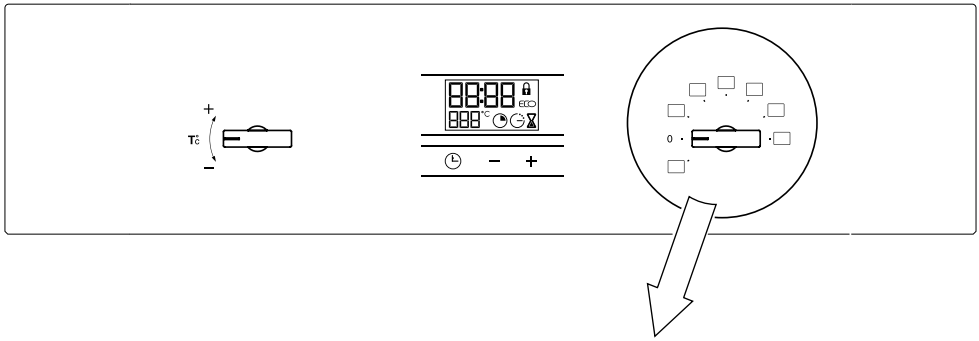
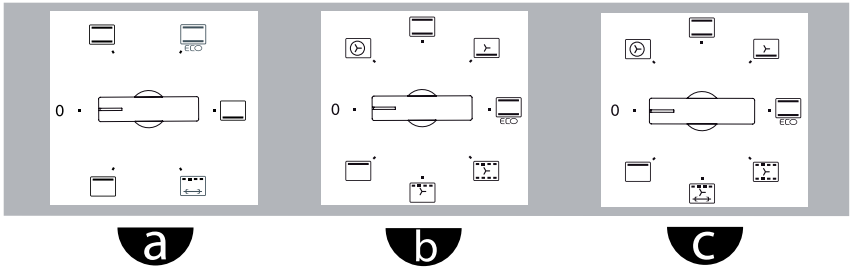
Brandt

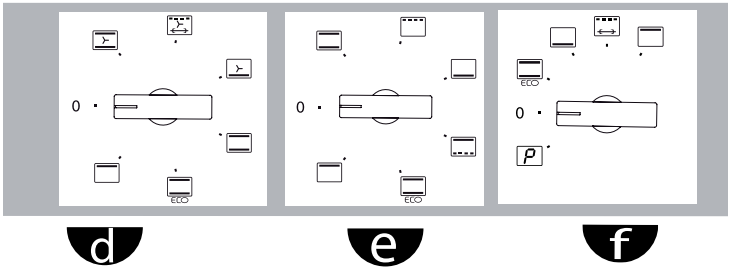
FR INSTRUCTION UTILISATEUR
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BEDIENUNGSANWEISUNG
EN INSTRUCTION USER
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
NL INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER
PT INSTRUÇÕES UTILIZADOR

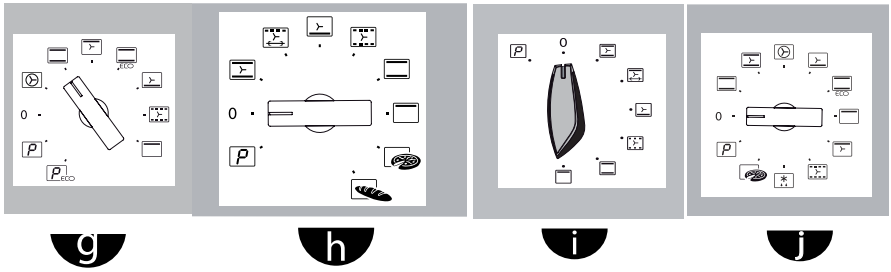
Four
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Oven
Forno

