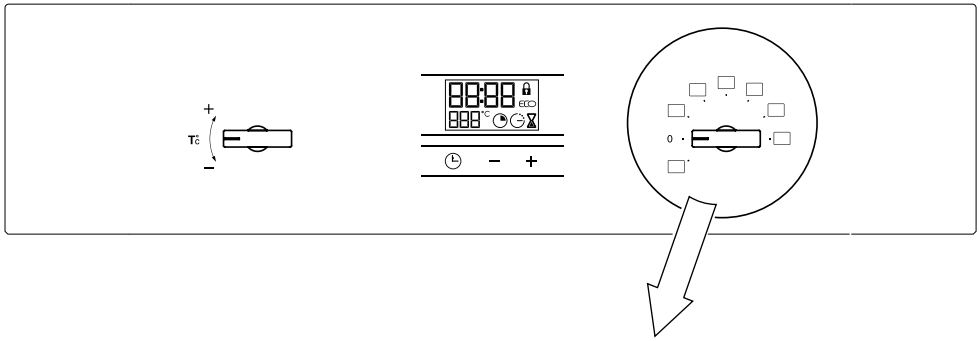
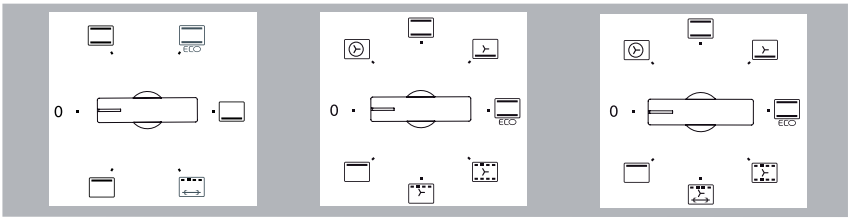
Brandt

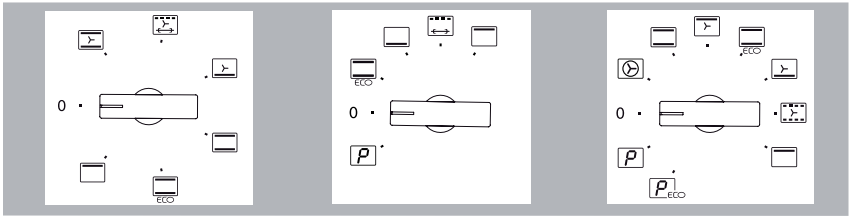
FR GUIDE D'UTILISATION
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Ovn
Backofen
Oven
Oven
Forno

