglages" mettre la manette sur la position 0.



Important :

La veille afficheur : Après 90 secondes d'inactivité l'afficheur s'éteint, le maintien de la connexion Wifi est toujours actif.

• **Fonction AUTO-STOP**

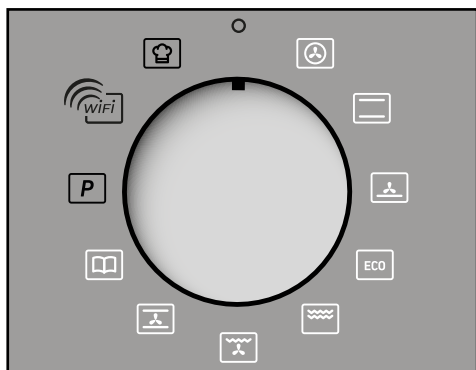
Cette fonction de sécurité arrête la cuisson du four lorsque vous n'avez pas programmé de durée de cuisson et que votre four fonctionne à plus de 100°C depuis plus de 4 heures ou à moins de 100°C depuis plus de 10 heures.

«**STOP**» s'affiche alors à l'écran.



Utilisation de votre appareil

LES MODES DE CUISSON



Conseil

Préchauffer votre four avant d'enfourner vos plats.



CHALEUR TOURNANTE*

(température mini 35°C maxi 250°C)

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



TRADITIONNEL*

(température mini 35°C maxi 275°C)

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



Système "Smart Assist"

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



SOLE PULSÉE

(température mini 75°C maxi 250°C)

Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



CUISSON ECO*

(température mini 35°C maxi 275°C)

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



GRIL

(position 1 à 4)



GRIL VENTILÉ

(température mini 100°C maxi 250°C)

Recommandé pour toutes les volailles et rôtis (juteux et croustillants sur toutes les faces) et pour saisir et cuire à coeur les gigots et côtes de boeuf. Glissez la lèche-frites au gradin du bas.



TRADI-VENTILÉ

(température mini 35°C maxi 275°C)

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

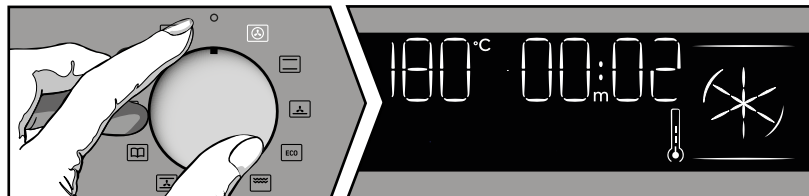


DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• Démarrage d'une cuisson immédiate

L'afficheur ne doit pas clignoter.

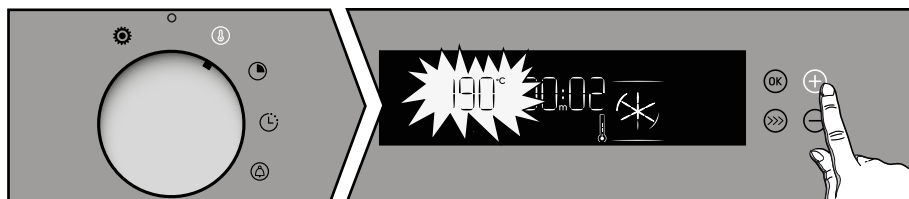
Tournez la manette de fonctions sur le mode de cuisson de votre choix.



La montée en température démarre immédiatement. L'indicateur de durée vous indique depuis combien de temps le four à démarré. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

• Modification de la température

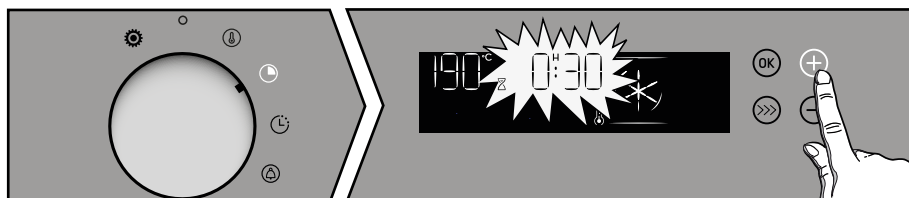
Tournez la manette de réglages sur température. L'affichage de la température clignote, ajustez la température avec les touches + et -. Validez en appuyant sur **OK**.



