

FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

# Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100125\_03



BV/Cert.L6011825

Chère Cliente, Cher Client,

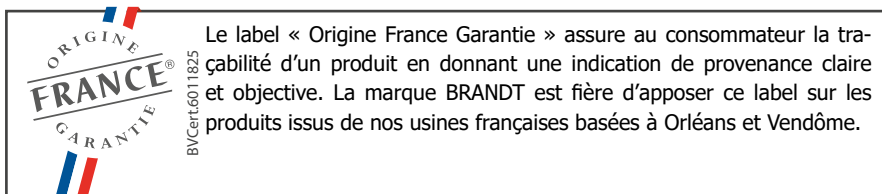
Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

**BRANDT** est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



**IMPORTANT :**

**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL .....	6
Choix de l'emplacement et encastrement .....	6
Raccordement électrique.....	7
ENVIRONNEMENT .....	8
Environnement .....	8
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	9
Présentation du four .....	9
Afficheur et touches de commandes.....	9
Accessoires.....	10
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	12
Réglages.....	12
Menu réglages .....	12
Les modes de cuisson .....	14
Démarrage d'une cuisson .....	15
La fonction Guide Culinair .....	17
La fonction Guide Vapeur.....	18
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL .....	19
Nettoyage de la cavité par Hydrolyse .....	19
Nettoyage intérieur - extérieur.....	20
ANOMALIES ET SOLUTIONS .....	22
SERVICE APRÈS-VENTE .....	23
Interventions .....	23
Relations consommateurs FRANCE.....	23
AIDE A LA CUISSON .....	24
Tableaux de cuissons.....	24
Essais d'aptitude a la fonction.....	26



### ***Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.***

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

#### **A la réception de l'appareil**

Déballer-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

#### **Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation**

Chauffez votre four à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

#### **Informations importantes**

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et as-

surez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

#### **Consignes de sécurité**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être faites par des enfants





laissés sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



### **MISE EN GARDE :**

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

- Pendant la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.\*



### **MISE EN GARDE :**

- S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. In-

tervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.

- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis, **veillez à ne pas utiliser de visseuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four.**

Remplacez les butées caoutchouc.



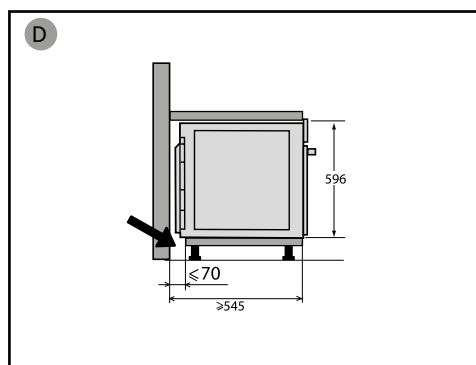
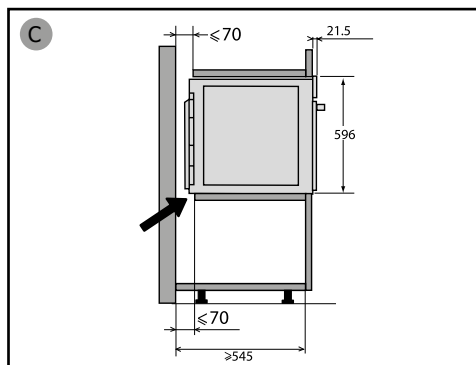
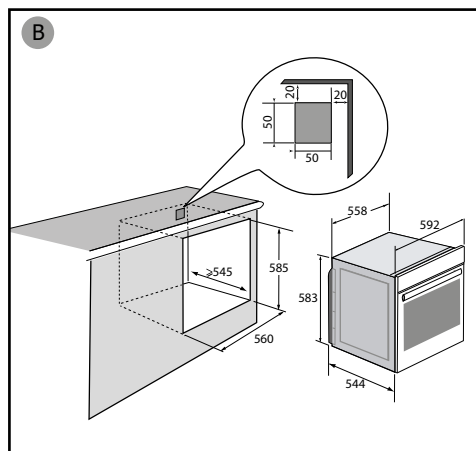
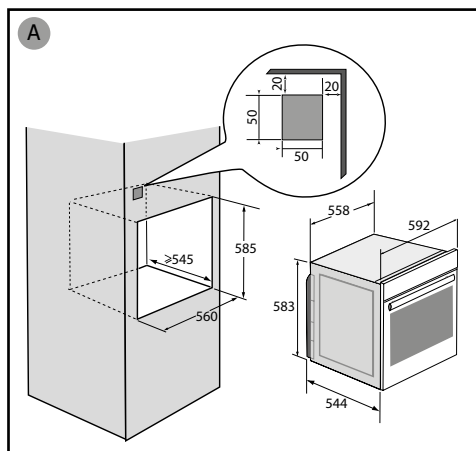
### Conseil :

**Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.**



### ATTENTION :

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**






### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four est fourni avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

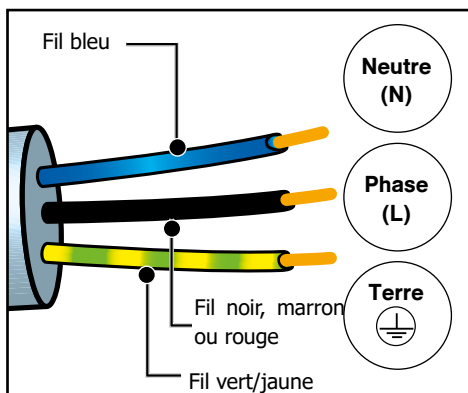
#### ATTENTION

**Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

#### • Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.





## ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



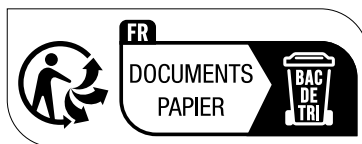
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

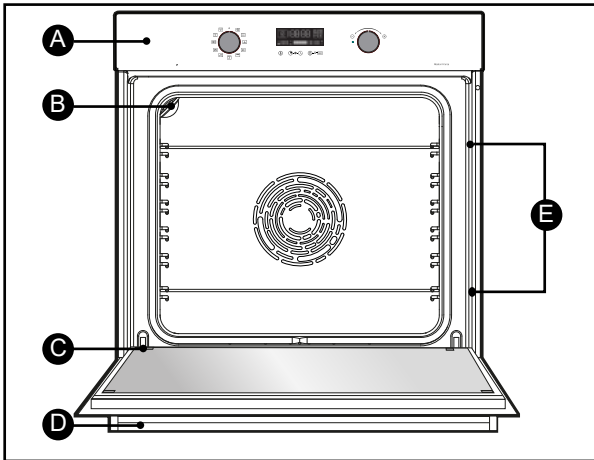
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.





