Brandt

MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Four compact 26L
Compact oven 26 L
Horno compacto 26L
Compacte oven 26L
فرن مُصغر 26 لتر

FC265MHW / FC265MHB

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

SOMMAIRE

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR....4
a) Consignes de sécurité....4
b) Données techniques....7
c) Protection de l'environnement....8
2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL....8
a) Installer votre appareil en toute sécurité....8
b) Branchements électriques....9
c) Description de votre appareil....9
3) UTILISATION DE VOTRE FOUR....10
a) Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois....10
b) Réglage de la température....10
c) Réglage de la durée de cuisson....11
d) Sélection du mode de cuisson....11
e) Conseils d'utilisation....13
4) ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL....14
a) Consignes de nettoyage....14
b) Consignes de stockage....14

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

⚠ Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. 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.

a) Consignes de sécurité

Installation

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface plane, sèche et résistante aux échauffements telle qu'un plan de travail de cuisine. Laissez un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tentures et éléments

similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de cet appareil pendant son fonctionnement.
- Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium. Cela peut entrainer des dysfonctionnements et un risque d'incendie.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou matériaux similaires sensibles aux échauffements.
- Veillez à ne pas insérer des ustensiles ou des aliments trop volumineux. Les ustensiles et aliments ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants.

- Cet appareil n’est pas destiné à un autre usage que celui de cuire ou réchauffer des aliments. Le séchage d’aliments, de serviettes, le réchauffage de serviettes humides ou toute autre utilisation similaire peut entrainer un risque d’incendie ou des blessures.
- Manipuler les accessoires avec un plat dessus est dangereux. Afin d’éviter que les accessoires (grilles ou plateaux) ne basculent vers l’avant et pour ne pas vous blesser, enlevez systématiquement le plat du four et utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez les accessoires.
- L’utilisation d’accessoires non recommandée par le fabricant de l’appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

<u>Entretien</u>

- Le nettoyage et l’entretien de l’appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu’ils aient plus de 8 ans et qu’ils soient surveillés.
- Débranchez l’appareil lorsque vous ne l’utilisez pas ou avant de le nettoyer. Attendez le refroidissement de l’appareil avant de mettre des objets dans le four ou de les enlever, ou bien avant de le nettoyer.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n’immergez aucune partie du four dans de l’eau ou dans un autre liquide.
- Ne nettoyez pas l’appareil avec une éponge abrasive ou grattoir métallique.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Cependant, ce produit est garanti par votre

distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par votre distributeur.

- Cet appareil est équipé d'une porte en verre trempé qui ne se fend pas mais se brise en minuscule morceaux non coupants. Evitez de rayer le verre ou de déformer le cadre de porte. Si la porte présente des rayures ou des chocs, contactez le service client avant d'utiliser le four.
- Pour le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments, référez vous à la section 'consignes de nettoyage'.
- Utilisation non conforme
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

⚠ Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant l'utilisation. Portez toujours des protections isolantes lorsque vous touchez un four, des plats ou des aliments chauds ou lorsque vous insérez ou retirez des grilles ou des plats du four.

b) Données techniques

Modèle	FC265MHB / FC265MHW
Alimentation	220-240 V~50 Hz
Consommation d'énergie	1500W
Dimensions (HxLxP)	318x 478 x 413 mm
Poids net	8.16 kg

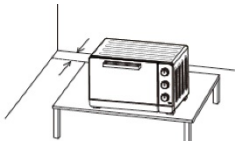
c) Protection de l'environnement

Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

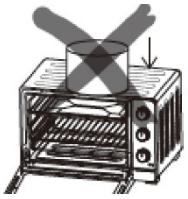
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

a) Installer votre appareil en toute sécurité



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut être brûlé ou tâché. Veillez à ce que les rideaux, etc. ne soient pas en contact avec le four.



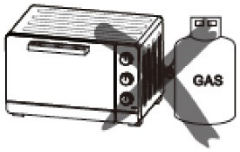
Ne placez aucun objet entre la base du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet situé sous le four pourrait être brûlé. Ne placez aucun objet sur le four lorsqu'il est en service car la chaleur pourrait le déformer, le fissurer ou l'endommager, le cas échéant.

Ne chauffez pas d'aliments en bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler.

Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.

Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est chaud. La vitre risquerait de se briser.

Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon, cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de l'utilisation, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.

N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats à l'huile tels qu'un poulet rôti, il est recommandé d'utiliser 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.

Avertissement :

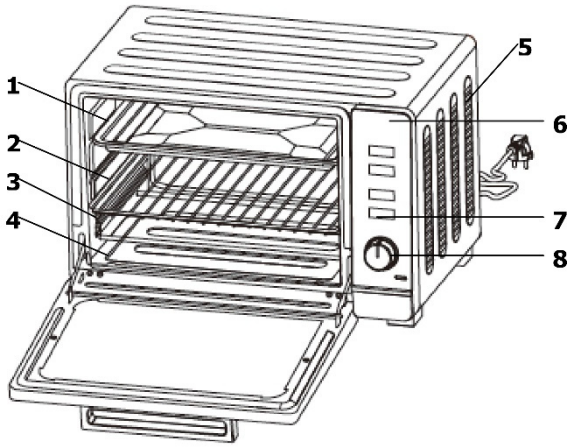
Vérifiez que votre appareil n'a pas été endommagé lors du transport (porte ou joints déformés etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, contactez votre revendeur avant de continuer à utiliser l'appareil.

b) Branchements électriques

Le four doit être branché sur une prise électrique adaptée. Insérez entièrement la fiche dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer de manière excessive. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches dans une même prise.

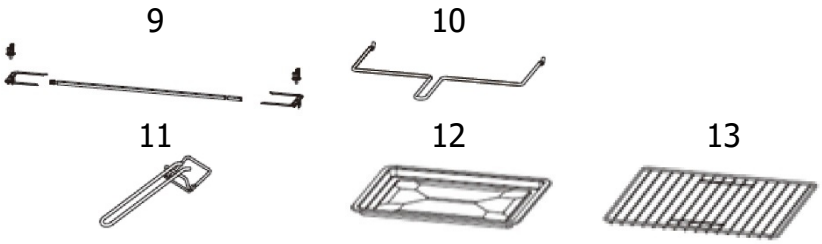
c) Description de votre appareil

Le four :



1. Lèchefrite
2. Grille
3. Gradins
4. Éléments chauffants
5. Ouïes de ventilation
6. Bandeau de commande
7. Touches sensitives
8. Sélecteur de modes de cuisson

Les accessoires :



9. Broche avec fourches amovibles
10. Poignée de tournebroche
11. Pince
12. Lèche frite
13. Grille

3) UTILISATION DE VOTRE FOUR

a) Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Déballez l'appareil et vérifiez que les pièces et accessoires sont présents et non endommagés.
- Vérifiez que tous les éléments d'emballage (plastique, carton, polystyrène) aient été retirés à l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez toutes les pièces conformément à la section « Entretien de votre appareil ».
- Séchez minutieusement toutes les pièces et assemblez-les, l'appareil peut maintenant être utilisé

Chauffez le four à vide :

- Insérez la lèchefrite et la grille de cuisson
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur et le thermostat sur « **250°C** » puis chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.
- Après avoir laissé refroidir, débranchez la prise électrique et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.

Remarque :

Il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, toutefois cela reste normal.

b) Réglage de la température

Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.

Appuyer sur «+/-» pour régler la température de 10 en 10°C en fonction du plat que vous allez cuisiner (température entre 70°C et 250°C).

Après avoir réglé le thermostat, la cuisson démarre après 5 secondes d'inactivité. L'écran affichera alors la température de cuisson.

c) Réglage de la durée de cuisson

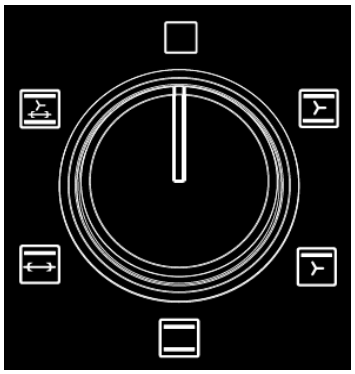
Appuyer sur «+/-» pour régler le temps de cuisson de 0 à 120 min. La durée peut être augmentée et diminuée de 1 en 1 jusqu'à 20 min et de 5 en 5 de 20 min à 90 min. Après avoir réglé la durée de cuisson, le four démarre la cuisson après 5 secondes d'inactivité. L'écran affichera alors le temps de cuisson restant.

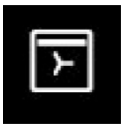
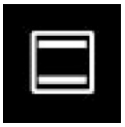
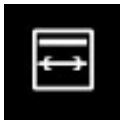
Vous pouvez éteindre le four manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Remarque :

- Si l'intérieur du four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.
- Lorsque l'écran affiche « : », votre four est correctement branché mais en mode stand by.

d) Sélection du mode de cuisson



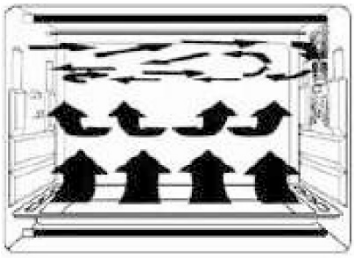
Séquences	Mode de cuisson
	Multifonction : Voûte + Sole + Ventilation
	Gril ventilé : Voûte + Ventilation
	Convection naturelle : Voûte + Sole
	Gril : Voûte + Tournebroche
	Multifonction + Tournebroche : Voûte + Sole + Tournebroche + Ventilation

Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous souhaitez cuisiner.

Lors de la sélection du mode de cuisson, des préconisations de temps et de températures sont faites automatiquement. Celles-ci peuvent être ajustées avec des boutons de contrôle «**+/-**».

Fonctions spécifiques :

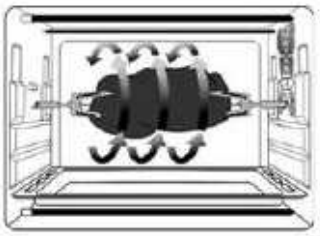
1. Multifonction (Voûte + Sole + Ventilation)



Grâce au ventilateur situé sur le côté de la cavité, l'air chaud circule dans la totalité du four, la chaleur est donc mieux répartie et la cuisson est plus uniforme.

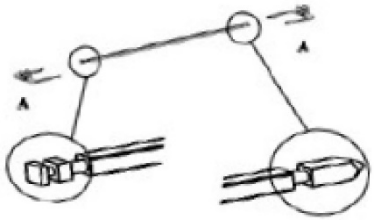
2. Fonction tournebroche

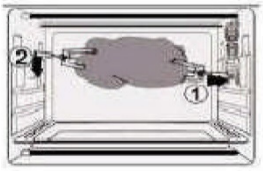
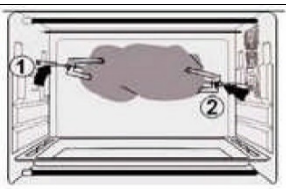
Cette fonction permet de réaliser des pièces rôties à la broche.