• Modification de la durée

Tournez la manette de réglages sur durée.

L'affichage de la durée clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + et - pour régler la durée de cuisson, validez avec la touche **OK**.





Utilisation de votre appareil



Système "Smart Assist"

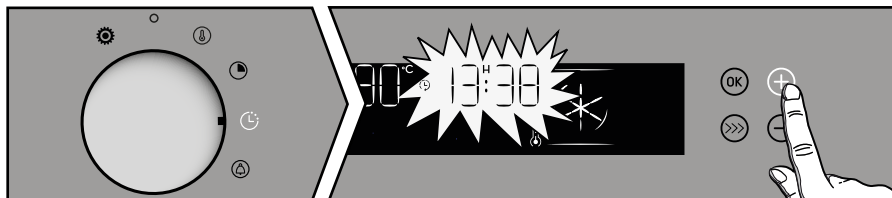
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
VIANDE ROUGE - LEGUMES	30 min
PIZZA - TARTE	30 min
VIANDE BLANCHE - POISSON - BISCUITS	30 min
GATEAUX - BRIOCHE	30 min
CUISSON ECO	30 min
GRATIN	10 min
GRILLADES	7 min
VOLAILLE - PIECE A ROTIR	15 min

• Modification de l'heure de fin de cuisson

Tournez la manette de réglage sur heure de fin. L'affichage de l'heure de fin clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson, validez avec la touche **OK**.



• Utilisation de la fonction Boost

Vous avez la possibilité de préchauffer rapidement votre four avec la fonction "**BOOSTER**" . Démarrez une cuisson et appuyez sur la touche . Le four monte rapidement en température et le symbole **BOOST** s'affiche en alternance avec la température à l'écran.

NOTA : La fonction «**Booster**» est disponible pour les fonctions : , , , .

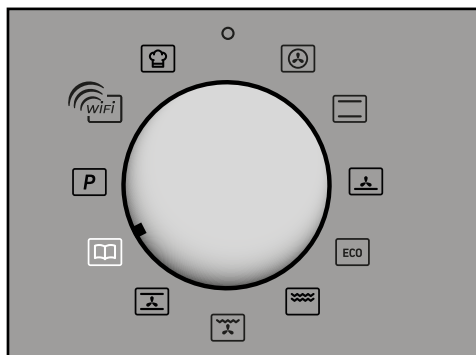
• Utilisation de la fonction Gril saveur

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction "**Gril SAVEUR**" . Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. Sélectionnez ensuite la fonction "**Gril SAVEUR**" en appuyant sur la touche . Votre cuisson démarre. Le symbole s'affiche.

NB : "**Gril SAVEUR**" n'est pas disponible sur les modes de cuisson Eco et décongélation.



LA FONCTION GUIDE SAVEUR



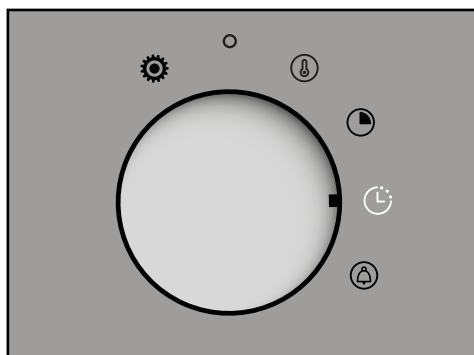
La fonction «**Guide saveur**» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Guide saveur**. Vous devez choisir à l'aide des touches + et - un aliment préprogrammé parmi la liste suivante :

- P01:** Saumon
- P02:** Boeuf à point
- P03:** Pizza
- P04:** Epaule d'agneau
- P05:** Soufflé
- P06:** Tomates farcies
- P07:** Rôti de porc
- P08:** Poulet
- P09:** Quiche
- P10:** Tarte aux fruits
- P11:** Biscuits
- P12:** Gâteau

Validez en appuyant sur la touche **OK**. Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment avec les touches + et - puis validez en appuyant sur **OK**. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 6 en haut) Le four démarre.

