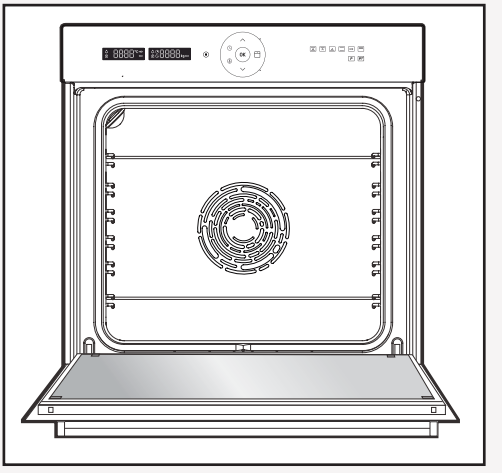
Brandt

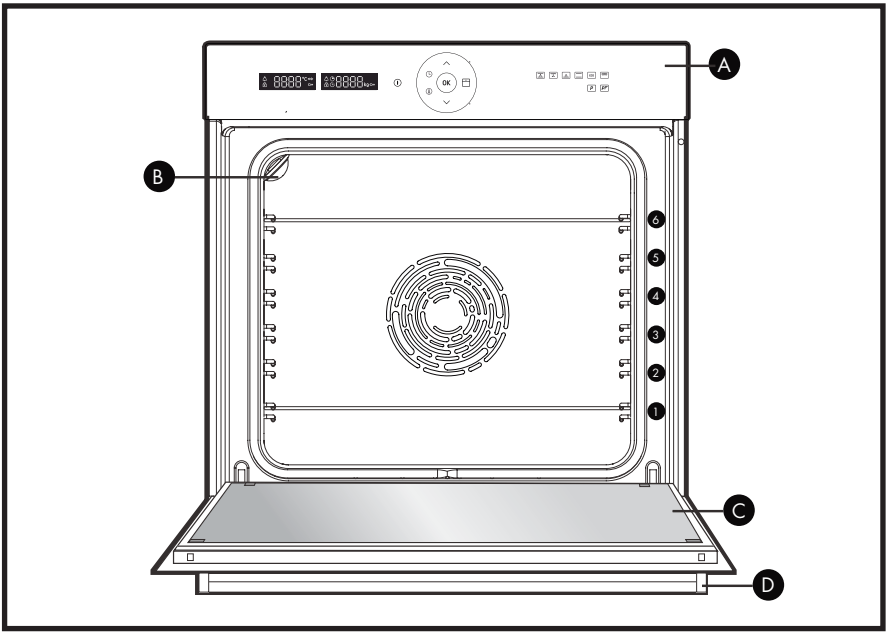
FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
DA BRUGERVEJLEDNING
CS NÁVOD K POUŽITÍ
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