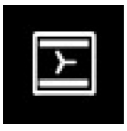
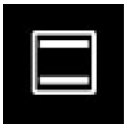
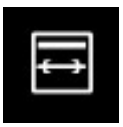
1. Installer les fourches du tournebroche

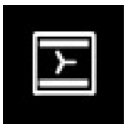
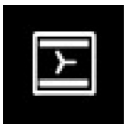
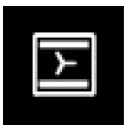
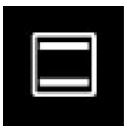
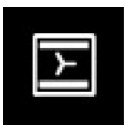
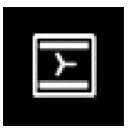
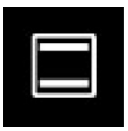
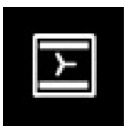
Pour fonctionner, le tournebroche doit être positionné du bon côté : avec le petit crochet sur la gauche du four

Gauche  Droite

2. Installer le tournebroche	3. Retirer le tournebroche	Poignée du tournebroche
		
Insérez les fourches du tournebroche dans l'orifice du tournebroche, puis installez le plateau sous le tournebroche	Retirer les fourches du tournebroche à l'aide de la poignée du tournebroche, puis retirez la lèchefrite	Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours la poignée du tournebroche pour retirer le tournebroche du four

Temps de cuisson conseillé :

SEQUENCE	PLATS	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE EN MIN
	POISSON	180°C / 200°C	2	15-20
	ROTI DE BOEUF	230°C*	2	30 pour 1000g
	POULET	220°C	Tournebroche	55 pour 1500g

SEQUENCE	PLATS	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE EN MIN
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C / 200°C	2	40-45
	LASAGNES	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 selon épaisseur
	TARTES	200°C	2	30-35
	TOASTS GRILLES	180°C	4	5-8 sur grille
	GATEAU	170°C	2	45-55 selon épaisseur
	CUPCAKES	160°C	2	25

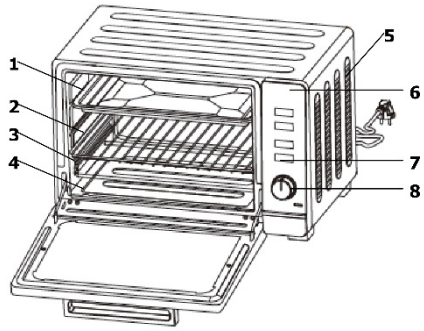
* faire préchauffer le four

e) Conseils d'utilisation

1. Lèchefrite et grille

Accessoires	Aliments (à titre informatif uniquement)	Comment utiliser la pince ?
Lèchefrite	Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau et presque tous les autres aliments préparés au four	
Remarque : Nous vous recommandons de l'utiliser comme tiroir à miettes		
Grille	Pommes de terre au four, aliments secs	

2. Gradins



Vous pouvez régler la hauteur du plateau sur 3 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez 3 cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le troisième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le premier ou le deuxième gradin.

4) ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

a) Consignes de nettoyage

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer. Nettoyer le plat, la grille, la poignée du plat et la lèchefrite après chaque utilisation. Nettoyer l'intérieur du four électrique et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin. Ne frottez pas trop fort sur les surfaces internes du four qui pourraient se rayer. Nettoyer la porte vitrée extérieure du four électrique avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer la vitre de l'appareil. Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.

b) Consignes de stockage

Débranchez le four, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte et conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercer aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui- ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.

Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION 17
   a) Safety Instructions 17
   b) Technical Data 20
   c) Environmental Protection 20
2) INSTALLATION OF YOUR MACHINE 21
   a) Installing your machine safely 21
   b) Electrical Connections 22
   c) Description of Your Machine 22
3) USING YOUR OVEN 22
   a) Before Using your Machine for the First Time 22
   b) Setting the temperature 23
   c) Setting the cooking duration 23
   d) Selection of the cooking mode 24
   e) Recommendations for Use 26
4) LOOKING AFTER YOUR MACHINE 27
   a) Cleaning Instructions 27
   b) Storage Instructions 27

1) FOR THE USER'S ATTENTION

⚠ Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

Installation

- This machine is only intended for domestic use for cooking and reheating food. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Before using this machine, place it on a flat, dry surface that is resistant to heat such as a kitchen worktop. Leave a space of at least 10 centimetres on each side of the machine to ensure good air circulation.
- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.
- If this machine is covered or in contact with a flammable material including curtains, drapes and similar items, there is a fire risk when it is working.
- Children must not play with the machine.

Use

- This machine may be used by children aged 8 or older and also by people with reduced physical, sensory or mental capacities, but only after having given them the necessary information concerning the use of the machine, so that they are aware of the dangers.
- The accessible parts of this machine may become hot when it is operating.
- Young children must be kept away or continually supervised.
- Do not touch the hot surfaces of this machine when it is working.
- Do not place anything on the machine when it is working.
- Do not cover any part of the oven with aluminium foil. This may cause malfunctions and a fire risk.
- Do not allow the power cable come into contact with hot surfaces.
- Do not put any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or similar materials that are sensitive to heat.
- Make sure that utensils and food that are too big are not put in the oven. Utensils and food must not come into contact with the heating elements.
- This machine is not intended for any use other than cooking or reheating food. Drying of food, towels, reheating wet towels or any other similar use may cause a fire risk or injuries.
- Handling accessories with a dish on them is dangerous is dangerous. In order to avoid the accessories (racks or trays)

tipping forward and so that you are not injured, routinely remove the dish from the oven and always use the tongs when you put the accessories in or take them out.

- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause danger or injuries.

Maintenance

- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.
- Unplug the machine when you are not using it or before cleaning. Wait until the machine cools before putting objects in the oven or taking them out, or before cleaning it.
- To protect yourself from the risk of electric shock, never immerse any part of the oven in water or other liquids.
- Do not clean the machine with an abrasive sponge or a metal scraper.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. However, this product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by your distributor.
- This machine is fitted with a toughened glass door which will not crack but will break into minuscule pieces which will not cut. Avoid scratching the glass or distorting the door frame. If the door has scratches or impacts on it, contact customer service before using the oven.
- For cleaning surfaces in contact with food please refer to the "Cleaning Instructions" section.

Non-compliant use

- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.

⚠ The surfaces of the machine are hot during use Always wear insulated oven gloves when you touch an oven, dishes or hot food, or when you insert or remove the racks or oven dishes.

b) Technical Data

Model	FC265MHB/FC265MHW
Power supply	220-240 V~50 Hz
Energy consumption	1500 W
Dimensions mm (HxWxD)	318x 478 x 413 mm
Net weight	8.16 kg

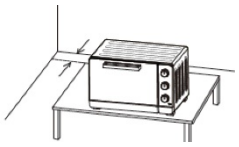
c) Environmental Protection

At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

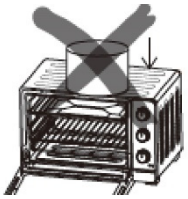
A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2) INSTALLATION OF YOUR MACHINE

a) Installing your machine safely



If the oven is placed too close to a wall this could be burnt or stained. Make sure that curtains, etc. are not in contact with the oven.



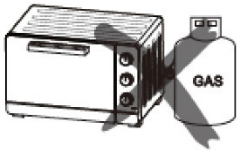
Do not put anything between the base of the oven and the surface on which it stands. Anything placed under the oven could be burnt. Do not place anything on the oven when it is operation because the heat could possibly distort, crack or damage it.

Do not heat food in bottles or tins because the receptacle could break and burn you.

Always use the tongs when you insert the tray or take it out. You risk serious burns if you touch it.

Never pour water into the oven when it is hot. There is a risk of the glass breaking.

When you unplug the machine always take hold of the plug. Never pull on the lead as this could break the wires inside.



When in use never place the machine near a gas burner, a source of high heat or an electric fan, etc. This could damage the temperature control.

Never splash the power cable or handle the machine with wet hands. Always disconnect the lead after use or when the machine is left unsupervised. If it is left plugged in a malfunction could cause a fire.

When you cook dishes with oil, such as a roast chicken, it is recommended that 2 sheets of foil are used to reduce splashing. Place one sheet on the tray and the other on the chicken. In this way the oil will run between the two sheets.

Warning:

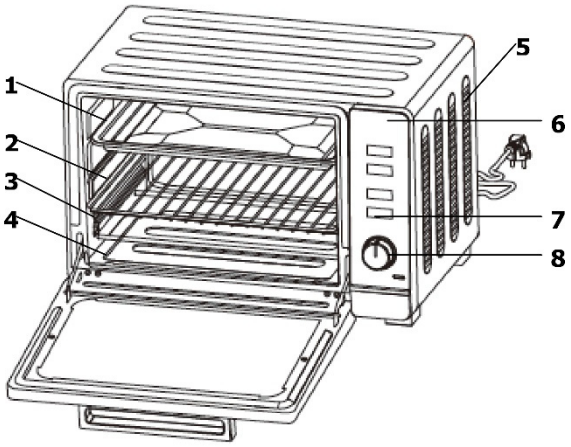
Check that your machine has not been damaged during transport (door or seals distorted, etc.). If you note any damage whatsoever contact your dealer before continuing to use the machine.

b) Electrical Connections

The oven must be connected to a suitable electrical socket. Make sure the plug is completely in the socket. Otherwise it could overheat. Do not use a lighting socket. Never connect several plugs to the same socket.

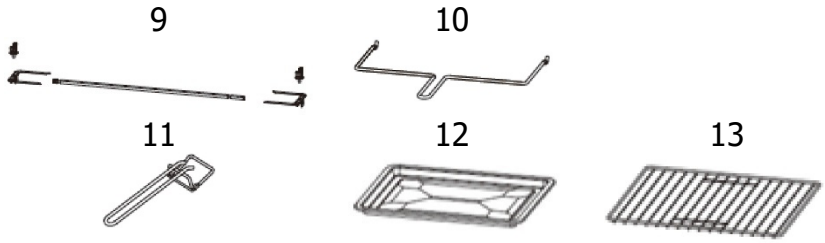
c) Description of Your Machine

The oven



1. Drip pan
2. Grill rack
3. Shelf levels
4. Heating elements
5. Ventilation holes
6. Control panel
7. Touch-sensitive keys
8. Cooking mode selector

Accessories



9. Rotisserie skewer with detachable forks
10. Rotisserie handle
11. Tongs
12. Drip pan
13. Grill rack

3) USING YOUR OVEN

a) Before Using your Machine for the First Time

- Unpack the machine and check that the parts and accessories are all there and not damaged.
- Check that all the packaging items (plastic, cardboard, polystyrene) have been removed from inside the machine.
- Clean all the parts as described in the section "Looking after your machine".
- Dry all the parts carefully and assemble them. The machine can now be used.

Heat the oven empty.

- Insert the drip pan and the cooking rack

- Adjust the cooking mode selector to and put the thermostat on "**250°C**" and then heat the oven empty for about 10 minutes.
- After leaving it to cool unplug and clean the spare parts again.

Note:

It is possible that there is a smell of smoke and burning when using for the first time. However, this is normal.

b) Setting the temperature

Set the temperature depending on the dish you are going to cook.

Press "+/-" to adjust the temperature from 10 in 10°C intervals depending on the dish you are going to cook (temperature between 70°C and 250°C).

