Brandt

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
NL GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Four
Oven
Horno
Oven

Brandt

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, 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

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.

ÍNDICE

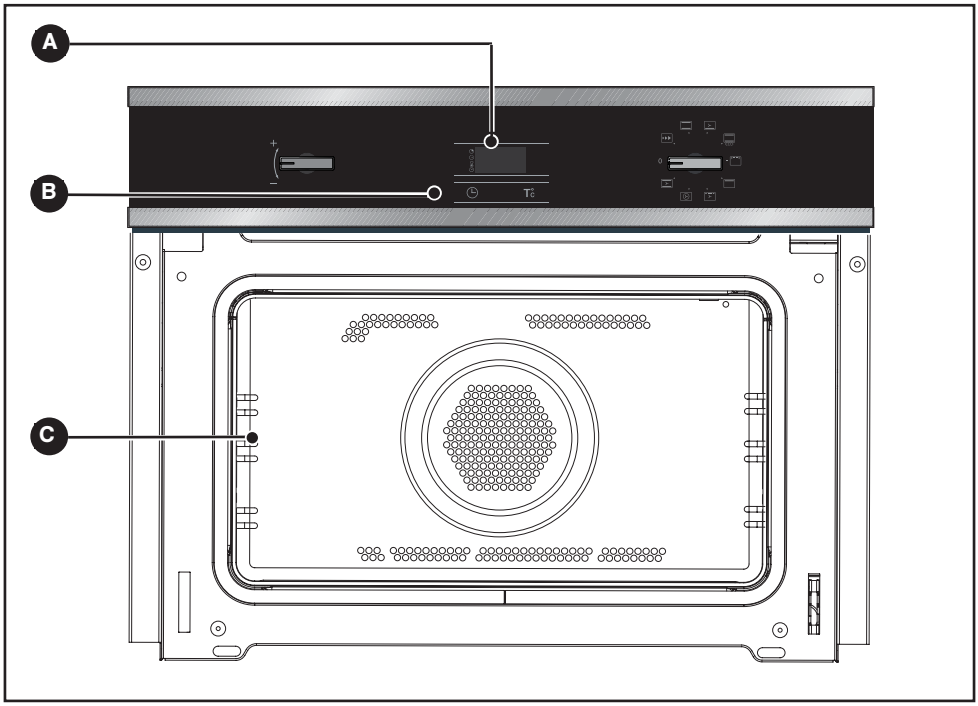
ES

1/ DESCRIPCIÓN DEL APARATO
- Presentación del horno 4
- El panel de control 5
- La pantalla 6

2/ UTILIZACIÓN DEL APARATO
- Cómo ajustar y cambiar la hora 7
- La función Minutero 7
- Cocción inmediata 8
- Cocción programada 9

3/ MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO 11

- ***PRESENTACIÓN DEL HORNO***

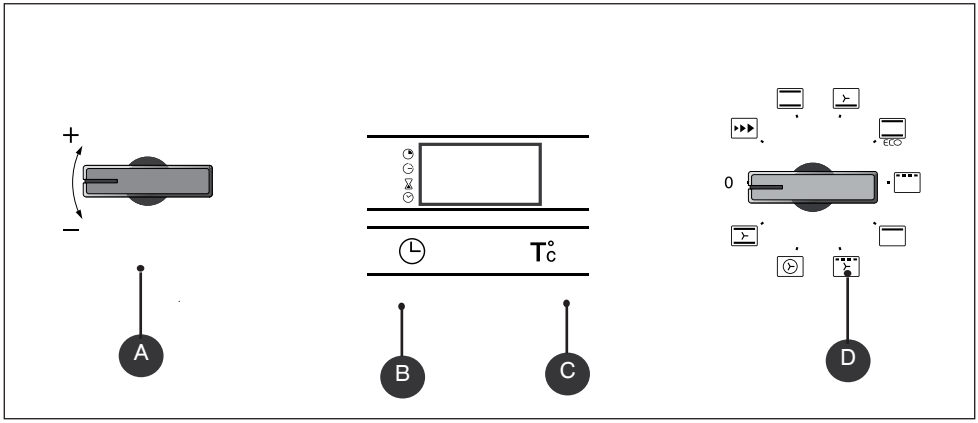


A Pantalla

B Panel de control

C Paneles de varillas

• *EL PANEL DE CONTROL*



A Selector -/+

Esta manecilla permite aumentar o disminuir la hora, el tiempo de cocción y la temperatura.

B La tecla Reloj

Permite ajustar la hora y el tiempo de cocción.