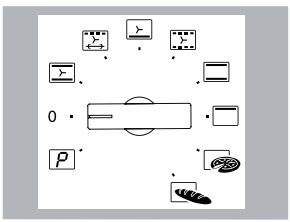




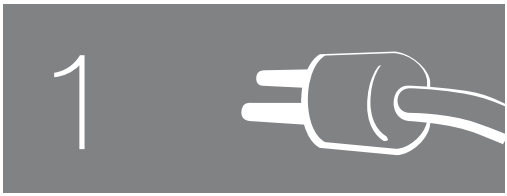
a b c

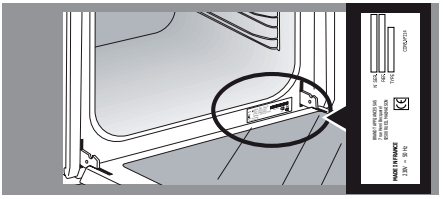


d e f



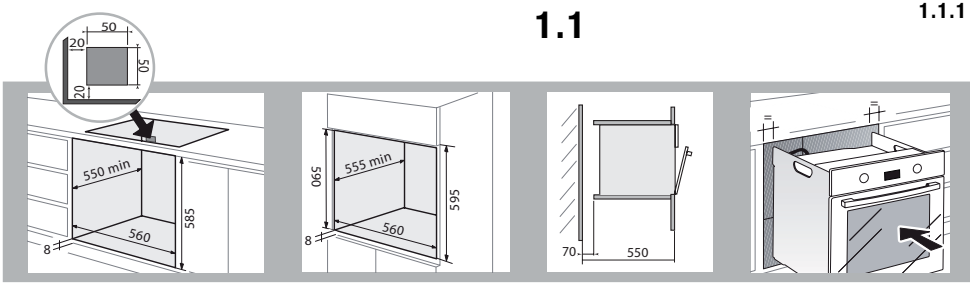
g





1.1

1.1.1

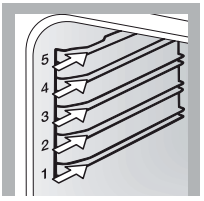


1.2

1.2.1

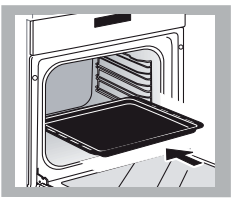
1.2.2

1.2.3



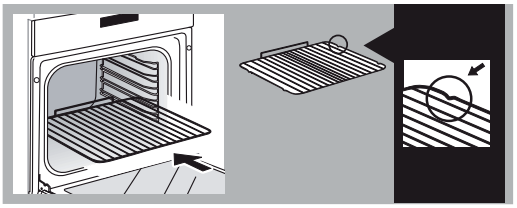
2.1

2.1.1



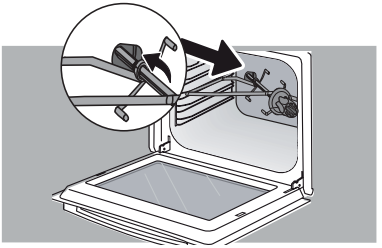
2.2

2.2.1

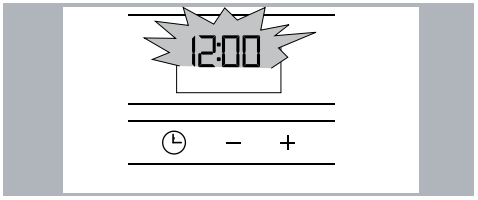


2.2.2

2.2.3

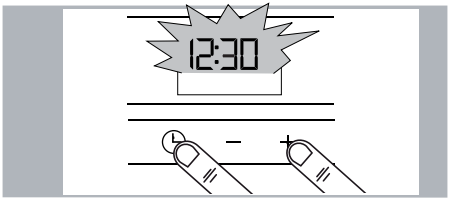


2.2.4

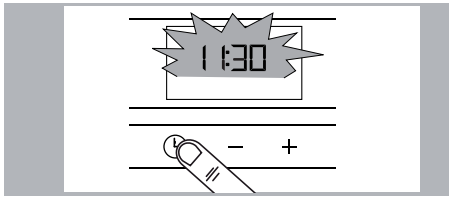


2.3

2.3.1

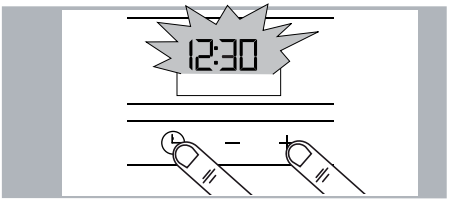


2.3.2

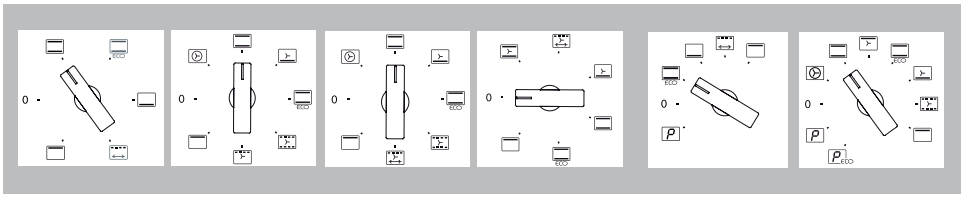


2.4

2.4.1

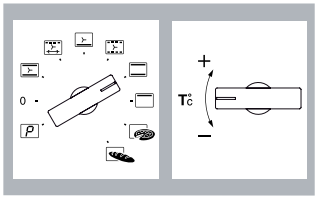


2.4.2



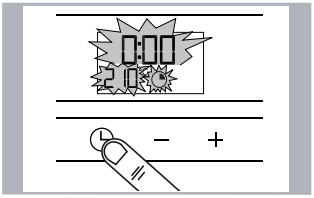
2.5 a b c d e f

2.5.1



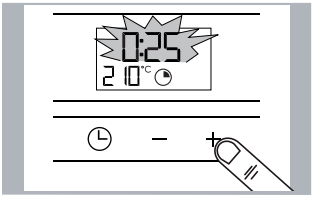
g 2.5.1

2.5.2

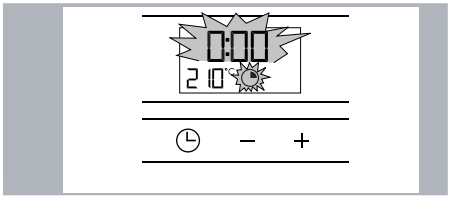


2.6

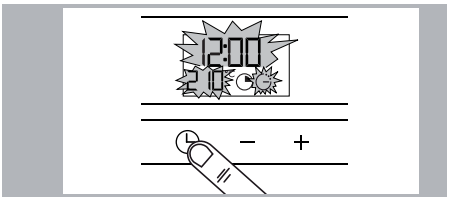
2.6.1



2.6.2

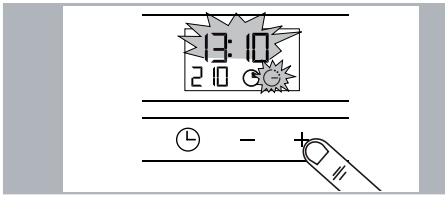


2.6.3

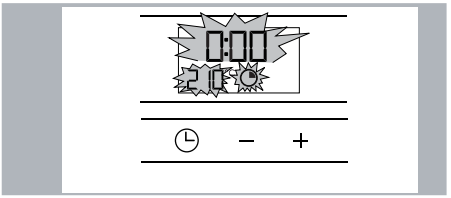


2.7

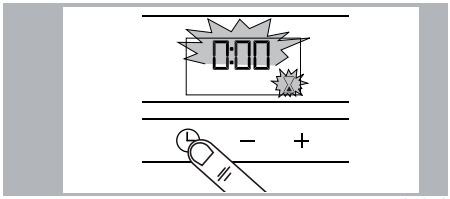
2.7.1



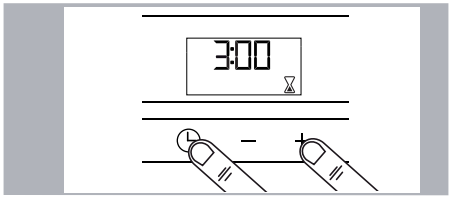
2.7.2