Having adjusted the thermostat cooking starts after 5 seconds of inactivity. The screen will then display the cooking temperature.

c) Setting the cooking duration

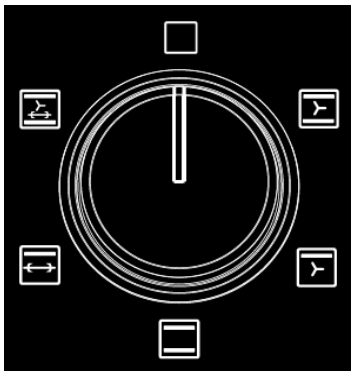
Press "+/-" to adjust the cooking time for 0 to 120 min. The cooking duration can be increased and reduced from 1 in 1 min stages up to 20 min and from 5 in 5 min stages from 20 min to 90 min. After setting the cooking duration the oven will start cooking after 5 seconds of inactivity. The screen will then display the remaining cooking time.

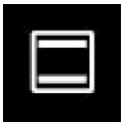
You can turn off the oven manually during cooking by turning the timer anticlockwise to Position "0".

Note:

- If the inside of the oven is dirty it may be that cooking has taken longer than usual.
- When the screen displays " : ", your oven is turned on correctly but is in standby mode.

d) Selection of the cooking mode

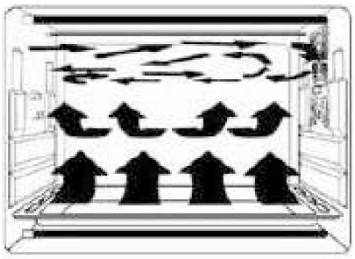


Sequences	Cooking mode
	Multifunction: Vault + Bottom + Fan
	Fan grill Vault + Fan
	Natural convection Vault + Bottom
	Grill: Vault and Rotisserie
	Multifunction + Rotisserie: Vault + Bottom + Rotisserie + Fan

Select the appropriate heating element depending on the dish you want to cook. When selecting the cooking mode recommendations concerning time and temperatures are automatically made. These may be adjusted with the "+/-" control buttons.

Specific functions

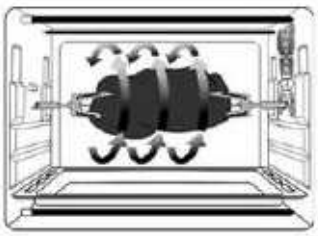
1. Multifunction (bottom + vault + fan)



Due to the fan located on the side of the oven cavity the hot air circulates throughout the entire oven. The heat is therefore better distributed and cooking is more even.

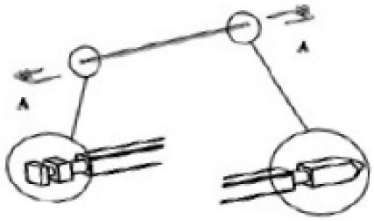
2. Rotisserie function

This function enables you to obtain even cooking.

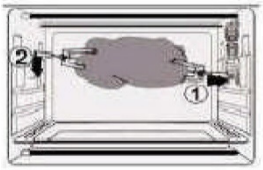


1. Install the rotisserie forks

To operate the rotisserie must be positioned on the correct side with the small hook on the left of the oven

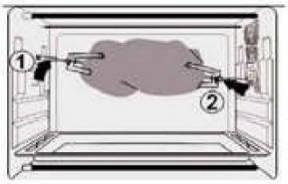
Left  Right

2. Install the rotisserie



Insert the rotisserie forks in the rotisserie orifice and then place the drip pan under the rotisserie

3. Remove the rotisserie



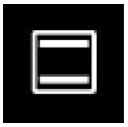
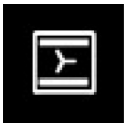
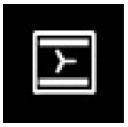
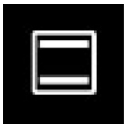
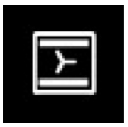
Remove the rotisserie forks using the rotisserie handle and then remove the drip pan

Rotisserie handle

To avoid burning yourself always use the rotisserie handle to take it out of the oven

Recommended cooking times:

SEQUENCE	DISHES	TEMPERATURE	LEVEL	DURATION in mins
	FISH	180°C / 200°C	2	15-20
	ROAST BEEF	230°C*	2	30 for 1000 g
	CHICKEN	220°C	Rotisserie	55 for 1500 g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C / 200°C	2	40-45
	LASAGNES	180°C / 200°C	2	40-45

SEQUENCE	DISHES	TEMPERATURE	LEVEL	DURATION in mins
	PIZZA	220°C*	2	15-20 depending on thickness
	TARTS	200°C	2	30-35
	TOAST	180°C	4	5-8 on the grill
	CAKE	170°C	2	45-55 depending on thickness
	CUPCAKES	160°C	2	25

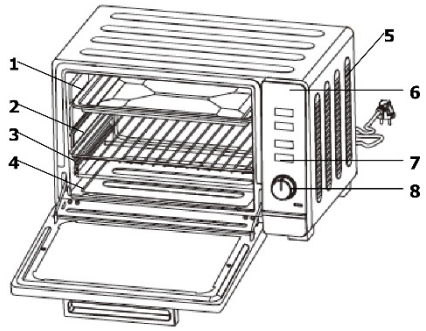
* preheat the oven

e) Recommendations for Use

1. Drip pan and grill rack

Accessories	Food (for information only)	How to use the tongs
Drip pan	Grilled chicken wings, minced steak, gratins, cakes and almost all other food prepared in the oven	
Note: We recommend you use it as a crumb tray		
Grill rack	Baked potatoes, dry food	

2. Shelf levels



You may adjust the height of the tray at 3 different levels depending on the dishes you want to cook. For example when you prepare a gratin and you want the upper part to be cooked more, use the third level. To roast a chicken use the first or second level.

4) LOOKING AFTER YOUR MACHINE

a) Cleaning Instructions

Always unplug the machine and let it cool completely before cleaning or moving it. Clean the tray, grill rack and the handle of the tray and drip tray after its use. Clean the inside of the electric oven and all the detachable parts with a gentle, non-abrasive cleaner and a plastic scourer after each use. Rinse and dry carefully. Do not rub too hard on the internal surfaces of the oven which could be scratched. Clean the exterior glass door of the electric oven with a cleaner for glass surfaces or a gentle detergent and a damp cloth, or a plastic scourer. Do not use an abrasive scourer or cleaner which could scratch the machine's glass. Rinse and dry carefully using a clean cloth. Allow the oven to dry before closing the glass door.

b) Storage Instructions

Unplug the oven, allow it to cool and clean it before putting it away. Store the electric oven in its box and keep it in a cool, dry place. Never store the machine when it is hot or still plugged in. Never wind the power cable around the machine. Never put any tension on the power cable at the location where it enters the machine. It could be damaged and break.

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en Usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web **www.brandt.com**, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente de su compra.

Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO 30
a) Instrucciones de seguridad 30
b) Datos técnicos 33
c) Conservación del medio ambiente 33
2) INSTALACIÓN DE SU APARATO 34
a) Instalar su aparato con plena seguridad 34
b) Conexiones eléctricas 35
c) Descripción de su aparato 35
3) UTILIZACIÓN DE SU HORNO 35
a) Antes de utilizar su aparato por primera vez 35
b) Regulación de la temperatura 36
c) Regulación del tiempo de cocción 36
d) Selección del modo de cocción 37
e) Consejos de uso 39
4) MANTENIMIENTO DE SU APARATO 40
a) Instrucciones de seguridad 40
b) Instrucciones de almacenamiento 40

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO

⚠ Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

Instalación

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico para la cocción y para calentar alimentos. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tal como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características.
- Antes de utilizar el aparato, colóquelo sobre una superficie plana, seca y que resista al calor, como por ejemplo, una encimera de cocina. Deje un espacio de 10 centímetros por lo menos a cada lado del aparato para que circule bien el aire.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El aparato no ha sido pensado para funcionar respondiendo a un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- No tire nunca del cordón. Desenchufe el aparato tirando del enchufe.
- Si se recubre o se pone en contacto este aparato con un material inflamable, incluidas cortinas, colgaduras y otros artículos similares, existe peligro de incendio durante su funcionamiento.

- Los niños no deben jugar con este aparato.

Utilización

- Pueden utilizar este aparato los niños que tengan 8 años o más, y personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas pero solamente tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Los niños pequeños deben mantenerse lejos del aparato, a menos que estén vigilados permanentemente.
- No toque las superficies de este aparato que se calientan durante su funcionamiento.
- No coloque ningún elemento sobre el aparato cuando esté funcionando.
- No recubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Puede alterar su funcionamiento y existe peligro de incendio.
- No deje el cable eléctrico en contacto con superficies calientes.
- No introduzca dentro del horno ninguno de los materiales siguientes: cartones, plásticos, papeles o materiales similares que sean sensibles al calor.
- No introduzca utensilios o alimentos que sean demasiado voluminosos. Los utensilios y alimentos no deben entrar en contacto con los elementos calefactores.
- Este aparato está diseñado únicamente para la cocción de alimentos, o para calentarlos. Secar alimentos, servilletas,

calentar servilletas húmedas o similares produce peligro de incendio y de lesiones.

- Es peligroso manipular los accesorios con un plato colocado encima. Para evitar que los accesorios (parrillas o bandejas) basculen hacia adelante y evitar lesiones, retire sistemáticamente la bandeja de horno y utilice siempre pinzas para introducir o sacar los accesorios.
- Utilizar accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser peligroso y causar lesiones.

<u>Mantenimiento</u>

- La limpieza y la conservación del aparato no deben ser realizadas por niños, a menos que ya tengan más de 8 años y que estén bajo vigilancia de un adulto.
- Desenchufe el aparato cuando no esté utilizándolo, y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe el aparato antes de meter o sacar objetos del horno, y antes de limpiarlo.
- No sumerja ninguna parte del horno en agua ni en cualquier otro líquido. Existe riesgo de descargas eléctricas.
- No limpie el horno con estropajos abrasivos ni con rascadores metálicos.
- No se puede reemplazar el cable. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para más información, consulte las condiciones de garantía que le haya entregado éste.
- La puerta del aparato es de vidrio templado que no se raja, pero que si se rompe, lo hace en pequeñísimos trozos de vidrio que no cortan. No raye el vidrio ni deforme el marco de la puerta. Si la puerta estuviera rayada o tuviera marcas

de golpes, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de utilizar el horno.

- Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte la sección "Instrucciones de limpieza".

Utilización inadecuada:

⚠ Durante su funcionamiento las superficies del aparato se calientan. Lleve siempre protectores aislantes si tiene que tocar un horno, platos o alimentos calientes, o al introducir o retirar las rejillas o bandejas del horno.

b) Datos técnicos

Modelo	FC265MHB / FC265MHW
Corriente eléctrica	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético	1500 W
Dimensiones en mm (H x L x P)	318 x 478 x 413 mm
Peso neto	8,16 kg

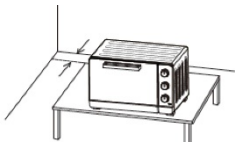
c) Conservación del medio ambiente

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica. Debe llevarse a un punto limpio o entrégueselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para obtener más información, contacte con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

2) INSTALACIÓN DE SU APARATO

a) Instalar su aparato con plena seguridad



Si se coloca el horno demasiado cerca de una pared, ésta puede quemarse o mancharse. Asegúrese de que no hay cortinas, etc. en contacto con el horno.