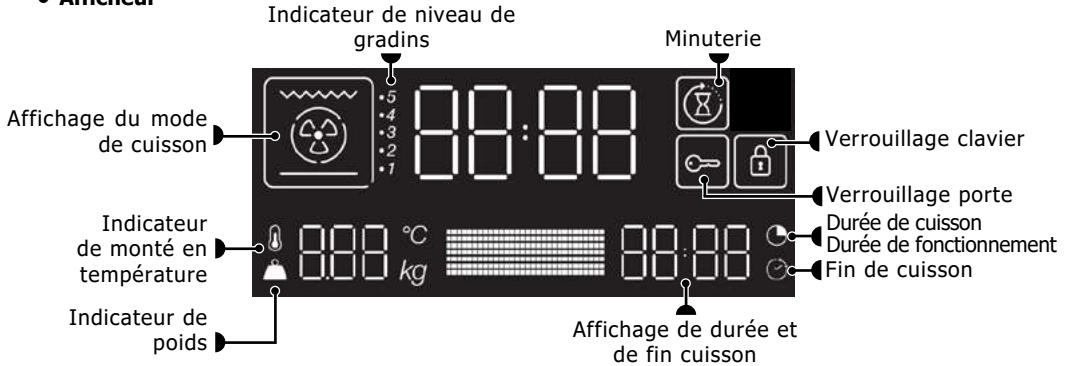
## PRÉSENTATION DU FOUR



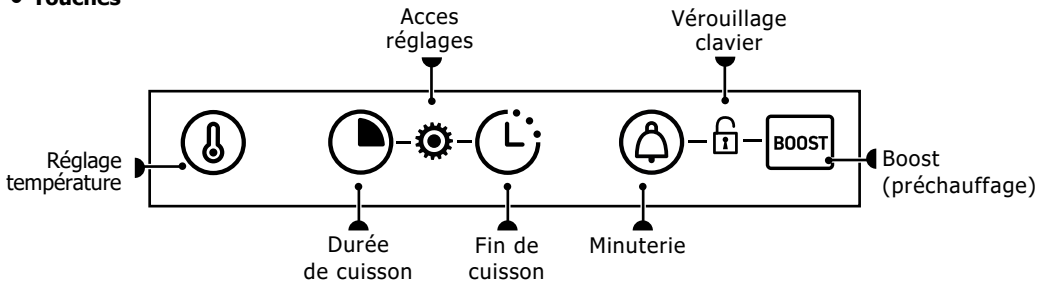
- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Porte
- D** Poignée
- E** Gradients  
(Ce four dispose de 6 positions de gradients pour les accessoires.)

## AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

### • Afficheur



### • Touches



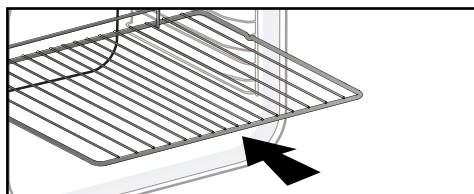


### ACCESSOIRES (selon modèle)

#### • Grille sécurité anti-basculement

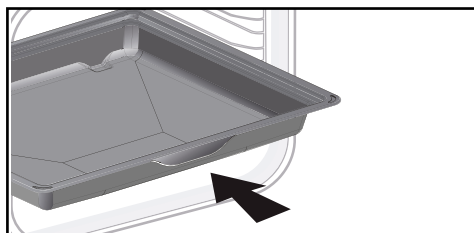
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



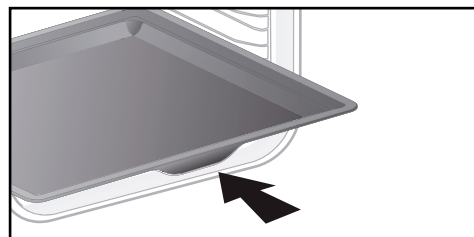
#### • Plat multi usages 45mm

A insérer dans les gradins sous la grille. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



#### • Plat multi usages 20mm

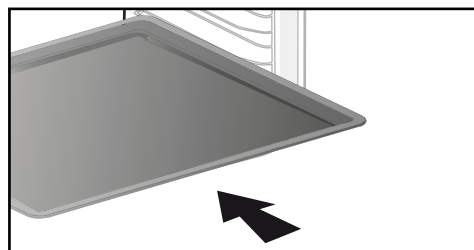
Inséré dans les gradins poignée. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



#### • Plaque pâtisserie 8mm

Inséré dans les gradins. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake.

Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



#### Conseil :

**Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond du plat multi usages 45mm.**



### ACCESSOIRES (selon modèle)

#### • Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

#### INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

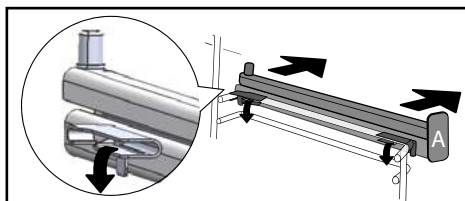
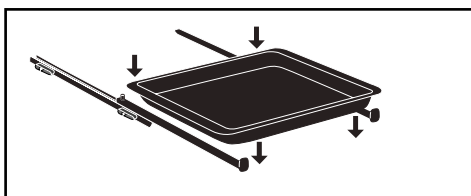
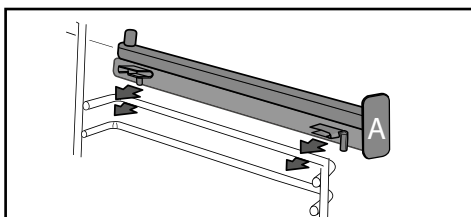
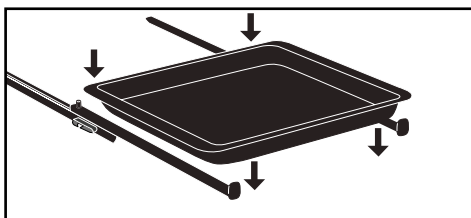
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

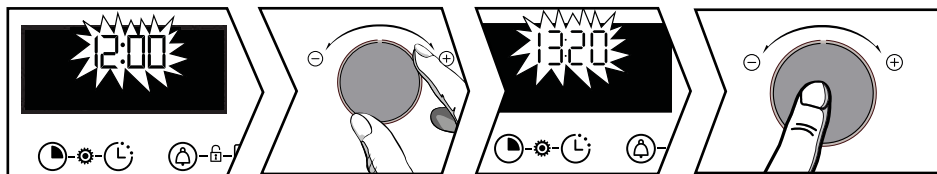
Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.





## RÉGLAGES

### • Mise à l'heure

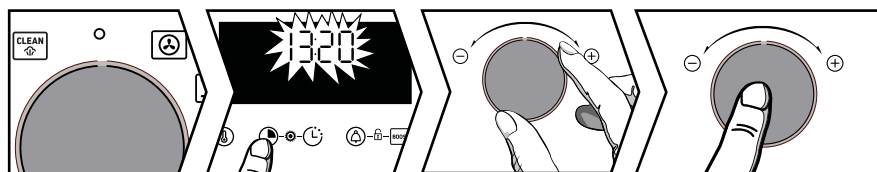


A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.


