

Brandt

FR GUIDE D'UTILISATION
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUALE DE UTILIZAÇÃO

Four
Backofen
Oven
Horno
Oven
Forno



Estimado/a cliente

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

Al elaborar este dispositivo, hemos puesto toda nuestra pasión y nuestro saber hacer para poder satisfacer mejor sus necesidades. Se trata de un aparato innovador que ofrece unas muy buenas prestaciones y cuyo diseño se ha pensado para que sea fácil de usar.

*La gama de productos **BRANDT** pone también a su disposición una amplia selección de hornos microondas, placas de cocción, campanas extractoras, cocinas, lavavajillas, lavadoras, secadoras, frigoríficos y congeladores que podrá combinar con su nuevo horno **BRANDT**.*

En aras de satisfacer en el mejor de los modos sus necesidades respecto a nuestros productos, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias (datos de contacto al final del folleto).

También disponemos de una página web www.brandt.com donde encontrará todos nuestros productos así como información útil y complementaria.

BRANDT

www.brandt.com

Con la inquietud de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas todas las modificaciones relacionadas con su evolución.

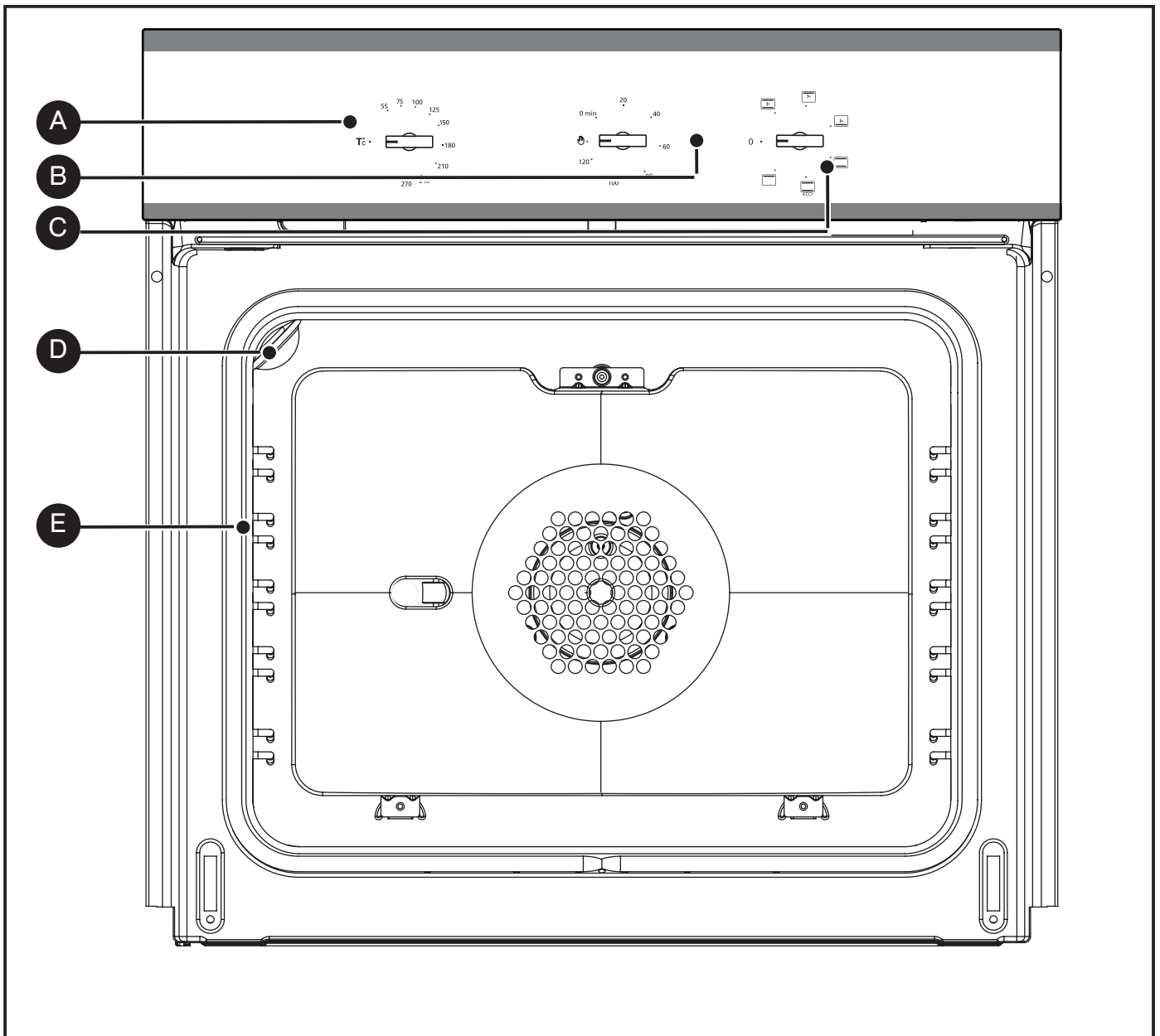


Importante:

Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO	
• Presentación del horno _____	04
2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO	