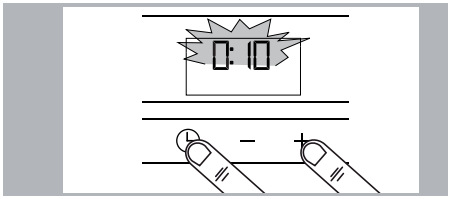
2.7.3



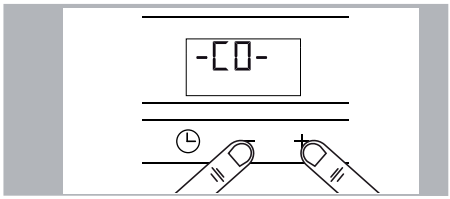
2.8 2.8.1



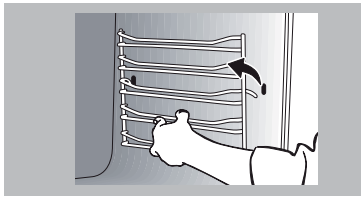
2.8.2



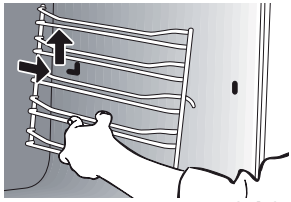
2.9 2.9.1



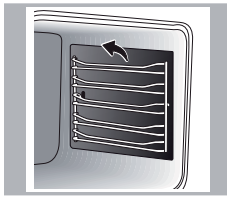
2.9.2



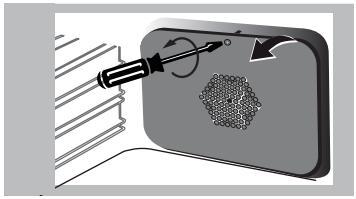
3.4 3.4.1



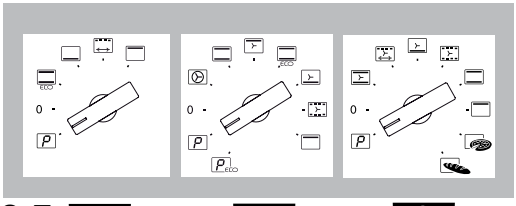
3.4.2



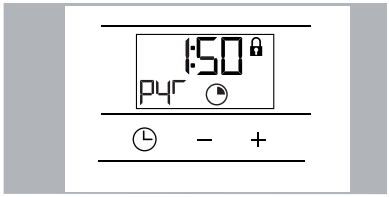
3.5 3.5.1



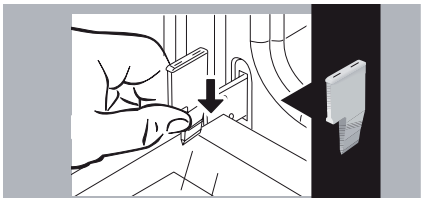
3.6 3.6.1



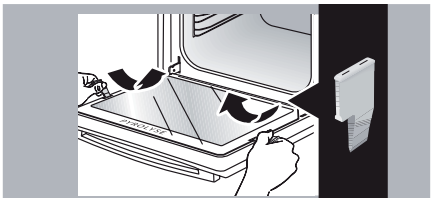
3.7 e f g 3.7.1



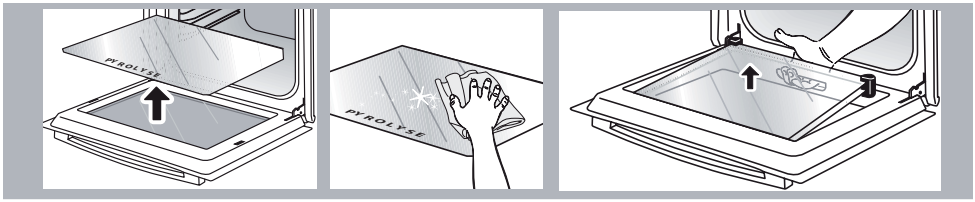
3.7.2



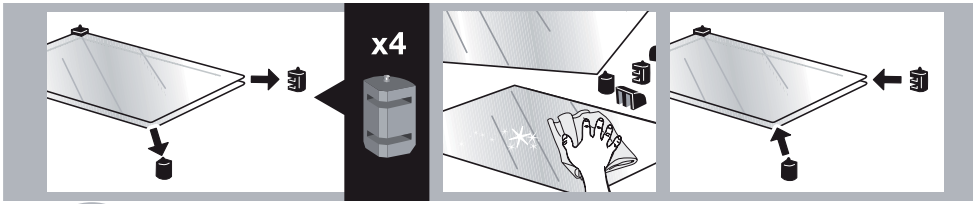
3.8 3.8.1



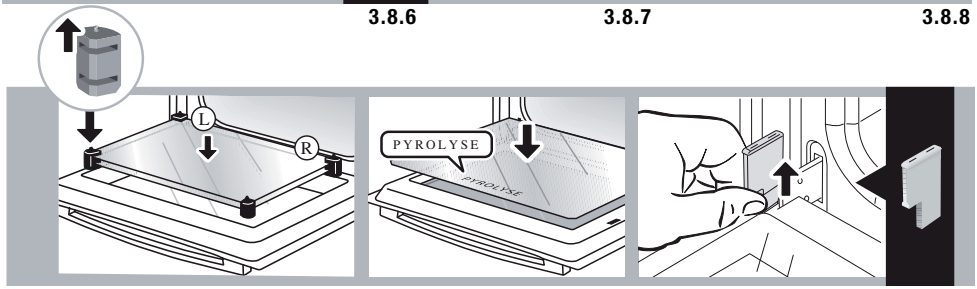
3.8.2



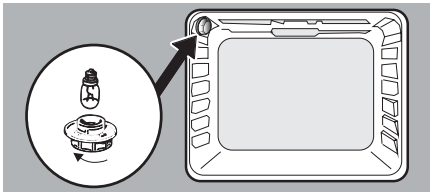
3.8.3 3.8.4 3.8.5



3.8.6 3.8.7 3.8.8

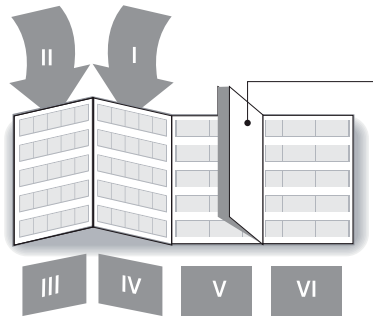


3.8.9 3.8.10 3.8.11



3.10 3.10.1

6



FR EN
DA NL
DE PT

Notice d'utilisation

Retirez la documentation et les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

⚠ *INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.*

Les textes sont accompagnés de croquis afin de faciliter la compréhension des documents.

0 Identification