Réglez l'heure avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

En cas de coupure de courant l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

### • Modification de l'heure

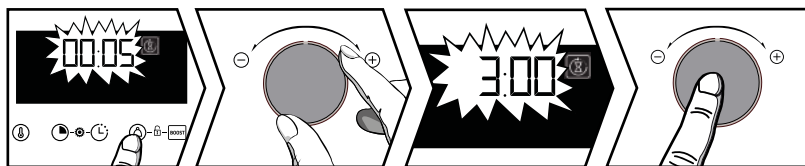




La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.


Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'affichage de l'heure clignote.


Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

### • Minuterie



Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît. La minuterie clignote.

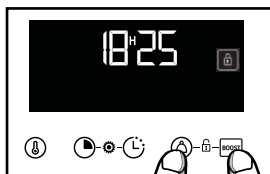
Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette. L'heure s'affiche de nouveau, le compte à rebours se lance. Appuyez sur la touche  pour afficher le décompte. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur la manette.

**NB** : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler ou modifier la minuterie appuyez deux fois sur la touche  retournez au menu de la minuterie. et réglez de nouveau la minuterie, pour l'annuler réglez sur 00:00.



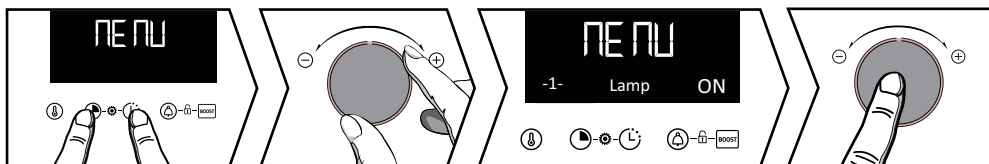


## • Verrouillage clavier (sécurité enfants)



Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

## MENU RÉGLAGES



Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage de "MENU". Faites défiler les différents menus à l'aide de la manette +/- (voir tableau). Validez la sélection en appuyant avec la manette +/-, à l'aide de la manette + et - sélectionnez **OFF** ou **ON** ensuite validez votre choix en appuyant sur la manette +/-.

Pour sortir du "MENU" appuyez sur n'importe quelle touche.

<b>1- Lampe</b>	<b>AUTO</b> : En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes <b>ON</b> : En mode cuisson la lampe est tout le temps allumée, sauf en mode ECO.
<b>2- Son</b>	<b>ON</b> : Activez <b>OFF</b> : Désactivez les bips des touches
<b>3- Démo</b>	Activez/désactivez le mode démonstration
<b>4- Langue</b>	Choix de la langues : FR, EN, ES, PL, CZ Langues internationales
<b>5- Code</b>	Information <b>S.A.V</b>



### MODES DE CUISSON

#### Fonctions manuelles :



#### CHALEUR TOURNANTE

Température mini 35°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



#### TRADITIONNEL

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

*Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.*

Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux. Pour saisir rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée des plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



#### SOLE PULSÉ

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



#### ECO\*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

*Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.*

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.

Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



#### GRIL FORT

Positions 1 à 4

Préconisation : Position 4

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...



#### GRIL PULSE

Température mini 100°C maxi 250°C

Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez le plat multi usages 45mm au gradin du bas.

Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



#### TRADI VENTILÉ\*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.



#### PAIN

Température mini 35°C maxi 220°C

Préconisation : 205°C

Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.




#### LA FONCTION GUIDE CULINAIRE

La fonction «Guide Culinaire» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.



#### LA FONCTION GUIDE VAPEUR

Sélectionnez la fonction "Guide Vapeur" .

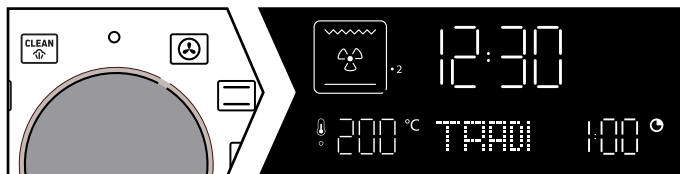
Le four propose alors différentes familles d'aliments: Poulet, Gros poisson et rôtis (veau, porc).

*\*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.*



## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON


### • Démarrage d'une cuisson immédiate



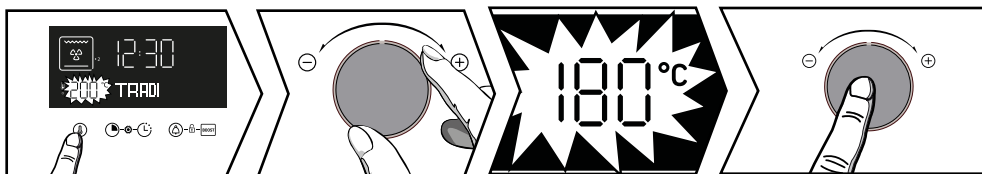
Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.


Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix. La cuisson démarre.

### • Pour les fonctions manuelles :

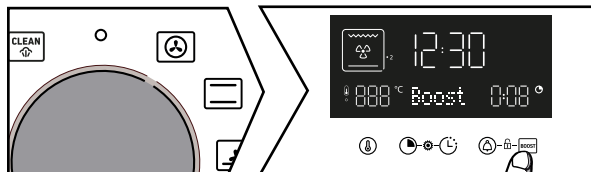
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température  clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée. Vous pouvez enfourner votre plat.


### • Modification de la température



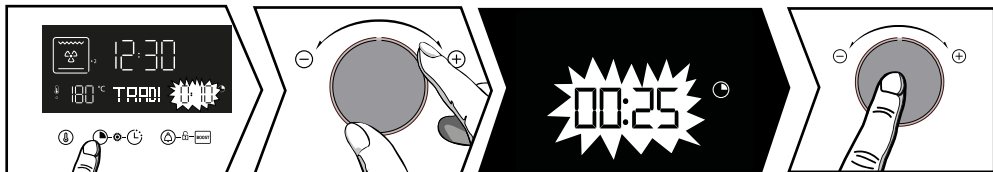
Appuyez sur la touche  la température clignote. Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.


### • Utilisation du mode Boost (préchauffage)



Appuyez sur la touche **Boost** pour une montée en température rapide. L'indicateur de température  clignote, une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température.

### • Modification de la durée



Appuyez sur . Votre four vous préconise une durée qui est modifiable. Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.



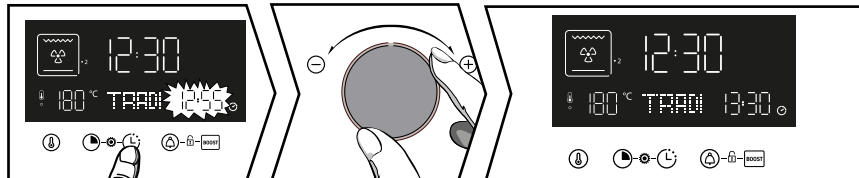
## Système "Smart Assist"


Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de cuisson, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

Si vous changez la durée, validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement.