Four
Oven
Oven
Ovn
Trouba
Horno

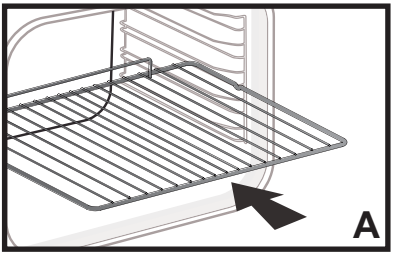


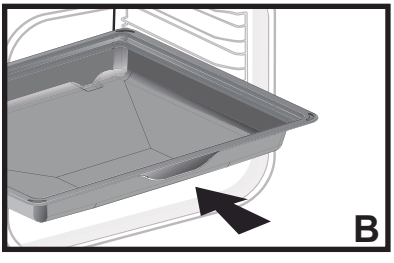
1

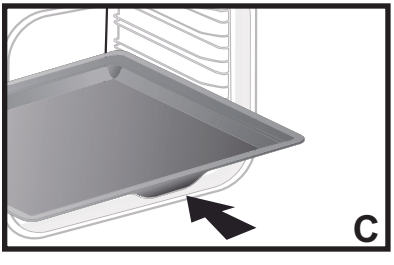
1.1



1.4

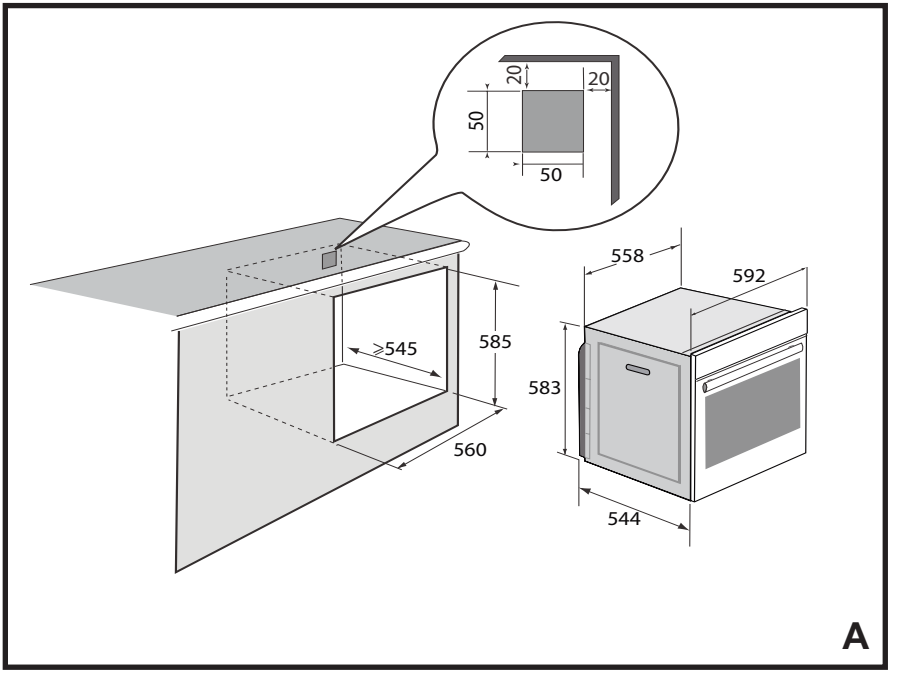


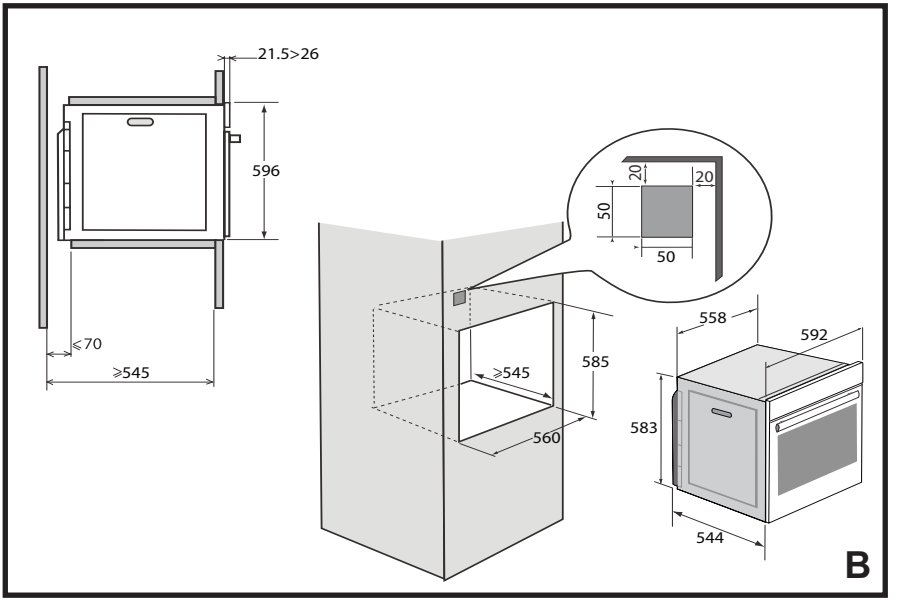




2

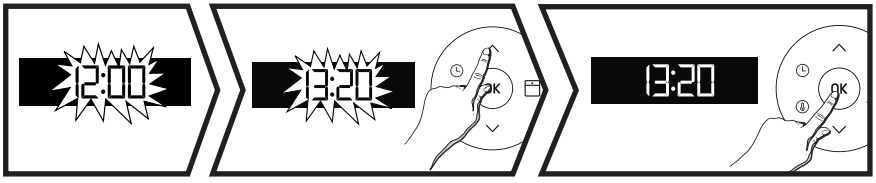
2.1


20
20
50
50
558
592
585
583
⩾545
560
544
A

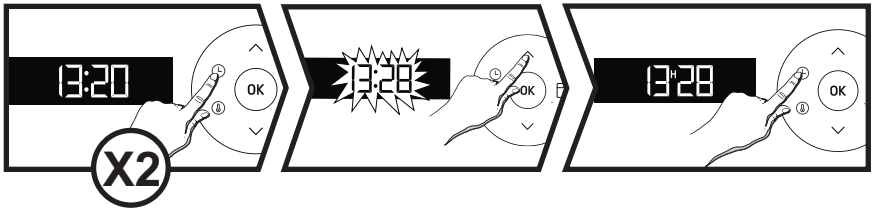

21.5>26
596
⩽70
⩾545
20
20
50
50
558
592
585
583
⩾545
560
544
B

3

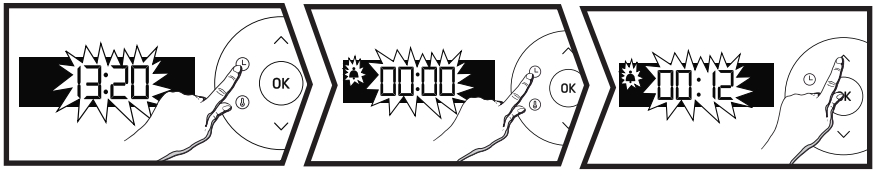
3.1



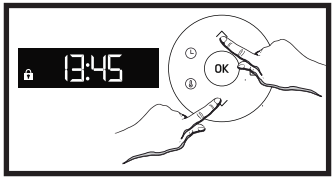
3.2



3.3

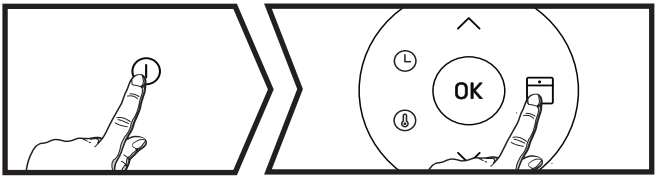


3.4

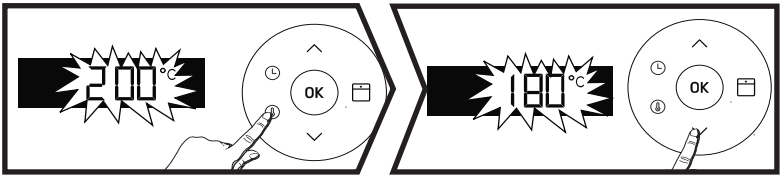


4

4.1

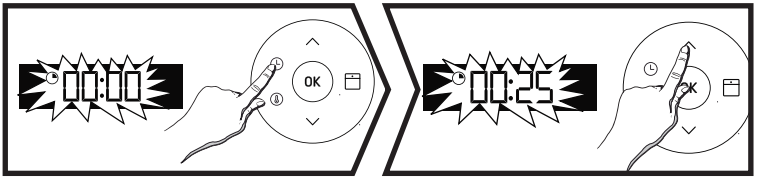


4.2

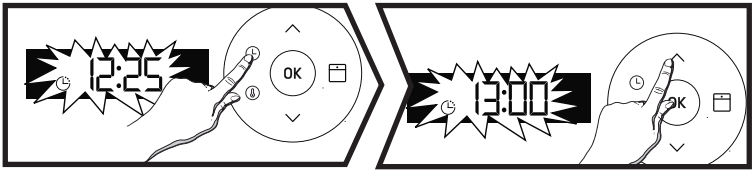


4

4.3

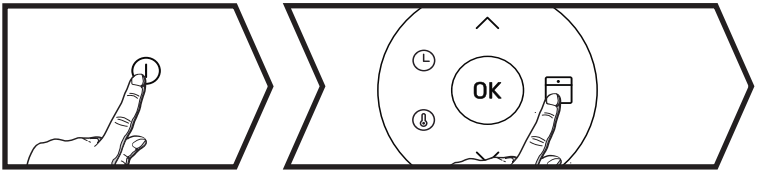

00:00
OK
00:25
OK

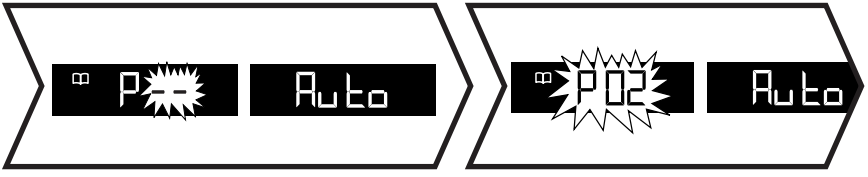
4.4

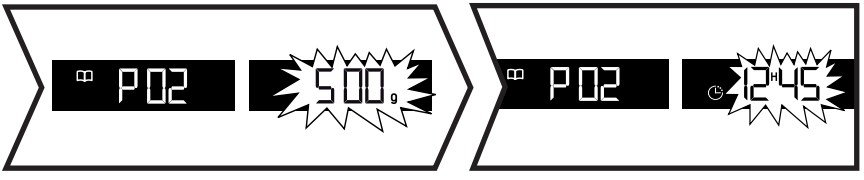

12:25
OK
13:00
OK

5

5.1

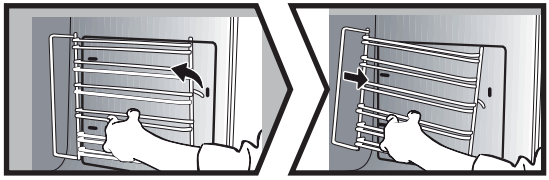

OK


P--
Auto
P02
Auto

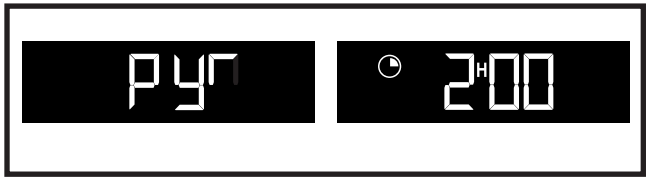

P02
500g
P02
12H45

6

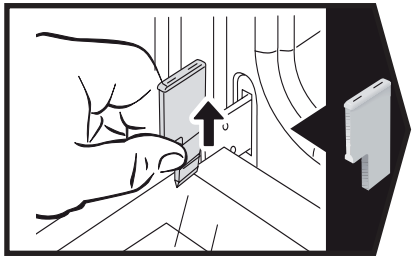
6.1

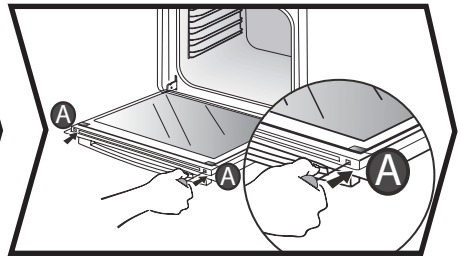


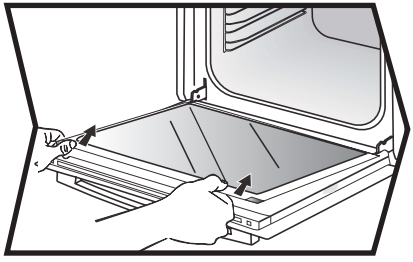
6.2

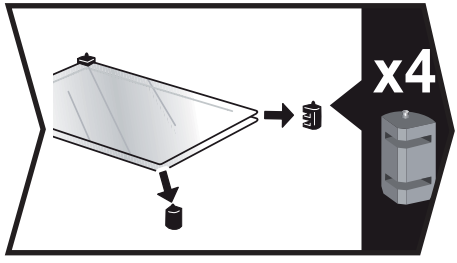


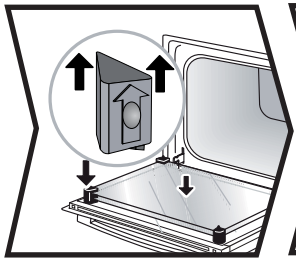
6.3

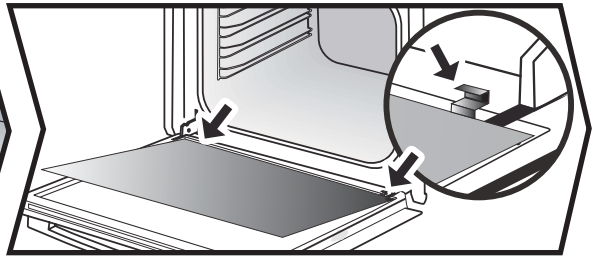






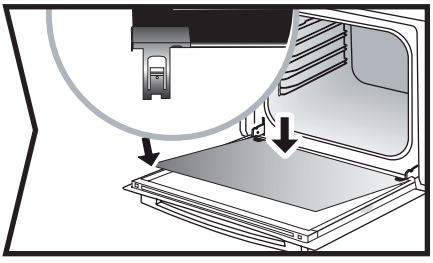




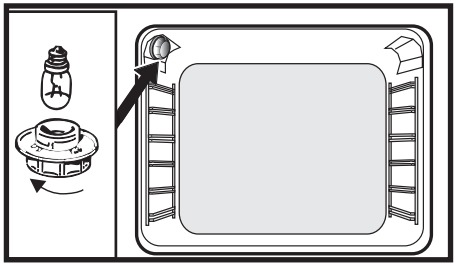


6

6.3



6.4



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.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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.

Important :

A la réception de l'appareil, déballez-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 de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.
Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— 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'essayer 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.

⚠ 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 doi-

INSTRUCTIONS DE SECURITE

vent 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.
— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.
— 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 demontage.

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.
— 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.

1 Présentation du four

1.1 PRESENTATION 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.

1.2 AFFICHAGE

ECRAN DE DROITE

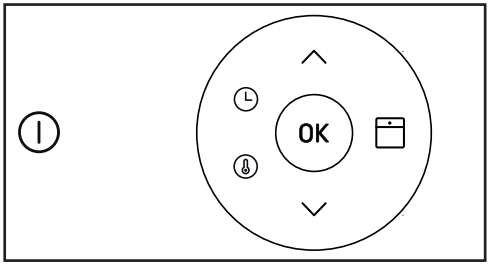
- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte
- kg Indicateur de poids

ECRAN DE GAUCHE

°C Indicateur de température

Indicateur de Guide Culinaire

1.3 TOUCHES



Marche/Arrêt

Réglage Durée

Réglage température

Touche +, navigation menu

Touche -, navigation menu

Fonctions de cuisson

OK Validation

1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

A • 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.

B • Plat multi usages lèche-frites 45mm
Inséré 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.

C • Plat Patisserie 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 receuillir les jus et les graisses des grillades.

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

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

2 Installation

2.1 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 sous plan (**A)** ou en colonne (**B)**. Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirer les butées caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Replacez les butées caoutchouc.

⚠ Attention
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à 200°C à vide pendant 1 heure environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

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

⚠ 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.

3 Mise à l'heure

3.1 MISE A L'HEURE
A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.
Réglez l'heure avec les touches ∨ ou ∧.
Validez avec **OK**.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE
Le four doit obligatoirement être à l'arrêt.
Appuyez 2 fois sur la touche ◷ l'heure du jour clignote, le réglage est alors possible.
Ajustez le réglage de l'heure avec les touches ∨ ou ∧ .
Validez avec **OK**.

3.3 MINUTERIE
Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.
Appuyez sur la touche ◷. La minuterie clignote.
Réglez la minuterie avec les touches ∨ et ∧ .
Appuyez sur **OK** pour valider, le compte à rebours se lance.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

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

3.4 VERROUILLAGE CLAVIER
Lorsque le four est à l'arrêt appuyez simultanément sur les touches ∨ et ∧ jusqu' a l'affichage du symbole 🔒 à l'écran. Pour le déverrouiller effectuer la même opération.

4 Cuisson

MODES DE CUISSON (selon modèle)

Les modes de cuissons suivants:

, , , , , , BOOST sont équipée d'un boost qui permet une montée rapide de la température, pour désactiver ce mode, rendez-vous au chapitre réglage.

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.

SOLE PULSEE
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.

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

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 lèche-frites 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 résultatpour 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.

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

Conseil économie d'énergie

En fonction la lampe de la cavité s'éteind au bout de 90 secondes. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

4.1 CUISSON IMMEDIATE

Appuyez sur ⏻ ,la fonction de cuisson s'affiche pour la modifier appuyez sur la touche ⊟ .
Votre four vous préconise une température modifiable, ajuster la température avec ∨ et ∧ . Validez en appuyant sur 🌡.
Appuyez sur **OK** la cuisson démarre immédiatement.
L'indicateur de température clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

4.2 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur 🌡.
Ajuster la température avec ∨ et ∧ . Validez en appuyant sur **OK**.
Le four chauffe, la fonction de cuisson clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

FONCTION MEMO ACTIVE.

Votre four est équipé de la fonction "**MEMO ACTIV**E", elle fonctionne ainsi:

- Si lors des trois dernieres cuissons la fonction de cuisson utilisée est identiques, elle sera mémorisée et vous sera proposé automatiquement lors de la prochaine cuisson.
- Pour chacune des fonctions de cuisson, si vous modifiez 3 fois la température préconisée avec la même consigne, celle ci sera enregistrée comme nouvelle température préconisée.

Vous pouvez désactiver cette fonction dans le menu réglages (voir Paragraphe 7.1)

4.3 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate. Appuyez sur la touche 🕒, l'affichage de la durée de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible.
Appuyez sur ∨ et ∧ pour régler la durée de cuisson.
Validez avec **OK**.

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 le tableau ci-dessous:

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
TRADITIONNEL	30 min
TRADITIONNEL PULSE	30 min
CHALEUR TOURNANTE	30 min
SOLE PULSEE	30 min
ECO	30 min
GRIL MOYEN	10 min
GRIL FORT	7 min
GRIL PULSE	15 min
MAINTIENT AU CHAUD	60 min
PIZZA	15 min
BOOST	5 min

4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ◷ l'heure de fin de cuison ◷clignote.
L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec ∨ et ∧ . Validez en appuyant sur **OK**. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

5 Guide culinaire

5.1 FONCTION «GUIDE CULINAIRE»

La fonction «Guide saveur 🕮 » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez la fonctions Guide culinaire. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:

P01: Poulet
P02: Magret de canard
P03: Bœuf saignant
P04: Pizza
P05: Rôti de Porc
P06: Gratin de pommes de terre
P07: Epaule d'agneau rosé
P08: Rôti de veau
P09: Saumon
P10: Terrine de poisson
P11: Quiche
P12: Tomates farcies
P13: Biscuits/Cookies/Sablés
P14: Cake
P15: Brioche

Selectionnez la fonction 🕮 avec ▭ validez en appuyant sur **OK**. Choisissez votre programme avec ∨ et ∧ puis validez en appuyant sur **OK.**
Un poids proposé clignote à l'écran.
Rentrez le poids réel de l'aliment avec ∨ et ∧ puis validez en appuyant sur **OK**.
En appuyant sur **OK** vous accédez au réglage de fin de cuisson(cuisson différée).
Réglez si besoin votre fin de cuisson souhaitée ∨ et ∧ puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**.
Le four démarre.

6 Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

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 ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

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

6.1 DEMONTAGE DES GRADINS

Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faite sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.

6.2 PYROLYSE IMMÉDIATE

Selon modèle, deux cycles de nettoyage sont proposés:

P > Pyro de 2h30,non modifiable (durée de refroidissement du four incluse)

P2 > PyroExpress en 59 minutes.

La fonction ***PyroExpress*** profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage rapide de four peu sale en utilisant les principes de la pyrolyse, en moins d'une heure, sous certaines conditions.

La *PyroExpress* n'est possible que si votre four est encore suffisamment chaud, juste après une cuisson. Dans le cas contraire, une pyrolyse classique de 1h30 se mettra automatiquement en place.

Pour activer la pyrolyse, sélectionnez la fonction pyro de votre choix. Validez sur **OK**.

Le symbole PYR s'affiche ainsi que la durée d'indisponibilité du four. La porte se verrouille pendant la pyrolyse le symbole apparaît dans l'afficheur . A la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.

PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre 4.4 pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée.

6.3 NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour faciliter le nettoyage des vitres interieures démonter les glaces. Avant le démontage enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace interieure.

⚠ Mise en garde

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

DÉMONTAGE

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

Retirez la première glace clipée :

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements A afin de déclipper la glace.

Retirez la glace.

Selon modèle la porte est composé de deux glaces supplémentaire avec à chaque coins une entretoise noir en caoutchouc.Si nécessaire, retirez les pour les nettoyer.