• Modification de l'heure de fin de cuisson



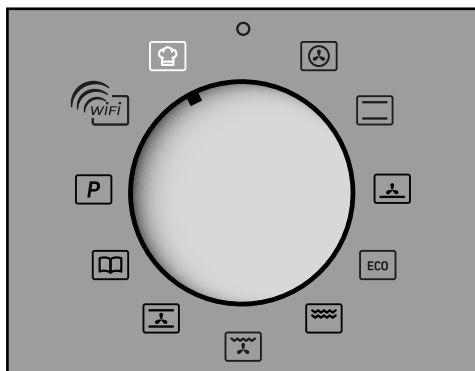
Tournez la manette de réglage sur heure de fin. Réglez l'heure fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches +/- puis validez en appuyant sur **OK**. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.



Important :
Certaines recettes peuvent nécessiter un préchauffage.



LA FONCTION AUTO COOK



La fonction **AUTO COOK** saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

- Tournez la manette sur la fonction **AUTO COOK**.

Le four propose un choix de 12 plats :

- Poisson
- Rôti de boeuf
- Pizza
- Agneau rosé
- Soufflé
- Légumes farcis
- Rôti de porc
- Poulet
- Tarte salée
- Tarte sucrée
- Biscuits
- Gâteau

Sélectionnez votre plat à l'aide des touches + et -. Une fois le plat sélectionné, validez par **OK**.

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton **OK** pour démarrer la cuisson.



Conseil :

Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction AUTO COOK. La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases :

1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.



Important :

Ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données. Cette phase de recherche est représentée par le symbole [] à côté de la durée de cuisson.

2. Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, le symbole [] disparaît. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.
- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

Heure de fin de cuisson :

- Sélectionnez la fonction Heure de fin et changez l'heure de fin de cuisson.



Remarque :

Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec la fonction AUTO COOK, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation des autres fonctions est possible même four chaud.

• Liste des plats AUTO COOK



Poissons

de 400 g à 1 kg

Poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux) rôti de poisson. Posez le poisson dans la lèchefrite. Réservez cette fonction pour les poissons entiers



Rôti de Boeuf

boeuf saignant
de 500 g à 1.4 kg

Ôtez le maximum de barde : elle provoque des fumées.

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min.



Pizza

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage).



Agneau

gigot de 600 g à 1,3 kg
agneau rosé

Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué. Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.

Laissez reposer après la cuisson.



Soufflé

Utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21 cm.

Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts sinon le soufflé ne montera pas.



Légumes farcis

tomates farcies, poivrons farcis
brandade

Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.



Rôti de Porc

(700 g à 1,4 kg)
échine, filet

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite. En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande avant de la trancher. Salez en fin de cuisson.



Poulet

poulets de 1,4 kg à 2,5 kg
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.

Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Tarte salée

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.

Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Tarte sucrée

tartes fraîches
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.



Biscuits

petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins, croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.

Attention : La pâte à choux doit être cuite sur la position "GATEAU" pour obtenir de bons résultats.



Gâteau

de 500 g à 1 kg

gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés),
quatre quarts,

préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Gâteaux préparés dans un moule à cake, un moule rond, carré et toujours posés sur la grille.

Possibilité de cuire 2 cakes, moules côte à côte.



• Conseils AUTO COOK

Pizza:

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches:

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Boeuf / Porc / Agneau:

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur 1h avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair.

Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti. Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.



Utilisation de votre appareil

• Quelques recettes du mode "AUTO COOK"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

Rôti de bœuf

Sauce SAUTERNES persillée au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc - Porc aux pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez une vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.



Utilisation de votre appareil

• Quelques recettes mode "AUTO COOK"

Poulet

Farctissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)

Gâteau : 4 œufs

200g de sucre semoule

200g de farine

200g de bon beurre

2 cuillerées à café de levure


Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournes sur "GATEAU". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.



Utilisation de votre appareil

LA CONNEXION WIFI

Votre four peut être «connecté» à tout moment à travers votre box en Wi-Fi en utilisant l'Application Mobile «**Smart Control**» qui doit être installée sur votre smartphone pour bénéficier de la fonction connectivité. Grâce à cette application vous pourrez non seulement piloter votre four à distance avec l'application « **Smart Control**» mais aussi avec l'assistant vocal «**Google Home**» .