FONCTION DE CUISSON	DURÉE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.

Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

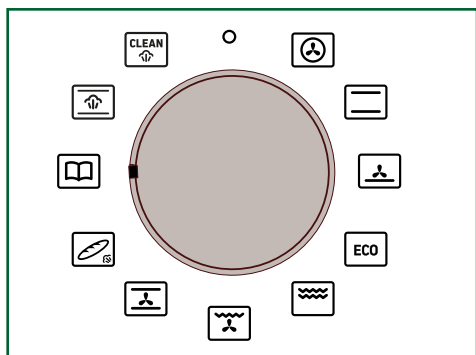
Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

**NB :** Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Grill.



## LA FONCTION GUIDE CULINAIRE

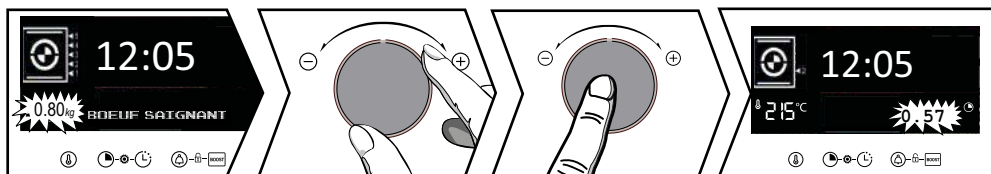
La fonction «**Guide Culinaire**» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.



- r1** : Boeuf à point
- r2** : Boeuf bien cuit
- r3** : Boeuf saignant
- r4** : Gratin dauphinois
- r5** : Pommes de terre entières
- r6** : Tomates farcies
- r7** : Flan de légumes
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagnes
- r11** : Tarte aux fruits
- r12** : Cookies\*

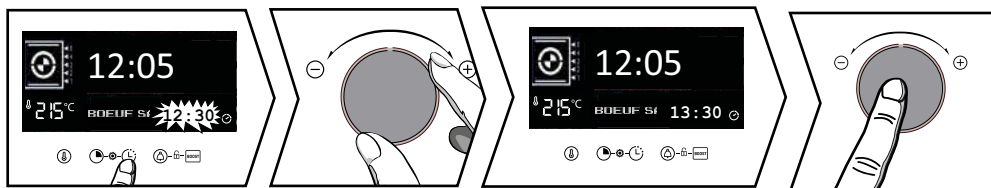
**\*pour ces plats, un préchauffage est nécessaire. Enfourner votre plat après le bip de préchauffage.**

Tournez la manette de fonctions sur Guide Culinaire. Vous devez choisir à l'aide de la manette + et - une recette préprogrammée. Validez en appuyant sur la manette + et -.



Selon votre plat un poids proposé clignote . Rentrez le poids réel de l'aliment avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 6 en haut). Le four démarre.

### • Modification de l'heure de fin de cuisson



Appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + et -. Validez en appuyant sur la manette. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.

### IMPORTANT


**Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson avec départ différé.**



## Utilisation de votre appareil



### LA FONCTION GUIDE VAPEUR

Sélectionnez la fonction "Guide Vapeur" .

Le four propose alors différentes familles d'aliments : Poulet, Gros poissons et Rôtis (veau, porc).

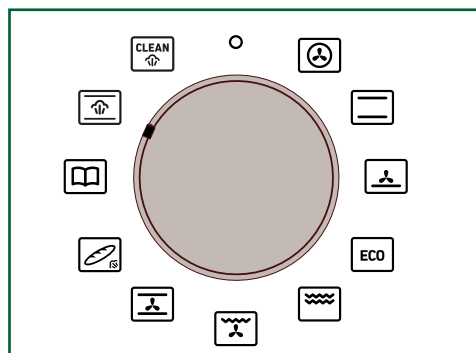
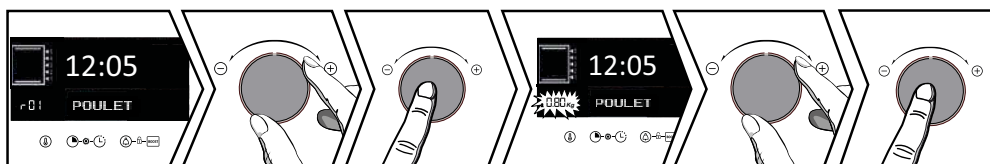



Tableau des Fonctions COMBINÉES Automatiques AVEC ASSOCIATION DE Vapeur		
Plats	Aliments	Quantité d'eau à ajouter
A Volaille	A1 Poulet	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
	A2 Pintade	
	A3 Canard	
	A4 Dinde	
B Poisson	B1 Gros poissons	
	B2 Poissons plats	
	B3 Petits poissons	
	B4 Filets	
C Rôtis	C1 Rôtis de Veau	
	C2 Rôtis de Porc	



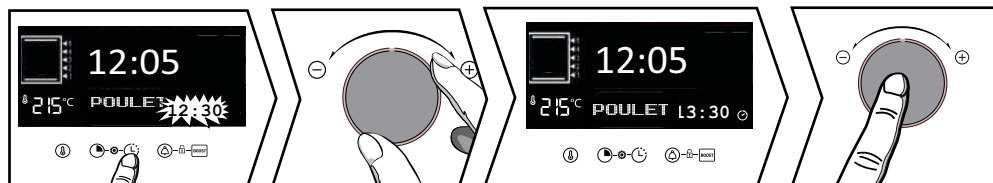
Sélectionnez votre famille d'aliments à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette. Ensuite sélectionnez votre aliment à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette.


Un poids clignote ; rentrez le poids réel de votre aliment avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette.

**Positionnez le plat multi usages 45mm (avec l'eau tiède) au gradin du bas, niveau 1 et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.**

Vous n'avez rien d'autre à régler, la température et la durée de cuisson sont calculées automatiquement. Réglez si besoin votre fin de cuisson puis validez. Votre cuisson démarre aussitôt.

### • Modification de l'heure de fin de cuisson



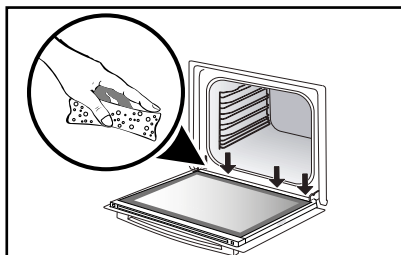
Appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + et -. Validez en appuyant sur la manette. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.



## Utilisation de votre appareil



### LA FONCTION GUIDE VAPEUR




Lors d'une cuisson vapeur, de la condensation se forme sur la glace intérieure. Il peut se produire que de l'eau issue de cette condensation soit retenue par la goulotte (\*), dans ce cas cette eau doit être éponagée en fin de cuisson afin d'éviter une accumulation. (\*) La goulotte est située en dessous du joint de porte, tout en bas du cadre du four.