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

REMONTAGE DE LA PORTE

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

Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur.

Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

6.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Caractéristiques de l'ampoule:

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

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

⚠ Mise en garde:

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.

7 Réglages

7.1 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents parametres de votre four, pour cela :

Appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à l'affichage de "MENU" afin de rentrer dans le mode de réglage puis appuyez de nouveau sur la touche ⏲ afin de selectionner les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches avec ∨ et ∧ les différents parametres, voir tableau ci dessous. Pour sortir du mode

"MENU" appuyez sur la touches ⏲ jusqu'à l'affichage de l'heure.

SLAu	AUTO:En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteind au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé.
Sbon	Activer/désactiver les bips des touches
Sdon	Activer/désactiver réglage démonstration
SMon	Activer/désactiver le mode mémo
Scon	Activer/désactiver le mode booster

8 ? Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

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 1 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. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente.

Le symbole 🔑 clignote dans l'afficheur. Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

9 Environnement

RESPECT DE L'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 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

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

10 Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

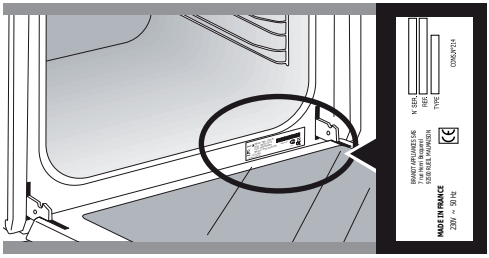
>nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

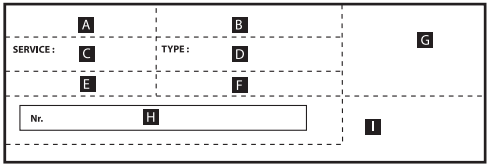
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min + prix appel

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

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

PLATS	*		*		*		*		*		*		*		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	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
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

* Selon modèle

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

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 → °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)

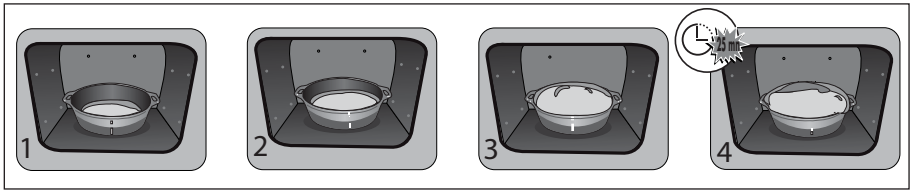
Ingrédients:

● 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 laisser 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	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		4	Plat 45	170	20 min 25 min	OUI
Sablés (8.4.1)		2+4	Plat 45+Plat 20	170	20 min 25 min	OUI
Sablés (8.4.1)		1+5+3	Plat 45+Plat 20+Grille	175	20 min 25 min	OUI
Petits cakes (8.4.2)		4	Plat 45	160	20 min 25 min	NON
Petits cakes (8.4.2)		2+4	Plat 45+Plat 20	160	20 min 25 min	NON
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	Grille	160	30 min 35 min	NON
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	Grille	200	45 min 50 min	OUI
Surface gratinée (9.2.2)		4	Grille	275	3-5 min	OUI 5 min

* Selon modèle

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.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Important:

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

— This oven was designed for use by private persons in their homes. This oven does not contain any asbestos-based components.
— Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.
— Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.
— Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.
— Do not place heavy weights on the open oven door, and make sure that children are able neither to climb nor sit on it.
— Do not use your oven as a larder or to store any items after use.
— After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.
— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.
— Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.

⚠ This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.
— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.
— This appliance is designed to cook with the door closed.
— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.
— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.
— Do not use a steam cleaner.
— Before removing the back wall, the appliance must be powered off. After cleaning, the back wall must be put back in place in accordance with the instructions.
— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

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

The electrical plug must remain accessible after installation.
It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.
— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.
— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 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.

1 Description of the oven

1.1 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.

1.2 DISPLAY

RIGHT-HAND SCREEN

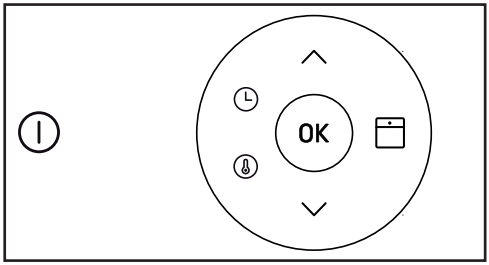
- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Timer
- Pre-heating indicator
- Door lock
- kg Weight indicator

LEFT-HAND SCREEN

°C Temperature indicator

Cooking guide indicator

1.3 BUTTONS



On/Off

Set cooking time

Set temperature

+ button, menu navigation

- button, menu navigation

Cooking functions

OK Validation

1.4 ACCESSORIES (depending on model)

A • Anti-tip safety grill

The grill 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 grill).

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

B • Multi-purpose 45mm drip tray

When inserted in the supports under the grill 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.

C • 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 grill to collect juice and fat from grilling.

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

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.

2 Installation

2.1 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.

Caution
Before using your oven for the first time, heat it to 200°C empty for around 1 hour. Ensure that the room is sufficiently aired.

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.

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.

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.

3 Setting the clock

3.1 SETTING THE CLOCK

When switching on, the display flashes at 12:00.
Set the clock with ∨ or ∧.
Confirm by pressing **OK**.

3.2 CHANGING THE CLOCK

The oven must be off.
Press twice on 🕒. The time of day flashes and you can now set it.
Adjust the clock setting with ∨ or ∧.
Confirm by pressing **OK**.

3.3 TIMER

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

Press 🕒. The timer flashes. Adjust the timer with ∨ and ∧. Press **OK** to confirm. The timer will then start.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

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.

3.4 KEYPAD LOCKING

When the oven is off, press ∨ and ∧ at the same time until the 🔒 symbol appears on the screen. Do the same to unlock.

4 Cooking

COOKING MODES (depending on model)

The following cooking modes:

, , , , , , BOOST have a boost, which rapidly increases the temperature. To de-activate this mode, go to the settings chapter.

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 PULSE*
Min temperature 35°C, max 275°C
Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.

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.

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).

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 **MEDIUM 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.

KEEP 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.

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

Advice on how to save energy

In mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. Keep the oven door closed during cooking.

4.1 IMMEDIATE COOKING

Press ⏻ ,. The cooking function is displayed. To change it, press ☐ .
Your oven recommends a temperature, which can be altered. Adjust the temperature with ∨ and ∧. Confirm by pressing 🌡.
Press **OK**. Cooking starts immediately.
The temperature indicator flashes until the temperature has been reached.

4.2 CHANGING THE TEMPERATURE

Press 🌡.
Adjust the temperature with ∨ and ∧. Confirm by pressing **OK**.
The oven starts to heat; the cooking function flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the selected temperature.

MEMO ACTIVE FUNCTION.

Your oven has the **"MEMO ACTIVE"** function. This is how it works:

If the same cooking function was used for the last three cooking sessions, the function will be memorised and automatically suggested to you the next time.
- For each cooking function, if you modify the recommended temperature three times with the same instructions, it will be saved as a new recommended temperature.

You can de-activate this function in the settings menu (see paragraph 7.1)

4.3 PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press ◷; the cooking time flashes.
The display flashes at 0:00 to indicate that a setting may be entered. Press ∨ and ∧ to adjust the cooking time.
Confirm by pressing **OK**.

SMART ASSIST FUNCTION.

Your oven has the **"SMART ASSIST"** function, which suggests a modifiable cooking time at the time of programming, depending on the cooking mode selected.
See the table below.

COOKING FUNCTION (depending on model)	COOKING TIME RECOMMENDATION
TRADITIONAL	30 min
TRADITIONAL PULSE	30 min
CIRCULATING HEAT	30 min

COOKING FUNCTION (depending on model)	COOKING TIME RECOMMENDATION
PULSED BOTTOM	30 min
ECO ECO	30 min
MEDIUM GRILL	10 min
FULL GRILL	7 min
GRILL PULSE	15 min
KEEP WARM	60 min
PIZZA	15 min
BOOST BOOST	5 min

4.4 DELAYED START

Proceed in the same way as for a programmed time. After setting the cooking time, press ◷; the cooking end time ◷ flashes.

The display flashes. Set the cooking end time with ∨ and ∧ .

Confirm by pressing **OK**.

The cooking end time display stops flashing.

5 Cooking guide

5.1 »COOKING GUIDE» FUNCTION

The "Flavour guide 🕮" function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight. Select the Cooking Guide function. You must choose a pre-programmed food from the following list:

P01: Poultry
P02: Duck breast
P03: Rare beef
P04: Pizza
P05: Roast pork
P06: Potato gratin
P07: Rosé shoulder of lamb
P08: Roast veal
P09: Salmon
P10: Fish terrine
P11: Quiche
P12: Stuffed tomatoes
P13: Biscuits/Cookies/Shortbread
P14: Cake
P15: Buns

Select the function 🕮 with ▭ . Confirm by pressing **OK**. Choose your programme with ∨ and ∧ then confirm by pressing **OK.**

A suggested weight flashes on the screen.

Enter the actual weight of the food with ∨ and ∧ then confirm by pressing **OK**.

By pressing **OK**, you access the cooking end time setting (delayed start).

If necessary, set the required cooking end time ∨ and ∧ then confirm by pressing **OK** again.

The oven starts.

6 Cleaning

CLEANING THE OUTER SURFACES

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

PYROLYSIS CLEANING

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

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

6.1 REMOVING 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.

6.2 IMMEDIATE PYROLYSIS

Depending on the model, two cleaning cycles are available:

P > Pyro 2h30,non modifiable (oven cooling time included)

> PyroExpress in 59 minutes.
The ***PyroExpress*** function benefits from the heat accumulated during the previous cooking session to rapidly clean a slightly soiled oven using the principles of pyrolysis, in under one hour, depending on certain conditions.

***PyroExpress* is only possible if your oven is still sufficiently hot, just after cooking. If this is not the case, a 90-minute classic pyrolysis cycle will automatically begin.**

To activate pyrolysis, select the pyrolysis function of your choice. Confirm by pressing **OK**.
The symbol PYr displays as well as the length of time for which the oven will be unavailable. The door is locked during pyrolysis; the symbol will appear on the display. At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked.

DELAYED PYROLYSIS
Follow the instructions described in the «immediate pyrolysis» and refer to Chapter 4.4 to adjust the pyrolysis end time.
After these steps have been completed, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

6.3 CLEANING THE INSIDE GLASS

To make it easier to clean the inside glass, remove the glass panels. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

⚠ 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.

REMOVAL
Open the door fully and block it with the plastic wedge provided in your appliance's plastic pouch.
Remove the first clipped glass panel:
Use a tool (screwdriver) to press the slots A in order to unclip the glass panel.
Remove the glass panel.
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 and 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.

6.4 REPLACING THE OVEN LAMP

Bulb specification:

15 W, 220-240 V~, 300°C, E14 cap.

To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

⚠ 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.

7 Settings

7.1 MENU

You can adjust different settings on your oven. To do so:
Press ◷ until you get to the "MENU" display then press ◷ again to select the different settings.
Activate or de-activate the different parameters with ∨ and ∧; see table below.
To exit "MENU" mode, press ◷ until you get to the clock display.

SL Au	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.
Sb on	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
Sd on	Activate/de-activate demonstration setting
SM on	Activate/de-activate memo active mode
Sc on	Activate/de-activate booster mode

8 Anomalies and solutions

You may resolve certain little problems yourself:
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.

9 Environment

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging materials of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.

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

The recycling of the appliances organised by the manufacturer will thus be optimised, in compliance with the European directive 2002/96/CE on used electronic and electrical equipment.

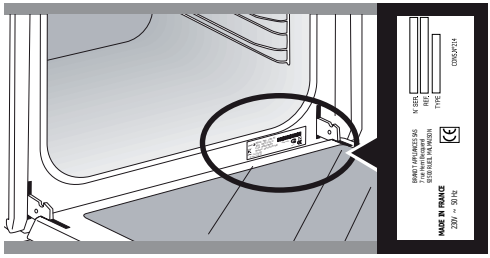
Contact your town hall or retailer for the used appliance collection points closest to your home.

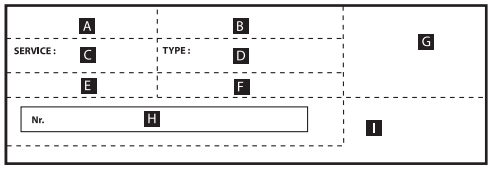
Thank you for helping to protect the environment.