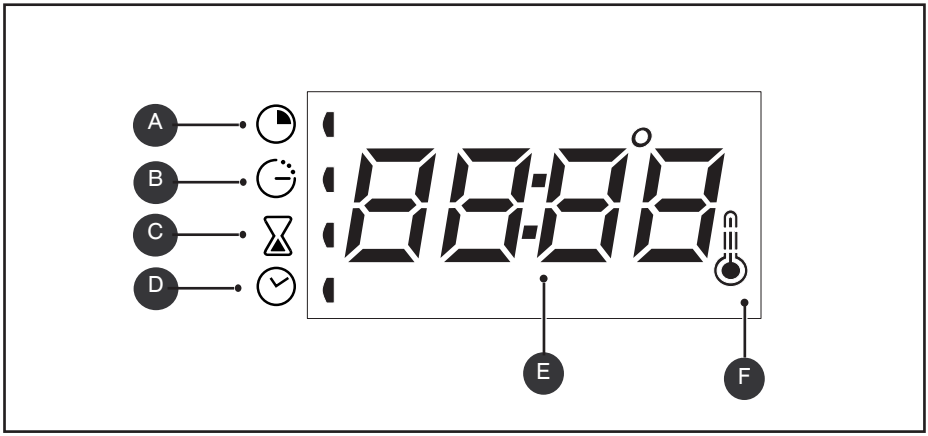
C La tecla Temperatura

Permite ajustar la temperatura.

D Selector de funciones

Esta manecilla permite acceder a los distintos modos de cocción.

• *LA PANTALLA*



A INDICADOR DE TIEMPO DE COCCIÓN

B INDICADOR DE FINAL DE COCCIÓN

C INDICADOR DE MINUTERO

D INDICADOR DE PUESTA EN HORA

E TIEMPO DE PROGRAMACIÓN

F INDICADOR DE SUBIDA DE TEMPERATURA

• CÓMO AJUSTAR Y CAMBIAR LA HORA

Después de conectar su aparato o tras un corte prolongado de corriente, los dígitos "12:00 " aparecerán en la pantalla parpadeando.

Para poner el reloj en hora **Pantalla**

Ajuste la hora girando el selector -/+ y valide con la tecla ⏲.

Atención
Si no pulsa la tecla para validar, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

En caso de cambio de hora **Pantalla**

Pulse 2 veces la tecla ⏲ : la hora empezará a parpadear.
Programe la nueva hora (por ejemplo, 7:20), girando el selector -/+.
Valide pulsando la tecla ⏲ .
El aparato emitirá un pitido para confirmar que la nueva hora se ha ajustado correctamente.

• LA FUNCIÓN MINUTERO

Programación **Pantalla**

Usted puede programar la función «Minutero» del horno.

Pulse la tecla Reloj ⏲.
Los dígitos "0:00" empezarán a parpadear en la pantalla.
Ajuste el tiempo de programación girando el selector -/+.
Valide pulsando la tecla ⏲.
Empezará la cuenta atrás.
La pantalla pasará de nuevo a la hora del día.

• *COCCIÓN INMEDIATA*

Programación	**Pantalla**
– El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.	
Introduzca su plato en el horno.	
Gire el selector de funciones hasta la cocción seleccionada.	
Ejemplo: TRADICIONAL. La pantalla muestra 200 °C.	
El horno se pone en marcha.	
El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción. Sin embargo, usted puede ajustar la temperatura. Después de seleccionar su cocción, pulse la tecla °C, ajuste la temperatura con ayuda del selector -/+ y valide con la tecla °C. Ejemplo: 210 °C	

Atención
Si no pulsa la tecla para validar, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

El indicador de aumento de tempera señala la progresión de la temperatura en el interior del horno.
Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Para detener la cocción, gire el selector de funciones hasta la posición 0.

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

Atención
Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

• *COCCIÓN PROGRAMADA*

Programación **Pantalla**

- Cocción con puesta en marcha inmediata y duración programada:

Gire el selector de funciones, elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (ver apartado: cocción inmediata).

- A continuación, pulse la tecla [⏲], los dígitos "0:00" y el indicador del tiempo de cocción se pondrán a parpadear.
Entonces, puede proceder a programar un tiempo de cocción.

- Gire el selector **-/+** para ajustar el tiempo deseado y valide con la tecla [⏲] .
Ejemplo: 30 min. de cocción.

Atención
Si no pulsa la tecla para validar, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

La pantalla del tiempo dejará de parpadear.

Su horno se pondrá en marcha.
La cuenta atrás del tiempo comenzará inmediatamente después.

Después de estas acciones, el horno calienta:

Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para
- los indicadores de tiempo de cocción y subida de la temperatura se ponen a parpadear,
- y el horno emite una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos girando el selector de funciones a la posición 0.

- ***COCCIÓN PROGRAMADA***

Programación **Pantalla**

- Cocción con puesta en marcha diferida y hora de fin de cocción programada:

Gire el selector de funciones, elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (ver apartado: cocción inmediata).

- A continuación, pulse la tecla ⏲ para programar un tiempo de cocción.

- Gire el selector **-/+** para ajustar el tiempo deseado y valide con la tecla ⏲. Ejemplo: 30 minutos

- Pulse dos veces la tecla ⏲ .
La pantalla de fin de cocción parpadeará indicando que se puede comenzar el ajuste.

