

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

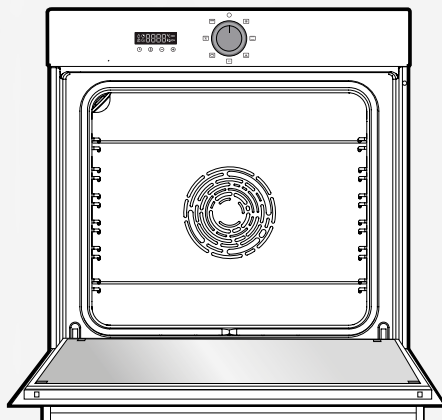
SK

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100106_00



BVCert.6011825

Chère Cliente, Cher Client,

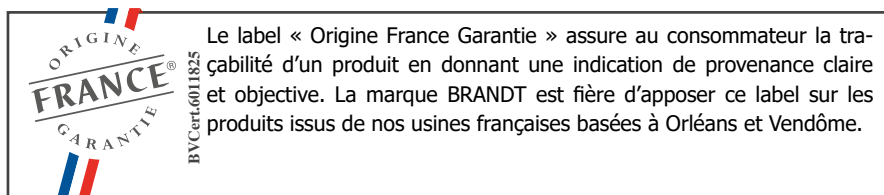
Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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.

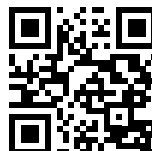
Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



IMPORTANT :

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



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE	6
Environnement	6
Conseil d'économie d'énergie	6
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	7
Choix de l'emplacement et encastrement	7
Raccordement électrique	8
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	9
Présentation du four	9
Afficheur et touches de commandes	9
Accessoires	10
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	12
Réglages	12
Menu réglages	13
Les modes de cuisson	14
Démarrage d'une cuisson	15
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	17
Nettoyage intérieur - extérieur	18
ANOMALIES ET SOLUTIONS	19
SERVICE APRÈS-VENTE	21
Interventions	21
Relations consommateurs FRANCE	21
AIDE A LA CUISSON	21
Tableaux de cuissons	22
Recettes avec levure	24
Essais d'aptitude a la fonction	25
Fonctions avec vapeur combinées automatiques	26



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 arrêt.

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.



Installation de votre appareil

- 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 et économie d'énergie

ENVIRONNEMENT

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



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

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

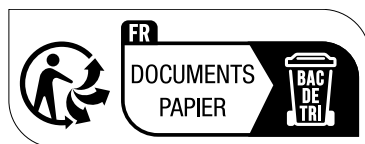
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

CONSEIL D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.





CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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



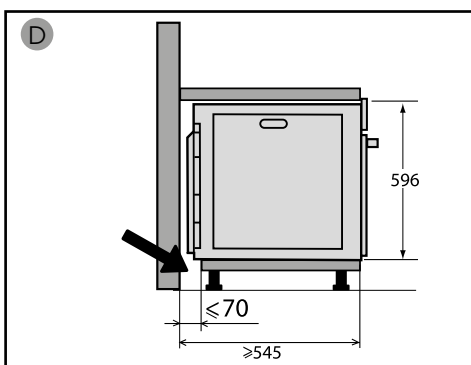
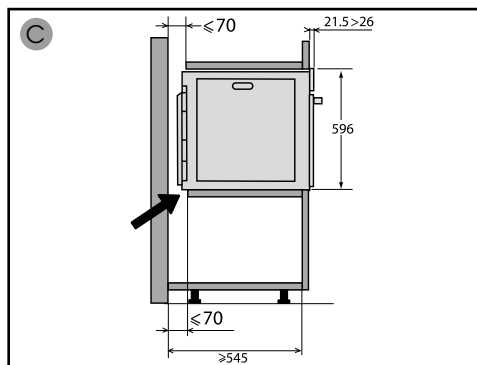
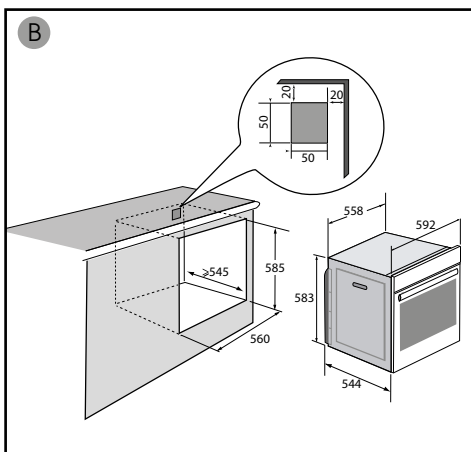
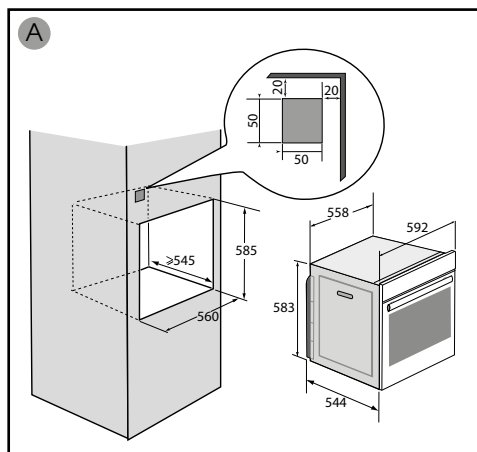
Conseil :

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



ATTENTION :

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





RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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



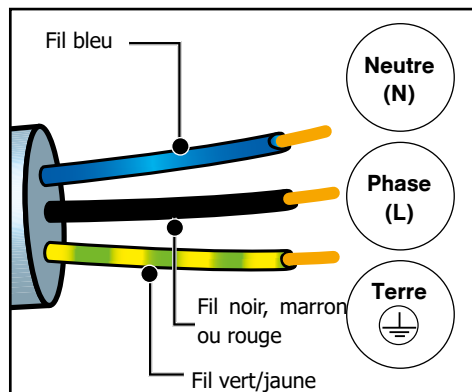
ATTENTION

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

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

• Avant la première utilisation

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

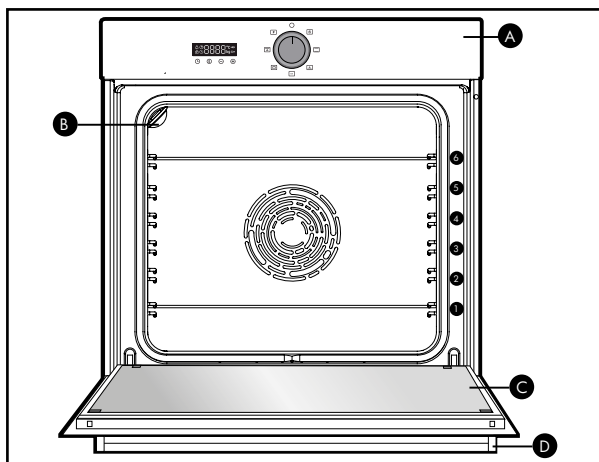




Présentation de votre appareil



PRÉSENTATION DU FOUR



A Bandeau de commande

B Lampe

C Porte

D Poignée

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

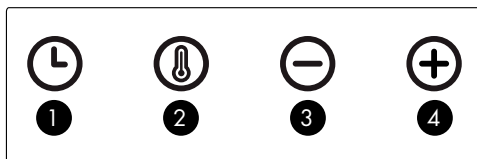
AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

• Afficheur



- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

• Touches



- 1** Réglage heure et durée
- 2** Réglage température
- 3** Touche -
- 4** Touche +



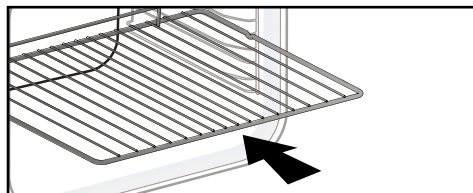
Présentation de votre appareil

ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

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

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



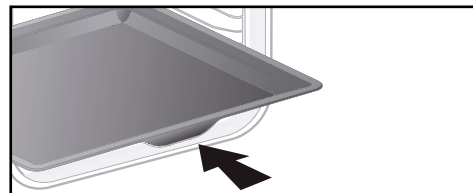
• Plat multi usages lèche-frites 45mm

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



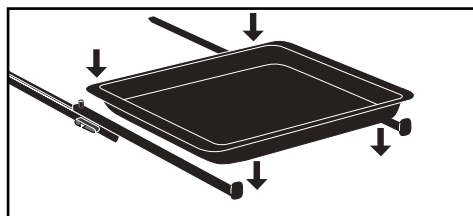
• Plat Pâtisserie 20mm

Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



• Système de rails coulissants

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



MISE EN GARDE :

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

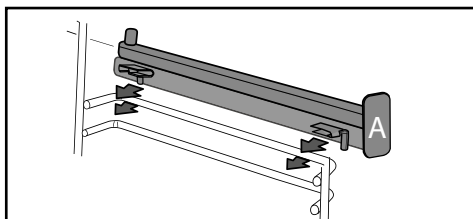
MISE EN GARDE :

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



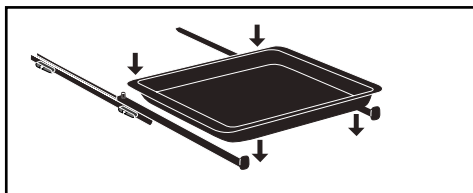
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

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



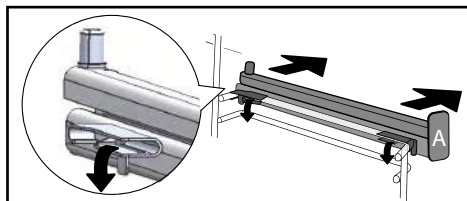
NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

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



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

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



Conseil :

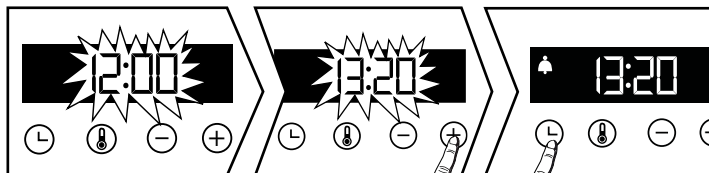
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



RÉGLAGES

• Mise à l'heure

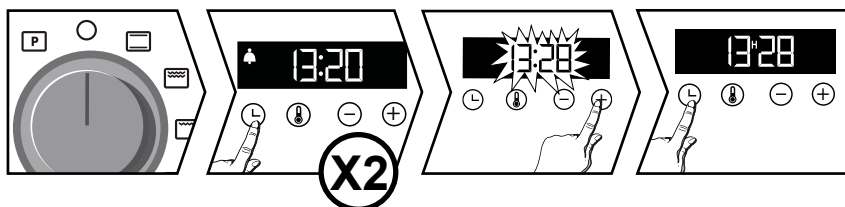
A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.



Réglez l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche . En cas de coupure de courant l'heure clignote.

• Modification de l'heure

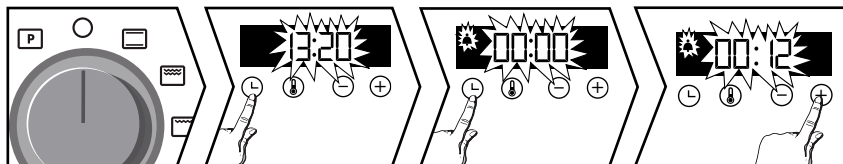
Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.



Appuyez sur la touche le symbole apparaît appuyez de nouveau sur . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche . L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.

• Minuterie

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.



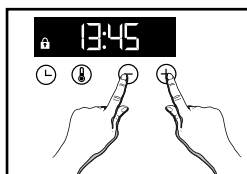
Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche le symbole apparaît. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche .

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.



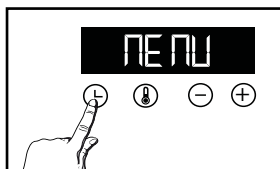
• Verrouillage clavier (sécurité enfants)



Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela: Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage.



Appuyez de nouveau sur la touche  afin de faire défiler les différents réglages. Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-après:

	AUTO: En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé.
	Activez/désactivez les bips des touches
	Activez/désactivez le mode préchauffage
	Activez/désactivez le mode démonstration

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .



Utilisation de votre appareil

MODES DE CUISSON (selon modèle)



CHALEUR TOURNANTE*

Température mini 35°C maxi 250°C

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



TRADITIONNEL PULSE*

Température mini 35°C maxi 275°C

Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.



TRADITIONNEL

Température mini 35°C maxi 275°C

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



SOLE PULSÉ

(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.



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 FORT



GRIL MOYEN

Température mini 180°C maxi 275°C

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...



GRIL PULSE

Température mini 100°C maxi 250°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez la lèchefrite au gradin du bas.

Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



MAINTIEN AU CHAUD

Température mini 35°C maxi 100°C

Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, la décongélation ou chauffe-assiette.



PIZZA

Température mini 35°C maxi 275°C

Afin de garantir un bon résultat pour vos pizza, enfournez au 3ème gradin, four chaud.



BOOST

Température mini 35°C maxi 275°C

Permet une montée rapide de la température de la cavité.



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.

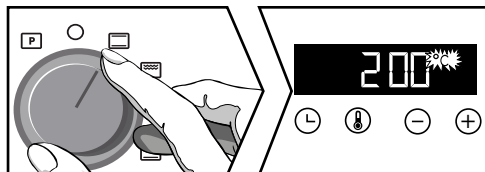
**Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.*



DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• Démarrage d'une cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

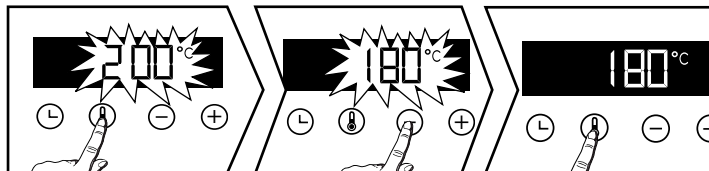


La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

• Modification de la température

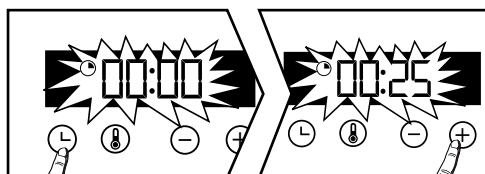
Appuyez sur .

Ajustez la température avec + ou -. Validez en appuyant sur .



• Modification de la durée

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson.





Utilisation de votre appareil



Système "Smart Assist"

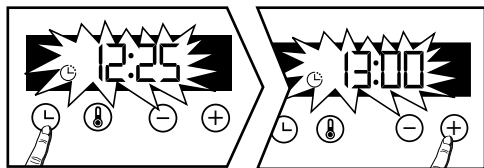
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

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	DURÉE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Modification de l'heure de fin de cuisson

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.



L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec + ou -.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- **Nettoyage de la cavité par pyrolyse**



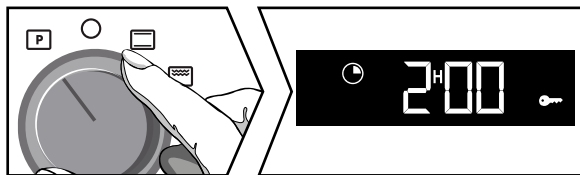
ATTENTION

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.

- **Autonettoyage immédiat**

Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Sélectionnez un le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions **P** :



P = **Pyrolyse de 2 heures**. Positionnez la manette sur cette fonction.

Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur **P**. 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.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

- **Autonettoyage différée**

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche  et réglez la nouvelle heure de fin avec les touches + et - puis validez avec . L'autonettoyage commencera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée. Remettez le sélecteur de fonctions sur 0 à la fin du nettoyage.



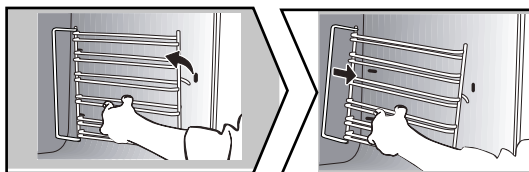
Entretien de votre appareil

• Nettoyage de la surface extérieure

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récureur, 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 :

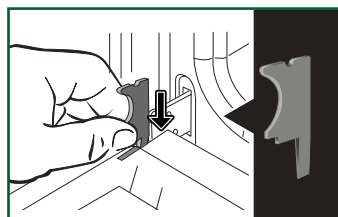
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récureur, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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 câle 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)

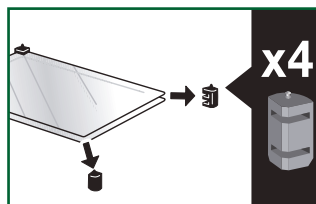
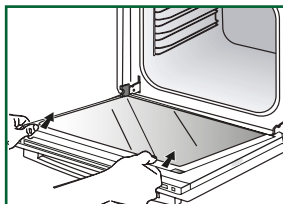
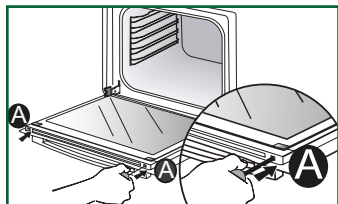


Entretien de votre appareil



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.

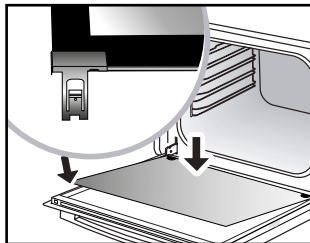
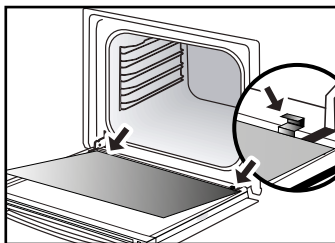
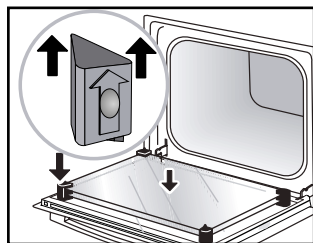


• Remontage des vitres de la porte

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 câle plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

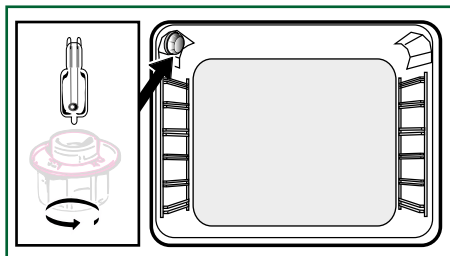


• Remplacement de la lampe



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. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



ANOMALIES ET SOLUTIONS

Le four ne chauffe pas.

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

La lampe du four ne fonctionne pas.

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

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

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

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

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

Le symbole clignote dans l'afficheur.

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

Bruit de vibration.

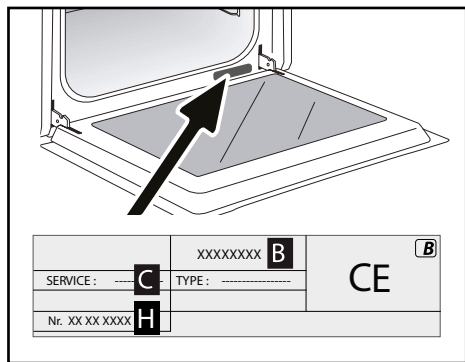
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

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



INTERVENTIONS

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 25 25

**Service gratuit
+ prix appel**

RELATIONS CONSOMMATEURS

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

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

0 892 02 88 01

**Service 0,50 € / min
+ prix appel**

PIÈCES D'ORIGINE

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





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

* Selon modèle



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

* Selon modèle



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

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

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

Recette avec levure (selon modèle)

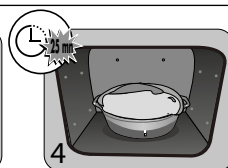
Ingrédients:

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

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

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

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



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.

DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotiloukset uunien tiedot (UE n° 66/2014)

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

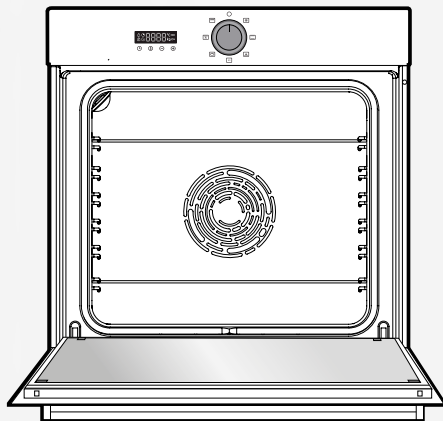
SK

Brandt



POKYNY PRO UŽIVATELE CS

TROUBA



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert.6011825

Vážený kliente,

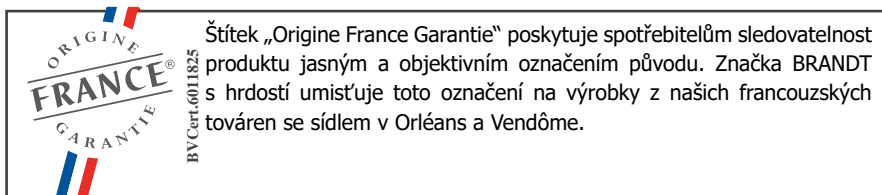
Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.

Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal vašim očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let.

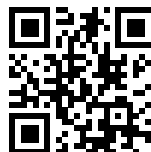
V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.

Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace.

Společnost **BRANDT** vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.



<http://brandt.com>



Důležité:

Před zapnutím zařízení si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho provozem.



Bezpečnostní pokyny	4
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	6
Prostředí	6
Tip na úsporu energie	6
instalace spotřebiče	7
Volba umístění a instalace	7
Elektrické připojení	8
Popis vašeho spotřebiče	9
Prezentace trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
Příslušenství	10
Používání zařízení	12
Nastavení	12
Nabídka nastavení	13
Režimy vaření	14
Zahájení vaření	15
Péče o zařízení	17
Čištění interiéru - exteriéru	18
Anomálie a řešení	19
Poprodejní servis	21
Intervence	21
PODPORA VAŘENÍ	21
Tabulky vaření	22
Recepty s droždím	24
Funkční zkoušky způsobilosti	25
Funkce s automatickou kombinovanou párou	26



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

- Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.
-
- Důležité upozornění:
 - Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.
 -
 - — Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.
 - — Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- **VÝSTRAHA:**
 - — Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.
 -
 - — Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.
 - — Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.
 - — Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.
 - Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.
 - — Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.
 - — Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.
 -

**• VÝSTRAHA :**

• Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vy-montování.

•

• Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

•

• — Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

• — Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

• — Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu

2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

• — Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

• — Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

• — Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

•

• Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

•

• Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



materiály tohoto spotřebiče jsou
elne. Podílejte se na jejich recyklaci
tak k ochraně životního prostředí.
je v příslušných kontejnerech
k tomu účelu.

Váš spotřebič obsahuje i mnoho
recyklovatelných materiálů. Je proto označen
tímto logem, které vám sděluje, že se
vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným
typem odpadů.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje
výrobce, se tak provádí za nejlepších
podmínek podle evropské směrnice 2002/96/
ES o odpadech z elektrických a elektronických
zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce
a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro
použitá spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně
životního prostředí.

Tip na úsporu energie

Během vaření udržujte dvířka trouby zavřená.



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do něž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).
Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (obr. C,D).

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštěpnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



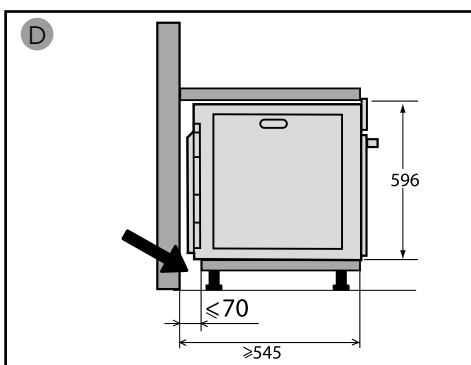
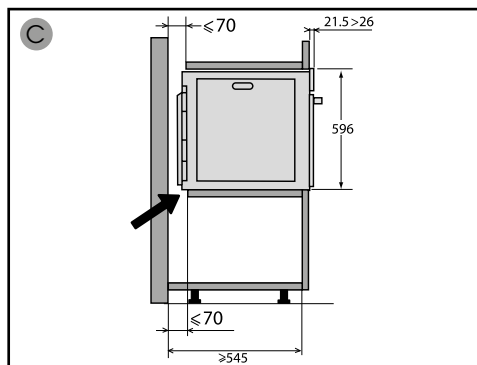
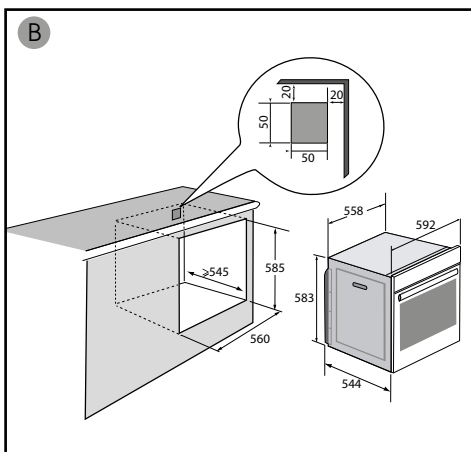
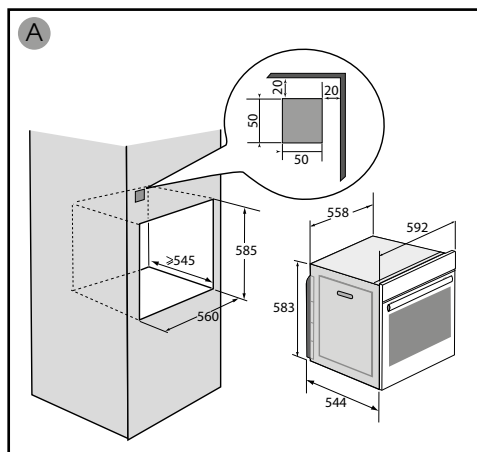
Doporučení

Abyste se ujistili, že je vaše instalace vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.



Upozornění:

Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba musí být připojena standardním napájecím kabelem se 3 vodiči 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnění), který musí být připojen k síti 220 ~ 240 V přes zásuvku. Standard IEC 60083 nebo omnipolární odpojovací zařízení podle pravidla instalace.



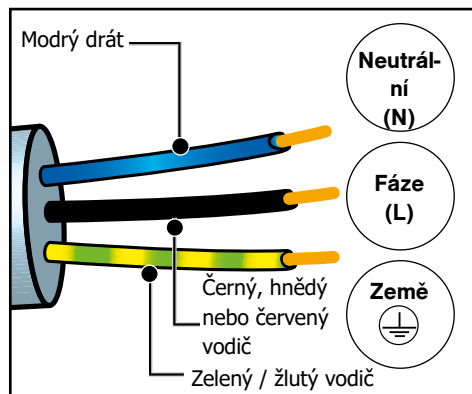
Varování

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být připojen k zemi instalace. Instalační pojistka musí být 16 A.

Nemůžeme nést odpovědnost v případě nehody nebo incidentu v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo v případě nesprávného připojení.

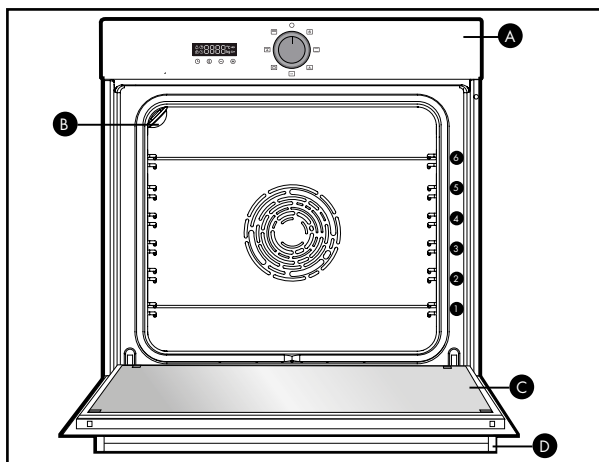
• Před prvním použitím

Před prvním použitím troubu zahřejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu. za účelem vloupání do zařízení. Minerální vlna, která obklopuje dutinu pece, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Podobně si můžete všimnout kouře. To vše je normální.





PREZENTACE TROUBY



A Kontrolní panel

B Svítidla

C Dveře

D Rukojeť

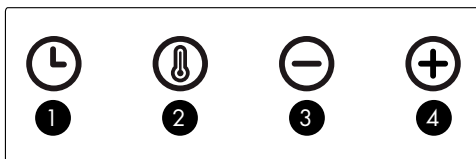
Tato trouba má 6 pozic polic pro příslušenství: police 1 až 6.

• DISPLEJ



- Doba pečení
- Konec pečení
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- Ukazatel teploty
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek

• TLAČÍTKA



- 1** Nastavení času a doby
- 2** Nastavení teploty
- 3** Snížení hodnot
- 4** Zvýšení hodnot

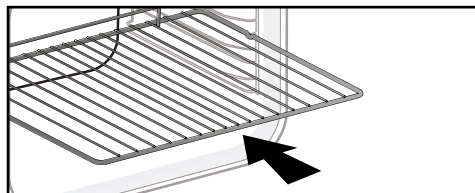


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podľa modelu)

• Rošt s pojistkou proti překlopení

Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládá přímo na něj).

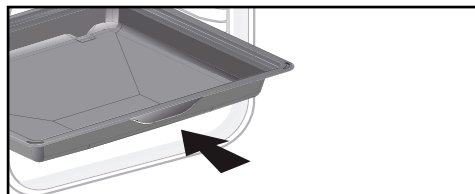
Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



• Multifunkční odkapávací plech

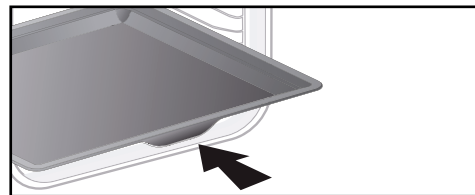
45 mm

Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



• Plech na pečení 20 mm

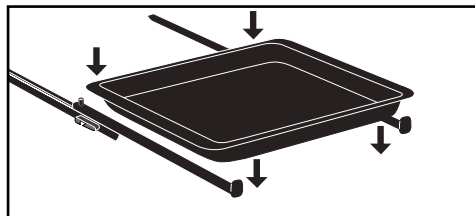
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortů. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



• Rošty pro šťavnatost

Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.



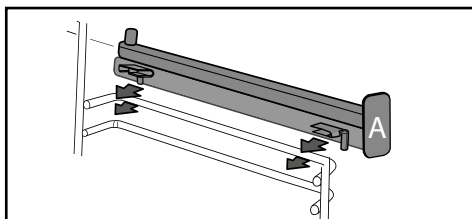
Rada

Aby se při pečení tučného masa předešlo uvolňování kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.



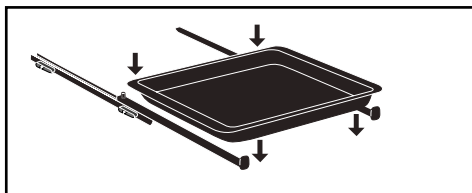
INSTALACE A DEMONTÁŽ POSUVNÉ TRATĚ

Po demontáži 2 schodových vodičů zvolte výšku schodů (od 2 do 5), ke kterým chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici proti levému kroku pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 jazýčky na boku kolejnice zapadly do drátěné police. Stejným způsobem postupujte u pravé kolejnice.

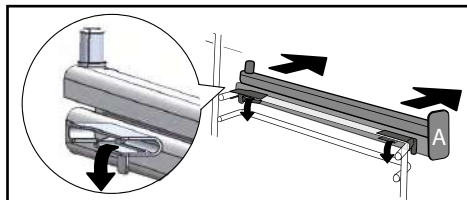


POZNÁMKA: teleskopická posuvná část kolejnice se musí rozvinout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

Umístěte 2 krokové vodiče na místo a poté položte desku na 2 kolejnice, systém je připraven k použití.



Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte kabelové stupně. Mírně roztáhněte jazýčky přiipevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z kroku. Přitáhněte zábradlí k sobě.



Rada :

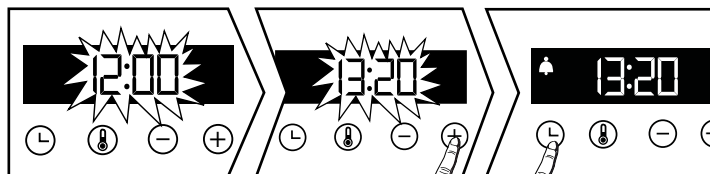
Abyste zabránili uvolňování výparů při vaření tučného masa, doporučujeme přidat na dno pánve malé množství vody nebo oleje.



NASTAVENÍ

• NASTAVENÍ HODIN

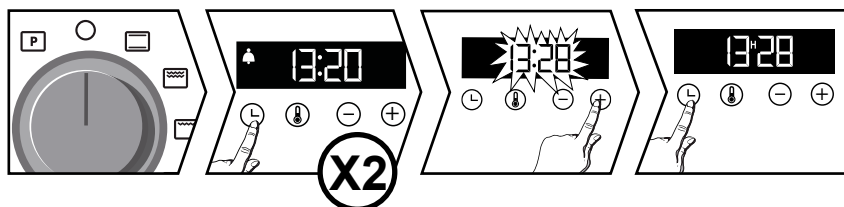
Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.



Hodiny nastavte pomocí tlačítek + a -. Výběr potvrďte stisknutím tlačítka . V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

• Změna času

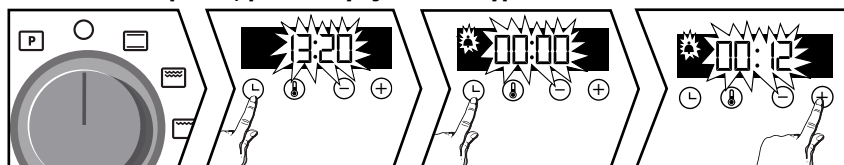
Volič funkcí musí být v poloze 0.



Stiskněte klávesu  symbol  znovu stiskněte . Upravte nastavení času pomocí kláves + nebo -. Potvrďte tlačítkem . Záznam nastaveného času je automatický po několika sekundách.

• Časovač

Tuto funkci lze použít, pouze když je trouba vypnutá



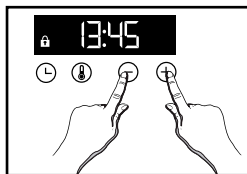
Volič funkcí musí být v poloze 0.

Stiskněte klávesu  symbol  Upravte nastavení času pomocí kláves + nebo -. Potvrďte tlačítkem .

Pozn.: Máte možnost kdykoli upravit nebo zrušit programování časovače. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte na 00:00. Bez ověření dojde k záznamu automaticky po několika sekundách.



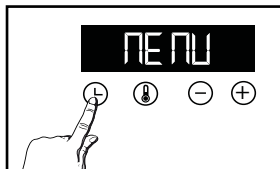
• Zámek klávesnice (dětská pojistka)



Současně stiskněte klávesy + a -, dokud se nezobrazí symbol  na obrazovce. Chcete-li jej odemknout, stiskněte současně klávesy + a -, dokud se nezobrazí symbol  zmizí z obrazovky.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete zasahovat do různých parametrů vaší trouby, jak to udělat: Stiskněte tlačítko  dokud se ne-
zobrazí „MENU“ pro přístup do režimu nastavení.



Stiskněte znovu tlačítko  pro procházení různými nastaveními. Pomocí kláves + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka níže:

	AUTO: V režimu vaření zhasne lampa po 90 sekundách ZAPNUTO: V režimu vaření svítí kontrolka vždy.
	Aktivovat / deaktivovat pípnutí tlačítek
	Aktivace / deaktivace režimu předehřívání
	Aktivace / deaktivace demo režimu

Pro opuštění „MENU“ stiskněte znovu .



Používání zařízení

REŽIMY VAŘENÍ (podľa modelu)



PROUDĚNÍ*

Teplota min. 35 ° C, max. 250 ° C

Doporučeno pro udržování vlhkého bílého masa, ryb, zeleniny. Pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních.



TRADIČNÍ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Doporučeno pro pomalé a jemné vaření: měkká hra. K pečení pečeně z červeného masa. Pro vaření v uzavřeném kastrolu dříve zahájené pokrmy na varné desce (coq au vin, guláš).



PULSED SOIL

(minimální teplota 75 ° C, maximálně 250 ° C)

Doporučeno pro mokré pokrmy (quiche, šťavnaté ovocné koláče ...). Těsto bude zospodu dobře uvařené. Doporučeno pro kynutí (dort, brioška, kouglof ...) a pro suflé, které nebudou blokovány krostou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Tato poloha šetří energii při zachování kvality vaření.

Veškeré vaření probíhá bez předehřívání.



GRIL VYŠŠÍ TEPLoty



GRIL STŘEDNÍ

TEPLoty

Teplota min. 180 ° C, max. 275 ° C

Doporučeno pro grilování toastů, gratinování jídla, opečení krémového brúlé ...



PULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, maximálně 250 ° C

Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně ze všech stran.

Zasuňte odkapávací misku na spodní polici.

Doporučeno pro všechny drůbeže nebo pečeně, k opečení a vaření pečeného jehněčího, hovězího žebra. Aby si uchovali svůj fondán s finišery.



NÍZKÁ TEPLota

Teplota min. 35 ° C, max. 100 ° C

Tato funkce je vysvětlena v kapitole „Pečení“. Doporučuje se k pomalému pečení a nelze při ní používat předehřátou troubu.



PIZZA

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Troubu předehřejte a poté vložte na 3. vodicí lištu.



FUNKCE BOOST

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Tato funkce zajišťuje rychlý předehřev uvnitř trouby.



Systém „Smart Assist“

Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu pečení podle zvoleného režimu pečení.

** Metoda vaření prováděná podle požadavků normy EN 60350-1: 2016 k prokázání souladu s požadavky evropského nařízení EU / 65/2014 na energetické štítky.*

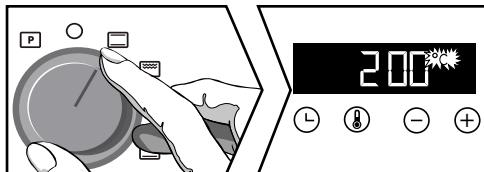


ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

• Zahájení okamžitého vaření

Programátor by měl zobrazovat pouze čas. To by nemělo blikat.