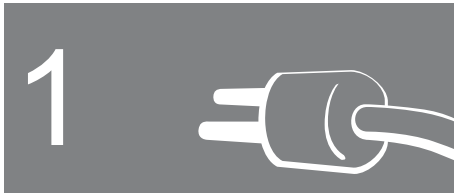
0

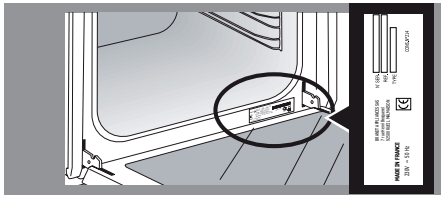






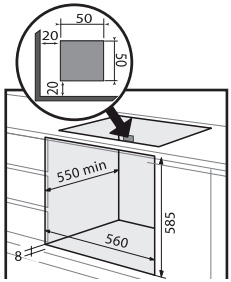


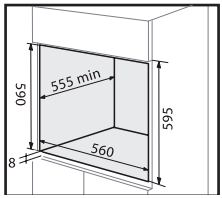


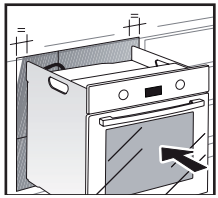


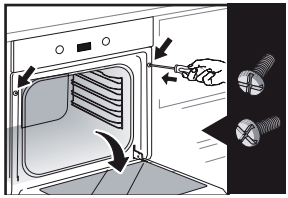
1.1

1.1.1







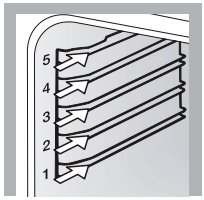


1.2

1.2.1

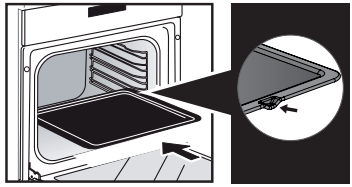
1.2.2

1.2.3



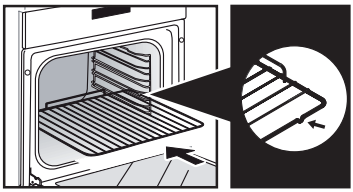
2.1

2.1.1



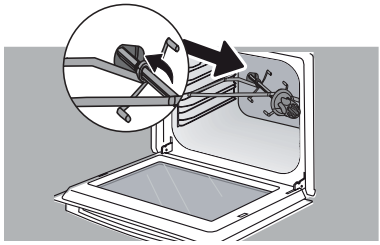
2.2

2.2.1

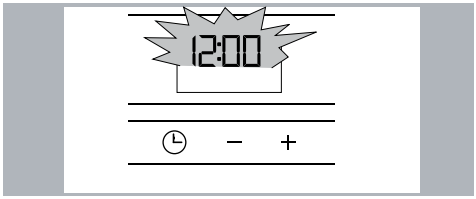


2.2.2

2.2.3

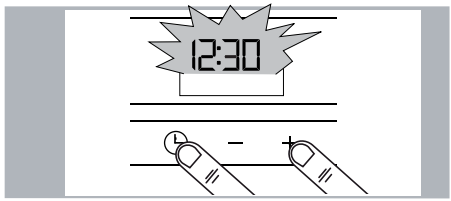


2.2.4

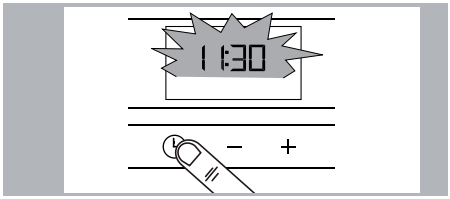


2.3

2.3.1

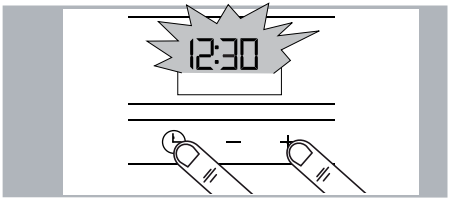


2.3.2

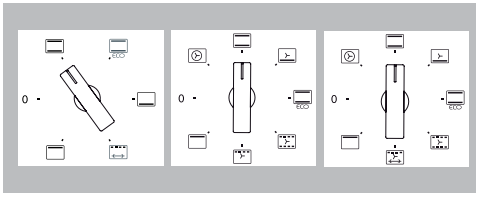


2.4

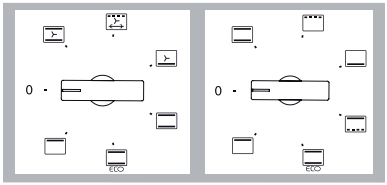
2.4.1



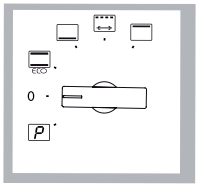
2.4.2



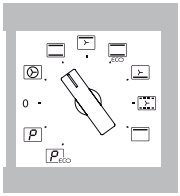
2.5 a b c



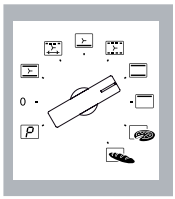