- Gire el selector **-/+** para ajustar la hora de final de cocción deseada. Ejemplo: fin de cocción a las 18:00.
Valide con la tecla ⏲ . El tiempo de cocción volverá a aparecer en la pantalla.

Atención
Si no pulsa la tecla para validar, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda aplazada para que la cocción termine a las 18:00.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para

- los indicadores de tiempo de cocción y subida de la temperatura se ponen a parpadear,

- y el horno emite una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos girando el selector de funciones a la posición 0.

La pantalla pasa de nuevo a la hora del día.

El interior del horno queda iluminado desde el inicio de la cocción y se apaga al final de la cocción.

CELERIS (Precalentamiento rápido)
(temperatura recomendada **200 °C**; mín. 35 °C y máx. 250 °C)
- Esta función es adecuada para los platos que requieren precalentar el horno.
- Gracias a esta función, el horno alcanza la temperatura ajustada en un mínimo de tiempo.

TRADICIONAL
(temperatura recomendada **200 °C**; mín. 35 °C y máx. 250 °C)
- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior.
- Precalentamiento aconsejado.

SOLERA CON AIRE IMPULSADO
(temperatura recomendada **180 °C**; mín. 35 °C y máx. 250 °C)
- La cocción se realiza con el elemento inferior junto con la hélice para mover el aire.
- 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.

*

Tradicional ECO
(temperatura recomendada **200 °C**; mín. 35 °C y máx. 250 °C)
- 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 MEDIO
(temperatura recomendada **210 °C**; mín. 100 °C y máx. 250 °C)
- La cocción se efectúa con el elemento superior.
- Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.

Atención
Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

**** 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.***

GRILL FUERTE

(temperatura recomendada **230 °C**; mín. 100 °C y máx. 275 °C)

- La cocción se efectúa con el elemento superior.
- Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.

GRILL CON AIRE IMPULSADO

(temperatura recomendada **190 °C**; mín. 100 °C y máx. 250 °C)

- La cocción se realiza 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.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todas las aves o asados, para cocinar la pierna de cordero hasta el centro y para las chuletas de ternera. Para que los bloques de pescado queden jugosos y tiernos.

*

TURBO PLUS

(temperatura recomendada **190 °C**; mín. 35 °C y máx. 250 °C)

- La cocción se realiza con el elemento calefactor situado en el fondo del horno y con la hélice para mover el aire.
- Aumento rápido de la temperatura: algunos platos se pueden introducir en el horno frío.
- Recomendado para conservar tiernas las carnes blancas, pescados y verduras

TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO

(temperatura recomendada **180 °C**; mín. 35 °C y máx. 250 °C)

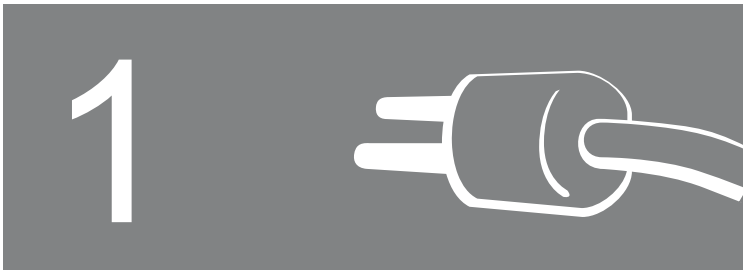
- La cocción se realiza con los elementos inferior y superior y con la hélice para mover el aire.
- Recomendado para quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas, colocadas preferentemente en una bandeja metálica con revestimiento antiadherente.

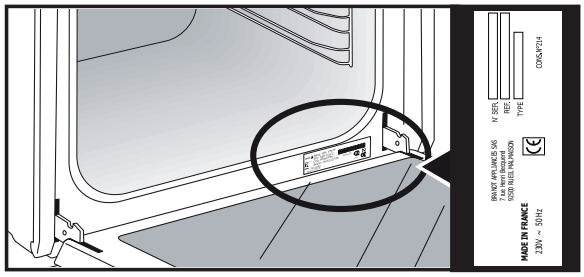
Atención

Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

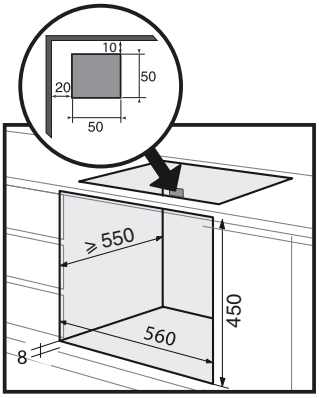
**** Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética, de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.***

