

FR

EN

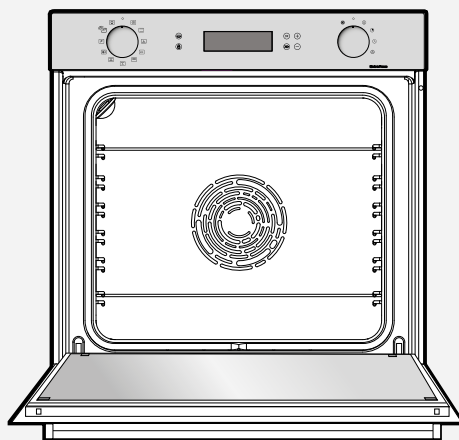
ES

# Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR  
USER INSTRUCTION EN  
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ES

FOUR  
OVEN  
HORNO



CZ2100018

ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

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.

	<p>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.</p>
---	--

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.**



<b>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ</b> .....	4
<b>ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE</b> .....	7
Environnement .....	7
Conseil d'économie d'énergie.....	7
<b>INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	7
Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
Raccordement électrique.....	10
<b>DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	11
Présentation du four .....	11
Afficheur et touches de commandes .....	12
Accessoires .....	13
<b>UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	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
<b>ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL</b> .....	30
Nettoyage intérieur - extérieur .....	30
Anomalies et solutions.....	34
<b>SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	35
Interventions .....	35
Relations consommateurs FRANCE .....	35
<b>AIDE A LA CUISSON</b> .....	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.



## 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.



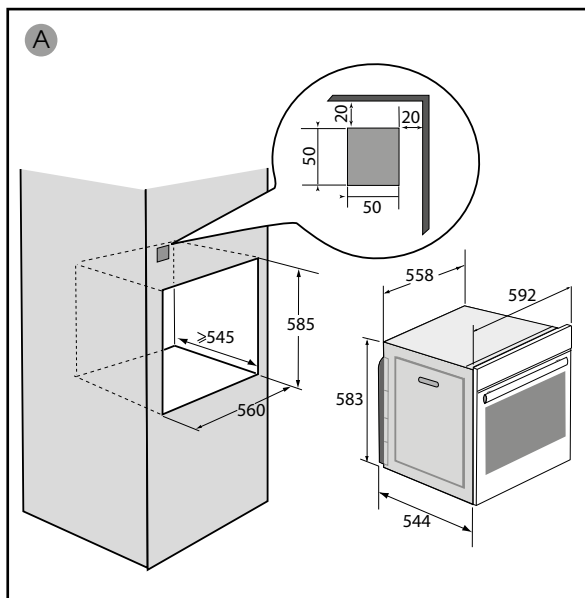
### Conseil :

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

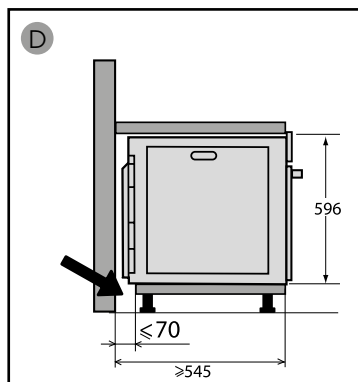
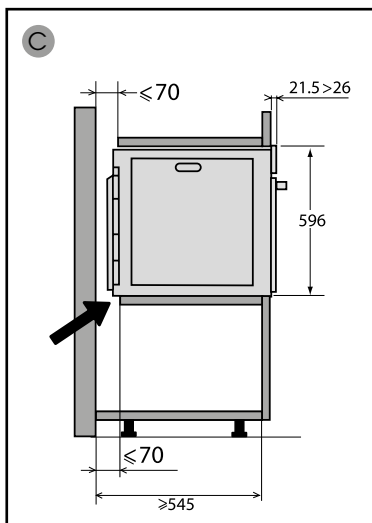
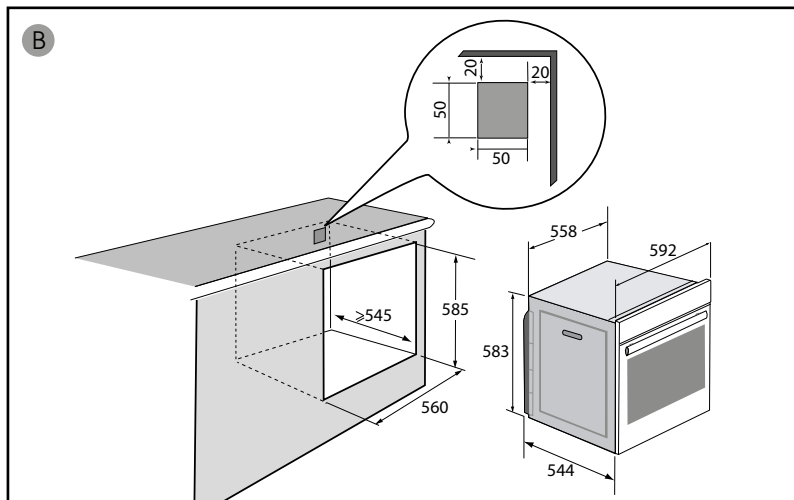


### Attention :

**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 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

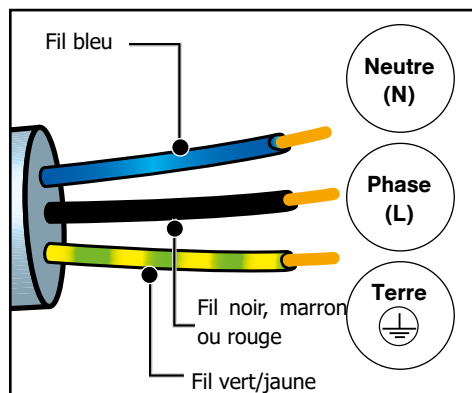
### Attention

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

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

### • Avant la première utilisation

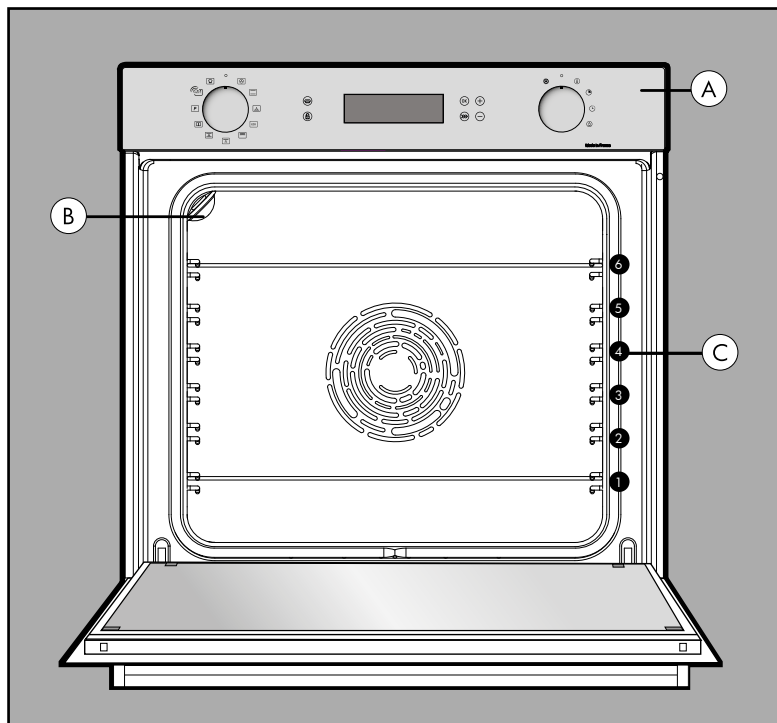
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous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





## Présentation de votre appareil

### PRÉSENTATION DU FOUR



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

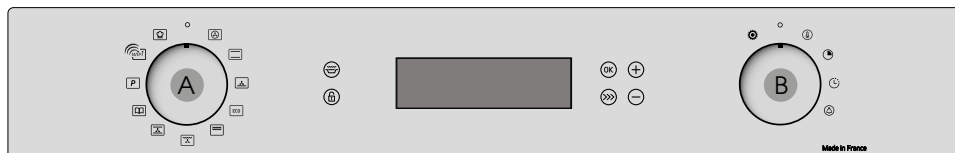
Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.



# Présentation de votre appareil

## AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

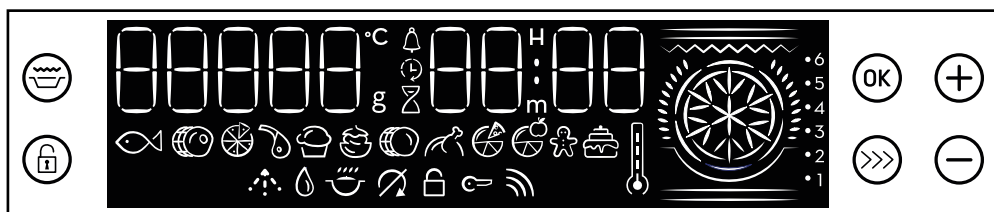
### • Bandeau de commande



**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 -

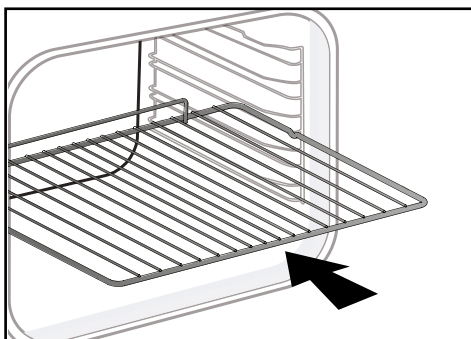


### ACCESSOIRES

#### • Grille sécurité anti-basculement

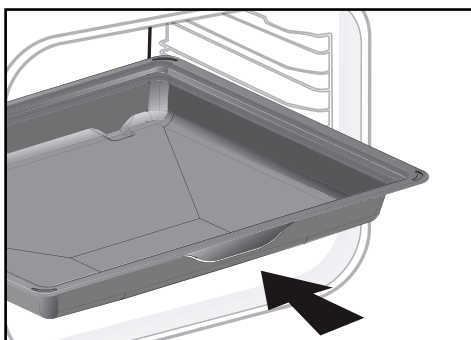
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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.



#### **Mise en garde :**

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



#### **Conseil :**

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

#### **Mise en garde :**

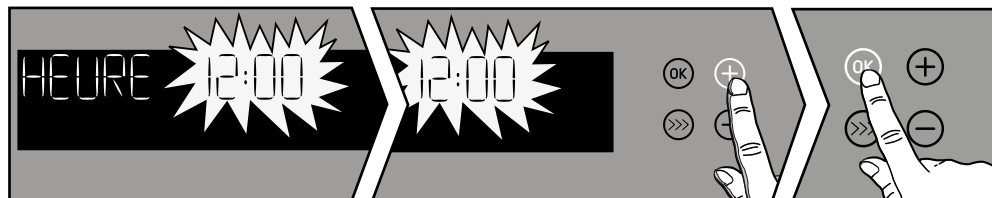
**Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.**



## RÉGLAGES

### • Mise à l'heure

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

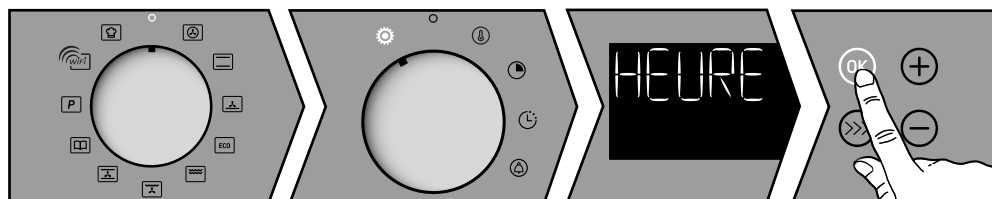


Réglez l'heure à l'aide des touches + et -. Validez avec la touche **OK**.

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.

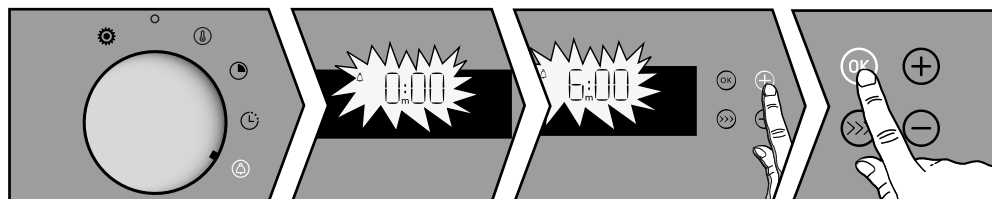


Tournez la manette de réglages sur la position "**RÉGLAGES**".

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.

	<b>HEURE :</b> Permet le réglage ou la modification de l'heure.
	<b>WIFI :</b> Position ON, connexion Wifi active. Position OFF, pas de connexion Wifi. Reset, remise à zéro des paramètres de la connexion Wifi.
	<b>VEILLE DE LA LAMPE :</b> 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.
	<b>SONS - BIPS - TOUCHES :</b> Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.



## Utilisation de votre appareil

### MENU RÉGLAGES

	<b>MODE DEMO :</b> Position <b>ON</b> , fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position <b>OFF</b> , fonction désactivée, votre four est opérationnel.
	<b>LUMINOSITÉ :</b> Permet de régler la luminosité de l'afficheur.
	<b>VEILLE AFFICHEUR:</b> Position <b>ON</b> , extinction de l'afficheur après 90 secondes. Position <b>OFF</b> , réduction de la luminosité de l'afficheur 90 secondes.
	<b>LANGUE :</b> FR/EN/OFF(pas de texte affiché)
	<b>DIAGNOSTIC:</b> 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.

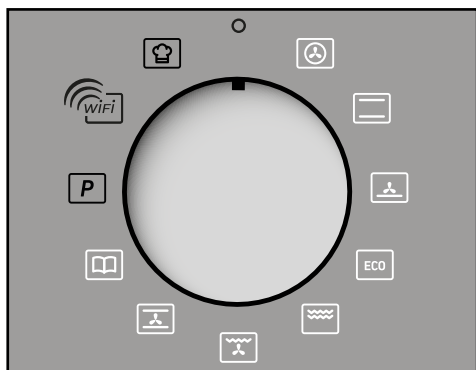
«**STOP**» s'affiche alors à l'écran.





## 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 .**

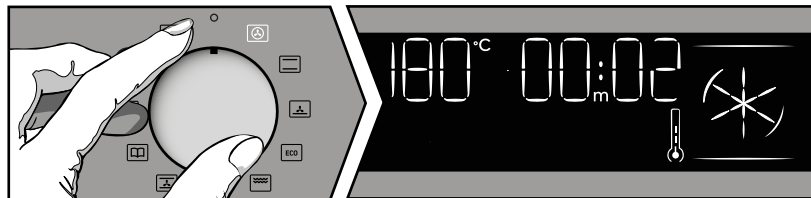


## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

### • Démarrage d'une cuisson immédiate

L'afficheur ne doit pas clignoter.

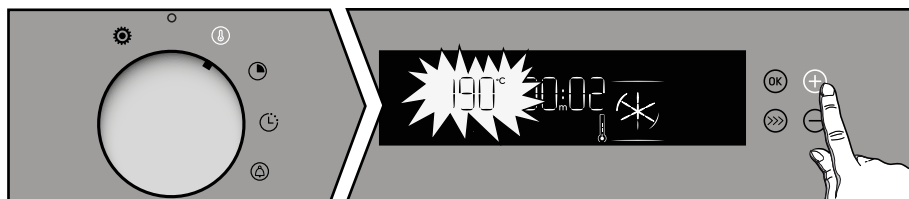
Tournez la manette de fonctions sur le mode de cuisson de votre choix.



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

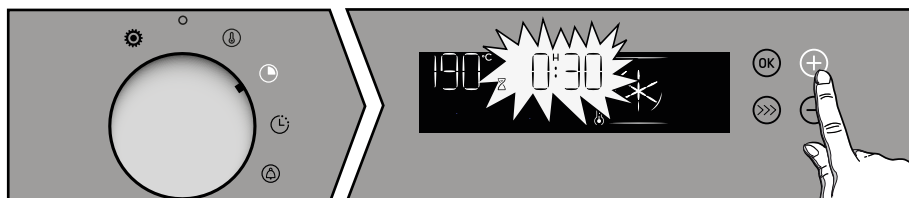
Tournez la manette de réglages sur température. L'affichage de la température clignote, ajustez la température avec les touches + et -. Validez en appuyant sur **OK**.