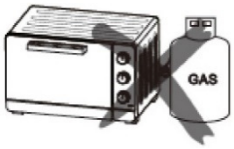
No coloque ningún objeto entre la base del horno y la superficie sobre la que se coloque. Cualquier objeto que se encuentre debajo del horno puede quemarse. No coloque ningún objeto encima del horno cuando esté funcionando. El calor podría deformarlo, agrietarlo o deteriorarlo según el caso.

No caliente alimentos dentro de botellas o cajas, pues podría romperse el recipiente y usted podría quemarse.

Utilice siempre las pinzas para introducir o sacar la bandeja. En caso de contacto, podría quemarse usted gravemente.

No vierta nunca agua sobre la puerta del horno si está caliente. Podría romperse el cristal.

Cuando desenchufe el aparato, agarre siempre del enchufe. No tire del cable, pues podría romperse algún hilo en su interior.



No coloque el aparato cerca de quemadores de gas, fuentes de calor intenso ni ventiladores eléctricos, etc. Podría verse alterado el control de la temperatura.

No moje el cable eléctrico y no maneje el aparato con las manos mojadas. Cuando haya terminado de usar el aparato y si va a dejarlo sin que nadie esté presente, desenchufe el cable del horno de la red eléctrica. Si se deja enchufado, cualquier alteración del funcionamiento podría provocar un incendio.

Cuando cocine platos con aceite, como por ejemplo, un pollo asado, se recomienda colocar 2 hojas de aluminio para reducir las salpicaduras. Coloque una hoja en la bandeja y otra en el pollo. De esa manera, el aceite escurrirá entre las dos hojas.

Advertencia:

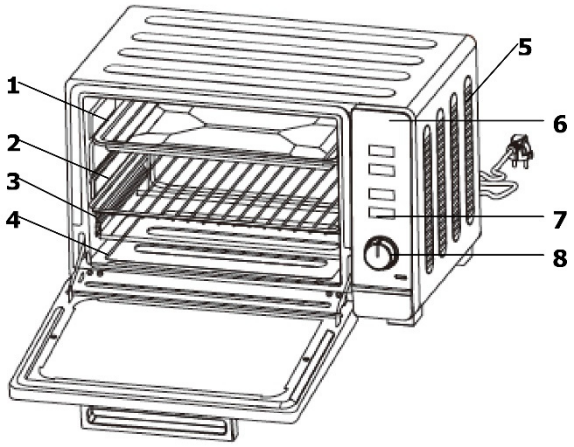
Compruebe que el aparato no sufrió ningún daño durante su transporte (puerta o bisagras deformadas, etc.). Si observa cualquier daño, contacte con su vendedor antes de seguir utilizando el aparato.

b) Conexiones eléctricas

El horno debe conectarse a una toma de corriente adecuada. Inserte el enchufe en la toma. En caso contrario, se podría calentar excesivamente. No utilice una toma de luz corriente. No conecte nunca varios enchufes a una misma toma.

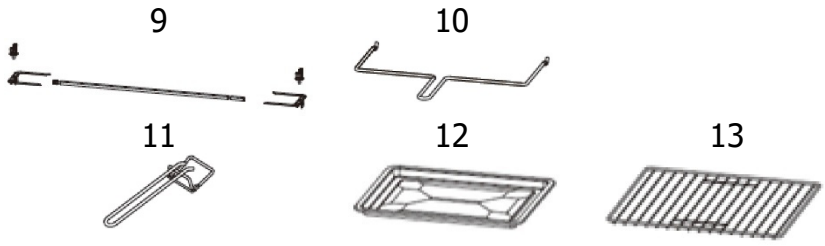
c) Descripción de su aparato

El horno:



1. Bandeja recolectora
2. Rejilla
3. Soportes escalonados
4. Elementos calefactores
5. Respiraderos de ventilación
6. Cuadro de control
7. Teclas táctiles
8. Selector de modos de cocción

Los accesorios:



9. Asador de espada con horquillas móviles
10. Asa de asador
11. Pinzas
12. Bandeja recolectora
13. Rejilla

3) UTILIZACIÓN DE SU HORNO

a) Antes de utilizar su aparato por primera vez

- Desembale el aparato, asegúrese de que están todas las piezas y accesorios, y que no han sufrido ningún daño.
- Compruebe que retiró todos los elementos de embalaje (plásticos, cartones, poliestireno) del interior del aparato.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección "Mantenimiento de su aparato".
- Seque cuidadosamente todas las piezas, y móntelas. A partir de aquí, ya puede utilizar su horno.

Caliente el horno estando vacío:

- Introduzca la bandeja recolectora y la rejilla de cocción
- Ajuste el selector del modo de cocción con y el termostato a "**250°C**", y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.
- Una vez se haya enfriado, desenchufe el aparato de la red eléctrica y vuelva a limpiar todas las piezas sueltas.

Observación:

Puede que note un olor a quemado y a humo al utilizarlo por primera vez: es normal.

b) Regulación de la temperatura

Regule la temperatura en función del plato que vaya a cocinar.

Pulse "+/-" para regular la temperatura de 10 en 10°C en función del plato que vaya a cocinar (temperatura entre 70°C y 250°C).

Una vez ajustado el termostato, se iniciará la cocción transcurridos 5 segundos. En pantalla aparecerá la temperatura de cocción.

c) Regulación del tiempo de cocción

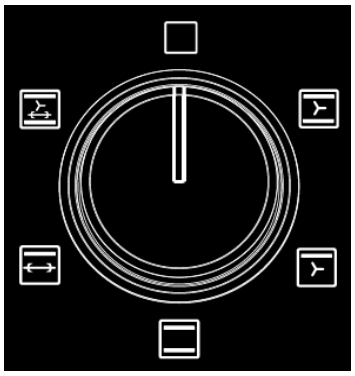
Pulse "+/-" para regular el tiempo de cocción entre 0 y 120 minutos. El tiempo puede aumentarse y disminuirse de 1 en 1 hasta 20 min, y de 5 en 5 entre 20 min y 90 min. Una vez ajustado el tiempo de cocción, el horno iniciará la cocción transcurridos 5 segundos. En pantalla aparecerá el tiempo de cocción.

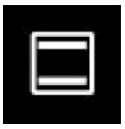
Puede apagar el horno manualmente en cualquier momento de la cocción girando el temporizador en sentido inverso a las agujas del reloj hasta ponerlo en la posición "0".

Observación:

- Si el interior del horno está sucio, la cocción tardará un poco más que de costumbre.
- Si aparece en pantalla " : ", significa que su horno está conectado correctamente, pero que se encuentra en modo en espera.

d) Selección del modo de cocción

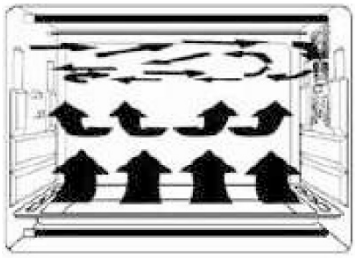


Secuencias	Modo de cocción
	Multifunción: Bóveda + Suelo + Ventilación
	Parrilla ventilada: Bóveda + Ventilación
	Convección natural: Bóveda + Suelo
	Parrilla: Bóveda + Asador de espada
	Multifunción + Asador de espada: Bóveda + Suelo + Asador de espada + Ventilación

Seleccione el elemento calefactor adecuado en función del plato que desee cocinar. Al seleccionar el modo de cocción, recibirá automáticamente recomendaciones sobre tiempos y temperaturas. Se pueden ajustar con los botones de control "+/-".

Funciones específicas:

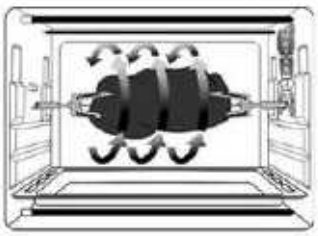
1. Multifunción (Suelo + Bóveda + Ventilación)



Gracias al ventilador situado en el lateral de la cavidad del horno, el aire caliente circula por todo el horno, el aire se reparte mejor, y por lo tanto la cocción es más uniforme.

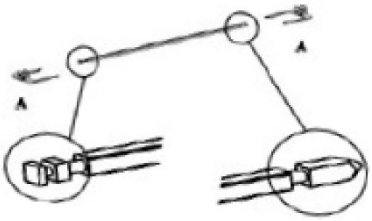
2. Función asador de espada

Esta función le hace obtener una cocción homogénea.

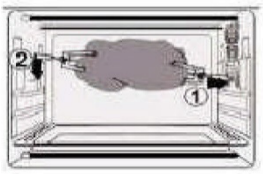


1. Instale las horquillas del asador de espada

Para funcionar, el asador de espada debe colocarse correctamente: con el ganchito a la izquierda del horno

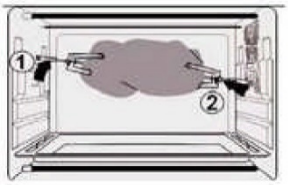
Izquierda  Derecha

2. Instale el asador de espada



Inserte las horquillas del asador de espada en el orificio del asador de espada, y seguidamente instale la bandeja debajo del asador de espada.

3. Retire el asador de espada

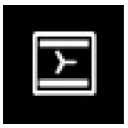
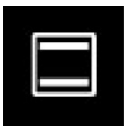
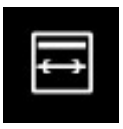
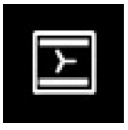
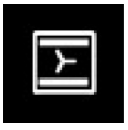


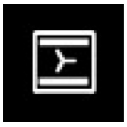
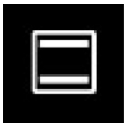
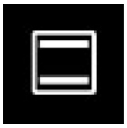
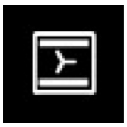
Retire las horquillas del asador de espada con el asa del asador de espada, y seguidamente retire la bandeja recolectora.

Asa del asador de espada

Para no quemarse, utilice siempre el asa del asador de espada para sacar el asador de espada del horno.