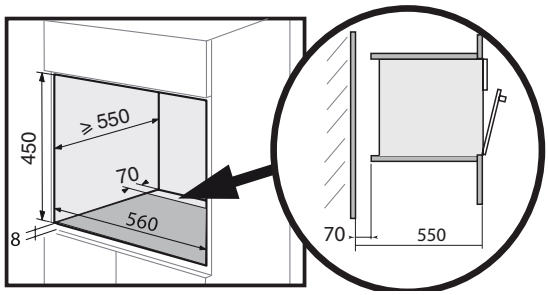
FR	INSTRUCTION UTILISATEUR	Four
CS	NÁVOD K POUŽITÍ	Trouba
DA	BRUGERVEDLEDNING	Ovn
DE	BEDIENUNGSANWEISUNG	Backofen
EN	INSTRUCTION USER	Oven
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	Horno
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	Sütő
IT	ISTRUZIONI UTENTE	Forno
NL	INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER	Oven
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA	Piekarnik
PT	INSTRUÇÕES UTILIZADOR	Forno
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	Духовой шкаф
SK	NÁVOD NA POUŽITIE	Rúra

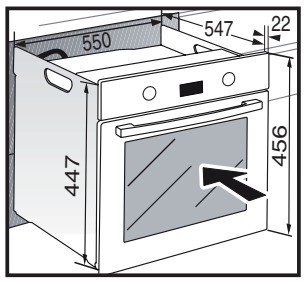




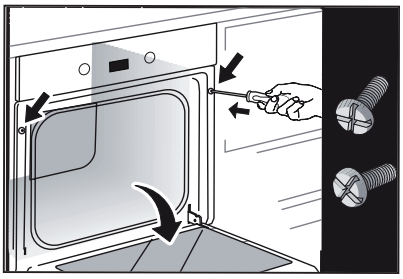
1.1 1.1.1



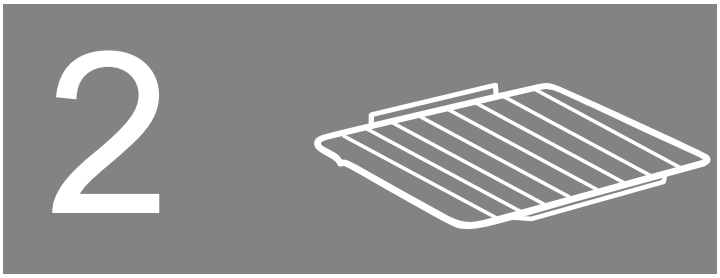


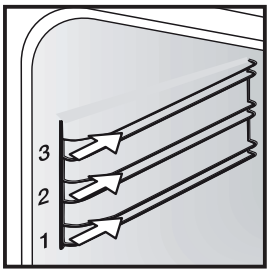


1.2 1.2.1 1.2.2 1.2.3

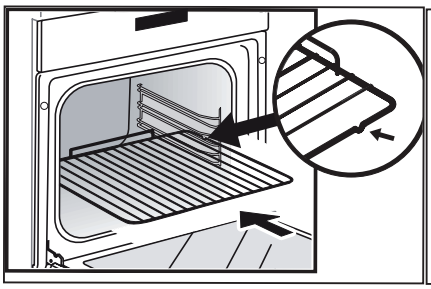


1.2.4

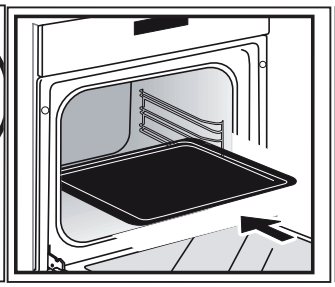




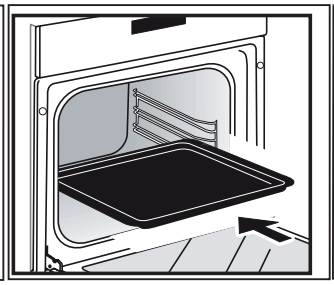
2.1 2.1.1



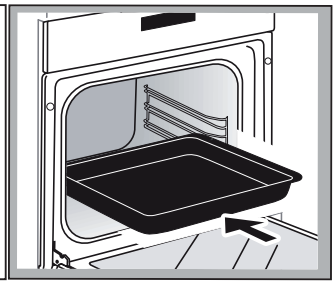
2.2 2.2.1



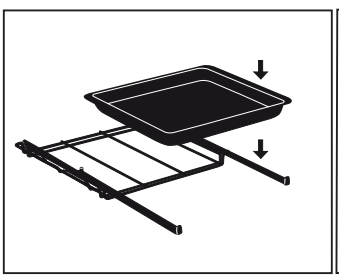
2.2.2



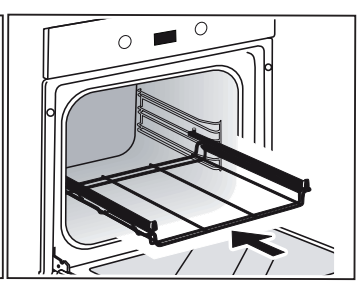
2.2.3



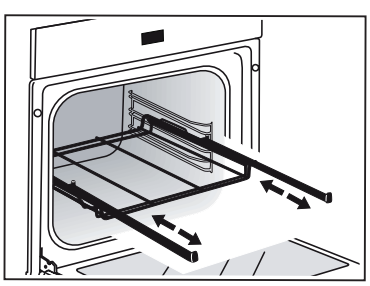
2.2.4



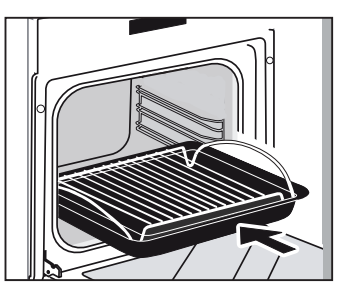
2.2.5



2.2.6

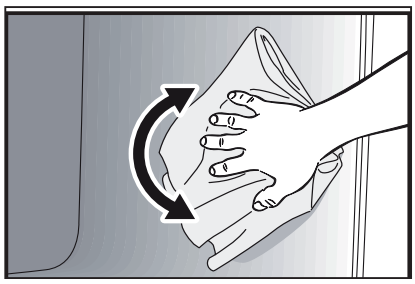


2.2.7



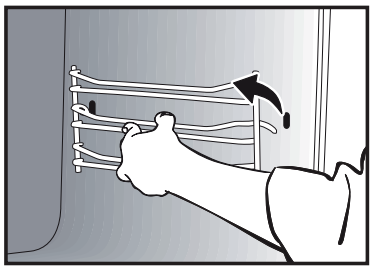
2.2.8

3



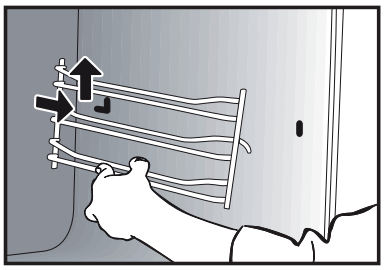
3.1

3.1.1

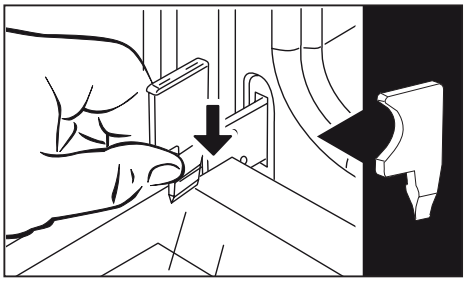


3.2

3.2.1

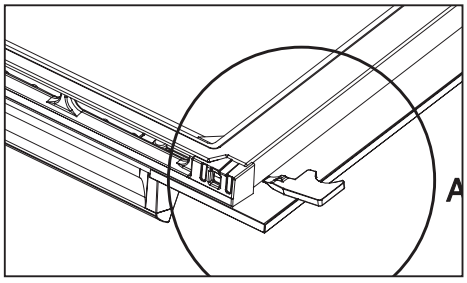


3.2.2