Otočte volič funkcí do polohy podle vašeho výběru.

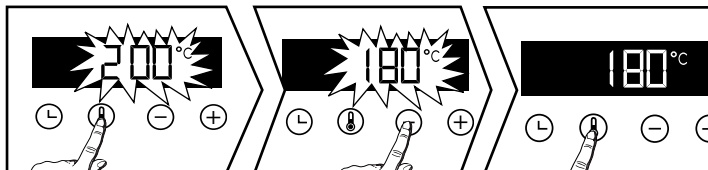


Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, ozvou se zvuková znamení.

• Změna teploty

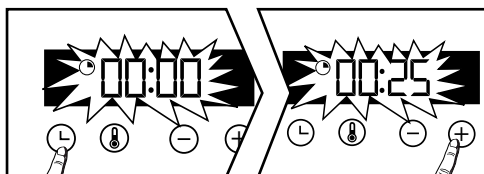
Stiskněte ①.

Upravte teplotu pomocí + nebo - Potvrďte stisknutím ①.



• Úprava doby trvání

Okamžitě vařte a poté stiskněte ⌚, čas vaření ⌚ bliká, nastavení je možné. Stisknutím + nebo - nastavte dobu vaření.





Systém „Smart Assist“

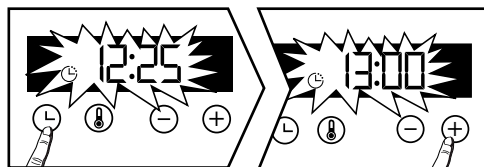
Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu vaření podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

Doba vaření se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se okamžitě odpočítává po dosažení teploty vaření.

FUNKCE VAŘENÍ	DOBA TRVÁNÍ
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Změna konce doby vaření

Pokračujte jako naprogramovaná doba trvání. Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko , konec doby vaření  bliká.



Displej bliká a pomocí + nebo - nastavte konec doby vaření. Konec vaření se automaticky zaznamená po několika sekundách. Displej konce vaření již neblinká.



INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

• Čištění dutiny pyrolýzou



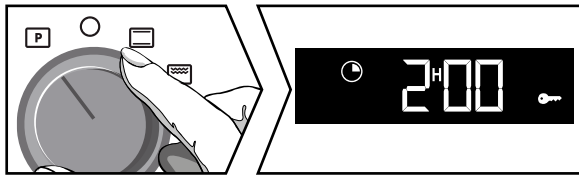
Pozor

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a posuvné lišty. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.

• Okamžité samočištění

Na programové jednotce se musí zobrazit hodina bez blikání. Ovladačem funkcí zvolte jeden ze samočisticích cyklů nebo **P** :



P = **Volba pyrolýza 2 hodiny** . Nastavte ovladač na tuto polohu.

Displej by mal ukazovať denný čas, bez blikania. Pyrolýzu aktivujete, keď uvediete tlačidlo voľby funkcií do polohy **P** . V záujme bezpečnosti môže toto čistenie prebiehať len vtedy, ak sú dvierka automaticky zablokované, na displeji sa zobrazí symbol  . Dvierka nie je možné otvoriť. Na konci čistenia displej ukazuje 0:00 a dvierka sa odblokuje. Vráťte tlačidlo voľby funkcií do polohy 0.

• Odložené samočištění

Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, stiskněte tlačítko  a nastavte novou hodinu skončení tlačítky + a -, pak potvrďte pomocí  . Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno novou naprogramovanou hodinou. Po ukončení čištění nastavte volič funkcí na 0.



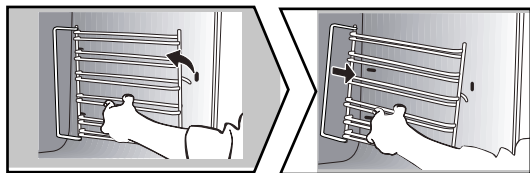
Péče o vaše zařízení

• Čištění vnějšího povrchu

oužijte měkký hadřík namočený v čističi oken. Nepoužívejte odmašťovací krémy nebo škrabky.

• Čištění drátěných stojanů

Demontujte krokové vodiče a očistěte je. Zvedněte přední část schůdku nahoru; zatlačte celý schod nahoru a uvolněte přední hák z jeho krytu. Poté lehce zatáhněte celý schod směrem k sobě, abyste uvolnili zadní háky z jejich krytu. Odstraňte 2 kroky.



• Čištění skla dveří



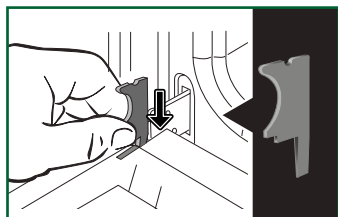
Varování :

K čištění skleněných dvírek trouby nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky, brusné houby nebo kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a rozbít sklo.

Nejprve odstraňte přebytečný tuk z vnitřního skla měkkým hadříkem a čisticím prostředkem. Chcete-li vyčistit různé vnitřní tabule, postupujte při jejich demontáži následujícím způsobem:

• Čištění skla dveří

Úplně otevřete dvířka a zablokujte je pomocí plastového klínu dodaného v plastovém pouzdře zařízení.



Odebrání prvního oříznutého podokna: stisknutím nástroje (šroubovák) v místech (A) odemkněte podokno a poté jej odeberte.



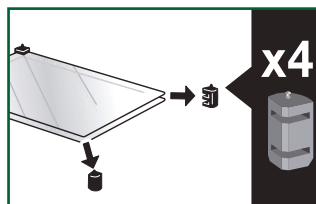
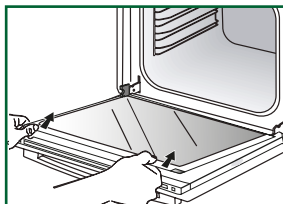
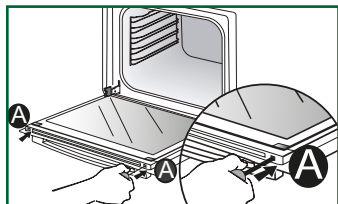
Důležité:

Ujistěte se, že jste označili směr montáže tohoto 1. okna (lesklá strana směrem k vám)



V závislosti na modelu jsou dveře tvořeny dvěma dalšími tabulemi s černou gumovou vložkou v každém rohu. Pokud je to nutné, vyjměte je kvůli čištění.

Neponořujte okna do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

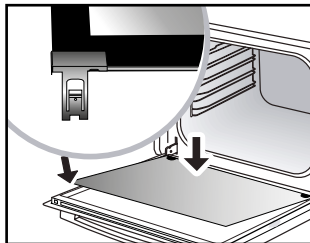
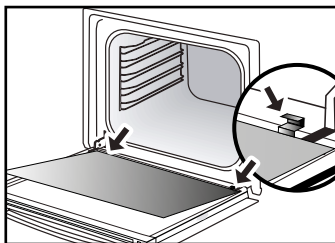
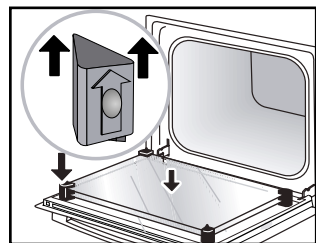


• Zpětná montáž oken dveří

Po vyčištění přemístěte čtyři gumové zářádky nahoru a přemístěte skleněnou sestavu.

Zapojte poslední panel do kovových zářádek, poté jej připněte lesklou stranou směrem k sobě. Odstraňte plastový klín.

Vaše zařízení je opět funkční.

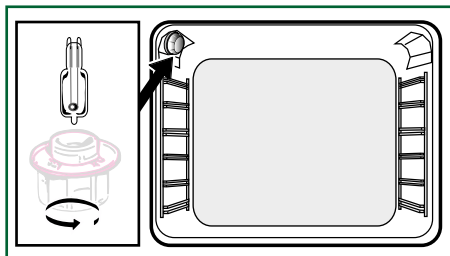


• Výměna lampy



Důležité:

Před výměnou lampy se ujistěte, že je zařízení odpojeno od zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Jakmile zařízení vychladne, proveďte akci.



Vlastnosti žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, zadek G9.

Když lampa již nefunguje, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte okno a poté vyjměte lampu (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou lampu a vyměňte okno. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba správně připojená nebo zda nefunguje pojistka ve vaší instalaci. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby nefunguje.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena.

Chladicí ventilátor běží i po zastavení trouby.

To je normální, ventilace může fungovat až hodinu po vaření, aby se snížila vnitřní a vnější teplota trouby. Po uplynutí jedné hodiny kontaktujte poprodejní servis.

Čištění pyrolýzou se neprovádí.

Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může to být chyba zámku dveří nebo snímače teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

Symbol bliká na displeji.

Chyba zamykání dveří, volejte poprodejní servis. .

Vibrační hluk.

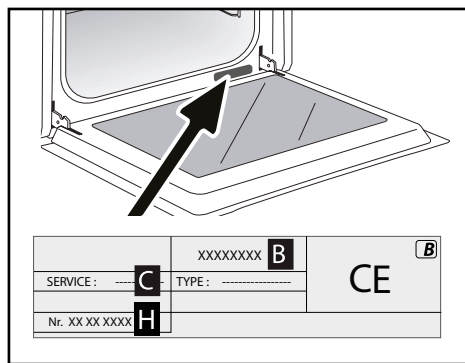
Zkontrolujte, zda napájecí kabel není v kontaktu se zadní stěnou.

To nemá žádný dopad na správnou funkci vašeho zařízení, přesto může během ventilace generovat vibrační zvuk. Vyměňte zařízení a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.



ZÁSAHY

Veškeré práce na vašem zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným držitelem ochranné známky. Když voláte, pro usnadnění vyřízení vaší žádosti mějte k dispozici úplné reference o vašem zařízení (komerční reference, servisní reference, sériové číslo). Tyto informace najdete na typovém štítku.



ORIGINÁLNÍ DÍLY Během zásahu si vyžádejte výlučné použití certifikovaných originálních náhradních dílů.



B: Obchodní reference

C: Reference služby

H: Sériové číslo



NÁDOBÍ	* * * * * *														min
Maso															
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Hovězí pečeně	240	2													30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Drůbež, větší velikosti	180	1													60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30
Vepřová/telecí žebra					210	3									20-30
Hovězí žebra (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Skopová žebra					210	3									20-30
Ryby															
Grilované ryby					275	4									15-20
Vařené ryby (pražma)	200	3					180	3							30-35
Ryby v papilotu	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2									30
Zapékané brambory	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plněná rajčata	170	3					160	2							30
Cukrovinky															
Piškotový dort - piškot			180	2									180	2	35
Piškotová roláda	220	3											180	2	5-10
Brioška	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	1	180	1									180	2	45-50
Třešňová bublanina	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40
Sušenky - Cukroví	175	3													15-20
Bábovka Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Sněhové pusinky	100	2											100	3	60-70
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10

* V závislosti na modelu



NÁDOBÍ	* * * * * * *														min
Cukrovinky															
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10
Odpalované těsto	200	3					180	3					180	3	30-40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3											175	3	30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1							30-40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1							20-25
Koláč z křehkého těsta	210	1					200	1							10-30
Ostatní															
Pokrmý připravované na jehle	220	3				210	4								10-15
Paštika	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z těsta na chleba															15-18
Slané koláče															35-40
Soufflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180					275	4-5								2-3
Litínový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

* V závislosti na modelu



Všechny TIC a doby vaření jsou uvedeny pro předehřáté trouby

ozn. : Před vložením do pece musí všechno maso zůstat při pokojové teplotě po dobu alespoň 1 hodiny.

ROVNOCENNOST: OBRÁZKY T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslo	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Recept na droždí (v závislosti na modelu)

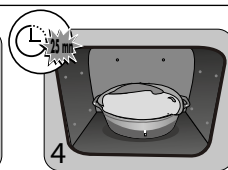
Složení:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekařských kvasnic
Těsto promíchejte mixérem a nechte těsto v troubě vykynout.

Postup: Pro recepty na těstoviny založené na kvasnicích. Nalijte těsto do odolné nádoby ohřejte, vyjměte podpěry roštu a položte misku na dno.

Předehejte troubu s funkcí horkého vzduchu na 40-50 ° C po dobu 5 minut.

Vypněte troubu a nechte těsto 25-30 minut kynout zbytkovým teplem.



FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI DLE IEC 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

* V závislosti na modelu

POZNÁMKA: Při vaření na 2 úrovních lze pokrm vyjmout v různých časech.

EN	Informations for domestic owners (UE n° 662014)	Informations zu Haushaltsanbietern (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les foyers domestiques (UE n° 662014)	Informations sobre os fogos domésticos (UE n° 662014)
ES	Información relativa a los hogares domésticos (UE n° 662014)	Informação relativa a fogos domésticos (UE n° 662014)
IT	Informazioni relative ai foyers per uso domestico (UE n° 662014)	Informações relativas a fogos domésticos (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se bytů pro domácnosti (UE n° 662014)	Informácie týkajúce sa bytov pre domácnosti (UE n° 662014)
DA	Dokumentation for over til husholdningbrug (UE n° 662014)	Informação para utilização doméstica (UE n° 662014)
SK	Dokumentácia pre domácnosti (UE n° 662014)	Informação para utilização doméstica (UE n° 662014)
EL	Τεκμηρίωση για οικιακή χρήση (UE n° 662014)	Informação para utilização doméstica (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	FR Symbol	ES Symbol	IT Symbol	CS Symbol	DA Symbol	SK Symbol	EL Symbol
Type name			EN Type name	FR Type name	ES Type name	IT Type name	CS Type name	DA Type name	SK Type name	EL Type name
Model identification			EN Type name	FR Type name	ES Type name	IT Type name	CS Type name	DA Type name	SK Type name	EL Type name
Type of oven			EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Mass of the appliance		kg	EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Number of cavities			EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Heat source per cavity (electricity or gas)			EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Volume per cavity		l	EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Energy consumption (electricity) required standardised load in a cavity of an electric heated oven during a standardised mode per cavity (electric final energy)		kWh/cycle	EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Energy consumption (electricity) required to heat a cavity of an electric heated oven during a standardised mode per cavity (electric final energy)		kWh/cycle	EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven
Energy efficiency index per cavity			EN Type of oven	FR Type of oven	ES Type of oven	IT Type of oven	CS Type of oven	DA Type of oven	SK Type of oven	EL Type of oven

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

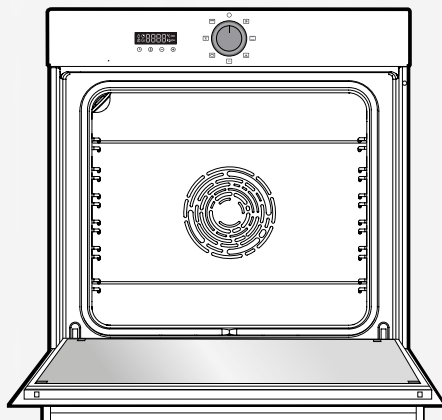
SK

Brandt



BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



BVCert.6011825

Kære kunde,

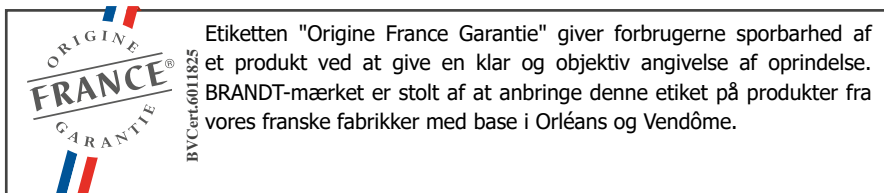
Du har lige anskaffet et BRANDT produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

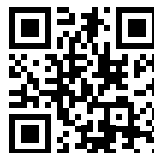
I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på **www.brandt.com**, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.



<https://brandt.com>



Vigtigt:

Inden opvaskemaskinen tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i opvaskemaskinens funktioner



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	4
MILJØ OG ENERGIBESPARELSE	6
Miljø	6
Tip til energibesparelse.....	6
INSTALLATION AF DIT APPARAT	7
Valg af placering og installation	7
Elektrisk tilslutning	8
BESKRIVELSE AF DIT APPARAT	9
Præsentation af ovnen	9
Display- og kontroltaster	9
Tilbehør	10
BRUG AF DIN ENHED	12
Indstillinger	12
Indstillingsmenu	13
Tilberedningstilstande	14
Start af madlavning.....	15
VEDLIGEHOLDELSE AF DIN ENHED	17
Interiør - udvendig rengøring.....	18
Anomalier og løsninger	19
EFTERSALGSSERVICE	21
Interventioner	21
TILBEREDNINGSSTØTTE	21
Madlavningskort	22
Opskrifter med gær	24
Funktionelle egnethedsprøver	25
Funktioner med automatisk kombineret damp	26



VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragtsedlen, og behold en kopi af den.

Vigtigt:

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

ADVARSEL:

— Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstænkninger.

— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder



i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificerede person for at undgå enhver fare.

— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationsskemaet.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før

ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.



MILJØ

Emballagematerialet til denne enhed kan genbruges. Deltag i genbrug af dem og beskyt miljøet ved at placere dem i de kommunale containere, der er beregnet til dette formål.



Dit apparat indeholder også mange genanvendelige materialer. Det er derfor markeret med dette logo for at indikere, at brugte apparater ikke må blandes med andet affald.

Genbrug af apparater, der er organiseret af din producent, vil således blive udført under de bedste forhold i overensstemmelse med det gældende europæiske direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt dit rådhus eller din forhandler for indsamlingsstederne for brugte apparater tættest på dit hjem.

Vi takker dig for dit samarbejde om miljøbeskyttelse.

Energibesparende tip

Hold ovndøren lukket under tilberedningen.



VALG AF PLACERING OG INSTALLATION

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (A) eller i kolonne (B). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm bagpå C i D. Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.



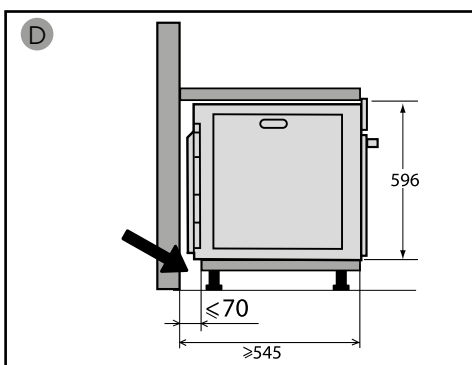
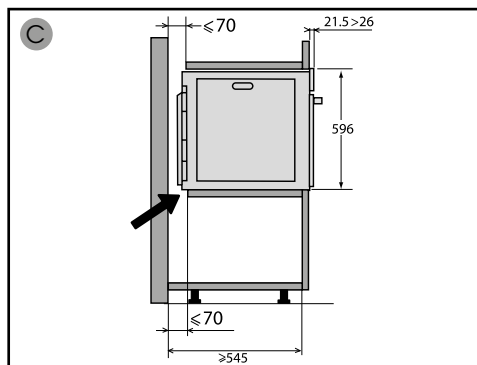
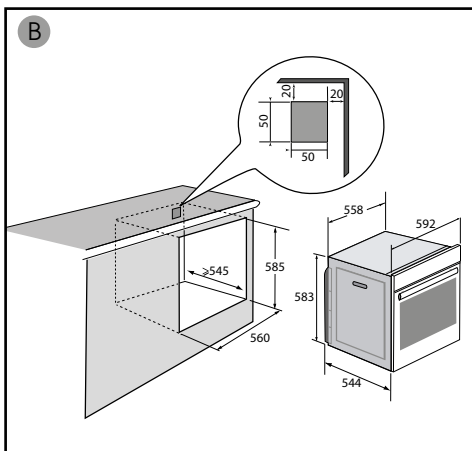
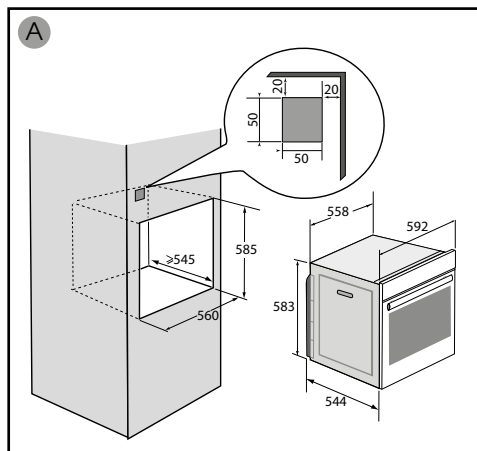
Godt råd

For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.



Advarsel:

Hvis den elektriske installation i dit hjem kræver ændringer for at tilslutte dit apparat, skal du ringe til en kvalificeret elektriker. Hvis ovnen viser uregelmæssigheder, skal du frakoble apparatet eller fjerne sikringen, der svarer til ovnens tilslutningsledning.





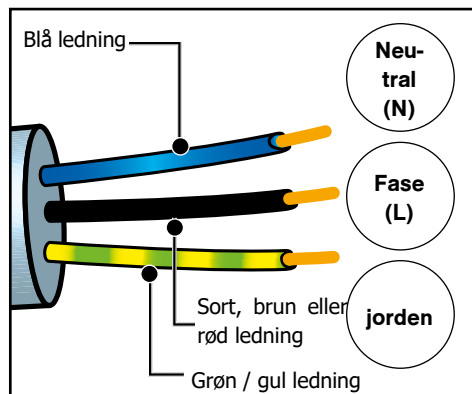
ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnens skal tilsluttes med et standard strømføringskabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal være sluttet til elnet med 220~240 volt ved brug af et standard strømsstik CEI 60083 eller en omnipolær afbryderanordning iht. gældende bestemmelser for installation.



Attention

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemkrue  og installationen skal have jordforbindelse. Installationens sikring skal være på 16 A.



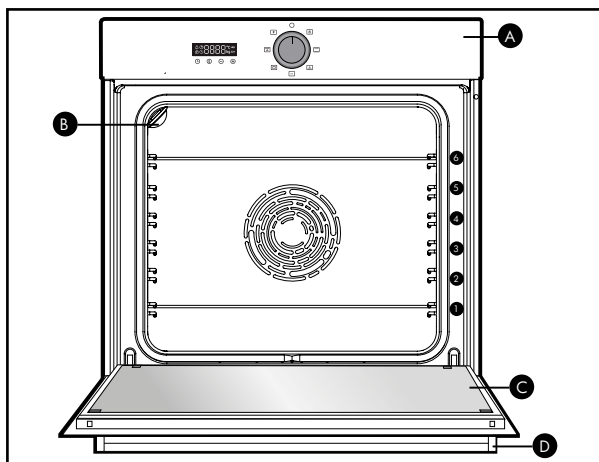
Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.

• Før første brug

Inden du bruger ovnen første gang, skal du opvarme den tom, med døren lukket, i ca. 15 minutter på den højeste temperatur. for at bryde ind i enheden. Mineraluld, der omgiver ovnrummet, kan oprindeligt afgive en særlig lugt på grund af dets sammensætning. På samme måde kan du bemærke røg. Alt dette er normalt.



PRÆSENTATION AF OVNEN



A Betjeningspanel

B Lampe

C Låge

D Håndgreb

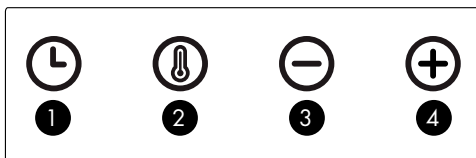
Denne ovn har 6 ribbepositioner til tilbehørsdele: ribbe 1 til 6.

• Visning på display



- Tilberedningstid
- Slutning på tilberedning
- Spærring af tastatur
- Minutur
- Temperaturindikator
- Indikator for forvarmning
- Låsning af låge

• Taster



- 1** Indstilling af klokken og varighed
- 2** Indstilling af temperatur
- 3** - tasten
- 4** + tasten

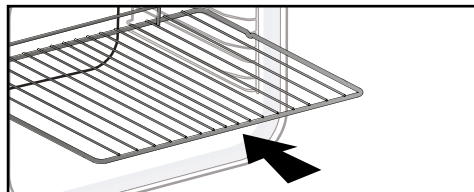


TILBEHØR (ifølge modellen)

• Sikker rist, der ikke kan vippe

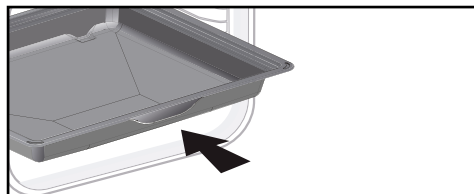
Risten kan anvendes til at stille fad og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

Risten, der er sikret mod vipning, skubbes ind i ovnen.



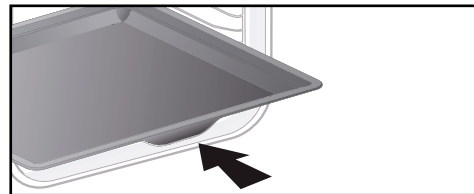
• Universal bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



• Bageplade 20 mm

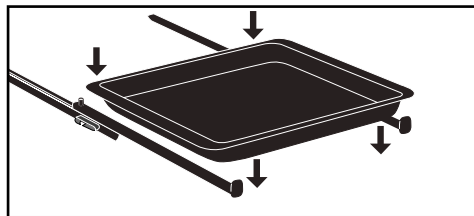
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Meget god til bagning af cookies, småkager, tørkager, små kager i form. Dens hældende form gør det let at flytte dine tilberedninger til et fad. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



• System med glideskinner

Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen.

Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne korrekt. Dette system gør det meget lettere at tage fødevarerne ud af ovnen.



Advarsel :

Fjern tilbehøret og hylderne fra ovnen inden pyrolyserensning påbegyndes.



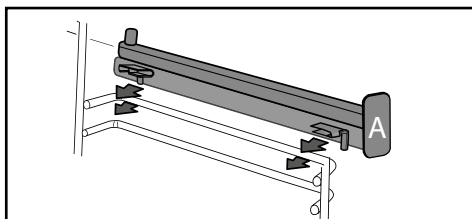
Advarsel :

Under påvirkning af varme kan tilbehør deformeres uden at påvirke deres funktion. De vender tilbage til deres oprindelige form, når de afkøles.



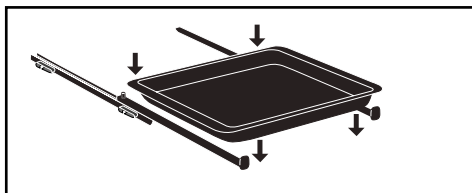
MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.



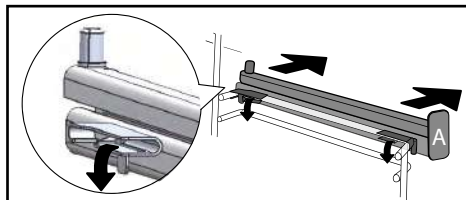
BEMÆRKNING: Den teleskopiske del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestoppet **A** skal være foran dig.

Sæt de 2 ribber på plads, og sæt derefter pladen på de 2 ribber, systemet er klar til brug.



For afmontering af skinnerne skal ribberne tages ud af ovnen igen.

Adskil dem let nedad med grebene fastgjort på hver skinne for at frigøre dem fra ribben. Træk skinnen mod dig selv.



Rådgivning:

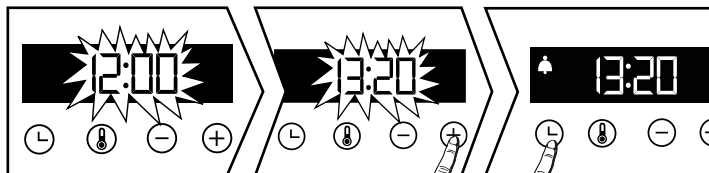
For at undgå udslip af dampe, når du tilbereder fedtet kød, anbefaler vi, at du tilsætter en lille mængde vand eller olie i bunden af gryden.



RÉGLAGES

• Indstilling af klokken

Når ovnen tændes , blinker displayet på 12:00.

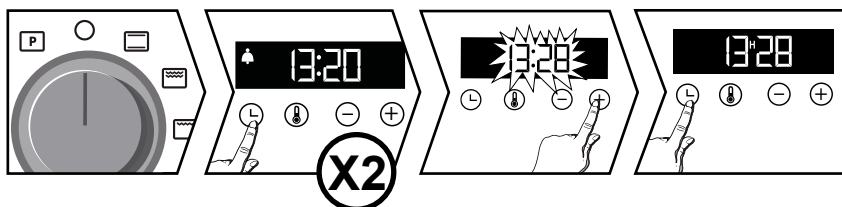


Når ovnen tændes , blinker displayet på 12:00.

Klokken indstilles med tasten+ eller -.Godkend med tasten . Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

• Ændring af klokken

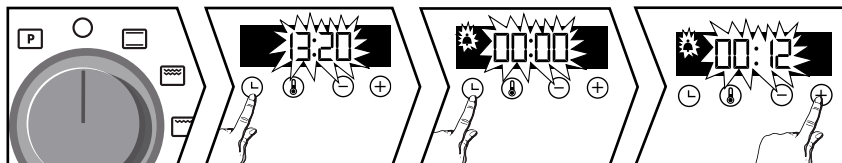
Funktionsvælgeren skal stå på position 0.



Tryk på tasten symbolet symbolet vises tryk igen på .Justér urets indstilling med tasten + eller - .Godkend med tasten . Registrering af den justerede tid sker automatisk efter nogle sekunder.

• Minutur

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.



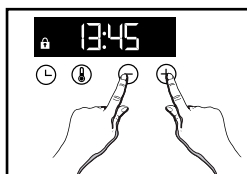
Funktionsvælgeren skal stå på position 0.

Tryk på tasten symbolet blinker. Indstil minuturet med tasten+ eller - . Godkend med tasten .

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere skal du vende tilbage til menuen for minutur og indstille det på 00:00. Uden godkendelse vil registreringen automatisk bliver udført efter få sekunder



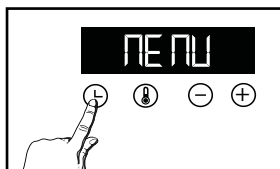
• SPÆRRING AF TASTATUR



Tryk samtidigt på tasterne + og -, indtil symbolet  vises på skærmen. For at oplåse trykkes samtidigt på tasten + og -, indtil symbolet  forsvinder fra skærmen.

MENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette: Tryk på tasten  , indtil "MENU" vises, for at komme til tilstand for indstilling.



Tryk igen på tasten  for at gennemse de forskellige indstillinger. Aktiver eller deaktiver med tasterne + og - de forskellige parametre, se tabellen i det følgende:

	AUTO: Når i tilstand for tilberedning slukker lyset i oven efter 90 sekunder ON: Når i tilstand for tilberedning er lampen tændt hele tiden.
	Aktiver/deaktiver tasternes bip
	Aktiver/deaktiver demo-indstilling
	Aktiver/deaktiver booster-tilstand

For at gå ud af "MENU" trykkes igen på .



Brug af din enhed

TILBEREDNINGSFUNKTIONER (ifølge modellen)



ROTERENDE VARMLUFT*

Min.temperatur 35°C, maks.temperatur 250°C
Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.



TRADITIONEL OVN

Min.temperatur 35°C, maks.temperatur 275°C
Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune en oksesteg. Til langtidsstegning i stegesko eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (coq au vin, ragout).



KUN VARMLUFT

Min. temperatur 75°C, maks. temperatur 250°C
Anbefales til fugtige retter (quiche, saftige frugttærter m.m.). • Dejen bliver mere sprød på undersiden. Anbefales til tilberedninger der hæver (kage, brioche, kouglof m.m) og til souffléer, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.



ØKO*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet.
Al tilberedning sker uden forvarmning.



KRAFTIG GRILL



MIDDEL GRILL

Min. temperatur 180°C, maks. temperatur 275°C
Anbefales til at grille toasts, gratinere en ret, brune en crème brûlée m.m.



VARMLUFTS GRILL

Min.temperatur 100°C, maks.temperatur 250°C
Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider.Stil bradepanden ind på nederste ribbe.
Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.



HOLDE VARM

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 100°C
Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof, optøning eller tallerkenvarmning.



PIZZA

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
For at garantere for et god resultat for dine pizzaer, skal de sættes i 3. ribbe i en varm ovn



BOOST

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Giver hurtig temperaturstigning i ovnen.

** Tilberedningsmetode udført i henhold til kravene i standard EN 60350-1: 2016 for at påvise overholdelse af energimærkningskravene i europæisk regulering EU / 65/2014.*

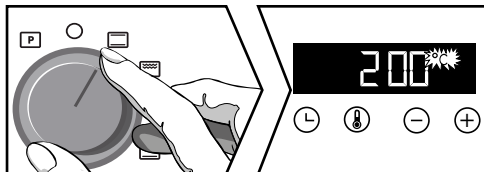


START AF MADLAVNING

• Starter øjeblikkelig madlavning

Programmøren skal kun vise klokkeslættet. Dette skal ikke blinke.

Drej funktionsvælgeren til den ønskede position.

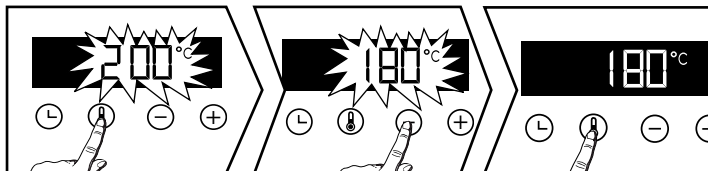


Temperaturen begynder straks at stige. Ovnens anbefaler en temperatur, der kan ændres. Ovnens varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnens udsender en række bip, når den har nået den programmerede temperatur.

• Ændring af temperaturen

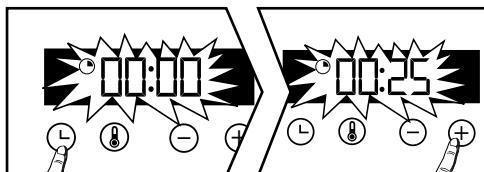
Tryk på .

Juster temperaturen med + eller -. Godkend ved at trykke på .



• Programmering af varighed

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på , tilberedningstiden blinker, og indstillingen er nu mulig. Tryk på + eller - for at indstille tilberedningstiden.





Brug af din enhed



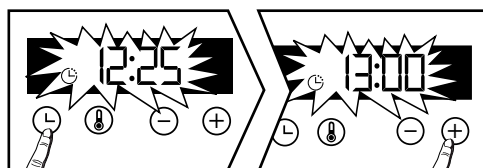
Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde. Se tabellen herunder:

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBERED- NINGS FUNKTIONER	ANBEFALINGER AF VARIGHED
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Tilberedning med udskudt start

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten , klokkeslæt for afslutning af tilberedning blinker.



Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med + eller -.

Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.



• Rengøring af hulrummet ved pyrolyse



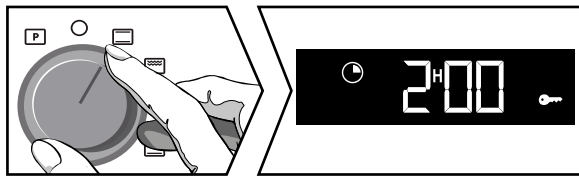
Vigtigt

Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er umuligt at låse lågen op under pyrolysen.

• Selvrensning straks

Programvælgeren skal vise dagens klokkeslæt, uden at blinke. Vælg en cyklus med selvrensning ved hjælp af funktionsvælger  :



 = **Pyrolyse på 2 timer.** Indstil funktionsvælgeren på denne funktion.

Programvælgeren skal vise dagens klokkeslæt, uden at blinke. Stil funktionsvælgeren på  for at aktivere pyrolyse. Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Symbolet  vises på displayet, og det er umuligt at oplåse lågen under pyrolysen. Ved slutningen af rensningen, viser displayet 0:00, og ovnlågen låses op.

Stil funktionsvælgeren tilbage på 0.

• Udskudt selvrensning

Du kan vælge at udskyde starten på din pyrolyse. Når programmets varighed vises på displayet, trykkes der på knappen , og det ny slutklokkeslæt indstilles med knapperne + og -, hvorefter det godkendes med . Selvrensningen vil gå i gang senere og slutter på det programmerede klokkeslæt. Stil programvælgeren tilbage på 0, når rensningen er slut.



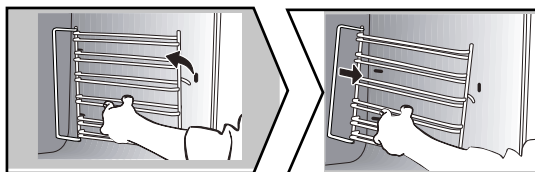
Rengøring

• Rengøring af den udvendige overflade

Brug en blød klud gennemblødt i vinduesrensers. Brug ikke skurecremer eller en skrubesvamp.

• Rengøring af trådstativene

Skil trinledningerne ad for at rengøre dem. Løft den forreste del af trinnet op; skub hele trin op, og slip den forreste krog fra huset. Træk derefter let skridtet mod dig for at løsne de bageste kroge fra deres hus. Fjern de to trin.



• Rengøring af dørglas



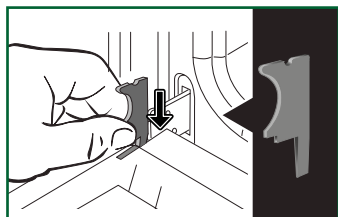
Advarsel:

Brug ikke skurepulver, slibende svamp eller metalskrabere til at rengøre ovnens glasdør, som kan ridse overfladen og få glasset til at knuses.

Fjern først det overskydende fedt fra den indvendige rude med en blød klud og opvaskemiddel. For at rengøre de forskellige indvendige ruder skal du adskille dem på følgende måde:

• Rengøring af dørglas

Åbn døren helt, og bloker den ved hjælp af den plastkile, der findes i enhedens plastpose.



Fjern den første afskærne rude: tryk med et værktøj (skruetrækker) i placeringen (A) for at fjerne ruden, og fjern den derefter.