Tiempo de cocción recomendado:

SECUENCIA	PLATOS	TEMPERATURA	SOPORTES ESCALONADOS	DURACIÓN (en min)
	PESCADO	180°C / 200°C	2	15-20
	ASADO DE VACUNO	230°C*	2	30 para 1000 g
	POLLO	220°C	Tournebroche	55 para 1500g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATINADO DAUPHINOIS	180°C / 200°C	2	40-45

SECUENCIA	PLATOS	TEMPERATURA	SOPORTES ESCALONADOS	DURACIÓN (en min)
	LASAÑAS	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 según espesor
	TARTAS	200°C	2	30-35
	TOSTADAS	180°C	4	5-8 en rejilla
	BOLLOS	170°C	2	45-55 según espesor
	MAGDALENAS	160°C	2	25

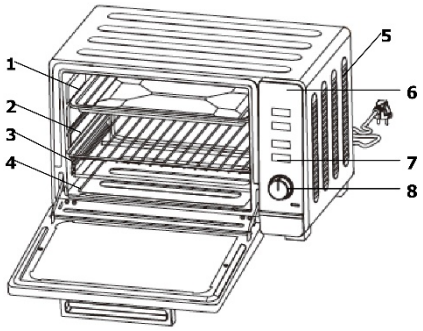
* precalentar el horno

e) Consejos de uso

1. Bandeja recolectora y rejilla

Accesorios	Alimentos (a título informativo únicamente)	¿Cómo utilizar las pinzas?
Bandeja recolectora	Alas de pollo asadas, carne picada, gratinados, tartas y casi todos los demás alimentos que se cocinan al horno	
Observación: Le recomendamos utilizarlo como bandeja de recoger migas		
Rejilla	Patatas al horno, alimentos secos	

2. Soportes escalonados



Puede regular la altura de la bandeja en 3 niveles distintos en función de los platos que desee cocinar. Por ejemplo, si desea un gratinado que tenga la parte superior más tostada, colóquela en el tercer soporte. Para asar un pollo, utilice el primero o el segundo soporte.

4) MANTENIMIENTO DE SU APARATO

a) Instrucciones de seguridad

Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza o de desplazarle. Limpie la bandeja, la rejilla, el asa de la bandeja y la bandeja recolectora cada vez que lo haya usado. Limpie el interior del horno eléctrico y todas las partes desmontables con un producto limpiador suave que no sea abrasivo y una almohadilla de plástico para frotar cada vez que lo haya utilizado. Aclarar y secar cuidadosamente. No frote demasiado fuerte las superficies internas del horno, pues podrían rayarse. Limpie la puerta de cristal exterior del horno eléctrico con un limpia cristales o un detergente suave, y un paño húmedo o una almohadilla para frotar de plástico. No utilice productos de limpieza o almohadillas abrasivas que pudieran rayar el cristal del aparato. Enjuague y seque cuidadosamente con un paño limpio. Deje que se seque el horno antes de cerrar la puerta de cristal.

b) Instrucciones de almacenamiento

Desenchufe el horno, deje que se enfríe y límpielo antes de guardarlo. Guarde el horno eléctrico dentro de su caja y consérvelo en lugar fresco y seco. No guarde el aparato si está caliente, o estando enchufado. No enrolle nunca el cable eléctrico alrededor del aparato. No tense el cable eléctrico en el sitio por el que entra dentro del aparato. Podría resultar dañado o romperse.

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website **www.brandt.com,** daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.

Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER 43
a) Veiligheidsvoorschriften 43
b) Technische gegevens 46
c) Milieubescherming 47
2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT 47
a) Uw apparaat in alle veiligheid installeren 47
b) Elektrische aansluitingen 48
c) Beschrijving van uw apparaat 48
3) GEBRUIK VAN UW OVEN 49
a) Vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt 49
b) Regelen van de temperatuur 49
c) Regelen van de baktijd 50
d) Selectie van de bakmodus 50
e) Richtlijnen 52
4) ONDERHOUD VAN UW APPARAAT 53
a) Schoonmaakvoorschriften 53
b) Opbergen 53

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER

⚠ Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

Installatie

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken, opwarmen van voedingsmiddelen. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Alvorens dit apparaat te gebruiken, plaatst u het op een vlak, droog en stevig oppervlak dat bestand is tegen hitte zoals het werkblad van een keuken. Laat een ruimte van minstens 10 centimeters aan beide kanten van het apparaat om een goede luchtstroming mogelijk te maken.
- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.

- Als dit apparaat afgedekt wordt of in contact komt met brandbaar materiaal met inbegrip van gordijnen, draperieën en gelijkaardige elementen is er brandgevaar terwijl het apparaat in werking is.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Gebruik

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking.
- Jonge kinderen moeten op een afstand gehouden worden behalve wanneer ze voortdurend onder toezicht staan.
- Raak de warme oppervlakken van dit apparaat niet aan wanneer het in werking is.
- Plaats geen enkel element op het apparaat wanneer het in werking is.
- Bedek geen stukken van de oven met aluminiumfolie. Dat kan storingen en brandgevaar tot gevolg hebben.
- Zorg ervoor dat het voedingssnoer niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Zet geen van volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of gelijkaardige warmtegevoelige materialen.
- Plaats geen te grote voedingsmiddelen of keukengerei in de oven. Het keukengerei en de voedingsmiddelen mogen niet in contact komen met de verwarmingselementen.

- Dit apparaat is niet bestemd voor ander gebruik dan het bakken en verwarmen van voedingsmiddelen. Het drogen van voedingsmiddelen, servetten, het voorverwarmen van vochtige servetten of om het even welk ander gelijkaardig gebruik kan leiden tot brandgevaar of verwondingen.
- Het is gevaarlijk om de accessoires te dragen met daarop een schotel. Teneinde te vermijden dat de toebehoren (roosters of schotels) naar voren kantelen en om verwondingen te voorkomen, haalt u systematisch de schotel uit de oven en gebruikt u steeds de tang wanneer u er accessoires in- of uitschuift.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaar of verwondingen leiden.

<u>Onderhoud</u>

- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of voor het schoonmaken ervan. Wacht tot het apparaat afgekoeld is alvorens u voorwerpen in- of uit- de oven schuift, of alvorens de oven schoon te maken.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u geen enkel onderdeel van de oven in water of een andere vloeistof dompelen.
- Maak het apparaat niet schoon met een schuurspons of een metalen schraper.
- Het voedingssnoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen. Dit apparaat geniet evenwel garantie van uw verdeler. Voor

meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.

- Dit apparaat is uitgerust met een deur in gehard glas dat niet barst, maar in zeer kleine onscherpe stukken breekt. Vermijd krassen op het glas en vervorm de deurkader niet. Als de deur krassen of schokken vertoont dient u de klantendienst te contacteren alvorens de oven te gebruiken.
- Voor het schoonmaken van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie hoofdstuk 'schoonmaakvoorschriften'.

<u>Onzorgvuldig gebruik:</u>

- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

⚠ De oppervlakken van het apparaat zijn warm tijdens het gebruik. Draag steeds isolerende bescherming wanneer u een warme oven, schotels of voedingsmiddelen aanraakt of wanneer u er roosters of ovenschotels in- of uitschuift.

b) Technische gegevens

Model	FC265MHB/FC265MHW
Voeding	220-240 V~50 Hz
Energieverbruik	1500 W
Afmetingen (HxBxD)	318x 478 x 413 mm
Netto gewicht	8,16 kg

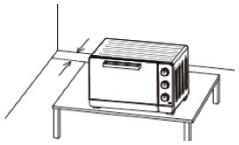
c) Milieubescherming

Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

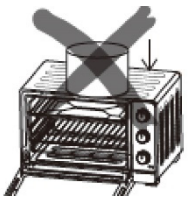
Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT

a) Uw apparaat in alle veiligheid installeren



Als de oven zich te dicht bij een muur bevindt, kan dit brand of vlekken veroorzaken. Zorg ervoor dat de gordijnen, enz. niet in contact komen met de oven.



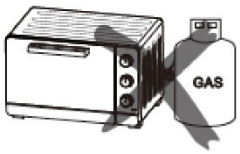
Plaats geen enkel voorwerp tussen de basis van de oven en het oppervlak waarop deze zich bevindt. Elk voorwerp dat zich onder de oven bevindt, zou kunnen verbranden. Plaats geen enkel voorwerp op de oven wanneer deze in werking is. De warmte zou het kunnen vervormen, scheuren of eventueel beschadigen.

Verwarm geen voedingsmiddelen in een fles of doos want het recipiënt zou kunnen breken en u verbranden.

Gebruik steeds de tang wanneer u de schotel erin of uitschuift. Bij aanraking bestaat het risico dat u ernstige brandwonden oploopt.

Giet nooit water op de deur van de oven wanneer deze warm is. De ruit zou kunnen breken.

Wanneer u het apparaat uit het stopcontact verwijdert, houdt u steeds de stekker vast. Trek nooit aan het snoer, hierdoor kunnen de draden aan de binnenkant breken.



Bij gebruik plaatst u het apparaat nooit in de buurt van een gasbrander, een hittebron of een elektrische ventilator, enz. Dit zou de temperatuurcontrole kunnen beschadigen.

Besproei het voedingssnoer niet en hanteer het apparaat niet met natte handen. Verwijder de stekker steeds uit het stopcontact na gebruik of wanneer het apparaat zich niet onder toezicht bevindt. Als het aangesloten blijft, kan een storing brand veroorzaken.

Bij bereiding van schotels met olie, zoals een gebraden kip bijvoorbeeld, is het raadzaam 2 bladen aluminiumfolie te gebruiken om spatten te voorkomen. Leg een folie op de schotel en de andere op de kip. Op die manier zal de olie tussen de twee folies lopen.

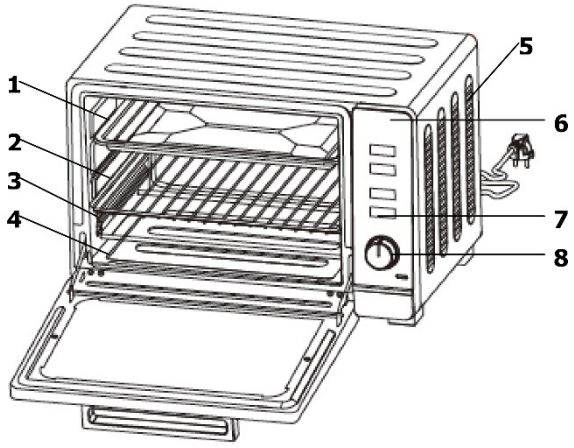
Waarschuwing:
Controleer of uw apparaat geen beschadigingen opliep tijdens het transport (vervormde deur of dichtingen). Indien u om het even welke beschadiging vaststelt, contacteer dan uw verkoper alvorens het apparaat te blijven gebruiken.

b) Elektrische aansluitingen

De oven moet op een aangepast stopcontact aangesloten worden. Stop de stekker volledig in het stopcontact. Zo niet zou de oven overdreven warm kunnen worden. Gebruik geen stopcontact voor verlichting. Sluit nooit verschillende stekkers aan op eenzelfde stopcontact.

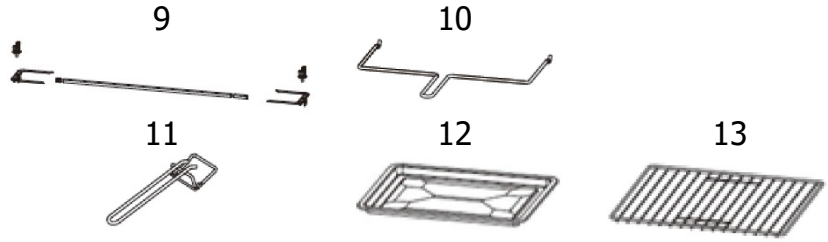
c) Beschrijving van uw apparaat

<u>De oven :</u>



1. Braadslede
2. Rooster
3. Richels
4. Verwarmingselementen
5. Ventilatiesleuven
6. Bedieningspaneel
7. Aanraaktoetsen
8. Selectieknop bakwijze

De accessoires:



9. Spit met afneembare vorken
10. Handvat van het draaispit
11. Tang
12. Braadslede
13. Rooster

3) GEBRUIK VAN UW OVEN

a) Vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Pak het apparaat uit en controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en niet beschadigd zijn.
- Controleer of alle verpakkingsmateriaal (plastic, karton, polystyreen) verwijderd werd uit het apparaat.
- Maak alle onderdelen schoon overeenkomstig paragraaf "Onderhoud van uw apparaat".
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af en steek ze in elkaar. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Verwarm de oven leeg:

- Schuif de braadslede en het bakrooster erin
- Zet de selectieknop bakwijze op en de thermostaat op "**250°C**" vervolgens verwarmt u de oven gedurende 10 minuten leeg.
- Nadat de oven afgekoeld is, trekt u de stekker uit het stopcontact en maakt u alle losse onderdelen opnieuw schoon.