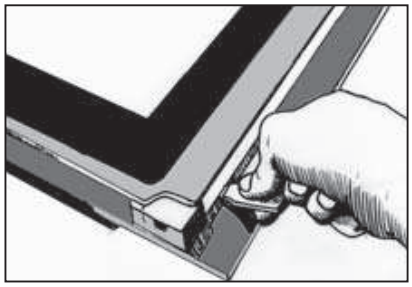


3.3

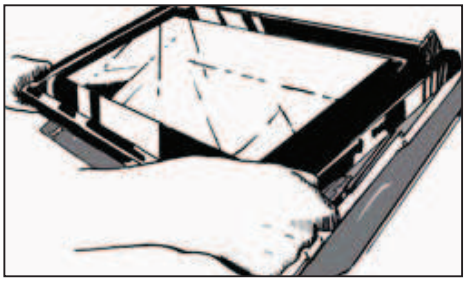
3.3.1



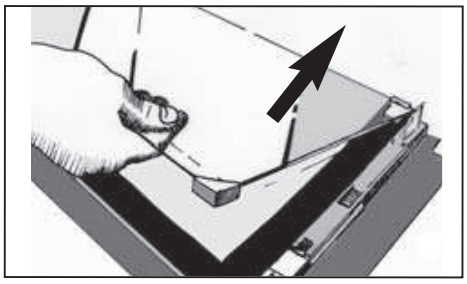
3.3.2



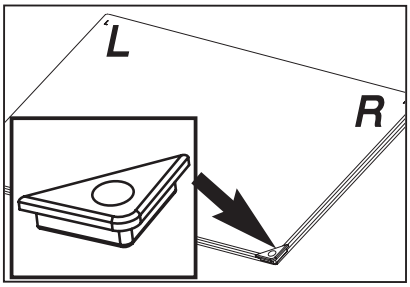
3.3.3



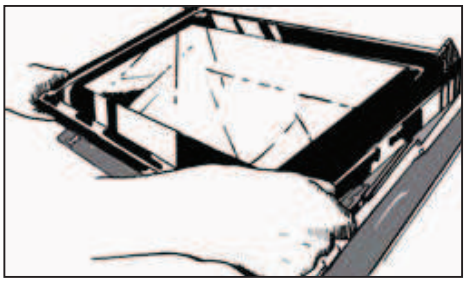
3.3.4



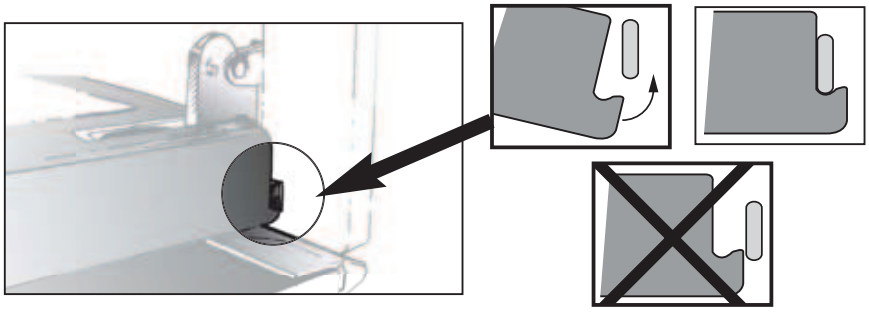
3.3.5



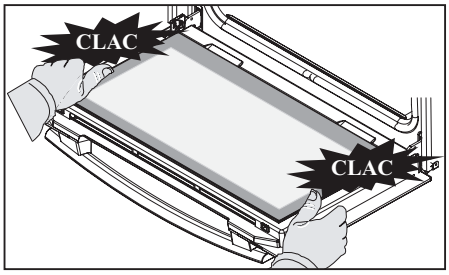
3.3.6



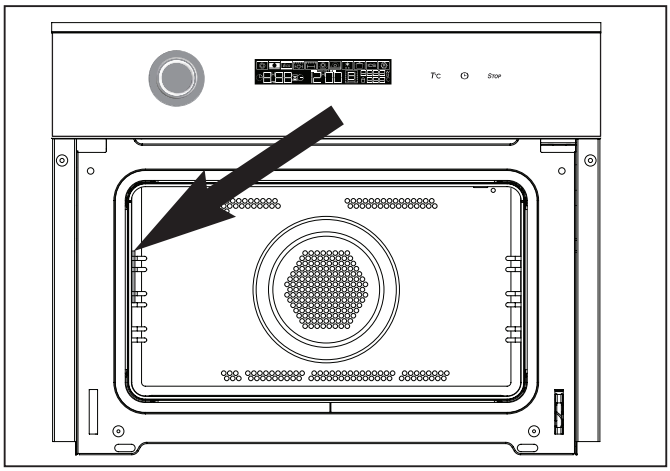
3.3.7



3.3.8

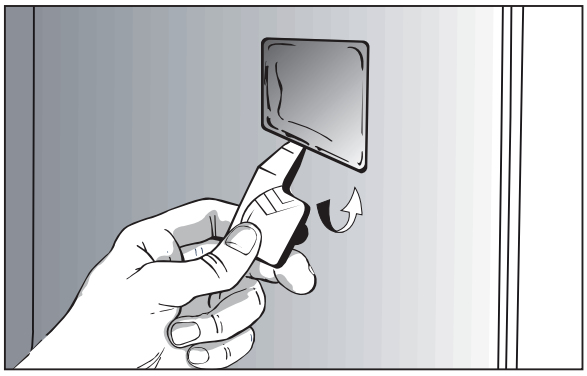


3.3.9

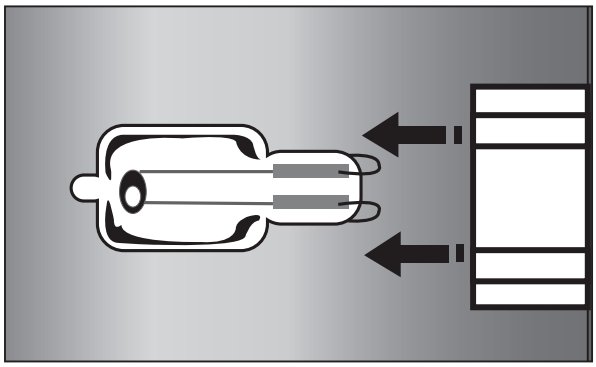


3.4

3.4.1



3.4.2



3.4.3

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

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

0 Instrucciones de seguridad

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

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

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes sensibles se ponen calientes durante la utilización. Prestar atención a no tocar los elementos calentadores. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean permanentemente vigilados.
— Antes de utilizar su horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 15 minutos. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.
— Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus domicilios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.
— Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales

o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.
— No modifique o intente modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro para usted.
— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.
— No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.
— No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y asegúrese de que no se monte o se siente ningún niño.
— No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.
— Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición de parada.
— Antes de proceder a la limpieza pirólisis del horno, retire todos los elementos de cocción y los desbordamientos importantes.
— Durante una limpieza, las superficies se pueden calentar más que durante un uso normal. Se recomienda alejar a los niños pequeños.
— No utilice un aparato de limpieza a vapor.
— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.
— Antes de soltar el cristal, deje que el aparato se enfríe.
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

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

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.
El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

— Este aparto se puede instalar indistintamente bajo una encimera o en columna como se indica en el esquema de instalación.
— Centre el horno en el mueble de

forma que garantice una distancia mínima de 10mm con el mueble vecino. El material del mueble de encastre debe resistir al calor (o tener un revestimiento de dicho material). Para más estabilidad, fije el horno al mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos con este objeto en los montantes laterales.