d e 2.5.1



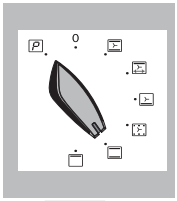
f



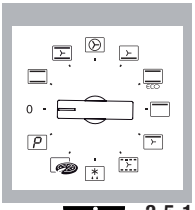
g



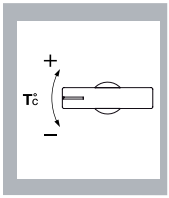
h



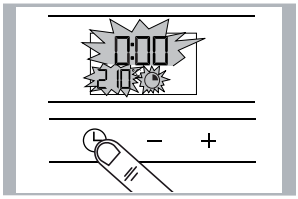
i



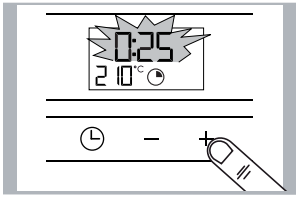
j 2.5.1



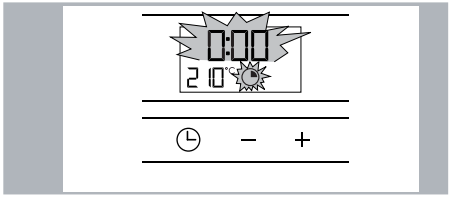
2.5.2



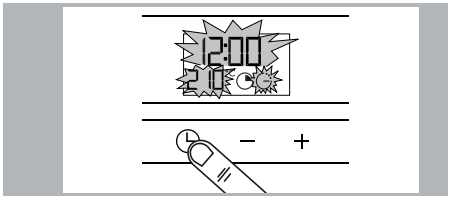
2.6 2.6.1



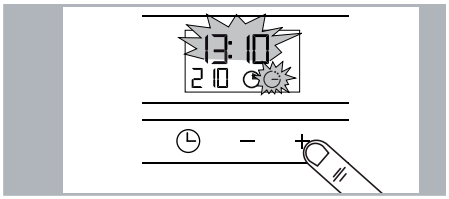
2.6.2

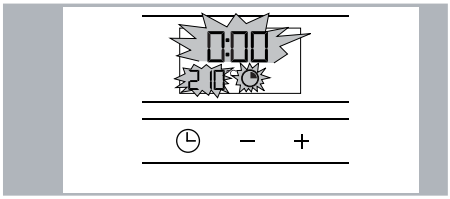


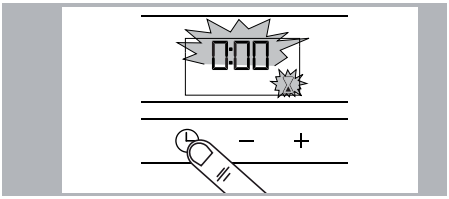
2.6.3

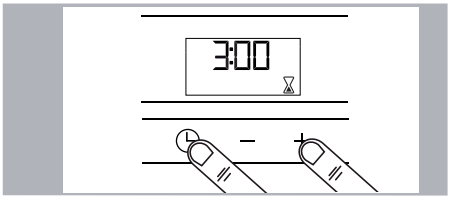


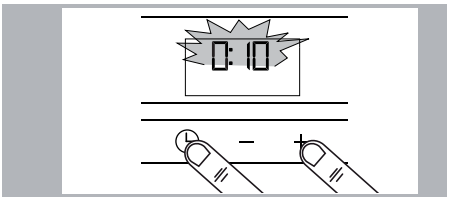
2.7 2.7.1

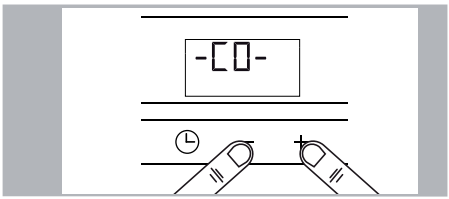

13:10
2.7.2


0:00
2.7.3

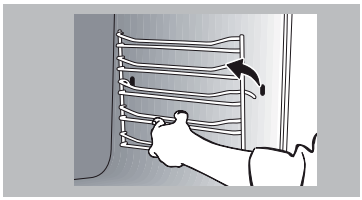

0:00
2.8
2.8.1

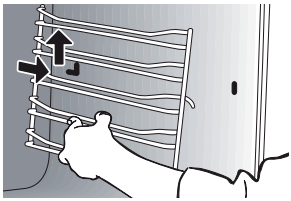

3:00
2.8.2

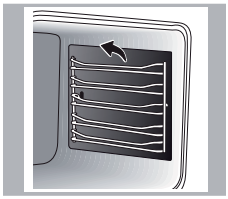

0:10
2.9
2.9.1

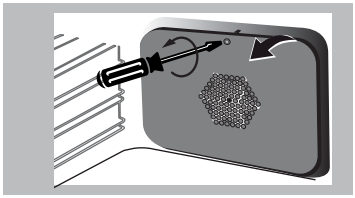

-C0-
2.9.2

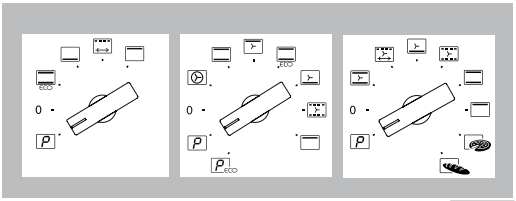