### • 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"

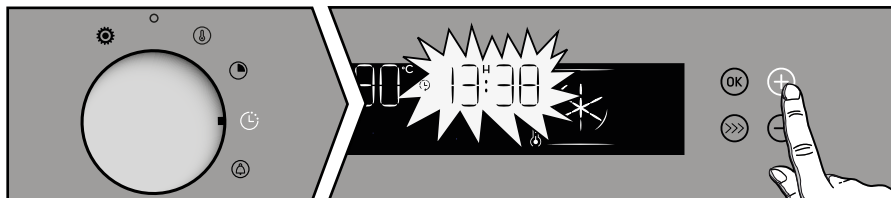
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

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 : , , , .

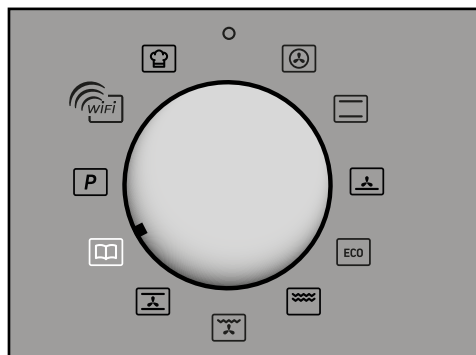
### • Utilisation de la fonction Gril saveur

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



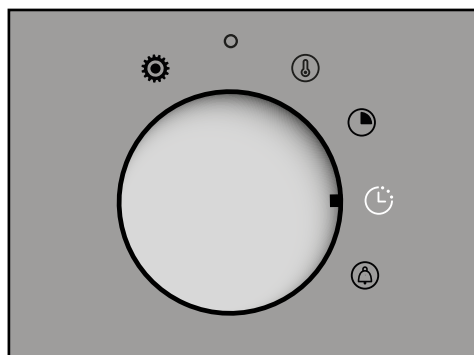
La fonction «**Guide saveur**» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.

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



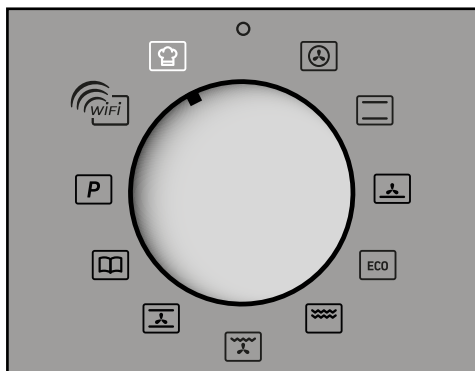
Tournez la manette de réglage sur heure de fin. Réglez l'heure fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches +/- puis validez en appuyant sur **OK**. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.



**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 + lèche-frite. 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 + lèche-frite.

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.



### • 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](http://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	
<b>Je n'arrive pas à connecter mon produit</b>	- La connectivité du produit fonctionne avec le Wifi <b>2.4 Ghz</b> vérifiez que votre box est bien paramétré avec un Wifi <b>2.4Ghz</b> . - 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.	
<b>Où puis je trouver l'application "Smart Control"?</b>	- Pour les téléphones Android Rendez-vous sur : <a href="#">Allez sur le Playstore</a>  	- Pour les téléphones IOS Rendez-vous sur : <a href="#">Allez sur l'Apple Store</a>  
<b>Avec quelle version du système, l'application est compatible</b>	- <b>Apple</b> >> IOS <b>11</b> ou supérieur. - <b>Android</b> >> Android <b>8</b> ou supérieur.	
<b>Puis je commander plusieurs appareils avec l'application?</b>	L'application permet de contrôler différents produits électroménager connectés de la marque <b>Brandt</b> .	



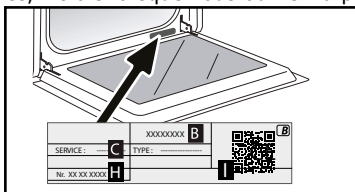
#### Conseil :

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
<b>Je déménage ou je change de paramètre réseau Wifi</b>	- Refaire un appairage du produit . <b>1-</b> Faire un reset du produit, Menu réglages du four puis Wifi puis Reset:( voir Menu réglages). <b>2-</b> Application du smartphone, voir Menu puis Gestion produits puis Reconnecter le produit.
<b>Je vends mon produit</b>	- A partir du menu de l'application aller dans " <b>Gestion des produits</b> " puis " <b>supprimer mon produit</b> ". - Si vous avez un seul produit vous pouvez supprimer votre compte client via l'application dans Mon Compte puis supprimer le compte
<b>Je ne sais pas où est le QR code du produit</b>	- Pour établir la connection avec votre four, l'application vous demandera de scanner son <b>QR-code</b> 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>B</b> : Référence commerciale  <b>C</b> : Référence service  <b>H</b> : Numéro de série  <b>I</b> : 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.



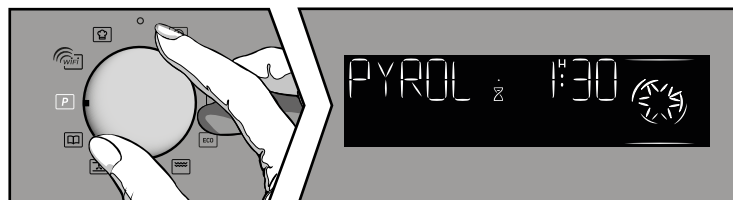
### Conseil

**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.

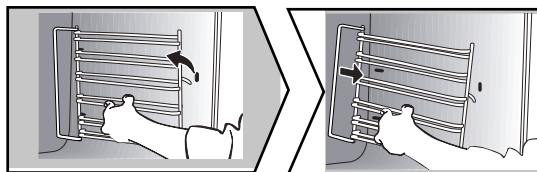
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

### • 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.**

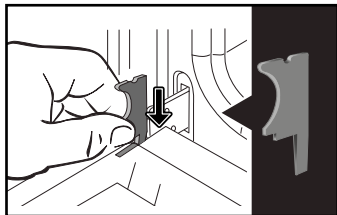
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

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.

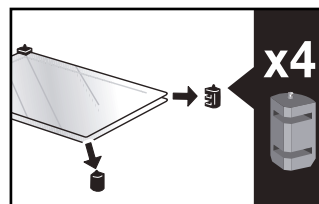
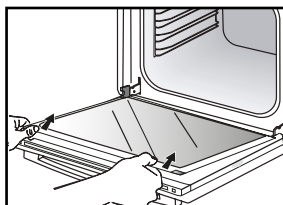
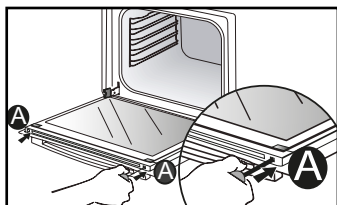


**Important :**

**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.

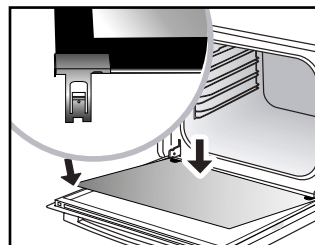
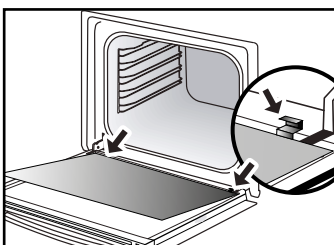
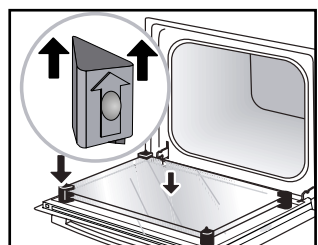


## • Remontage des vitres de la porte

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.





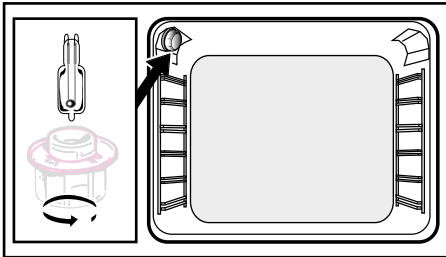


### • Remplacement de la lampe



#### 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 remplacez le hublot.



### 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.

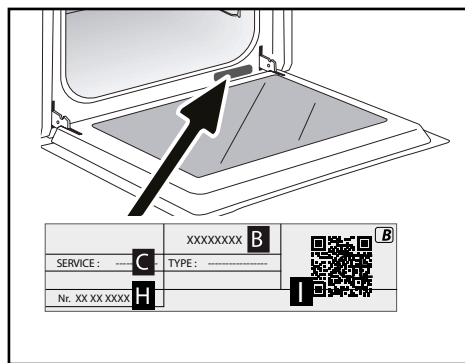
Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.



## Service après-vente

### 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](http://www.brandt.com)**

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

**[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)**

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUVEN 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
<b>Viandes</b>													
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2					60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2					60-70
Rôti de boeuf	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
<b>Poissons</b>													
Poissons grillés					275	4							15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3					30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3					15-20
<b>Légumes</b>													
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
<b>Pâtisseries</b>													
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	
<b>Pâtisseries</b>													
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
<b>Divers</b>													
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.

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

## Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

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

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

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




















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





## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

### SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

\* Selon modèle

**NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.**







FR

EN

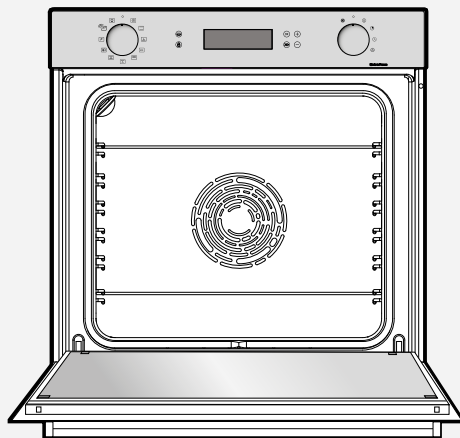
ES

# Brandt



USER INSTRUCTION EN

OVEN



CZ2100018



BVCert.6011825

Dear Client,


You have just purchased a **BRANDT** product and we thank you for the trust you have placed in us.

We designed and manufactured this product with you, your lifestyle, your needs in mind, so that it best meets your expectations. We put our know-how, our spirit of innovation and all the passion that has driven us for over 60 years.

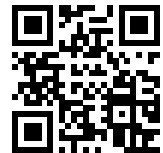
In a permanent concern to always better satisfy your requirements, our consumer service is at your disposal and at your disposal to answer all your questions or suggestions.

Also log on to our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

**BRANDT** is happy to support you on a daily basis and wishes you to fully enjoy your purchase.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BYCert.6011825</p>	<p>The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of source. The BRANDT brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.</p>
--	-----------------------	---

<https://brandt.com/>



**Important:**

**Before switching on your appliance, please read this guide carefully in order to familiarize yourself more quickly with its operation.**



<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	4
<b>ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING</b> .....	7
Environment .....	7
Energy saving advice .....	7
<b>INSTALLATION OF YOUR DEVICE</b> .....	7
Choice of location and installation .....	8
Electrical connection .....	10
<b>DESCRIPTION OF YOUR DEVICE</b> .....	11
Presentation of the oven .....	11
Display and control keys .....	12
Accessories .....	13
<b>USING YOUR DEVICE</b> .....	14
Settings .....	14
Settings menu .....	15
Cooking methods .....	17
Start cooking .....	18
The Flavor Guide function .....	20
Auto Cook function .....	21
Wifi connection .....	27
Google home .....	29
<b>CARING FOR YOUR DEVICE</b> .....	30
Interior - exterior cleaning .....	30
Faults and solutions .....	34
<b>AFTER SALES SERVICE</b> .....	35
Interventions .....	35
<b>COOKING AIDS</b> .....	36
Baking charts .....	36
Recipes with yeast .....	38
Functionality tests .....	39



### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.**

This user guide is available for download on the brand's website.

Important:

When you receive the appliance, unpack it immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form. Before starting your appliance, please read this installation guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide.

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven.

They were written for your safety and the safety of others.

— This oven was designed for use by private persons in their homes. This oven does not contain any asbestos-based components.

— Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

— Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.

— Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.

— Do not place heavy weights on the open oven door, and make sure that children are able neither to climb nor sit on it.

— Do not use your oven as a ladder or to store any items after use.

— After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

— Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.



This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions



on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

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

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Before removing the back wall, the appliance must be powered off. After cleaning, the back wall must be put back in place in accordance with the instructions.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



**WARNING:** Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

The electrical plug must remain accessible after installation.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules. If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of



## Safety instructions

10 mm between the appliance and the surrounding unit.

The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.



### ENVIRONMENT

The packaging materials for this device are recyclable. Participate in their recycling and thus contribute to the protection of the environment by depositing them in the municipal containers provided for this purpose.



Your device also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used devices must not be mixed with other waste.

■ The recycling of the devices organized by your manufacturer will therefore be carried out under the best conditions, in accordance with the European directive in force on waste electrical and electronic equipment. Contact your town hall or your retailer to find the collection points for used appliances closest to your home. Thank you for your cooperation in protecting the environment.

### ENERGY SAVING ADVICE

Keep the oven door closed during cooking.





## CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams determine the dimensions of a piece of furniture that will accommodate your oven. This device can be installed either in column (A) or under plan (B). If the cabinet is open, its opening must be 70 mm maximum at the back (C and D). Secure the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a  $\varnothing$  2 mm hole in the wall of the furniture to prevent the wood from splintering. Secure the oven with the 2 screws. Replace the rubber stops.



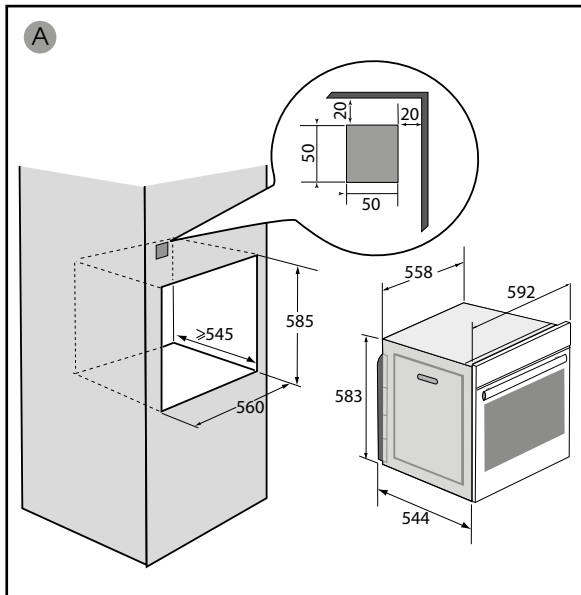
### Tip

**To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.**



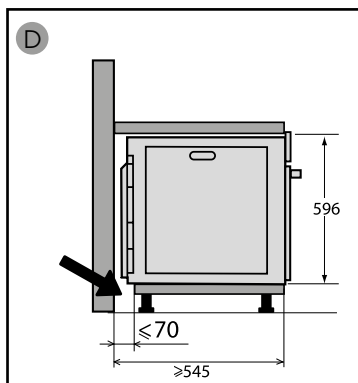
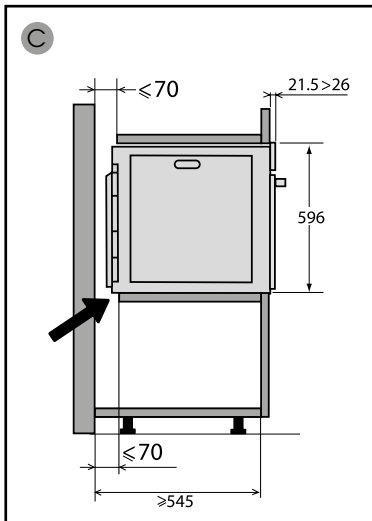
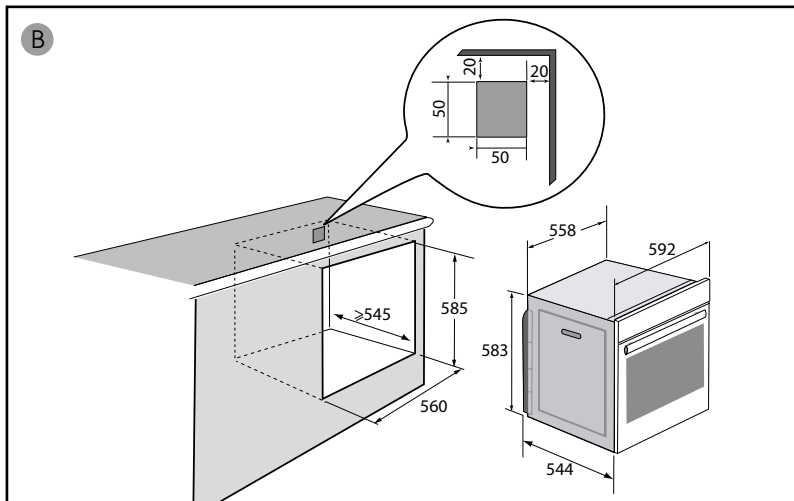
### Warning :