Identifier le modèle de four ⓐ ⓑ ⓒ ⓓ ⓔ,...) en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1 Installation

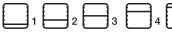
1.1 Déballage. A la réception de l'appareil, déballez-le immédiatement et vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison.
Enlevez tous les éléments de protection.
Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 Encastrement.
Utilisez un meuble aux dimensions appropriées (1.2.1). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum (1.2.2). Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 10 mm avec le meuble voisin (1.2.3). 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.

1.3 Raccordement électrique. ⚠ Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. 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.
Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
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.
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.

2 Utilisation

Avant la première utilisation.
Chauffez votre four **<u>à vide</u>** (sans aliment, en position ▭ à 250°C) pendant 30 minutes. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal. Une fois le four complètement refroidi, utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.

2.1 Mise en place des accessoires.
Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires (gradin 1 à 5):

(2.1.1).

2.2 Accessoires.
Selon modèle, votre four est livré avec un plat standard ▭ (2.2.1), une grille sécurité ▥ (2.2.2).
Veillez à mettre correctement en place la grille qui est munie de butées latérales anti-basculement (2.2.3).
Le four peut être équipé d'un tournebroche (2.2.4). Pour l'utiliser, disposez le plat standard au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson (ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse), enfilez une des fourchettes sur la broche; embrochez la pièce à rôtir; enfilez la deuxième fourchette; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes à l'aide de la poignée. Placez la broche sur son berceau, poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four, retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.

2.3 Réglage de l'heure. A la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00 (2.3.1)
Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) puis sur la touche ◷ pour valider (2.3.2).