## Entretien de votre appareil

### NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

#### • Nettoyage vapeur de la cavité

Grâce à cette fonction vous passerez moins de temps à nettoyer votre four, avec une action éco responsable. Pour cela pulvérisez votre cavité avec 300 ml d'eau et lancez la fonction nettoyage vapeur en positionnant la manette sur la position  pour une durée de 35 min.

#### • Nettoyage de la surface extérieure

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

#### • Nettoyage des vitres de la porte

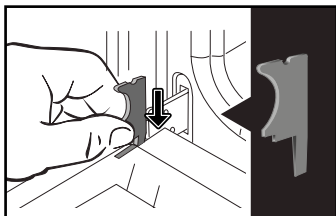
#### ATTENTION :

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

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure. Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

#### • Nettoyage des vitres de la porte

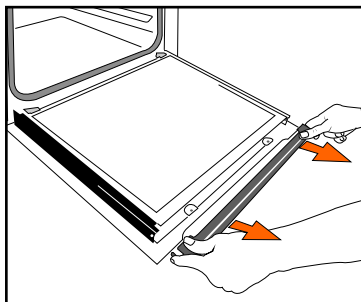
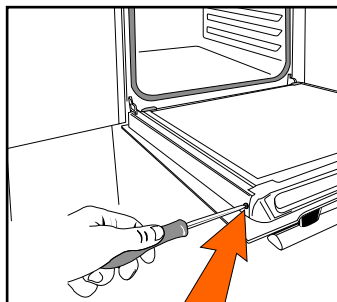
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie avec votre appareil.





### NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

Dévissez les deux vis situées de chaque côté des montants de la porte à l'aide d'un tournevis torx (T20), ensuite retirez la traverse en tirant vers vous .

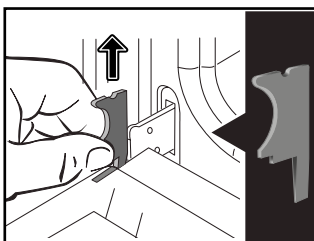
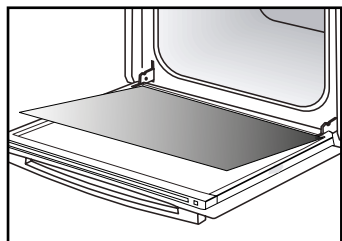


Retirez la première vitre. Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

#### • Remontage des vitres de la porte

Après nettoyage, repositionnez l'ensemble des vitres.

Repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

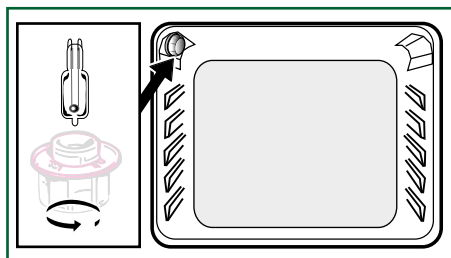


#### • Remplacement de la lampe



#### **IMPORTANT :**

**Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.**



#### Caractéristiques de l'ampoule :

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

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et remplacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique **G**.





### ANOMALIES ET SOLUTIONS

#### **Le four ne chauffe pas.**

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

#### **La lampe du four ne fonctionne pas.**

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

#### **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.**

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.

#### **Le symbole clignote dans l'afficheur.**

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

#### **Cuisson au bain-marie.**

Veuillez privilégier les modes de cuissons ventilés pour vos cuissons au bain-marie .

#### **Bruit de vibration.**

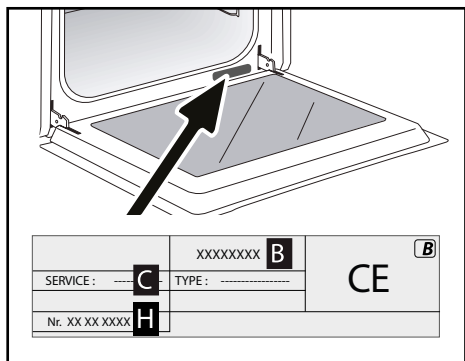
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.



## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



B : Référence commerciale  
C : Référence service  
H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25**

**Service gratuit  
+ prix appel**

## RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site : [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com) rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

>nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

**0 892 02 88 01**









**Service 0,50 € / min  
+ prix appel**

## PIÈCES D'ORIGINE

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



# Tableau de cuisson

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
<b>Pâtisseries</b>															
Cookies - Sablés	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues petit modèle	100	2											100	3	60-90
Meringues grand modèle	100	2											100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits fours feuilletés individuels	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte pâte brisée	215	1					200	1					180		30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1							20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1							10-30
<b>Divers</b>															
Brochettes	220	3			210	4									10-15
Pâté en terrine au bain marie	200	2					190	2							80-100
Pizza pâte brisée	200	2													30-40
Pizza pâte à pain															15-18
Quiches	220	2													35-40
Soufflé													180	2	50
Tourtes	200	2													40-45
Pain	220						200		220						30-40
Pain grillé	180				275	4-5									2-3

\* Selon modèle















**Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés**

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

## EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Chiffres</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 maxi</b>

# Tableau de cuisson

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
<b>Viandes</b>															
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rôti de boeuf saignant (1kg)	240	2													30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1													60-90
Cuisses de poulet					220	3				210	3				20-30
Côtes de porc					210	3									30-40
Côtes de veau					210	3									20-30
Côtes de boeuf saignante (1kg)					210	3				210	3				20-30
Côtes de mouton					210	3									20-30
<b>Poissons</b>															
Petits poissons					275	4									15-20
Poisson moyen (1kg à 1.5kg)	200	3					180	3							30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3							15-20
<b>Légumes</b>															
Gratins (aliments cuits)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Tomates farcies	170	3					160	2							30
<b>Pâtisseries</b>															
Biscuit de Savoie - Génoise			150	3								180	2		35
Biscuit roulé	220	3										180	2		25-35
Brioche	170	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35

\* Selon modèle

## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

\* Selon modèle

**NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.**

FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

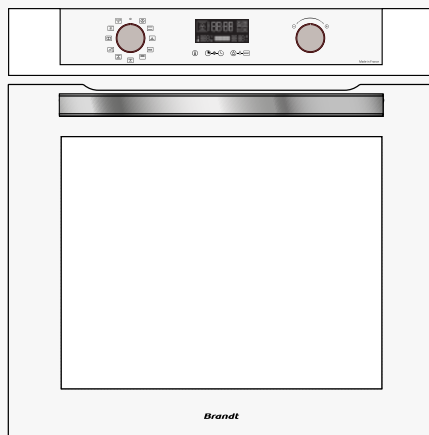
PT

# Brandt



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA CS

TROUBA

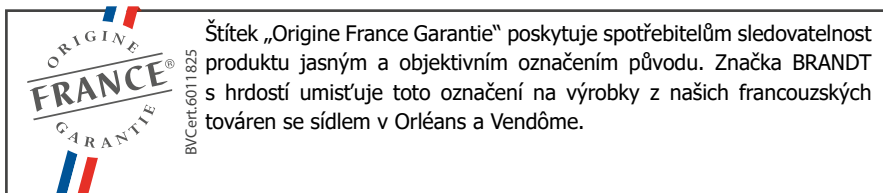


ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE

BV/Cert.L6011825

Vážený kliente,

Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal vašim očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let. V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy. Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace. Společnost **BRANDT** vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.