**If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.**





# Installing your device





## ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

### **WARNING**

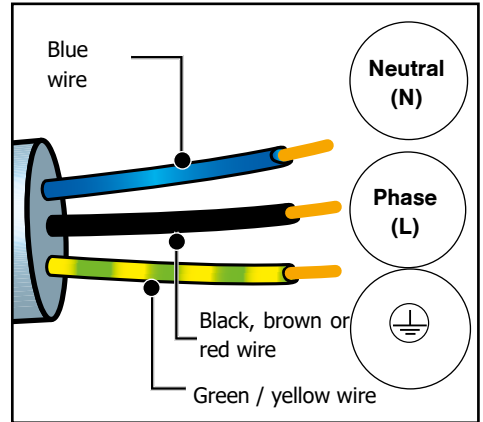
**The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.**

**The fuse in your set-up must be 16 amperes.**

**We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.**

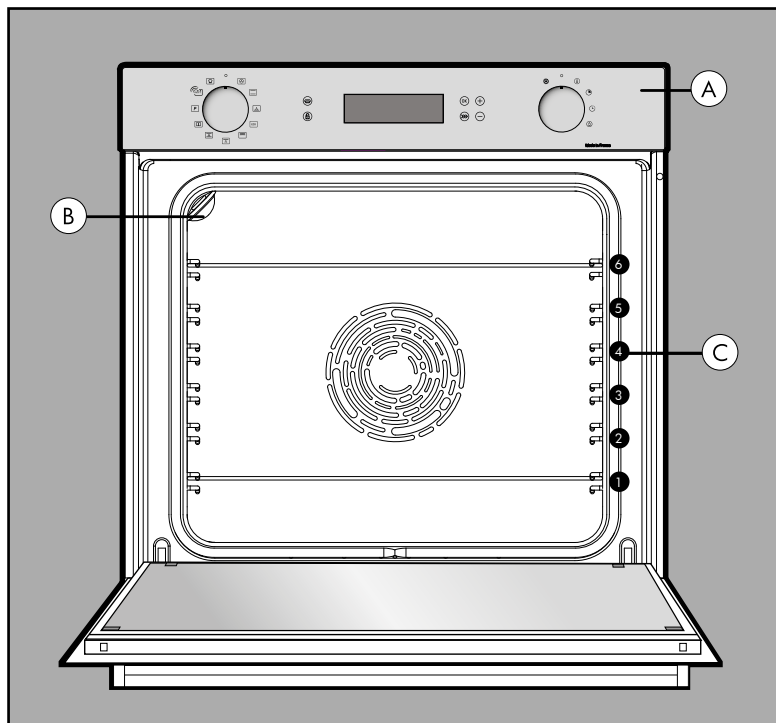
#### • Before first use

Before using your oven for the first time, heat it empty with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. In order to break in the device. The mineral wool that surrounds the oven cavity can initially give off a particular odor due to its composition. Likewise, you may notice smoke. All this is normal.





## PRÉSENTATION OF THE OVEN



- A Control panel
- B Lamp
- C Wire bleachers (6 positions)

This oven has 6 shelf positions for accessories: shelves from 1 to 6.



# Presentation of your device

## DISPLAY AND CONTROL KEYS

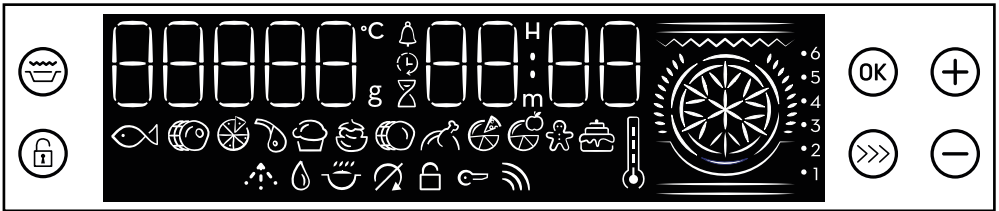
### • Control panel



**A COOKING MODE SELECTOR**

**B SETTING SELECTOR**

### • Display



**TIMER**



**WEIGHT**



**END OF COOKING**



**KEYPAD LOCK**



**COOKING TIME**



**DOOR LOCK**



**TEMPERATURE INDICATOR**



**TEMPERATURE RISE INDICATOR**



**WIFI INDICATOR**



**FLAVOR GRILL INDICATOR**

### • keys



Flavor Grill



Validation



key +



Keypad lock



Booster (accelerates the rise in temperature)



Key -

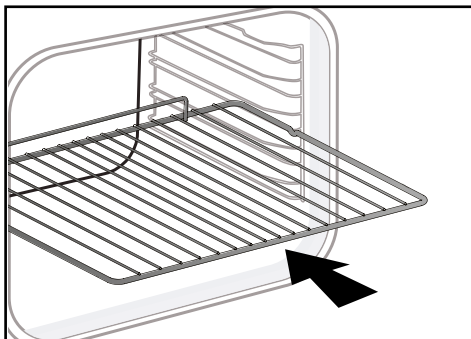


## ACCESSORIES

### • Anti-tip safety grid

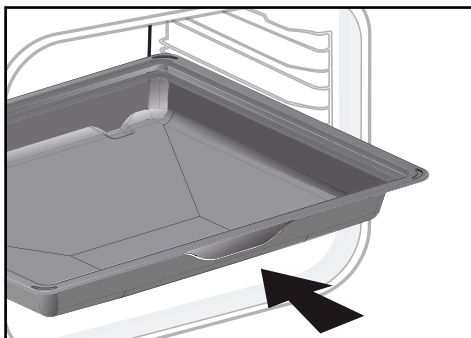
The grid can be used to support all dishes and moulds containing food to be cooked or gratinated. It will be used for grilling (to be placed directly on top).

Insert the grid, anti-tilt safety device towards the bottom of the oven.



### • Multi-purpose drip tray 45mm

To be inserted in the tiers under the rack, handle towards the oven door. It collects juices and fats from the grills, it can be used half-filled with water for cooking in a bain-marie.



### **Warnig:**

**Remove accessories and bleachers from the oven before starting a pyrolysis cleaning.**

### **Tip:**

**In order to avoid the release of smoke during the cooking of fatty meats, we recommend adding a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.**

### **Cautionary note:**

**Under the effect of heat, the accessories may deform without affecting their function. They will return to their original shape when cooled.**

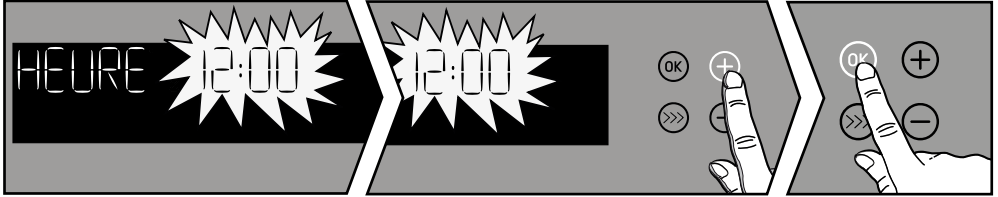


## Using your device

### SETTINGS

#### • Setting the time

When the power is turned on, the display flashes at 12:00.

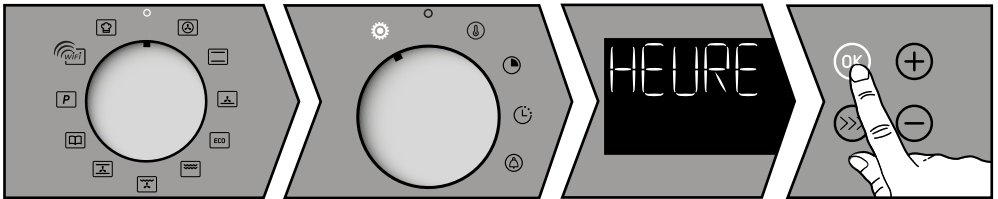


Set the time using the + and - buttons. Confirm with the **OK** key.

In the event of a power failure, the time flashes. Make the same adjustment.

#### • Changing the time

The function lever must be in position 0

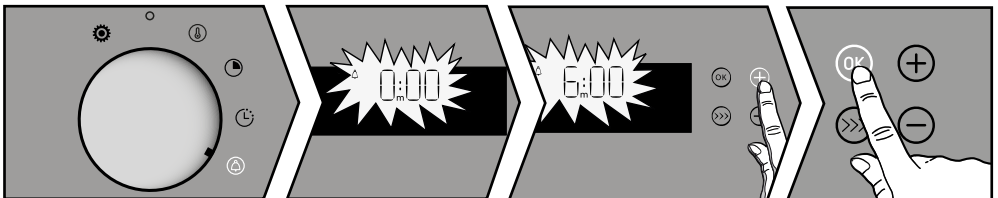


Turn the adjustment lever to the "**SETTINGS**" position.

Using the + and - keys navigate through the different parameters, select "**TIME**" and confirm with the **OK** key. Change the time and confirm with the **OK** button.

Return the lever to the zero position.

#### • Timer





Turn the adjustment lever to the "**TIMER**" position. The timer flashes.

Set the timer with the + or - buttons. Validate with the **OK** key the countdown starts. Once the time has elapsed, an audible signal sounds. To stop it, press any key.





## Using your device

### • Keypad lock (child lock)

Press the key  until the symbol is displayed  on the screen.



To unlock it, press the button again  until the symbol  disappears from the screen.





### SETTINGS MENU

You can intervene on different parameters of your oven for this:

Turn the adjustment lever to the "**ADJUSTMENTS**" position. Using the + and - keys navigate through the different parameters scrolling on the screen.



Press the **OK** key to confirm your choice. Using the + and - keys activate or deactivate the various parameters, see table.

	<b>CLOCK :</b> Allows setting or modification of the time.
	<b>WIRELESS :</b> ON position, Wifi connection active. Position OFF, no Wifi connection. Reset, resetting the parameters of the Wifi connection.
	<b>LAMP STANDBY:</b> ON position, in cooking mode, the lamp always remains on (except ECO mode) AUTO position, in cooking mode, the cavity lamp goes out after 90 seconds.
	<b>SOUNDS - BEEPS - KEYS:</b> ON position, active sounds. OFF position, no sounds.





## Using your device

### SETTINGS MENU

DEMO	<b>DEMO MODE:</b> <b>ON</b> position, function activated, demonstration mode used in exhibition. <b>OFF</b> position, function deactivated, your oven is operational.
LUM	<b>BRIGHTNESS:</b> Adjusts the brightness of the display.
VEILL	<b>DISPLAY STANDBY:</b> <b>ON</b> position, display off after few minutes. <b>OFF</b> position, reduction of display brightness after few minutes.
LANG	<b>LANGUE :</b> FR/EN/OFF(no text displayed)
DIAG	<b>Diagnosis:</b> In case of problem and call of the SAV, note the different values given by your oven (Wifi, power, version, ...). This information will be used to identify the origin of the defect.

To exit the "Settings menu" put the joystick in position 0.



#### **Important :**

**After 90 seconds of inactivity, the display turns off and the Wifi connection is still active.**

#### • **AUTO-STOP Function**

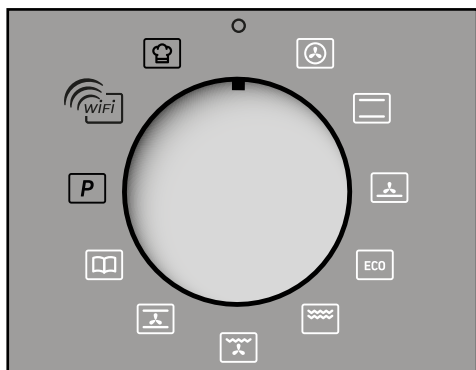
This safety function stops the oven cooking when you have not programmed a cooking time and your oven has been operating at more than 100 ° C for more than 4 hours or less than 100 ° C for more than 10 hours.

"**AUTO-STOP**" is then displayed on the screen.



## Using your device

### COOKING MODES:



#### Advice

**Preheat your oven before putting your dishes in the oven.**



#### CIRCULATING HEAT\*

(Min temperature 35°C, max 250°C)  
Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.



#### TRADITIONNEL\*

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



#### "Smart Assist" system

**Your oven is equipped with the "Smart Assist" function which, when programming a time, will recommend a cooking time that can be modified according to the cooking mode chosen.**



#### PULSED BOTTOM

(Min temperature 75°C, max 250°C)  
Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



#### ECO\*

(Min temperature 35°C, max 275°C)  
(This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.  
All types of cooking are done without preheating.



#### GRIL

(position 1 to 4)



#### PULSED GRILL

(min temperature 100°C max 250°C)  
Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.



#### TRADI-VENTILÉ

(min temperature 35°C max 275°C)

**\*Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE**

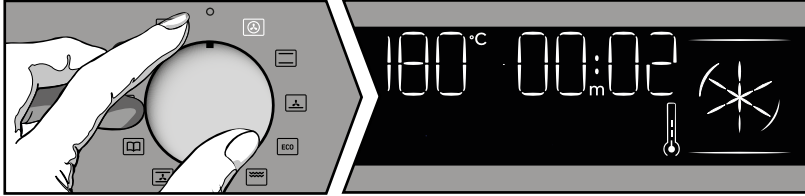


## START COOKING

- **Start immediate cooking**

The display should not flash.

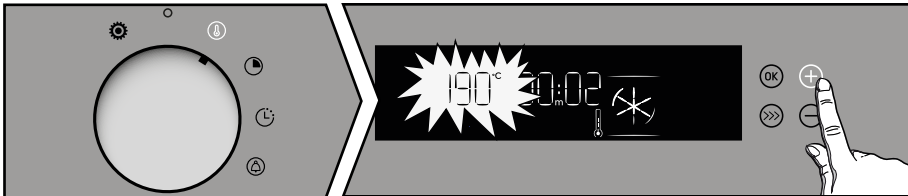
Turn the function knob to the cooking mode of your choice.



The temperature rise starts immediately. The time indicator tells you how long the oven has been running. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps will sound when the oven reaches the programmed temperature.

- **Changing the temperature**

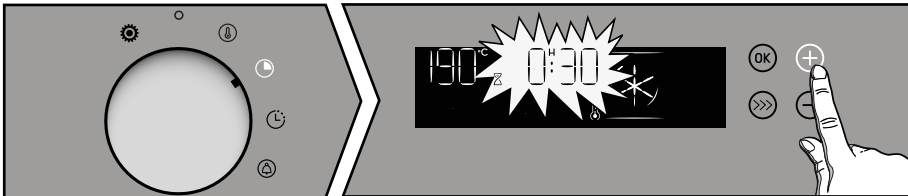
Turn the temperature control knob. The temperature display flashes, adjust the temperature with the + or - keys. Confirm by pressing **OK**.



- **Changing the duration**

Turn the adjustment knob to duration.

The duration display flashes, setting is then possible. Adjust with the + or - buttons to adjust the cooking time, confirm with the **OK** button.

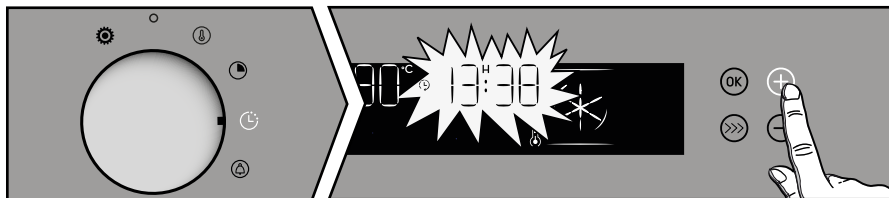





## Using your device


### • Changing the end of cooking time

Turn the adjusting knob to the end time. The end time display flashes, setting is then possible. Adjust with the + or - keys to set the end of cooking time, confirm with the OK key.