Vous serez aussi informé par des messages de notification, d'évènements liés à votre four, comme si vous étiez à côté. Plus besoin d'être chez vous pour démarrer ou préchauffer votre four, changer de programme ou simplement ajuster les paramètres en cours de cuisson.





Pour plus d'informations, consultez **www.Brandt.com**.



Conseil :

L'application Smart control vous permet de connecter votre four à l'assistant Google Home . Pour piloter votre produit veuillez installer et configurer l'application Google home et enregistrer votre produit via l'application "Smart Control".

CONNEXION WIFI : QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions	Réponses et Solutions	
Je n'arrive pas à connecter mon produit	<ul style="list-style-type: none">- La connectivité du produit fonctionne avec le Wifi 2.4 Ghz vérifier que votre box est bien paramétré avec un Wifi 2.4Ghz.- Essayez de saisir à nouveau les paramètres du réseau wifi via l'application- Si le four n'arrive toujours pas à se connecter à votre box wifi, peut être que le signal est faible, essayez de rapprocher la box ou installer un répéteur wifi.	
Où puis je trouver l'application "Smart Control"?	<ul style="list-style-type: none">- Pour les téléphones Android Rendez-vous sur : Allez sur le Playstore  	<ul style="list-style-type: none">- Pour les téléphones IOS Rendez-vous sur : Allez sur l'Apple Store  
Puis je commander plusieurs appareils avec l'application?	L'application permet de contrôler différents produits électroménager connectées de la marque Brandt .	



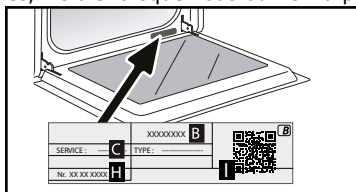
Conseil :

Afin de maintenir votre appareil à jour il est nécessaire de connecter votre produit une fois par mois.



Utilisation de votre appareil

CONNEXION WIFI : QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions	Réponses et Solutions
Je déménage ou je change de paramètre réseau Wifi	- Refaire un appairage du produit . 1- Faire un reset du produit, Menu réglages du four puis Wifi puis Reset:(voir Menu réglages). 2- Application du smartphone, voir Menu puis Gestion produits puis Reconnecter le produit.
Je vends mon produit	- A partir du menu de l'application aller dans " Gestion des produits " puis " supprimer mon produit ". - Si vous avez un seul produit vous pouvez supprimer votre compte client via l'application dans Mon Compte puis supprimer le compte
Je ne sais pas où est le QR code du produit	- Pour établir la connexion avec votre four, l'application vous demandera de scanner son QR-code ou de renseigner son numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique semblable à celle-ci après, visible lorsque vous ouvrez la porte du four.  <p>B : Référence commerciale C : Référence service H : Numéro de série I : QR Code</p>

Déclaration de conformité

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Smart Control est conforme à la directive 2014/53/UE.

La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse suivante : <https://www.brandt.fr/>

Bande de fréquences 2,4 GHz : Puissance max100 mW (20 dbm)

Brandt ne peut être tenue pour responsable:

En cas de défaut, de perte, de retard ou d'erreur de transmission de données qui sont indépendants de sa volonté, si des données ne lui parvenaient pas, pour quelque raison que ce soit, ou si les données qu'elle reçoit étaient illisibles ou impossibles à traiter; au cas où l'utilisateur ne parvenait pas à accéder ou à utiliser l'application et les services associés pour quelque raison que ce soit, la connexion devait être suspendue ou interrompue.

Par ailleurs Brandt décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation du terminal et/ou d'incident lié à l'utilisation du terminal lors de l'application.

Brandt ne saurait en aucun cas être tenue responsable de tout dommage, de quelque nature que ce soit, qui serait causé à votre terminal et aux données qui y sont stockées ni des conséquences pouvant en découler.

* Par mesure de sécurité, chaque appareil électroménager ne peut être connecté qu'à un seul compte utilisateur. En conséquence, dans le cas d'un changement d'utilisateur de l'appareil (cession de l'appareil par exemple) l'ancien utilisateur doit supprimer son compte utilisateur à partir de son application mobile. Le nouvel utilisateur doit s'assurer que la suppression a bien été effectuée avant de pouvoir créer son propre compte en suivant les mêmes étapes d'installation et d'enregistrement décrites dans ce manuel.