3

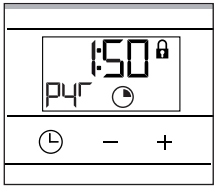

3.4
3.4.1


3.4.2


3.5
3.5.1


3.6
3.6.1

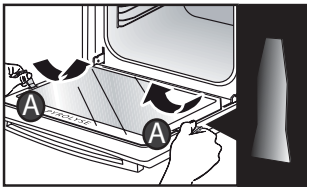

3.7
f
g
h
i
j
3.7.1



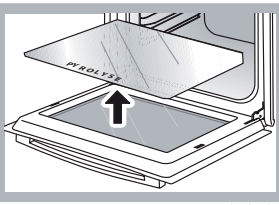
3.7.2

3.8

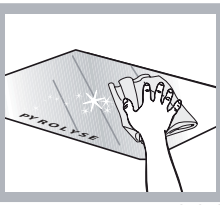
3.8.1



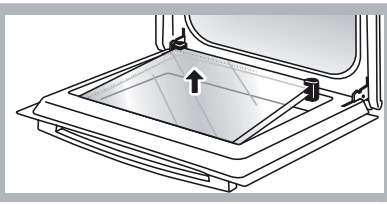
3.8.2



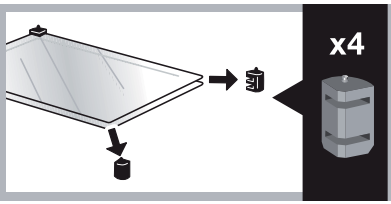
3.8.3



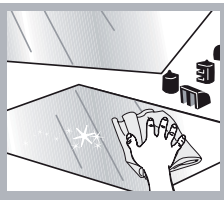
3.8.4



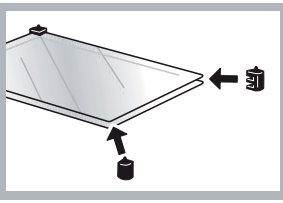
3.8.5



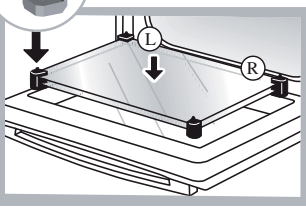
3.8.6



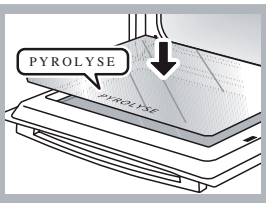
3.8.7



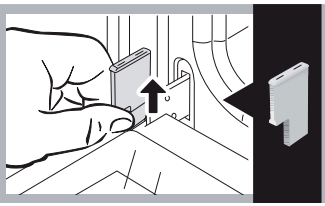
3.8.8



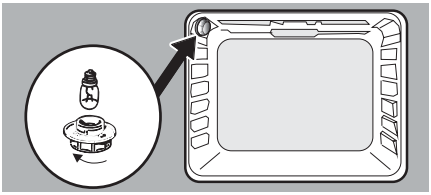
3.8.9



3.8.10



3.8.11



3.10

3.10.1

0 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

Importante:

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar. Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento. Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él.