10 Service Calls

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.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

DISHES	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	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 papillotte	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
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10

*Depending on the model

DISHES	*		*		*		*		*		*		*		
		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL	min
Pastries															
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Choux pastry	200	3					180	3					180	3	30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3							5-10
Savarin cake	180	3											175	3	30-35
Shortcrust tart	200	1					195	1							30-40
Thin flaky crust tart	215	1					200	1							20-25
Tart made with yeast-based	210	1					200	1							10-30
Other															
Skewers	220	3			210	4									10-15
Terrine pâté	200	2					190	2							80-100
Shortcrust pizza	200	2													30-40
Dough-based pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Pies	200	2													40-45
Bread	220						200		220						30-40
Bread	180				275	4-5									2-3
Casseroles (stews)	180	2											180	2	90-180

**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 → °F /°C									
Setting	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**
° Fahrenheit	**85**	**140**	**195**	**250**	**300**	**355**	**410**	**465**	**525**
° Celsius	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**

Recipe with yeast (depending on model)

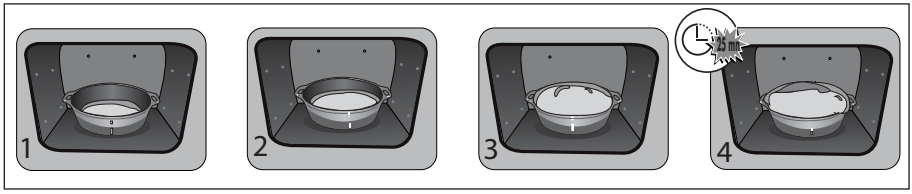
Ingredients:

● 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	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		4	Deep Tray 45mn	170	20 min 25 min	YES
Shortbread (8.4.1)		2+4	Deep Tray 45mn+ 20mm pastry dish	170	20 min 25 min	YES
Shortbread (8.4.1))		1+5+3	Deep Tray 45mn+ 20mm pastry dish +Grill	175	20 min 25 min	YES
Small cakes (8.4.2)		4	Deep Tray 45mn	160	20 min 25 min	NO
Small cakes (8.4.2)		2+4	Deep Tray 45mn+ 20mm pastry dish	160	20 min 25 min	NO
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	160	30 min 35 min	NO
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	200	45 min 50 min	YES
Surface browning (9.2.2)		4	Grill	275	3-5 min	YES 5 min

**Depending on the model*

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.

Belangrijk: Alvorens uw apparaat aan te zetten, lees eerst aandachtig deze installatie- en gebruikshandleiding zodat u sneller vertrouwd bent met de werking ervan

Veiligheidsinstructies

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

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

Belangrijk :

Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt. Zet uw apparaat pas aan nadat u deze installatiehandleiding aandachtig hebt gelezen, zodat u sneller vertrouwd raakt met de werking ervan.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.
— Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
— De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.
— Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.
— Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten
— Gebruik uw oven niet als voorraadkast of om enige elementen na gebruik op te bergen.
— Na gebruik van de oven, controleert u of alle bedieningen uit staan.
— Zet de oven altijd uit voordat u de binnenzijde van de oven gaat reinigen.
— Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de ruit losclipt.

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. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.
— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING: het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het

Veiligheidsinstructies

gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.
— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.
— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolysereiniging van uw oven start.
— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.
— Gebruik geen stoomreiniger.
— Voordat u de achterwand verwijdert moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden afgekoppeld. Na het reinigen moet de achterwand weer worden geïnstalleerd volgens de instructies.
— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

WAARSCHUWING: 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.

1 Voorstelling van de oven

1.1 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.

1.2 WEERGAVE

RECHTER SCHERM

Baktijd

Einde baktijd

Vergrendeling toetsenbord

Timer

Indicator voorverwarming

Deurvergrendeling

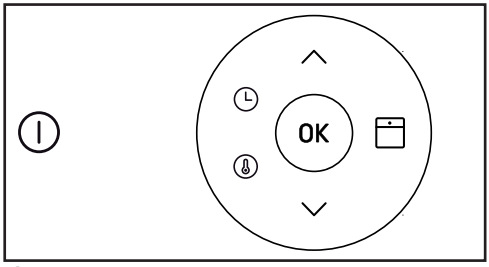
kg Gewichtsindicator

LINKER SCHERM

°C Temperatuurindicator

Kookgidsindicator

1.3 TOETSEN



Aan/Uit

Instelling Baktijd

Instelling temperatuur

Toets +, navigatie menu

Toets -, navigatie menu

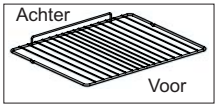
Bakfuncties

OK Bevestiging

1.4 ACCESSOIRES (volgens het model)

A • 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).



Plaats het rooster met de kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

B • 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.

C • 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.

⚠ Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.

Advies

Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.

2 Installatie

2.1 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.

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.

⚠ Opgelet
Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, warmt u deze leeg op gedurende ongeveer 1 uur op 200°C. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm^2 (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.

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.Het is noodzakelijk het voedingsnetwerk te kunnen uitschakelen na de installatie.

⚠ 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.

3 Inschakeling van de tijd

3.1 INSCHAKELING VAN DE TIJD

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.
Stel de tijd in met de toetsen ∨ of ∨ .
Bevestig met **OK**.

3.2 WIJZIGING VAN DE TIJD

De oven moet uit staan.
Druk 2 keer op de toets 🕒 het uur van de dag knippert, de tijd kan dan ingesteld worden.
Verander de instelling van de tijd met de toetsen ∨ of ∧ .
Bevestig met **OK**.

3.3 TIMER

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.
Druk op de toets 🕒. Het symbool timer knippert. Stel de timer in met de toetsen ∨ en ∧ . Druk op **OK** om te bevestigen, het aftellen begint.
Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

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.

3.4 VERGRENDELING TOETSENBORD

Druk, wanneer de oven uit is, tegelijkertijd op de toetsen ∨ en ∧ totdat het symbool 🔒 wordt weergegeven op het scherm. Voer dezelfde handeling uit om te ontgrendelen.

4 Bakken

BAKWIJZEN (afhankelijk van het model)

De volgende bakwijzen:

, , , , , , BOOST zijn voorzien van een boost, om snel de temperatuur te doen stijgen, ga voor het uitschakelen van deze modus naar het hoofdstuk instellingen.

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.

TRADITIONELE PULS*
Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C
Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

GEPULSTE 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.

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).

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 op het 3e niveau in de voorverwarmde oven plaatsen.

BOOST
Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C
Om de temperatuur in de ovenruimte snel te doen stijgen.

Sequentie(s) gebruikt voor de melding geschreven op het energielabel in overeenstemming met de Europese norm EN 50304 en in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/40/EG: Afhankelijk van de verschillende modellen ovens.

Tip voor energiebesparing

Bij de werking ECO dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden. Houd tijdens het bakken de ovendeur gesloten.

4.1 ONMIDDELLIJK BAKKEN

Druk op ① ,de bakfunctie wordt weergegeven, druk, om deze te wijzigen op de toets ▭ .
Uw oven geeft u een veranderbare temperatuur aan, pas de temperatuur aan met ∨ en ∧ .
Bevestig door op 🌡 te drukken.
Druk op **OK** het bakken start onmiddellijk.
De temperatuurindicator knippert zolang de ingestelde temperatuur niet bereikt is.

4.2 WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Druk op 🌡.
Stel de temperatuur bij met ∨ en ∨ .
Bevestig door op **OK** te drukken.
De oven verwarmt, de bakfunctie knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

FUNCTIE MEMO ACTIVE.
Uw oven is voorzien van de functie "**MEMO ACTIV**E", deze werkt als volgt:
Als tijdens de laatste drie keer bakken dezelfde functie gebruikt is, zal deze in het geheugen worden opgeslagen en wordt deze de volgende keer automatisch voorgesteld.
Deze bakfunctie kan gewijzigd worden.

U kunt deze functie uitschakelen in het menu instellingen (zie Paragraaf 7.1)

4.3 PROGRAMMERING VAN DE TIJDSDUUR

Begin onmiddellijk met bakken. Druk op de toets 🕒, de weergave van de baktijd knippert om aan te geven dat deze ingesteld kan worden.
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:
Druk op ∨ en ∨ om de baktijd in te stellen.
Bevestig met **OK**.

BAK- FUNCTIE (afhankelijk van het model)	AANBEVOLEN TIJDEN
TRADITIONEEL	30 min
TRADITIONELE PULS	30 min
HETELUCHTFUNCTIE	30 min

BAK- FUNCTIE (afhankelijk van het model)	AANBEVOLEN TIJ-DEN
GEPULSTE BODEM	30 min
ECO	30 min
MIDDELHOGE GRILL	10 min
KRACHTIGE GRILL	7 min
GRILL PULS	15 min
WARM HOUDEN	60 min
PIZZA	15 min
BOOST	5 min

4.4 BAKKEN MET UITGESTELDE START Ga te werk als voor een geprogrammeerde 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 ∨ en ∨ . Bevestig door op **OK** te drukken. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

5 Kookgids

5.1 FUNCTIE «KOOKGIDS»

De functie «Smakengids🕮» kiest voor de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht. Kies de Kookgids functies. U moet een voorgeprogrammeerd voedingsmiddel uit de volgende lijst kiezen:
P01: Kip
P02: Eendenborstfilet
P03: Rund weinig doorbakken
P04: Pizza
P05: Varkensgebraad
P06: Gegratineerde aardappelen
P07: Roze lamsschouder
P08: Kalfsgebraad
P09: Zalm
P10: Visterrine
P11: Quiche
P12: Gevulde tomaten
P13: Kaakjes/Cookies/Zandgebak
P14: Cake
P15: Brioche
Selecteer de functie 🕮 met ▭ bevestig door te drukken op **OK**. Kies uw programma met ∨ en ∧ en bevestig door te drukken op **OK.**
Op het scherm wordt knipperend een gewicht voorgesteld.
Voer het werkelijke gewicht van het voedingsmiddel in met ∧ en ∨ en bevestig door te drukken op **OK**.
Door te drukken op **OK** krijgt u toegang tot het instellen van het einde van de baktijd (bakken op een later moment)
Stel, indien nodig, het gewenste einde van de baktijd in ∧ en ∨ bevestig uw keuze door te drukken op **OK**.
De oven schakelt in.

6 Reiniging

REINIGEN VAN HET BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

REINIGING DOOR PYROLYSE

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 pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

⚠ Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.

6.1 DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 houders.

6.2 ONMIDDELLIJKE PYROLYSE

Afhankelijk van het model zijn er twee reinigingscycli beschikbaar:

P > Pyro van 2.30 uur,niet te wijzigen (inclusief afkoeling van de oven)

PE > PyroExpress in 59 minuten.

De functie ***PyroExpress*** profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt opgehoopte warmte om in minder dan een uur een weinig vuile oven snel te reinigen, met gebruikmaking van de principes van

de pyrolyse, onder bepaalde voorwaarden.

⚠ De *PyroExpress* is alleen mogelijk als uw oven nog voldoende warm is, vlak na een bakbeurt. Zo niet, dan wordt automatisch overgegaan tot een klassieke pyrolyse van 1.30uur.

Selecteer voor het inschakelen van de pyrolyse de pyro functie van uw keuze. Bevestig met **OK**.
Het symbool PYR wordt weergegeven, evenals de periode waarin de oven niet beschikbaar zal zijn. De deur vergrendelt tijdens de pyrolyse en het symbool verschijnt op het display. Aan het einde van de reiniging geeft het display 0:00 weer en ontgrendelt de deur.

PYROLYSE OP EEN LATER MOMENT

Volg de instructies beschreven in de paragraaf «onmiddellijke pyrolyse» en zie hoofdstuk 4.4 voor het instellen van de tijd waarop de pyrolyse eindigt. Na deze acties, wordt de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze eindigt op het geprogrammeerd tijdstip.

6.3 REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE RUITEN

Om het reinigen van de binnenkant van de ruiten te vergemakkelijken, kunt u het glas demonteren. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

⚠ 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.

DEMONTAGE

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde wig van rood plastic.
Verwijder het eerste vastgeklikte glas:
Druk met behulp van gereedschap (schroevendraaier) in de plaatsen A om het glas los te klikken.
Verwijder het glas.
Afhankelijk van het model bestaat de deur uit twee extra glazen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber. Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.
Dompel het glas niet in water onder. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

MONTAGE VAN DE DEUR

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.
Plaats het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit vervolgens vast met de glanzende zijde naar buiten gericht.
Verwijder de wig van rood plastic.
Uw toestel is opnieuw operationeel.