### • Using the boost function

You can quickly preheat your oven with the **"BOOSTER"** function .



Start cooking and press the  button. The oven heats up quickly and the **BOOST** symbol alternates with the temperature on the display.

**NOTE:** The **"Booster"** function is available for the functions: "Red meat, Vegetables, Pie, Pizza, Biscuits, Fish, White meat, Cakes and Brioche.

### • Using the Flavor Grill function

You can brown a dish at the end of cooking with the **"FLAVOR Grill"**  function.

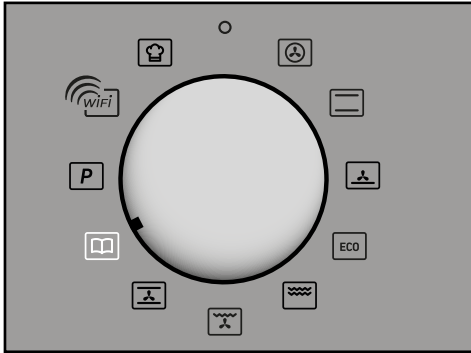
Select a cooking function, adjust the temperature and program a cooking time.

Then select the **"TASTE Grill"**  function by pressing the button. Your cooking starts. The symbol  is displayed.

**NB: "GRILL SAVEUR" is not available in Eco cooking modes.**



## THE FLAVOR GUIDE FUNCTION



The "**Flavor Guide**" function selects the appropriate cooking parameters for you according to the food to be prepared and its weight.

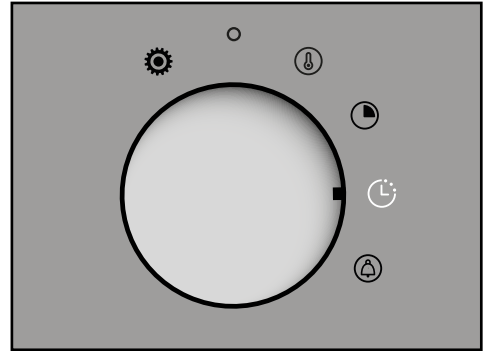
Turn the function selector to Flavor guide. You must choose a preprogrammed food from the following list using the - and + keys:

- P01: Salmon
- P02: Beef medium
- P03: Pizza
- P04: Lamb shoulder
- P05: Blown
- P06: Stuffed tomatoes
- P07: Roast pork
- P08: Chicken
- P09: Quiche
- P10: Fruit pie
- P11: Cookies
- P12: Cake

Confirm by pressing the **OK** key. A proposed weight flashes on the screen. Enter the actual weight of the food with the + keys and then confirm by pressing **OK**. The ideal cooking time is displayed and is calculated automatically. The oven recommends the shelf height at which you should put your dish. Bake your dish at the recommended shelf level (from 1 at the bottom to 6 at the top)

The oven starts.

## • Changing the end of cooking time

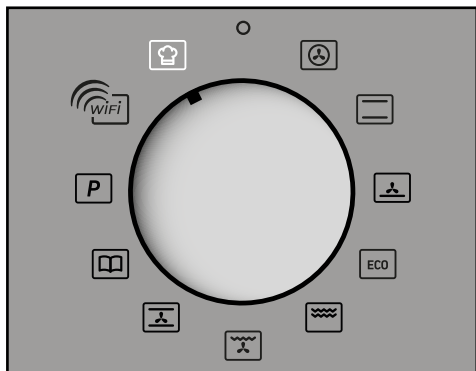


Turn the adjusting knob to the end time.

Set the desired end of cooking time using the +/- buttons and confirm by pressing **OK**. The programmed cooking is displayed, your cooking will end at the selected time.



## AUTO COOK FUNCTION



The **Auto Cook** function will make your task completely easier since the oven will automatically calculate all the cooking parameters according to the selected dish (temperature, cooking time, type of cooking) thanks to electronic sensors placed in the oven which constantly measure the humidity level and temperature variation.

- Turn the knob to the **Auto Cook** function.

The oven offers a choice of 12 dishes:

- Fish
- Roast beef
- Pizza
- Pink lamb
- Breath
- Stuffed vegetables
- Roast pork
- Chicken
- Salty Tart
- Sweet pie
- Cookies
- Cake

Select your dish using the + and - keys.

Once the dish has been selected, confirm with **OK**. You can change the end time of cook before baking your dish at the required shelf level.

- Confirm by pressing the **OK** button to start cooking.



### Advice :

**No preheating is necessary to use the Auto Cook function. Cooking MUST start cold oven. It is necessary to wait for complete cooling before performing a second cooking.**

This cooking method is carried out in 2 phases:

**1.** A research phase during which the oven begins to heat and will determine the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.



### Important:

**Do not open the door during this phase so as not to disturb the calculation and data recording. This search phase is represented by the symbol next to the cooking time.**

**2.** A second cooking phase: the oven has determined the time required, the symbol [ ] disappears. The remaining time indicated takes into account the cooking time of the first phase. You can now open the door, for example to water the roast.

- The oven switches off when the cooking time is finished and your screen indicates that the dish is ready.

End of cooking time:

- Select the End time function and change the end of cooking time.



## Using your device



### Note :

If you want to chain a second cooking with the Auto Cook function, wait for the oven to cool down completely. However, use of the other functions is possible even with a hot oven.

### • List of Auto Cook dishes



#### Pisces

from 400 g to 1 kg

Whole fish (sea bream, hake, trout, mackerel) roasted with fish. Place the fish in the broiler pan. Reserve this function for whole fish.



#### Roast beef

rare beef

from 500 g to 1.4 kg

Remove the maximum of bard: it causes fumes.

Place the roast on the grill of the grill + drip pan.

At the end of cooking, observe a rest time of 7 to 10 min.



#### Pizza

catering pizza - fresh pasta  
ready-made pasta pizza

"homemade" pasta pizza

Place it on the grid to obtain a crispy dough (you can insert a sheet of baking paper between the grid and the pizza to protect the oven from overflowing cheese).



#### Lamb

leg of 600 g to 1.3 kg  
pink lamb

Choose the round, plump leg rather than the long, skinny one. Place the roast on the grill of the grill + drip pan.

Let stand after cooking.



#### Breath

Use a high mold with straight edges, diameter 21 cm.

Butter the mold and do not touch the inside with your fingers or the soufflé will not rise.



#### Stuffed vegetables

stuffed tomatoes, brandade stuffed peppers

Correctly adapt the dimensions of your dish to the quantity to be cooked to avoid overflowing the juice.



## Using your device



### Roast pork

(700 g to 1.4 kg)

loin, net

Place the roast on the grill of the grill + drip pan. At the end of cooking, observe a rest time of 7 to 10 min meat before slicing it. Salt at the end of cooking.



### Chicken

chickens from 1.4 kg to 2.5 kg

can, guinea fowl

Place the chicken on the grill of the grill + drip pan.

Pierce the skin of poultry before cooking to avoid splashing.



### Salty Tart

fresh quiches

frozen quiches

Use a non-adhesive aluminum mold: the dough will be crispy underneath.

Remove the tray from the frozen quiches before placing them on the rack.



### Sweet pie

fresh pies

frozen pies

Use a non-adhesive aluminum mold, the dough will be crispier below.



### Cookies

individual cupcakes: cookies, financiers, croissants, rolls, raisin rolls, croque-monsieur

Place the individual cupcakes on the baking sheet, which is itself placed on the grid.

Attention: The choux pastry should be cooked in the "GATEAU" position to obtain good results.



### Cake

from 500 g to 1 kg

family cakes: cake (savory, sweet),

four quarters,

ready-made preparations available in

sachets.

Cakes prepared in a cake pan, a round, square pan and always placed on the grid.

Possibility of baking 2 cakes, mussels side by side.





### • Auto Cook Tips

#### **Pizza:**

To prevent cheese or tomato sauce from dripping into the oven, you can place a sheet baking paper between the grill and the pizza.

#### **Pies / Quiches:**

Avoid glass, porcelain dishes: too thick they prolong the cooking time and the bottom of the dough is not crisp. With fruit, the bottom of the pie is likely to get soggy: it is enough to place a few spoonfuls of fine semolina, crushed cookies in breadcrumbs, powder almonds or tapioca, which when cooked will absorb the juice. With wet or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornflower.

#### **Beef / Pork / Lamb:**

Take all meat out of the refrigerator 1 hour before cooking: the cold-hot shock hardens the meat, so you will get a roast of beef golden around, red inside and hot at heart. Do not salt before cooking: the salt absorbs the blood and dries the flesh.

Turn the meat over with the help of spatulas: if you prick it the blood escapes. Always let the meat rest after cooking for 5 to 10 minutes: wrap it in aluminum foil and place it at the entrance of the hot oven: thus the blood drawn to the outside during cooking will flow back and irrigate the roast.

Use earth roasting dishes: the glass favors splashes of fat.

Avoid biting the leg of lamb with garlic cloves, otherwise it will lose its blood; instead, slide the garlic between

flesh and bone, or cook the unpeeled cloves of garlic next to the leg and mash them at the end cooking to flavor the sauce; strain and serve very hot in a gravy boat.



## Using your device

### • Some recipes of the "Auto Cook" mode

#### **Pizza**

Base: 1 pizza dough

\*vegetables :

6 tablespoons of tomato sauce + 100 g of diced zucchini + 50 g of diced peppers + 50 g of eggplant in rings + 2 small tomatoes in rings + 50 g of grated Gruyère cheese + oregano + salt + pepper.

#### **\* with Roquefort, smoked breast:**

6 tablespoons of tomato sauce + 100 g of breast + 100 g of diced Roquefort + 50 g of walnuts + 60 g of grated cheese.

#### **\* with sausages, cottage cheese:**

200 g of drained fromage blanc spread on the dough + 4 sausages in slices + 150 g of ham in strips + 5 olives + 50 g of grated Gruyère cheese + oregano + salt + pepper.

#### **Quiches**

Base: 1 aluminum mold (diameter 27 to 30 cm)

1 shortcrust pastry ready to use

3 beaten eggs + 50 cl of heavy cream

Salt, pepper, nutmeg.

#### **Various toppings:**

200 g pre-cooked bacon,

or 1 kg of cooked endive + 200 g of grated gouda,

or 200 g of broccoli + 100 g of bacon bits + 50 g of blue cheese,

or 200 g of salmon + 100 g of drained cooked spinach.

#### **Roast beef**

##### **ROASTED SAUTERNES sauce with ROQUEFORT:**

Sweat 2 tablespoons of chopped shallots in butter. Add 10 cl of Sauternes, let evaporate. Add 100 g Roquefort, gently melt. Add 20 cl of liquid cream, salt, pepper. Boil.

#### **Roast pork - Pork with prunes**

Ask the butcher to make a hole along the entire length of the roast, put about 20 prunes inside. Serve sliced with juice or cold with endive salad.



## Using your device

- **Some recipes of the "Auto Cook" mode**

### **Chicken**

Stuff it with a nice bunch of fresh tarragon or coat it with a mixture of 6 cloves of garlic, crushed with a pinch of coarse salt and a few peppercorns.

### **Lamb**

Anchovy sauce:

Mix 100 g of black olives with 50g of capers and 3 anchovies, 1/2 clove of garlic and 10 cl of olive oil. Add 10 cl of fresh cream. Serve with the sliced leg.

### **Citrus pound cake**

Caramel: 20 sugar cubes (200g)

Cake: 4 eggs

200g caster sugar

200g flour

200g good butter

2 teaspoons of yeast


### **Fruits: 1 small box of citrus fruits in syrup.**

Drain the fruit. Prepare a caramel. When it has taken color, pour it into the pan; tilt it so that the caramel is evenly distributed. Let cool. In the bowl of an electric robot, mix the softened butter with the sugar. Stir in whole eggs, one at a time, then sifted flour. Finish with yeast. Arrange the citrus wedges in a rosette on the caramel. Pour the batter. Bake on "GATEAU". Unmold in a nice dish, and serve cold. Fruits can be apples, pears, apricots.





## Using your device

### WIFI CONNECTION

Your oven can be "connected" at any time through your box via Wi-Fi using the "**Smart Control**" Mobile Application which must be installed on your smartphone to benefit from the connectivity function. Thanks to this application you can not only control your oven remotely with the "Smart Control" application but also with the voice assistant "**Google Home**".. You will also be informed by notification messages and events related to your oven, as if you were next door. You no longer need to be at home to start or preheat your kiln, change programs or simply adjust settings during firing. For more information, visit [www.Brandt.com](http://www.Brandt.com).

### WIFI CONNECTION: QUESTIONS AND ANSWERS

Questions	Answers & Solutions	
<b>Je n'arrive pas à connecter mon produit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The connectivity of the product works with Wifi <b>2.4 Ghz</b> check that your box is well parramétré with a Wifi <b>2.4Ghz</b>.</li> <li>- Try to re-enter the parameters of the wifi network via the application</li> <li>- If the oven still cannot connect to your wifi box, maybe the signal is weak, try to move the box closer or install a wifi repeater.</li> </ul>	
<b>Where can I find the application "Smart Control"?</b>	<p style="text-align: center;">- For Android phones Go to : <a href="https://play.google.com/store/apps/details?id=com.brandt.smartcontrol">Playstore</a></p> <div style="text-align: center;"></div>	<p style="text-align: center;">- For IOS phones Go to : <a href="https://apps.apple.com/fr/app/brandt-smart-control/id1444444444">Apple Store</a></p> <div style="text-align: center;"></div>
<b>With which version of the system is the application compatible?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Apple</b> &gt;&gt; IOS 11 or higher.</li> <li>- <b>Android</b> &gt;&gt; Android 8 or higher.</li> </ul>	
<b>Can I order several devices with the application?</b>	The application allows you to control various connected household appliances of the <b>Brandt</b> brand.	



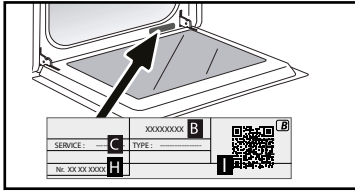
#### Advice :

**In order to keep your device up to date it is necessary to connect your product once a month.**



## Using your device

### WIFI CONNECTION: QUESTIONS AND ANSWERS

Questions	Answers & Solutions
<b>I'm moving or changing my Wifi network settings</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Re-pairing the product .</li> <li><b>1-</b> Reset the product, Oven settings menu then Wifi then Reset:( see Settings Menu).</li> <li><b>2-</b> Smartphone application, see Menu then Product management then Reconnect the product.</li> </ul>
<b>I sell my product</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- From the application menu go to "Product management" then "Delete my product".</li> <li>- If you have only one product you can delete your customer account via the application in My Account and then delete the account.</li> </ul>
<b>I don't know where the QR product code is</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- To establish the connection with your oven, the application will ask you to scan its <b>QR-code</b> or enter its serial number. This information can be found on the type plate similar to the one below, which is visible when you open the oven door..</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right;"> <p><b>B: Commercial reference</b>  <b>C: Service reference</b>  <b>H: Serial number</b>  <b>I: QR Code</b></p> </div> </div>

#### Declaration of conformity

We, Brandt France, declare that the device equipped with the Smart Control function complies with Directive 2014/53/EU.

The full EU Declaration of Conformity is available at [www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com).

2.4 GHz frequency band - Max power 100 mW (20 dbm)

Brandt cannot be held responsible:

In case of failure, loss, delay or error in the transmission of data that are beyond its control, if data did not reach it, for any reason, or if the data it receives were illegible or impossible to process; in case the user was unable to access or use the application and associated services for any reason, the connection should be suspended or interrupted. Furthermore, Brandt declines all responsibility in case of misuse of the terminal and/or any incident related to the use of the terminal during the application.

Brandt can in no way be held responsible for any damage of any kind whatsoever caused to your terminal and the data stored on it, nor for the consequences that may result from it.

\* For security reasons, each appliance can only be connected to one user account. Consequently, in the case of a change of user of the device (transfer of the device for example) the former user must delete his user account from his mobile application. The new user must ensure that the deletion has been completed before he can create his own account by following the same installation and registration steps described in this manual.