Cependant, un même compte utilisateur peut être utilisé sur plusieurs téléphones mobiles ou tablettes. En conséquence, dans le cas d'un changement d'utilisateur de l'appareil (cession de l'appareil par exemple) l'ancien utilisateur doit supprimer son compte utilisateur à partir de son application mobile, ou tablette.



Remarque :

La veille afficheur (voir menu réglages P.16): Après 90 secondes d'inactivité l'afficheur s'éteint, le maintien de la connexion Wifi est toujours actif.




Conseil

Si le wifi est activé vous pouvez utiliser la fonction Smart Control.

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau l'appareil consomme au maximum 2W.



GOOGLE HOME

La procédure d'association est la même que que pour les autres produits assisté vocalement. Il vous suffit de lier votre compte Brandt à votre compte Google dans l'application Home .

Lexique des phrases à prononcer :

- Commande de démarrage : « **Ok Google, Lance le four** » ou « **Ok Google, démarre le four** » (lancement d'un mode chaleur tournante).
- Commande arrêt du four : « **Ok Google, Arrête le four** » ou « **Ok Google, stoppe le four** ».
- Changement de la température du four : « **Ok Google, change la température de mon four à X degrés** » de 35°C à 250°C.
- Changement de la température du four : « **Ok Google, diminue la température de mon four de 10°C** ».



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- **Autonettoyage de la cavité par pyrolyse**



Attention

Retirez les accessoires et les gradins-fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

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

Cycles d'autonettoyage :

- **Pyro Max**, un nettoyage classique en 2 heures pour un four sale (ou très sale).
- **Pyro Express** un nettoyage rapide en 59 minutes pour un four peu sale, disponible lorsque le four est déjà chaud !
- **Pyro Eco** intervient uniquement en remplacement de la Pyro Express dans le cas où votre four n'est pas suffisamment chaud. La durée du nettoyage est alors d'1h30.




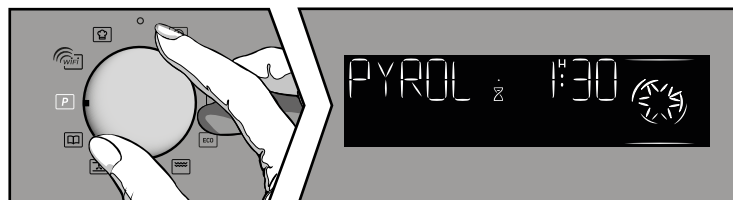
Conseil

Lancez une pyro Express juste après une cuisson pour profiter de la chaleur accumulée dans la cavité. Le four détermine alors si la chaleur résiduelle est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une Pyro Eco se lance automatiquement.

- **Démarrage d'une pyrolyse**

Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur Nettoyage Pyrolyse. Sélectionnez à l'aide des touches + et - le programme pyrolyse souhaité puis validez avec la touche **OK** la pyrolyse démarre.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, le symbole  apparaît dans l'afficheur, il est impossible de déverrouiller la porte. A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille après refroidissement du four. Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.





Conseil

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche déposée à l'intérieur.

• Pyrolyse différée

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

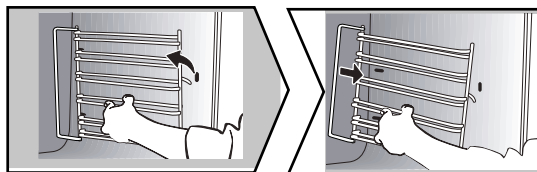
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

• Nettoyage de la surface extérieure

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

• Nettoyage des gradins-fils

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• Nettoyage des vitres de la porte



Attention :

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

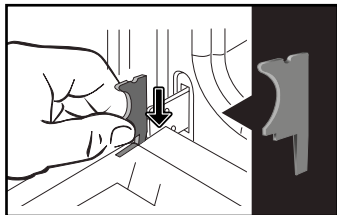
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :



• Nettoyage des vitres de la porte

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



Retirez la première vitre clipée : appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements (A) afin de déclipper la vitre puis retirez-la.