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás

— 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.

— No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

— No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y asegúrese de que no se monte o se siente ningún niño.

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

— Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición de parada.

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

— Antes de soltar el cristal, deje que el aparato se enfríe.

⚠ Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar

de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizas por niños sin vigilancia.
— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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

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

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
— Este aparto se puede instalar indistintamente bajo una encimera o en columna como se indica en el esquema de instalación.
— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin.

0 Identificación

Identifique el modelo de su horno a b c d e, etc.) comparando el panel de control de su aparato con el de las ilustraciones.

1 Instalación

1.1 Desembalaje.
Quite todos los elementos de protección.
Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de carastersticas (1.1.1)

1.2 Empotramiento.
Utilice un mueble con unas dimensiones adecuadas (1.2.1). Si el mueble está abierto, su apertura debe ser de 70 mm como máximo. Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo (1.2.2). El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno al mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales (1.2.3).

Conexión eléctrica. El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 f + 1 N + tierra) conectados a la red de 220~240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.
El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne ⏚ del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.
No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

2 Utilización

2.1 Colocación de los accesorios.
Este horno dispone de 5 posiciones para los accesorios (niveles 1 a 5):
1 2 3 4 5 (2.1.1).

2.2 Accesorios.
Dependiendo del modelo, el horno viene con una bandeja estándar (2.2.1) y una parrilla de seguridad (2.2.2).
Asegúrese de colocar correctamente la parrilla, la cual está equipada con unos topes laterales antivuelco (2.2.3).
El horno puede estar equipado con un asador rotativo (2.2.4). Para usarlo, debe colocar la bandeja estándar en el nivel Nº 1 para recuperar el jugo de la cocción (o en la solera si la pieza que desea asar fuera demasiado grande); a continuación, debe introducir uno de los tenedores en el asador, ensartar la pieza que va a asar, introducir el segundo tenedor, centrarlo y apretar enroscando los dos tenedores. Coloque el asador sobre su apoyo y empújelo ligeramente para que la punta del asador entre en el cuadrado de arrastre que se encuentra al fondo del horno; a continuación, saque el mango desenroscándolo para poder cerrar la puerta. Una vez finalizada la cocción, vuelva a atornillar el mango en el asador para poder sacar el asado sin quemarse.

2.3 Ajuste de la hora. Al conectar el aparato, la pantalla parpadea en las 12:00 (2.3.1).
Regule la hora pulsando los mandos + y - (si mantiene pulsado el mando, los números pasan rápidamente) y luego presione la tecla 🕒 para validar (2.3.2).

2.4 Puesta en hora. El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0.
Pulse el mando 🕒 durante unos segundos hasta que la pantalla parpadee (2.4.1) y luego suéltelo. Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación. Ajuste la hora pulsando los mandos + y -, y luego presione la tecla 🕒 para validar (2.4.2).

NOTA: si no se valida con el mando 🕒 , quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

2.5 Cocción inmediata.
La hora debe aparecer en la pantalla sin parpadear.
Seleccione la función de cocción que desee según el modelo (2.5.1); para ello,consulte el cuadro sobre los Modos de cocción.
El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción.
Sin embargo, es posible ajustar la temperatura accionando la manecilla de selección de temperatura hacia + o - (2.5.2).
Coloque la bandeja en el horno según las recomendaciones indicadas en la Guía de cocción.
Después de estas acciones, el horno calienta y el indicador de la temperatura parpadea. Emitirá una serie de pitidos cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada. Esta deja de parpadear. Vuelva a colocar el selector de función en la posición 0 para detener el horno.

Cocciones programadas.