However, the same user account can be used on multiple mobile phones or tablets. Therefore, in the case of a change of user of the device (e.g. transfer of the device) the former user must delete his user account from his mobile or tablet application.



#### Note :

The previous day's display (see Settings menu P.16): After 90 seconds of inactivity the display goes off, the Wifi connection is still active.



#### Council


If wifi is enabled you can use the Skip Smart Control function.

In standby mode with maintained network connection the device consumes at most 2W.



## Using your device

### GOOGLE HOME

The association procedure is the same as for other voice-assisted products. Simply link your Brandt account to your Google account in the Home application .

#### Lexicon of phrases to be pronounced :

- Start command : **"Ok Google, start the oven"** or **"Ok Google, start the oven"** (starting a rotating heat mode).
- Stop oven command : **"Ok Google, stop the oven"** or **"Ok Google, stop the oven"**.
- Changing the oven temperature : **"Ok Google, change the temperature of my oven to X degrees"** from 35°C to 250°C.
- Changing the oven temperature : **"Ok Google, lower my oven temperature by 10°C"**.



## Caring for your device

### INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

- **Self cleaning of the cavity by pyrolysis**

#### **Warning**

**Remove the accessories and the wire shelves from the oven before starting a pyrolysis cleaning. Before proceeding with a pyrolysis cleaning of your oven, remove any significant overflows that may have occurred. Remove excess grease from the door with a damp sponge.**

As a safety measure, the pyrolysis cleaning operation is only carried out after automatic door locking, it is impossible to unlock the door.

#### **Self-cleaning cycles:**

- **Pyro Max**, a classic cleaning in 2 hours for a dirty (or very dirty) oven.
- **Pyro Express** quick cleaning in 59 minutes for a lightly soiled oven, available when the oven is already hot!
- **Pyro Eco** only intervenes to replace the Pyro Express if your oven is not hot enough. The duration of the cleaning is then 1.5 hours.




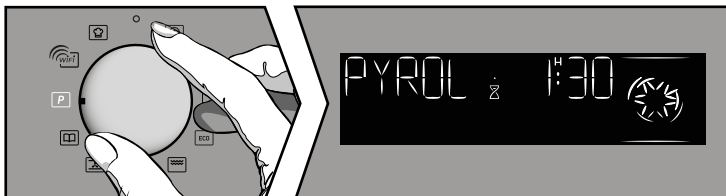
#### **advice**

**Start a pyro Express just after cooking to take advantage of the heat accumulated in the cavity. The oven then determines whether the residual heat is sufficient to obtain a good cleaning result. Otherwise, a Pyro Eco starts automatically.**

- **Starting a pyrolysis**

The programmer must display the time of day, without flashing. To activate the pyrolysis, turn the function selector to Cleaning Pyrolysis. Select with the + and - keys the desired pyrolysis program then confirm with the **OK** key, the pyrolysis starts.

As a safety measure, the cleaning operation is only carried out after the door has been automatically locked, the symbol  appears in the display, the door cannot be unlocked. At the end of cleaning, the display shows 0:00 and the door unlocks after the oven has cooled down. Return the function selector to 0.





### advice

**When the oven is cold, use a damp cloth to remove the white ash deposited inside.**

#### • Deferred pyrolysis

Follow the instructions described in the "immediate pyrolysis" paragraph and refer to the "cooking end time" chapter to set the pyrolysis end time.

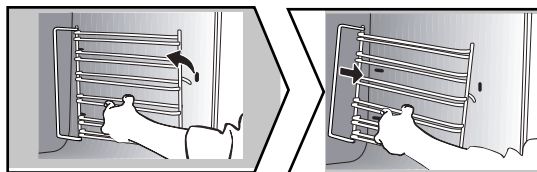
After these actions, the start of the pyrolysis is deferred so that it ends at the scheduled time. When your pyrolysis is complete, reset the function selector to 0.

#### • Cleaning the exterior surface

Use a soft cloth dampened with window cleaner. Do not use scouring creams or scraper sponges.

#### • Cleaning of bleachers

Disassemble the bleachers to clean them. Lift the front part of the tier up; push the entire shelf and take the front hook out of its housing. Then pull the entire shelf slightly towards you to remove the rear hooks from their housing. Remove the 2 steps.



#### • Cleaning the door windows



### Warning :

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

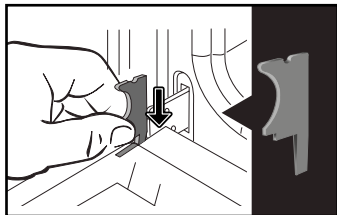
Beforehand remove with a soft cloth and dishwashing liquid the excess grease on the interior glass. To clean the various interior windows, disassemble them as follows:





### • Cleaning the door windows

Open the door completely and block it using the plastic cable provided in the plastic pouch of your device.



Remove the first clipped window: use a tool (screwdriver) in the slots (A) to unclip the window and then remove it.

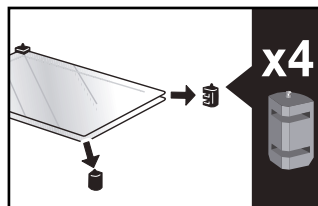
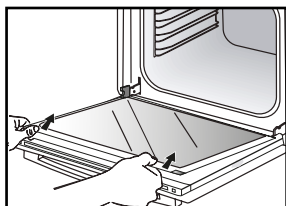
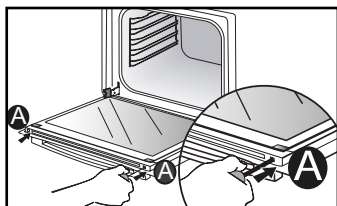


**Important: Important:**

**Be sure to mark the mounting direction of this 1st window (glossy side towards you).**

Depending on the model, the door is made up of two additional panes with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them for cleaning.

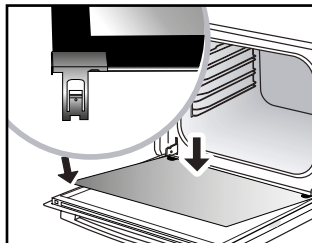
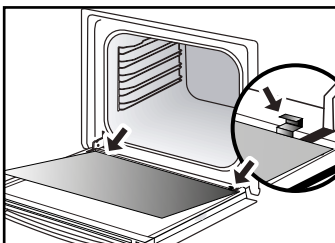
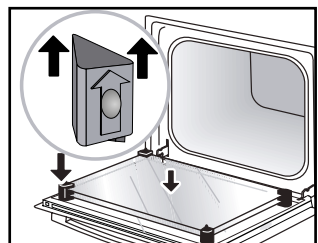
Do not immerse the windows in water. Rinse with clean water and wipe with a lint-free cloth.



### • Reassembly of the door windows

After cleaning, reposition the four rubber stops arrow up and reposition all of the windows.

Engage the last window in the metal stops, then clip it, shiny side towards you. Remove the plastic cover. Your device is operational again.



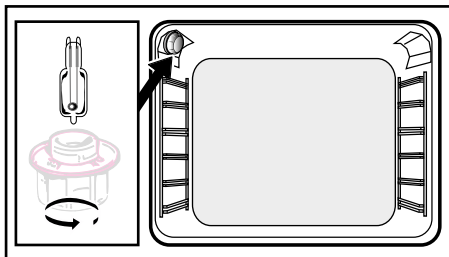


- Lamp replacement



**Important:**

**Make sure the device is disconnected from the power before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock. Intervene when the device has cooled down.**



**Bulb characteristics:**

25 W, 220-240 V ~, 300 ° C, G9 base.

You can replace the lamp yourself when it no longer works. Unscrew the window then take out the lamp (use a rubber glove which will facilitate disassembly). Insert the new lamp and replace the door.



### ANOMALIES AND SOLUTIONS

#### **"Auto Stop" is displayed (Auto Stop system).**

This function cuts the heating of the oven in case of forgetting. Put your oven on OFF.

#### **Fault code starting with an "F".**

Your oven has detected a disturbance. Turn the oven off for 30 minutes. If the fault is still present, cut off the power supply for at least one minute. If the fault persists, contact the After-sales Service.

#### **The oven does not heat up.**

Check if the oven is properly connected or if the fuse in your installation is not out of order. Increase the selected temperature.

#### **The oven light does not work.**

Replace the bulb or fuse. Check if the oven is properly connected.

#### **The cooling fan continues to run when the oven stops.**

This is normal, the ventilation can operate up to one hour after cooking to lower the interior and exterior temperature of the oven. Beyond one hour, contact the After Sales Service.

#### **Cleaning by pyrolysis is not done.**

Check that the door is closed. It could be a door lock fault or the temperature sensor. If the fault persists, contact the After-Sales Service.

#### **The symbol flashes in the display.**

Failure to lock the door, call the After-Sales Service.

#### **Vibration noise.**

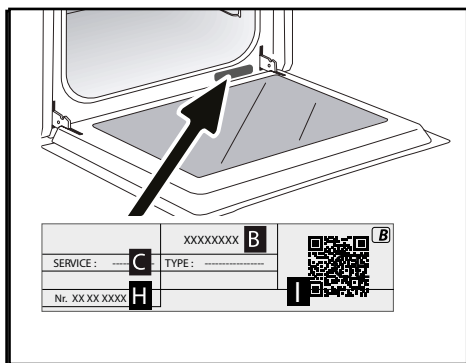
Check that the power cord is not in contact with the rear wall.

This has no impact on the proper functioning of your device but can nevertheless generate a vibration noise during ventilation. Remove your device and move the cord. Replace your oven.



### SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.



A : Serial number

B : Commercial reference

C : Service reference

D : QR-Code

### ORIGINAL PARTS

During an intervention, ask for the exclusive use of certified original spare parts.





DISHES															min
<b>Meat</b>															
Roast pork (1kg)	200	2					180	2							60
Roast veal (1kg)	200	2					180	2							60-70
Roast beef	240	2													30-40
Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	1			220						200	2			60
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Large pieces of poultry	180	1													60-90
Chicken thighs					220	3					210	3			20-30
Pork/veal chops					210	3									20-30
Beef ribs (1kg)					210	3					210	3			20-30
Lamb chops					210	3									20-30
<b>Fish</b>															
Grilled fish					275	4									15-20
Cooked fish (bream)	200	3					180	3							30-35
Fish in papillotte	220	3					200	3							15-20
<b>Vegetables</b>															
Gratins (cooked foods)					275	2									30
Potato gratin	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2							30
<b>Pastries</b>															
Sponge cake			180	2									180	2	35
Swiss roll	220	3											180	2	5-10
Buns	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Baked custards	165	2											150	2	30-40
Cookies - Shortbread	175	3													15-20

\* Depending on the model



DISHES											min							
<b>Pastries</b>																		
Madeleines	220	3					200	3										5-10
Choux pastry	200	3					180	3								180	3	30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3										5-10
Savarin cake	180	3														175	3	30-35
Shortcrust tart	200	1					195	1										30-40
Thin flaky crust tart	215	1					200	1										20-25
Tart made with yeast-based pastry	210	1					200	1										10-30
<b>Other</b>																		
Skewers	220	3				210	4											10-15
Terrine pâté	200	2					190	2										80-100
Shortcrust pizza	200	2																30-40
Dough-based pizza																		15-18
Quiches																		35-40
Soufflé																180	2	50
Pies	200	2																40-45
Bread	220						200		220									30-40

\* Depending on the model



**All T°C and cooking times are given for pre-heated ovens.**

N.B: Before being placed in the oven , all meat must remain at least 1 hour at room temperature.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE T °F / °C									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525



## Recipe with yeast (depending on model)

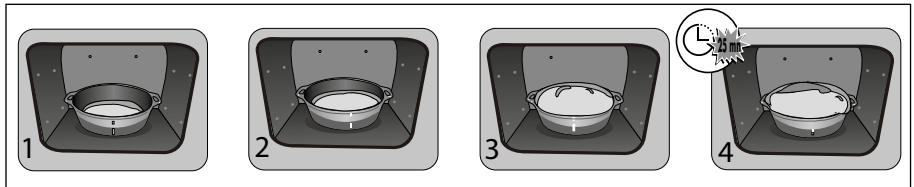
Ingredients:

- Flour 2 kg
- Water 1240 ml
- Salt 40 g
- 4 packets of dehydrated baker's yeast

Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

**Method:** For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

**Pre-heat the oven to 40–50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.**





## PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD CEI 60350

FOOD	* Cooking modes	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

\*Depending on the model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.







FR

EN

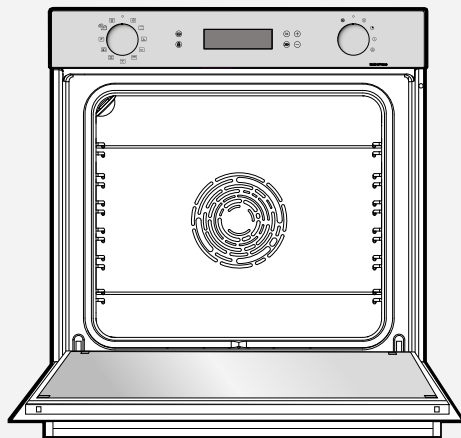
ES

# Brandt



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ES

HORNO



CZ2100018

ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BVCert.6011825

Estimado/a cliente/a,

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas. En él, hemos puesto toda nuestra experiencia, nuestro espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

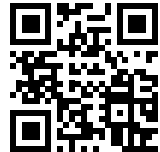
Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También puede visitar nuestra página web [www.brandt.com](http://www.brandt.com) donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

**En BRANDT** nos sentimos orgullosos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.

	<p>La etiqueta "Origine France Garantie" asegura al consumidor la trazabilidad de un producto mediante una indicación clara y objetiva de su origen. La marca BRANDT se enorgullece de poner esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas de Orleans y Vendôme.</p>
--	--

<https://brandt.com/>



**Importante: Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.**



<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b> .....	4
<b>MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA</b> .....	7
Medio Ambiente .....	7
Consejos para el ahorro de energía .....	7
<b>INSTALACIÓN DE SU DISPOSITIVO</b> .....	7
Elección de la ubicación e instalación .....	8
Conexión eléctrica .....	10
<b>DESCRIPCIÓN DE SU DISPOSITIVO</b> .....	11
Presentación del horno .....	11
Teclas de visualización y control .....	12
Accesorios .....	13
<b>USANDO SU DISPOSITIVO</b> .....	14
Ajustes .....	14
Menú de ajustes .....	15
Métodos de cocción .....	17
Empieza a cocinar .....	18
La función de la Guía de sabores .....	20
Función "Auto Cook" .....	21
Conexión Wifi .....	27
Conexión Google Home .....	29
<b>EL CUIDADO DE SU DISPOSITIVO</b> .....	30
Limpieza interior - exterior .....	30
Fallas y soluciones .....	34
<b>SERVICIO POSTVENTA</b> .....	35
Intervenciones .....	35
<b>AYUDAS PARA COCINAR</b> .....	36
Tablas de cocción .....	36
Recetas con levadura .....	38
Pruebas de funcionamiento .....	39



### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSERVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

#### **Importante:**

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar. Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento. Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él.

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás

— Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus domicilios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.

— Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.

— No modifique o intente modi-

ficar las características del aparato. Podría suponer un peligro para usted.

— No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

— No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y asegúrese de que no se monte o se sienta ningún niño.

— No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

— Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición de parada.

— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

— Antes de soltar el cristal, deje que el aparato se enfríe.

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los



riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— En la función de limpieza, las superficies pueden calentarse más que en un uso normal. Se recomienda mantener alejados a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— Antes de retirar la pared del fondo, hay que dejar el aparato sin tensión. Después de la limpieza, hay que volver a colocar la pared del fondo siguiendo las instrucciones.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría

rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

**ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato está desconectado de la alimentación antes de cambiar una lámpara para evitar cualquier riesgo de electrocución. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desenroscar la tulipa y la lámpara, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación. Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

— Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera o en columna como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en



## Instrucciones de seguridad

el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin.

No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.





### RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.



- Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben

mezclar con los demás residuos.

- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

- Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

### JUNTA DE AHORRO DE ENERGÍA

Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.



## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (**A**) o en columna (**B**). Si el mueble está abierto, su apertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perforo un orificio de  $\varnothing 2$  mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.