<https://brandt.com/>



**DŮLEŽITÉ:**  
**PŘED ZAPNUTÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TUTO PŘÍRUČKU, ABYSTE SE MOHLI RYCHLEJI SEZNÁMIT S JEHO PROVOZEM.**



Bezpečnostní pokyny .....	4
instalace spotřebiče .....	6
Výběr místa a instalace spotřebiče .....	6
Elektrické připojení .....	7
<b>PROSTŘEDÍ</b> .....	8
Životní prostředí .....	8
Popis vašeho spotřebiče .....	9
Přehled trouby .....	9
Displej a ovládací tlačítka .....	9
Příslušenství 1 .....	0
<b>Používání spotřebiče</b> .....	11
Nastavení .....	11
Nabídka nastavení .....	11
Režimy vaření .....	13
Zahájení procesu vaření .....	14
Funkce průvodce vařením .....	16
Funkce průvodce službou Steam .....	17
<b>Údržba spotřebiče</b> .....	18
Čištění interiéru a exteriéru .....	20
<b>Závady a řešení</b> .....	22
Poprodejní servis .....	23
Intervence .....	23
<b>POMŮCKY PRO VAŘENÍ</b> .....	24
Pečicí stoly .....	24
Testy funkčnosti .....	26





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

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

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



#### **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



#### **VÝSTRAHA:**

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bez-

pečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a seřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.



### VÝSTRAHA:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vy-montování.



Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí

být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.



## VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm\* (obr. C,D).

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 x 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



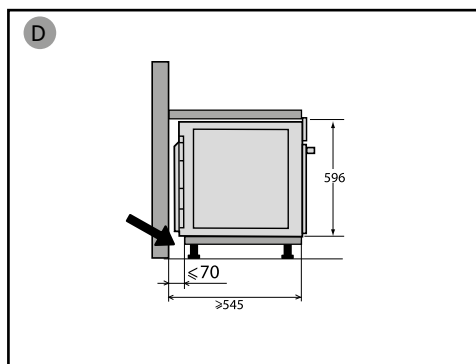
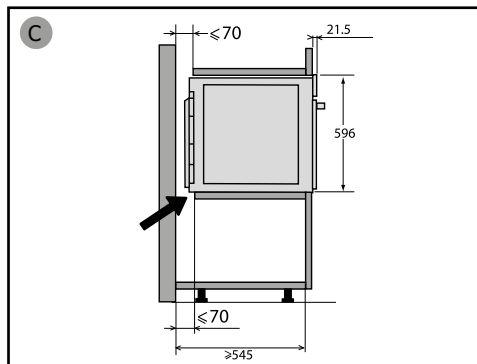
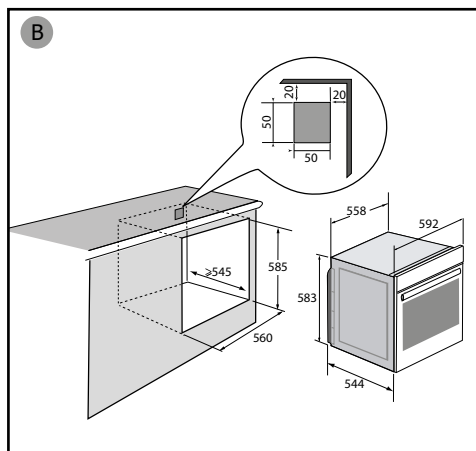
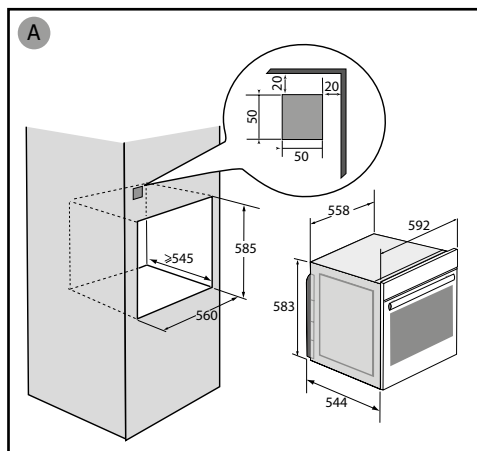
### Doporučení

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



### UPOZORNĚNÍ

**Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.**





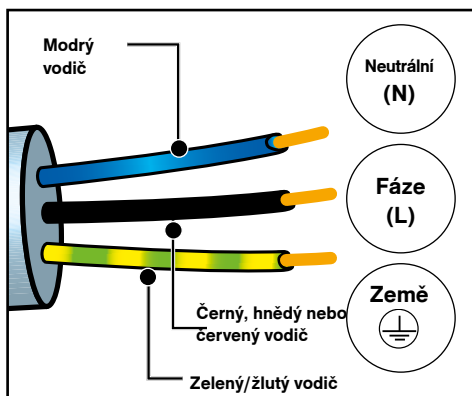
## PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu  $1,5 \text{ mm}^2$  (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

### UPOZORNĚNÍ

**Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.**

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.





## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

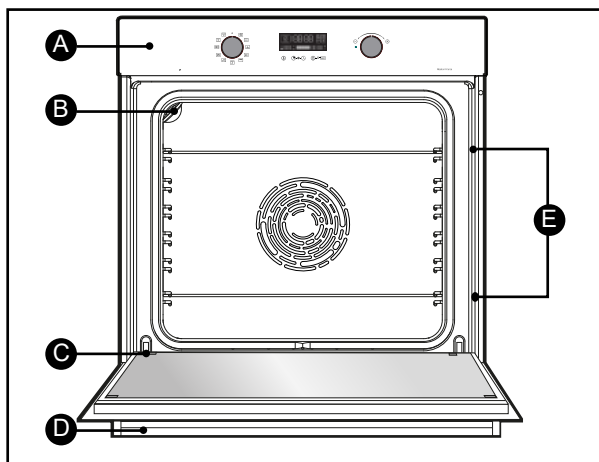
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