2.4 Remise à l'heure. Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0. Appuyez sur la touche ◷ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (2.4.1), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.
Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - puis sur la touche ◷ pour valider (2.4.2).
NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche ◷, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

2.5 Cuisson immédiate.
L'heure doit être affichée sans clignoter.
Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix en fonction du modèle (2.5.1), pour cela consultez le tableau des Modes de Cuisson.
Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (2.5.2)
Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le Guide de Cuisson.
Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter. Ramenez le sélecteur de fonction sur 0 pour arrêter le four.

⚠ **Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.**

Cuissons programmées.

2.6 Départ immédiat et durée programmée.
Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur la touche ◷ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson ◔ (2.6.1). L'affichage clignote à 0:00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité (2.6.2).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.
Après ces actions, le four chauffe :
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.6.3), une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

2.7 Départ différé et heure de fin choisie.
Procédez comme une cuisson programmée.
Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ◷ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuison ◷ (2.7.1). L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.
Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (2.7.2).
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes (ou validez en appuyant deux fois la touche ◷). L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.
Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée.
En fin de cuisson (fin du temps programmé): le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.7.3), une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

2.8 Minuterie.
Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.
Appuyez sur la touche ◷ jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie.
0.00 et un petit sablier clignotent (2.8.1).
Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - puis appuyez sur la touche ◷ pour valider ou attendre quelques secondes (2.8.2). L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes , la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

2.9 Contraste de l'afficheur.
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :
Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0:10 (2.9.1).

Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (2.9.2). Appuyez sur les touches + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée. Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmateur à l'heure du jour.

3 Entretien et nettoyage

⚠ Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté. Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et s'assurer qu'il est déconnecté de l'alimentation.

3.1 Entretien des accessoires. Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

Nettoyage de l'intérieur du four:

Fours non pyrolytiques: modèles a b c d

3.2 Modèles parois lisses. Nettoyez le four encore tiède avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.

3.3 Modèles parois rugueuses. Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras mais lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes. Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes. Ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

3.4 Gradins fils avec des crochets en partie centrale.

Pour les retirer, soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement (3.4.1). Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers soi et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement (3.4.2). Retirez ainsi les 2 gradins fils latéraux.

3.5 Parois latérales rugueuses. Il est recommandé de remplacer les 2 parois latérales catalytiques lorsque leur nettoyage autodégraissant n'est plus efficace. Démontez au préalable les gradins fils latéraux (voir chapitre ci-dessus). Retirez les deux anciennes parois latérales et remplacez-les par des parois catalytiques neuves (3.5.1).

3.6 Paroi du fond.

⚠ Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension.
Dévissez complètement la vis située en haut de la paroi du fond. Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer de la cavité (3.6.1).
Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.

Fours pyrolytiques: modèles e f g

3.7 Nettoyage par pyrolyse.

⚠ Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les éclaboussures importantes. Si votre four est équipé de gradins fils émaillés, il n'est pas nécessaire de les retirer. Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

Pyrolyse immédiate:
Selon modèle, deux cycles de nettoyage sont proposés.
P eco : 1 heure 30 ou P : 2 heures.
Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur P eco ou P (3.7.1). La durée d'indisponibilité du four est de 2h (ou 2h30), non modifiable (durée de refroidissement du four incluse). La porte se verrouille pendant la pyrolyse et un cadenas apparaît dans l'afficheur (3.7.2). La fin du nettoyage est automatique, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille. Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

Pyrolyse différée:
Suivre les instructions décrites dans le paragraphe “pyrolyse immédiate” puis appuyez sur la touche ◷ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson; le réglage est alors possible. Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.
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 selecteur de fonction sur 0.