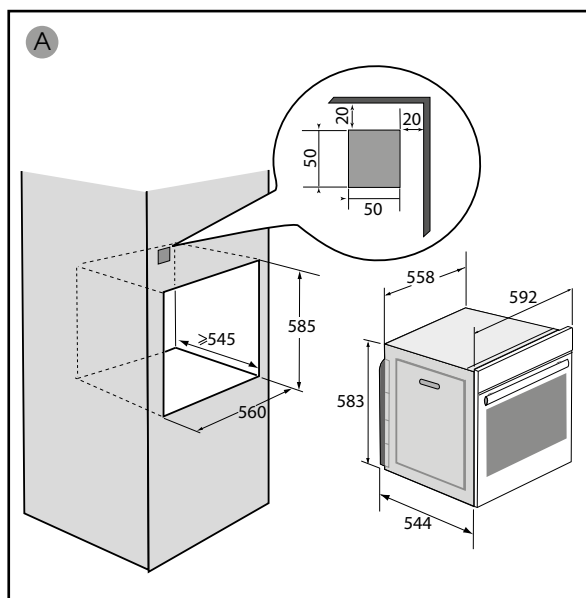
### Consejo

**Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.**



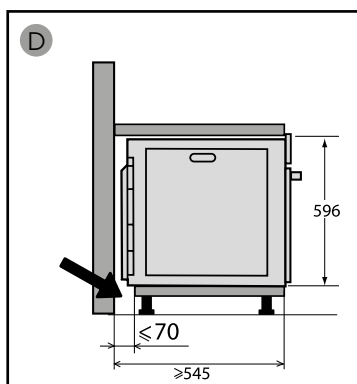
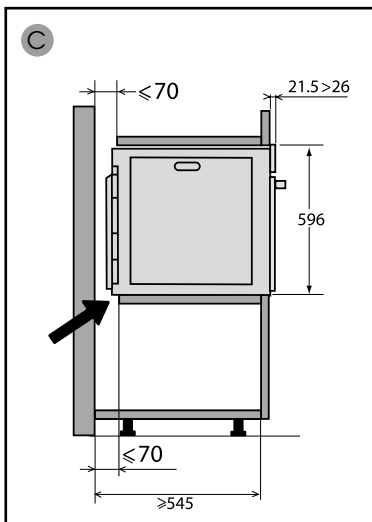
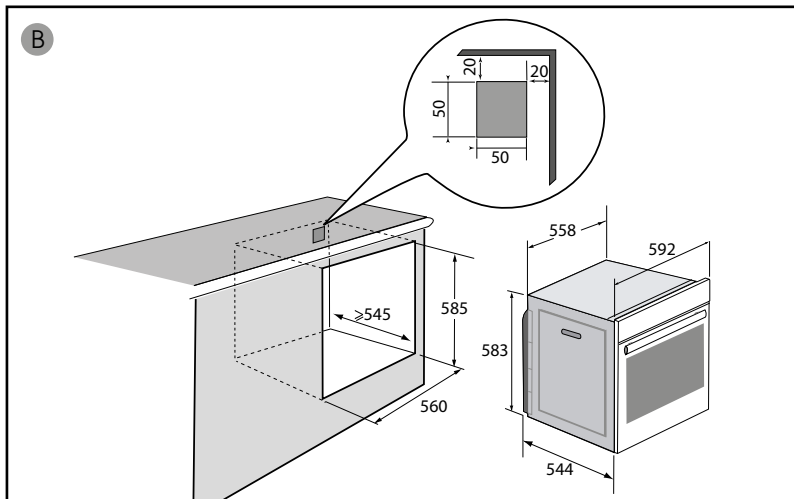
### Atención:

**Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.**





# Instalación






## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 f + 1 N + tierra) conectados a la red de 220~240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.



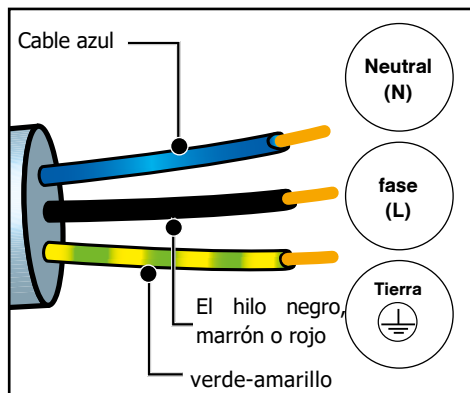
### Atención:

**El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.**

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

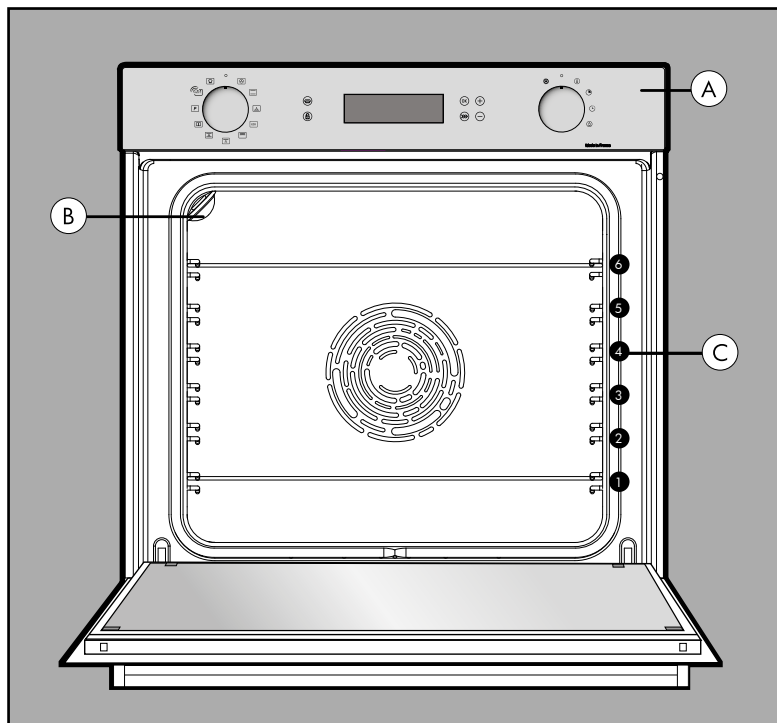
### • Antes del primer uso

Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío con la puerta cerrada durante unos 15 minutos a la temperatura más alta. para romper el aparato. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede inicialmente emitir un olor particular debido a su composición. También puede notar que el humo proviene de la lana mineral. Esto es normal.





## PRESENTACIÓN DEL HORNO



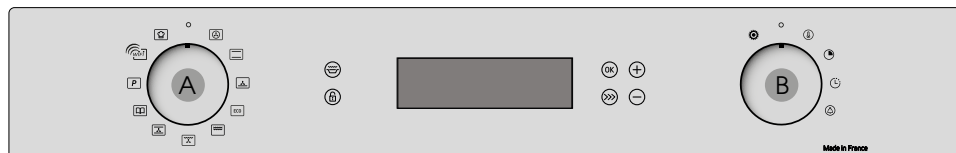
- A Panel de mandos
- B Lámpara
- C Niveles (6 posiciones)

Este horno dispone de 6 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 6.



## TECLAS DE PANTALLA Y CONTROL

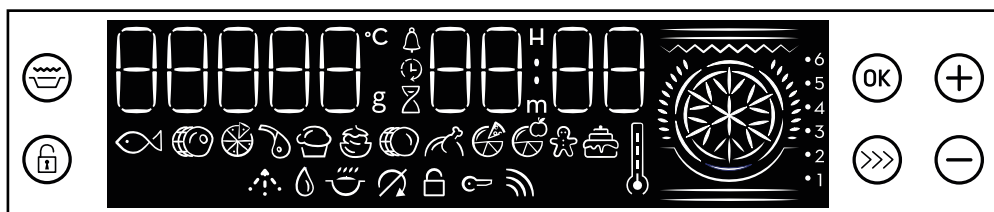
### • Panel de mandos



**A** SELECTOR DE MODO DE COCCIÓN

**B** SELECTOR DE AJUSTE

### • PANTALLA



**TEMPORIZADOR**



**PESO**



**FIN DE LA COCCIÓN**



**BLOQUEO DE TECLADO**



**TIEMPO DE COCCIÓN**



**CERRADURA DE LA PUERTA**



**INDICADOR DE TEMPERATURA**



**INDICADOR DE ASCENSO CALIENTE**



**INDICADOR DE CONEXIÓN WIFI**



**INDICADOR DE PARRILLA DE**

**SABOR**

### • Teclas



parrilla de sabor



Validación



Tecla +



Bloqueo de teclado



Booster (acelera el aumento de temperatura)



Tecla -

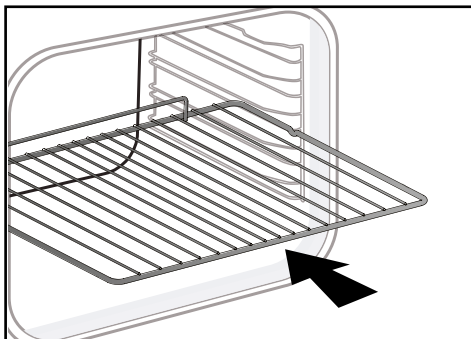


## ACCESORIOS

### • Parrilla de seguridad antivuelco

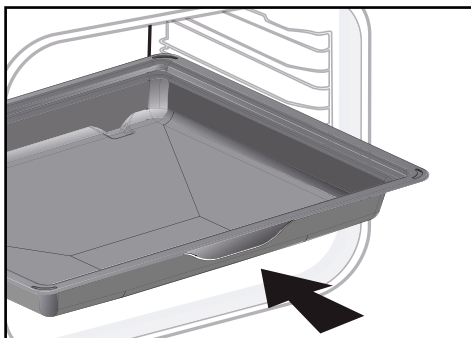
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la parrilla de seguridad antivuelco hacia el fondo del horno.



### • Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadora hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



### ⚠ Atención:

-Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.



### Consejo :

Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la bandeja recogejugos.



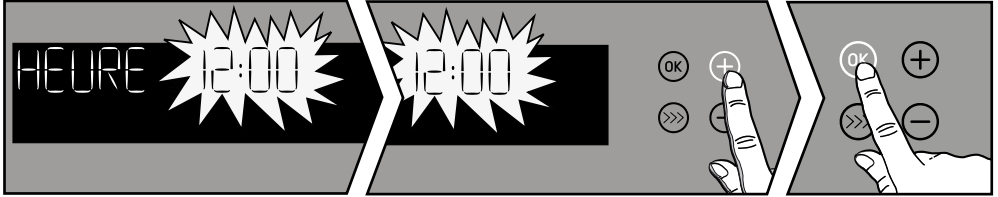
Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.



## AJUSTES

### • Puesta en hora

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

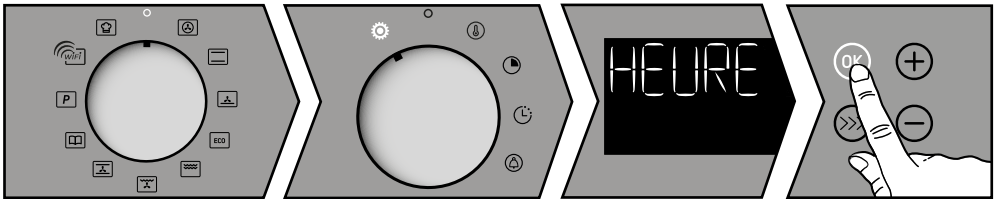


Ajuste la hora con las teclas + y -. Valide con el botón **OK**.

En caso de un corte de energía, el tiempo parpadea. Realice el mismo ajuste.

### • Cambiando el tiempo

La palanca de función debe estar en la posición 0

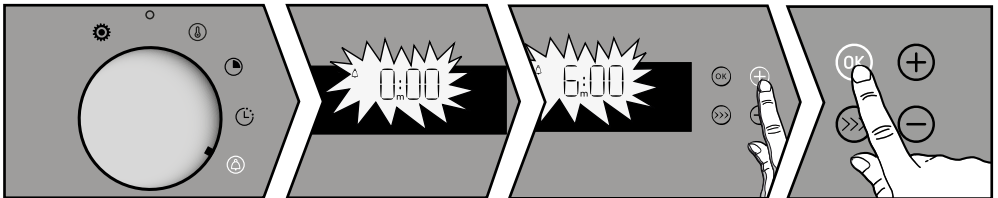


Gire la palanca de ajuste a la posición "**SETTINGS**".

Usando las teclas + y - navegar a través de los diferentes parámetros, seleccione "**TIME**" y confirme con la tecla **OK**. Cambie la hora y confirme con el botón Aceptar.

Vuelva a colocar la palanca en la posición 0.

### • Temporizador



Gire la palanca de ajuste a la posición "**TEMPORIZADOR**". El temporizador parpadea.

Configure el temporizador con los botones + o -. Valide con la tecla **OK** comienza la cuenta regresiva. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal audible. Para detenerlo, presione cualquier tecla.





## Cocción

### • Bloqueo del teclado (bloqueo para niños)

Presione la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



Para desbloquearlo, presione el botón  nuevamente hasta que el símbolo  desaparezca de la pantalla.





### MENÚ DE CONFIGURACIÓN

Puede modificar diferentes parámetros de su horno:

Gire la palanca de ajuste a la posición "AJUSTES". Usando las teclas + y - navegue por los diferentes parámetros de desplazamiento en la pantalla.



Presione la tecla **OK** para confirmar su elección. Usando las teclas + y - active o desactive los diversos parámetros, consulte la tabla.

	<b>Hora :</b> Permite el ajuste o modificación de la hora.
	<b>Wifi :</b> Posición ON, Wifi activados. Posición OFF, sin Wifi.
	<b>Lámpara:</b> Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
	<b>Sonidos - pitidos:</b> Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.



## MENÚ DE CONFIGURACIÓN

<b>DEMO</b>	<b>MODO DEMO:</b> Posición <b>ON</b> , función activada, modo demo utilizado en la exposición. Posición <b>OFF</b> , función desactivada, su horno está operativo.
<b>LUM</b>	<b>CONTRASTE:</b> El porcentaje de luminosidad de la pantalla
<b>VEILL</b>	<b>BRILLANTE:</b> El porcentaje de luminosidad de la pantalla
<b>LANG</b>	<b>IDIOMA :</b> FR/EN
<b>DIAG</b>	<b>DIAGNÓSTICO:</b> EN CASO DE PROBLEMA Y DE LLAMADA AL SERVICIO POSTVENTA, ANOTE LOS DIFERENTES VALORES DADOS POR SU HORNO (WIFI, POTENCIA, VERSIÓN, ...). ESTA INFORMACIÓN SE UTILIZARÁ PARA IDENTIFICAR EL ORIGEN DE LA FALLA.

Para salir del "Menú de configuración", coloque el joystick en la posición 0.



### **Importante:**

**Después de 90 segundos de inactividad, la pantalla se apaga, la conexión Wifi sigue activa.**

### • **Función AUTO-STOP**

Esta función de seguridad deja de cocinar el horno cuando no ha programado un tiempo de cocción y su horno ha estado funcionando a más de 100 ° C durante más de 4 horas o a menos de 100 ° C durante más de 10 horas.

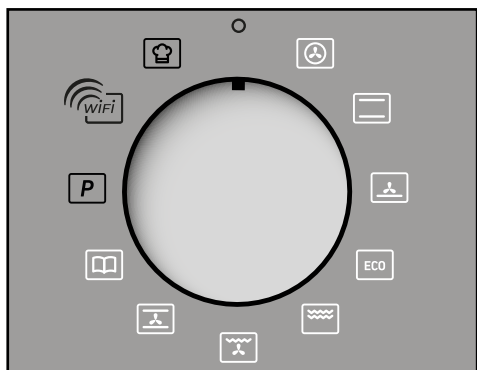
"**STOP**" se muestra en la pantalla.




# Cocción



## MODO DE COCCIÓN



 **Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.**

### **CALOR GIRATORIO\***

(Temperatura mínima de 35°C máxima de 250°C)  
Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

### **TRADICIONAL\***

(Temperatura mínima de 35°C máxima de 275°C)  
Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: caza tierna, etc. Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo al vino, liebre, etc...).