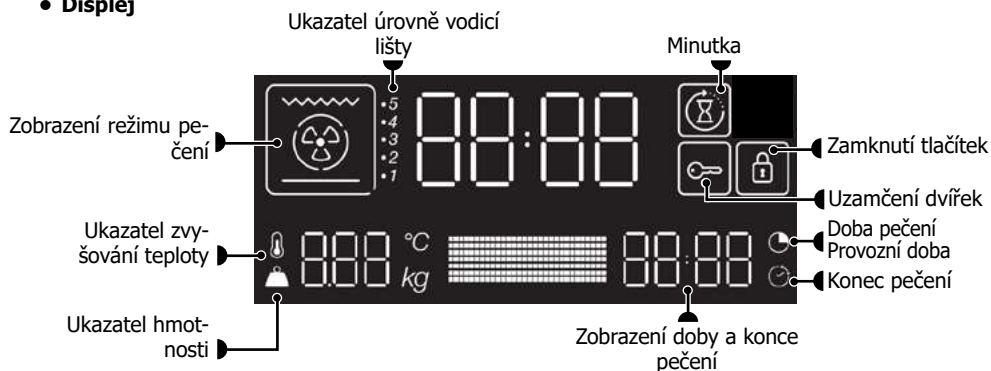
## POPIS TROUBY



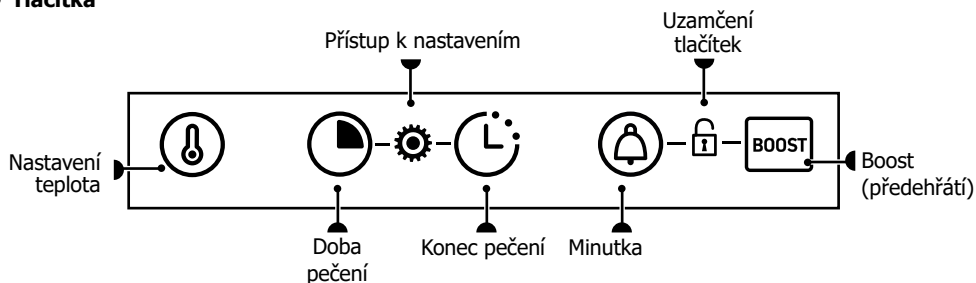
- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Dvířka
- D** Madlo
- E** Vodicí lišty  
(Tato trouba nabízí 5 poloh vodicích lišt pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

## DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

### • Displej



### • Tlačítka



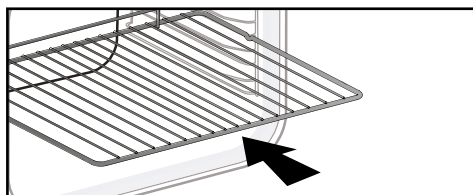


### PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

#### • Bezpečnostní rošt proti překlopení

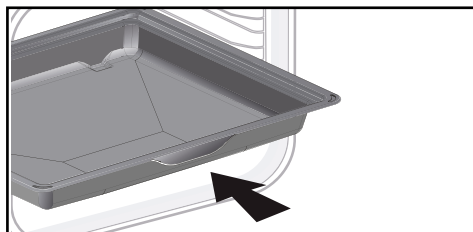
Rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Vložte bezpečnostní rošt proti překlopení směrem ke spodní části trouby.



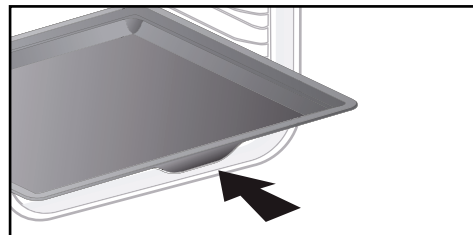
#### • • Multifunkční plech 45 mm

Vkládá se do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



#### • Multifunkční plech 20 mm

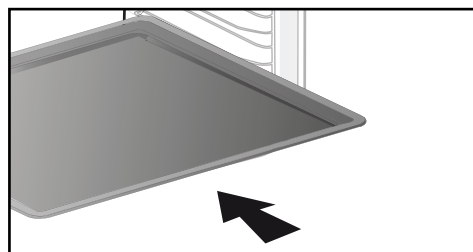
Vkládá se do vodicích lišt. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvary. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



#### • Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků.

Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



#### Rada:

**Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.**

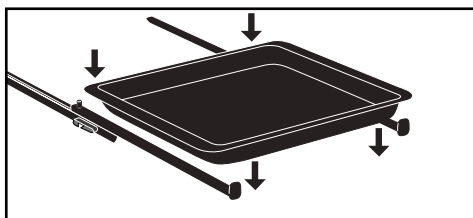


## PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

### • Rošty pro šťavnatost

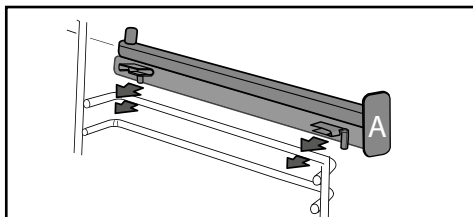
Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



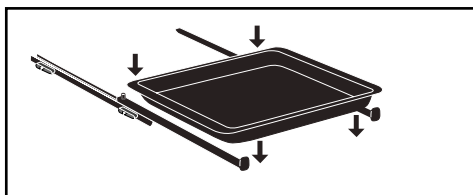
## INSTALACE A DEMONTÁŽ POSUVNÉ TRATĚ

Po demontáži 2 schodových vodičů zvolte výšku schodů (od 2 do 5), ke kterým chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici proti levému kroku pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 jazýčky na boku kolejnice zapadly do drátěné police. Stejným způsobem postupujte u pravé kolejnice.

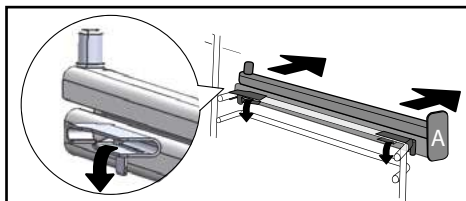


**POZNÁMKA:** teleskopická posuvná část kolejnice se musí rozvinout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

Umístěte 2 krokové vodiče na místo a poté položte desku na 2 kolejnice, systém je připraven k použití.



Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte kabelové stupně. Mírně roztáhněte jazýčky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z kroku. Přitáhněte zábradlí k sobě.

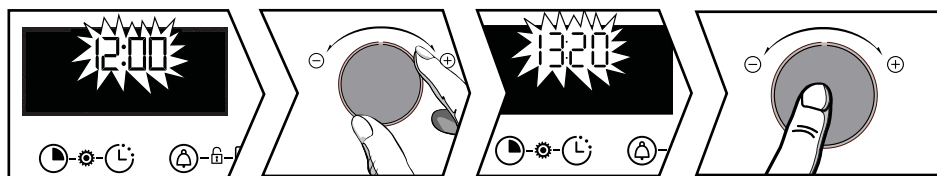






## NASTAVENÍ

### • Nastavení času

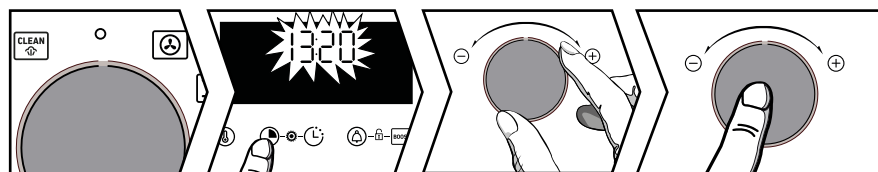


Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.


Hodiny nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj rovněž bliká. Nastavte ho stejným způsobem.