Opmerking:

Het is mogelijk dat er tijdens het eerste gebruik een geur van rook of brand ontsnapt, dat is evenwel normaal.

b) Regelen van de temperatuur

Regel de temperatuur in functie van de bereiding die u gaat klaarmaken.

Druk op "+/-" om de temperatuur met 10° te regelen in functie van de bereiding die u gaat klaarmaken (temperatuur tussen 70° C en 250° C).

Nadat de thermostaat geregeld is, begint de oven na 5 seconden inactiviteit te bakken. Op het scherm zal de baktemperatuur verschijnen.

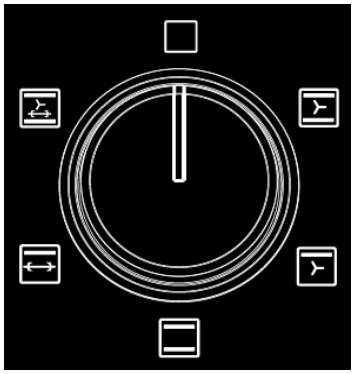
c) Regelen van de baktijd

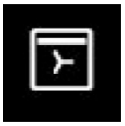
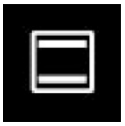
Druk op "+/-" om de baktijd te regelen van 0 tot 120 min. De duur kan met 1 per 1 vermeerderd en verminderd worden tot 20 min en met 5 per 5 van 20 min tot 90 min. Nadat de baktijd geregeld is, start de oven na 5 seconden inactiviteit met bakken. Op het scherm zal de resterende baktijd verschijnen. U kan de oven manueel uitschakelen tijdens het bakken door de timer tegen de klok in te draaien tot op stand "0".

Opmerking:

- Als de binnenkant van de oven vuil is, is het mogelijk dat het bakken langer duurt dan gewoonlijk.
- Wanneer het scherm " : ", weergeeft is uw oven juist aangesloten, maar bevindt deze zich in stand by.

d) Selectie van de bakmodus



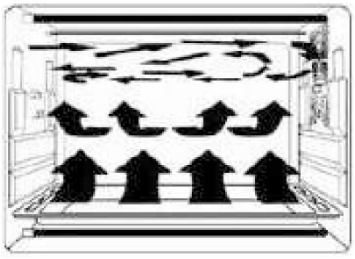
Sequenties	Bakmodus
	Multifunctie: Bovenwarmte + Onderwarmte + Ventilatie
	Geventileerde grill: Bovenwarmte + Ventilatie
	Natuurlijke convectie: Bovenwarmte + Onderwarmte
	Grill: Bovenwarmte + Draaispit
	Multifunctie + draaispit : Bovenwarmte + Onderwarmte + Draaispit + Ventilatie

Selecteer het verwarmingselement in functie van de schotel die u wil bereiden.

Bij de selectie van de bakwijze worden de aanbevolen baktijd en -temperaturen automatisch weergegeven. Deze kunnen aangepast worden met de controleknoppen "+/-".

Specifieke functies:

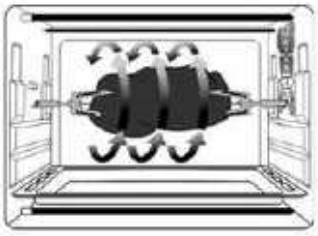
1. Multifunctie (bovenwarmte + onderwarmte + ventilatie)



Dankzij de ventilator aan de zijkant van de holte, circuleert de warme lucht in de volledige de oven, hitte wordt dus beter verdeeld en het bakken verloopt zo eenvormiger.

2. Functie draaispit

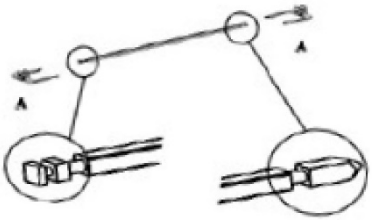
Met deze functie is het mogelijk op homogene wijze te bakken.



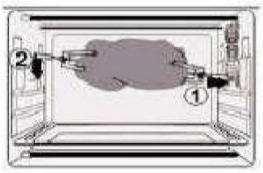
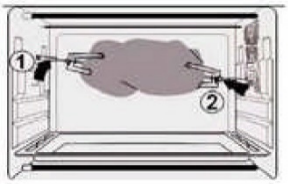
1. De vorken op het draaispit installeren

Om te werken moet het draaispit aan de juiste kant bevestigd zijn: met het kleine haakje aan de linkerkant van de oven

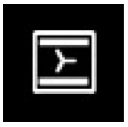
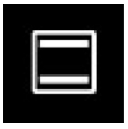
Links

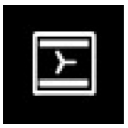
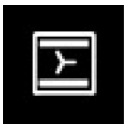
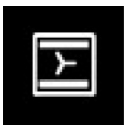
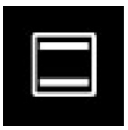
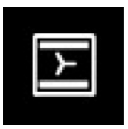
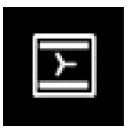
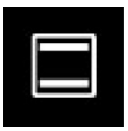
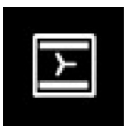


Rechts

2. het draaispit installeren	3. Het draaispit verwijderen	Handvat van het draaispit
		
Breng de vorken van het draaispit in in de opening van het draaispit, plaats vervolgens de braadslede onder het draaispit	Verwijder de vorken van het draaispit met behulp van het handvat van het draaispit, verwijder vervolgens de braadslede	Om te voorkomen dat u zich verbrandt, gebruikt u steeds het handvat van het draaispit om het draaispit uit de oven te verwijderen

Aanbevolen baktijd:

SEQUENTIE	BEREIDINGEN	TEMPERATUUR	RICHEL	DUUR (in min)
	VIS	180°C / 200°C	2	15-20
	RUNDGEBRAAD	230°C*	2	30 voor 1000g
	KIP	220°C	Draaispit	55 voor 1500 g

SEQUENTIE	BEREIDINGEN	TEMPERATUUR	RICHEL	DUUR (in min)
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C / 200°C	2	40-45
	LASAGNA	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 naar gelang de dikte
	TAARTEN	200°C	2	30-35
	GEROOSTERDE TOASTS	180°C	4	5-8 op rooster
	CAKE	170°C	2	45-55 naar gelang de dikte
	CUPCAKES	160°C	2	25

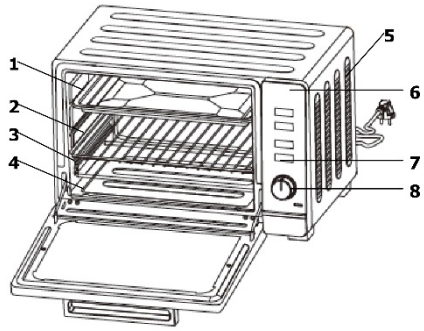
* de oven laten voorverwarmen

e) Richtlijnen

1. Braadslede en rooster

Accessoires	Voedingsmiddelen (louter indicatief)	Hoe de tang gebruiken?
Braadslede	Geroosterde kippenvleugels, gehakt, gratin, cake en bijna alle voedingsmiddelen die in de oven worden bereid	
Opmerking: Wij raden u aan deze als kruimellade te gebruiken		
Rooster	Aardappels in de oven, droge voedingsmiddelen	

2. Richels



U kan de hoogte van de schotel afstellen op 3 verschillende niveaus in functie van de bereidingen. Bijvoorbeeld, als u een gratin klaarmaakt en als u wil dat het bovenste deel harder gebakken is, gebruikt u de derde richel. Om een kip te braden, gebruikt u de eerste of de tweede richel.

4) ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

a) Schoonmaakvoorschriften

Trek de stekker van het apparaat steeds uit het stopcontact en laat de oven volledig afkoelen alvorens deze schoon te maken of te verplaatsen. Maak de schotel, het rooster, het handvat van de schotel en de braadslede schoon na elk gebruik. Maak na elk gebruik de binnenkant van de elektrische oven en alle beweegbare onderdelen schoon met een zacht niet-schurend schoonmaakmiddel en een plastic schuurspons. Spoel en droog zorgvuldig af. Schuur niet te hard op de binnenste oppervlakken van de oven die zouden kunnen krassen. Maak de buitenkant van het venster van de deur van de elektrische oven met een schoonmaakmiddel voor vensters of een zacht detergent en een zachte vod of een plastic schuurspons. Gebruik geen schoonmaakmiddel of schuurspons die krassen zouden kunnen maken op de ruit van het apparaat. Spoel en droog zorgvuldig af met behulp van een schone doek. Laat de oven drogen alvorens de glazen deur te sluiten.

b) Opbergen

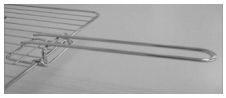
Trek de stekker van de oven uit het stopcontact, laat afkoelen en maak deze schoon alvorens de oven op te bergen. Berg de elektrische oven op in de doos en bewaar deze in een koele en droge ruimte. Berg het apparaat nooit op als het warm is of het nog in het stopcontact steekt. Draai het voedingssnoer nooit rond het apparaat. Zorg ervoor dat er geen spanning is op het voedingssnoer op de plaats waar het het apparaat binnenkomt. Het snoer zou kunnen beschadigen en breken.

ب) تعليمات الحفظ و التخزين

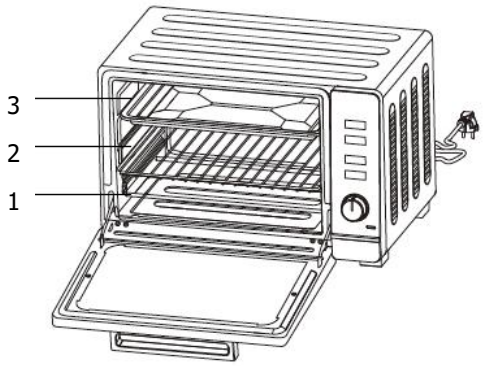
يجب فصل الفرن عن التيار الكهربائي و تركه يبرد، ثم القيام بتنظيفه قبل حفظ. يستوجب حفظ الفرن داخل الصندوق الخاص به و تخزينه في مكان بارد و جاف. لا يتم تخزين الجهاز وهو ساخن أو لا يزال مُتصلاً بالتيار الكهربائي. لا يجب أبداً ربط سلك الكهرباء حول الجهاز، ولا يجب الضغط على سلك الكهرباء لإدخاله بالمكان المخصص له بالجهاز حتى لا يتمزق أو يتلُف.