1 Instalación

1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de datos técnicos (1.1.1)

1.2 ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y ENCASTRAMIENTO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo plano (1.2.1) o en columna (1.2.2). Si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm como máximo.

Su horno tiene una circulación de aire optimizada que permite obtener unos resultados de cocción y de limpieza excepcionales respetando los siguientes elementos :

Centre el horno en el mueble de manera que quede una distancia mínima de 10 mm con el mueble vecino (1.2.3). El material del mueble de empotramiento o el recubrimiento de éste deberán ser resistentes al calor. Para más estabilidad, sujete el horno al mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos con este objeto en los montantes laterales.

- Efectúe un orificio de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.
- Fije el horno con los 2 tornillos (1.2.4).

Consejo:

Para tener la seguridad de que la instalación es conforme, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto.

La conexión eléctrica se deberá realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

Compruebe que:

- la potencia de la instalación es suficiente,
- las líneas de alimentación están en buen estado,
- el diámetro de los cables es conforme con las normas de instalación.

Durante las operaciones de mantenmiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles estarán cortados y quitados.

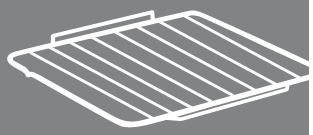
Atención:

El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra ⏚ del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación.

El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

2 Accesorios



2.1 Este horno dispone de 3 posiciones para los accesorios: niveles de 1 a 3 (2.1.1).

2.2 ACCESORIOS (según modelo)

• **Parrilla de seguridad** (2.2.1)

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. Se utiliza también para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

• **Placa de pastelería** (2.2.2)

Esta placa de chapa de aluminio recubierta con un

revestimiento antiadherente apto para uso alimentario, está prevista únicamente para que cocine sus recetas de pastelería.

Está especialmente diseñada para hornear recetas ligeras de pastelería; puede colocar directamente en ella relámpagos de crema, merengues, magdalenas, masa de hojaldre…

NOTA: La placa de pastelería no se puede utilizar en ningún caso como soporte de fuentes de cocción o moldes de tarta.

• **Bandeja multiusos 20 mm** (2.2.3)

• **Bandeja multiusos 45 mm** (2.2.4)

Colocada en los alojamientos bajo la parrilla, recoge el jugo y la grasa de los asados; también se puede utilizar llenada hasta la mitad de agua para realizar cocciones al baño maría.

• **Bandeja multiuso 45 mm. Sistema guias telescopicas con accesibilidad total** (2.2.5)

Gracias al nuevo sistema de guías telescopicas con soporte (Accesibilidad total), la manipulación de los alimentos resulta mas práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al maximo su manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles ofreciendo una accesibilidad total (2.2.6).

Además son estables, lo que permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar con más facilidad los alimentos del horno (2.2.7).

La bandeja introducida en los niveles bajo la parrilla, recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llenada hasta la mitad de agua para cocciones al baño maría. Evite poner las carnes o aves a asar directamente sobre la bandeja honda. Invariablemente se producirían salpicaduras y ensuciarían las paredes del horno.

• **Bandeja honda de 45 mm equipada con una rejilla soporte especial parrilladas** (2.2.8)

Sirve para recoger el jugo y grasas de cocción de las carnes o pesados puestos directamente sobre su rejilla en secuencia grill o grill pulsado.

Nunca poner esta bandeja sobre la solera (so pena de dañar el esmalte) salvo en posición grill (ya que el elemento calentador solera no funciona en estas posiciones).

3 Limpieza

Atención:

Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías telescópicas, bandeja pastelera lissium, rejillas cromadas) así como los recipientes del interior del horno. Tanto las rejillas laterales como la bandeja profunda por su recubrimiento especial de esmalte pirolítico se consideran accesorios adecuados y por tanto podemos mantenerlos en el interior del horno al efectuar la pirólisis.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

Para limpiar la ventana del programador electrónico y la puerta del horno, utilice un trapo suave empapado con un producto limpiacristales. No utilice cremas abrasivas, ni estropajos.

3.1 LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE INTERIOR

HORNOS NO PIRÓLISIS:

• Modelos de parades lisas (3.1.1).

- Limpie el horno aún tibio con un paño remojado en agua caliente jabonosa.

3.2 DESMONTAGE DE LOS PANELES DE VARILLAS

Atención

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

Antes de desmontarlo, deje que el aparato se enfríe y

asegúrese de que está desconectado de la red eléctrica.