Vigtig:

Sørg for at markere retningen for samling af dette 1. vindue (skinnende side mod dig)

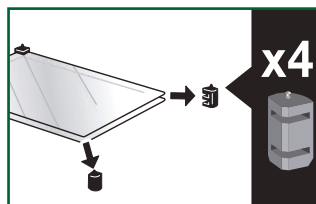
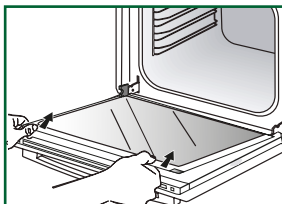
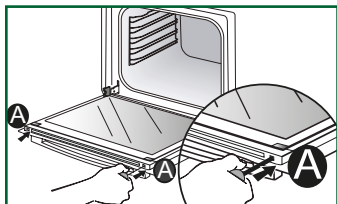


Rengøring



Afhængigt af modellen består døren af to ekstra ruder med en sort gummi afstand i hvert hjørne. Fjern dem om nødvendigt for rengøring.

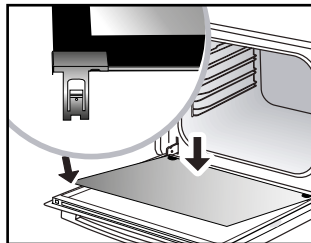
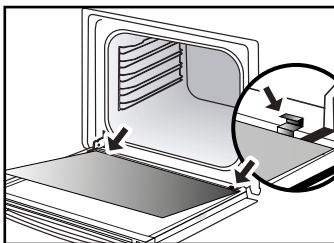
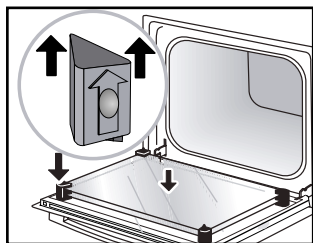
Nedsenk ikke vinduerne i vand. Skyl med rent vand og tør det af med en fnugfri klud.



• Montering af dørvinduerne

Efter rengøring skal du flytte de fire opadgående gummistop og placere glassamlingen igen.

Sæt den sidste rude i metalstoppene, og klip den derefter med den blanke side mod dig. Fjern plastkilen. Din enhed er i drift igen.

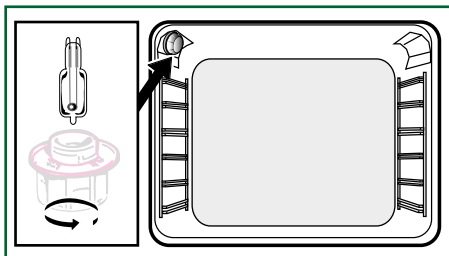


• Udskiftning af pæren



Advarsel:

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.



Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel G9.

Du kan endda udskifte lampen, når den holder op med at virke. Bestem vinduet, fjern derefter lampen (brug en elastik til at lette demonteringen). Indsæt den nye pære, og udskift vinduet. Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Ovnens varmer ikke op.

Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur.

Lampen i ovnen fungerer ikke.

Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.

Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.

Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

Symbolet blinker på displayet.

Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

Vibreende støj.

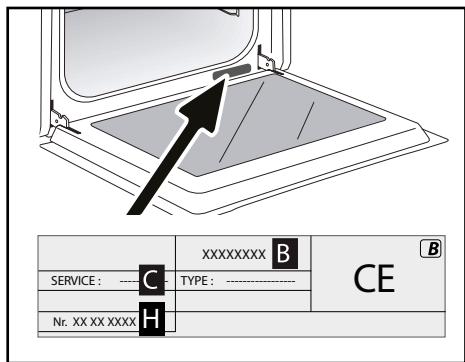
Kontroller, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen.

Dette påvirker ikke enhedens korrekte funktion, men kan alligevel generere en vibrerende støj under ventilation. Fjern enheden, og flyt ledningen. Udskift din ovn.



INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

ORIGINALDELE:

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes originaldele.





RETTER																	
Kød																	
Svinesteg (1 kg)	200	2					180	2								60	
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2								60-70	
Oksesteg	240	2														30-40	
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1				220						200	2			60	
Fjerkræ (1 kg)	200	2				220		180	2				210	3		60	
Fjerkræ, store dele	180	1														60-90	
Kyllingelår						220	3						210	3		20-30	
Svine/kalvekoteletter						210	3									20-30	
Oksekoteletter (1 kg)						210	3						210	3		20-30	
Fårekoteletter						210	3									20-30	
Fisk																	
Grillet fisk						275	4									15-20	
Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3						180	3							30-35	
Indpakket fisk	220	3						200	3							15-20	
Grøntsager																	
Gratiner (tilberedte madvarer)						275	2									30	
Kartoffelgratin	200	2						180	2							45	
Lasagner	200	3						180	3							45	
Farserede tomater	170	3						160	2							30	
Kager																	
				180	2										180	2	35
Rullede småkager	220	3													180	2	5-10
Brioche	180	1	210												180	2	35-45
Brownies	180	2						175	3								20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1											180	2	45-50
Clafoutis	200	2						180	3								30-35
Cremer	165	2													150	2	30-40

* afhængig af model



RETTER	* * * * * * * 													
Kager														
Madeleinekager	220	3					200	3						5-10
Vandbakkelser	200	3					180	3					180	30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3						5-10
Savarinkage	180	3											175	30-35
Mørdej	200	1					195	1						30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1						20-25
Gærdej til tærte	210	1					200	1						10-30
Diverse														
Spyd	220	3				210	4							10-15
Postej	200	2					190	2						80-100
Pizzamørdej	200	2												30-40
Pizzagærdej														15-18
Quiche														35-40
Soufflé													180	50
Pie	200	2												40-45
Brød	220						200		220					30-40
Ristet brød	180					275	4-5							2-3
Lukket trykkoger (stuvning)	180	2											180	90-180

* afhængig af model



Ovnens foropvarmes til temperaturen anført.

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur.

ÆKVIVALENS: TAL T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Opskrift med gær (ifølge modellen)

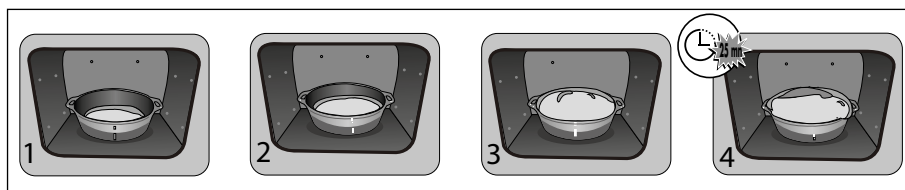
Ingredienser:

● Mel 2 kg ● Vand 1240 ml ● Salt 40 g ● 4 pakker tørret gær

Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde: For dejopskrifter med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.



TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	Tilberednings-funktioner *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

EN	Information for domestic owners (UE n° 662014)	DE	Informationen zu Haushaltsabnehmern (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les foyers domestiques (UE n° 662014)	ES	Información sobre los hogares domésticos (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se domácností (UE n° 662014)	IT	Informazioni relative a forme per uso domestico (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for husejere til husholdningsbrug (UE n° 662014)	NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke overens (UE n° 662014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς καταναλωτές (UE n° 662014)	FI	otoksiaikojen suorien tiedot (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	FR Symbol	DE Symbol	ES Symbol	CS Symbol	DA Symbol	NL Symbol	FI Symbol
Type name										
Model identification										
Type of oven										
Mass of the appliance		kg								
Number of cavities										
Heat source per cavity (electricity or gas)										
Volume per cavity		l								
Energy consumption (electricity) required standardised load in a cavity of an electric heater oven during a standardised mode per cavity (electric final energy)		kWh/cycle								
Energy consumption required to heat a cavity of an electric heater oven during a standardised mode per cavity (electric final energy)		kWh/cycle								
Energy efficiency index per cavity										

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

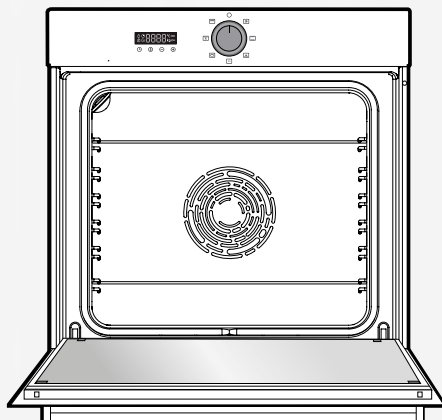
SK

Brandt



BENUTZERANLEITUNG DE

BACKOFEN



BVCert.6011825

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein **BRANDT** Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein.

Besuchen Sie auch unsere Website **www.brandt.com** Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

BRANDT ist geehrt, Sie im Alltag zu begleiten, und wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt.

	Das Label "Origine France Garantie" bietet Verbrauchern die Rückverfolgbarkeit eines Produkts durch eine klare und objektive Angabe der Herkunft. Die Marke BRANDT ist stolz darauf, dieses Etikett auf Produkten unserer französischen Fabriken in Orléans und Vendôme anzubringen. BVCert.6011825
---	--

<http://www.brandt.com>



Wichtig: Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.



SICHERHEITSHINWEISE	4
UMWELT UND ENERGIESPAREN	6
Umwelt.....	6
Energiespar-Tipp	6
INSTALLATION IHRES GERÄTS.....	7
Standortwahl und Installation	7
Elektrischer Anschluss	8
BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS	9
Präsentation des Ofens	9
Anzeige- und Steuertasten	9
Zubehör	10
VERWENDEN IHRES GERÄTS	12
Einstellungen	12
Einstellungsmenü	13
Kochmodi	14
Starten eines Kochvorgangs	15
PFLEGE IHRES GERÄTS	17
Innen- - Außenreinigung	18
Anomalien und Lösungen	19
KUNDENDIENST	21
Interventionen	21
KOCHHILFE	21
Kochkarten	22
Rezepte mit Hefe	24
Funktionsfähigkeitstests	25
Funktionen mit automatischem kombinierten Dampf	26

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.**

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.
-
- Wichtig:
 - Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
 - — Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.
 - — Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- WARNUNG:
 - — Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
 - — Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.
 - — Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.
 - — Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.
 - Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.
 - — Keinen Dampfreiniger verwenden.
 - — Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.
- WARNUNG:
 - Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Strom-



zufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.

- Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

- — Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

- — Dieses Gerät kann gemäß Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

- — Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit ei-

nem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

- — Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

- — Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

- — Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

- Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

- Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.



UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

ENERGIESPAR-TIPP

Halten Sie während des Garens die Ofentür geschlossen.



Wahl des aufstellungsorts und einbau

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.

Dieses Gerät kann ebenso gut unter einer Arbeitsplatte (A) wie in Säulenaufstellung (B) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein. (C et D).

Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.



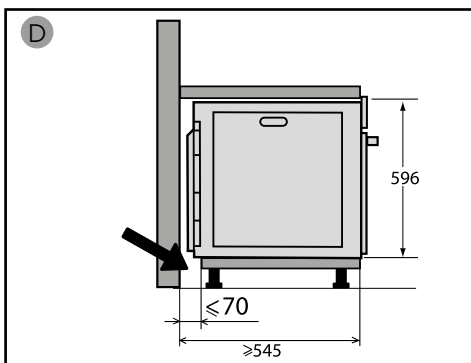
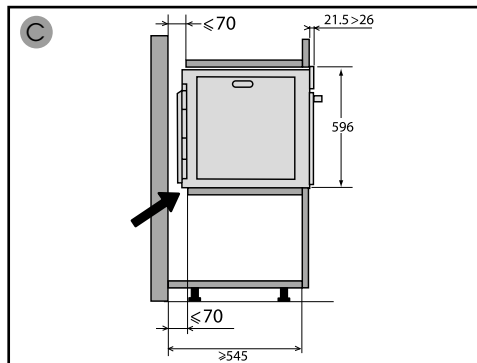
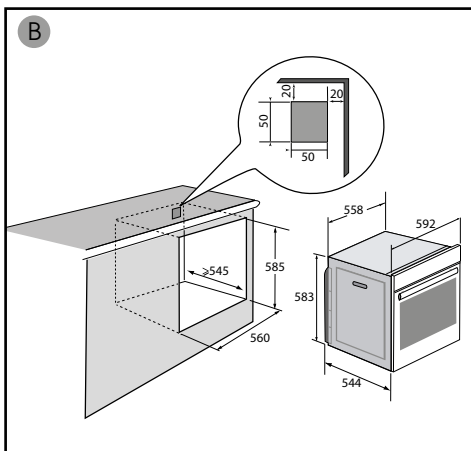
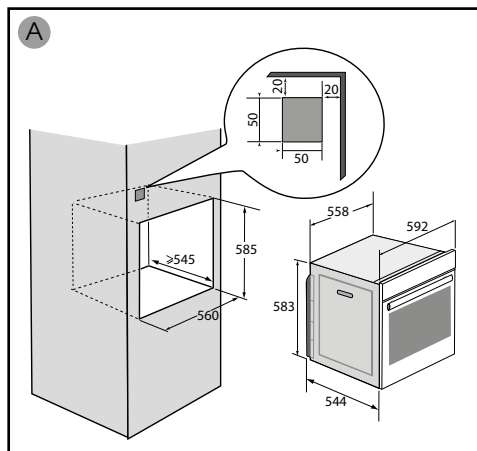
Empfehlung

Lassen Sie Ihre Installation von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.



Warnung :

Wenn die elektrische Installation in Ihrem Haus geändert werden muss, um Ihr Gerät anzuschließen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen eine Anomalie aufweist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder entfernen Sie die Sicherung, die der Ofenanschlussleitung entspricht.





ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

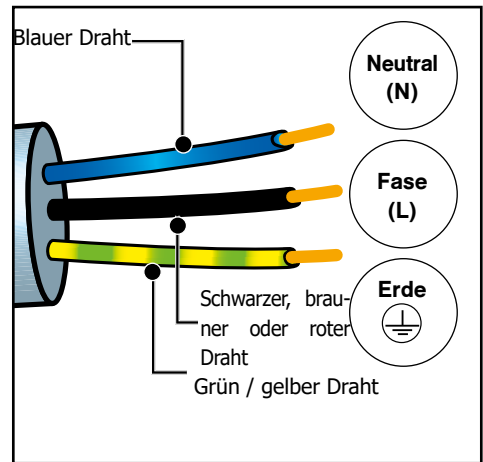
Der Herd muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² Leitungsquerschnitt (1 Ph 1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose nach IEC Norm 60083 oder eine omnipolare Stromunterbrechung gemäß den Installationsregeln angeschlossen sein müssen.



Achtung:

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.

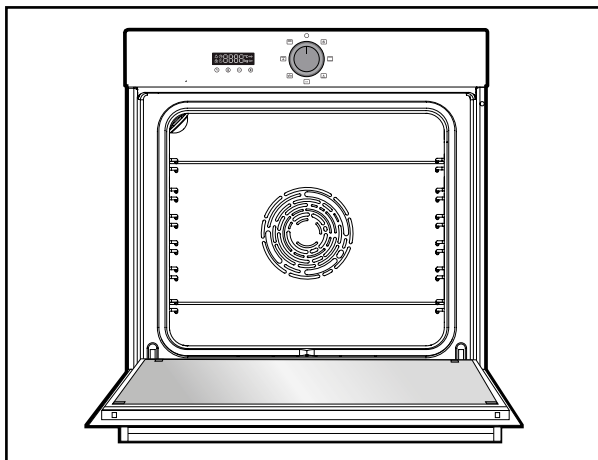


• Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten lang bei höchster Temperatur leer, um das Gerät einzubrechen. Die Mineralwolle, die den Ofenraum umgibt, kann aufgrund ihrer Zusammensetzung zunächst einen bestimmten Geruch abgeben. Ebenso können Sie Rauch bemerken. Das alles ist normal.



ÜBERSICHT ÜBER DEN BACKOFEN



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Tür
- D** Griff

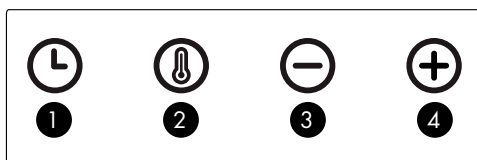
Dieser Backofen verfügt über 6 Einschubleistenpositionen für das Zubehör: Einschubleisten 1 bis 6.

• Anzeige



- Garzeit
- Ende des Garvorgangs
- Verriegelung der Tasten
- Zeitschaltuhr
- Temperaturanzeige
- Vorheizanzeige
- Verriegelung der Tür

• Tasten



- 1** Einstellung der Uhrzeit und Dauer
- 2** Einstellung der Temperatur
- 3** Taste -
- 4** Taste +



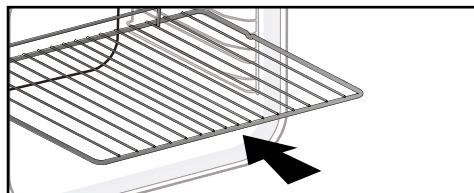
Beschreibung des Ofens

ZUBEHÖR (modellabhängig)

• Rost mit Kippschutz

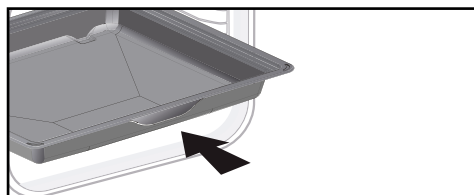
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Den Rost mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



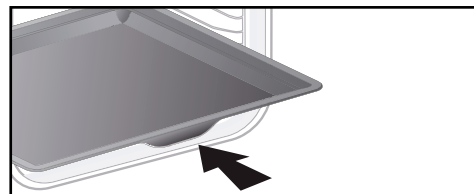
• Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



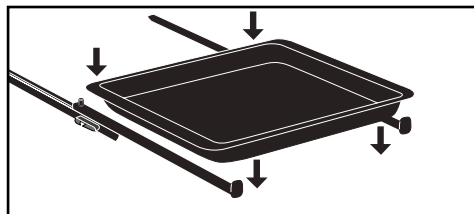
• Kuchenblech 20mm

Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



• Auszugschienensystem

Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.



Achtung

Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.



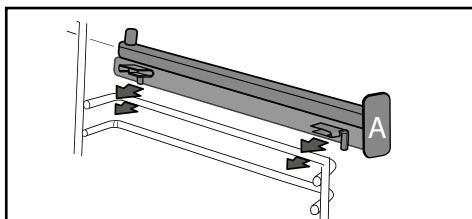
Achtung

Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.



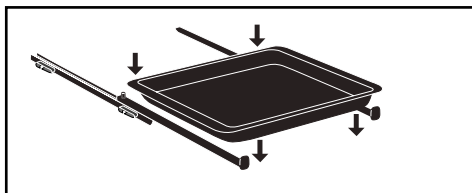
EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der Schiene in die Einschubleiste einrasten. Gehen Sie bei der rechten Schiene gleichermaßen vor.



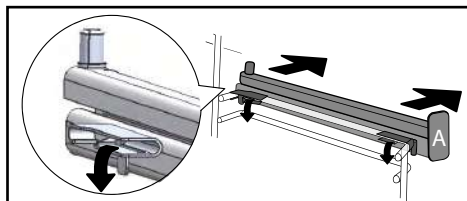
HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag **A** befindet sich gegenüber von Ihnen.

Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.



Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

Zum Lösen der Winkel von der Einschubleiste ziehen Sie diese leicht nach unten. Ziehen Sie die Schiene zu sich hin.



Empfehlung

Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.

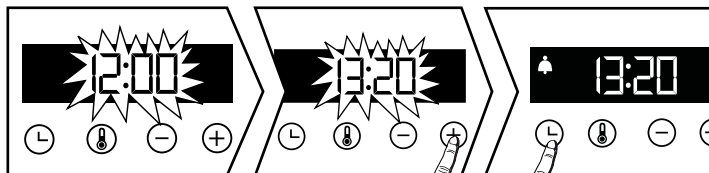


Einstellung der Uhrzeit

DIE EINSTELLUNGEN

• Einstellung der uhrzeit

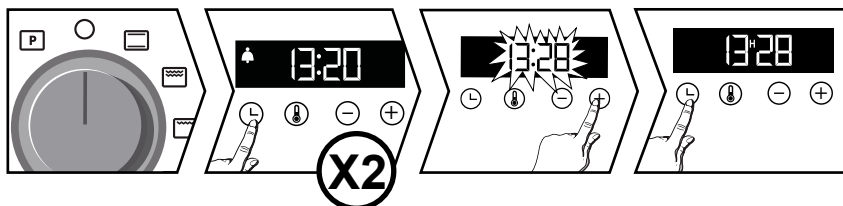
Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.



Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + oder - ein. Mit der Taste  bestätigen. Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

• Änderung der uhrzeit

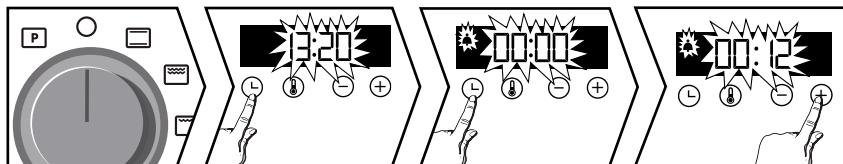
Der Schalter für die Funktionswahl muss auf 0 stehen



Drücken Sie die Taste  das symbol  erscheint drücken Sie erneut auf . Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + oder - ein. Mit der Taste  bestätigen. Die gewünschte Uhrzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

• Zeitschaltuhr

Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.



Der Schalter für die Funktionswahl muss auf 0 stehen. Drücken Sie die Taste  das symbol  blinkt.

Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie die Taste

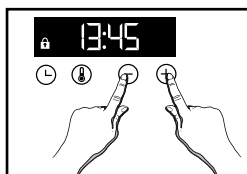
 um zu bestätigen, die Rückwärtszählung beginnt.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Löschen zum Menü der Zeitschaltuhr zurückkehren und auf 00:00 einstellen. Ohne Bestätigung geschieht die Registrierung nach einigen Sekunden automatisch.



Einstellung der Uhrzeit

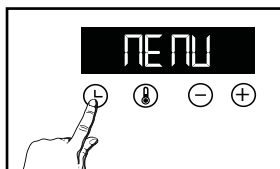
• Verriegelung der tasten



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und - bis zur Anzeige des Symbols  auf dem Bildschirm. Um zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern, dafür: Drücken Sie die Taste  bis zur "MENÜ"-Anzeige, um zum Einstellmodus zu gelangen.



Drücken Sie erneut die Taste , um die verschiedenen Einstellungen durchlaufen zu lassen. Aktivieren oder deaktivieren Sie mit den Tasten + und - die verschiedenen Einstellungen, siehe folgende Tabelle:

	AUTO: In der Garmethode erlischt die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden. ON: In der Garmethode ist die Lampe ständig an.
	Aktivieren/Deaktivieren Sie die Signaltöne der Tasten
	Aktivieren/Deaktivieren Sie den Vorheizmodus
	Aktivieren/Deaktivieren Sie den Vorführmodus

Um das "MENÜ" zu verlassen, drücken Sie erneut auf .



Einstellung der Uhrzeit

GARMETHODEN (modellabhängig)



UMLUFT*

Temperatur min. 35°C max. 250°C
Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.



HERKÖMMLICH

Temperatur min. 35°C max. 275°C
Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: weich gegartes Wildbret. Zum Anbraten von dunklem Fleisch. Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer).



GEPULSTE HERDBODENFUNKTION

Temperatur min. 75°C max. 250°C
Empfohlen für Backgut mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (Quiches, saftige Obstkuchen...). Der Teig wird unten knuspriger. Empfohlen für Backgut mit beim Backen weiter aufgehendem Teig (Kastenkuchen, Hefenapfkuchen, Gugelhupf usw.) und für Soufflés, die so nicht durch eine sich obenauf bildende Kruste gebremst werden.



ECO*

Temperatur min. 35°C max. 275°C
Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.



GRILL STARK

Temperatur min. 180°C max. 275°C
Empfohlen, um Toasts zu grillen, ein Gericht zu überbacken, eine Crème brûlée zu bräunen ...



GEPULSTE GRILLFUNKTION

Temperatur min. 100°C max. 250°C
Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Für alle Geflügelsorten oder Braten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.



WARMHALTEN

Temperatur min. 35°C max. 100°C
Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig, das Abtauen oder Telleraufwärmen.



PIZZA

Temperatur min. 35°C max. 275°C
Um ein gutes Gelingen Ihrer Pizzen zu garantieren.



BOOST

Temperatur min. 35°C max. 275°C
Ermöglicht einen schnellen Temperaturanstieg im Garraum



Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

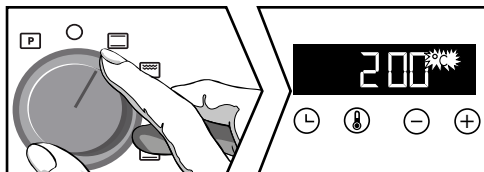
**Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkenzeichnung der europäischen Verordnung UE/65/2014.*



KOCHEN BEGINNEN

• Sofortiges garen

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl.

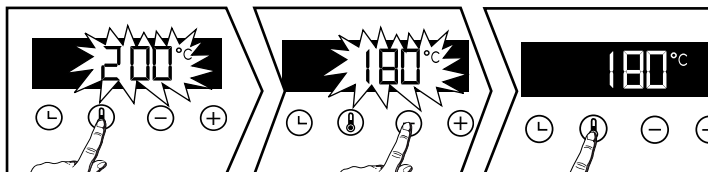


Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie jedoch ändern können. Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

• Änderung der temperatur

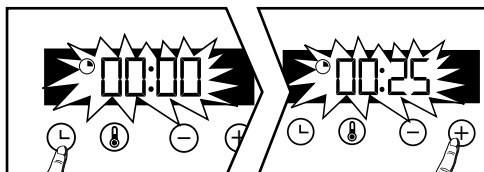
Drücken Sie auf

Regeln Sie die Temperatur mit + oder -. Durch Drücken auf bestätigen.



• Programmierung der dauer

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch und drücken Sie anschließend auf la durée de cuisson ich. Drücken Sie auf + oder -, um die Garzeit einzustellen.





Einstellung der Uhrzeit



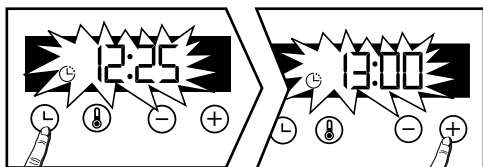
Ihr Backofen ist mit der Funktion **“SMART ASSIST”** ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode. Siehe folgende Tabelle:

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.

GAR FUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Zeitlich verzögert beginnender Garvorgang

Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf Taste , das Garzeitende blinkt.



Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.



INNEN - AUSSENREINIGUNG

• Reinigung des Hohlraums durch Pyrolyse



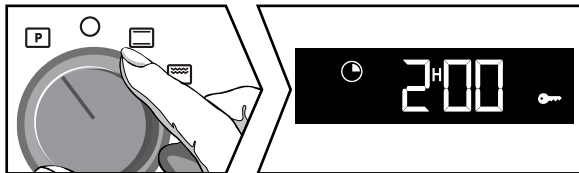
Achtung

Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Pyrolysereinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

• Sofortige Selbstreinigung

Die Programmiervorrichtung muss die Uhrzeit anzeigen, ohne zu blinken. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter einen der Selbstreinigungszyklen **P** aus:



P = Wahlweise Pyrolyse. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Funktion.

Die Programmiervorrichtung muss die Uhrzeit anzeigen, ohne zu blinken. Zum Aktivieren der Pyrolyse drehen Sie den Funktionswahlschalter auf **P**. Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür,  das Symbol erscheint auf der Anzeige, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden. Nach erfolgter Reinigung erscheint auf der Anzeige 0:00 und die Tür wird entriegelt. Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf 0 zurück.

• Selbstreinigung mit Startverzögerung

Sie haben die Möglichkeit, den Start der Pyrolyse zu verzögern. Wenn die Programmdauer auf dem Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie die Taste  und stellen Sie mit den Tasten + und - die neue Enduhrzeit ein und bestätigen Sie mit . Die Selbstreinigung beginnt später und endet zu der neu programmierten Uhrzeit. Stellen Sie nach erfolgter Reinigung den Funktionswahlschalter wieder auf 0 zurück.



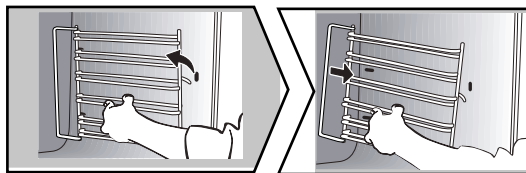
Reinigung

• Reinigung der aussenfläche

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

• Ausbau der einschubleisten

Zerlegen Sie die Stufendrähte, um sie zu reinigen. Heben Sie den vorderen Teil der Stufe an. Schieben Sie die gesamte Stufe nach oben und lösen Sie den vorderen Haken aus dem Gehäuse. Ziehen Sie dann die gesamte Stufe leicht in Ihre Richtung, um die hinteren Haken von ihrem Gehäuse zu lösen. Entfernen Sie die 2 Schritte.



• Reinigung der inneren scheiben

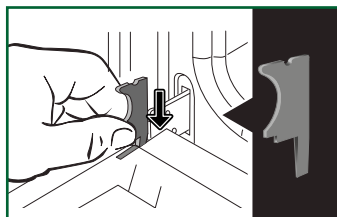
Warnung

Für das Reinigen der Glastür des Ofens dürfen keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallschaber verwendet werden, wodurch Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheiben die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

• Reinigung der inneren scheiben

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, das in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

Drücken Sie mithilfe eines Werkzeugs (Schraubendreher) in die Öffnungen **A**, um die Scheibe aus der Cliphalterung zu lösen.

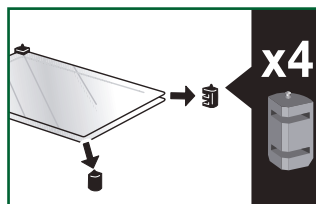
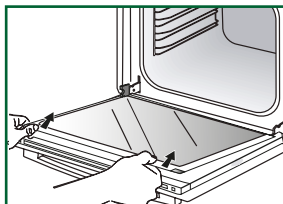
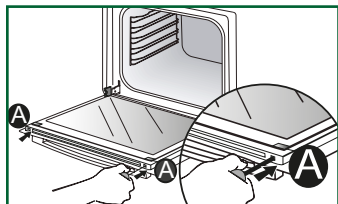
Warnung

Stellen Sie sicher, dass Sie die Montagerichtung dieses ersten Fensters markieren (glänzende Seite zu Ihnen)



Reinigung

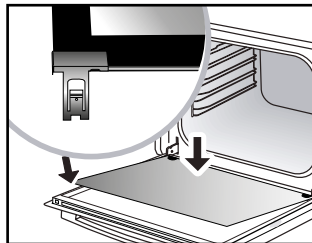
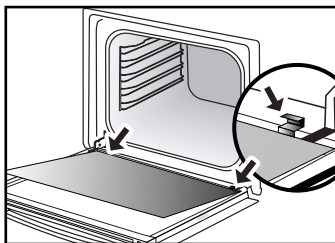
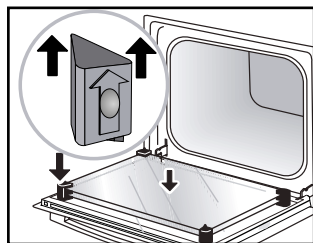
Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke. Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen. Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.



• Wiedereinsetzen der tür

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an. Rasten Sie die letzte Scheibe in die Distanzstücke aus Metall ein, befestigen Sie sie dann mit der glänzenden Seite nach außen.

Entfernen Sie den Plastikkeil. Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

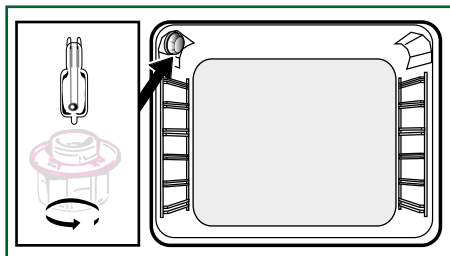


• Ersetzen der Lampe



Warnung:

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen



Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, Sockel G9.

Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Der Backofen heizt nicht.

Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen.

Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.

Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter. Das ist normal, die Ventilation kann bis maximal eine Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und die Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.

Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Wenn ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vorliegt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Symbolblinkt auf der Anzeige.

Fehler beim Sperren der Tür; bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Vibrierendes Geräusch.

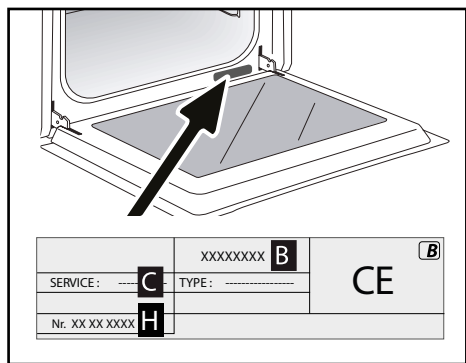
Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit der Rückwand hat.

Dies hat keine Auswirkungen auf die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts, kann jedoch während der Belüftung zu Vibrationsgeräuschen führen. Entfernen Sie Ihr Gerät und bewegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.



REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



B: Handelsreferenznummer

C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer

ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei Reparaturarbeiten, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.





GERICHTE															min
Fleisch															
Schweinebraten (1kg)	200	2					180	2							60
Kalbsbraten (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rinderbraten	240	2													30-40
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Große Geflügelstücke	180	1													60-90
Hähnchenschenkel						3					210	3			20-30
Schweine-/Kalbskotelett					210	3									20-30
Rinderkotelett (1kg)					210	3					210	3			20-30
Schafskotelett					210	3									20-30
Fisch															
Gegrillter Fisch					275	4									15-20
Fischgerichte	200	3					180	3							30-35
Gegarter Fisch	220	3					200	3							15-20
Gemüse															
Aufläufe (gegarte Lebensmittel)					275	2									30
Kartoffelaufauflauf	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Gefüllte Tomaten	170	3					160	2							30
Gebäck															
Biskuit - Biskuitkuchen			180	2									180	2	35
Biskuitrolle	220	3											180	2	5-10
Brioche	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Kuchen - Sandkuchen	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremes	165	2											150	2	30-40

* Je nach Modell



GERICHTE	* * * * * * * 														
															min
Gebäck															
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Windbeutel	200	3					180	3					180	3	30-40
Blätterteigteilchen	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Mürbeteig-Tarte	200	1					195	1							30-40
Feine Blätterteig-Tarte	215	1					200	1							20-25
Mürbeteig-Tarte mit Hefe	210	1					200	1							10-30
Verschiedenes															
Spießbraten	220	3				210	4								10-15
Schüsselpastete	200	2					190	2							80-100
Mürbeteig-Pizza	200	2													30-40
Brotteig-Pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Pasteten	200	2													40-45
Brot	220						200		220						30-40
Gegrilltes Brot	180					275	4-5								2-3
Gerichte im Schmortopf (Schmorbraten)	180	2											180	2	90-180

* Je nach Modell



Alle Temperatur- und Gardauerangaben gelten für vorgeheizte Öfen.

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

ENTSPRECHUNG: ZIFFERN T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Ziffern	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

Rezepte mit Hefe (je nach Modell)

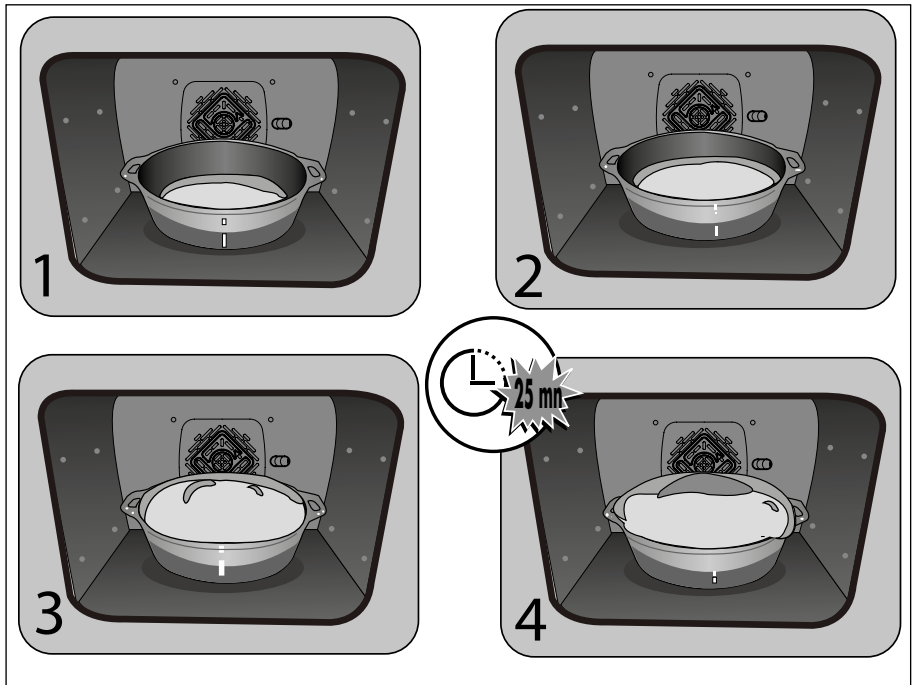
Zutaten:

• Mehl 2 kg • Wasser 1240 ml • Salz 40 g • 4 Päckchen getrocknete Backhefe

Den Teig mit dem Mixer vermischen und im Ofen aufgehen lassen.

Durchführung: Für Rezepte mit Hefeteig. Füllen Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, entfernen Sie die Einschubleistenhalterungen und stellen Sie die Schüssel auf dem Backofenboden ab.

Heizen Sie den Backofen mit der Umluftfunktion bei 40-50 °C 5 Minuten lang vor. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Teig 25-30 Minuten in der Restwärme aufgehen.



VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR	t °C	DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

* Modellabhängig

HINWEISS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.

DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotiloukset uunien tiedot (UE n° 66/2014)

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

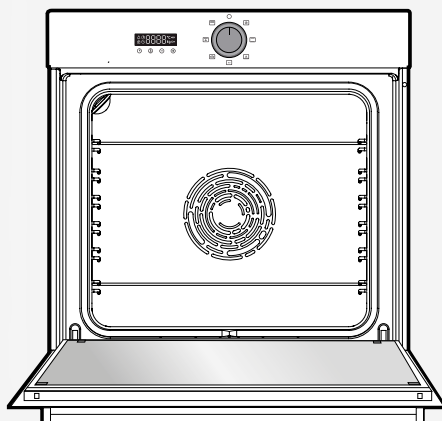
SK

Brandt



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN



BVCert.6011825

Dear Customer,

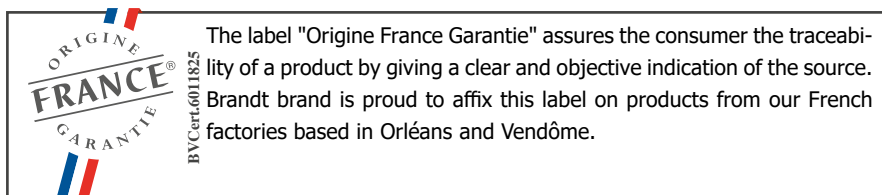
You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

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

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



<https://brandt.com/>



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.



Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS	4
ENVIRONMENT	6
Environment	6
Energy saving councils	6
INSTALLATION	7
Choice of location and fitting	7
Electrical connection.....	8
DESCRIPTION OF THE OVEN.....	9
Presentation of the oven	9
Display and buttons	9
Accessories.....	10
HOW TO USE YOUR APPLIANCE	12
Setting	12
Setting menu	12
Cooking mode.....	14
Starting cooking.....	15
CLEANING.....	17
Cleaning inside - outside	18
ANOMALIES AND SOLUTIONS.....	20
SERVICE CALLS	21
Service calls.....	21
COOKING AID.....	21
Cooking tables.....	22
Recipes with yeast	24
Performance testing.....	25
Automatic combined steam functions	26

**IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.**

This user guide is available for download on the brand's web-site.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.

**IMPORTANT:**

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.

— 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.



Safety instructions



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 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..

- This appliance is designed to be used for domestic and similar

applications such as:

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; Farms; Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

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

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

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



CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

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

The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment waste.

Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

- We thank you for your help in protecting the environment.

ENERGY SAVING COUNCIL

Keep the oven door closed during baking.



CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a worktop (A) or in a column (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

Install the oven in the furniture. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



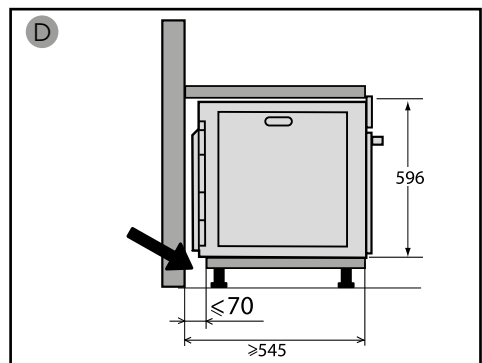
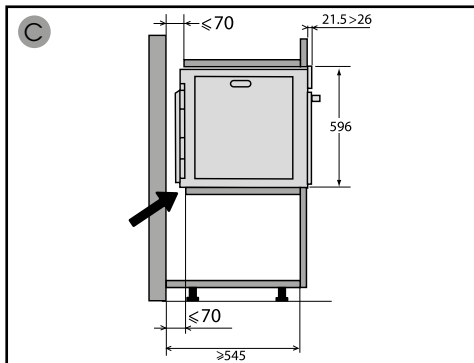
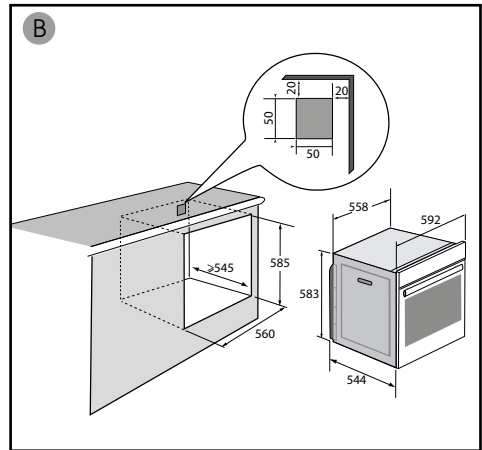
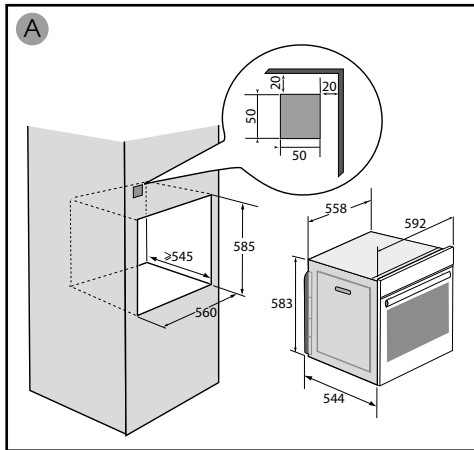
Tip

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.





ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (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.

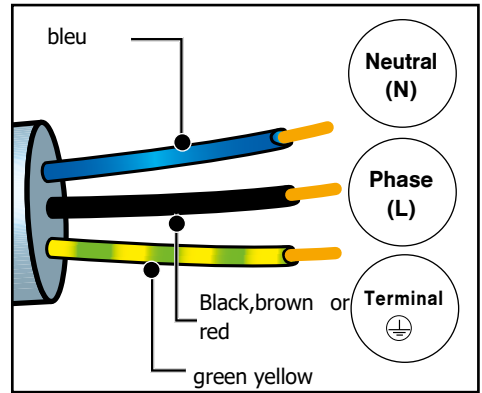


Warning

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.



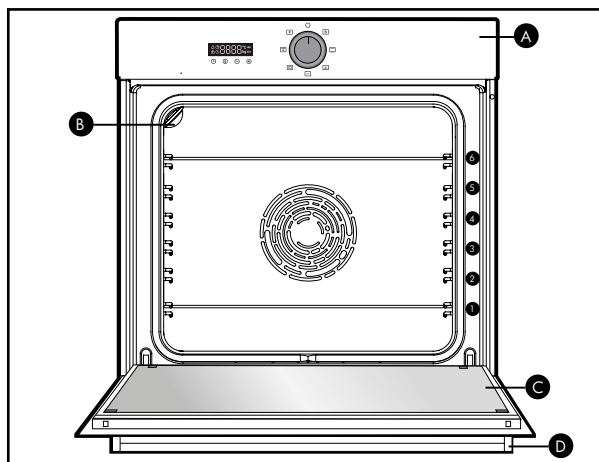
• Prior to first use

Before using your oven for the first time, heat it with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. to break in the appliance. The mineral wool surrounding the oven cavity may initially give off a particular odour due to its composition. You may also notice smoke development. This is normal.



Description of the oven

PRESENTATION OF THE OVEN



A Control panel

B Light

C Door

D Handle

This oven has 6 positions for the accessories: shelf supports 1 to 6.

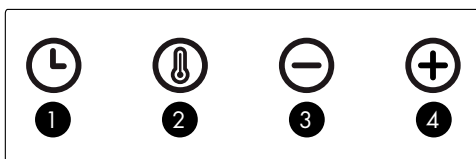
DISPLAY AND BUTTONS

• Display



- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Timer
- °C Temperature indicator
- >>> Pre-heating indicator
- Door lock

• Buttons



- 1** Set clock and cooking time
- 2** Set temperature
- 3** - button
- 4** + button



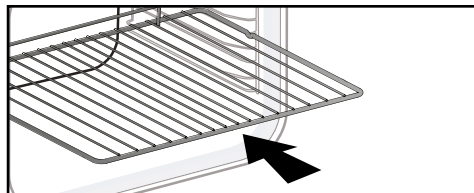
Description of the oven

ACCESSORIES (depending on model)

• Anti-tip safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

Insert the anti-tip safety grid towards the back of the oven.



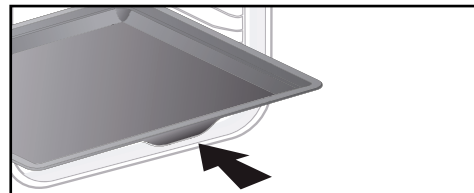
• Multi-purpose 45mm drip pan

When inserted in the supports under the grid with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



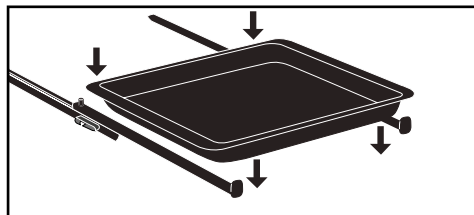
• 20mm pastry dish

When inserted in the supports with the handle towards the oven door, it is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the supports under the grid to collect juice and fat from grilling.



• Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.



Warning :

Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.

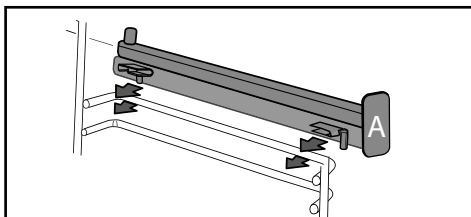
Warning :

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



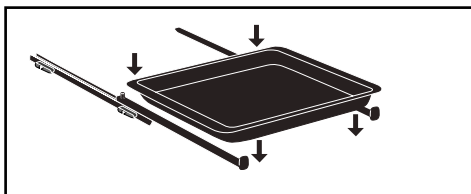
INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-hand rail.

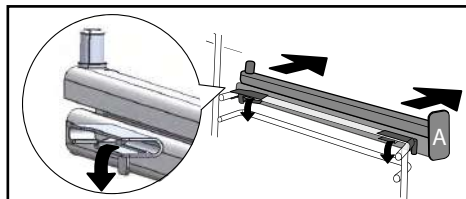


NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.



To remove the rails, remove the shelf runners again. Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release



Tip

To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.

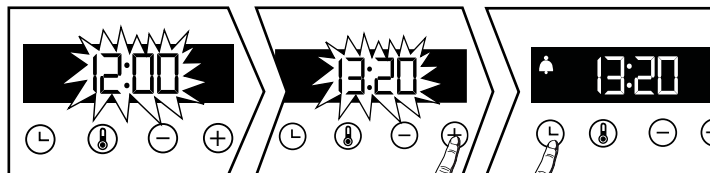


How to use your appliance

SETTING

• Setting the clock

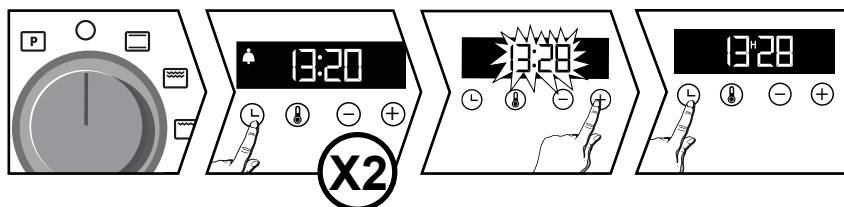
When switching on the display flashes at 12:00.



When switching on the display flashes at 12:00. Set the clock with **+** or **-**. Confirm with . If there is a power cut, the clock flashes

• Changing the clock

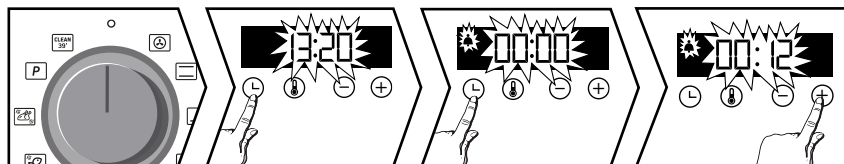
The function selector switch must be in the 0 position.



Press . The symbol appears. Press again adjust the clock setting with **+** or **-**. Confirm with . The cooking end time is automatically saved after a few seconds.

• Timer

This function can only be used when the oven is switched off.



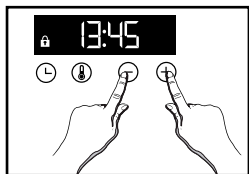
Press . The timer flashes. Set the timer with **+** or **-**. Press to confirm. The timer will then start. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key. The time appears again in the display.

NB: You can modify or cancel the timer at any time. To cancel, go back to the timer menu and set to 00:00. Without having to confirm, the adjustment is automatically saved after a few seconds.



How to use your appliance

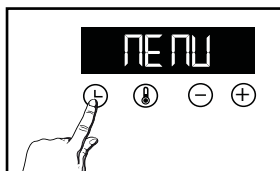
• Keypad locking



Press + and - at the same time until the  symbol appears on the screen. To unlock the keypad, press + and - together until the  symbol disappears off the screen.

SETTING

You can adjust different settings on your oven. To do so: Press  until you get to the "MENU" display to access the settings mode.



Press  again to scroll through the different settings. Activate or de-activate the different parameters with + and -; see table below:

	AUTO: In cooking mode , the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. ON: In cooking mode , the light is on all the time.
	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
	Activate/de-activate pre-heating mode
	Activate/de-activate demonstration mode

To exit the "MENU", press .



How to use your appliance

COOKING MODES (depending on model)



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.



TRADITIONAL

Min temperature 35°C, max 275°C

Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).



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.



FULL GRILL

Min temperature 180°C, max 275°C

Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.



GRILL PULSE

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.



KEEPING T WARM

Min temperature 35°C, max 100°C

Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf, for defrosting or plate warming.



PIZZA

Min temperature 35°C, max 275°C

To ensure a good result for your pizzas, put on the third shelf in a warm oven.



BOOST

Min temperature 35°C, max 275°C

To rapidly increase the temperature.



"Smart Assist"

Your oven has the "SMART ASSIST" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

**Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.*

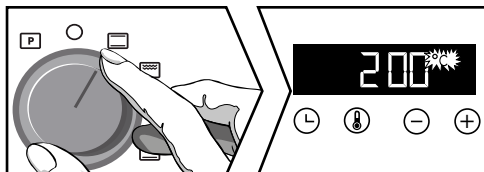


How to use your appliance

STARTING COOKING

• Immediate cooking

The programmer must only display the time. It should not be flashing. Turn the function selector to any position.

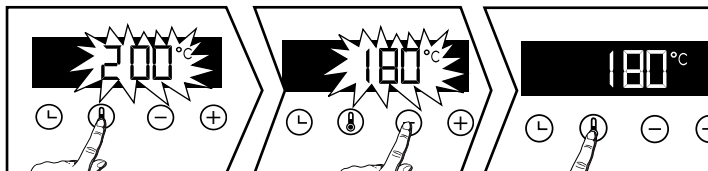


The temperature rise starts immediately. Your oven recommends a modifiable temperature. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps will sound when the oven reaches the programmed temperature.

• Changing the temperature

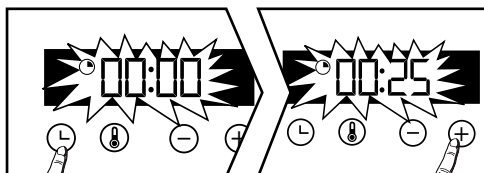
Press .

Adjust the temperature with + or -. Confirm by pressing .



• Programming the cooking time

Use the immediate cooking programme, then press , the cooking time flashes and it is now possible to set it. Press + and - to adjust the cooking time.





How to use your appliance



"Smart Assist"

Your oven has the "SMART ASSIST" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

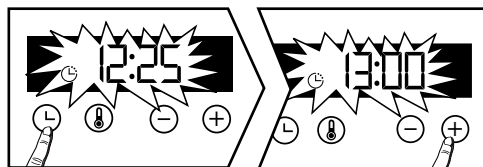
See the table opposite:

The cooking time is saved automatically after a few seconds. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING MODE	TIME
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Delayed start

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press ⌚ the cooking end time flashes.



The display flashes. Set the cooking end time with + and - .

The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.



CLEANING INSIDE - OUTSIDE

- Self-cleaning of the cavity by pyrolysis



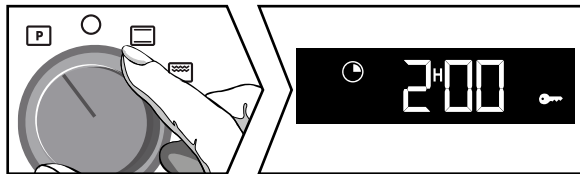
Warning

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

For safety reasons, the pyrolysis cleaning operation is only carried out after the door has been automatically locked, the door cannot be unlocked.

- Immediate self-cleaning

The timer should display the time of day, without flashing. Select the self-cleaning cycles with the function lever  :



 = **Pyrolysis of 2 hours.** Set the joystick to this function.

The programmer must display the time of day and must not be flashing. To activate the pyrolysis cycle, turn the function  . As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically. The symbol  appears and it is impossible to unlock the door. At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked.

Turn the function switch back to 0.

- Delayed self-cleaning

You have the possibility to postpone the departure of your Pyrolysis. When the duration of the programme is shown on the display, press the button  and set the new end time using the + and - keys, then confirm with  . Self-cleaning will start later and finish at the new programmed time. Reset the function selector switch to 0 at the end of the cleaning process.



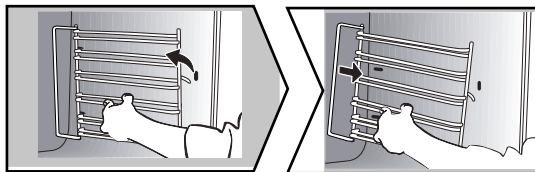
Cleaning

• Cleaning the outer surfaces

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

• Cleaning the shelf supports

Lift the front part of the wire shelf support upwards. Press the entire shelf support and release the front hook from its housing. Then gently pull the whole of the support towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.



• Cleaning the inside glass



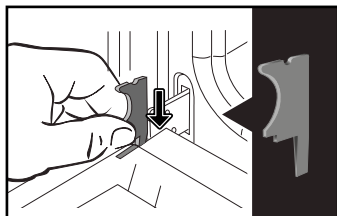
Warning

Do not use scouring cleaning products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the oven's class door, which may scratch the surface and lead to the glass breaking.

To clean the inside glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

• Cleaning the inside glass

Open the door fully and block it with the plastic wedge provided in your appliance's plastic pouch.



Use a tool (screwdriver) to press the slots **A** in order to unclip the glass panel. Remove the glass panel.



Important :

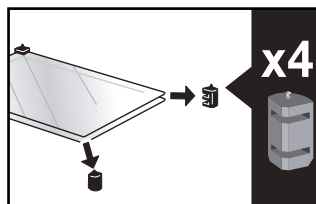
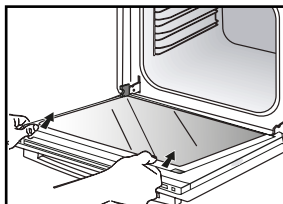
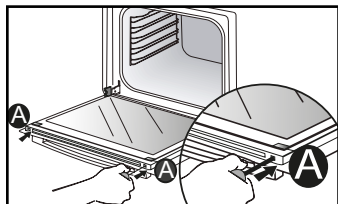
Make sure to mark the mounting direction of this first window (shiny side towards you).



Cleaning

Depending on the model, the door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them to clean.

Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.



• Re-assembling the door

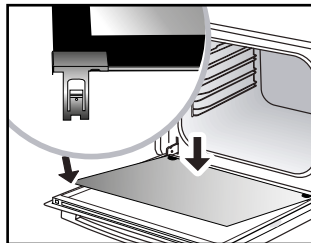
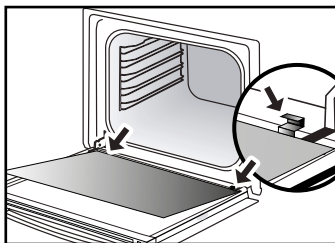
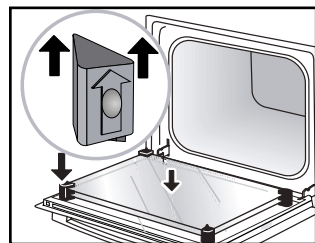
After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards.

Reposition all of the glass panels.

Slip the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the shiny side facing outwards.

Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.

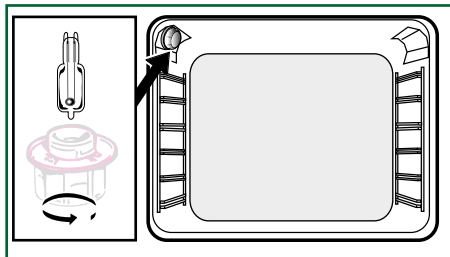


• Replacing the oven lamp



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.



Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier. This product contains a light source of energy efficiency class G.



ANOMALIES AND SOLUTIONS

The oven is not heating. Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

The oven light is not working. Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

The cooling fan continues to operate after the oven stops. This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

The pyrolysis cleaning cycle does not begin. Check that the door is locked. If there is a door locking or temperature sensor fault, contact the Customer Services Department.

The symbol  flashes in the display.

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

Vibration noise.

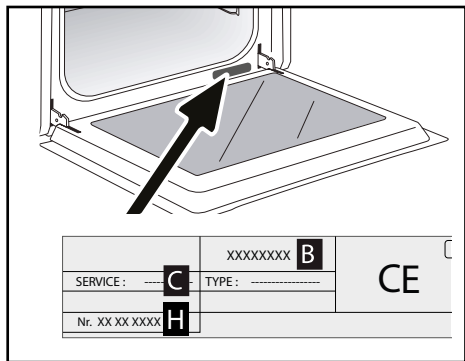
Check that the power cord is not in contact with the rear wall.

This does not affect the proper operation of your unit, but may generate vibration noise during ventilation. Remove your unit 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.



B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.





DISHES																
															min	
Meat																
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
Fish																
Grilled fish						275	4									15-20
Cooked fish (bream)	200	3						180	3							30-35
Fish in papillote	220	3						200	3							15-20
Vegetables																
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
Pastries																
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

</

* 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)

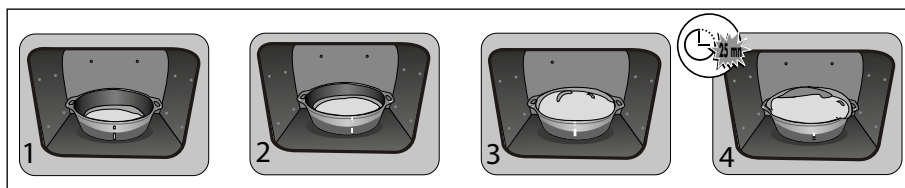
Ingredients:

● 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.

DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotiloukset koskevat tiedot (UE n° 66/2014)

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

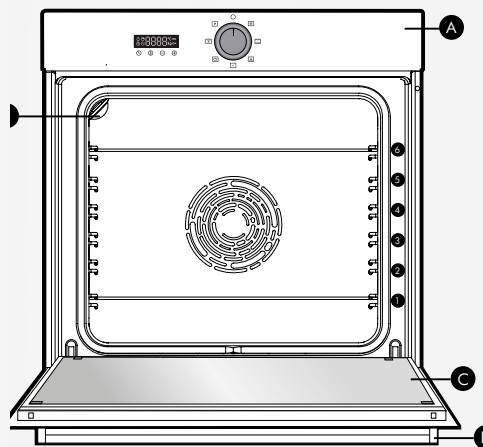
SK

Brandt



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ES

HORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
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. animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

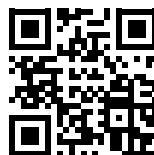
Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También puede visitar nuestra página web **www.brandt.com** 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.



<https://brandt.com/>



Importante:

antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA	7
Medio ambiente	7
Consejo de Ahorro de Energía	7
INSTALANDO SU DISPOSITIVO	7
Elección de la ubicación e instalación	8
Conexión eléctrica	10
DESCRIPCIÓN DE SU DISPOSITIVO	11
Presentación del horno	11
Teclas de visualización y control	12
Accesorios	13
USANDO SU DISPOSITIVO	14
Ajustes	14
Menú de ajustes	15
Modos de cocción	16
Iniciar un proceso de cocción	17
EL CUIDADO DE SU DISPOSITIVO	19
Limpieza interior - exterior	19
ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	20
SERVICIO POSTVENTA	21
Intervenciones	21
AYUDA DE COCINA	22
Cocinas	22
Recetas con levadura	24
Pruebas de aptitud a la función	25
Funciones automáticas de vapor combinado	26



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.

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.

Importante:

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 vigíelos 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.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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

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. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, 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 está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 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 el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado

para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

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

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

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



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.

ENVASES

- Esta marca "Green Dot" significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.



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 perfore 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.



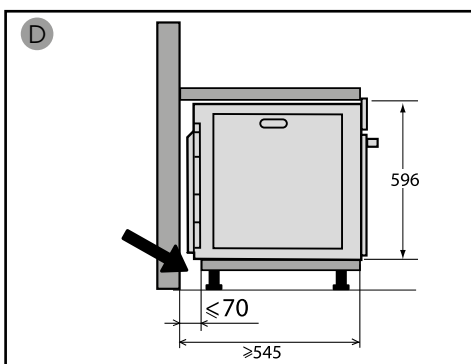
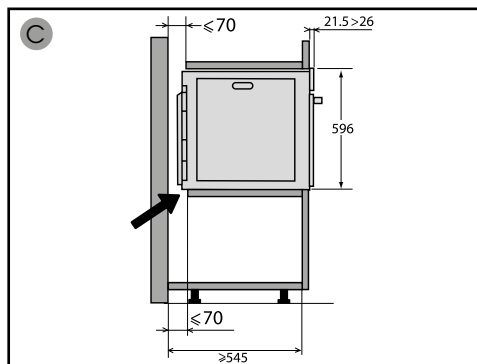
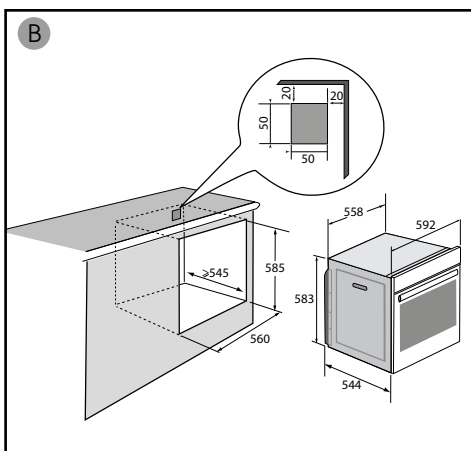
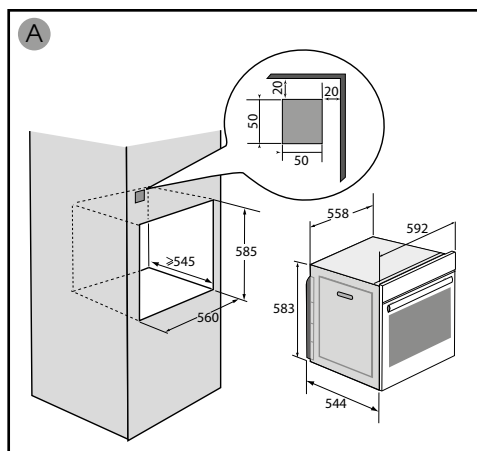
Consejo

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.





CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (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.



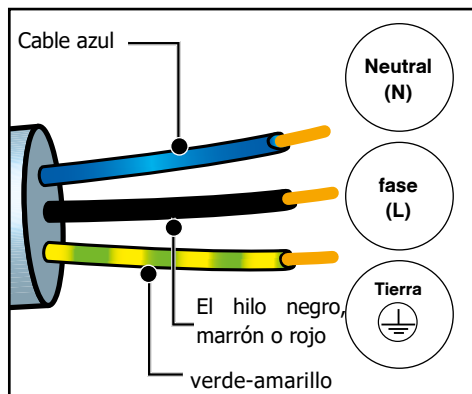
Atención:

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

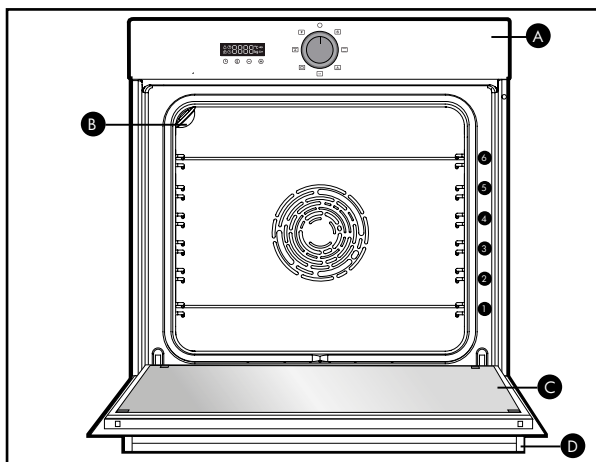
Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío con la puerta cerrada durante unos 15 minutos a la temperatura más alta. para romper el aparato. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede inicialmente emitir un olor particular debido a su composición. También puede notar que el humo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





Presentación del horno

PRESENTACIÓN DEL HORNO



A Panel de mandos

B Lámpara

C Puerta

D Empuñadura

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

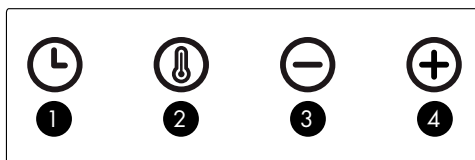
TECLAS DE VISUALIZACIÓN Y CONTROL S

PANTALLA



- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de precalentado
- Bloqueo de la puerta

TECLAS



- 1** Selección de hora y tiempo
- 2** Selección de temperatura
- 3** Tecla -
- 4** Tecla +

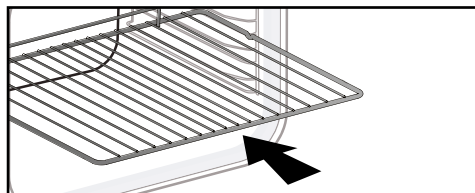


Presentación del horno

ACCESORIOS (según el modelo)

• 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.



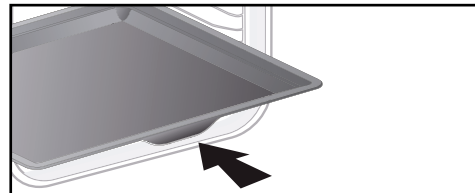
• Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadura 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.



• Plato de pastelería 20mm

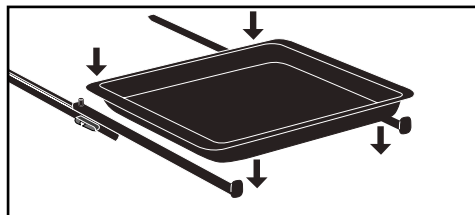
Para insertar en los niveles, empuñadura frente a usted. Ideal para hornear galletas, galletas de mantequilla, magdalenas. Su inclinación le permite colocar fácilmente sus preparaciones en un plato. Colocada en los alojamientos bajo la parrilla, recoge el jugo y la grasa de los asados



• Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles ofreciendo una accesibilidad total.

Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.



Atención:

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



Advertencia:

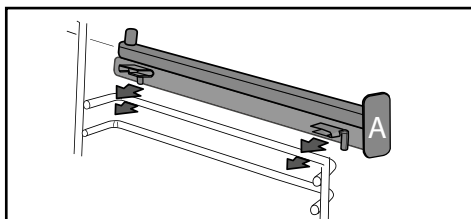
Bajo el efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin afectar su función. Verán a su forma original cuando se enfrien.



INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel.

Proceda del mismo modo para la guía derecha.

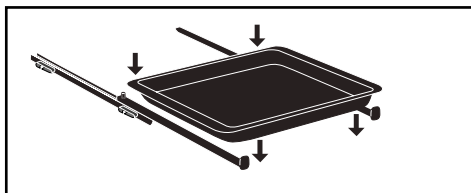


NOTA : la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope **A** orientado hacia usted.

Coloque los dos niveles y luego la placa sobre las 2 guías ; el sistema está listo para utilizarse.

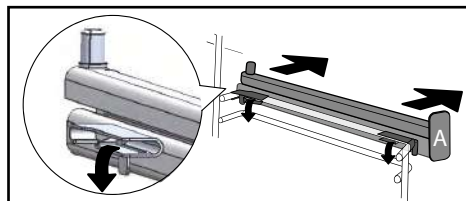
Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



Consejo

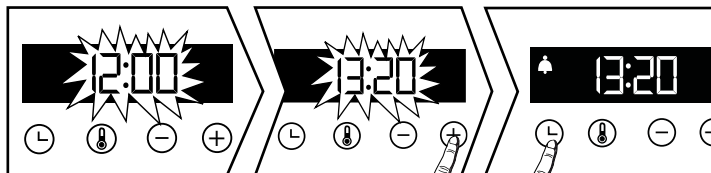
Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la bandeja recogejugos.



RÉGLAGES

• Puesta en hora

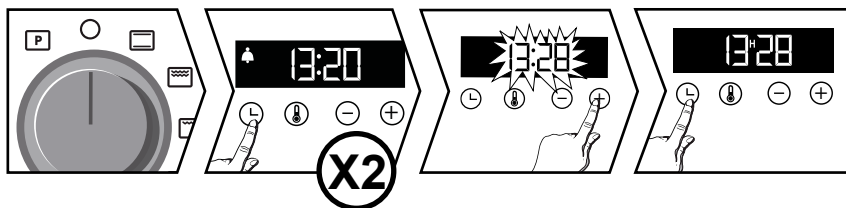
Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.



Establezca la hora con las teclas + o -. Confírmela con la tecla . En caso de un corte de corriente, la visualización de la hora parpadeará para indicarle la hora del corte.

• Cambio de la hora

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0.

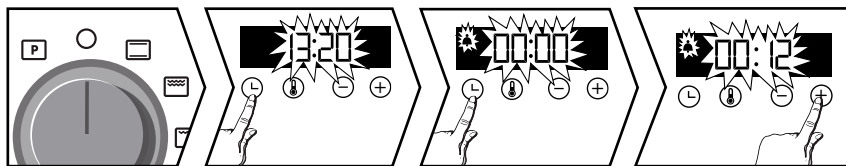


Pulse la tecla y aparecerá el símbolo del temporizador . Vuelva a pulsar y ajuste la hora con las teclas + o -.

Confírmela con la tecla . La grabación del tiempo ajustado es automática después de unos segundos.

• Temporizador

Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está apagado.



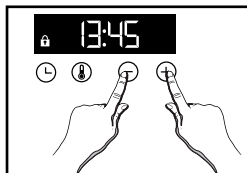
El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0.

Pulse la tecla y aparecerá el símbolo del temporizador . Ajuste la hora con las teclas + o -.

NB: Puedes cambiar o cancelar la programación del temporizador en cualquier momento. Para cancelar, vuelva al menú del temporizador y establezca las 00:00. Sin la validación, la grabación se hará automáticamente después de unos segundos.



• Bloqueo del teclado

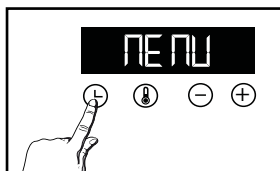


Pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que aparezca el símbolo . Para desbloquearlo, pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

MENÚ

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla hasta que aparezca "MENÚ" para acceder al modo de ajustes.



Vuelva a pulsar la tecla para desplazarse por los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas + y - los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla:

	AUTO: En modo de cocción la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. ENCENDIDO: En modo de cocción la lámpara está siempre encendida.
	Activar/desactivar los tonos de las teclas
	Activar/desactivar el modo de demostración
	Activar/desactivar el modo de precalentado

Para salir del «MENÚ», pulse de nuevo .



Usando tu aparato

MODOS DE COCCIÓN (según el modelo)



CALOR GIRATORIO*

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



GRILL FUERTE



GRILL MEDIO

Temperatura mínima 180°C - máxima 275°C
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.



GRILL CON AIRE IMPULSADO

Temperatura mínima 100°C - máxima 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 hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.



MANTENIMIENTO EN CALIENTE

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 100°C
Recomendado para levantar la masa de pan, brioche, kouglof, y para descongelar y calentar los platos.



PIZZA

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Con el fin de garantizar un buen resultado en sus pizzas.



BOOST

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Permite un aumento rápido en la temperatura de la cavidad del horno.

**Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.*



"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.

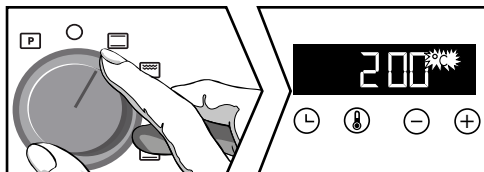


INICIAR UN PROCESO DE COCCIÓN

• Cocción inmediata

La pantalla solo debe mostrar el tiempo fijo.

Gire el selector de funciones a la posición que elija.

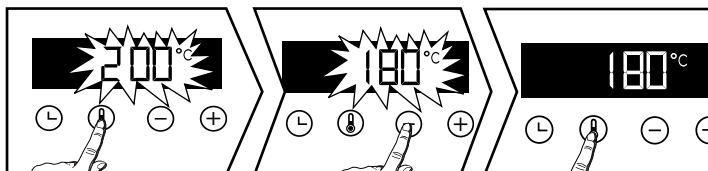


El aumento de temperatura comienza de inmediato. Su horno recomienda una temperatura modificable. El horno se calienta y el indicador de temperatura parpadea. Sonará una serie de pitidos cuando el horno alcance la temperatura programada.

• Modificación de la temperatura

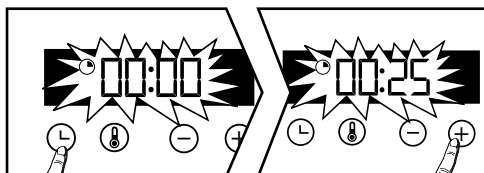
Pulse .

Ajuste la temperatura con + o - confírmela pulsando .



• Programación del tiempo

Efectúe una cocción inmediata y después pulse , el tiempo de cocción  parpadeará y permitirá ajustarlo. Pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción.





Sistema "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.

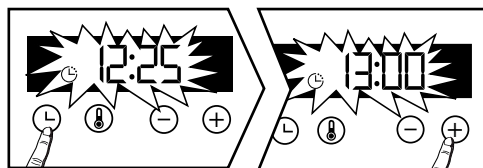
Consulte la siguiente tabla:

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACIÓN DE TIEMPO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Cocción con inicio diferido

Proceda igual que para un tiempo programado. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla , y parpadeará la hora de fin de cocción .



El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con + o -.

El final de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.



LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

• Auto-limpieza de la cavidad por pirólisis



Atención

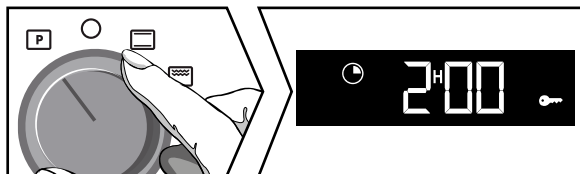
Quita los accesorios y los cables del horno antes de empezar la limpieza por pirólisis. Antes de comenzar una limpieza de pirólisis de su horno, retire cualquier desbordamiento grande que pueda haber ocurrido. Quitale el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, y es imposible desbloquearla.

• Autolimpieza inmediata

El temporizador debe mostrar la hora del día sin parpadear. Seleccione el ciclo de autolimpieza con el joystick. **[P]** :



[P] = Una pirólisis de 2 horas. Ponga el joystick en esta función.

El programador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Para activar la pirólisis, gire el selector de funciones hacia **[P]** . Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta; en la pantalla aparecerá el símbolo  será imposible desbloquear la puerta. Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará.

Vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

• Retraso en la auto-limpieza

Tiene la posibilidad de posponer la salida de su Pirólisis . Cuando la duración del programa aparezca en la pantalla, pulse la tecla  y ajustar la nueva hora final con las teclas + y - y confirmar con  . La autolimpieza comenzará más tarde y terminará a la nueva hora programada. Reajuste el interruptor del selector de funciones a 0 al final de la limpieza.

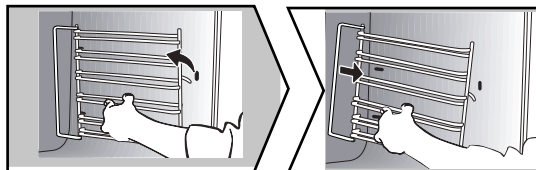


• Limpieza de la superficie exterior

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

• Desmontaje de los niveles

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. Tire después cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de su alojamiento. Retire los dos niveles.



• Limpieza de los cristales interiores



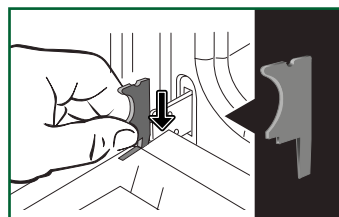
Advertencia

No utilice productos de limpieza abrasivos, nanas ni raspadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que se podría rayar la superficie y hacer que estallara el cristal.

Primero quita el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y un líquido lavavajillas. Para limpiar los vidrios interiores individuales, quítelos de la siguiente manera:

• Desmontaje de los cristales interiores

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña roja de plástico incluida en la bolsa de plástico de su aparato.



Extraiga el primer cristal enganchado:
Presione con una herramienta (destornillador) en los puntos A para desenganchar el cristal.



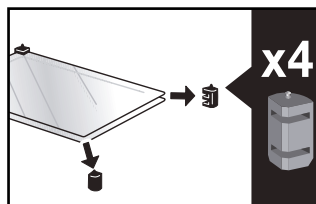
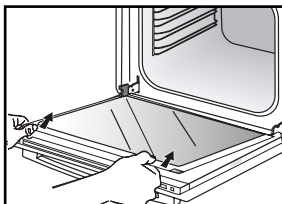
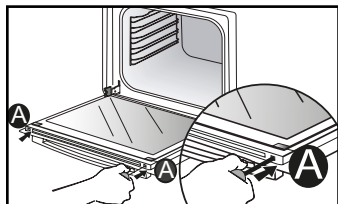
Importante:

Asegúrese de marcar la dirección de montaje de esta primera ventana (lado brillante hacia usted).



Limpieza

Según el modelo, la puerta se compone de dos cristales suplementarios, con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos. No sumerja los cristales en el agua. Aclárelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

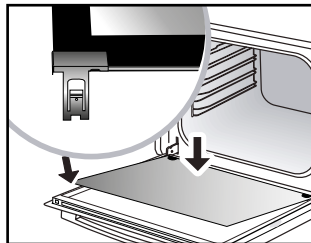
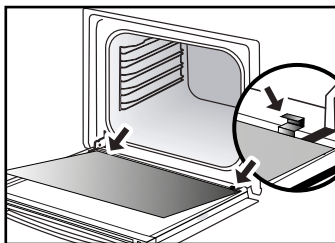
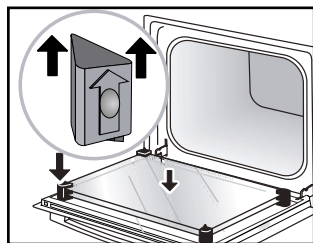


• Reinstalación de la puerta

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar los cristales.

Introduzca el último cristal en los topes metálicos y engánchelo con la cara brillante hacia el exterior. Retire la cuña roja de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

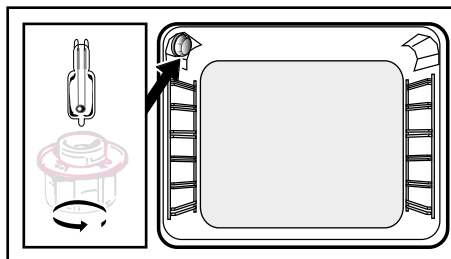


• CAMBIO DE LA LÁMPARA



Advertencia:

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



Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, casquillo G9.

Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

Anomalías y soluciones

El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Aumente la temperatura seleccionada.

La luz del horno no funciona. Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno. Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de una hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

La limpieza por pirólisis no se realiza. Compruebe el cierre de la puerta. Si se trata de un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura, llame al Servicio Técnico.

El símbolo parpadea  en la pantalla. Fallo del bloqueo de la puerta, llame al Servicio Técnico.

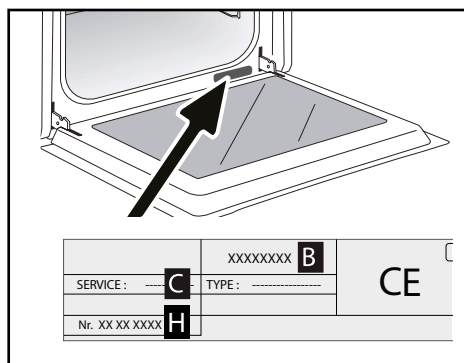
Ruido de vibración.

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. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.



INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones necesarias en su aparato, deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. 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.



B : Referencia comercial
 C : Referencia de servicio
 H : Número de serie

PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.





PLATOS																min
Carne																
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
Pescados																
Pescados asados					275	4										15-20
Pescados cocinados (dorada)	200	3					180	3								30-35
Pescados en papillote	220	3					200	3								15-20
Verduras																
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
Pasteles																
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



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

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



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

EQUIVALENCIA : CIFRAS  °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Receta con levadura (según el modelo)

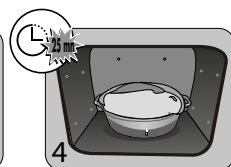
Ingredientes:

● 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.

EN	Informations for domestic ovens (UE n° 662014)	Informations pour les fours domestiques (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	Informations sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)	Informação sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se troub domáckých (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
SK	Informácia týkajúca sa troub domáckych (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
PL	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)

EN	FR	ES	IT	DA	CS	SK	SV	PL
EN	Information for domestic ovens (UE n° 662014)	Informations pour les fours domestiques (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	Informations pour les fours domestiques (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se troub domáckých (UE n° 662014)	Informace týkající se troub domáckých (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
SK	Informácia týkajúca sa troub domáckych (UE n° 662014)	Informácia týkajúca sa troub domáckych (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)
PL	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informações sobre os fornos domésticos (UE n° 662014)	Informacje dotyczące piekarników domowych (UE n° 662014)

FR

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

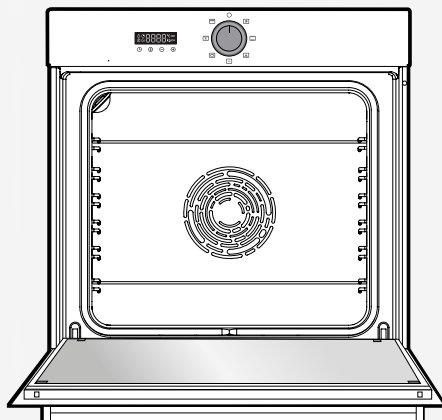
SK

Brandt



ISTRUZIONI PER L'UTENTE IT

FORNO



BVCert.6011825

Gentile Cliente,

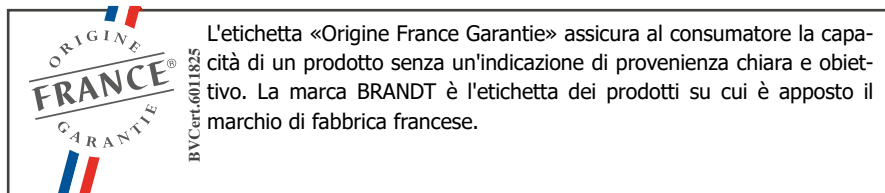
Ha appena acquistato un prodotto **BRANDT** e la ringraziamo della fiducia accordataci.

Abbiamo progettato e fabbricato questo prodotto pensando a lei, al suo stile di vita e alle sue necessità, affinché risponda al meglio alle sue aspettative. Abbiamo impiegato il nostro know-how, lo spirito di innovazione e tutta la passione che ci anima da oltre 60 anni.

Il nostro pensiero costante è sempre quello di soddisfare le sue esigenze: il nostro servizio consumatori è a sua disposizione e al suo ascolto per rispondere a tutte le sue domande o ai suoi suggerimenti.

Visiti anche il nostro sito **www.brandt.com**, in cui potrà trovare le nostre ultime innovazioni, così come informazioni utili e complementari.

BRANDT è lieto di accompagnarla quotidianamente e le augura di beneficiare a pieno del suo acquisto.



<http://www.brandt.com>



Importante:

Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e d'uso al fine di familiarizzarsi più velocemente con il suo funzionamento.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO	6
Ambiente	6
Suggerimento per il risparmio energetico	6
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	7
Scelta della posizione e installazione	7
Collegamento elettrico	8
DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO	9
Presentazione del forno	9
Display e tasti di controllo	9
Accessori	10
UTILIZZO DEL DISPOSITIVO	12
Impostazioni	12
Menu Impostazioni	13
Modalità di cottura	14
Avvio di una cottura	15
PRENDERSI CURA DEL PROPRIO DISPOSITIVO	17
Pulizia interna - esterna	18
ANOMALIE E SOLUZIONI	19
ASSISTENZA POST VENDITA	21
Interventi	21
AIUTO IN CUCINA	21
Tabelle di cottura	22
Ricette con lievito madre	24
Test attitudinali funzionali	25
Funzioni con vapore combinato automatico	26



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali.

Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.

Importante:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante

l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati. — Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

AVVERTENZA :



Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione sia con una spina, sia incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo

materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.



TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

SUGGERIMENTO PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Durante la cottura tenere chiusa la porta del forno.



SCELTA DELLA COLLOCAZIONE INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (A) o in un mobile a colonna (B). Se il mobile è aperto, la sua apertura deve essere di 70 mm max sul retro (C et D). Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di Ø 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



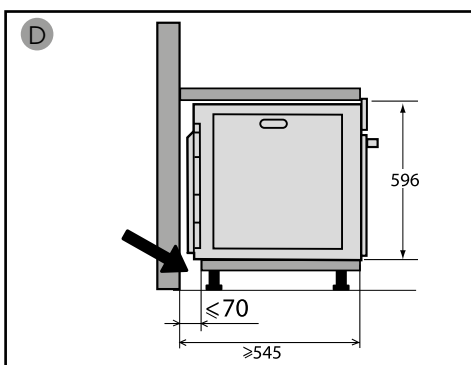
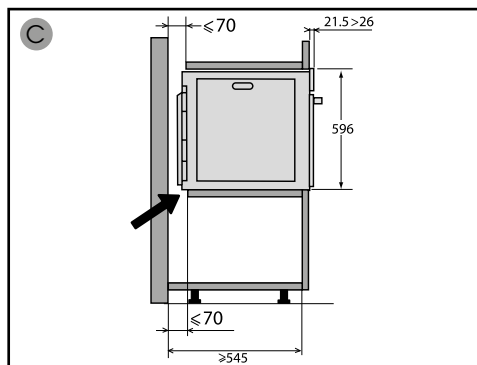
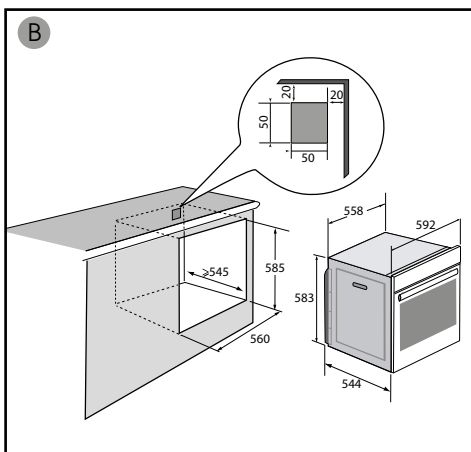
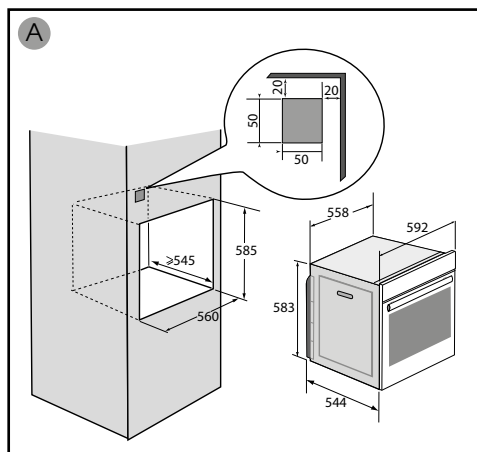
Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.





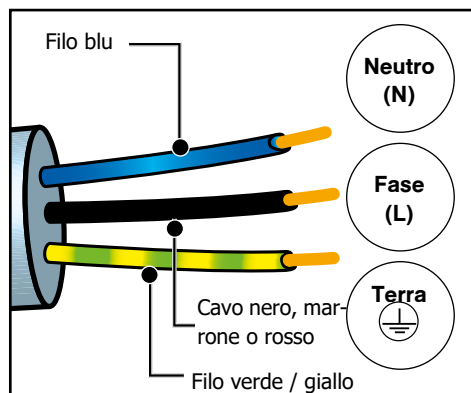
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.



Attenzione:

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.



La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.

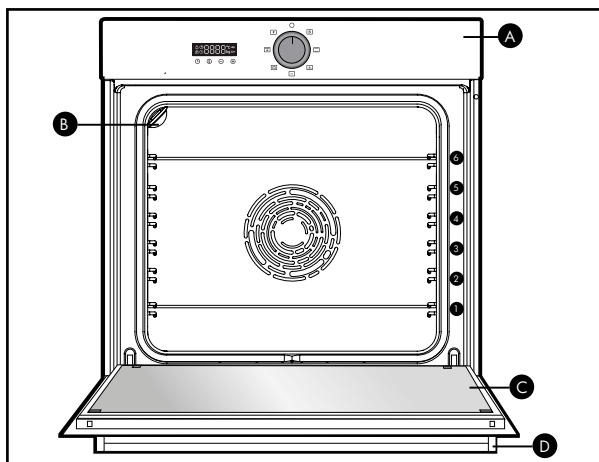
• Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto, con la porta chiusa, per circa 15 minuti alla massima temperatura. Per rompere il dispositivo. La lana minerale che circonda la cavità del forno può inizialmente emanare un odore particolare a causa della sua composizione. Allo stesso modo, potresti notare del fumo. Tutto questo è normale.



Presentazione del forno

PRESENTAZIONE DEL FORNO



A Pannello dei comandi

B Lampada

C Porta

D Maniglia

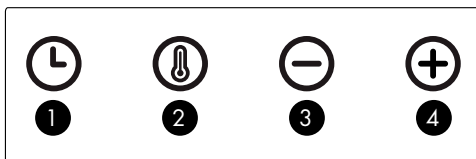
Il forno dispone di 6 posizioni di guide per gli accessori: guide da 1 a 6.

• Display



- Durata di cottura
- Fine della cottura.
- Blocco della tastiera
- Timer
- Indicatore di temperatura
- Indicatore di preriscaldamento
- Blocco della porta

• Tasti



- 1** Regolazione ora e durata
- 2** Regolazione temperatura
- 3** Tasto -
- 4** Tasto +



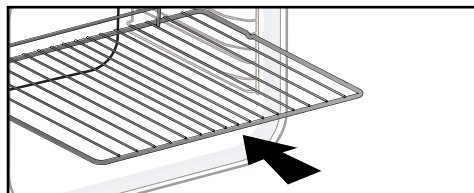
Presentazione del forno

ACCESSORI A (seconda del modello)

• Griglia sicurezza antiribaltamento

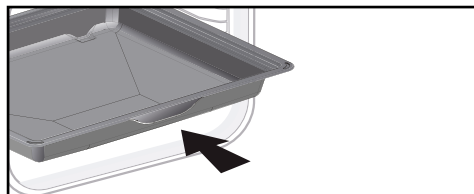
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Inserire la griglia sicurezza antiribaltamento verso il fondo del forno



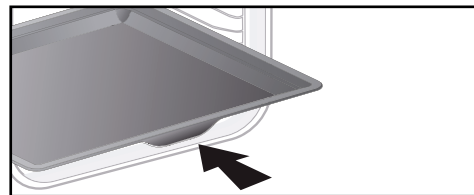
• Teglia multiuso leccarda 45mm

Inserita nelle guide sotto la griglia, impugnatura verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



• Teglia per pasticceria 20mm

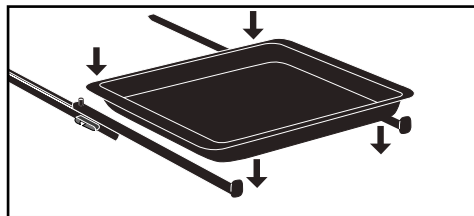
Inserita nelle guide, impugnatura verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



• Sistema di guide scorrevoli

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.



Attenzione:

Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

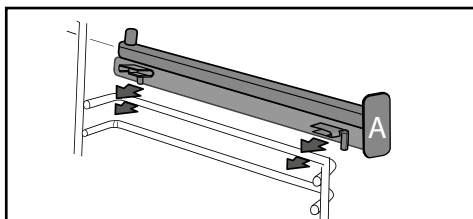
Attenzione:

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.



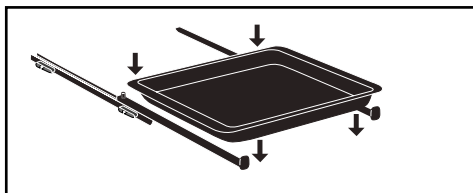
INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.



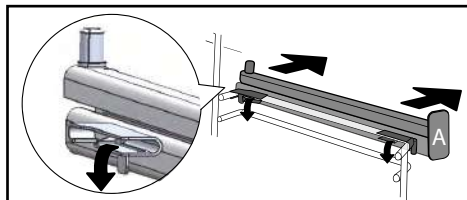
NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.



Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.



Consiglio

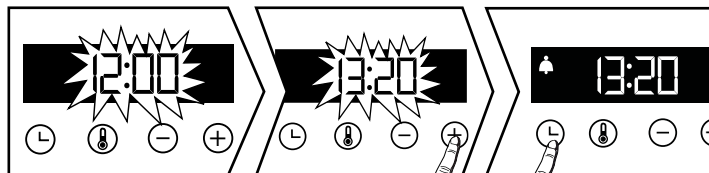
Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.



REGOLAZIONI

• Regolazione dell'ora

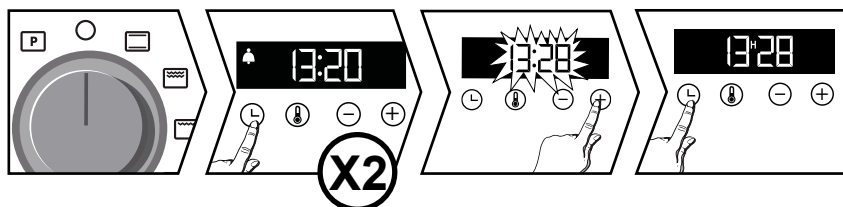
Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.



Regolare l'ora con i tasti + o -. Convalidare con il tasto . In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia

• Modifica dell'ora

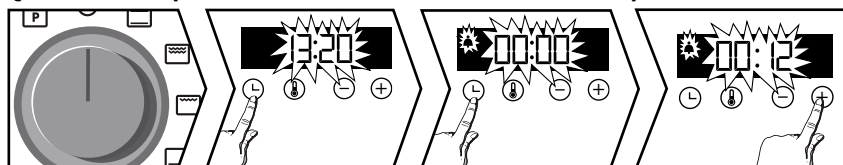
Il selettore di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.



Premere il tasto appare il simbolo timer lampeggia premere di nuovo . modificare la regolazione dell'ora con i tasti + o -. Convalidare con il tasto . La registrazione del tempo regolato è automatica dopo pochi secondi.

• Timer

Questa funzione può essere utilizzata unicamente con il forno spento.



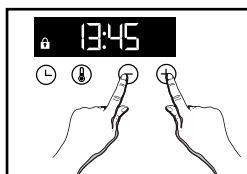
Il selettore di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.

Premere il tasto appare il simbolo timer lampeggia. Regolare il timer con i tasti + e -. Convalidare con il tasto .

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento. Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00.00. Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.



• Blocco della tastiera

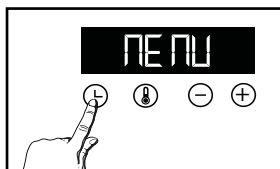


Premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo  viene visualizzato sul display. Per sbloccarla, premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo  scompare dal display.

REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno, per fare questo:

Premere il tasto  fino alla visualizzazione di **"MENU"** per accedere alla modalità di regolazione.



Premere nuovamente il tasto  per far scorrere le diverse regolazioni.

Attivare o disattivare con i tasti + e - i differenti parametri, vedere tabella di seguito:

	AUTO: In modalità di cottura, la spia cavità si spegne dopo 90 secondi ON: In modalità cottura la lampada è sempre accesa .
	Attivare/disattivare il bip dei tasti
	Attiva / disattiva la modalità di preriscaldamento
	Attivare/disattivare la modalità demo

Per uscire dal "MENU", premere nuovamente .



Utilizzando il tuo dispositivo

MODALITÀ DI COTTURA (seconda del modello)



TERMOVENTILAZIONE*

Temperatura min 35 °C max 275°C

Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.



TRADIZIONALE

Temperatura min 35 °C max 275°C

Raccomandato per cotture lente e delicate: selvaggina tenera. Per cucinare velocemente arrostiti di carne rossa. Per cucinare lentamente in pentole di ghisa coperte piatti precedentemente cucinati sul piano cottura (gallo al vino, salmi).



SUOLA VENTILATA

Temperatura min 75°C max 250 °C

Raccomandata per piatti umidi (quiche, torte alla frutta succulente...). La pasta sarà ben cotta sotto. Raccomandata per le preparazioni che lievitano (cake, brioche, kouglof) e per i soufflé che non saranno bloccati da una crosta superficiale.



ECO*

Temperatura min 35 °C max 275 °C

Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura.

Tutte le cotture vengono effettuate senza preriscaldamento.



GRILL FORTE

Temperatura min 180°C max 275°C



GRILL VENTILATO

Temperatura min 100°C max 250°C

Pollame e arrostiti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nella guida inferiore.

Raccomandato per il pollame e gli arrostiti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.



MANTENERE IL CALORE

Temperatura min 35°C max 100°C

Consigliato per la lievitazione di impasti per pane, brioche e kugelhup, per lo scongelamento o il riscaldamento.



PIZZA

Temperatura min 35°C max 275°C

Per garantire un buon risultato alle vostre pizze, mettetele nel terzo livello, forno caldo.



BOOST

Temperatura min 35°C max 275°C

Consente un rapido aumento della temperatura della cavità.



"Smart Assist"

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

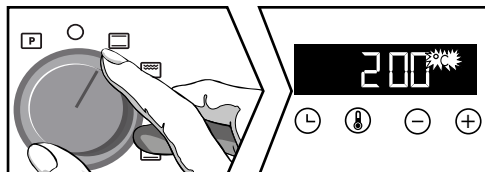
**Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.*



AVVIO DI UNA COTTURA

• Cottura immediata

Il programmatore dovrebbe visualizzare solo l'ora. Questo non dovrebbe lampeggiare. Ruotare il selettore delle funzioni nella posizione desiderata.

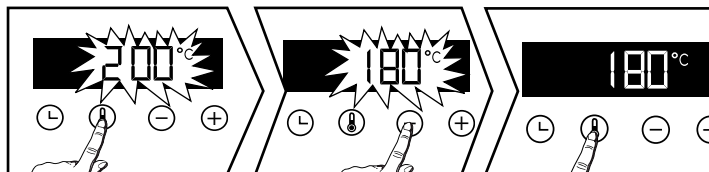


L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una temperatura, che può essere modificata. Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura programmata.

• Modifica della temperatura

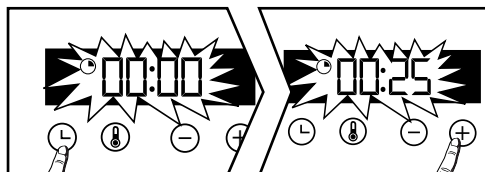
Premere .

Regolare la temperatura con + o -. Convalidare premendo .



• Programmazione della durata

Effettuare una cottura immediata, poi premere , a durata di cottura  lampeggia, la regolazione è ora possibile. Premere + o - per regolare la durata di cottura.





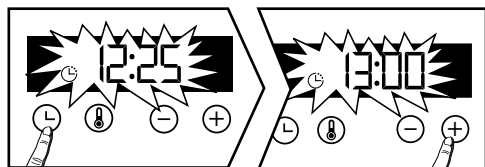
Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta. Vedere la tabella di seguito:

Il salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

FUNZIONE DI COTTURA	RACCOMANDAZIONE DELLA DURATA
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

• Cottura partenza differita

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto , il tempo di fine cottura lampeggia .



Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura con + o -.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.



PULIZIA INTERNA - ESTERNA

• Pulizia della cavità mediante pirolisi



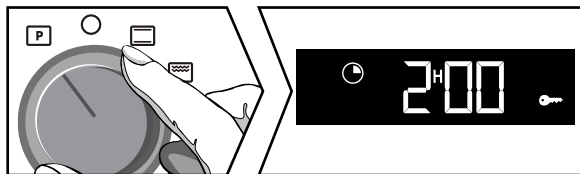
Attenzione

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia mediante pirolisi avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, è impossibile sbloccare la porta.

• Pulizia automatica immediata

Il programmatore deve visualizzare l'ora senza lampeggiare. Selezionare uno dei cicli di pulizia automatica immediata con la manopola delle funzioni  o  :



 = Pirolisi di 2 ore. Posizionare la manopola su questa funzione.

Il timer deve visualizzare l'ora del giorno, senza lampeggiare. Per attivare la pirolisi, ruotare il selettore di funzione su  . Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia viene eseguita solo dopo che la porta è stata bloccata automaticamente, il simbolo  appare sul display, la porta non può essere sbloccata. Al termine del processo di pulizia, il display visualizza 0:00 e la porta viene sbloccata. Posizionare il selettore di funzione su 0.

• Pulizia automatica differita

È possibile differire la partenza della pirolisi. Quando la durata del programma appare sullo schermo, premere il tasto  e regolare la nuova ora di termine con il tasto + e -, poi confermare con  . La pulizia automatica inizierà nuovamente per terminare alla nuova ora programmata. Rimettere il selettore delle funzioni su 0 alla fine della pulizia.

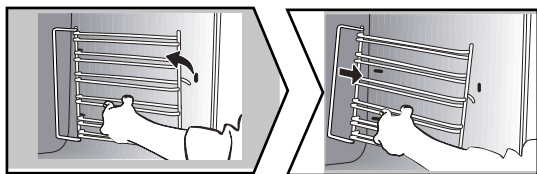


• Pulizia della superficie esterna

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

• Pulizia dei cavalletti

Smontare i cavi dei gradini per pulirli. Sollevare la parte anteriore del gradino; spingere l'intero gradino verso l'alto e sganciare il gancio anteriore dalla sua sede. Quindi tirare leggermente l'intero gradino verso di sé in modo da liberare i ganci posteriori dalla loro sede. Rimuovi i 2 passaggi.



• Pulizia del vetro della porta

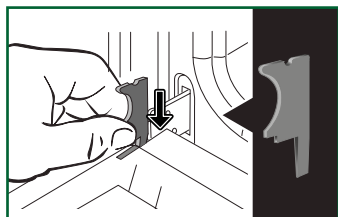
Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

Rimuovere prima il grasso in eccesso dal vetro interno con un panno morbido e detersivo per piatti. Per pulire le diverse finestre interne, scoprirlo rimuovendole come segue:

• Pulizia del vetro della porta

Aprire completamente la porta e bloccarla con lo spessore in plastica fornito nella busta di plastica dell'apparecchio.



Rimuovere il primo pannello ritagliato: premere con uno strumento (cacciavite) nelle posizioni (A) per sganciare il vetro, quindi rimuoverlo.



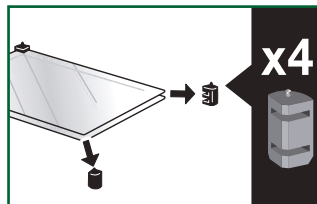
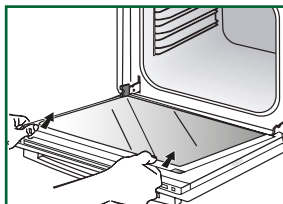
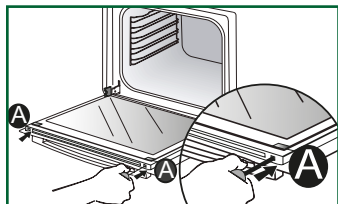
Avvertenza

Assicurati di segnare la direzione di montaggio di questa prima finestra (lato lucido verso di te)



A seconda del modello, la porta è composta da due lastre aggiuntive con un distanziatore in gomma nera ad ogni angolo. Se necessario, rimuoverli per la pulizia.

Non immergere le finestre nell'acqua. Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno privo di lanugine.

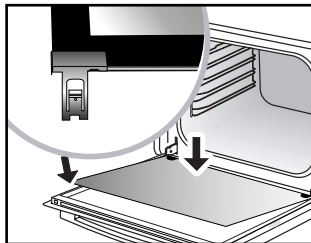
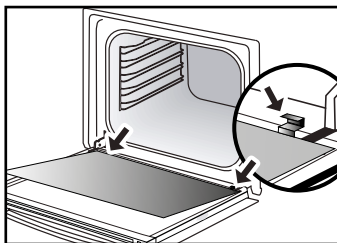
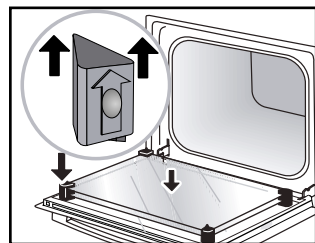


• Rimontaggio della porta

Dopo la pulizia, riposizionare l'ultimo vetro e inserirlo negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato brillante verso l'esterno.

Rimuovere lo spessore in plastica.

L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

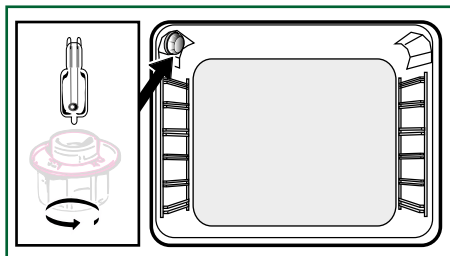


• Sostituzione della lampada



Avvertenza:

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.



Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, attacco G9.

Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.



ANOMALIE E SOLUZIONI

Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Aumentare la temperatura selezionata.

La lampada del forno non funziona più. Sostituire la lampada o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato.

La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, la ventilazione può continuare fino a un'ora al massimo dopo la cottura per far diminuire la temperatura interne ed esterna del forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

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.

Il simbolo  lampeggia sul display.

Anomalia blocco porta, chiamare il servizio di assistenza.

Rumore vibrante.

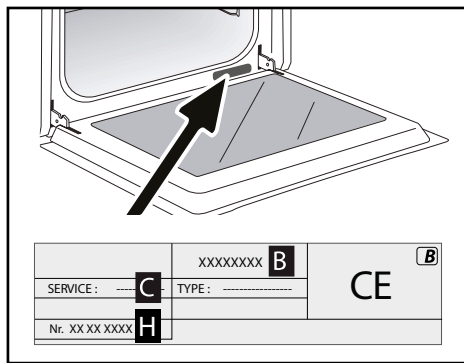
Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore.

Ciò non ha alcun impatto sul corretto funzionamento del dispositivo, ma può comunque generare un rumore vibrante durante la ventilazione. Rimuovi il dispositivo e sposta il cavo. Sostituisci il forno.



INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



- B: Riferimento commerciale
- C: Riferimento servizio
- H: Numero di serie

PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di **pezzi di ricambio originali certificati**.





PIATTI																min	
Carne																	
Arrosto di maiale (1 kg)	200	2					180	2								60	
Arrosto di vitello (1 kg)	200	2					180	2								60-70	
Arrosto di manzo	240	2														30-40	
Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	1				220						200	2			60	
Pollame (1 kg)	200	2				220		180	2			210	3			60	
Pollame grandi pezzi	180	1														60-90	
Cosce di pollo						220	3					210	3			20-30	
Costata di maiale/vitello						210	3									20-30	
Costata di manzo (1 kg)						210	3					210	3			20-30	
Costata di pecora						210	3									20-30	
Pesce																	
Pesce grigliato						275	4									15-20	
Pesce cotto	200	3						180	3							30-35	
Pesce al cartoccio	220	3						200	3							15-20	
Verdure																	
Gratinatura (alimenti cotti)						275	2									30	
Gratin dauphinois	200	2						180	2							45	
Lasagne	200	3						180	3							45	
Pomodori farciti	170	3						160	2							30	
Prodotti di pasticceria																	
Pan di Spagna - Pâte génoise				180	2										180	2	35
Biscotto arrotolato	220	3													180	2	5-10
Brioche	180	1		210											180	2	35-45
Brownie	180	2						175	3								20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1		180	1										180	2	45-50
Clafoutis	200	2						180	3								30-35
Crema	165	2													150	2	30-40

* a seconda del modello



PIATTI	* * * * * * * *														min
Prodotti di pasticceria															
Madeleine	220	3					200	3							5-10
Pasta choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits four a sfoglia	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Torta pasta frolla	200	1					195	1							30-40
Torta pasta sfoglia sottile	215	1					200	1							20-25
Torta pasta lievitata	210	1					200	1							10-30
Altro															
Spiedini	220	3				210	4								10-15
Pâté in terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza pasta frolla	200	2													30-40
Pizza impasto di pane															15-18
Quiche															35-40
Soufflé													180	2	50
Torta salata	200	2													40-45
Pane	220						200		220						30-40
Pane grigliato	180					275	4-5								2-3
Pentole chiuse (daube)	180	2											180	2	90-180

* a seconda del mo-



Tutte le T °C e tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

EQUIVALENZA: NUMERI T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Numeri	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

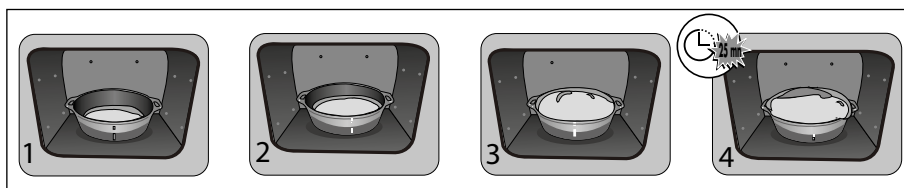
Ingredienti:

● Farina 2 kg ● Acqua 1240 ml ● Sale 40 g ● 4 pacchetti di lievito per panificazione disidratato.

Mescolare l'impasto con il mixer e fare lievitare la pasta nel forno.

Procedimento: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare l'impasto in una teglia resistente al calore, togliere i supporti delle guide laterali e porre la teglia sulla suola.

Preriscaldare il forno con la funzione «termoventilazione» a 40-50 °C per 5 minuti. Spegner il forno e lasciare lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE

SECONDO LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	*Modalità di cottura	LIVELLO	Accessori	°C	DURATA min.	PRERISCAL-DAMENTO
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	30-40	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	25-45	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	160	30-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	20-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	25-35	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolce morbido senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	90-120	sì
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-6	sì

* A seconda del modello

NOTA: Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.

DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotiloukset uunien tiedot (UE n° 66/2014)

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

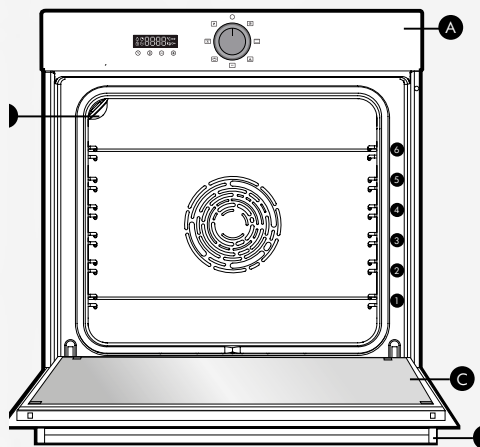
SK

Brandt



GEBRUIKERSINSTRUCTIES NL

OVN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Geachte klant,

U heeft zojuist een **BRANDT** gekocht; wij danken u dan ook voor uw vertrouwen in onze producten.

We hebben dit product ontworpen en geproduceerd met uzelf, uw levenswijze en uw noden in ons achterhoofd om ervoor te zorgen dat het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk te beantwoorden aan uw eisen, staat onze klantendienst geheel te uwer beschikking en biedt ze u een luisterend oor voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site **www.brandt.com** daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is verheugd om u dagelijks te begeleiden en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.