2.6 Inicio inmediato y duración programada.
Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura. Pulse el mando 🕒 hasta que el indicador de

duración de la cocción comience a parpadear (2.6.1). La pantalla parpadeará en 0:00 indicando que se puede comenzar el ajuste. Pulse los mandos + o - para regular el tiempo que desea (2.6.2).
El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.
La pantalla del tiempo dejará de parpadear.
La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.
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 detiene, el indicador de la duración de la cocción y 0:00 parpadean (2.6.3),

y el horno emite una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando. La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo a colocar el selector de funciones en 0.

2.7 Puesta en marcha diferida y hora de fin de cocción programada.

Proceda como para una cocción programada. Una vez regulada la duración de la cocción, pulse el mando hasta que el indicador de fin de cocción parpadee (2.7.1). La pantalla parpadeará indicando que se puede comenzar el ajuste.
Pulse el mando + o - para regular la hora de fin de cocción que desea (2.7.2).
El final de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos (también puede validar presionando el botón dos veces). La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.
Una vez hecho esto, la puesta en marcha queda aplazada para que la cocción termine a la hora programada.
Al final de la cocción (fin del tiempo programado): el horno se detiene, el indicador de la duración de la cocción y 0:00 parpadean (2.7.3), y el horno emite una serie de pitidos durante unos minutos. Se pueden parar definitivamente estos pitidos pulsando cualquier mando. La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo a colocar el selector de funciones en 0.

2.8 Minutero.

El programador del horno se puede utilizar como minutero independiente que permite realizar una cuenta atrás sin funcionamiento del horno.
En ese caso, la presentación del minutero predomina sobre la presentación de la hora. Pulse el mando hasta que el símbolo del minutero comience a parpadear.

Los dígitos 0:00 y un pequeño reloj de arena se pondrán a parpadear (2.8.1).

Ajuste el tiempo que desee con los mandos de ajuste + o - y pulse el mando para validar o espere unos segundos (2.8.2). La pantalla dejará de parpadear al cabo de unos segundos y el minutero se pondrá en marcha comenzando la cuenta atrás segundo a segundo. Una vez transcurrido el tiempo, el minutero emite una serie de pitidos para advertirle. Se pueden parar los pitidos pulsando cualquier mando.

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

2.9 Contraste de la pantalla.

Puede variar el brillo de la pantalla; para ello:
Establezca y confirme la hora de su programador en 0:10 (2.9.1).
Presione simultáneamente las teclas + y - durante unos diez segundos hasta que en la pantalla aparezca “CO” para entrar en el modo de ajuste (2.9.2). Presione las teclas + o - para lograr el brillo deseado. Después de ajustar el brillo de su elección, espere unos segundos y vuelva a ajustar la hora del día en el programador.

3.1 Mantenimiento de los accesorios. Pueden lavarse en el lavavajillas o a mano, con un poco de detergente. Cuando estén muy sucios, déjelos en remojo.

Limpieza del interior del horno:

<u>Hornos sin pirólisis</u>:
modelos a b c d

3.2 Modelos con paredes lisas. Limpie el horno cuando esté aún algo caliente con un trapo humedecido en agua con jabón.

3.3 Modelos con paredes rugosas. Este horno está formado por un recinto equipado con paredes extraíbles recubiertas de esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que le proporciona sus cualidades autodesengrasantes.
Las manchas se dispersan y difunden ampliamente en las microporosidades. Quedan oxidadas por las dos caras y desaparecen progresivamente. El esmalte autodesengrasante es eficaz principalmente con los cuerpos grasos pero al hacer parrilladas, la temperatura de las paredes no siempre es suficiente como para eliminar la gran cantidad de proyecciones de grasa. En ese caso, después de la cocción, siga calentando el horno durante 20 a 30 minutos, a la temperatura máxima de la secuencia elegida. Si aún quedaran restos, éstos irán desapareciendo en cocciones sucesivas.
No rasque las paredes catalíticas con un cepillo metálico, ni con instrumentos puntiagudos o cortantes.

3.4 Paneles de varillas con ganchos en la parte central.

Para retirarlos, levante la parte delantera del panel hacia arriba para sacar el gancho delantero de su alojamiento (3.4.1). Después, tire suavemente de todo el panel de varillas hacia usted y levante la parte trasera para sacar el gancho trasero de su alojamiento (3.4.2). Saque los 2 paneles de varillas laterales.