6.4 HET VERVANGEN VAN DE LAMP.

⚠ 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 apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp: 15 W, 220-240 V~, 300°C, voet E14.

Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken.

7 Instellingen

7.1 MENU

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk:
Druk op de toets ◷ totdat "MENU" wordt weergegeven en u toegang heeft tot de instellingsmodus, druk daarna opnieuw op de toets ◷ om de verschillende instellingen te kiezen.
Schakel met de toetsen met ∨ en ∧ de verschillende parameters in of uit, zie onderstaande tabel.

SLAu	AUTO:Bij de bakmodus dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden ON: Bij de bakmodus blijft de lamp doorlopend branden.
Sb on	De pieptonen van de toetsen in-/uitschakelen
Sd on	De demo-instelling in-/uitschakelen
Sc on	De boostermodus in-/uitschakelen
SM on	De memo active modus in-/uitschakelen

Druk voor het verlaten van het "MENU" opnieuw op ◷.

8 Storingen en oplossinen

U kunt zelf een aantal kleine storingen oplossen:
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 ovenverlichting werkt niet. Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, de ventilatie kan tot max. 1 uur na het bakken werken om de temperatuur binnen en buiten de oven te laten zakken. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

De pyrolysereiniging 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.

9 Milieu

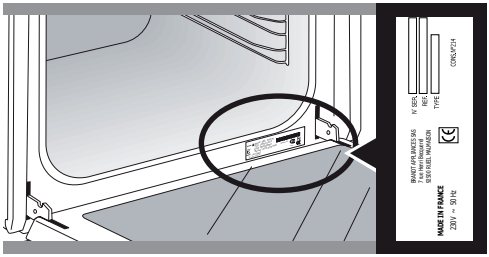
RESPECT VOOR HET MILIEU
Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

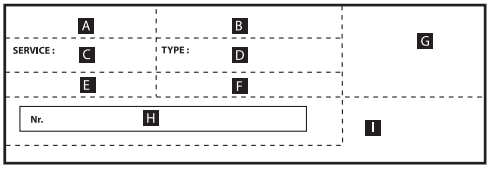
Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.
De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden 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.

10 Interventies

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 onderhoudsingreep, dient u uitsluitend *om oorspronkelijke onderdelen te vragen.*

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

GERECHTEN	*	Inschuifsleuf	*	Inschuifsleuf	*	Inschuifsleuf	*	Inschuifsleuf	*	Inschuifsleuf	*	Inschuifsleuf	*	Inschuifsleuf	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					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
		Inschuifsleuf		Inschuifsleuf		Inschuifsleuf		Inschuifsleuf		Inschuifsleuf		Inschuifsleuf		Inschuifsleuf	
Gebak															
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Soezendeeg	200	3					180	3					180	3	30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	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	2	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	2	90-180

*** volgens model**

Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuu.

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)

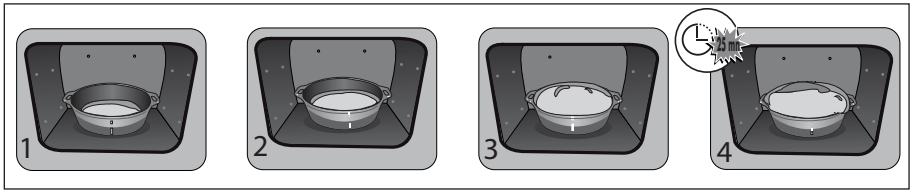
Ingrediënten:

● 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	VOORVERWARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		4	Plaat 45mn	170	20 min 25 min	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2+4	Plaat45mn+ Plaat20mm	170	20 min 25 min	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		1+5+3	Plaat45mn+ Plaat20mm +Rooster	175	20 min 25 min	JA
Cakejes (8.4.2)		4	Plaat45mn	160	20 min 25 min	NIET
Cakejes (8.4.2)		2+4	Plaat45mn+ Plaat20mm	160	20 min 25 min	NIET
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	ROOSTER	160	30 min 35 min	NIET
Appeltaart (8.5.2)		3	ROOSTER	200	45 min 50 min	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		4	ROOSTER	275	3-5 min	JA 5 min

*** volgens model**

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.

Vigtigt: Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktioner

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Vigtigt:

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke den ud eller straks få den pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragtsedlen og behold en kopi af den. Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i ovnens funktioner. Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller overdrages til en anden person, skal du sørge for at brugsanvisningen medfølger.
Læs venligst disse anvisninger, før du installerer og bruger apparatet. Vi har udarbejdet dem for din egen og andres sikkerhed.

— Dette apparat er designet til at blive brugt af private personer i deres hjem. Ovnen indeholder ikke asbestholdige dele.
— Apparatet er beregnet til normal brug i en almindelig husholdning. Det må ikke bruges til erhvervsmæssige eller industrielle formål eller andre formål, som det ikke er designet til.
— Der må ikke foretages eller gøres forsøg på at foretage ændringer af apparatets egenskaber. Dette kan udgøre en fare.
— Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden (se kapitlet: Beskrivelse af ovnen), den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.
— Når du åbner ovndøren, må du aldrig sætte noget tungt på den og du skal passe på, at børn ikke læner sig op ad den eller sætter sig på den.
— Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.
— Efter brug af ovnen skal du sikre, at alle betjeningsknapperne er i stopposition.
— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.
— Lad apparatet køle af, inden du begynder at afmontere ruden.

⚠ 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.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

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, med mindre de er under konstant opsyn.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— 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.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Inden bagvæggen tages ud, skal strømmen afbrydes. Efter rengøring skal bagvæggen sættes på plads igen i henhold til anvisningerne.

— 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 frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. 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 af 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 større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

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

1 Præsentation af ovnen

1.1 PRÆSENTATION AF OVNEN

A Betjeningspanel

B Lampe

C Låge

D Håndgreb

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

1.2 VISNING PÅ DISPLAY

SKÆRM TIL HØJRE

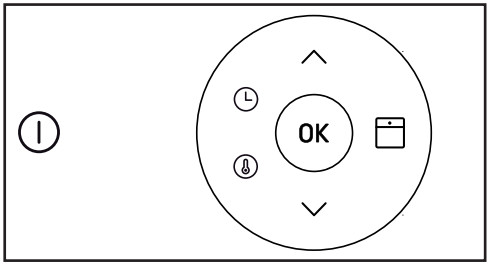
- Tilberedningstid
- Slutning på tilberedning
- Spærring af tastatur
- Minutur
- Indikator for forvarmning
- Låsning af låge
- kg Indikator for vægt

SKÆRM TIL VENSTRE

°C Temperaturindikator

Indikator for Tilberedningsguide

1.3 TASTER



Tænd/sluk

Indstilling af varighed

Indstilling af temperatur

Tast +, navigationsmenu

Tast -, navigationsmenu

Tilberedningsfunktioner

OK Godkendelse

1.4 TILBEHØR (ifølge modellen)

A • Sikker rist,der ikke kan vippe
Risten kan anvendes til at stille fade 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.

B • 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.

C • 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.

Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.

Godt råd
For at forhindre at der opstår mados under tilberedning af fedt kød anbefaler vi, at der tilsættes en lille smule vand eller olie i bunden af bradepanden.

2 Installation

2.1 VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

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.

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.

⚠ Vigtigt
Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den og lade den varme op til 200 °C i ca. 1 time.
Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud.

ELEKTRISK TILSLUTNING
Ovnen skal tilsluttes med et strandard 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 strømstik CEI 60083 eller en omnipolær afbryderanordning iht. gældende bestemmelser for installation.
Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue ⏚ 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.

⚠ OBS:
Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

3 Indstilling af klokken

3.1 INDSTILLING AF KLOKKEN
Når ovnen tændes , blinker displayet på 12:00.
Klokken indstilles med tasten ∨ eller ∧.
Godkend med **OK**.

3.2 ÆNDRING AF KLOKKEN
Ovnen skal være slukket.
Tryk 2 gange på tasten 🕒 dagens klokkeslæt blinker, og det er muligt at indstille dette.
Justér urets indstilling med tasten ∨ eller ∧.
Godkend med **OK**.

3.3 MINUTUR
Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.
Tryk på tasten 🕒. Symbolet blinker. Indstil minuturet med tasten ∨ og ∧ . Tryk på **OK** for at godkende, og nedtællingen begynder.
Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

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.

3.4 SPÆRRING AF TASTATUR
Mens ovnen er slukket, trykkes der samtidigt på tasterne ∨ og ∨, indtil symbolet 🔒 vises på skærmen. For at fjerne spærringen udføres den samme handling.

4 Tilberedning

TILBEREDNINGSFUNKTIONER (ifølge modellen)

Følgende tilberedningsmåder:

, , , , , , BOOST er udstyret med en booster, der giver hurtig stigning i temperaturen. Se kapitlet for indstillinger for at deaktivere denne tilstand.

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 VARMLUFT*
Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.

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 soufflèer, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.

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 stegeso eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (coq au vin, ragout).

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.

Anvendte sekvenser til skriftlig meddelelse på energimærkning i overensstemmelse med den europæiske standard EN 50304 og iht. det europæiske direktiv 2002/40/EF: I forhold til de forskellige ovnmodeller.

Råd om energibesparelse

Når i drift slukker lyset i oven automatisk efter 90 sekunder. Hold ovnlågen lukket under tilberedningen.

4.1 ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

Tryk på ⏻ ,tilberedningsfunktionen vises, for at ændre den trykkes på tasten ▭.
Din ovn anbefaler en temperatur, der kan ændres, juster temperaturen med ∨ og ∧. Godkend ved at trykke på 🌡.
Tryk på **OK**, og tilberedningen starter straks.
Temperaturindikatoren blinker, så længe den ønskede temperatur ikke er opnået.

4.2 ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Tryk på 🌡.

Juster temperaturen med ∨ og ∧. Godkend ved at trykke på **OK**.
Ovnen varmer, funktionen for tilberedning blinker. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den valgte temperatur.

FUNKTIONEN AKTIV MEMO.
Ovnen er udstyret med funktionen "**AKTIV MEMO**", den fungerer som følger:
Hvis funktionen under de sidste tre tilberedninger har været den samme, bliver den gemt, og den bliver automatisk foreslået ved næste tilberedning.
Denne tilberedningsfunktion kan ændres.

4.3 PROGRAMMERING AF VARIGHED

Udfør en øjeblikkelig tilberedning. Tryk på tasten 🕒, visningen af tilberedningstiden blinker for at angive, at indstillingen er mulig.
Tryk på ∨ og ∧ for at indstille tilberedningstiden.
Godkend med **OK**.
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:

TILBEREDNINGS FUNKTIONER (ifølge modellen)	ANBEFALINGER AF VARIGHED
TRADITIONEL OVN	30 min.
TRADITIONEL VARMLUFT	30 min.
ROTERENDE VARMLUFT	30 min.
KUN VARMLUFT	30 min.

TILBEREDNINGS FUNKTIONER (ifølge modellen)	ANBEFALINGER AF VARIGHED
ECO ØKO	30 min.
MIDDEL GRILL	10 min.
STÆRK GRILL	7 min.
VARMLUFTS GRILL	15 min.
HOLDE VARM	60 min
PIZZA	15 min.
BOOST BOOST	5 min.

4.4 TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Gå frem som ved programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten ◷, klokkeslæt for afslutning af tilberedning ◷ blinker.
Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med ∨ og ∧. Godkend ved at trykke på **OK**. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

5 Tilberedningsguide

5.1 FUNKTIONEN "TILBEREDNINGSGUIDE"

Funktionen med "Smagsguide 🕮" vælger de passende tilberedningsparametre for dig i forhold til den fødevare, der skal tilberedes, og dens vægt. Vælg funktionen Tilberedningsguide. Du skal vælge en forudprogrammeret madvare fra følgende liste:
P01: Kylling
P02: Andebryst
P03: Rød bøf
P04: Pizza
P05: Svinesteg
P06: Kartoffelgratin
P07: Rosa lammebov
P08: Kalvesteg
P09: Laks
P10: Fisketerrin
P11: Quiche
P12: Farserede tomater
P13: Småkager/cookies/små tørkager
P14: Cake
P15: Brioche

Vælg funktionen 🕮 med ⊟ , godkend ved at trykke på **OK**. Vælg dit program med ∨ og ∧, og godkend ved at trykke på **OK.**
En foreslået vægt blinker på skærmen.
Indtast fødevarens vægt med ∨ og ∧, og godkend ved at trykke på **OK**.
Via tryk på **OK** kommer du til finindstilling af tilberedning (tilberedning med udskudt start).
Indstil om nødvendigt den ønskede tid for afslutning af tilberedning ∨ og ∧, og godkend ved at trykke på **OK** igen.
Ovnen starter.