• Utilización del minuterio _____	05
◦ Cocción inmediata _____	06
◦ Cocción inmediata con duración programada _____	07
3 / LOS MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO _____	08
4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO	
• Limpieza de la superficie exterior _____	09
5 / ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO _____	10

• PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Minutero
- B** Selector de temperatura
- C** Selector de funciones

- D** Lámpara
- E** Indicador de altura



Consejo

Esta guía de instalación y del usuario es válida para varios modelos. Puede haber pequeñas diferencias entre los detalles y accesorios de su dispositivo y las descripciones que se incluyen en el presente manual.


• UTILIZACIÓN DEL MINUTERO

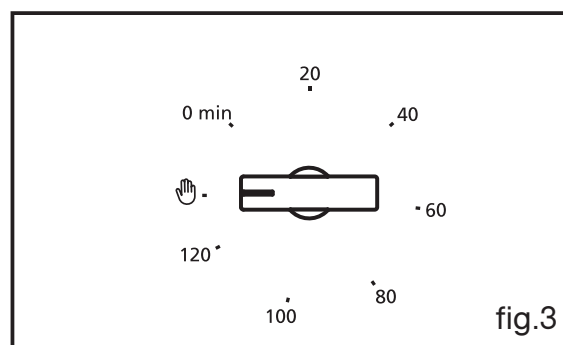
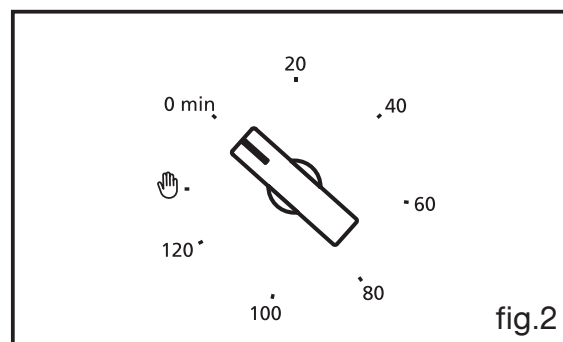
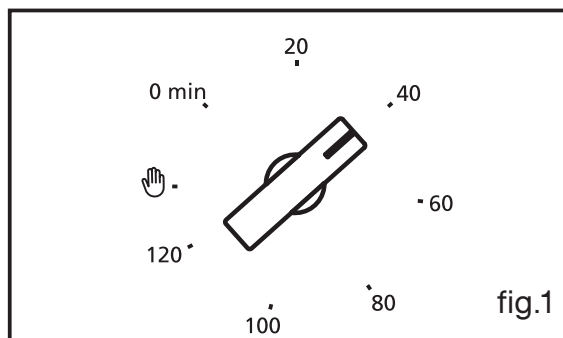
Permite detener automáticamente el horno una vez transcurrido el tiempo de cocción indicado en la pantalla.

- Gire la rueda hasta que marque el tiempo de cocción deseado (en minutos).


Ejemplo: 40 minutos (fig. 1).

Cuando haya transcurrido el tiempo, el minuterero se encontrará en la posición "0 min" y el horno se apagará (fig. 2).

Si desea utilizar el horno sin el minuterero, coloque la rueda en la posición «  » (fig. 3).



• COCCIÓN INMEDIATA

El minuterero debe estar en la posición «  » (fig. 1).