هـ) نصائح عند الاستخدام

1. صينية التنقيط والشواية

المُلحقات	الأطعمة (للاسترشاد فقط)	كيف يُستخدم المِلقط ؟
صينية التنقيط ملحوظة: يوصى باستخدامها كرف لجمع فتات الطعام.	أجنحة الدجاج المشوية، شرائح اللحم المفروم، وجبة مغطاة بالجبن، قالب حلوى وتقريباً جميع الأطعمة الأخرى التي يتم تحضيرها في الفرن.	
الشواية 	البطاطس في الفرن ، أطعمة جافة	

2. الأرفف



هناك 3 مستويات مختلفة لارتفاع الصينية، و يمكن ضبط الارتفاع وفقاً للأطباق المُراد طهيها. على سبيل المثال، عند طهي وجبة مغطاة بالجُبن، و يراد تحمير الطبقة العلوية، فتتم التسوية بالرف الثالث. من أجل تحمير الدجاج، فيكون بالرف الأول أو الثاني.

4) التنظيف والاعتناء بالجهاز

أ) تعليمات التنظيف

يجب فصل الفرن عن التيار الكهربائي وتركه يبرد تماماً قبل القيام بتنظيفه أو نقله إلى مكان أخر. يجب تنظيف كل من الصينية والشواية ومقبض الصينية وصينية التنقيط بعد كل استخدام. يتم تنظيف داخل الفرن الكهربائي وكذلك مُجمل الأجزاء القابلة للفك الموجودة به باستخدام منظف مُخفف غير آكل و أسفنجة بلاستيكية للمسح بعد كل استخدام، ثم الشطف والتجفيف بعناية. عدم فرك الأسطح الداخلية للفرن بشدة لعدم إحداث خدوش. تنظيف الباب الزجاجي من الخارج باستخدام مُنظف خاص بتنظيف الأسطح الزجاجية أو بمنظف مُخفف وقطعة قماش مُبللة أو أسفنجة بلاستيكية للمسح. لا تُستخدم أداة كاشطة أو أسفنجة كاشطة لعدم إحداث خدوش بزجاج الفرن، ثم الشطف والتجفيف بعناية باستخدام منشفة نظيفة. يُترك الفرن حتى يجف جيداً قبل إغلاق الباب الزجاجي.

فترات الطهي التي يُنصح بها:

الوظائف	الوجبات	درجة الحرارة	الرف	مدة الطهي (بالدقائق)
	السمك	180°م/200°م	2	20-15
	لحم بقري مُحمر	*230°م	2	30 لكل 1000 غرام
	الدجاج	220°م	دوارة سيخ الشواء	55 لكل 1500 غرام
	الكيش	200°م	2	45-40
	صينية بطاطس بالجبن	180°م/200°م	2	45-40
	اللازانيا	*230°م	2	45-40
	البيتزا	220°م	2	20-15 حسب السُمك
	الفطيرة	200°م	2	35-30
	شرائح الخبز المُحمص	*180°م	4	8-5 فوق الشواية
	الكيك	170°م	2	55-45 حسب السُمك
	الكاب كيك	160°م	2	25 دقيقة

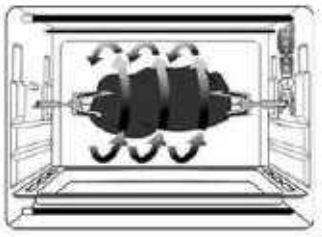
* يتم تسخين الفرن 5 دقائق مُسبقاً

2. وظيفة دوارة سيخ الشواء

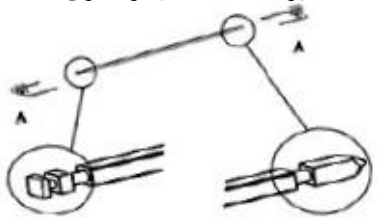
هذه الوظيفة تسمح بالحصول على طهي متجانس

1. يتم تركيب شوكتي دوارة سيخ الشواء.

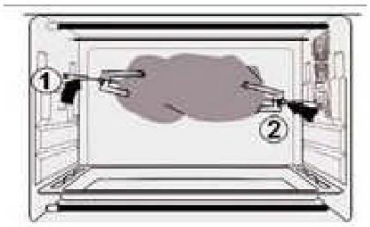
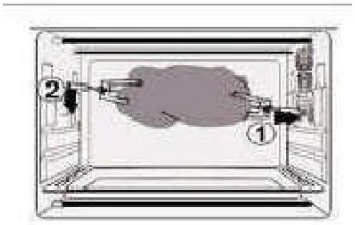
لتشغيل دوارة سيخ الشواء يجب وضعه بالجانب الصحيح:
مع الكُلاَّب الصغير بالجانب الأيسر للفرن.



يسار

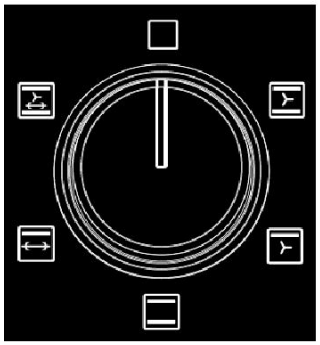


يمين

مقبض دوارة سيخ الشواء	3. سحب و فك دوارة سيخ الشواء	2. تركيب دوارة سيخ الشواء
		
لتجنب الاحتراق، يُستخدم دائماً مقبض دوارة سيخ الشواء لسحبه	سحب شوكتي دوارة سيخ الشواء بواسطة مقبض دوارة سيخ الشواء، ثم يتم سحب صينية التنقيط	إدخال شوكتي دوارة سيخ الشواء في الثقب الخاص بالسيخ، ثم يتم تركيب صينية التنقيط أسفل دوارة سيخ الشواء

ملحوظة : - في حالة اتساخ الفرن من الداخل، فقد تطول مدة الطهي عن المعتاد قليلاً.
- عندما يظهر على الشاشة علامة « : »، فهذا يشير إلى أن الفرن مُتصل بالتيار الكهربائي بشكل سليم ، لكنه في وضعية الانتظار.

د) اختيار نمط الطهي

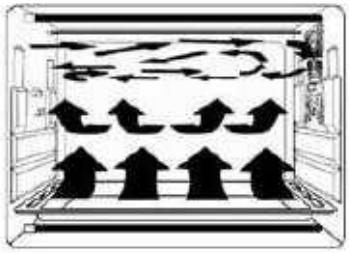


نمط الطهي	العلامات
تعدد الوظائف التسخين العلوي + التسخين السفلي + التهوية	
شواية مُهواة : التسخين العلوي + التهوية	
الحمل الحراري الطبيعي: التسخين العلوي + التسخين السفلي	
الشواية: التسخين العلوي+ دوارة سيخ الشواء	
تعدد الوظائف + دوارة سيخ الشواء: التسخين العلوي+التسخين السفلي+ دوارة سيخ الشواء+ التهوية	

يتم اختيار طريقة التسخين المناسبة للوجبة المراد طهيها. عند اختيار نمط الطهي، يقوم الجهاز باقتراح مدة الطهي و درجة الحرارة آلياً، لكن يمكن تعديل تلك الاقتراحات باستخدام أزرار التحكم «-/+»

وظائف خاصة :

1. تعدد الوظائف (التسخين العلوي + التسخين السفلي+ التهوية)



بفضل المروحة الموجودة على إحدى جوانب التجويف، يدور الهواء الساخن في مُجمل الفرن، وبالتالي يتم توزيع الحرارة بطريقة أفضل ويكون الطهي منتظم أكثر من جميع الجوانب.

3) كيفية تشغيل الفرن

أ) ما قبل الاستخدام الأول

- بعد إخراج الجهاز من غلافه، يتم التأكد من وجود جميع الأجزاء و الملحقات والتأكد من سلامتها.
- التحقق من أنه تم إزالة جميع مواد التغليف (المواد البلاستيكية والورقية والكرتون والبولسترين) من داخل الجهاز.
- يجب تنظيف جميع قطع الجهاز وفقاً للتعليمات المذكورة في الفقرة " الاعتناء بالجهاز".
- يجب تجفيف جميع القطع بعناية وتركيبها، وهكذا يمكن استخدام الجهاز.

تسخين الفرن وهو فارغ:

- يتم إدخال صينية التنقيط وشواية الطهي في الفرن.
- القيام بضبط زر اختيار نمط الطهي على ، ثم يتم تسخين الفرن وهو فارغ لمدة 10 دقائق تقريباً.
- يُترك الفرن حتى يبرُد، ثم يتم فصل مقبس الكهرباء و إعادة تنظيف جميع القطع المُفككة.

ملحوظة:
قد تصدر عن الفرن رائحة دخان وشياط عند أول استخدام للفرن، إلاَّ أن ذلك يبقى شيء اعتيادي لا ضرر منه.

ب) ضبط درجة الحرارة

يتم تحديد درجة الحرارة وفقاً للوجبة المراد طهيها.

الضغط على «-/+» لضبط درجة الحرارة 10° بـ 10°م، وفقاً للوجبة المراد طهيها (درجة الحرارة ما بين 70°م و250°م)

بعد الانتهاء من ضبط المنظم الحراري، تبدأ عملية الطهي بعد 5 ثوانٍ من السكون ويظهر على الشاشة درجة حرارة الطهي.

ج) ضبط مدة الطهي

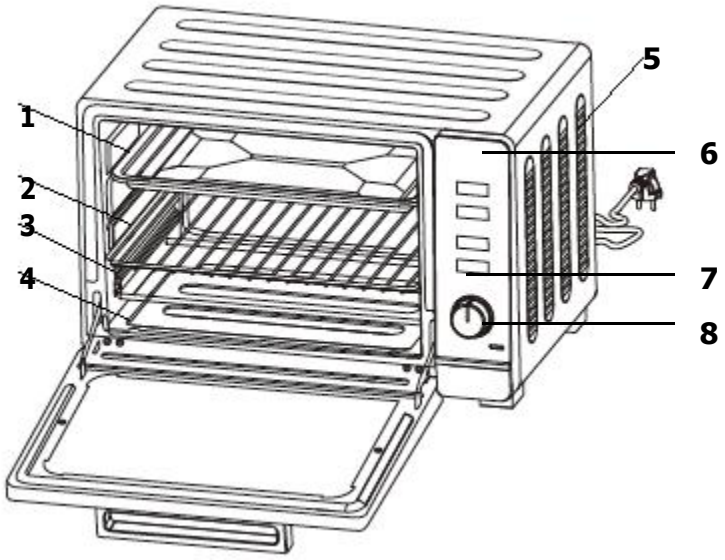
يتم الضغط على «-/+» من أجل ضبط مدة الطهي ما بين 0 و120 دقيقة. هناك إمكانية زيادة وتقليل مدة الطهي دقيقة بدقيقة ويكون ذلك للمدة التي لا تزيد عن 20 دقيقة، أو 5 دقائق بـ 5 دقائق للمدة التي ما بين 20 دقيقة و90 دقيقة.
بعد الانتهاء من تحديد وضبط مدة الطهي، تبدأ عملية الطهي بعد 5 ثواني من السكون، و يظهر على الشاشة الوقت المتبقي للطهي.
هناك إمكانية توقيف تشغيل الفرن يدوياً أثناء مدة الطهي، عن طريق تدوير المؤقِت عكس اتجاه عقارب الساعة و وضعه على "0".