6 Rengøring

RENGØRING AF OVNEN UDVENDIGT

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

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 oplåse lågen under pyrolysen.

⚠ **Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.**

6.1 AFMONTERING AF RIBBER

Løft forreste del af ribberne opad, skub hele ribben, så forreste krog går ud af hullet. Træk derefter ribberne udad mod dig selv, så de bageste kroge kommer ud af hullerne. Begge ribber tages ud på denne måde.

6.2 ØJEBLIKKELIG PYROLYSE

Der er mulighed for to rengøringscyklusser, afhængigt af modellen:
P **>** Pyro på 2t30,der ikke kan ændres (inklusive afkøling af ovnen)
P² **>** PyroExpress på 59 minutter.
Funktionen ***PyroExpress*** udnytter varmen fra en foregående tilberedning for at give en hurtig rensning af en let tilsmudset ovn ved brug af

pyrolyseprincipperne, på mindre end en time, og på visse betingelser.

***PyroExpress* er kun mulig, hvis ovnen stadig er tilstrækkelig varm lige efter en tilberedning. Hvis det ikke er tilfældet, vil en klassisk pyrolyse på 1,5 time automatisk gå i gang i stedet for.**

For at aktivere pyrolysen skal du vælge den ønskede pyro-funktion. Godkend med **OK**.

Symbolet PYr vises, og den tid, ovnen ikke kan anvendes, vises også. Ovnlågen låses under pyrolysen, og symbolet vises på displayet. Ved slutningen af rensningen, viser displayet 0:00, og ovnlågen låses op.

UDSKUDT PYROLYSE

Følg anvisningerne i afsnittet om "øjeblikkelig pyrolyse", og se kapitel 4.4. for at indstille tidspunktet for afslutningen af pyrolysen.

Efter disse trin er pyrolysens start udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

6.3 RENGØRING AF GLASRUDERNE

INDVENDIGT

De indvendige glasruder er lettere at rengøre, hvis de afmonteres. Før afmonteringen fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

⚠ Advarsel

Der må aldrig anvendes skurepulver, svampe der ridser eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

AFMONTERING

Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af den røde plastkile i plastposen, der følger med apparatet.

Tag det første fastklipsede glas ud:

Tryk ved brug af et værktøj (skruetrækker) ned på placeringerne A for at afklipse glasset.

Tag glasset ud.

Alt efter modellen består lågen af to ekstra glasruder med et sort gummi mellemstykke.

Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

GENMONTERING AF ovnlågen

Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads.

Sæt den sidste rude i metalholderne, og klips den derefter fast med den skinnende side udad.

Tag den røde plastkile ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

6.4 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:

15 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel E14.

Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

7 Indstillinger

7.1 MENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette:

Tryk på tasten ◷, indtil "MENU" vises for at komme ind i tilstand for indstilling, og tryk igen på tasten ◷ for at vælge de forskellige indstillinger.

Aktiver eller deaktiver med tasterne med ∨ og ∧ de forskellige parametre, se tabellen herunder. For at gå ud af tilstanden "MENU" trykkes på tasterne ◷, indtil klokken vises.

SLAu	AUTO: Når i tilstand for tilberedning slukker lyset i oven efter 90 sekunder ON: Når i tilstand for tilberedning er lampen tændt hele tiden.
Sbon	Aktiver/deaktiver tasternes bip
Sdon	Aktiver/deaktiver demo-indstilling
Scon	Aktiver/deaktiver booster-tilstand
SMon	Aktiver/deaktiver tilstanden aktiv memo

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

8 Fejl og afhjælpninger

Nogle problemer kan du selv løse:

Ovnen 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.

9 Miljø

PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

- Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

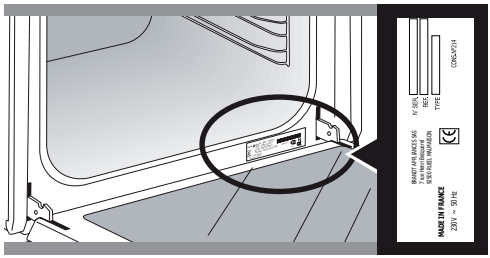
Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

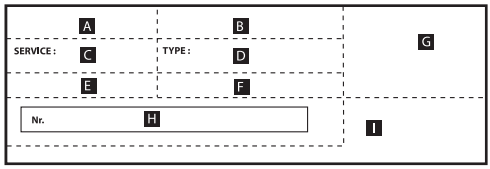
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

10 Indgreb

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.*

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

RETTER	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	min
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															
Sukkerbrødskage - Sandkage			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
Cookies - tørkager	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Marengs	100	2											100	3	60-70
Madeleinekager	220	3					200	3							5-10

* afhængig af model

RETTER	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	*	TRIN	min
Kager															
Madeleinekager	220	3					200	3							5-10
Vandbakkelser	200	3					180	3					180	3	30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3							5-10
Savarinkage	180	3											175	3	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	2	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	2	90-180

* afhængig af model

Ovnen foropvarmes til temperaturen anført.

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

ÆKVIVALENS: TAL → °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)

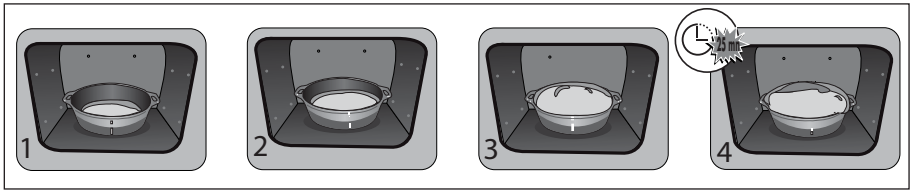
Ingredienser:

● 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	TILBEREDNINGSFUNKTIONER	TRIN	TILBEHØR *	°C	TID	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		4	bradepande 45mm	170	20 min 25 min	JA
Småkager (8.4.1)		2+4	bradepande 45mm +Bageplade 20mm	170	20 min 25 min	JA
Småkager (8.4.1)		1+5+3	Plat 45+Plat 20+Risten	175	20 min 25 min	JA
Små cakes (8.4.2)		4	bradepande 45mm	160	20 min 25 min	IKKE
Små cakes (8.4.2)		2+4	bradepande 45mm +Bageplade 20mm	160	20 min 25 min	IKKE
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	Risten	160	30 min 35 min	IKKE
Æbletærte (8.5.2)		3	Risten	200	45 min 50 min	JA
Gratineret overflade (9.2.2)		4	Risten	275	3-5 min	JA 5 min

* afhængig af model

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Zakoupil/a jste výrobek značky **BRANDT** a my Vám tímto chceme poděkovat za projevenou důvěru.

Když jsme tento výrobek koncipovali a vyráběli, mysleli jsme při tom na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe vyhovoval Vašim očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášeň, která nás pohání už 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy.

Můžete se také připojit na naše internetové stránky **www.brandt.com**, kde naleznete všechny novinky a užitečné a doplňující informace.

Společnost BRANDT je šťastná, že s Vámi bude každý den, a přejeme Vám, abyste ze zakoupeného zboží měl/a co největší užitek.

Důležité upozornění: Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

Důležité upozornění:
Po převzetí přístroje jej vybalte nebo nechte okamžitě vybalit. Zkontrolujte obecný vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu, kterého si jednu kopii ponecháte. Než přístroj spustíte, pozorně si přečtěte tento montážní návod, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uskladněte u přístroje. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby s přístrojem obdržela i návod k použití. Seznamte se s těmito radami, než přístroj nainstalujete a použijete. Jsou sestaveny pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Tento přístroj byl navržen tak, aby byl používán osobami v obytných místnostech. Tato trouba neobsahuje žádnou součástku z azbestu.
— Tento přístroj je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte ji ke komerčním nebo průmyslovým účelům nebo pro jiné účely, než pro jaké byl navržen.
— Neupravujte a neměňte parametry tohoto přístroje. Mohlo by vás to ohrozit.
— Nikdy neumisťujte alobal přímo do styku se spodní stranou trouby, nahromaděné teplo by mohlozpůsobit poškození smaltu.
— Na otevřená dvířka trouby nestavte těžké předměty a zajistěte, aby na ně nesedalo a nevylézalo žádné dítě.
— Nepoužívejte troubu ke skladování potravin nebo jakýchkoli předmětů po použití.
— Po použití trouby zkontrolujte, zda jsou všechny ovladače v poloze vypnuto.
— Při jakémkoli čisticím zásahu uvnitř trouby musí být trouba vypnutá.
— Než provedete vycvaknutí skla, nechte přístroj vychladnout.

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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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.
— Před odstraněním zadní stěny musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Po vyčištění musí být zadní stěna vrácena na místo v souladu s instrukcemi.
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

UPOZORNĚNÍ: 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 vymontování.

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.

1 Popis spotřebiče

1.1 POPIS SPOTŘEBIČE

A Ovládací panel

B Žárovka

C Dvířka

D Madlo

Tato trouba nabízí 6 poloh vodicích lišt pro příslušenství (stupeň 1 až 6).

1.2 DISPLEJ

PRAVÁ ČÁST OBRAZOVKY

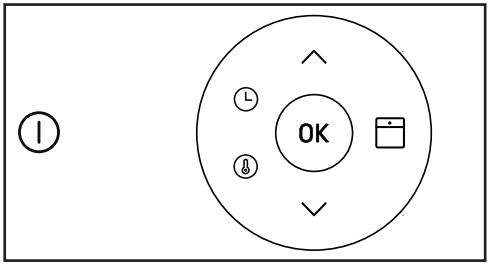
- Doba vaření
- Konec vaření
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek
- kg Ukazatel váhy

LEVÁ ČÁST OBRAZOVKY

°C Ukazatel teploty

Zobrazení kuchařského průvodce

1.3 TLAČÍTKA



Zapnutí/Vypnutí

Nastavení doby vaření

Nastavení teploty

Tlačítko +, navigační menu

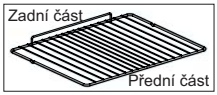
Tlačítko -, navigační menu

Funkce vaření

OK Potvrzení

1.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

A • Bezpečnostní mřížka proti překlopení
Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).



Položte bezpečnostní mřížku proti překlopení ke spodní části trouby.

B • Víceúčelový plech na odklapávání šťávy 45 mm
Vsunout do vodicích lišt pod mřížku, madlem směrem ke dvířkám trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete jej také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

C • Pekařský plech 20 mm
Vsunout do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvory. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.

⚠ Než začnete čistění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty z trouby.

Doporučení
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro odkapávání šťávy.

2 Instalace

2.1 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.
Tento spotřebič lze nainstalovat pod pracovní plochu (**A)** nebo vertikálně (**B)**. Je-li nábytek otevřený, jeho šířka na zadní straně musí být maximálně 70.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumový kryt a připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte zpět na místo pryžový kryt.

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

⚠ Pozor
Než troubu poprvé použijete, zahřívejte ji prázdnou na 200°C po dobu asi 1 hodiny. Zkontrolujte, zda je místnost dostatečně větraná.

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ
Vaše trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm2 (1P + 1 N + 1 ochranný vodič), která musí být připojena k elektrické síti 220-240~ Voltů prostřednictvím elektrické zásuvky podle normy IEC 60083 nebo vícepólového odpojovacího zařízení nebo podle pravidel instalace.
Ochranný kabel (žluto-zelený) je propojen se svorkou ⏚ přístroje a musí být připojen k uzemnění instalace. Pojistka na Vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.
Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.

⚠ 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.

3 Nastavení hodin

3.1 NASTAVENÍ HODIN
Po zapnutí do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.
Nastavte hodinu stiskem tlačítka ∧ nebo ∨.
Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

3.2 SEŘÍZENÍ HODIN
Trouba musí být vypnuta.
Dvakrát stiskněte tlačítko ◷, časový údaj bliká a lze přistoupit k seřízení hodin.
Nastavte hodinu stiskem tlačítka ∨ nebo ∧ .
Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

3.3 MINUTKA
Tuto funkci lze použít pouze je-li trouba vypnutá.
Stiskněte tlačítko ◷. Symbol bliká. Nastavte minutku pomocí tlačítek ∨ a ∧ . Stiskněte tlačítko **OK** a potvrďte. Odpočítávání začíná.
Jamile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li zastavit odpočítávání, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00. Není třeba potvrzovat, nastavení se automaticky během několika sekund uloží.