Niveles varillas con ganchos.

Para retirarlo, levante la parte delantera del panel hacia arriba para sacar el gancho delantero de su alojamiento (3.2.1).

Tire después de todo el panel de varillas hacia usted y levante la parte trasera para sacar el gancho trasero de su alojamiento (3.2.2).

Saque los 2 paneles de varillas laterales.

HORNOS PIROLÍTICOS

¿QUÉ ES UNA PIRÓLISIS?

Atención

Antes de comenzar la pirolisis, retire la batería de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.

Consejo

Su horno está equipado con niveles de varillas esmaltadas: no es necesario sacarlas para efectuar la pirólisis.

- La pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos. Los humos y olores emitidos se destruyen al pasar por un catalizador.
- La pirólisis no es necesaria después de cada cocción, sólo si el grado de suciedad lo justifica.
- Por medida de seguridad, la operación de limpieza se pone en marcha sólo cuando la puerta se haya bloqueado automáticamente. En cuanto la temperatura en el interior del horno supera las temperaturas de cocción, se hace imposible desbloquear la puerta, incluso colocando el mando de “selección de funciones” en 0.

¿EN QUÉ CASO HAY QUE EFECTUAR UNA PIRÓLISIS?

El horno humea durante un precalentamiento o lo hace mucho durante una cocción. El horno desprende un olor desagradable en frío después de distintas cocciones (cordero, pescado, parrilladas, etc.).

Cocciones que ensucian poco:

Galletas, verduras, repostería quiches, suflés.

Cocciones sin salpicaduras

-> la pirólisis no está justificada.

Cocciones que ensucian:

Carnes, pescados (en una fuente), verduras rellenas.

-> Puede estar justificada una pirólisis cada 3 cocciones.

Cocciones que ensucian mucho:

Piezas grandes de carne ensartadas en el pincho.

-> Se puede hacer una pirólisis después de una cocción de este tipo, si se han producido muchas salpicaduras.

Consejo

No hay que esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar esta limpieza.

3.3 LIMPIEZA DE LA PUERTA

• Desmontaje de la puerta (según modelo)

Atención

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos duros para la limpiar la puerta de vidrio del horno ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del vidrio. Antes de soltar el cristal, deje que el aparato se enfríe.

- Abra completamente la puerta y bloquéela con ayuda de dos topes rojos (3.3.1).

Se encuentran en la bolsa de plástico incluida con el aparato.

- Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca los otros dos topes rojos en los emplazamientos A previstos para ello (3.3.2)

- Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal (3.3.3).
- Quite el marco y el cristal (3.3.4).
- Saque todos los cristales interiores de la puerta

haciéndolos girar.

Este conjunto está formado por 2 cristales, el 1º de ellos tiene 2 topes de goma en las 2 esquinas delanteras.(3.3.5).

- Limpie el cristal con una esponja suave y un producto limpiavajillas.

No sumerja el cristal en el agua.

No utilice cremas para fregar ni un estropajo. Aclárelo con agua limpia y séquelo con un trapo que no suelte pelusa.

- Una vez limpio, vuelva a colocar el 1º cristal en la puerta.

Coloque de nuevo los 2 topes de goma negros en las esquinas delanteras del 2º cristal, teniendo cuidado de que en el cristal se lea:

en la parte superior izquierda: L

en la parte superior derecha: R

Coloque después este 2º cristal en la puerta, colocándolo sobre el primero (3.3.6).

Vuelva a colocar el conjunto marco exterior de los cristales en la puerta (3.3.7)..

- Tenga cuidado de introducir bien el marco en el gancho que se encuentra junto a la bisagra (3.3.8)..

- Enganche el marco apretándolo contra la puerta. No haga presión sólo en el marco. (3.3.9).

El aparato ya está nuevamente operativo.

3.4 CAMBIAR LA BOMBILLA DEL HORNO

ADVERTENCIA:

Para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato está desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realícelo cuando el aparato se haya enfriado.

Desmonte los paneles de varillas.

- Las bombillas están accesibles: Dentro del horno (3.4.1)

- Haga palanca con el tope rojo sobre la tulipa para sacarla (3.4.2).

- Saque la bombilla (3.4.3).

Características de la bombilla:

- 25 W,

- 220-240 V~,

- 300°C,

- G9.

- Cambie la bombilla, coloque la tulipa y vuelva a enchufar el horno.

4 Medio ambiente

4.1 RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente

llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

- Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

- Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

MODO ESPERA

Transcurridos 30 segundos sin que el usuario haya realizado ninguna acción, la luminosidad de la pantalla disminuye para limitar el consumo de energía.

Cuando se realiza un inicio diferido, según el modelo de horno, una animación sustituye en alternancia la presentación de la hora indicando al usuario que el horno está en “Modo espera”. Bastará con accionar el selector de cocción o pulsar cualquier botón para que se restablezca la luminosidad de la pantalla.

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.