ب) الوصلات الكهربائية

يجب توصيل الفرن بمأخذ كهرباء ملائم. يجب إدخال المقبس الكهربائي بالكامل، وإلاَّ سوف يصبح المقبس ساخناً جداً. لا يتم استخدام مأخذ إنارة ولا يتم توصيل عدة مقابس كهربائية بمأخذ كهرباء واحد.

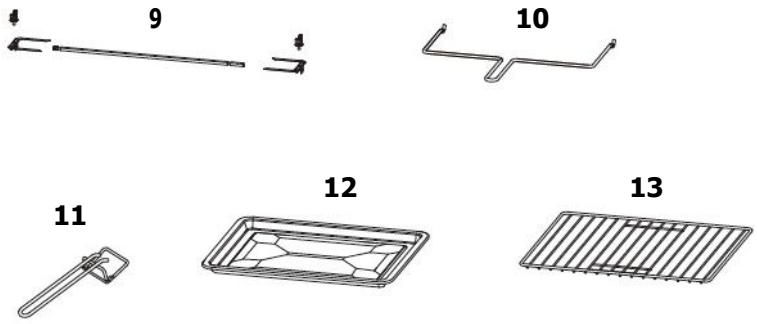
ج) مواصفات الجهاز

الفرن :



1. صينية التنقيط
2. شواية
3. رف
4. عناصر تسخين
5. فتحات تهوية
6. لوحة التحكم
7. أزرار تحكم تعمل باللمس
8. زر اختيار أنماط الطهي

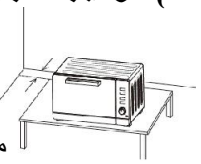
المُلحقات



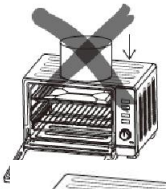
9. سيخ الشواء مُرفق بشوكتين قابلتين للفك
10. مقبض دوارة سيخ الشواء
11. مِلقط
12. صينية التنقيط
13. شواية

2) كيفية تركيب الجهاز

أ) تركيب الجهاز بطريقة آمنة



إذا وضع الفرن في موضع قريب جداً من الحائط، فقد يصير هذا الأخير به اسمرار أو بُقع، مع الحرص على عدم ملامسة الفرن للستائر وما يُماثلها



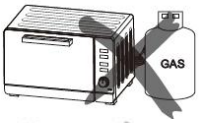
عدم وضع أي شيء ما بين قاعدة الفرن والمُسطح الذي وضع فوقه الفرن، فقد تحترق الأشياء الموجودة أسفل الفرن. لا يجب وضع أي شيء فوق الفرن أثناء تشغيله، فقد يحدث له تغيُر في الشكل أو تشقق أو تلف بفعل الحرارة والسخونة.

لا يتم تسخين الأطعمة وهي مُعبأة في قوارير أو في علب، فقد ينكسر ذلك الوعاء و يتم التعرض للاحتراق.

ينغي استخدام المِلقط دائماً من أجل إدخال أو إخراج الصينية، فقد يتم التعرض للاحتراق بشدة إذا تم لمسها.

لا يتم أبداً صب الماء بداخل الفرن وهو ساخن، فقد ينكسر زجاج الباب.

يجب الإمساك دائماً بمقبس الكهرباء عند فصل الجهاز عن التيار الكهربائي. لا يجب أبداً شد سلك الكهرباء، فقد يتسبب ذلك في انقطاع الأسلاك الداخلية للفرن



عند الشروع في الاستخدام، لا يتم أبداً وضع الجهاز بالقرب من مِحرق بالغاز، أو من مصدر حرارة عالية، أو من مروحة كهربائية، ...إلخ. فقد يُضر ذلك بعملية التحكم في درجة الحرارة

لا يجب أن يُبلل سلك الكهرباء ولا يجب لمس الجهاز بأيدٍ مُبللة. يتم فصل سلك الكهرباء دائما بعد الانتهاء من استخدام الجهاز أو عند تركه دون مراقبة. في حالة تركه مُتصل بالتيار الكهربائي، فإن أي خلل وظيفي قد يؤدي إلى حريق.

عند القيام بطهي وجبات بالزيت، مثل الدجاج المُحمر، فيوصى باستخدام ورقتي ألومنيوم للتقليل من حجم تطاير الزيت. يتم وضع إحدى الورقتين فوق الصينية والورقة الأخرى فوق الدجاج. وبالتالي، سوف يسيل الزيت فيما بين الورقتين.

تنبيه:
يجب التحقق من أنه لم يلحق أي تلف بالجهاز أثناء عملية النقل (تشوه في شكل الباب أو الفواصل المفصلية، إلخ...). إذا لوحظ وجود أي تلف، يتم الاتصال بالبائع قبل استخدام الجهاز

أثناء التشغيل، تكون أسطح الجهاز ساخنة. يجب دائماً ارتداء قفازات عازلة عند لمس فرن أو أطباق أو أطعمة ساخنة؛ أو عند إدخال أو إخراج الشواية أو الصواني من الفرن.

ب) بيانات فنية

الموديل	FC265MHB / FC265MHW
التيار الكهربائي	220-240 V~50 Hz
الطاقة الكهربائية	1500 واط
الأبعاد (ارتفاع×طول×عمق)	413×478×318
الوزن الصافي	8.16 كغ

ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

الاعتناء بالجهاز

- يمكن للأطفال القيام بتنظيف الجهاز والاعتناء به شرط وجود من يراقبهم وأن تكون أعمارهم تزيد عن 8 سنوات.
- يتم فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عندما لا يتم استخدامه أو قبل القيام بتنظيفه. قبل وضع الأشياء بداخل الفرن أو إخراجها منه أو قبل تنظيفه، يستوجب الانتظار حتى يبرد الجهاز.
- لا يتم غمر أي جزء من الفرن في الماء أو في أي سائل آخر للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية.
- لا يتم استخدام أسفنجة كاشطة أو مكشطة معدنية من أجل تنظيف الجهاز.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الجهاز. هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل الموزع.
- هذا الجهاز مزود بباب من الزجاج المَسقي الغير قابل للذوبان إلاَّ أنه قابل للكسر إلى جزيئات صغيرة غير حادة. يجب تجنب خدش الزجاج أو إحداث تشوه في إطار الباب. في حالة تعرُض باب الفرن لأية خدوش أو صدمات، يتم الاتصال بخدمة العملاء قبل استخدام الفرن.
- من أجل تنظيف الأسطح الملامسة للأطعمة، يرجى الاطلاع على فقرة " تعليمات التنظيف".

استخدام غير مطابق للجهاز

- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخداماً غير مطابق.
- هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي في مساكن خاصة. وإن استخدامه في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخييم أو في الفنادق،...الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

الاستخدام

- يُسمح للأطفال الذين يبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر وللأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذا الجهاز شرط أن يكون ذلك في وجود من يراقبهم مراقبة جيدة أو بعد أن يتم تزويدهم بالمعلومات اللازمة عن كيفية استخدام الجهاز والمخاطر المحتمل حدوثها.
- قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء التشغيل.
- يجب إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال ما لم يكن هناك من يراقبهم.
- عدم لمس الأسطح الساخنة لهذا الجهاز أثناء تشغيله.
- عدم وضع الأشياء فوق هذا الجهاز أثناء تشغيله .
- عدم تغطية أي سطح وأي جزء من الفرن برقائق الألومنيوم، فقد يتسبب ذلك في إحداث خللاً في وظائف الفرن و في إحداث حريق.
- عدم ترك سلك التيار الكهربائي يلامس أسطح ساخنة.
- عدم وضع أشياء مُصنعة من الكرتون أو البلاستيك أو الورق أو أي مواد مشابهة تتأثر بارتفاع درجة الحرارة داخل الفرن.
- الحرص على عدم إدخال أواني أو أطعمة ذات أحجام كبيرة داخل الفرن. لا يجب أن تلامس الأواني والأطعمة الموجودة بداخل الفرن عناصر التسخين.
- هذا الجهاز مُخصص فقط لطهي وتسخين الأطعمة. أما عملية تجفيف الأطعمة أو المناشف أو تسخين مناشف رطبة أو أي استخدامات مشابهة، فقد يؤدي ذلك إلى إحداث حريق أو إصابات.
- إن حمل و تحريك مُلحقات الجهاز ومن فوقها أطباق الطعام أمر فيه خطورة.

فتفادياً أن تنقلب المُلحقات (الشواية أو الصينية) إلى الأمام ولعدم التسبب في إحداث إصابات، فإنه يتم إخراج الطبق أولاً من الفرن، ويُستخدم دائماً المِلقط لإدخال أو سحب المُلحقات من الفرن.

- استخدام مُلحقات غير التي أوصى بها المُصنع قد يؤدي إلى مخاطر وإحداث إصابات.

1) معلومات تهُم المُستخدم

يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة جهازكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام جهازكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين.

أ) إرشادات السلامة

التركيب

- إن هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي، والغرض منه الطهي وتسخين الأطعمة. لا يتم استخدامه إلاَّ في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- قبل استخدام هذا الجهاز، يجب أن يتم وضعه فوق سطح مستوٍ وجاف ومقاوم لارتفاع درجة الحرارة مثل سطح العمل الموجود بالمطبخ، ويتم ترك مسافة لا تقل عن 10 سم من جميع جوانب الجهاز للسماح بتهوية جيدة.
- يجب حفظ الجهاز وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا يجب أبداً شَدّ سلك الكهرباء بُغية فصل الجهاز عن التيار الكهربائي. يتم الإمساك بقابس السلك وفصله.
- إذا كان هذا الجهاز مُغطى أو يحتك بمادة قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر أو السواتر أو عناصر مماثلة، فقد يتسبب ذلك في وقوع حريق أثناء تشغيل الجهاز.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بالجهاز

الفهرس

1) معلومات تهُم المُستخدم 56

أ) إرشادات السلامة 56

ب) بيانات فنية 59

ج) حماية البيئة 59

2) كيفية تركيب الجهاز..... 60

أ) تركيب الجهاز بطريقة آمنة..... 60

ب) الوصلات الكهربائية..... 61

ج) مواصفات الجهاز 61

3) كيفية استخدام الفرن..... 62

أ) ما قبل الاستخدام الأول..... 62

ب) ضبط درجة الحرارة 62

ج) ضبط مدة الطهي..... 62

د) اختيار نمط الطهي..... 63

هـ) نصائح عند الاستخدام..... 66

4) التنظيف والاعتناء بالجهاز..... 66

أ) تعليمات التنظيف..... 66

ب) تعليمات الحفظ و التخزين..... 67

Brandt

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرائكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المُنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً لتحقيق ذلك.

وسعياً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معناً عبر موقعنا **www.brandt.com**، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المُرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد و سريع.

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.