### **SOLERA CON AIRE IMPULSADO**

(Temperatura mínima 75°C máxima de 250°C)  
Recomendado para platos húmedos (quiches,

### **"SMART ASSIST"**

Su horno está equipado con la función **"SMART ASSIST"**, la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.

tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para las preparaciones que deben subir (cake, brioche, kouglof...) así como para los soufflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

### **ECO\***

(Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C)  
Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.  
Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.

### **GRILL** (posición 1 a 4)

### **GRILL VENTILADO**

(Temperatura mínima de 100°C, máxima de 250°C)  
Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la bandeja recogejugos en el nivel más bajo.  
Recomendado para todas las aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.

### **TRADI-VENTILÉ**

(Temperatura mínima de 35°C máxima de 275°C)

**\* Secuencia (s) utilizada (s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética de acuerdo con la norma europea EN 50304 y de acuerdo con la directiva europea 2002/40 / CE**



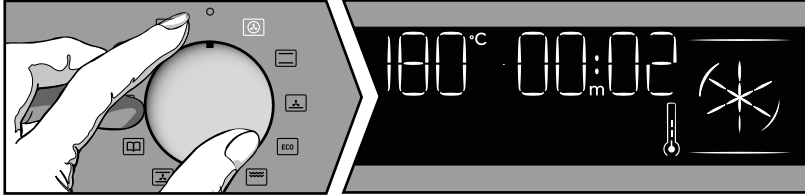
## Cocción

### EMPIEZA A COCINAR

#### • Comience a cocinar inmediatamente

La pantalla no debe parpadear.

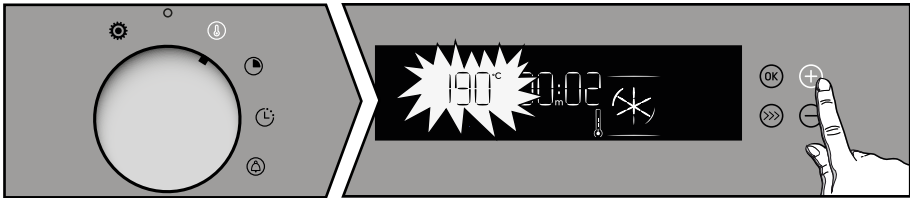
Gire la perilla de función al modo de cocción que elija.



El aumento de temperatura comienza de inmediato. El indicador de tiempo le indica cuánto tiempo ha estado funcionando el horno. El horno se calienta y el indicador de temperatura parpadea. Sonará una serie de pitidos cuando el horno alcance la temperatura programada.

#### • Cambiando la temperatura

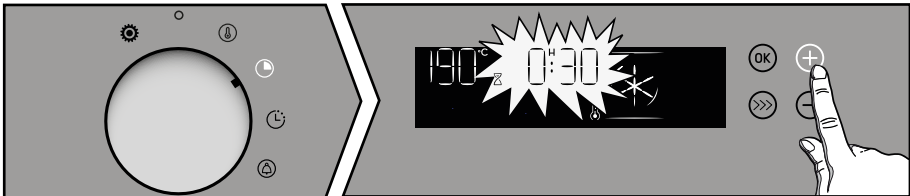
Gire la perilla de control de temperatura. La pantalla de temperatura parpadea, ajuste la temperatura con las teclas + o -. Confirme presionando **OK**.



#### • Cambiando la duración

Gire la perilla de ajuste a la duración.

La pantalla de duración parpadea, la configuración es posible. Ajuste con los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción, confirme con el botón **OK**.

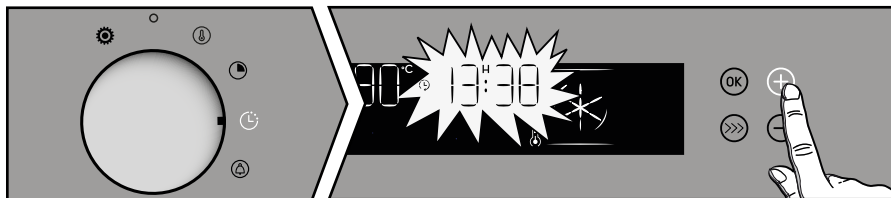




## Cocción

### • Cambiar el final del tiempo de cocción

Gire la perilla de ajuste hasta el final. La pantalla de hora de finalización parpadea, entonces es posible realizar la configuración. Ajuste con las teclas + o para establecer el final del tiempo de cocción, confirme con la tecla **OK**.



### • Usando la función boost

Puede precalentar rápidamente su horno con la función "**BOOSTER**" (➡➡).

Comience a cocinar y presione el botón (➡➡). El horno se calienta rápidamente y el símbolo **BOOST** se alterna con la temperatura en la pantalla.

**NOTA:** La función "**Booster**" está disponible para las funciones: [Icon: Oven] , [Icon: Grill] , [Icon: Defrost] , [Icon: Bake] .

### • Uso de la función Flavor Gril

Puede dorar un plato al final de la cocción con la función "**FLAVOR Gril**" (☺).

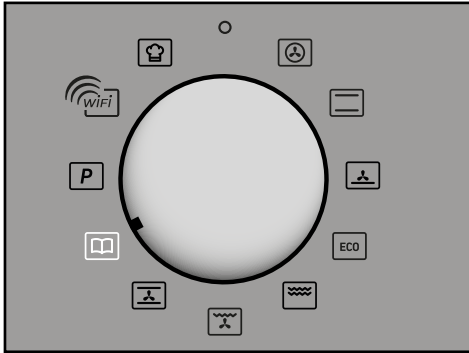
Seleccione una función de cocción, ajuste la temperatura y programe un tiempo de cocción.

Luego seleccione la función "**FLAVOR Gril**" (☺) presionando el botón. Tu cocina comienza. Se muestra el símbolo ☺.

**NB:** "**GRILL SAVEUR**" no está disponible en los modos de cocción ecológica.



## LA FUNCIÓN DE GUÍA DE SABOR



La función "**Guía de sabores**" selecciona los parámetros de cocción adecuados para usted de acuerdo con los alimentos que se prepararán y su peso.

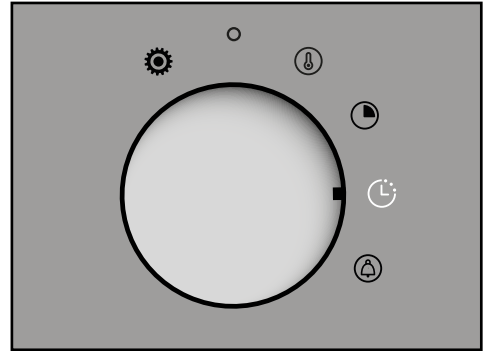
Gire el selector de funciones a Guía de sabor. Debe elegir un alimento preprogramado de la siguiente lista con las teclas - y +:

- P01: Salmón
- P02: Medio de ternera
- P03: Pizza
- P04: Paletilla de cordero
- P05: soplado
- P06: Tomates Rellenos
- P07: cerdo asado
- P08: Pollo
- P09: Quiche
- P10: tarta de frutas
- P11: Cookies
- P12: Pastel

Confirme presionando la tecla **OK**. Un peso propuesto parpadea en la pantalla. Ingrese el peso real de la comida con las teclas + y luego confirme presionando **OK**. Se muestra el tiempo de cocción ideal y se calcula automáticamente. El horno recomienda la altura de la repisa a la que debe colocar su plato. Hornee su plato en el nivel de estante recomendado (de 1 en la parte inferior a 6 en la parte superior)

El horno arranca.

## • Cambiar el final del tiempo de cocción

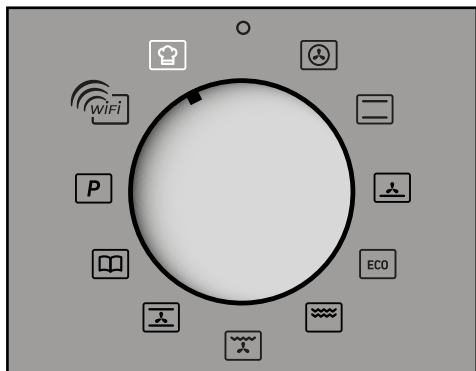


Gire la perilla de ajuste hasta el final.

Ajuste el final deseado del tiempo de cocción con los botones +/- y confirme presionando **OK**. Se muestra la cocción programada, su cocción finalizará a la hora seleccionada.



## AUTO COOK FUNCTION



El modo «**AUTOCOOK**» facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calcula automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos colocados dentro del horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «**AUTO COOK**» con

El horno ofrece una selección de 12 platos:

- Pez
- Carne asada
- Pizza
- Cordero rosado
- Respiración
- Verduras rellenas
- Cerdo asado
- Pollo
- Tarta salada
- Tarta dulce
- Galletas
- pastel

Select your dish using the + and - keys.

Once the dish has been selected, confirm with **OK**. You can change the end time of cook before baking your dish at the required shelf level.

- Confirm by pressing the **OK** button to start cooking.



**El modo «Auto COOK» no requiere ningún precalentamiento.**

**La cocción debe empezar**

**OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.**

Este modo de cocción se efectúa en dos fases:

**1-** Una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determina el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.



**IMPORTANTE: no abra la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos, ya que se anularía la cocción.**

**2-** Una segunda fase de cocción: el horno ha ajustado el tiempo requerido y la animación Esta fase de búsqueda está representada con una animación [ ] desaparece.

El tiempo restante indicado tiene en cuenta el tiempo de cocción de la primera fase.

Ahora ya se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar o dar la vuelta al asado.

- El horno se apaga cuando termina el tiempo de cocción y la pantalla indica que el plato está listo.



## Cocción



### Nota :

Si desea encadenar una segunda cocción con la función Auto Cook, espere a que el horno se enfríe por completo. Sin embargo, el uso de las otras funciones es posible incluso con un horno caliente.

### • Lista de platos Auto Cook



#### Pescado

(300 g a 1 kg)

pescados enteros (dorada, merluza, trucha, caballa)

Pescado asado

Reserve esta función para los pescados enteros.



#### Roast beef

(500 gr a 1,4 kg)

Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda, ya que provoca humo.

Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.

Al finalizar la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min.



#### Pizza

pizzas preparadas - pasta fresca  
masas de pizza listas para usar

masas de pizza «caseras»

una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso).

Colóquela sobre la placa de repostería para obtener una masa tierna.



#### Cordero

pierna de cordero  
de 600 g a 1,3 kg

Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.

Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada.



#### Soufflé

Utilice un molde alto con bordes rectos y 21 cm de diámetro

- Unte el molde con mantequilla y no toque el interior con los dedos, de lo contrario el soufflé no subirá.



#### Verduras rellenas

Tomates y pimientos rellenos,  
brandada

Adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar para evitar desbordamientos de jugo.





## Cocción



### Asado de cerdo

(700 g a 1,4 kg)  
Lomo

Filete

Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + grasera. Al final de la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min. Sale al final de la cocción.



### Tarta dulce

Tartas frescas  
Tartas congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.



### Pollo

Pollos (1 a 2,5 kg)  
Pato joven, pularda

Coloque el pollo en la rejilla del conjunto parrilla + grasera. Pinche la piel de las aves antes de la cocción para evitar las salpicaduras.



### Galletas

repostería individual: cookies, financiers, croissants, panecillos, caracolas, sándwiches de jamón y queso.

Coloque la repostería individual sobre la placa de repostería, encima de la parrilla.

Atención: la masa de buñuelos se debe cocer en la posición "PASTEL" para obtener buenos resultados.



### Tartas saladas

Quiches frescas  
Quiches congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo. Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.



### Pastel

(500 g a 1 kg)

Pasteles familiares: pastel (salados y dulces), bizcocho

Preparaciones listas presentadas en bolsas

Pasteles preparados en un molde redondo, cuadrado... y colocados siempre sobre la parrilla.

Posibilidades de cocer 2 pasteles, uno al lado del otro.



### • Consejos fáciles de cocinar

#### **Pizza**

Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

#### **Tartas / Quiches**

No utilice fuentes de cristal ni de porcelana: al ser demasiado gruesas prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente. Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo. Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

#### **Pescados**

Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar. El cuerpo firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

#### **Buey / Cerdo / Cordero**

Saca toda la carne del frigorífico 1 hora antes de cocinarla: el choque frío/caliente endurece la carne, por lo que obtendrás un asado dorado alrededor de ella, rojo por dentro y caliente de corazón. No salar antes de cocinar: la sal absorbe la sangre y seca la carne.

Dale la vuelta a la carne con espátulas: si la pinchas la sangre se escapará. Deje siempre la carne en reposo de 5 a 10 minutos después de la cocción: envuélvala en papel de aluminio y colóquela en la entrada del horno caliente: así la sangre que se extrae durante la cocción volverá a fluir e irrigará el asado.

Usar platos de barro para asar: el vidrio ayuda a mantener la grasa fuera del asado.

Evite pinchar la pierna de cordero con los dientes de ajo, de lo contrario sangrará; en su lugar, deslice el ajo entre los dientes de ajo y el asado.

carne y huesos, o cocinar los dientes de ajo sin pelar, junto a la pierna y aplastarlos al final del tiempo de cocción.

cocinar para dar sabor a la salsa; filtrar y servir muy caliente en una salsa.



### ALGUNAS RECETAS MODO "Auto Cook"

#### Pizza

Base: 1 masa para pizza

\*con verduras: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyer rallado + orégano + sal + pimienta.

\*con roquefort, panceta ahumada: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyer rallado.

\*con salchichas, queso fresco: 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyer rallado + orégano + sal + pimienta.

#### Quiches

Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa quebrada lista para usar.

3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa.

sal, pimienta y nuez moscada.

#### Rellenos varios:

200 g de torreznos precocinados,

o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado.

o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul.

o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas.

#### Asado de buey

Salsa SAUTERNES EMPEREJILADO con ROQUEFORT:

Pochar 2 cucharadas de chalotas finamente picadas con mantequilla. Añadir 10 cl de vino Sauternes y dejar que se evapore. Añadir 100 g de Roquefort, dejar que se funda lentamente. Añadir 20 cl de nata líquida, sal y pimienta. Hervir.

#### Asado de cerdo - Cerdo con ciruelas pasas

Pídale al carnicero que haga un agujero a lo largo de todo el asado, coloque unas 20 ciruelas pasas adentro. Servir en rodajas con jugo o frío con ensalada de escarola.



## • Algunas recetas del modo "Easy Cook"

### **Pollo**

Rellénelo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

### **Cordero Salsa de anchoas**

Mezcle 100 g de aceitunas negras con 50 g de alcaparras y 3 anchoas, 1/2 diente de ajo y 10 cl de aceite de oliva. Añada 10 cl de nata. Sírvalo con la pierna de cordero fileteada.

### **Bizcocho a los cítricos**

Caramelo: 20 terrones de azúcar (200g)

Pastel: 4 huevos

200 g de azúcar en polvo

200g de harina

200 g de buena mantequilla

### **Frutas: 1 lata pequeña de cítricos en almíbar.**

Escorra las frutas. Prepare un caramelo. Cuando haya cogido color, viértalo al molde para bizcocho, inclínelo para que el caramelo quede bien repartido. Déjelo enfriar. Mezcle en el recipiente de un robot eléctrico, la mantequilla reblandecida con el azúcar. Incorpore los huevos enteros uno a uno y, después, la harina tamizada. Termine con la levadura. Disponga los cuartos de los cítricos en forma de rosetón sobre el caramelo. Vierta la masa. Hornee en la posición "PASTEL". Desmolde en una fuente bonita y sírvalo frío. Las frutas pueden ser manzanas, peras o albaricoques.





### CONEXIÓN WIFI

Su horno se puede "conectar" en cualquier momento a través de su caja a través de Wi-Fi utilizando la aplicación móvil **"Smart Control"** que debe instalarse en su teléfono inteligente para beneficiarse de la función de conectividad.

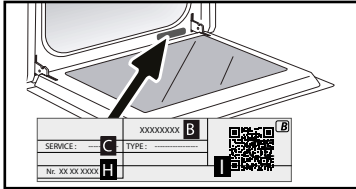
Con esta aplicación no solo puedes controlar tu horno a distancia con la aplicación **"Smart Control"** sino también con el asistente de voz **"Google Home"**. No es necesario estar en casa para encender o precalentar su horno, cambiar el programa o simplemente ajustar los parámetros durante la cocción. Para más información, visite [www.Brandt.com](http://www.Brandt.com).