3.4 ZÁMEK TLAČÍTEK
Vypněte troubu, stiskněte současně tlačítka ∨ a ∧ dokud se nezobrazí na obrazovce symbol 🔒 . Pro odemčení tlačítek, proveďte stejnou operaci.

4 Pečení

REŽIMY PEČENÍ (podle modelu)

Režimy pečení jsou následující:

, , , , , , , BOOST jsou vybaveny funkcí BOOST (maximální výkon), která umožňuje rychlé zvýšení teploty. Pokud chcete tuto funkci deaktivovat, prostudujte si kapitolu Nastavení.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV*
Minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C
Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 poloh.

TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ*
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ
Minimální teplota 75° C, maximální 250 °C
Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (cake, brioška, bábovka...) a na sufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.

TRADIČNÍ
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předem zahájena na varné desce (kohout na víně, ragú).

EKO*
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.
Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.

GRIL VYŠŠÍ TEPLOTY **GRIL STŘEDNÍ TEPLOTY**
Minimální teplota 180 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...

GRIL PULZNÍ
Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C
Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran.
Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech na zachycování šťávy.
Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.

UCHOVÁVÁNÍ TEPLÉ TROUBY
Minimální teplota 35 °C, maximální 100 °C
Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku, atd., pro rozmrazování potravin nebo ohřívání talířů.

PIZZA
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Pro zajištění kvalitní pizzy, pečte na 3. patře, troubu rozehřejte.

FUNKCE BOOST
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Tato funkce zajišťuje rychlé zvýšení teploty uvnitř trouby.

** ady použité pro oznámení napsané na energetickém štítku v souladu s evropskou normou EN 50304 a podle evropské sm rnice 2002/40/ES:*
Podle r zných model trub.

Rada pro úsporu energie

U funkce se světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách. Během pečení neotvírejte dvířka.

4.1 PEČENÍ S OKAMŽITÝM STARTEM

Stiskněte tlačítko ⏻ ,zobrazí se funkce pečení. Pro změnu této funkce stiskněte tlačítko ☐ .
Trouba vám zobrazí doporučenou teplotu, kterou lze upravit, teplotu upravte stiskem tlačítek ∨ a ∧ . Potvrďte stisknutím tlačítka 🌡.
Stiskem tlačítka **OK** spustíte pečení s okamžitým startem.
Ukazatel teploty bliká dokud není dosaženo nastavené teploty.

4.2 ÚPRAVA TEPLOTY

Stiskněte tlačítko 🌡.
Teplotu upravte stiskem tlačítek ∨ a ∧ . Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.
Trouba hřeje a nastavená funkce pečení bliká. Série zvukových signálů zazní, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty.

FUNKCE MEMO ACTIV.
Trouba je vybavena funkcí „**MEMO ACTIV**", která pracuje následovně:
Pokud u posledních tří pečení byla použita stejná funkce, je uložena do paměti a automaticky vám je nabídnuta i při příštím pečení.
Tuto funkci pečení lze upravit.

Tuto funkci lze deaktivovat v nabídce Nastavení (viz odstavec 7.1)

4.3 NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Použijte funkci Pečení s okamžitým startem. Stiskněte tlačítko ◷, hodnota doby pečení bliká. Nyní je možné přistoupit k nastavení doby.
Trouba je vybavena technologií „**SMART ASSIST**", která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tato doba lze upravit.
Viz tabulka níže:
Stiskněte tlačítka ∨ a ∧ nastavte dobu pečení.
Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

FUNKCE PE ENÍ (podle modelu)	DOPORUČENÍ ČASŮ
TRADI NÍ	30 min
TRADI NÍ PE ENÍ PULZNÍ	30 min
HORKOVZDUŠNÝ OH EV	30 min

FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)	DOPORUČENÍ ČASŮ
PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ	30 min
ECO EKO	30 min
GRIL STŘEDNÍ TEPLOTY	10 min
GRIL VYŠŠÍ TEPLOTY	7 min
GRIL PULZNÍ	15 min
ZACHOVÁN Í TEPLOTY	60 min
PIZZA	15 min
BOOST FUNKCE BOOST	5 min

4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako u nastavení doby pečení. Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko ⏲ tak dlouho až se rozbliká ukazatel konce pečení ⏲. Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítek ﹀ a ﹀. Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazení konce pečení již nebliká.

5 Kuchařský průvodce

5.1 FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE"

Režim „Kuchařský průvodce 🕮 " za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovaném pokrmu a jeho hmotnosti. Zvolte funkci „Kuchařský průvodce". Máte možnost volby dle následujícího seznamu pokrmů:

P01: Kuře
P02: Kachní prsa
P03: Hovězí pečeně
P04: Pizza
P05: Vepřová pečeně
P06: Gratinované brambory
P07: Jehněčí plec
P08: Telecí pečeně
P09: Losos
P10: Rybí nákyp
P11: Slaný koláč
P12: Plněná rajčata
P13: Sušenky/cukroví
P14: Biskupský chlebíček
P15: Brioška

Zvolte funkci 🕮 pomocí tlačítka ⊡ a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zvolte program pomocí tlačítek ﹀ a ﹀ , volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK.**

Nabízená váha bliká na displeji.

Skutečnou váhu potraviny zadejte pomocí tlačítek ﹀ a ﹀ volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Stiskem tlačítka **OK** přistoupíte k nastavení doby konce pečení (funkce pečení s odloženým startem).

Je-li třeba, upravte dobu konce pečení pomocí tlačítek ﹀ a ﹀ volbu potvrďte opětovným stiskem tlačítka **OK**.

Trouba se uvede do provozu.

6 Čištění

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drsné houbičky.

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Ne začnete čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby rošty a odstraňte 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.

⚠ Než začnete čistění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty z trouby.

6.1 DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Nadzvedněte přední část lišty, vysuňte celou lištu a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom mírně vytáhněte celou lištu směrem k sobě a nadzvedněte zadní část tak, abyste vyjmuli háček i v zadní straně z jeho uložení. Vyjměte tak obě lišty.

6.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM

Nabízejí se dva čisticí cykly, v závislosti na modelu:

P > Pyro 2:30 h, jejíž doba nelze upravit (doba ochlazování trouby zahrnuta)

P= > PyroExpress 59 minut.

Funkce ***PyroExpress*** využívá nahromaděné teploty z předchozího pečení a umožňuje rychlé čištění trouby, která je mírně znečištěna za dodržení zásad funkce pyrolýzy. Doba čištění je nižší než 1 h, a to

za jistých podmínek.
Funkce *PyroExpress* je dostupná pouze, je-li trouba ještě dostatečně vyhřátá z předchozího pečení, okamžitě po pečení. V opačném případě se klasická pyrolýza (1:30 h) spustí automaticky.
K aktivaci pyrolýzy zvolte funkci pyrolýza z nabídky. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.
Zobrazí se symbol PYR a doba nedostupnosti trouby.
Dveře se na dobu pyrolýzy zablokují a na displeji se objeví symbol . Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dveře se odblokují.

PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM
Pro nastavení času ukončení pyrolýzy viz instrukce v odstavci „Pyrolýza s okamžitým startem" a kapitola 4.4.
Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

6.3 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro snadnější vyčištění vnitřních ploch skel demontujte skla z trouby. Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí navlhčeného hadříku a prostředku na mytí nádobí a poté skla z trouby demontujte.

⚠ Upozornění
Nepoužívejte pískové čisticí přípravky, brusné nebo hrubé kovové čisticí pomůcky pro čištění skleněných dvířek trouby, což by mohlo poškrábat povrch a vést k prasknutí skla.

DEMONTÁŽ
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové červené zarážky dodané v plastovém sáčku se spotřebičem.
Vyjměte první naklapnuté sklo následovně:
Pomocí nářadí (šroubovák) přitlačte v bodě A a sklo vyklapněte.
Vyjměte sklo.
Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybavena černou pryžovou zarážkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.
Neponořujte skla do vody. Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.
MONTÁŽ DVÍŘEK
Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové rohy zelenou šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.
Poslední sklo umístěte do kovových krytů, zaklapněte, lesklou stranou směrem ven.
Odeberte červenou plastovou zarážku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

6.4 VÝMĚNA ŽÁROVKY

⚠ Výstraha:
Ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne

Technické údaje žárovky:
15 W, 220-240 V~, 300 °C, patice E14.
Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

7 Nastavení

7.1 MENU

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:
Stiskněte tlačítko ◷ a vyčkejte, než se zobrazí „MENU". Přistupte do režimu nastavení a stiskněte znovu tlačítko ◷ a proveďte požadované nastavení.
Parametry uvedené v tabulce níže aktivujte nebo deaktivujte pomocí tlačítek ∨ a ∧.
Z nabídky „MENU" se vraťte zpět až k zobrazení hodin pomocí tlačítka ◷ .

SLAu	AUTO: U režimu pečeníse světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách. ZAP: V režimu pečení žárovka vždy svítí.
Sb on	Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek
Sd on	Aktivace/deaktivace nastavení ukázek
Sc on	Aktivace/deaktivace režimu BOOSTER
SM on	Aktivace/deaktivace režimu MEMO ACTIV

Stiskem tlačítka ◷ opustíte nabídku „MENU".

8 Řešení případných

Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.

Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte zavření dveří. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, volejte poprodejní servis.

Na displeji bliká symbol . Porucha blokování dveří, volejte poprodejní servis.

9 Životní prostředí

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených 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.

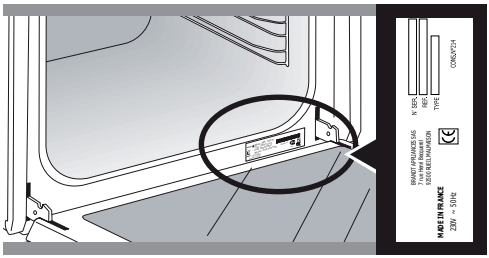
- Recyklace zařízení, kterou zajišťuje výrobce, bude tak provedena v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

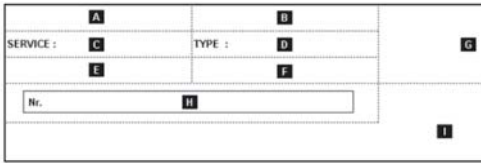
Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejblíže vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

ZÁSAHY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaná osoba spolupracující s výrobcem. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.





B: Obchodní označení
C: Servisní údaje
H: Výrobní číslo

PŮVODNÍ SOUČÁSTKY

Při zákroku údržby, požadujte používání výlučně *originálních certifikovaných náhradních dílů.*

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

POKRMY	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ	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,	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

(*) podle modelu

POKRMY	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	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															
Pokrmy 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
Litinový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

(*) podle modelu

PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméně 1 hodinu na okolní teplotě.

EKVIVALENCE: ČÍSLA → °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Čísla	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Recept s droždím (dle modelu)

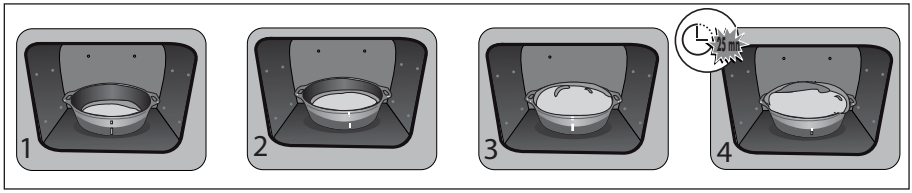
Ingredience:

● Mouka 2 kg ● Voda 1 240 ml ● Sůl 40 g ● 4 balení sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.



TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ *	°C	ČAS	Předehřívání
Sušenky (8.4.1)		4	plochý 45 mm	170	20 min 25 min	ANO
Sušenky (8.4.1)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	170	20 min 25 min	ANO
Sušenky (8.4.1)		1+5+3	plochý 45 mm + plochý 20 mm + mřížka	175	20 min 25 min	ANO
Malé koláče (8.4.2)		4	plochý 45 mm	160	20 min 25 min	NE
Malé koláče (8.4.2)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	160	20 min 25 min	NE
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	160	30 min 35 min	NE
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	200	45 min 50 min	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		4	mřížka	275	3-5 min	ANO 5 min

(*) podle modelu

Estimado/a cliente/a,

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

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

Importante:

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar. Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento. Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él.
Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás

— Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus domicilios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.
— Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.
— No modifique o intente modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro para usted.
— No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.
— No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y asegúrese de que no se monte o se siente ningún niño.
— No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.
— Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición de parada.
— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.
— Antes de soltar el cristal, deje que el aparato se enfríe.