3.5 Paredes laterales rugosas. Se recomienda cambiar las 2 paredes laterales catalíticas cuando la limpieza autodesengrasante ya no sea eficaz. Desmonte antes los paneles laterales de varillas (ver apartado anterior). Retire las dos paredes laterales viejas y cámbielas por paredes catalíticas nuevas (3.5.1).

3.6 Pared del fondo (dependiendo del modelo).

⚠ Antes de retirar la pared del fondo, hay que dejar el aparato sin tensión.
Desenrosque completamente el tornillo situado en la parte superior de la pared del fondo. Incline la pared hacia delante para sacarla de su cavidad (3.6.1). Después de la limpieza, hay que volver a colocar la pared del fondo siguiendo las instrucciones.

Hornos con pirólisis: modelos e f g h i j

3.7 Limpieza por pirólisis.

⚠ Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes. Si su horno está equipado con niveles de varillas esmaltadas, no es necesario retirarlos.
Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Se recomienda alejar a los niños pequeños.

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, solo si el grado de suciedad lo justifica.
Por medida de seguridad, la operación de limpieza se pone en marcha solo cuando la puerta se haya bloqueado automáticamente. Cuando la temperatura del interior del horno sobrepasa las temperaturas de cocción, es imposible desbloquear la puerta.

Pirólisis inmediata:
Hay dos ciclos de limpieza disponibles, dependiendo del modelo.
P ECO: 1 hora y media o P: 2 horas.
El programador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Para activar la pirólisis, gire el selector de funciones hacia P ECO o P (3.7.1). El tiempo de parada del horno es de 2 horas (o 2:30), un intervalo que no puede modificarse (incluye el tiempo de enfriamiento del horno). La puerta se bloquea durante la pirólisis y un candado aparece en la pantalla (3.7.2). El final de la limpieza es automático, la pantalla muestra 0:00 y la puerta se desbloquea.
Vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

Pirólisis diferida:
Siga las instrucciones descritas en el apartado "Pirólisis inmediata" y pulse el mando hasta que el indicador de fin de cocción comience a parpadear; entonces, podrá proceder a efectuar el ajuste. Pulse los mandos + o - para regular la hora de fin de cocción que desea.
Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para que finalice a la hora programada. Cuando la pirólisis haya terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

3.8 Limpieza de la puerta (dependiendo del modelo).

Desmontaje. Abra completamente la puerta y bloquéela con el tope rojo (3.8.1).
Viene incluido en la bolsa de plástico de su aparato. Saque del siguiente modo el primer cristal enganchado:
Haga palanca con la pieza metálica en los puntos A, primero por un lado y después por el otro, para desenganchar el cristal (3.8.2 - 3.8.3).
Limpie el cristal con una esponja suave y un producto limpiavajillas (3.8.4).
No sumerja el cristal en el agua.
Aclárelo con agua limpia y séquelo con un trapo que no suelte pelusa.
Si fuera necesario, saque todos los cristales interiores de la puerta (3.8.5).
El conjunto está formado por uno o dos cristales, según los modelos, con un tope de goma negra en cada esquina (3.8.6).
Reensamblaje. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar las cuatro esquinas de goma (3.8.7- 3.8.8) teniendo cuidado de que en el cristal, la L y R queden en el lado de las bisagras (3.8.9). Enganche el último cristal colocando la indicación "P.Y.R.O.L.Y.T.I.C" mirando hacia usted (3.4.10). Retire el tope de plástico rojo (3.8.11).
El aparato ya está nuevamente operativo.

3.9 Limpieza de la superficie exterior.

Para limpiar la ventana del programador eléctrico, utilice un trapo suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas, ni estropajos.

3.10 Sustitución de la bombilla.

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

Características de la bombilla (dependiendo del modelo): 15 W, 220-240 V~, 300 °C, casquillo E14.

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

Para desenroscar la tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje (3.10.1).

4 Anomalías y soluciones

Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

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

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

4.3 **El horno emite un pitido.** Indica que se ha alcanzado la temperatura de su elección o que la cocción programada ha finalizado.