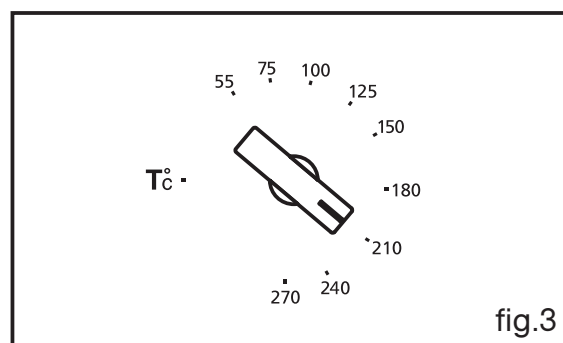
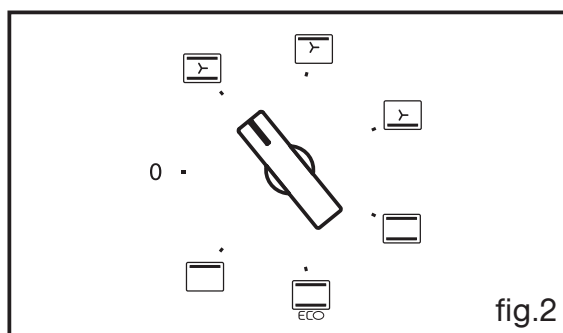
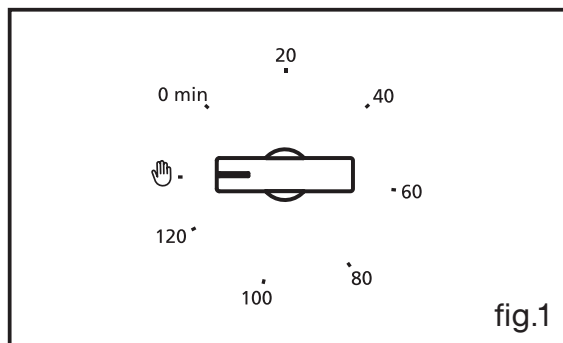
- Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

Ejemplo: posición «  » (fig. 2).

- Gire el selector de temperatura a la temperatura recomendada para su receta.

Ejemplo: referencia de temperatura 210°(fig.3).

Después de estas acciones, el horno calienta y el indicador de la temperatura se enciende y apaga al ritmo de las regulaciones.



• COCCIÓN INMEDIATA Y DURACIÓN PROGRAMADA

- Gire el minuterero a la posición de tiempo deseado.

Ejemplo: 40 minutos (fig. 1).

- Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.


Ejemplo: posición «  » (fig. 2).

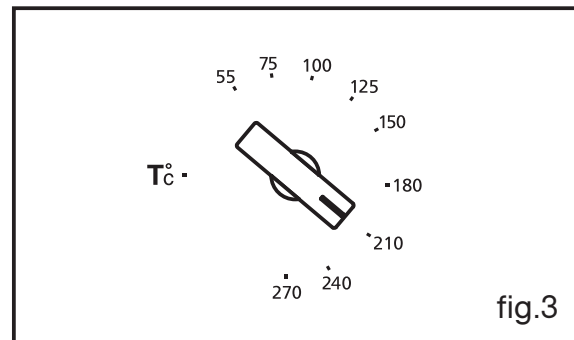
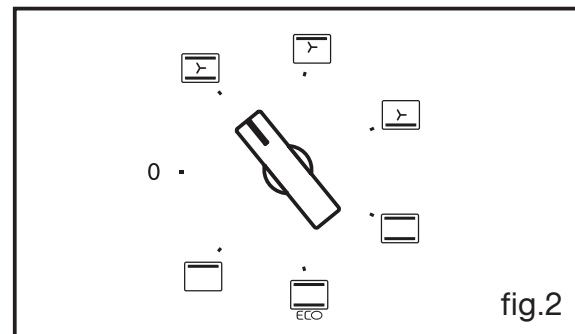
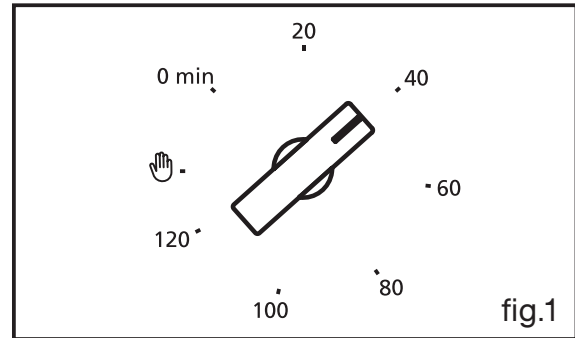
- Gire el selector de temperatura a la temperatura recomendada para su receta.