⚠ Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizas por niños sin vigilancia.
— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.
— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.
— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.
— En la función de limpieza, las superficies pueden calentarse más que en un uso normal. Se recomienda mantener alejados a los niños.
— No utilice un aparato de limpieza a vapor.
— Antes de retirar la pared del fondo, hay que dejar el aparato sin tensión. Después de la limpieza, hay que volver a colocar la pared del fondo siguiendo las instrucciones.
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

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

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
— Este aparto se puede instalar indistintamente bajo una encimera o en columna como se indica en el esquema de instalación.
— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin.
No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

1 Presentación del horno

1.1 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.

1.2 PANTALLA

PANTALLA DE LA DERECHA

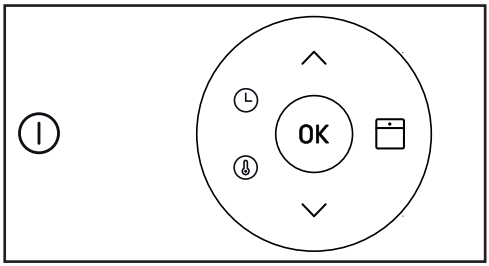
- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Temporizador
- Indicador de precalentado
- Bloqueo de la puerta
- kg Indicador de peso

PANTALLA DE LA IZQUIERDA

°C Indicador de temperatura

Indicador de la guía culinaria

1.3 TECLAS



Encendido/apagado

Selección de tiempo

Selección de temperatura

Tecla +, navegación por el menú

Tecla -, navegación por el menú

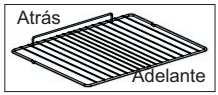
Funciones de cocción

OK Confirmación

1.4 ACCESORIOS (según el modelo)

A • 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.

B • Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

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

C • Bandeja de repostería de 20 mm

Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su superficie inclinada le permite depositar fácilmente sus preparados en el plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.

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

Consejo

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

2 Instalación

2.1 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 Ø 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
Antes de utilizar el horno por primera vez, hay que calentarlo vacío a 200ºC durante 1 hora aproximadamente. Compruebe que la estancia esté bien aireada.

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.
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.

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.

3 Puesta en hora

3.1 PUESTA EN HORA
Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.
Establezca la hora con las teclas ∨ o ∧ .
Confírmela con **OK**.

3.2 CAMBIO DE LA HORA
El horno debe estar obligatoriamente apagado.
Pulse 2 veces la tecla ◷, la hora parpadeará y entonces será posible ajustarla.
Establezca la hora con las teclas ∨ o ∧ .
Confírmela con **OK**.

3.3 TEMPORIZADOR
Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.
Pulse la tecla ◷. El símbolo del parpadeará. Ajuste el temporizador con las teclas ∨ y ∧ . Pulse **OK** para confirmar y comenzará la cuenta atrás.
Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

N.B.: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para anularlo, vuelva al menú del temporizador y establézcalo en 00:00. Sin confirmación, el registro se efectúa automáticamente transcurridos unos segundos.

3.4 BLOQUEO DEL TECLADO
Con el horno apagado, pulse simultáneamente las teclas ∨ y ∧ hasta que aparezca el símbolo 🔒 en la pantalla. Para desbloquearlo, realice la misma operación.

4 Cocción

MODOS DE COCCIÓN (según el modelo)

Los siguientes modo de cocción:

, , , , , , BOOST están equipados con una función «boost» que permite un aumento rápido de la temperatura. Para desactivar este modo, consulte el capítulo de ajustes.

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

TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO*
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

SOLERA CON AIRE IMPULSADO
Temperatura mínima de 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.

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

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

GRILL FUERTE **GRILL MEDIO**
Temperatura mínima de 180°C, máxima de 275°C
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.

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

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, introdúzcalas en el tercer nivel con el horno caliente.

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

Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética, de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE:
En función de los distintos modelos de horno.

Consejo de ahorro de energía

En la función ECO la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

4.1 COCCIÓN INMEDIATA

Pulse ⏻ ;la función de cocción aparecerá en pantalla. Para modificarla, pulse la tecla ☐ .
El horno le recomendará una temperatura modificable. Ajuste la temperatura con ∨ y ∧ . Confírmela pulsando 🌡.
Pulse **OK** y la cocción comenzará inmediatamente.
El indicador de temperatura parpadeará hasta que se alcance la temperatura programada.

4.2 MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA

Pulse 🌡.
Ajuste la temperatura con ∨ y ∧ . Confírmela pulsando **OK**.
El horno se calentará y parpadeará la función de cocción. Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, emitirá una serie de pitidos.

FUNCIÓN MEMO ACTIVE.
Su horno está equipado con la función "**MEMO ACTIV**E", la cual funciona de la siguiente manera:
Si la función utilizada en las tres últimas cocciones ha sido idéntica, ésta será memorizada y se le propondrá automáticamente para la siguiente cocción.
Esta función de cocción es modificable.

Puede desactivar esta función en el menú de ajustes (consulte el apartado 7.1)

4.3 PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO

Efectúe una cocción inmediata. Pulse la tecla ◷; el indicador del tiempo de cocción parpadeará para indicarle que puede comenzar el ajuste.
Pulse ∨ y ∧ para ajustar el tiempo de cocción.
Confírmela con **OK.**
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:

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo)	TIEMPO RECOMENDADO
TRADICIONAL	30 min
TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO	30 min
CALOR GIRATORIO	30 min

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo)	TIEMPO RECOMENDADO
SOLERA CON AIRE IMPULSADO	30 min
ECO	30 min
GRILL MEDIO	10 min
GRILL FUERTE	7 min
GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
MANTENIMIENTO EN CALENTE	60 min
PIZZA	15 min
BOOST	5 min

4.4 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 ∨ y ∧ . Confírmela pulsando **OK**. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

5 Guía culinaria

5.1 FUNCIÓN «GUÍA CULINARIA»

La función "Guía de sabor 🕮 « selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso. Seleccione la función guía culinaria. Debe seleccionar un alimento preprogramado de la siguiente lista:

P01: Pollo
P02: Magret de pato
P03: Buey poco hecho
P04: Pizza
P05: Asado de cerdo
P06: Patatas gratinadas
P07: Paletilla de cordero rosa
P08: Asado de ternera
P09: Salmón
P10: Terrina de pescado
P11: Quiche
P12: Tomates rellenos
P13: Galletas, pastas
P14: Pasteles
P15: Brioche

Seleccione la función 🕮 con ▭ y confirme pulsando **OK**. Seleccione su programa con ∨ y ∧ y confirme pulsando **OK.**
En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso del alimento con ∨ y ∧ y confirme pulsando **OK**.
Pulsando **OK** accederá al ajuste del fin de cocción (cocción diferida).
Si es necesario, ajuste su fin de cocción deseado ∨ y ∧ y confírmelo pulsando de nuevo **OK**. El horno se pondrá en marcha.

6 Limpieza

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

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

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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, es imposible desbloquearla.

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

6.1 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.

6.2 PIRÓLISIS INMEDIATA

Según el modelo, hay dos ciclos de limpieza disponibles.
P > Pirólisis de 2h30,no modificable (incluido el tiempo de enfriamiento del horno)
P2 > PyroExpress de 59 minutos.
La función ***PyroExpress*** aprovecha el calor acumulado durante una cocción previa para ofrecer una limpieza rápida de un horno poco sucio,

utilizando los principios de la pirólisis, en menos de una hora, bajo ciertas condiciones.

La *PyroExpress* sólo es posible si su horno se encuentra lo suficientemente caliente, justamente después de una cocción. En caso contrario, se efectuará automáticamente una pirólisis clásica de 1:30 h.

Para activar la pirólisis, seleccione la función pirolítica que desee. Confirme con **OK**.

Ve visualizará el símbolo PYr junto con el tiempo de indisponibilidad del horno. La puerta se bloqueará durante la pirólisis y en la pantalla aparecerá el símbolo. Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará.

PIRÓLISIS DIFERIDA

Siga las instrucciones descritas en el apartado «pirólisis inmediata» y consulte el capítulo 4.4 para establecer la hora de fin de la pirólisis.

Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada.

6.3 LIMPIEZA DE LOS CRISTALES INTERIORES

Para facilitar la limpieza de los cristales interiores, desmonte los cristales. Antes de desmontarlos, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y un lavavajillas.

⚠ 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.

DESMONTAJE

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.

Extraiga el cristal.

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 paño 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.

6.4 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:

15 W, 220-240 V~, 300°C, casquillo E14.

Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

7 Ajustes

7.1 MENÚ

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla ⏲ hasta que se visualice «MENÚ», para acceder al modo de ajustes; a continuación vuelva a pulsar la tecla ⏲ para seleccionar los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas ∨ y ∧ los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla. Para abandonar el modo «MENÚ», pulse las teclas ⏲ hasta que aparezca la hora.

SLAu	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.
Sb on	Activar/desactivar los tonos de las teclas
Sd on	Activar/desactivar el modo de demostración
Sc on	Activar/desactivar el modo booster
SM on	Activar/desactivar el modo memoria activa

Para salir del «MENÚ», pulse de nuevo ⏲.

8 ? Anomalías y soluciones

Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

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 1 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.

9 Medio ambiente

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

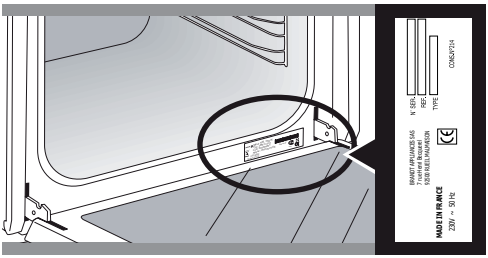
- Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

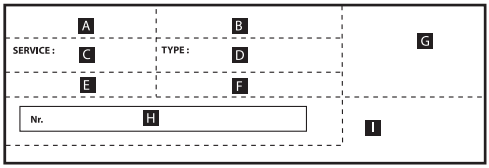
- Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.
- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo 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.

9 Intervenciones

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
		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA	
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	220	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
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Merengues	100	2											100	3	60-70
Magdalenas	220	3					200	3							5-10

*** según modelo**

PLATOS	*	GALTURA	*	GALTURA	*	GALTURA	*	GALTURA	*	GALTURA	*	GALTURA	*	GALTURA	min
Pasteles															
Magdalenas	220	3					200	3							5-10
Masa de buñuelos	200	3					180	3					180	3	30-40
Pastas hojaldradas	220	3					200	3							5-10
Pastel Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1							30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1							20-25
Tarta de masa con levadura	210	1					200	1							10-30
Varios															
Pinchos	220	3			210	4									10-15
Paté en terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza masa quebrada	200	2													30-40
Pizza masa de pan															15-18
Quiches															35-40
Suflé													180	2	50
Empanadas	200	2													40-45
Pan	220						200		220						30-40
Pan tostado	180				275	4-5									2-3
Ollas cerradas (estofados)	180	2											180	2	90-180

*** según modelo**

CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS

Antes de introducirla en el horno, todas las carnesdeben 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)

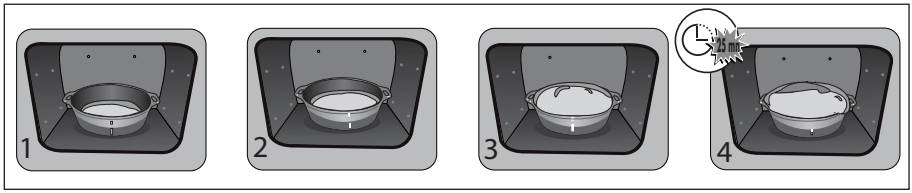
Ingredientes:

● 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 SEGÚN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	MODOS DE COCCIÓN	IVEL	ACCESORIOS *	°C	TIEMPO	PRECALENTA-MIENTO
Galletas de mantequilla (8.4.1)		4	Bandeja de 45mm	170	20 min 25 min	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2+4	Bandeja de 45mm+ Bandeja de 20	170	20 min 25 min	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		1+5+3	Bandeja de 45mm+Bandeja de 20+Parrilla	175	20 min 25 min	SI
Magdalenas (8.4.2)		4	Bandeja de 45mm	160	20 min 25 min	NO
Magdalenas (8.4.2)		2+4	Bandeja de 45mm+ Bandeja de 20	160	20 min 25 min	NO
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	Parrilla	160	30 min 35 min	NO
Tarta de manzana (8.5.2)		3	Parrilla	200	45 min 50 min	SI
Surperficie de gratinado (9.2.2)		4	Parrilla	275	3-5 min	SI 5 min

*** según modelo**

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703021-00 18-07-2016