<http://www.brandt.com>



Belangrijk:

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat inschakelt, zodat u sneller vertrouwd raakt met de bediening.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
MILIEU EN ENERGIEBESPARING	6
Omgeving	6
Energiebesparende tip	6
UW APPARAAT INSTALLEREN	7
Keuze van locatie en installatie	7
Elektrische aansluiting	8
BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT	9
Presentatie van de oven	9
Display- en bedieningstoetsen	9
Accessoires	10
Uw apparaat gebruiken	12
Instellingen	12
Instellingenmenu	13
Kookmodi	14
Beginnen met koken	15
UW APPARAAT ONDERHOUDEN	17
Binnen- en buitenreiniging	18
ANOMALIEËN EN OPLOSSINGEN	19
DIENST NA VERKOOP	21
Interventies	21
KOOKHULP	21
Kookschema's	22
Recepten met gist	24
Functionele proeve van bekwaamheid	25
Functies met automatische gecombineerde stoom	26

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES - LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

U kunt deze handleiding downloaden op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.

Belangrijk:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolyscleaning van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.
— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

**LET OP :**

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het

materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.



RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

ENERGIEBESPARENDE TIP

Houd tijdens het koken de ovendeur gesloten.



KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit toestel kan zonder onderscheid onder een werkvlak **(A)** of in kolom **(B)**, geplaatst worden. Als de behuizing open is, mag de opening aan de achterzijde maximaal 70 mm zijn. **(C et D)**. Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.



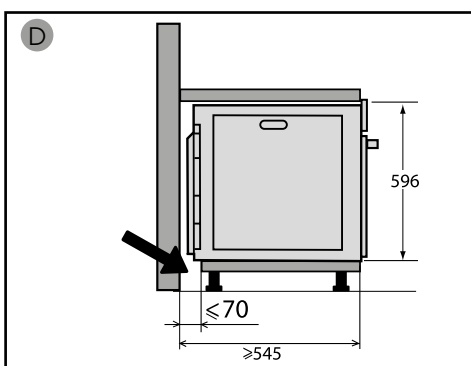
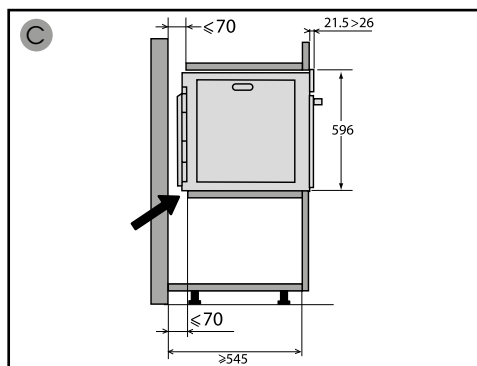
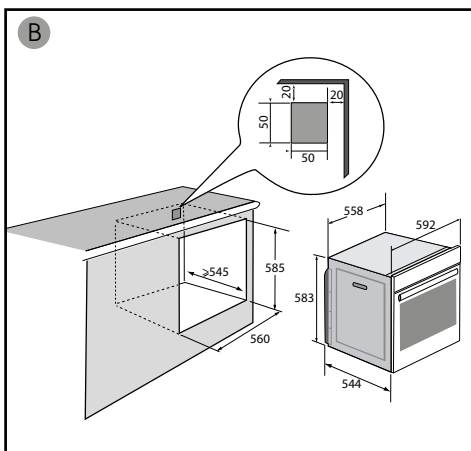
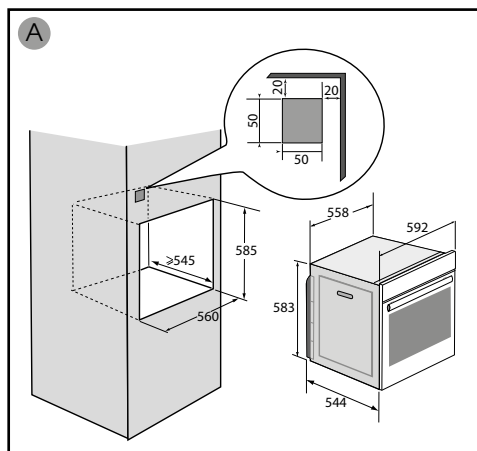
Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



Waarschuwing:

Als de elektrische installatie in uw huis aanpassingen vereist om uw apparaat aan te sluiten, bel dan een gekwalificeerde elektricien. Als de oven een afwijking vertoont, trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de ovenaansluitkabel.





ELEKTRISCHE VERBINDING

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm² (1f + 1N + aarding) die aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220-240V_~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1f + 1 neutraal + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatievoorschriften.



Waarschuwing

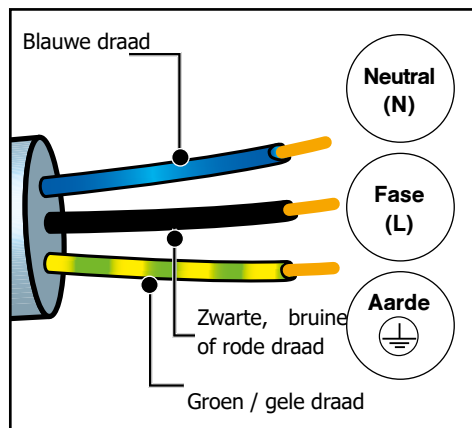
De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  an het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn

LET OP

De uitschakeling wordt bekomen door een toegankelijke stroomkabel te voorzien of door een schakelaar te plaatsen op de vaste leiding die voldoet aan de installatieregels.

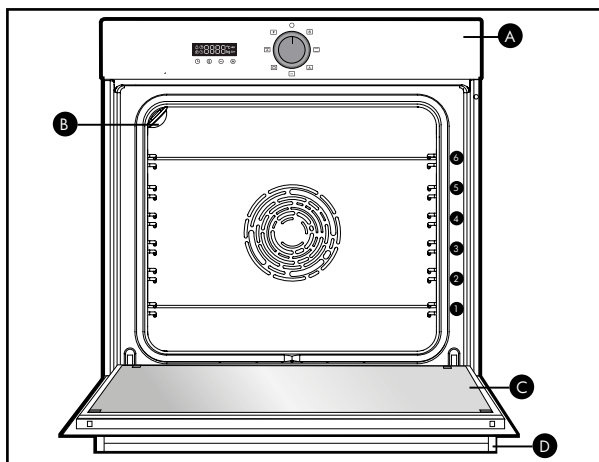
• voor het eerste gebruik

Verwarm de oven voordat je hem voor het eerst gebruikt, hem leeg, met de deur gesloten, ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur. om het apparaat in te breken. De minerale wol die de ovenruimte omgeeft, kan door zijn samenstelling aanvankelijk een bepaalde geur afgeven. Evenzo kunt u rook opmerken. Dit is allemaal normaal.





VOORSTELLING VAN DE OVEN



A Bedieningspaneel

B Lamp

C Deur

D Handgreep

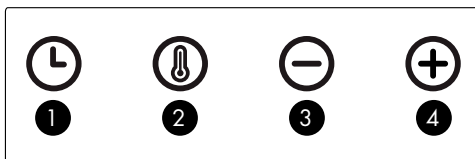
Deze oven heeft 6 niveaus voor de accessoires: niveau 1 t/m 6.

• Weergave



- Baktijd
- Einde baktijd
- Vergrendeling toetsenbord
- Timer
- Temperatuurindicator
- Indicator voorverwarming
- Deurvergrendeling

• Toetsen



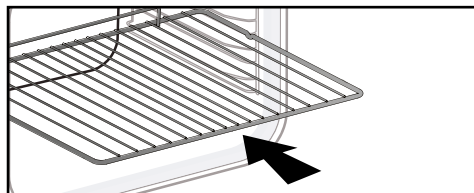
- 1** Instelling van tijd en duur
- 2** Instelling temperatuur
- 3** Toets -
- 4** Toets +



ACCESSOIRES (volgens het model)

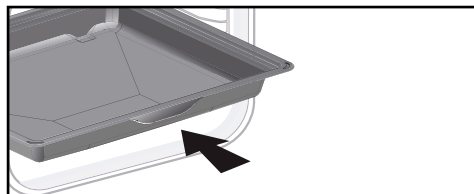
• Rooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).



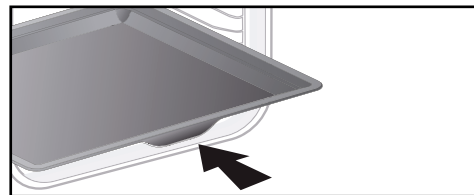
• Plaat voor multigebruik met lekbak 45 mm

Geplaatst in de roosterinkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



• Patisserieplaat 20 mm

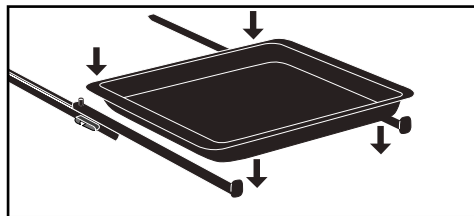
Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de roosterinkepingen geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



• Systeem van schuifrails

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.



Let op:

Verwijder de accessoires en de planken uit de oven voordat u met pyrolyse begint.



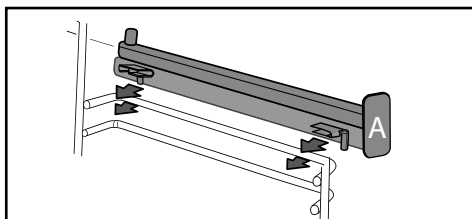
Advies

Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.



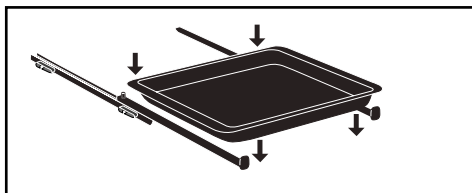
INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.



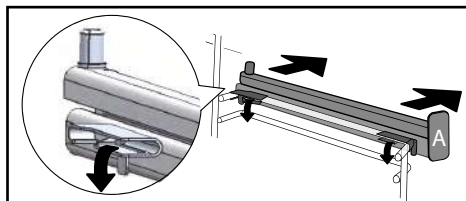
N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje **A** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveauhouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik..



Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



Advies :

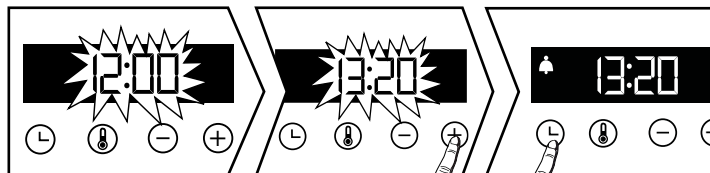
Om te voorkomen dat er dampen vrijkomen bij het bereiden van vet vlees, raden we aan om een kleine hoeveelheid water of olie op de bodem van de pan te doen.



INSTELLINGEN

• Inschakeling van de tijd

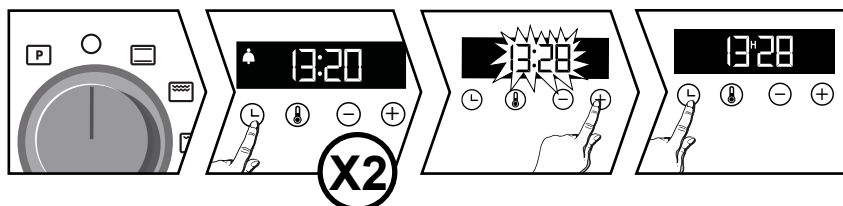
Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.



Stel de tijd in met de toetsen + of -. Bevestig met de toets . Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

• Wijziging van de tijd

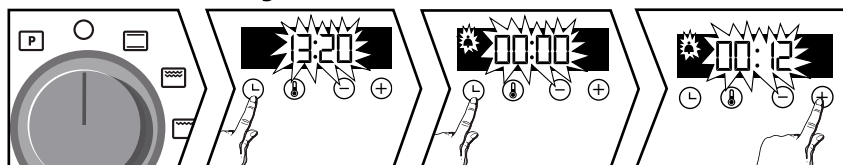
De functiekeuzeknop moet verplicht op de stand 0 staan.



Druk op de toets het symbol verschijnt druk opnieuw op . Verander de instelling van de tijd met de toetsen + of -. Bevestig met de toets . Het registreren van de veranderde tijd gaat automatisch, na enkele seconden.

• Timer

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.



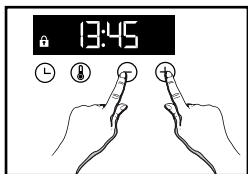
De functiekeuzeknop moet verplicht op de stand 0 staan. Druk op de toets Het symbol knippert. Stel de timer in met de toetsen + en -.

Druk op de toets om te bevestigen, het aftellen begint.

NB: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren. Ga voor het annuleren terug naar het menu van de timer en stel deze af op 00:00. Zonder bevestiging vindt het registreren automatisch na enkele seconden plaats.



• Vergrendeling toetsenbord

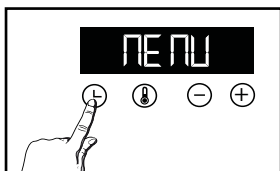


Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm. Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toetsen + en - totdat het symbool  van het scherm verdwijnt.

INSTELLINGEN

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk:

Druk op de toets  totdat "MENU" wordt weergegeven, om toegang te krijgen tot de instellingsmodus.



Druk opnieuw op de toets  om de verschillende instellingen door te lopen.

Schakel met de toetsen met + en - de verschillende parameters in of uit, zie onderstaande tabel:

	AUTO: Bij de bakmodus dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden. ON: Bij de bakmodus blijft de lamp doorlopend branden.
	De pieptonen van de toetsen in-/uitschakelen
	De demonstratiemodus in-/uitschakelen
	De voorverwarmingsmodus in-/uitschakelen

Druk voor het verlaten van het "MENU" opnieuw op .



Gebruik van uw toestelGebruik van uw toestel

BAKWIJZEN (volgens het model)



HETELUCHTFUNCTIE*

Temperatuur, min. 35°C, max. 250°C

Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.



TRADITIONEEL

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Aanbevolen voor langzaam, zacht bakken: zacht wild. Om rollade van rood vlees aan te braden. Voor het laten sudderen van gesloten ovenschalen die eerder zijn gestart op de kookplaat (coq au vin, stoofpot).



GEPUKSTE BODEM

Temperatuur, min. 75°C, max. 250°C

Aanbevolen voor vochtige gerechten (quiches, taart van sappig fruit, enz.). Het deeg wordt onderaan goed gebakken. Aanbevolen voor bereidingen die rijzen (cake, brioche, kouglof (tulbandgebak)...) en soufflés die niet worden geblokkeerd door een korst aan de bovenzijde.



ECO*

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. Alle bakwijzen gebeuren zonder voorverwarmen.



KRACHTIGE GRILL



MIDDELHOGE

GRILL

Temperatuur, min. 180°C, max. 275°C

Aanbevolen om toast te roosteren, gerechten te gratineren, crème brûlée van een goudbruin korstje te voorzien...



GRILL PULS

Temperatuur, min. 100°C, max. 250°C

Gevogelte en rollade zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten.

Schuif de lekbak in het onderste niveau.

Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.



WARM HOUDEN

Temperatuur, min. 35°C, max. 100°C

Aanbevolen voor het doen rijzen van brood-, brioche-, kouglofdeeg, ontdooien of schotels warm te houden.



PIZZA

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Voor een gegarandeerd resultaat de pizza.



BOOST

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Om de temperatuur in de ovenruimte snel te doen stijgen.



Functie "Smart Assist"

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

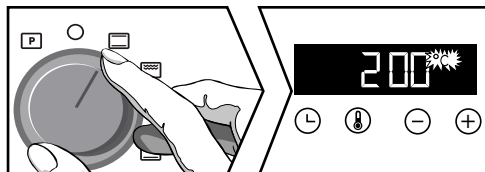
**Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.*



ONMIDDELIJK BAKKEN

• Direct beginnen met koken

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.



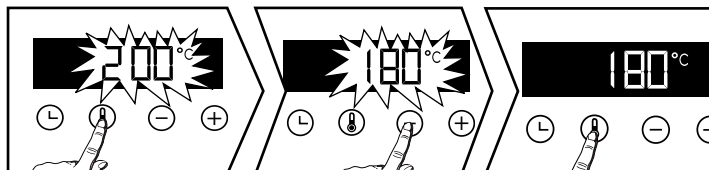
Voor de handmatige functies:

De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt een temperatuur aan, die u kunt veranderen. De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt.

• Wijziging van de temperatuur

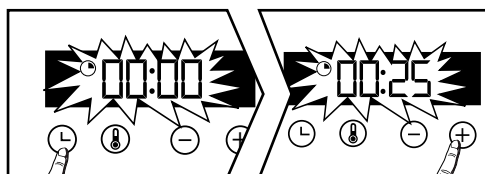
Druk op ④.

Stel de temperatuur bij met + of -. Bevestig door op ④ te drukken.



• Wijziging van duur

Kook onmiddellijk en druk op ⑤, de kooktijd ⑤ knippert, instelling is mogelijk. Druk op + of - om de kooktijd in te stellen.





Functie "Smart Assist"

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

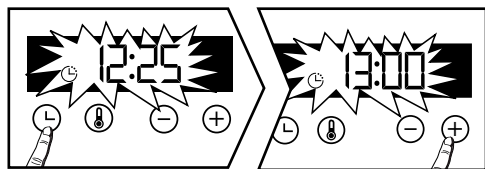
Zie onderstaande tabel:

De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BAK- FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Bakken met uitgestelde start

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Druk na het instellen van de baktijd op de toets de tijd van het einde van het bakken knippert .



De weergave knippert, stel de tijd van het einde van de baktijd in met + of -.

De registratie van het einde van de baktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.



INTERIEUR - EXTERIEUR REINIGEN

• Reiniging van de holte door pyrolyse



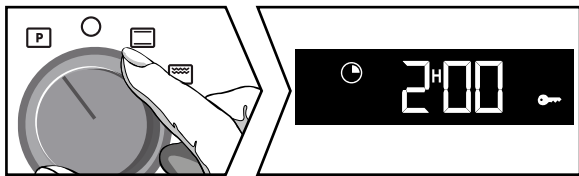
Opgelet

Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging door pyrolyse pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

• Onmiddellijke automatische reiniging

De programmakiezer moet het uur van de dag weergeven, zonder knipperen. Selecteer een van de automatische reinigingscycli met de functiekноп **P** :



P = **Pyrolyse van 2 uur**. Zet de knop op deze functie.

Het display moet het uur van de dag weergeven, zonder knipperen. Draai voor het inschakelen van de pyrolyse de functiekeuzeschakelaar op **P**. Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, het symboolverschijnt  op de display, de deur kan niet ontgrendeld worden. Aan het einde van de reiniging geeft het display 0:00 weer en ontgrendelt de deur. Zet de functieschakelaar op 0.

• Automatische reiniging op een later moment

U kunt het starten van de Pyrolyse instellen voor een later moment. Wanneer de tijdsduur van het programma wordt weergegeven op het scherm, drukt u op de toets  en stelt u de nieuwe eindtijd in met de toetsen + en -, waarna u valideert met . Het automatisch reinigen start later en eindigt op de nieuwe geprogrammeerde tijd. Zet aan het einde van het reinigen de functieschakelaar terug op 0.



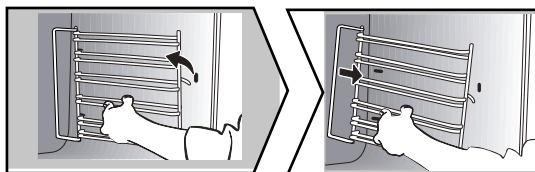
Reiniging

• Reinigen van het buitenoppervlak

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

• Reiniging van de draadstandaarden

Demonteer de stappendraden om ze schoon te maken. Til het voorste deel van de step omhoog; duw de hele trede omhoog en maak de voorste haak uit zijn behuizing. Trek vervolgens de hele trede lichtjes naar u toe om de achterste haken uit hun behuizing te halen. Verwijder de 2 treden.



• Het deurglas schoonmaken



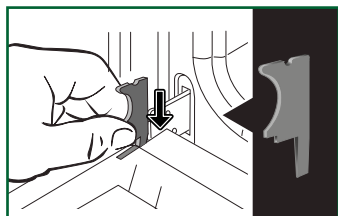
Let op

Geen schuurmiddelen, schuursponzen of metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

Verwijder eerst het overtollige vet van de binnenruit met een zachte doek en afwasmiddel. Om de verschillende binnenruiten te reinigen, gaat u als volgt te werk:

• Het deurglas schoonmaken

Open de deur volledig en blokkeer deze met de plastic wig die is meegeleverd in de plastic zak van uw apparaat.



Verwijder de eerste geknipte ruit: druk met een stuk gereedschap (schroevendraaier) op de plaatsen (A) om de ruit los te klikken en verwijder hem.



Belangrijk:

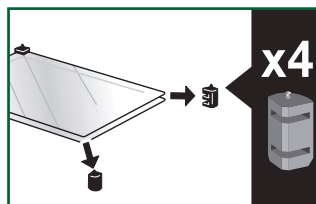
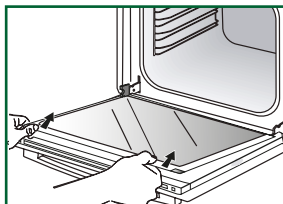
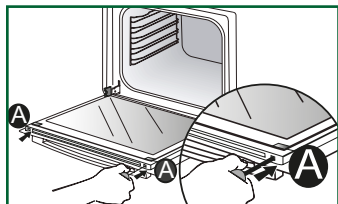
Zorg ervoor dat u de montagerichting van dit 1e raam markeert (glanzende kant naar u toe)



Reiniging

Afhankelijk van het model bestaat de deur uit twee extra ruiten met op elke hoek een zwarte rubberen afstandhouder. Verwijder ze indien nodig om ze te reinigen.

Dompel de ramen niet onder in water. Afspoelen met schoon water en droogwrijven met een pluisvrije doek.

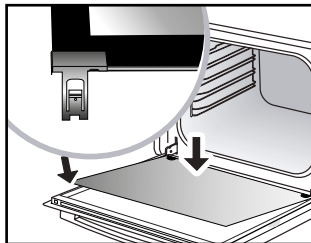
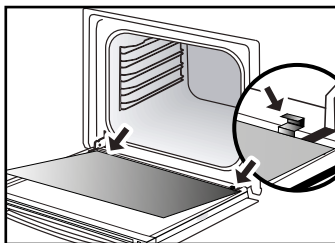
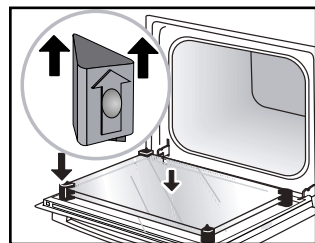


• De portierruiten terugplaatsen

Plaats na het reinigen de vier opwaartse pijlrubbers terug en verplaats de glasconstructie.

Steek de laatste ruit in de metalen aanslagen, klem hem dan met de glimmende kant naar u toe. Verwijder de plastic wig.

Uw apparaat is weer operationeel.

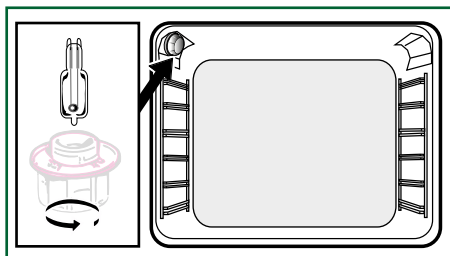


• Lamp vervangen



Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het



Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, voet G9.

Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



STORINGEN EN OPLOSSING

De oven wordt niet warm.

Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Verhoog de gekozen temperatuur.

De ovenlamp doet het niet.

Vervang lamp of zekering. Controleer of de oven correct is aangesloten..

De koelventilator blijft draaien als de oven is gestopt.

Dit is normaal, de ventilatie kan tot een uur na het koken werken om de binnen- en buitentemperatuur van de oven te verlagen. Neem langer dan een uur contact op met de klantenservice.

De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd.

Controleer de sluiting van de deur. Als er een storing op de deurvergrendeling of temperatuursensor optreedt, bel de servicedienst.

Het symbool knippert op het display.

Deurslot defect, bel de servicedienst.

Trillend geluid.

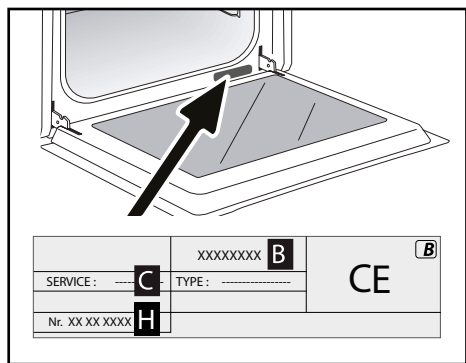
Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand.

Dit heeft geen invloed op de goede werking van uw toestel, maar kan tijdens het ventileren wel een trillend geluid veroorzaken. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Vervang je oven.



INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



B : Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsinterventie, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.





GERECHTEN															
															min
Vlees															
Varkensgebraad (1kg)	200	2					180	2							60
Kalfsgebraad (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rundergebraad	240	2													30-40
Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Gevogelte (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Gevogelte, groot formaat	180	1													60-90
Kippenbouten					220	3					210	3			20-30
Varkens- / kalfsrib					210	3									20-30
Runderribben (1kg)					210	3					210	3			20-30
Schaapsribben					210	3									20-30
Vis															
Geroosterde vis					275	4									15-20
Gebakken vis (goudbrasem)	200	3					180	3							30-35
Vis in folie	220	3					200	3							15-20
Groenten															
Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)					275	2									30
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Gevulde tomaten	170	3					160	2							30
Gebak															
Sponscake - Luchtige cake			180	2									180	2	35
Opgerolde cake	220	3											180	2	5-10
Brioche	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Evenveeltje	180	1	180	1									180	2	45-50
Kersenvlaai	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2											150	2	30-40
Cookies - Zandkoekjes	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Schuimgebak	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10

* volgens model



GERECHTEN	* * * * * * * min												
Gebak													
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Soezendeeg	200	3					180	3				180	30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3										175	30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1					195	1					30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1					200	1					20-25
Taart van gistdeeg	210	1					200	1					10-30
Diversen													
Spiesen	220	3				210	4						10-15
Pastei	200	2					190	2					80-100
Pizza van kruimeldeeg	200	2											30-40
Pizza van brooddeeg													15-18
Quiches													35-40
Soufflé												180	50
Taart met deegdeksel	200	2											40-45
Brood	220						200		220				30-40
Geroosterd brood	180					275	4-5						2-3
Stoofgerechten	180	2										180	90-180

* volgens model



Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Recept met gist (afhankelijk van het model)

Ingrediënten:

● Bloem 2 kg ● Water 1240 ml ● Zout 40 g ● 4 zakjes gedroogd bakpoeder

Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	Bakwijzen	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOOR- VER-WAR- MING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotiloukset uunien tiedot (UE n° 66/2014)

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

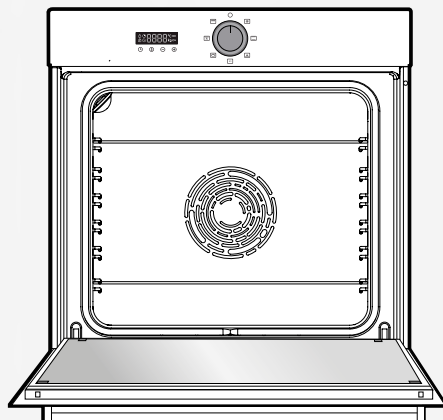
SK

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



BVCert.6011825

Szanowni Klienci,

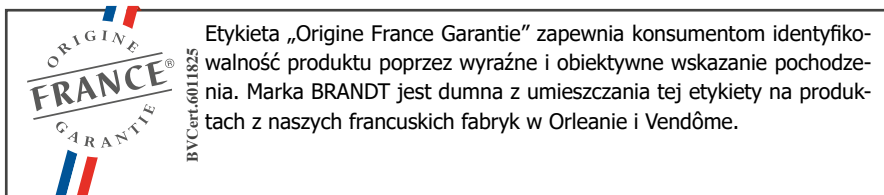
Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i potrzebach - nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

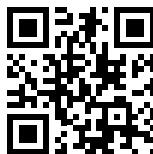
Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma BRANDT z wielką przyjemnością towarzyszy Państwo w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



<http://www.brandt.com>



Uwaga:

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i obsługi, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	6
Prostředí	6
Tip na úsporu energie	6
instalace spotřebiče	7
Volba umístění a instalace	7
Elektrické připojení	8
Popis vašeho spotřebiče	9
Prezentace trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
Příslušenství	10
Používání zařízení	12
Nastavení	12
Nabídka nastavení	13
Režimy vaření	14
Zahájení vaření	15
Péče o zařízení	17
Čištění interiéru - exteriéru	18
Anomálie a řešení	19
Poprodejní servis	21
Intervence	21
PODPORA VAŘENÍ	21
Tabulky vaření	22
Recepty s droždím	24
Funkční zkoušky způsobilosti	25
Funkce s automatickou kombinovanou párou	26



SAŁ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Uwaga:

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi. Prosimy o zapoznanie się z tymi wskazówkami przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich użytkowników urządzenia.

— Urządzenie jest przeznaczone do wykorzystania przez osoby prywatne w miejscu zamieszkania. Żadne części tego urządzenia nie zawierają azbestu.

— Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego użytku domowego. Nie wolno wykorzystywać go do jakichkolwiek celów handlowych lub przemysłowych, bądź w żadnych innych celach, do jakich nie jest przeznaczone.

— Nie wolno w żaden sposób modyfikować lub próbować modyfikować parametrów tego urządzenia. Stanowiłoby to zagrożenie dla użytkownika.

— Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

— Nie należy układać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika i uważać, aby dzieci nie wspiwały się i nie siadały na nich.

— Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

— Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy sterowania zostały ustawione w pozycji wyłączonej.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

— Przed przystąpieniem do demontażu szyby należy poczekać na schłodzenie się urządzenia.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Wszelkie czynności dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

— Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych, które znajdują się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest przeznaczone do pracy z zamkniętymi drzwiczkami.

— Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania.

— Podczas działania funkcji czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się do wyższej temperatury, niż podczas normalnego użytkowania. Zalecane jest, aby dzieci pozostawały w bezpiecznej odległości.

— Nie należy używać jakichkolwiek urządzeń do czyszczenia parą.

— Przed wyjęciem dolnej płyty urządzenia należy odłączyć je od zasilania. Po zakończeniu czyszczenia element

zabezpieczający musi zostać ponownie włożony do urządzenia w sposób zgodny z zaleceniami.

— Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Aby odkręcić szybę i lampkę, należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu.

Po zakończeniu instalacji gniazdko zasilania musi być dostępne. Konieczne jest zapewnienie możliwości odłączenia urządzenia od sieci zasilania za pomocą wyjęcia wtyczki z gniazdka lub poprzez zamontowanie osobnego wyłącznika w sposób zgodny z zasadami dotyczącymi instalacji.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa, w razie uszkodzenia przewodu zasilającego, może on zostać wymieniony na nowy jedynie przez producenta, jego serwis naprawczy lub osobę posiadającą identyczne kwalifikacje.

— Urządzenie może zostać zainstalowane



Instalacja

pod blatem lub w postaci kolumny w sposób pokazany na schemacie instalacji.

- Wyśrodkować urządzenie wewnątrz mebla, aby zapewnić odstęp wynoszący co najmniej 10 mm od mebli sąsiednich. Materiał mebla, w którym urządzenie jest instalowane musi zapewniać odpowiednią odporność na działanie wysokiej temperatury (lub mebel musi zostać zabezpieczony tego rodzaju materiałem). Aby zapewnić większą stabilność, należy zamocować piekarnik wewnątrz mebla przy użyciu 2 śrub, przeprowadzając je przez otwory przeznaczone do tego celu

w słupkach bocznych.

- Aby uniknąć możliwości przegrzania, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiczkami.



Oszczędność środowiska i energii

ŚRODOWISKO

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Weź udział w ich recyklingu, a tym samym pomóż chronić środowisko, umieszczając je w przeznaczonych do tego celu pojemnikach komunalnych.

Twoje urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. Dlatego jest oznaczony tym logo, aby wskazać, że zużytych urządzeń nie należy mieszać z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez Twojego producenta będzie zatem prowadzony na najlepszych warunkach, zgodnie z obowiązującą europejską dyrektywą dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Skontaktuj się z ratuszem lub sprzedawcą, aby uzyskać informacje o punktach zbiórki używanych urządzeń znajdujących się najbliżej Twojego domu.

Dziękujemy za współpracę w ochronie środowiska.

Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

Podczas gotowania drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem lub **(A)** w postaci kolumny **(B)**. Jeżeli mebel jest otwarty, jego otwarcie z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (C et D). Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o $\varnothing$ 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



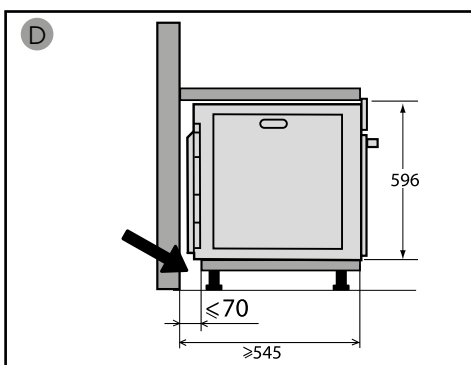
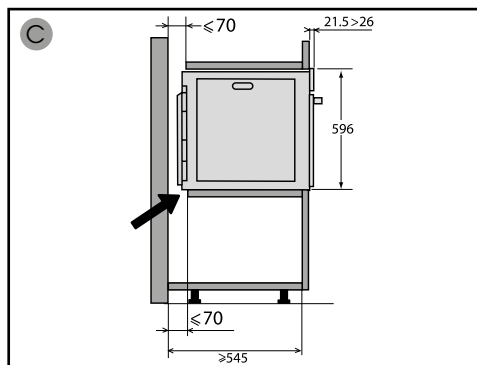
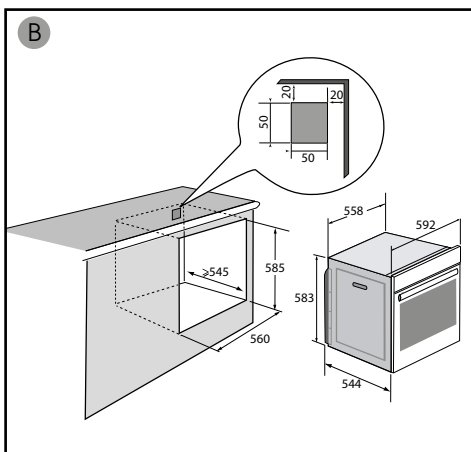
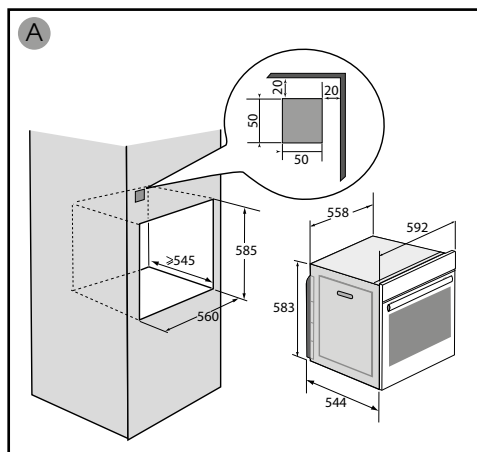
Rada :

Aby mieć pewność, że instalacja jest zgodna z wymaganiami, nie wahaj się wezwać specjalisty od urządzeń.



Ostrzeżenie :

Jeśli instalacja elektryczna w Twoim domu wymaga modyfikacji w celu podłączenia urządzenia, wezwij wykwalifikowanego elektryka. Jeśli piekarnik wykazuje jakąkolwiek anomalię, należy odłączyć go lub wyjąć bezpiecznik odpowiadający linii przyłączeniowej piekarnika.





POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Piekarnik należy podłączyć za pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 przewodami o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 faza + 1 N + uziemienie), który należy podłączyć do sieci 220 ~ 240 V poprzez gniazdo. Norma IEC 60083 lub wielobiegowe urządzenie odłączające zgodnie z zasady instalacji.



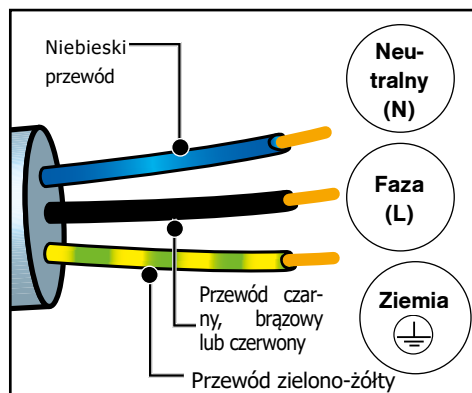
Ostrzeżenie

Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku urządzenia i musi być połączony z uziemieniem instalacji. Bezpiecznik instalacyjny musi mieć 16 amperów.

Nie możemy ponosić odpowiedzialności w przypadku wypadku lub zdarzenia wynikającego z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia lub w przypadku niewłaściwego podłączenia.

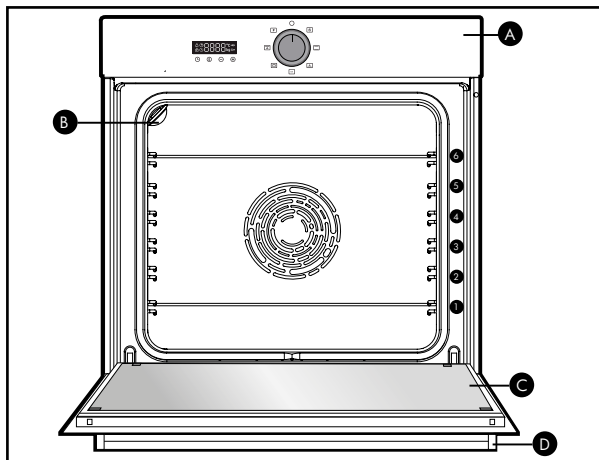
• Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzać pusty, przy zamkniętych drzwiczkach, przez około 15 minut na najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna, która otacza komorę pieca, może początkowo wydzielać szczególny zapach ze względu na swój skład. Podobnie możesz zauważyć dym. To wszystko jest normalne.