Ejemplo: referencia de temperatura 210° (fig.3).

Después de estas acciones, el horno calienta y el indicador de la temperatura se enciende. Cuando termine la cocción, la rueda del minuterero se encontrará en la posición 0 y el horno se apagará.

NOTA: no se emitirá ninguna señal sonora al final de la cocción.

Al final de la cocción, ponga el minuterero en la posición «  », y el selector de funciones y de temperatura en posición de parada.



Atención

Después de un ciclo de cocción, la turbina de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar una buena fiabilidad del horno.

Atención

Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterero.

*  **TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO**

- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior y con la hélice para mover el aire.
- Aumento rápido de la temperatura: Algunos platos se pueden introducir en el horno frío.
- Recomendado para la **carne, pescado, verduras**, colocadas preferentemente en una bandeja de barro.

 **GRILL CON AIRE IMPULSADO**

- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- Recomendado para todas las **aves** o **asados**, para soasar y cocinar hasta el centro **piernas de cordero** y **chuletas de buey**. Para que los bloques de **pescado** queden jugosos y tiernos.

 **SOLERA CON AIRE IMPULSADO**

- La cocción se realiza con el elemento inferior combinado con un ligero toque de grill y la hélice para mover el aire.
- Cocción por debajo y un poco por encima. Coloque la parrilla en el nivel inferior.
- Recomendado para **platos húmedos** (quiches, tartas de frutas jugosas...). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para **las preparaciones que deben subir (cake, brioche, kouglof...)** así como para los **soufflés**, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima. las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

 **TRADICIONAL**

- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior.
- Es necesario precalentar el horno antes de introducir la bandeja.
- Recomendado para **las cocciones lentas y delicadas: caza tierna...** Para soasar **asados de carne roja**. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (**gallo al vino, liebre, etc.**).

*  **ESPECIAL AVES**

- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
- Esta posición permite ahorrar aproximadamente un 25% de la energía, conservando sin embargo las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
- Ahorrará energía durante toda la cocción; sin embargo, la cocción puede llevar más tiempo.

 **GRILL**

- La cocción se realiza con el elemento superior, sin movimiento de aire.
- Efectúe un precalentamiento de 5 min. Coloque la grasera en la posición más baja, con el fin recoger la grasa.
- Recomendado para asar **chuletilas, salchichas, rebanadas de pany langostinos a la parrilla**.

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



Consejo para economizar energía

Evite, en la medida posible, precalentar el horno.

Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

- ***LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR***

Para limpiar la puerta del horno, utilice un trapo suave empapado con limpiacristales. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

Aunque tenga una duda sobre el correcto funcionamiento del horno, esto no significa forzosamente que haya una avería. *En todo caso, compruebe los siguientes puntos:*

SI OBSERVA QUE...	LAS POSIBLES CAUSAS	¿QUÉ HAY QUE HACER?
El horno no calienta	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no está conectado. - El fusible de la instalación está fuera de servicio. - La temperatura seleccionada es demasiado baja. - El termostato está estropeado 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Conecte el horno. ➔ Cambie el fusible de la instalación y compruebe su valor (16 A). ➔ Aumente la temperatura seleccionada. ➔ Llame al Servicio Técnico.
La bombilla del horno ya no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> - La bombilla está fundida. - El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Cambie la bombilla. ➔ Conecte el horno o cambie el fusible.
El indicador de temperatura permanece encendido de forma permanente.	<ul style="list-style-type: none"> - Termostato estropeado 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Llame al Servicio Técnico.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilación funciona durante 1 hora como máximo después de la cocción. - Si no se para al cabo de 1 hora, 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Abra la puerta para acelerar el enfriamiento del horno ➔ Llame al Servicio Técnico.
La luz del horno es tenue cuando el horno está apagado.	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no está conectado correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Compruebe la conexión eléctrica del horno. El conductor de fase L (negro) debe conectarse al terminal de fase L de la caja de conectores o del enchufe. El conductor de neutro N (azul) debe conectarse al terminal de neutro N de la caja de conectores o del enchufe.



Atención

- Las reparaciones del aparato deben ser efectuadas únicamente por profesionales. Las reparaciones que no se hagan de acuerdo con las normas de la profesión constituyen un peligro para el usuario.



Consejo

En cualquier caso, si su intervención no es suficiente para solucionar el problema, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio Técnico.

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.