### CONEXIÓN WIFI: preguntas y respuestas

Preguntas	Respuestas y soluciones	
<p><b>No puedo conectar mi producto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conectividad del producto funciona con Wifi 2.4 Ghz, verifique que su caja esté bien parametrizada con Wifi 2.4Ghz.</li> <li>- Intente volver a ingresar los parámetros de la red wifi a través de la aplicación</li> <li>- Si el horno aún no puede conectarse a su caja wifi, tal vez la señal sea débil, intente acercar la caja o instale un repetidor wifi</li> </ul>	
<p>¿Dónde puedo encontrar la aplicación? ¿"Smart Control"?</p>	<p><b>- Para teléfonos Android</b> Nos vemos en : <a href="https://play.google.com/store/apps/details?id=com.brandt.smartcontrol">Playstore</a></p> 	<p><b>- Para los teléfonos IOS</b> Nos vemos en : <a href="https://apps.apple.com/br/app/brandt-smart-control/id1443814140">Apple Store</a></p> 
<p><b>Con qué versión del sistema, la aplicación es compatible</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apple &gt;&gt; IOS 11 o superior.</li> <li>- Android &gt;&gt; Android 8 o superior.</li> </ul>	
<p><b>¿Puedo pedir varios dispositivos con la aplicación?</b></p>	<p>La aplicación le permite controlar varios electrodomésticos conectados de la marca Brandt.</p>	



## CONEXIÓN WIFI: preguntas y respuestas

Preguntas	Respuestas y soluciones
<b>Me estoy moviendo o cambiando la configuración de mi red WiFi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rehacer un emparejamiento del producto.</li> <li>1- Restablece el producto, el menú de configuración del horno, luego Wifi y luego Restablecer :( ver menú de configuración).</li> <li>2- Aplicación de teléfono inteligente, vea Menú, luego Gestión de productos y luego Vuelva a conectar el producto.</li> </ul>
<b>Vendo mis productos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desde el menú de la aplicación, vaya a "Gestión del producto" y luego "eliminar mi producto".</li> <li>- Si solo tiene un producto, puede eliminar su cuenta de cliente a través de la aplicación en Mi cuenta y luego eliminar la cuenta</li> </ul>
<b>No sé dónde está el código QR del producto</b>	<p>- Para establecer la conexión con su horno, la aplicación le pedirá que escanee su código QR o ingrese su número de serie. Esta información se puede encontrar en la placa de características similar a la siguiente, visible cuando abre la puerta del horno.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>B: referencia comercial C: referencia de servicio H: número de serie I: código QR</p> </div> </div>

### Declaración de conformidad

Nosotros, Brandt France, declaramos que el dispositivo equipado con la función Smart Control cumple con la Directiva 2014/53 / UE.

La declaración de conformidad completa de la UE está disponible en la siguiente dirección: <https://www.brandt.fr/>

Banda de frecuencia de 2,4 GHz: potencia máxima de 100 mW (20 dbm)

### Brandt no puede ser considerado responsable:

En caso de fallo, pérdida, retraso o error en la transmisión de datos que estén fuera de su control, si los datos no le llegan, por cualquier motivo, o si los datos que recibe son ilegibles o imposibles de procesar; en caso de que el usuario no pueda acceder o utilizar la aplicación y los servicios asociados por cualquier motivo, la conexión debe suspenderse o interrumpirse. Además, Brandt se exime de toda responsabilidad en caso de uso indebido de la terminal y/o de incidentes relacionados con el uso de la terminal durante la aplicación. Brandt no puede ser considerado responsable de ningún daño de ningún tipo causado a su terminal y a los datos almacenados en ella, ni de las consecuencias que puedan derivarse.

\* Por razones de seguridad, cada aparato sólo puede ser conectado a una cuenta de usuario. Por consiguiente, en caso de cambio de usuario del dispositivo (transferencia del dispositivo, por ejemplo) el antiguo usuario debe eliminar su cuenta de usuario de su aplicación móvil. El nuevo usuario debe asegurarse de que la eliminación se ha completado antes de que pueda crear su propia cuenta siguiendo los mismos pasos de instalación y registro descritos en este manual.

Sin embargo, la misma cuenta de usuario puede utilizarse en varios teléfonos móviles o tabletas. Por lo tanto, en caso de cambio de usuario del dispositivo (transferencia del dispositivo por ejemplo) el antiguo usuario debe eliminar su cuenta de usuario de su aplicación móvil. o tableta.



### Nota:

La pantalla anterior (véase el menú de configuración P.16): Después de 90 segundos de inactividad la pantalla se apaga, la conexión Wi-Fi sigue activa.




### Consejo

Si el wifi está activado, puedes usar la función Skip Smart Control.

En el modo de espera con conexión de red mantenida el dispositivo consume como máximo 2W.



## GOOGLE HOME

El procedimiento de asociación es el mismo que el de otros productos asistidos por voz. Sólo tienes que vincular tu cuenta de Brandt con tu cuenta de Google en la aplicación Home .

### Léxico de frases para pronunciar :

- Comando de inicio : **"Ok Google, enciende el horno"** o **"Ok Google, enciende el horno"** (inicia un modo de calor rotativo).
- Orden de parar el horno : **"Ok Google, para el horno"** o **"Ok Google, para el horno"**.
- Cambiar la temperatura del horno : **"Ok Google, cambia la temperatura de mi horno a X grados"** de 35°C a 250°C.
- Cambiar la temperatura del horno : **"Ok Google, baja la temperatura de mi horno 10°C"**.



## INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

### • FUNCIÓN LIMPIEZA (del interior)

#### **Advertencia**

Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías telescópicas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

### • AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

- Pyro Max, 2 horas para una limpieza más profunda del interior del horno.

- Pyro Express quick cleaning in 59 minutes for a lightly soiled oven, available when the oven is already hot!

- Pyro Eco only intervenes to replace the Pyro Express if your oven is not hot enough. The duration of the cleaning is then 1.5 hours.




#### **Consejo**

Inicie un Pyro Express justo después de cocinar para aprovechar el calor acumulado en la cavidad. Luego, el horno determina si el calor residual es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. De lo contrario, un Pyro Eco se inicia automáticamente.

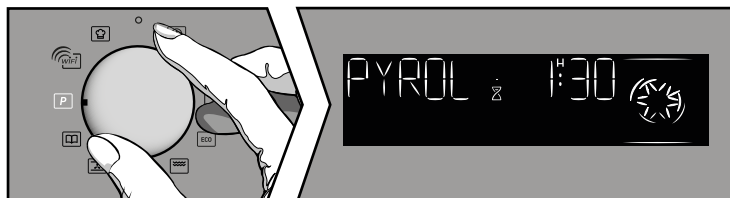
### • Comenzar una pirólisis

The programmer must display the time of day, without flashing. To activate the pyrolysis, turn the function selector to Cleaning Pyrolysis. Select with the + and - keys the desired pyrolysis program then confirm with the **OK** key, the pyrolysis starts.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, el símbolo  en el programador indica que la puerta está bloqueada.

Al finalizar la pirólisis, parpadeará 0:00 Y la puerta se desbloquea después de que el horno se haya enfriado. Regrese el selector de funciones a 0.







**Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.**

## • Pirólisis diferida

Follow the instructions described in the "immediate pyrolysis" paragraph and refer to the "cooking end time" chapter to set the pyrolysis end time.

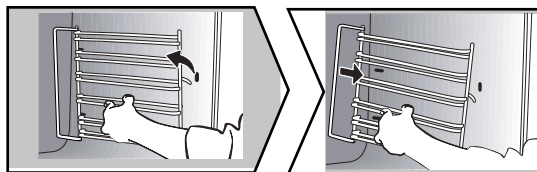
After these actions, the start of the pyrolysis is deferred so that it ends at the scheduled time. When your pyrolysis is complete, reset the function selector to 0.

## • Limpieza de la superficie exterior.

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

## • Limpieza de gradas

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.



## • Limpiar las ventanas de las puertas.



### **Advertencia**

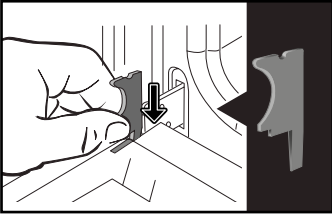
**No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.**

Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.



## • Limpieza de las ventanas de las puertas

Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.

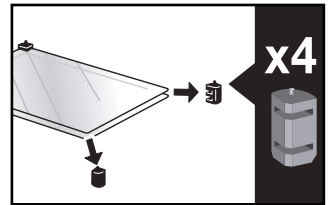
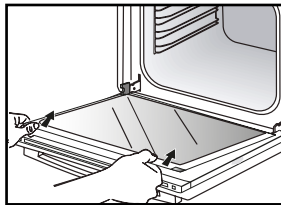
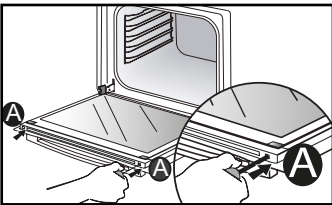


Extraiga el primer cristal enganchado:

Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras (A) para desenganchar el cristal.

Dependiendo del modelo, la puerta está compuesta por dos paneles adicionales con un separador de goma negra en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja las ventanas en agua. Enjuague con agua limpia y limpie con un paño sin pelusa.

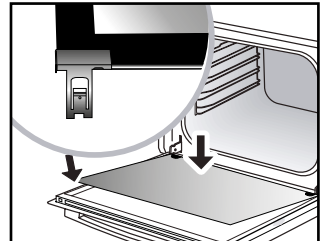
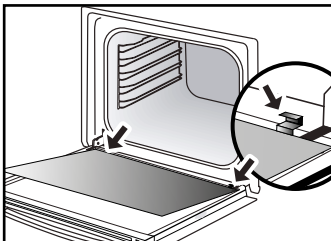
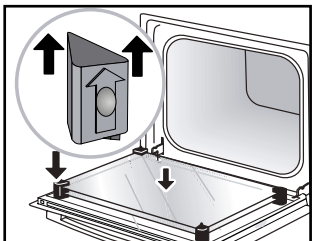


## • Montaje de las ventanas de las puertas.

Después de la limpieza, vuelva a colocar las cuatro flechas de goma hacia arriba y vuelva a colocar todas las ventanas.

Enganche la última ventana en los topes de metal, luego recórtela, con el lado brillante hacia usted. Retire la cubierta de plástico.

Su dispositivo está operativo nuevamente.

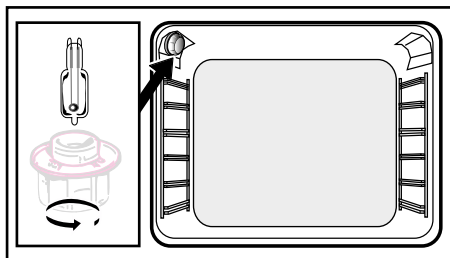




## • Reemplazo de la lámpara

### Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.



### Características del bulbo:

25 W, 220-240 V ~, 300 ° C, base G9.

Puede reemplazar la lámpara usted mismo cuando ya no funcione. Desenrosque la ventana y luego saque la lámpara (use un guante de goma que facilitará el desmontaje). Inserte la nueva lámpara y reemplace la puerta.



## • ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

### **Se muestra "Auto Stop" (sistema Auto Stop).**

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Apague su horno.

### **Código de falla que comienza con una "F".**

Su horno ha detectado una perturbación. Apague el horno por 30 minutos. Si la falla aún está presente, corte la fuente de alimentación durante al menos un minuto. Si la falla persiste, comuníquese con el Servicio postventa.

### **El horno no se calienta.**

Compruebe si el horno está conectado correctamente o si el fusible en su instalación no está fuera de servicio. Aumenta la temperatura seleccionada.

### **La luz del horno no funciona.**

Reemplace la bombilla o fusible. Verifique si el horno está conectado correctamente.

### **El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando el horno se detiene.**

Esto es normal, la ventilación puede funcionar hasta una hora después de la cocción para reducir la temperatura interior y exterior del horno. Más allá de una hora, comuníquese con el Servicio postventa.

### **La limpieza por pirólisis no se realiza.**

Verifique que la puerta esté cerrada. Podría ser un fallo de bloqueo de puerta o el sensor de temperatura. Si la falla persiste, comuníquese con el Servicio Postventa.

### **El símbolo parpadea en la pantalla.**

Si no cierra la puerta, llame al Servicio postventa.

### **Ruido de vibración.**

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior.

Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Reemplace su horno.

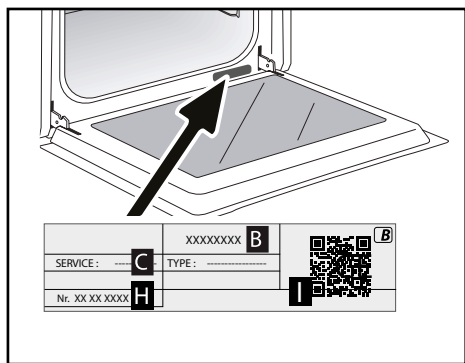


## • INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.

## PIEZAS DE ORIGEN

Lors d'une intervention, exige la utilización exclusiva de pièces détachées certifiées d'origine.



- B: Referencia comercial
- C: Referencia de servicio
- H: Número de serie
- I : QR-Code

PLATOS														min
<b>Carne</b>														
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2					60	
Asado de ternera (1kg)	200	2					180	2					60-70	
Asado de buey	240	2											30-40	
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60	
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3		60	
Aves grandes piezas	180	1											60-90	
Muslos de pollo					220	3				210	3		20-30	
Costillas de cerdo / ternera					210	3							20-30	
Costillas de buey (1kg)					210	3				210	3		20-30	
Costillas de cordero					210	3							20-30	
<b>Pescados</b>														
Pescados asados					275	4							15-20	
Pescados cocinados (dorada)	200	3					180	3					30-35	
Pescados en papillote	220	3					200	3					15-20	
<b>Verduras</b>														
Gratenes (alimentos cocinados)					275	2							30	
Gratenes «dauphinois»	200	2					180	2					45	
Lasañas	200	3					180	3					45	
Tomates rellenos	170	3					160	2					30	
<b>Pasteles</b>														
Bizcocho esponjoso - Tarta			180	2							180	2	35	
Brazo de gitano		3									180	2	5-10	
Brioche	180	1	210								180	2	35-45	
Brownies	180	2					175	3					20-25	
Bizcocho - cuatro cuartos	180	1	180	1							180	2	45-50	
Tarta de cerezas	200	2					180	3					30-35	
Cremas	165	2									150	2	30-40	
Galletas - Polvorones	175	3											15-20	

\* según modelo



<b>PLATOS</b>													

**Pasteles**

Magdalenas	220	3					200	3							5-10
Masa de buñuelos	200	3					180	3					180	3	30-40
Pastas hojaldradas	220	3					200	3							5-10
Pastel Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1							30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1							20-25
Tarta de masa con levadura	210	1					200	1							10-30

**Varios**

Pinchos	220	3			210	4									10-15
Paté en terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza masa quebrada	200	2													30-40
Pizza masa de pan															15-18
Quiches															35-40
Suflé													180	2	50
Empanadas	200	2													40-45
Pan	220						200		220						30-40
Pan tostado	180				275	4-5									2-3
Ollas cerradas (estofados)	180	2											180	2	90-180

**¡CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS**

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.

**EQUIVALENCIA : CIFRAS °C**

<b>°C</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>240</b>	<b>275</b>
<b>Cifras</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 maxi</b>



## Receta con levadura (según el modelo)

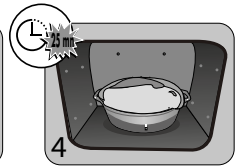
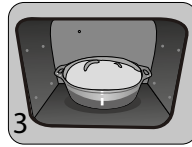
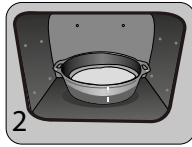
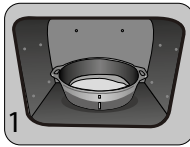
Ingredientes:

● 2 kg de harina ● 1.240 ml de agua ● 40 g de sal ● 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.

Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

**Procedimiento:** Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.




















**Precaliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.**







## PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* MODOS DE COCCION	NIVEL	Accesorios	°C	TIEMPO min.	PRECALENTAMIENTO
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	SI

\* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