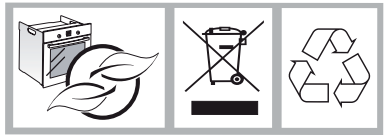
4.4 **El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.** Es normal, la ventilación puede funcionar durante hasta un máximo de 1 hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno (se puede abrir la puerta para acelerar el proceso de enfriamiento). Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

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

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

**Únicamente en los modelos con función de pirólisis.*

5 Medio ambiente



El horno se ha diseñado teniendo en cuenta el respeto del medio ambiente.

Muchos materiales de este aparato, incluidos los del embalaje, son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello. Su aparato lleva este logotipo para indicarle que los aparatos viejos no se deben mezclar con otros 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 en la protección del medio ambiente.

Modo espera.

Si pasan 30 segundos sin que el usuario realice ninguna acción, el brillo de la pantalla disminuye a fin de limitar el consumo de energía.

En función del modelo de horno, durante la puesta en marcha diferida, una animación alterna la visualización de la hora, indicando la configuración en “Modo espera” del horno.

Para restaurar el brillo de la pantalla, basta con realizar una simple acción en el selector de cocción o pulsar cualquier botón.

Modos de cocción (dependiendo del modelo)

CALOR GIRATORIO
(temperatura recomendada 180 °C; mín. 35 °C y máx. 235 °C)
• La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al 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. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO
(temperatura recomendada 200 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• 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 (medio o fuerte) (+ ASADOR ROTATIVO)
(temperatura recomendada 200 °C; mín. 180 °C y máx. 230 °C)
• 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.
• El asador rotativo (dependiendo del modelo) sigue funcionando una vez terminada la cocción hasta que se abre la puerta.
• Coloque la grasera en la posición más baja.
• Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador, 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
(temperatura recomendada 205 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• 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.

SOLERA
(temperatura recomendada 165 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• La cocción se realiza con el elemento inferior.
• 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, kougelhopf...) así como para los soufflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

TRADICIONAL
(temperatura recomendada 240 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C) **únicamente en el modelo** g d j
(temperatura recomendada 225 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C) **demás modelos**

TRADICIONAL ECO
(temperatura recomendada 200 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• La cocción se realiza con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
• 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.).

Modos de cocción (dependiendo del modelo)

GRILL FUERTE
(temperatura recomendada 275 °C; mín. 180 °C y máx. 275 °C)
GRILL MEDIO (+ ASADOR ROTATIVO)
(temperatura recomendada 225 °C; mín. 180 °C y máx. 275 °C)
• 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 chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.

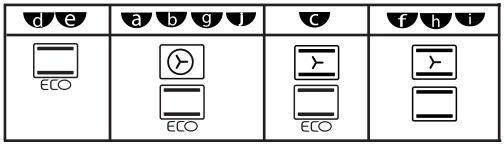
MANTENIMIENTO CALIENTE / SUBIDA DE LAS MASAS DE PAN
(temperatura recomendada 80 °C; mín. 35 °C y máx. 100 °C)
• Toque de los elementos superior e inferior combinado con el movimiento de aire.
• Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof... con el molde sobre la solera, sin superar los 40 °C (calienta-platos, descongelación).

PIZZA
(temperatura recomendada 210 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• La cocción se realiza con los elementos inferior y superior y con la hélice para mover el aire.
• Una vez precalentado el horno, meta la pizza en el 3er nivel.

PAN
(temperatura recomendada 200 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• La cocción se realiza con los elementos inferior y superior y con la hélice para mover el aire.
• Una vez precalentado el horno, coloque un molde con agua en la solera y cueza el pan en la parrilla, en el 1er o 2° nivel, dependiendo del tamaño.

TRADI SOFT
(temperatura recomendada 180 °C; mín. 35 °C y máx. 275 °C)
• La cocción se realiza con los elementos inferior y superior.
• Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: caza tierna.
Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo al vino, liebre, etc.).

DESCONGELACIÓN
(temperatura recomendada 30 °C; mín. 30 °C y máx. 50 °C)
• La descongelación de los platos se efectúa con una aportación limitada de calor y con el movimiento del aire.
• La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50 °C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo de la descongelación, que no es consumible).



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

Consejo para economizar energía
Evite, en la medida posible, precalentar el horno.
Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

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.