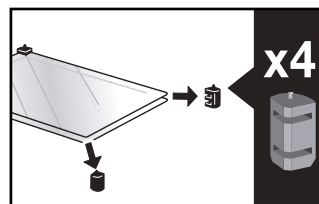
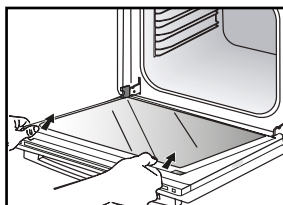
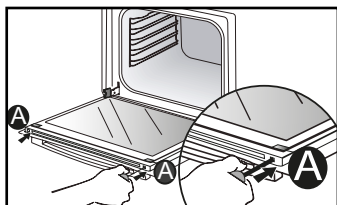


Important :

Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

Selon modèle la porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

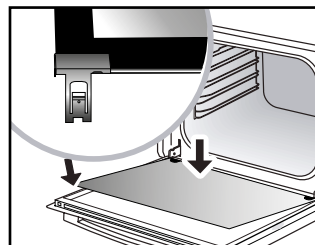
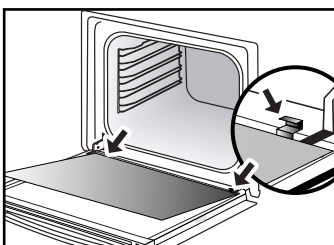
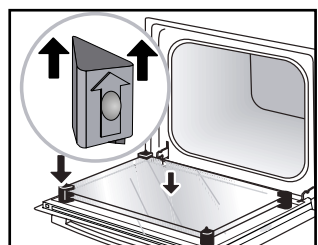


• Remontage des vitres de la porte

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

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante vers vous. Retirez la câble plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



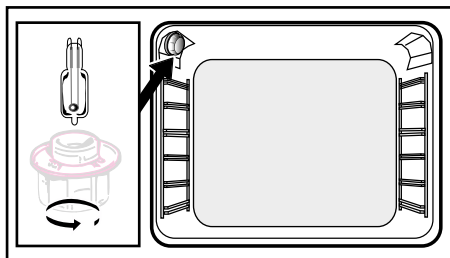


• Remplacement de la lampe



Important :

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



Caractéristiques de l'ampoule :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

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



ANOMALIES ET SOLUTIONS

«Auto Stop» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.

Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

Le four ne chauffe pas.

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

La lampe du four ne fonctionne pas.

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

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

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

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le symbole clignote dans l'afficheur.

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

Bruit de vibration.

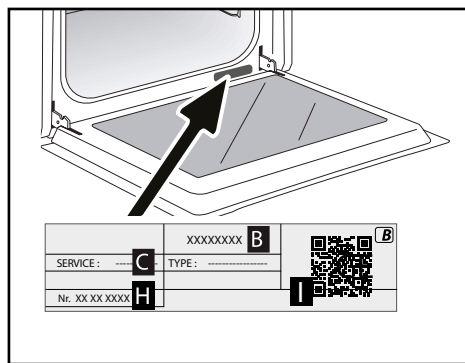
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

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



INTERVENTIONS

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

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

09 69 39 25 25

**Service gratuit
+ prix appel**

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

RELATIONS CONSOMMATEURS

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

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, **www.brandt.com**

rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

0 892 02 88 01

**Service 0,50 € / min
+ prix appel**

PIÈCES D'ORIGINE

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





PLATS	* * * * * * *														min	
Viandes																
Rôti de porc (1kg)	200	2						180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2						180	2							60-70
Rôti de boeuf	240	2														30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220							200	2			60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1														60-90
Cuisses de poulet					220	3						210	3			20-30
Côtes de porc / veau					210	3										20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3						210	3			20-30
Côtes de mouton					210	3										20-30
Poissons																
Poissons grillés					275	4										15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3								30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3								15-20
Légumes																
Gratins (aliments cuits)					275	2										30
Gratins dauphinois	200	2					180	2								45
Lasagnes	200	3					180	3								45
Tomates farcies	170	3					160	2								30
Pâtisseries																
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									180	2		35
Biscuit roulé	220	3											180	2		5-10
Brioche	180	1	210										180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Crèmes	165	2											150	2		30-40

* Selon modèle



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

* Selon modèle



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

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

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



Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

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

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

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

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