PREZENTACJA PIEKARNIKA



A Panel sterowania

B Lampa

C Drzwi

D Uchwyt

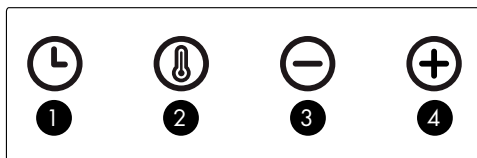
Ten piekarnik ma 6 poziomów na akcesoria: półki od 1 do 6.

• WYŚWIETLACZ



- Czas pieczenia
- FZakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Wskaźnik temperatury
- wstępnego
- Blokada drzwiczek

• PRZYCISKI



- 1** Ustawienie godziny i daty
- 2** Ustawienie temperatury
- 3** Zmniejszanie wartości
- 4** Zwiększanie wartości



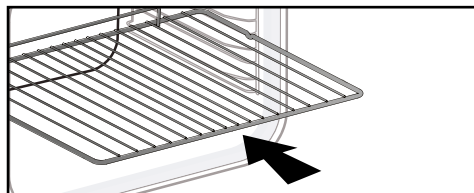
Poznaj swoje urządzenie

AKCESORIA (w zależności od modelu)

• Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć element zabezpieczający przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



• Naczynie uniwersalne, brytfanna

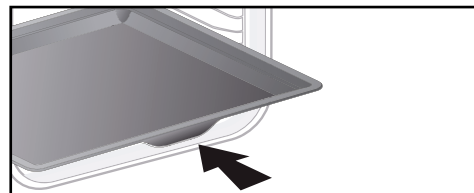
45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



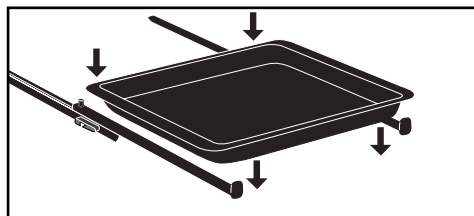
• Forma do ciast, 20 mm

Insérer dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



• System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.



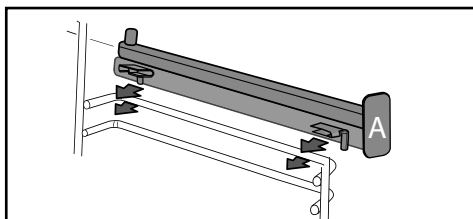
Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



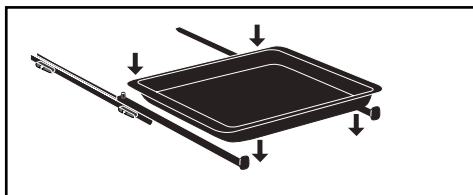
MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

Po usunięciu 2 drutów schodkowych wybierz wysokość stopnia (od 2 do 5), do których chcesz przymocować swoje szyny. Docisnąć lewą szynę do lewego stopnia, dociskając odpowiednio przód i tył szyny, tak aby 2 zaczepy z boku szyny pasowały do drucianej półki. Postępuj w ten sam sposób dla prawej szyny.



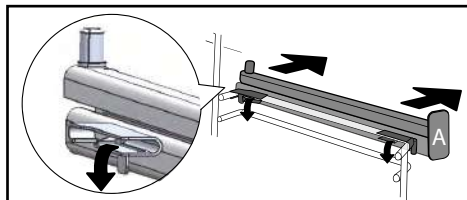
UWAGA: teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

Umieść 2 druty krokowe na miejscu, a następnie umieść płytę na 2 szynach, system jest gotowy do użycia.



Aby zdemontować szyny, ponownie usuń stopnie z drutu.

Lekko rozłóż zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnij poręcz do siebie.



Rada :

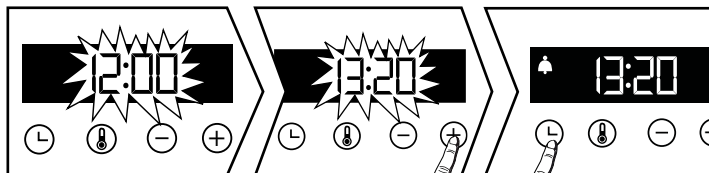
Aby uniknąć wydzielania oparów podczas gotowania tłustych mięs, zalecamy dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno naczynia.



USTAWIENIA

• Ustawienie czasu

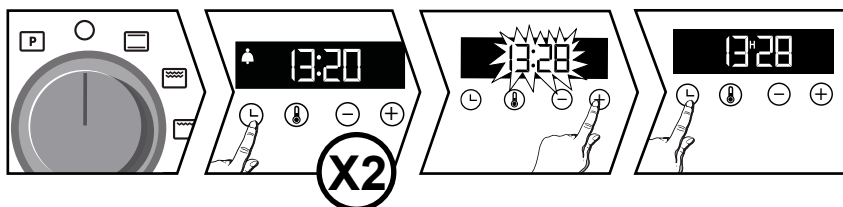
Po włączeniu zasilania wyświetlacz miga o godzinie 12:00.



Ustaw czas za pomocą klawiszy + lub -. Potwierdź kluczem . W przypadku awarii zasilania czas miga.

• Modification de l'heure

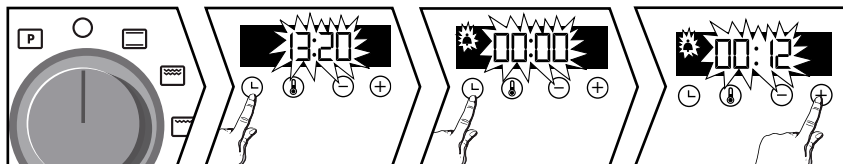
Przełącznik funkcji musi znajdować się w pozycji 0.



Naciśnij klawisz  symbol  pojawi się ponownie naciśnij . Dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem . Rejestracja nastawionego czasu następuje automatycznie po kilku sekundach.

• Regulator czasowy

Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.



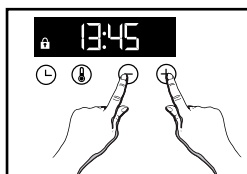
Przełącznik funkcji musi znajdować się w pozycji 0.

Naciśnij klawisz  symbol  Pojawia się .. Dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem .

NB: W każdej chwili masz możliwość zmiany lub anulowania programowania timera. Aby anulować, wróć do menu timera i ustaw na 00:00. Bez walidacji nagrywanie odbywa się automatycznie po kilku sekundach.



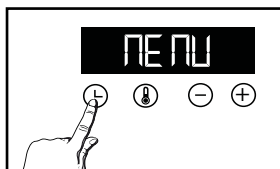
• Blokada klawiatury (bezpieczeństwo dzieci)



Jednocześnie nacisnąć klawisze + i - aż do wyświetlenia symbolu  na ekranie. Aby ją odblokować, nacisnąć jednocześnie klawisze + i - aż do symbolu  zniknie z ekranu.

MENU USTAWIEŃ

Możesz interweniować na różnych parametrach piekarnika, w tym celu: Naciskaj przycisk, aż wyświetli się „MENU”, aby uzyskać dostęp do trybu ustawień.



Wciśnij ponownie przycisk  przewijać różne ustawienia.

Aktywuj lub dezaktywuj różne parametry za pomocą przycisków + i -, patrz tabela poniżej:

	AUTO: W trybie gotowania lampa wnęki gaśnie po 90 sekundach ON: W trybie gotowania lampa jest zawsze włączona.
	Włączanie / wyłączanie dźwięków klawiszy
	Włączanie / wyłączanie trybu podgrzewania
	Włączanie / wyłączanie trybu demo

Aby wyjść z „MENU”, nacisnąć ponownie .



Korzystanie z urządzenia

TRYBY GOTOWANIA (w zależności od modelu)



KONWEKCJA*

Temperatura min 35 °C max 250 °C

Zalecany do utrzymywania wilgoci w białych mięsach, rybach, warzywach. Do gotowania wielokrotnego do 3 poziomów.



TRADYCYJNY

Temperatura min 35 °C max 275 °C

Zalecane do powolnego i delikatnego gotowania: miękka dziczyzna. Do obsmażania pieczeni z czerwonego mięsa. Do gotowania na wolnym ogniu w zamkniętym naczyniu żaroodpornym wcześniej rozpoczętych potraw na płycie grzejnej (coq au vin, gulasz).



PULSUJĄCA GLEBA

(min. temperatura 75 °C max 250 °C)

Polecane do dań mokrych (quiche, soczyste ciasta owocowe ...). Ciasto będzie dobrze ugotowane pod spodem. Polecany do przetworów na zakwasie (ciasto, bułeczki, kouglof ...) oraz do sufletów w, które nie zostaną zablokowane przez skórę.



ECO*

Temperatura min 35 °C max 275 °C

Ta pozycja oszczędza energię przy zachowaniu właściwości gotowania.

Całe gotowanie odbywa się bez podgrzewania.



MOCNY GRILL

Temperatura min 180 °C max 275 °C

Zalecane do grillowania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania crème brûlée ...



GRILL IMPULSOWY

Temperatura min 100 °C max 250 °C

Soczysty i chrupiący drób i pieczenie z każdej strony.

Wsuń miskę ociekową na dolną półkę.

Zalecany do każdego drobiu i pieczeni, do obsmażania i gotowania pieczeni jagnięcej, żeber wołowych. Aby zachować ich kremówkę z układarkami do ryb.



UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Temperatura min 35°C max 100°C

Polecany do wyrastania ciasta na chleb, brioszki i kugelhup, rozmrażania lub podgrzewania.



PIZZA

Temperatura min 35°C max 275°C

Aby zagwarantować dobry rezultat pizzy, należy umieścić ją na trzecim poziomie, w gorącym piekarniku.



BOOST

Temperatura min 35°C max 275°C

Umożliwia szybki wzrost temperatury wnęki.



System „Smart Assist”

Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję „Smart Assist”, która podczas programowania czasu trwania zaleci modyfikowalny czas gotowania w zależności od wybranego trybu pieczenia.

** Metoda gotowania przeprowadzona zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej określonymi w rozporządzeniu UE / 65/2014.*

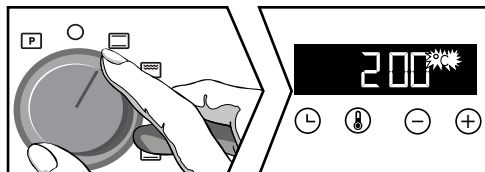


ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

• Rozpoczęcie natychmiastowego gotowania

Programista powinien wyświetlać tylko godzinę. To nie powinno migać.

Obróć przełącznik funkcji do wybranej pozycji.

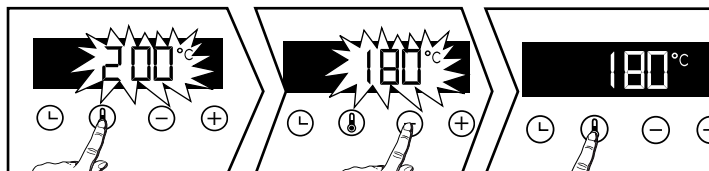


Wzrost temperatury rozpoczyna się natychmiast. Twój piekarnik zaleca temperaturę, którą można zmienić. Piekarnik nagrzewa się i miga wskaźnik temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych.

• Zmiana temperatury

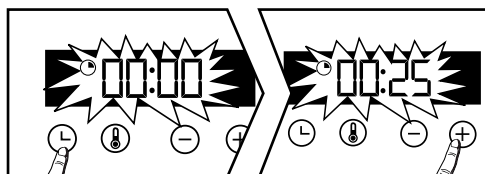
włączyć ①.

Ustaw temperaturę za pomocą + lub - Potwierdź naciskając ②.



• Modyfikacja czasu trwania

Natychmiast gotuj, a następnie naciśnij ③, czas gotowania ④ miga, ustawienie jest możliwe. Naciśnij + lub -, aby ustawić czas gotowania.





System „Smart Assist”

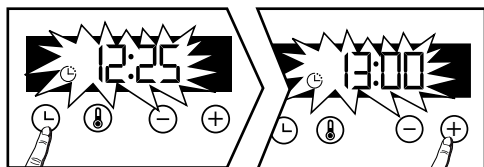
Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję „Smart Assist”, która podczas programowania czasu trwania zaleci modyfikowalny czas gotowania w zależności od wybranego trybu pieczenia (patrz tabela).

Czas gotowania jest automatycznie zapisywany po kilku sekundach. Czas jest odliczany natychmiast po osiągnięciu temperatury gotowania.

FUNKCJA PIECZENIA	TRWANIE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Zmiana końca czasu gotowania

Postępuj zgodnie z zaprogramowanym czasem trwania. Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk , koniec czasu gotowania miga.



Wyświetlacz miga, ustawić koniec czasu gotowania za pomocą + lub -. Zakończenie pieczenia jest automatycznie rejestrowane po kilku sekundach. Koniec gotowania nie miga.



CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE

- Czyszczenie wnętrza przez pirolizę



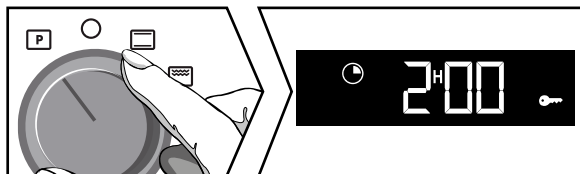
Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego wyjąć akcesoria i ruszty z piekarnika. Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika metodą pirolizy usunąć wszelkie większe przelewy, które mogły wystąpić. Usunąć nadmiar smaru z drzwi wilgotną gąbką.

Ze względów bezpieczeństwa operacja czyszczenia pirolizy jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi, nie ma możliwości ich odblokowania.

- Natychmiastowe automatyczne czyszczenie

Programator powinien wyświetlać godzinę bez migania. Wybierz jeden z cykli samooczyszczania za pomocą pokrętki funkcji  o  :



 = **Pyroliza z okamžitým štartom**

Displej by mal ukazovať denný čas, bez blikania. Pyrolýzu aktivujete, keď uvediete tlačidlo voľby funkcií do polohy . V záujme bezpečnosti môže toto čistenie prebiehať len vtedy, ak sú dverka automaticky zablokované, na displeji sa zobrazí symbol . Dverka nie je možné otvoriť. Na konci čistenia displej ukazuje 0:00 a dverka sa odblokuje. Vráťte tlačidlo voľby funkcií do polohy 0.

- Odroczone samooczyszczanie

Masz możliwość odroczenia rozpoczęcia pirolizy. Gdy na ekranie pojawi się czas trwania programu, należy nacisnąć przycisk  et ustawić nowy czas zakończenia za pomocą klawiszy + i -, a następnie zatwierdzić za pomocą . Samoczyszczenie rozpocznie się później i zakończy w nowym zaplanowanym czasie. Po zakończeniu czyszczenia ustawić przełącznik funkcji na 0.

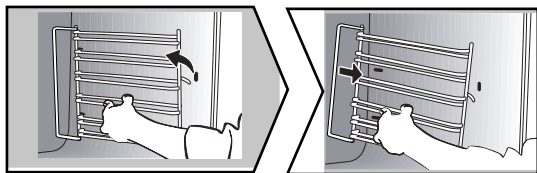


• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Użyj miękkiej szmatki nasączonej płynem do mycia okien. Nie używaj kremów do szorowania ani gąbki do szorowania.

• Czyszczenie stojaków z drutu

Zdemontuj przewody stopniowe, aby je wyczyścić. Podnieś przednią część stopnia; popchnij cały stopień do góry i zwolnij przedni haczyk z obudowy. Następnie delikatnie pociągnij cały stopień do siebie, aby zwolnić tylne zaczepy z ich obudowy. Usuń 2 stopnie.



• Czyszczenie szyby drzwi

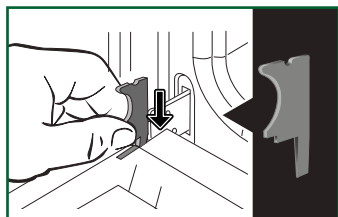
Ostrzeżenie :

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych środków do szorowania, szorstkiej gąbki ani metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

Najpierw usuń nadmiar smaru z szyby wewnętrznej miękką szmatką i płynem do mycia naczyń. Aby wyczyścić różne szyby wewnętrzne, demontuj je w następujący sposób:

• Czyszczenie szyby drzwi

Całkowicie otwórz drzwi i zablokuj je za pomocą plastikowego klina znajdującego się w plastikowej torebce urządzenia.



Zdjąć pierwszą przyciętą szybę: wcisnąć narzędziem (śrubokrętem) w miejsca (A) w celu odpięcia szyby, a następnie ją zdjąć.



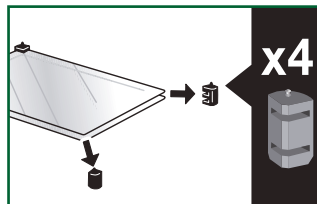
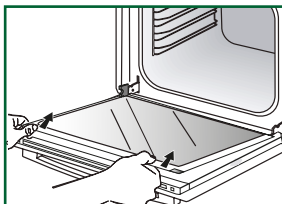
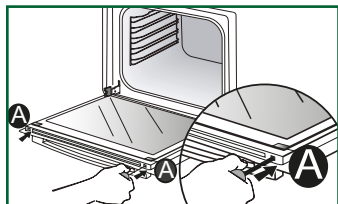
Ważny:

Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu pierwszego okna (błyszcząca strona do Ciebie)



W zależności od modelu, drzwi składają się z dwóch dodatkowych szyb z czarną gumową przekładką w każdym rogu. W razie potrzeby zdejmij je do czyszczenia.

Nie zanurzaj okien w wodzie. Spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha niestrzępiącą się szmatką.



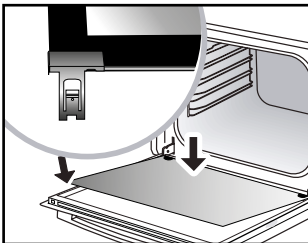
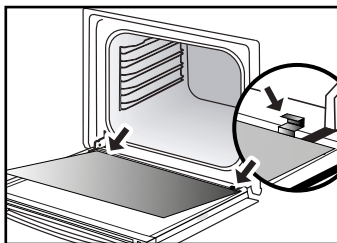
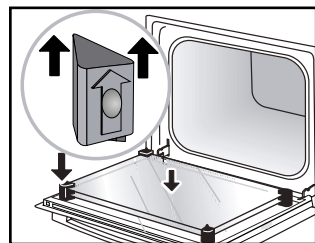
• Montaż okien w drzwiach

Po wyczyszczeniu ustaw ponownie cztery gumowe ograniczniki skierowane w górę i ponownie umieść zespół szyby.

Ostatnią szybę zatrzasknąć w metalowych ogranicznikach, a następnie przypiąć błyszczącą stroną do siebie.

Usunąć plastikowy klin.

Twoje urządzenie znów działa.

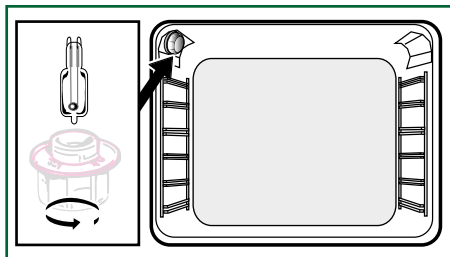


• WYMIANA LAMPKI



Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony lub czy bezpiecznik w Twojej instalacji nie działa. Zwiększ wybraną temperaturę.

Nie działa oświetlenie piekarnika.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Wentylator chłodzący działa nadal po zatrzymaniu piekarnika.

Jest to normalne, wentylacja może działać nawet przez godzinę po zakończeniu pieczenia, aby obniżyć wewnętrzną i zewnętrzną temperaturę piekarnika. Po upływie godziny należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

Czyszczenie pirolizy nie jest wykonywane.

Sprawdź, czy drzwi są zamknięte. Może to być blokada drzwi lub usterka czujnika temperatury. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem technicznym.

Symbol miga na wyświetlaczu.

Usterka blokowania drzwi, wezwać serwis.

Wibrujący hałas.

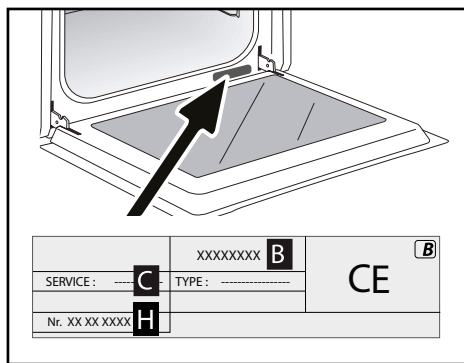
Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale mimo to może generować wibrujący dźwięk podczas wentylacji. Usuń urządzenie i przesun przewód. Wymień piekarnik.



NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



B: odniesienie handlowe
C: Numer referencyjny usługi
H: numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.





NACZYNIA		*		*		*		*		*		*		*		*		*	
																			min
Mięsa																			
Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2					180	2										60	
Cielęcina pieczona (1kg)	200	2					180	2										60-70	
Pieczeń wołowa	240	2																30-40	
Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1				220						200	2					60	
Drób (1 kg)	200	2				220		180	2				210	3				60	
Duży drób	180	1																60-90	
Udka z kurczaka						220	3						210	3				20-30	
Kotlety wieprzowe / cielęce						210	3											20-30	
Żeberka wołowe (1kg)						210	3						210	3				20-30	
Kotlety z baraniny						210	3											20-30	
Ryby																			
Ryba z grilla						275	4											15-20	
Ryby gotowane	200	3						180	3									30-35	
Ryba motylek	220	3						200	3									15-20	
warzywa																			
Gratiny (potrawy gotowane)						275	2											30	
Gratins dauphinois	200	2						180	2									45	
Lasagne	200	3						180	3									45	
Pomidory Farcies	170	3						160	2									30	
Ciasta																			
Herbatnik sabaudzki - Génoise				180	2										180	2		35	
Biszkopt walcowany	220	3													180	2		5-10	
Brioszka	180	1	210												180	2		35-45	
Brownies	180	2						175	3									20-25	
Ciasto - Quatre-quarts	180	1	180	1											180	2		45-50	
Klafoutis	200	2						180	3									30-35	
Kremy	165	2													150	2		30-40	

* W zależności od modelu



NACZYNIA	* * * * * * * * *														min
Ciasta															
Ciasteczka - Shortbread	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Beziki	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Makaron z kapustą	200	3					180	3					180	3	30-40
Ciastka ptysiowe	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Ciasto kruche	200	1					195	1							30-40
Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1					200	1							20-25
Ciasto drożdżowe	210	1					200	1							10-30
Różnorodny															
Szaszłyki	220	3				210	4								10-15
Pasztet w terrinie	200	2						190	2						80-100
Pizza z krótkiej skórki	200	2													30-40
Ciasto na pizzę															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Pies	200	2													40-45
Chleb	220							200		220					30-40
Chleb tostowy	180					275	4-5								2-3
Zapiekanki zamknięte (daube)	180	2											180	2	90-180

* W zależności od modelu



Wszystkie T ° C i czasy gotowania są podane dla piekarników podgrzanych

Uwaga: Przed włożeniem do piekarnika, wszystkie mięsa muszą pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

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

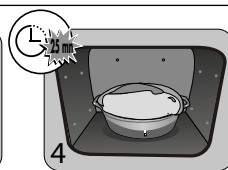
Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

Składniki:

• Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suchych drożdży piekarskich
Wymieszaj ciasto mikserem i pozwól, aby ciasto wyrosło w piekarniku.

Procedura: Do receptur makaronu na bazie drożdży. Wlej ciasto do odpornego naczynia podgrzać, wyjąć ruszty i postawić naczynie na dnie.

Rozgrzej piekarnik z funkcją gorącego powietrza do 40-50 ° C przez 5 minut. Zatrzymaj piekarnik i pozostaw ciasto na 25-30 minut, wykorzystując ciepło reszkowe.





TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	150	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	160	20-30	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	170	20-30	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 3	naczynie 45 mm + kratka	170	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	v tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	25-35	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	80-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	80-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	80-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-4	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku gotowania na 2 poziomach naczynia można wyjmować w różnym czasie.

DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotiloukset uunien tiedot (UE n° 66/2014)

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

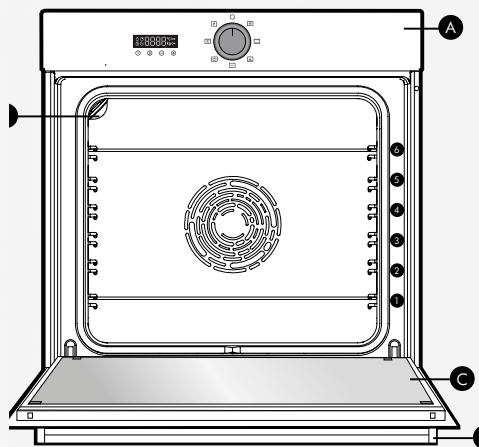
SK

Brandt



INSTRUÇÕES DO USUÁRIO PT

FORNO



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert.6011825

Caro(a) cliente,

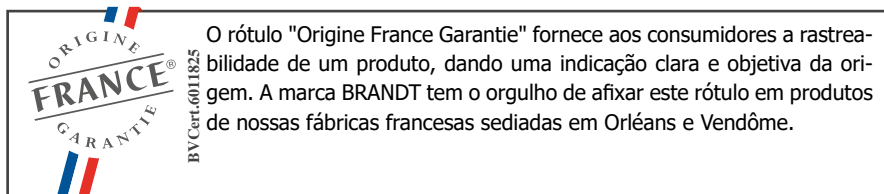
Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a confiança que depositou em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

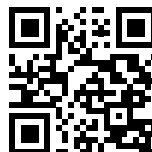
Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso site www.brandt.com onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A BRANDT tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



<https://brandt.fr/>



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
MEIO AMBIENTE E ECONOMIA DE ENERGIA	6
Meio Ambiente	6
Dica de economia de energia	6
INSTALANDO SEU APARELHO	7
Escolha de localização e instalação	7
Conexão elétrica	8
DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	9
Apresentação do forno	9
Display e teclas de controle	9
Acessórios	10
USANDO SEU DISPOSITIVO	12
Configurações	12
Menu de configurações	13
Modos de cozinha	14
Começando a cozinhar	15
CUIDANDO DO SEU DISPOSITIVO	17
Interior - limpeza exterior	18
ANOMALIAS E SOLUÇÕES	19
SERVIÇO PÓS-VENDA	21
Intervenções	21
AJUDA DE COZINHA	21
Gráficos de culinária	22
Receitas com fermento	24
Testes de aptidão funcional	25
Funções com vapor combinado automático.....	26



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes

durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho



está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através

dos orifícios previstos para o efeito.
— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

DICA DE ECONOMIA DE ENERGIA

Enquanto cozinha, mantenha a porta do forno fechada.



ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira (C et D). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



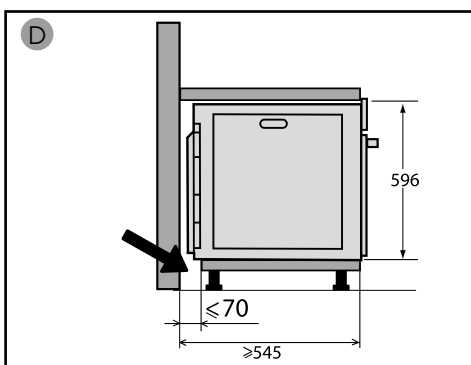
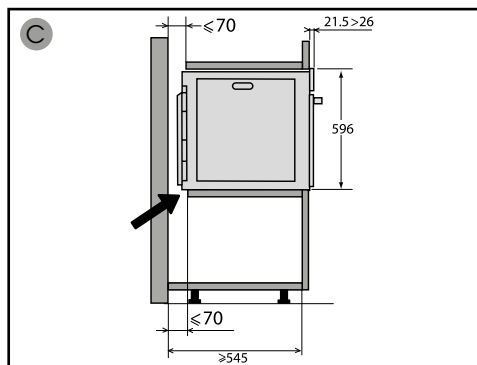
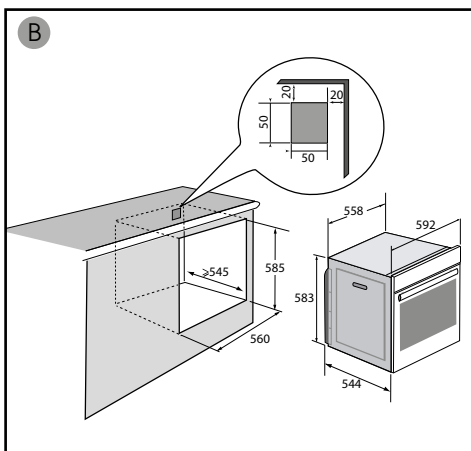
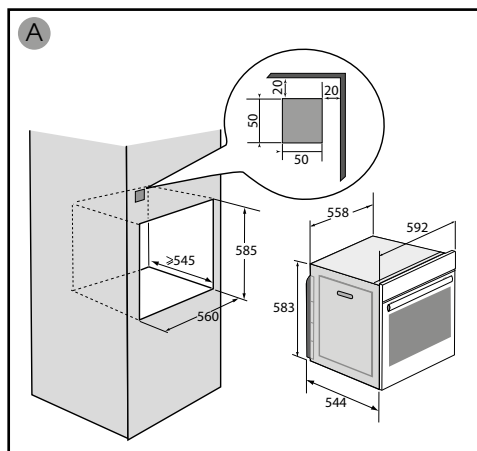
Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



Cuidado :

Se a instalação elétrica em sua casa exigir modificações para conectar seu aparelho, chame um electricista qualificado. Se o forno apresentar alguma anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do forno.





LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.



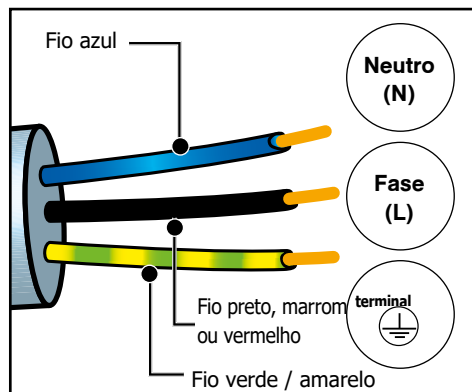
Attention

O fio de proteção (verde-amarelo) está ligado ao terminal  do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

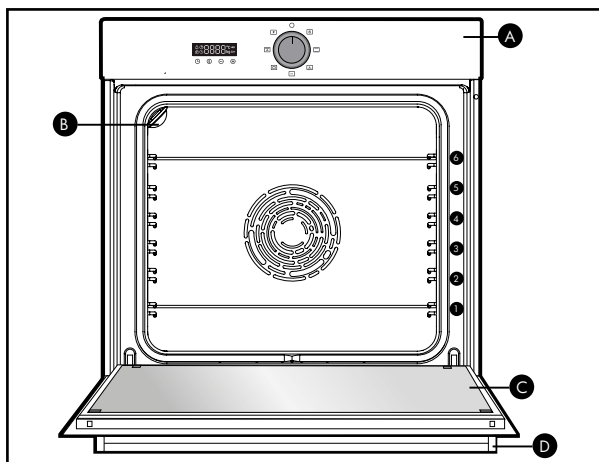
• Antes do primeiro uso

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio, com a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na temperatura máxima. para quebrar o dispositivo. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente exalar um odor particular devido à sua composição. Da mesma forma, você pode notar fumaça. Tudo isso é normal.





APRESENTAÇÃO DO FORNO



A Módulo de comandos

B Lâmpada

C Porta

D Pega

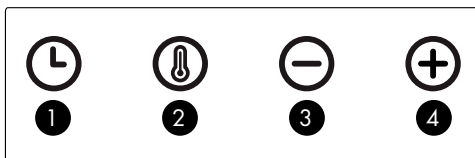
Este forno tem 6 posições de encaixes para os acessórios: encaixes de 1 a 6.

• Indicador



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de preaquecimento
- Bloqueio da porta

• Botões



- 1** Ajuste da hora e duração
- 2** Ajuste da temperatura
- 3** Botão -
- 4** Botão +



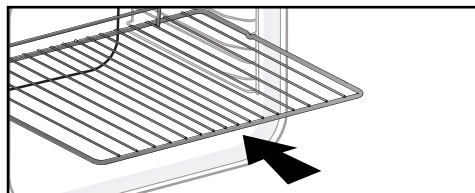
Apresentação do forno

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

• Grelha de segurança anti-inclinação

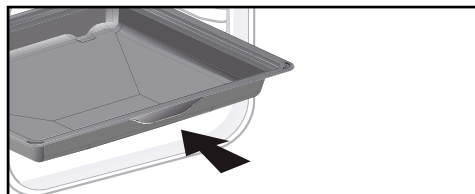
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Introduzir a grelha, a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



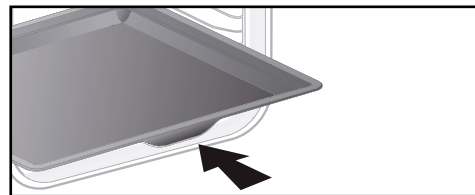
• Prato multiusos com pingadeira de 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



• Prato de pastelaria de 20 mm

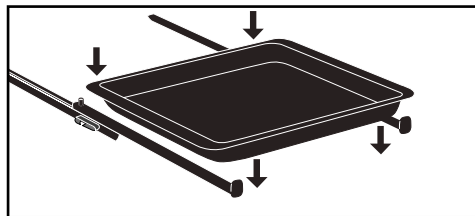
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para a cozedura de biscoitos, bolachas areadas, cupcakes. O plano inclinado permite colocar facilmente as preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



• Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.



Cuidado :

etire os acessórios e os encaixes do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise.

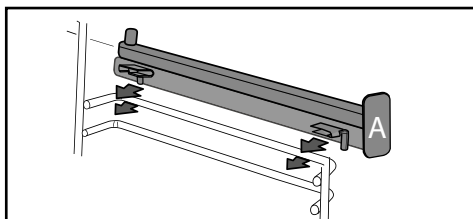
Cuidado :

Sob o efeito do calor, os acessórios podem se deformar sem afetar sua função. Eles voltam à sua forma original quando resfriados.



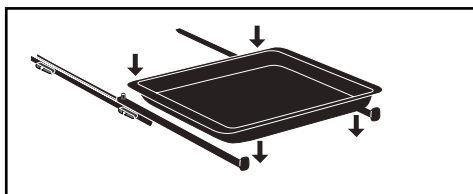
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.



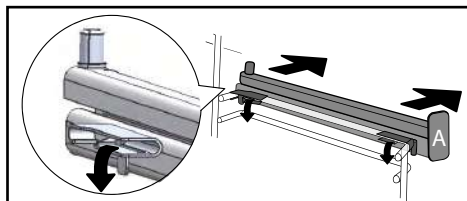
NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **A** à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.



Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho

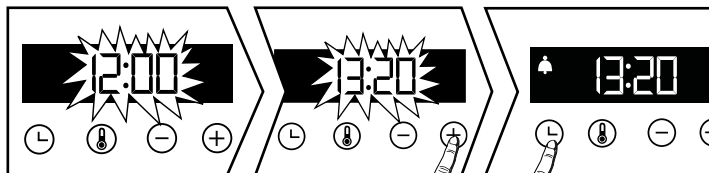
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.



AJUSTES

• Acertar a hora

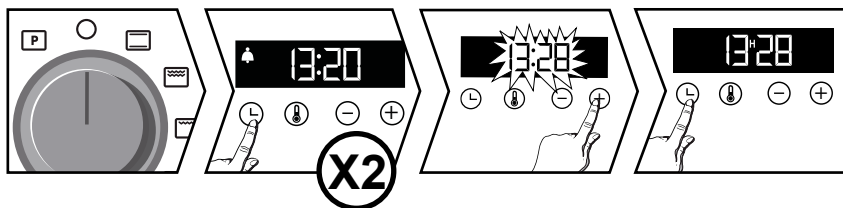
Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.



Ajustar a hora com os botões + ou -. Valide com o botão . No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

• Mudança da hora

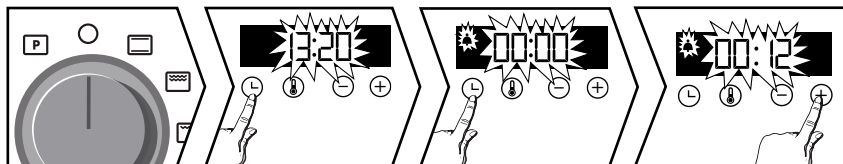
O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição 0.



Prima o botão e aparece o símbolo bastando depois premir novamente . Ajustar a hora com os botões + ou -. Valide com o botão . A gravação da hora é automática, depois de alguns segundos.

• Temporizador

Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.



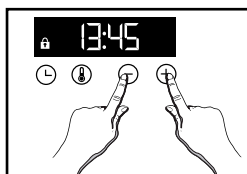
O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição 0.

Prima o botão O temporizador pisca. Ajuste o temporizador com os botões + et -. Prima o botão para validar.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00. Sem validar, a gravação é efetuada automaticamente após alguns segundos.



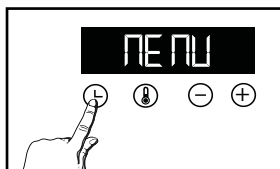
• Bloqueio do teclado



Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo  no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até o símbolo  desaparecer do ecrã.

AJUSTES

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal: Pressione o botão  até aparecer «MENU» para aceder ao modo de acerto.



Prima novamente o botão  para ver os diferentes acertos.

Ative ou desative com os botões + e - os diferentes parâmetros, consultando a tabela abaixo:

	AUTO: No modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos ON: No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa.
	Ativar/desativar os sinais sonoros dos botões
	Ativar/desativar o modo de pré-aquecimento
	Ativar/desativar o modo de demonstração

Para sair de «MENU», prima novamente .



Usando seu dispositivo

MODOS DE COZEDURA (consoante o modelo)



CALOR VENTILADO*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 250°C

Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.



TRADICIONAL

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Recomendado para cozeduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).



BASE PULSADA

Temperatura mínima de 75°C e máxima de 250°C

Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.



ECO*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura.

Todas as cozeduras são feitas sem preaquecimento.



GRELHA FORTE

Temperatura mínima de 180°C e máxima de 275°C

Recomendados para grelhar tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...



GRELHA PULSADA

Temperatura mínima de 100°C e máxima de 250°C

Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.