3.8 Nettoyage de la porte (selon modèle).

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

Démontage. Ouvrez complétement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges fournies (3.8.1). Retirez la première glace clipée de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements A prévus à cet effet.
Faire levier sur ces pièces afin de déclipper la glace (3.8.2, 3.8.3).
Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle (3.8.4).
Ne pas immerger la glace dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.
Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte (3.8.5). Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (3.8.6).
Remontage. Après nettoyage (3.8.7), repositionnez vos quatre coins caoutchouc (3.8.8) en prenant soin que sur la glace soit indiqué L et R côté charnières (3.8.9). Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication ”PYROLYSE” vers vous (3.8.10). Retirez les butées plastique rouges (3.8.11).
Votre appareil est de nouveau opérationnel.

3.9 Nettoyage de la surface extérieure.

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit. Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

3.10 Remplacement de la lampe.

⚠ 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.

Caractéristiques de l'ampoule : 15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage (3.10.1).

4 Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

4.1 **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.

4.2 **La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

4.3 **Le four émet un bip.** Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.

4.4 **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four (possibilité d'ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement). Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.

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

4.6 **Le cadenas clignote dans l'afficheur*.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

** Pour les modèles avec fonction pyrolyse uniquement.*

5 Sécurité

⚠ • L'installation du four est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
• Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
• MISE EN GARDE: Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
• Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur (exigences relatives à la sécurité électrique).
• Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
• Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.
• Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :
- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

6 Environnement

Le four a été conçu en pensant au respect de l'environnement.

De nombreux matériaux de cet appareil dont ceux de l'emballage 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.

Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

Le mode veille.

Après 30 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroit afin de limiter la consommation d'énergie.

Suivant le modèle de four lors d'un départ différé une animation remplacera en alternance l'affichage de l'heure qui vous indiquera la mise en "Mode veille" du four.
Une simple action sur le sélecteur de cuissons ou un appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

7 Service Consommateurs

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire :
Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *
0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe
Selon opérateur

** Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.*

Modes de cuisson

CHALEUR TOURNANTE
(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 235°C)
• La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
• Montée rapide en température: certains plats peuvent être enfournés four froid.
• Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

TRADITIONNEL PULSE
(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
• Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
• Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

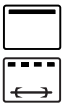
GRIL PULSE (Moyen ou fort) (+ TOURNEBROCHE)
(température préconisée 200°C mini 180°C maxi 230°C)
• La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
• Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
• Le tournebroche (selon modèle) continue de fonctionner après la fin de la cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte.
• Glissez la léchefrite au gradin du bas.
• Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

SOLE PULSEE
(température préconisée 205°C mini 35°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
• Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
• 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.

SOLE
(température préconisée 165°C mini 35°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par l'élément inférieur.
• Placez la grille sur le gradin du bas.
• Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...)
La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cakes, brioches, kougelhopf) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

TRADITIONNEL
(température préconisée 225°C mini 35°C maxi 275°C) **modèle f uniquement**
(température préconisée 240°C mini 35°C maxi 275°C) **autres modèles**
TRADITIONNEL ECO
(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
• Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
• Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers mœlleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

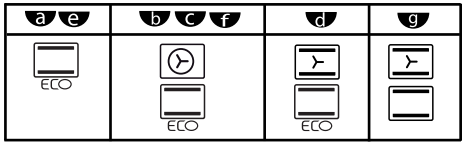
Modes de cuisson



GRIL FORT
(température préconisée 275°C mini 180°C maxi 275°C)
GRIL MOYEN + TOURNEBROCHE
(température préconisée 225°C mini 180°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
• Effectuez un préchauffage de 5 min.
Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
• Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

MAINTIEN AU CHAUD / LEVEE DES PATES A PAIN
(température préconisée 80°C mini 35°C maxi 100°C)
• Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
• Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof..moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

PIZZA
(température préconisée 210°C mini 35°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
• Effectuez un préchauffage puis enfournez la pizza sur le 3ème gradin.

PAIN
(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)
• La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
• Effectuez un préchauffage, déposez sur la sole un ramequin contenant de l'eau puis enfournez le pain sur le 1er ou 2ème gradin selon la grosseur.

Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE :
En fonction des divers modèles de fours