MANTER QUENTE

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 100°C

Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar, descongelar ou aquecer pratos.



PIZZA

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Para garantir um bom resultado para a sua pizza.



BOOST

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Permite uma subida rápida da temperatura da cavidade.



"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

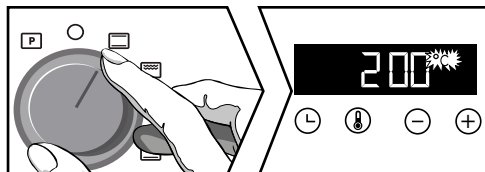
**Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*



COMEÇANDO A COZINHAR

• Cozedura imediata

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire o seletor de funções para a posição desejada.

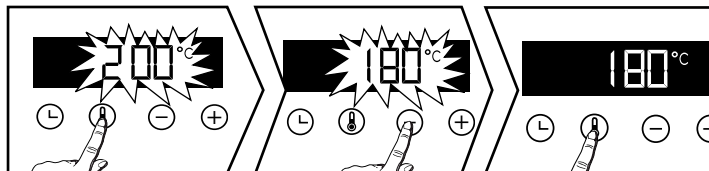


A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.

• MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

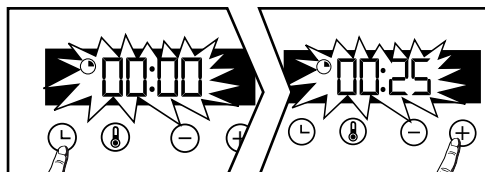
Pressione ④.

Ajuste a temperatura com + ou -. Valide premindo ④.



• Programação da duração

Faça uma cozedura imediata e em seguida, pressione ⑤, a duração da cozedura ⑤ pisca e torna-se possível efetuar o acerto. Pressione + ou - para ajustar a duração da cozedura.





"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

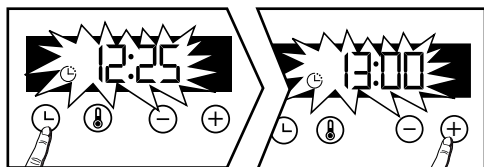
Consulte a tabela abaixo:

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

F U N Ç Ã O DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	10 min
	7 min
	15 min

• Cozedura com início diferido

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão e a hora de fim de cozedura pisca .



O indicador pisca, ajuste a hora de fim da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

- Limpeza por pirólise



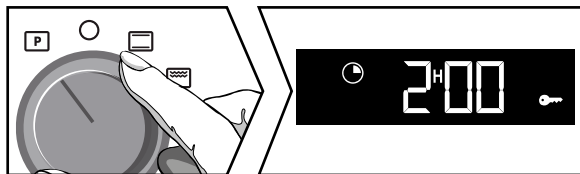
Atenção

Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza pirolítica apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

- Autolimpeza imediata

O programador deve indicar a hora do dia, sem piscar. Selecione um dos ciclos de autolimpeza com o manípulo de funções **[P]** :



[P] =PIRÓLISE IMEDIATA

O programador deve indicar a hora do dia, sem piscar. Para ativar a pirólise, gire o seletor de funções para **[P]** . Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, aparece o símbolo  no visor, e é impossível desbloquear a porta. No fim da limpeza, o indicador indica 00:00 e a porta desbloqueia-se. Coloque o seletor de funções em 0.

- Autolimpeza diferida

Tem a possibilidade de ter um arranque diferido da limpeza pirolítica. Quando a duração do programa aparecer no ecrã, prima o botão  e configure a nova hora de fim com os botões + e - e depois, valide com . A autolimpeza arranca posteriormente para terminar à nova hora programada. Reponha o seletor de funções a 0 no final da limpeza.

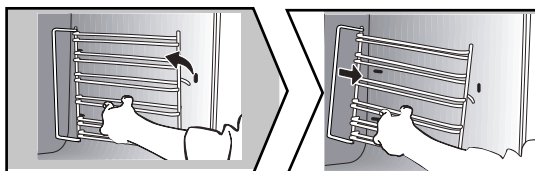


• Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

• Desmontagem dos encaixes

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



• Limpeza dos vidros interiores



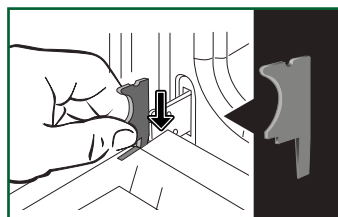
Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

• Limpando o vidro da porta

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Pressione com a ajuda de uma ferramenta (aparafusadora) nos encaixes **A** para retirar o vidro. Retire o vidro.



Cuidado

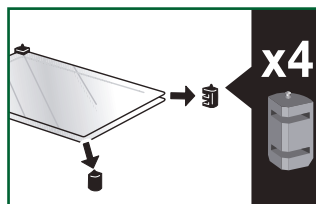
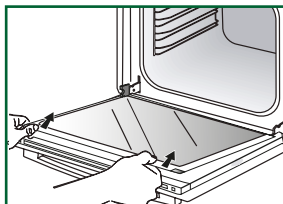
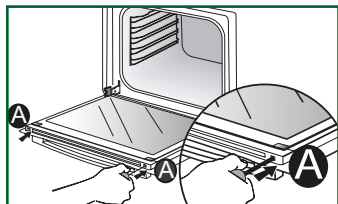
Certifique-se de marcar a direção de montagem desta primeira janela (lado brilhante voltado para você)



Limpeza

Consoante o modelo, a porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

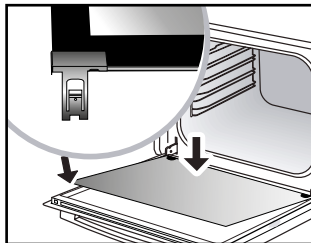
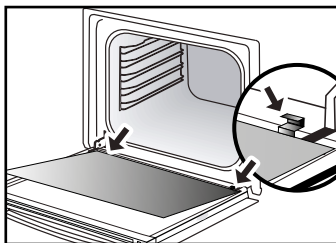
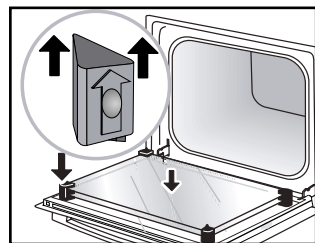


• Nova montagem da porta

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

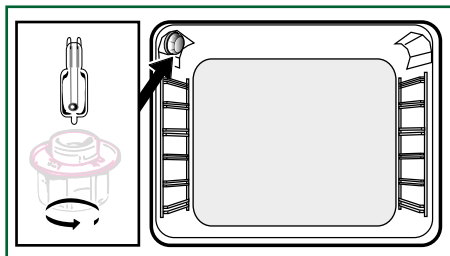
Coloque o vidro nos batentes metálicos e em seguida, fixe-o com a face brilhante virada para o exterior. Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.



• Substituição da lâmpada

⚠ Cuidado:
Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.



RESOLUÇÃO DE AVARIAS

O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura seleccionada.

A lâmpada do forno não funciona. Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.

É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Trata-se de uma avaria no bloqueio da porta ou do captador de temperatura; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

O símbolo de porta fechada  no visor.

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

Ruído vibratório.

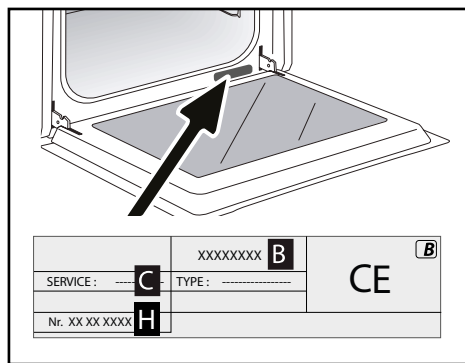
Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira.

Isso não tem impacto sobre o funcionamento correto do dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Remova seu dispositivo e mova o cabo. Substitua o seu forno.



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



- B: Referência comercial
- C: Referência de serviço
- H: Número de série

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.





PRATOS	* * * * * * * 															min	
Carnes																	
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2								60	
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2								60-70	
Lombo de vaca assado	240	2														30-40	
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1				220						200	2			60	
Aves (1 kg)	200	2				220		180	2			210	3			60	
Grandes pedaços de aves	180	1														60-90	
Coxas de frango						220	3					210	3			20-30	
Costeleta de porco/vitela						210	3									20-30	
Costeletas de vaca (1 kg)						210	3					210	3			20-30	
Costeletas de carneiro						210	3									20-30	
Peixes																	
Peixe grelhado							4									15-20	
Peixe cozinhado	200	3						180	3							30-35	
Peixe em papilote	220	3						200	3							15-20	
Legumes																	
Gratinados (alimentos cozinhados)						275	2									30	
Batatas gratinadas	200	2						180	2							45	
Lasanha	200	3						180	3							45	
Tomates recheados	170	3						160	2							30	
Bolos																	
Pão-de-ló - Bolo Génoise				180	2										180	2	35
Torta	220	3													180	2	5-10
Brioche	180	1		210											180	2	35-45
Brownies	180	2						175	3								20-25
Pão de ló	180	1		180	1										180	2	45-50
Clafouti	200	2						180	3								30-35
Cremes	165	2													150	2	30-40

* Consoante o modelo



PRATOS	* * * * * * * * *														min
Bolos															
Madalenas	220	3					200	3							5-10
Massa dos sonhos	200	3					180	3					180	3	30-40
Petiscos de massa folhada	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte de massa quebrada	200	1					195	1							30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1					200	1							20-25
Tarte de massa com fermento	210	1					200	1							10-30
Diversos															
Espetadas	220	3				210	4								10-15
Paté em terrina	200	2						190	2						80-100
Pizza de massa quebrada	200	2													30-40
Pizza de massa de pão															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tortas	200	2													40-45
Pão	220						200		220						30-40
Pão grelhado	180					275	4-5								2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2											180	2	90-180

* Consoante o modelo



Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para fornos pré-aquecidos

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

EQUIVALÊNCIA: VALORES T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Valores	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

Receita com fermento (consoante o modelo)

Ingredientes:

● Farinha 2 kg ● Água 1240 ml ● Sal 40 g ● 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado

Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50°C durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.



ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

FR

CS

DA

DE

EN

ES

IT

NL

PL

PT

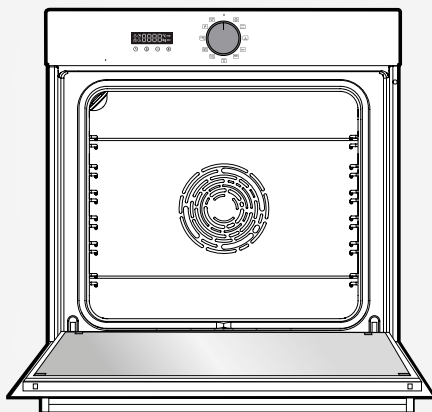
SK

Brandt



POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA SK

RÚRA



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Vážený klient,

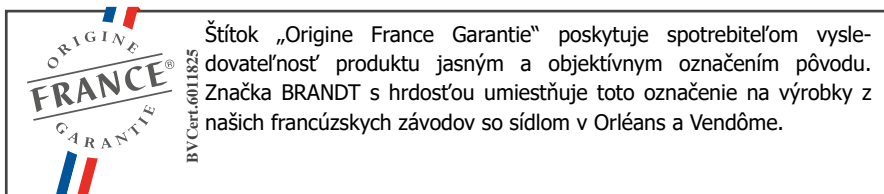
Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a my vám ďakujeme za prejavenú dôveru.

Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie vyhovoval vašim očakávaniam. Dali sme do toho svoje know-how, svojho inovačného ducha a všetku vašu, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov.

V neustálej snahe neustále lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis a je vám k dispozícii na zodpovedanie všetkých vašich otázok alebo návrhov.

Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a ďalšie informácie.

Spoločnosť **BRANDT** vás rada každodenne podporuje a želá si, aby ste si nákup mohli vychutnať naplno.



<http://www.brandt.com>



Dôležité:

Pred zapnutím prístroja si pozorne prečítajte tohto sprievodcu, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho používaním.



Bezpečnostné pokyny	4
ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE	6
Životné prostredie	6
Tip na úsporu energie	6
inštalácia spotrebiča	7
Voľba umiestnenia a inštalácie	7
Elektrické pripojenie	8
Popis vášho spotrebiča	9
Prezentácia rúry	9
Displej a ovládacie tlačidlá	9
Príslušenstvo	10
Používanie prístroja	12
Nastavenia	12
Ponuka nastavení	13
Režimy varenia	14
Zahájenie varenia	15
Štaroštlivosť o vaše zariadenie	17
Čistenie interiéru - exteriéru	18
Anomálie a riešenia	19
Popredajný servis	21
Intervencie	21
Tabuľky varenia	22
Recepty s droždím	24
Skúšky funkčnej spôsobilosti	25

***DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY
A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.***

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

- Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.
- **Dôležité:**
 - Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.
 - — Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.
 - — Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.
- **UPOZORNENIE:**
 - — Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.
 - — Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.
 - — Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.
 - — Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.
 - Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.
 - — Zariadenie nečistite parou.
 - — Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.
-



- **UPOZORNENIE :**

- Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

-

- Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

-

- — Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- — Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

- — Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie

vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúry k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

- — Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

- — Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

- — V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

-

- Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

-

- Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel. Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom,



ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických za-

riadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

TIP NA ÚSPORU ENERGIE

Počas varenia nechajte dvierka rúry zatvorené.



VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B).

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. C) (obr. D). Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstránenie gumené pätky a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumené pätky.



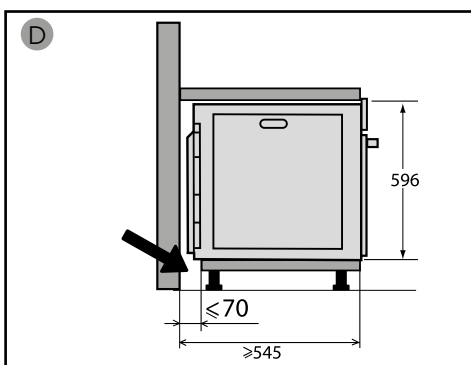
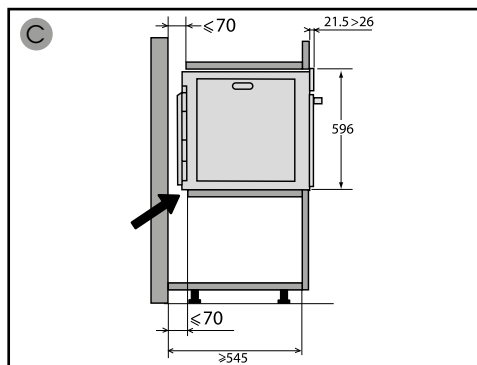
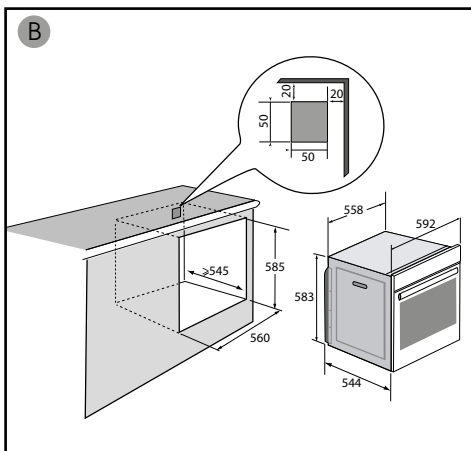
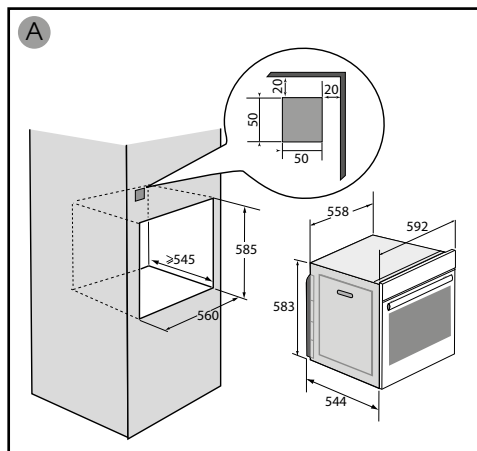
Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



pozornosť:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poisťku zodpovedajúcu napájacímu káblu rúry.





ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.



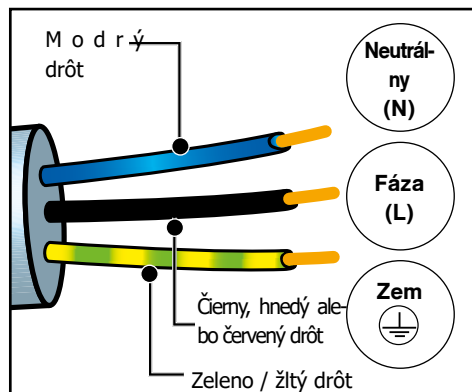
pozornosť:

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.

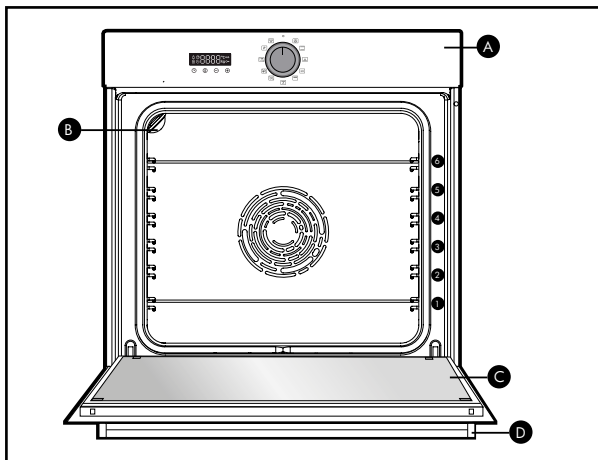
• Pred prvým použitím

Pred prvým použitím rúru na pečenie zahrejte prázdnu so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu. aby sa zariadenie mohlo nabúrať. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu pece, môže na začiatku svojím zložením vydávať zvláštny zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.





PREZENTÁCIA RÚRY



A Ovládací panel

B Lampa

C Dvere

D Rukoväť

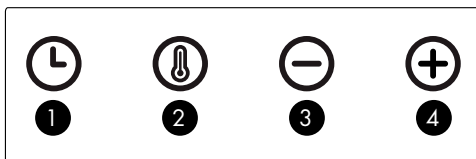
Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od

• DISPLEJ



- Trvanie pečenia
- Koniec pečenia
- Zámok klávesnice
- Časovač
- Ukazovateľ teploty
- Ukazovateľ predhrievania
- Zamknutie dverí

• TLAČIDLÁ



- 1** Nastavenie času a trvania
- 2** Nastavenie teploty
- 3** Zníženie hodnoty
- 4** Zvýšenie hodnôt



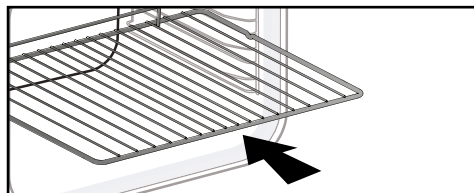
Zoznámenie sa so zariadením

PRÍSLUŠENSTVO (podľa modelu)

• Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

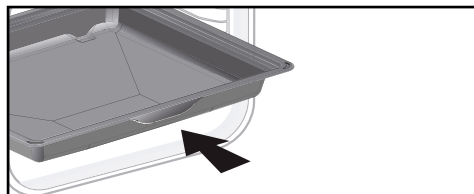
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



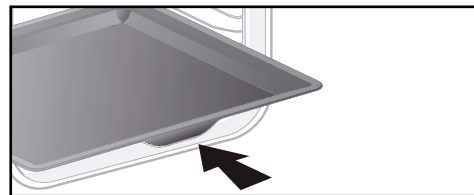
• Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



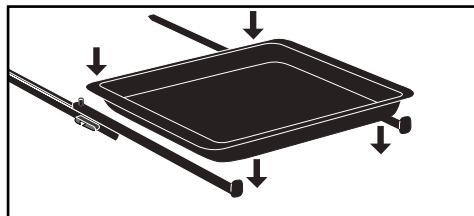
• Plech na pečivo, 20 mm

Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



• Systém vodiacich drážok

Vďaka novému systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Misky možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia pyrolýzou.



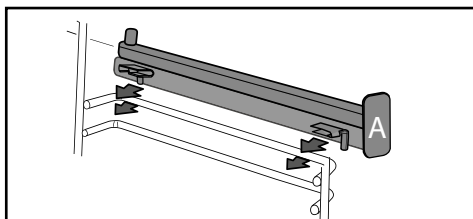
Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.



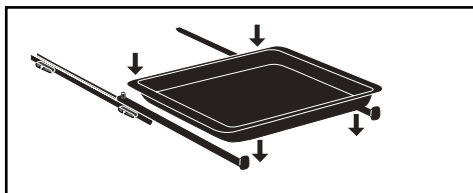
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOĽAJE

Po odstránení 2 stupňovitých drôtov zvolte výšku schodov (od 2 do 5), ku ktorým chcete pripevniť svoje koľajnice. Zacvaknite ľavú koľajnicu o ľavý schod pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť koľajnice tak, aby 2 jazýčky na bočnej strane koľajnice zapadli do drôtenej police. Rovnakým spôsobom postupujte pre pravú koľajnicu.



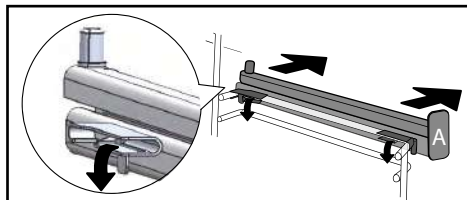
POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.



Ak chcete koľajnice demontovať, znova odstráňte kroky drôtu.

Mierne roztiahnite jazýčky pripevnené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili zo schodu. Potiahnite zábradlie smerom k sebe.



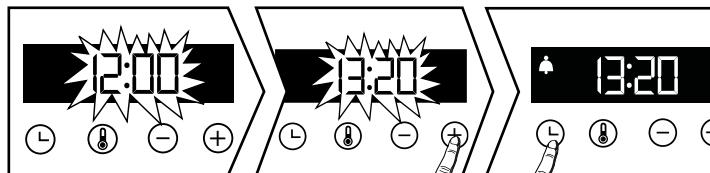
Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.



NASTAVENIE

• NASTAVENIE ČASU

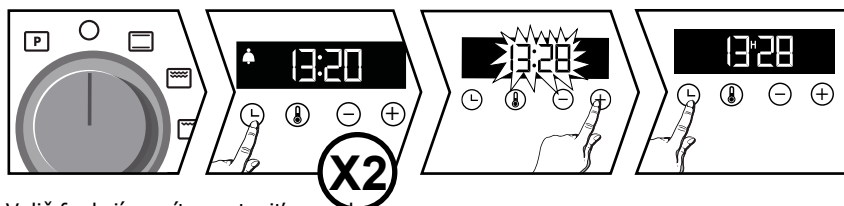
Pri zapnutí displeja bliká 12:00.



Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom . V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

• ZMENA ČASU

Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

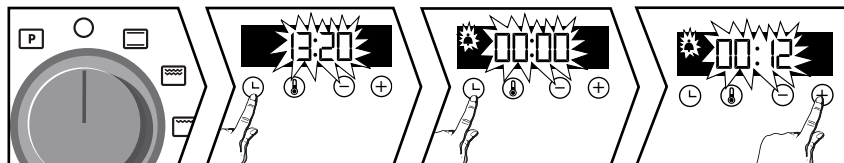


Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

Stlačte tlačidlo na časovači sa zobrazí symbo . Znova stlačte tlačidlo . a zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom .

• ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.



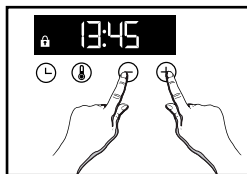
Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

Stlačte tlačidlo Časovač zabliká . Nastavte časovač pomocou tlačidiel + alebo -. Stlačte tlačidlo .

Pozn .: Programovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie sa vráťte do ponuky časovača a nastavte na 00:00. Bez overenia sa záznam uskutoční automaticky po niekoľkých sekundách.



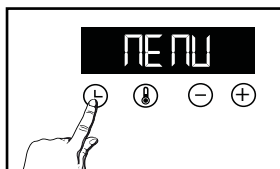
• ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV



Súčasne stlačte tlačidlá + a -, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol . Ak chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá + a -, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry. Postup: Stlačte tlačidlo na niekoľko sekúnd, kým sa na obrazovke nezobrazí označenie „MENU“, ktoré umožňuje prístup k režimu nastavenia.



Znovu stlačte tlačidlo na prechádzanie v rámci rôznych nastavení.

Rôzne parametre aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel + a -. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

	Svetlo: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
	Predhrievanie: Poloha ON (ZAP.), aktívna Poloha OFF (VYP.), bez predhrievania.
	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP.), aktívny režim Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry

Režim „MENU“ ukončíte znova stlačením tlačidla na niekoľko sekúnd.



Pomocou vášho zariadenia

REŽIMY VARENIA (podľa modelu)



KONVEKCIA *

Teplota min. 35 ° C najviac 275 ° C

Príporočené na ohrančovanie vlhkosti belega mäsa, rieb a zeleniny.



TRADIČNÁ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na pomalé a jemné varenie: mäkká hr. Pečieme pečienky z červeného mäsa. Dusiť v uzavretej zapiekacej miske, ktorá predtým začala na varnej doske (coq au vin, guláš).



ZEMINÝ IMPULZ

minimálna teplota 75 ° C max 250 ° C

Odporúča sa na mokré jedlá (quiche, ovocné ovocné koláče ...). Cesto bude zospodu dobre uvarené. Odporúča sa na kysnutie (koláče, briošky, kouglof ...) a na suflé, ktoré nebudú blokované kôrkou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.



SILNÝ GRIL

Teplota min. 180 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na grilovanie toastov, gratinovanie jedla, opekanie crème brûlée ...



IMPULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, max. 250 ° C

Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách

Potiahnite panvicu na nižší držiak.

Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier.

Na uchovanie prísad rybích steakov.



UDRŽIAVANIE TEPLA

Teplota min. 35 ° C max. 100 ° C

Odporúča sa na kysnutie cesta na chlieb, briošky a kugelhup, rozmrazovanie alebo ohrievanie.



PIZZA

Teplota min. 35 ° C max. 275 ° C

Ak chcete zaručiť dobrý výsledok pre vašu pizzu, vložte ju do tretej úrovne, horúcej pece.



BOOST

Teplota min. 35 ° C max. 275 ° C

Umožňuje rýchle zvýšenie teploty v dutine.



Systém „Smart Assist“

Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri programovaní doby pečenia odporučí upravenú dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia.

**Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.*

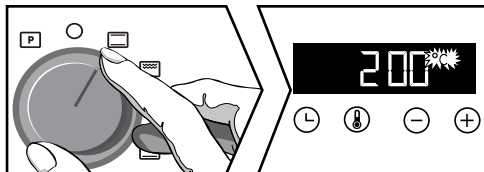


ZAHÁJENIE VARENIA

• OKAMŽITÉ PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte volič funkcií do polohy podľa vášho výber

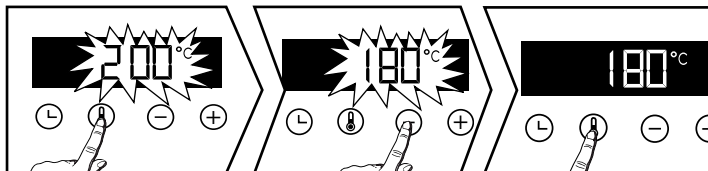


Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

• NASTAVENIE TEPLoty

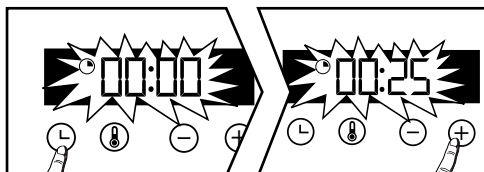
Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo .

Teplotu zmeňte pomocou tlačidiel + a -. Potvrďte ho stlačením tlačidla .



• NAPROGRAMOVANIE TRVNIA

Vykonajte , okamžité pečenie a trvanie pečenia zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia. Stlačte tlačidlo + alebo - a nastavte trvanie pečenia





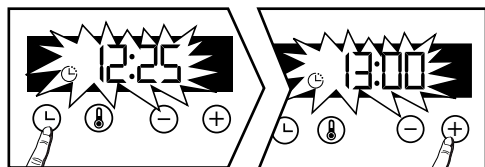
Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Čas varenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Čas sa odpočítava okamžite po dosiahnutí teploty varenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Zmena konca doby varenia

Pokračujte ako naprogramované trvanie. Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo. ⌚, koniec času varenia ⌚ bliká.



Displej bliká a pomocou + alebo - nastavte koniec doby pečenia.

Koniec pečenia sa zaznamená automaticky po niekoľkých sekundách. Displej konca pečenia už neblinká.



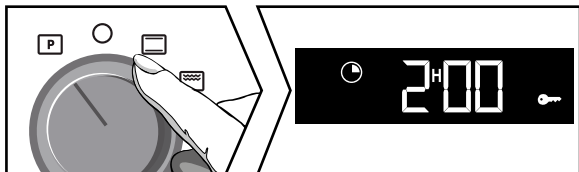
Upozornenie

Pred spustením čistenia pyrolýzou z rúry vyberte príslušenstvo a mriežky. Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte zvyšky, ktoré mohli vytečť. Pomocou vlhkej špongie z dvierok odstráňte prebytočné mastnoty.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom zaistení dvierok, preto dvierka nie je možné odistiť.

• **Okamžité automatické čistenie**

Na programovacom zariadení sa musí zobraziť čas dňa, bez blikania. Pomocou regulátora funkcií  alebo  vyberte jeden automatický čistiaci cyklus:



 = Pyrolýza počas 2 hodín. Otočte gombíkom na túto funkciu.

Časovač by mal zobrazovať denný čas bez blikania. Ak chcete aktivovať pyrolýzu, otočte volič funkcií doľava na . Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie vykoná až po automatickom uzamknutí dverí, symbol  sa na displeji zobrazí, dvere nie je možné odomknúť. Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dvierka sa odomknú. Prepínač funkcií nastavte na 0.

• **Oneskorené automatické čistenie**

Máte možnosť oddialiť spustenie pyrolýzy. Keď sa na displeji zobrazí čas trvania programu, stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidla + a - nastavte nový čas ukončenia a potom potvrdte tlačidlom . Automatické čistenie sa spustí neskôr tak, aby sa ukončilo v nanovo naprogramovaný čas. Na konci čistenia prepnete volič funkcií do polohy 0.

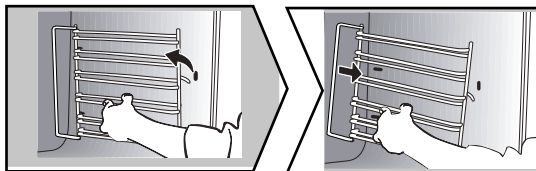


• VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

• DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



• ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN



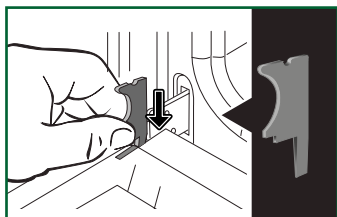
Upozornenie:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

• ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

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



Odstráňte prvé upevnené sklo:

Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo:



Dôležité:

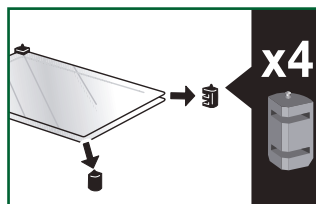
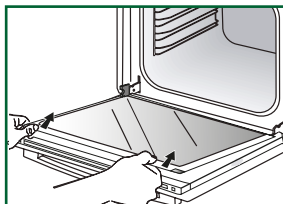
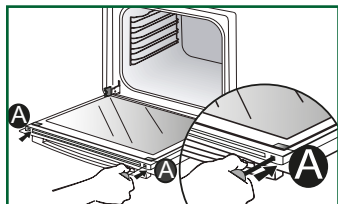
Uistite sa, že napodobňujete pocit z prvého nápoja (tvár žiariaca proti vám)



Starostlivosť o vaše zariadenie

Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a očistite.

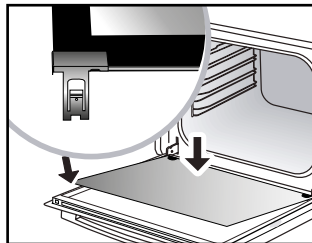
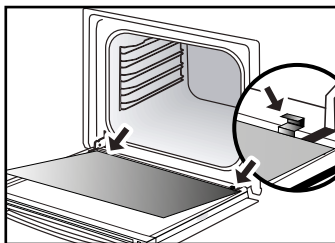
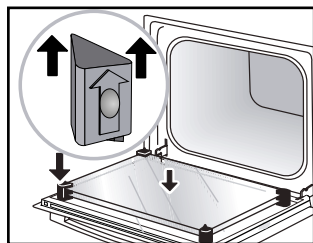
Skla neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.



• Spätná montáž okien dverí

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

Zapojte poslednú tabuľu do kovových zarážok, potom ju pritlačte lesklou stranou k sebe. Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

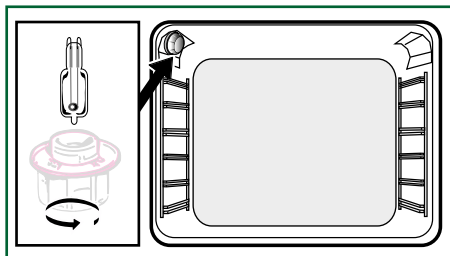


• VÝMENA SVETLA



Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté



Charakteristika žiarovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Rúra sa nehreje.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či poistka vo vašej inštalácii nefunguje. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie rúry nefunguje.

Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.

To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok.“

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

Vibračný hluk.

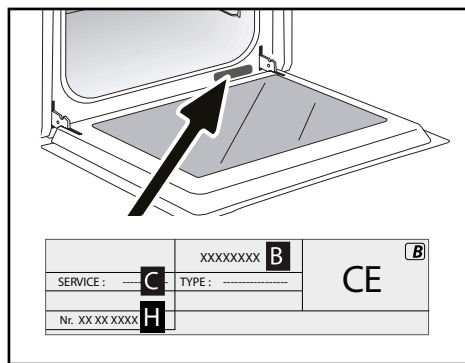
Skontrolujte, či napájací kábel nie je v kontakte so zadnou stenou.

To nemá žiadny vplyv na správne fungovanie vášho prístroja, môže však pri vetraní generovať vibračný zvuk. Vyberte zariadenie a posuňte kábel. Vymeňte rúru.



ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.



- B: Obchodné referencie
- C: Referenčné číslo služby
- H: Sériové číslo



JEDLÁ	       														min	
Mäso																
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200	2					180	2							60	
Teľacie pečené mäso (1 kg)	200	2					180	2							60-70	
Pečené hovädzie	240	2													30-40	
Jahňacie (stehno, plece, 2,5 kg)	220	1				220						200	2		60	
hydina (1 kg)	200	2				220		180	2			210	3		60	
Veľká hydina	180	1													60-90	
Kuracie stehienka						220	3					210	3		20-30	
Bravčové / teľacie rebrá						210	3								20-30	
Hovädzie rebrá (1 kg)						210	3					210	3		20-30	
Baranie rebrá						210	3								20-30	
Ryby																
Grilovaná ryba						275	4								15-20	
Varené ryby	200	3					180	3							30-35	
Pkučeravé ryby	220	3					200	3							15-20	
Zelenina																
Gratiny (varené jedlá)						275	2								30	
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45	
Lasagnes	200	3					180	3							45	
Plnené paradajky	170	3					160	2							30	
Pečivo																
Biscuit de Savoie - Génoise				180	2									180	2	35
Sušienková roláda	220	3												180	2	5-10
Brioška	180	1		210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Torta - Librový koláč	180	1		180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Krémy	165	2												150	2	30-40

* Podľa modelu



JEDLÁ	* * * * * * * min														
Pečivo															
Cookies - sušienky	175	3												15-20	
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
pusinky	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Choux pečivo	200	3					180	3					180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1					195	1							30-40
Jemný koláč z lístkového cesta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kváskového cesta	210	1					200	1							10-30
Rôzne															
Špízy	220	3				210	4								10-15
Paštéta v terine	200	2						190	2						80-100
Krehká pizza	200	2													30-40
Chlieb cesto pizza															15-18
Quiches															35-40
Dych													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chlieb	220							200		220					30-40
Toast	180					275	4-5								2-3
Uzavreté nákypy (daube)	180	2											180	2	90-180

* Podľa modelu



Všetky T ° C a doby varenia sú uvedené pre predhriatej rúre

Pozn .: Pred vložením do rúry musí všetko mäso zostať pri izbovej teplote najmenej 1 hodinu.

ROVNOCENNOŠŤ: OBRÁZKY T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslo	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

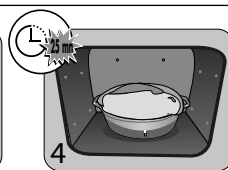
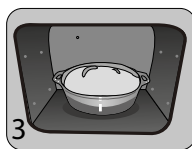
Recept na droždie (v závislosti od modelu)

Zloženie:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekárskych kvasníc
Cesto vymiesime mixérom a cesto necháme v rúre kysnúť.

Postup: Pre recepty na cestoviny na báze kvasníc. Cesto nalejte do odolnej misky
zohrejte, odstráňte drôtené police a položte misku na dno.

**Rúru predhrejte teplovzdušnou funkciou na 40-50 ° C po dobu 5 minút. Zastavte
rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút pomocou zvyškového tepla.**



FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	DURATION min.	PREDOHREV
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo45 mm	150	30-40	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo 45 mm	150	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	25-45	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		3	jedlo 45 mm	175	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo45 mm + grille	160	30-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	170	20-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		3	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	170	25-35	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		3		150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	30-40	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	grille	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	grille	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie (8.5.2)		3	grille	180	90-120	Áno
Gratinovaný povrch(9.2.2)		5	grille	275	3-6	Áno

* Podľa modelu

POZNÁMKA: Pri varení na 2 úrovniach je možné pokrmy vyberať v rôznom čase.

[illegible]