### • Změna času

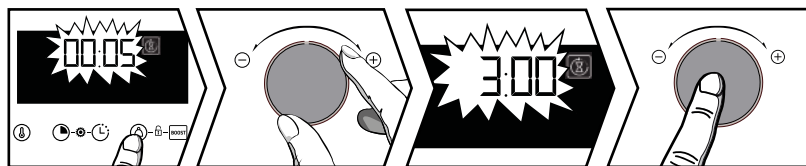




Otočný volič funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.


Držte stisknuté tlačítko , dokud nezačne blikat zobrazený čas.


Nastavení provedte otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

### • Minutka



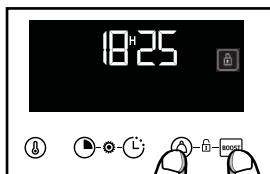
Stiskněte tlačítko , zobrazí se symbol . Symbol minutky bliká.

Čas na minutce nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se znovu čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka  zobrazíte odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Odpočítávání zastavíte stisknutím otočného voliče.

**Pozn.:** Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Pro zrušení minutky nebo pro provedení změny stiskněte dvakrát tlačítko  pro návrat do menu minutky a minutku znovu nastavte; pro její zrušení nastavte 00:00.

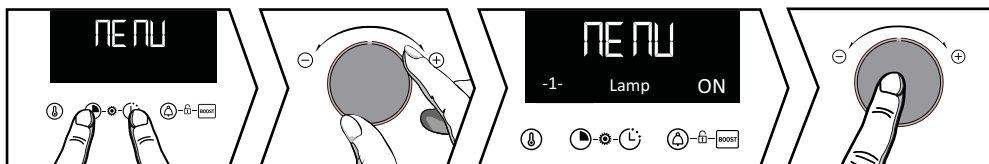


## • Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li ovládání odemknout, tiskněte současně tlačítka a , dokud symbol z displeje nezmizí.

## MENU NASTAVENÍ



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se nezobrazí „MENU“. Procházejte jednotlivé nabídky pomocí otočného voliče +/- (viz tabulku). Potvrďte výběr stisknutím otočného voliče +/-, pomocí voliče + a - vyberte **OFF** nebo **ON** a potvrďte stisknutím otočného voliče +/-.

Pro opuštění „MENU“ stiskněte libovolné tlačítko.

<b>1 - Světlo</b>	<b>AUTO:</b> V režimu pečení světlo uvnitř trouby zhasne po 90 sekundách. <b>ON:</b> V režimu pečení světlo vždy svítí, s výjimkou režimu EKO.
<b>2 - Zvuk</b>	<b>ON:</b> Aktivace <b>OFF:</b> Deaktivace zvukového signálu tlačítek
<b>3 - Demo</b>	Aktivace/Deaktivace ukázkového režimu
<b>4 - Jazyk</b>	Volba jazyků: FR, EN, ES, PL, CZ Mezinárodní jazyky
<b>5 - Kód</b>	Informace <b>Poprodejní servis</b>



## REŽIMY PEČENÍ

### Manuální funkce:



#### ROTUJÍCÍ TEPLA

Minimální teplota 35 °C maximální 250 °C Doporučená teplota: 180 °C Doporučuje se pro udržení měkkosti bílého masa a ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlé zvýšení teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.



#### KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM\*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu, umístěné nejlépe v keramické nádobě.



#### KONVENČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Nebo k dušení pokrmů (v hrnci pod pokličkou) předvařených na varné desce (kohout na víně, ragú).



#### Spodní ohřev s ventilátorem

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C Doporučení: 180 °C

Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespuďu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (dort, brioška, bábovka...) a na soufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.



#### EKO\*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.

*\*Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřebičů energie na energetických štítcích spotřebičů.*



#### SILNÝ GRIL

Pozice 1 až 4

Doporučení: **Pozice 4**

Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...



#### GRIL S VENTILÁTOREM

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 200 °C

Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní vodicí lišty.

Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtů, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.



#### CHLĚB

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C

Doporučení: 205 °C

Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte umístit na dno zapékací misku s vodou pro získání křupavé a zlatavé kůrky.



#### FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

Funkce „Kuchařský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



#### FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

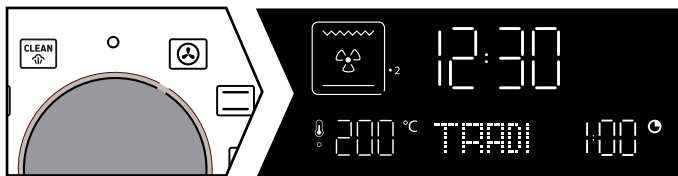
Vyberte funkci „Průvodce – pára“ .

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



## ZAHÁJENÍ PEČENÍ


### • Zahájení okamžitého pečení



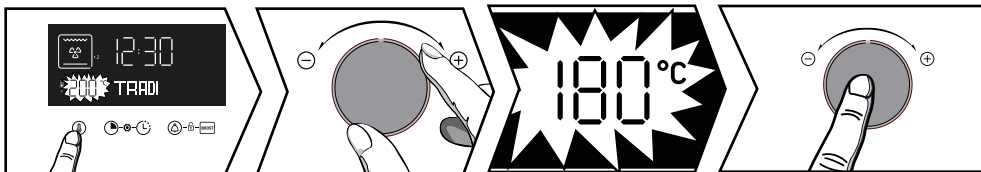
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.


Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat. Otočte voličem funkcí do požadované polohy. Pečení se spustí.

### U manuálních funkcí:

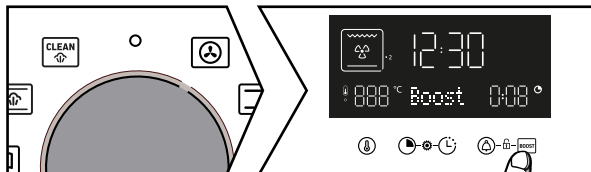
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba se ohřívá a ukazatel teploty  bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů. Můžete vložit pokrm.


### • Změna teploty



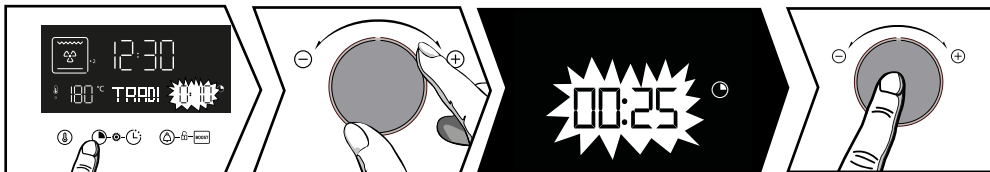
Stiskněte tlačítko , teplota začne blikat. Nastavte teplotu otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.


### • Použití režimu Boost (předehřátí)



Stiskněte tlačítko **Boost** pro rychlé zvýšení teploty. Ukazatel teploty  bliká a jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

### • Změna doby



Stiskněte tlačítko . Trouba vám doporučí dobu, kterou lze změnit. Nastavte dobu pečení otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



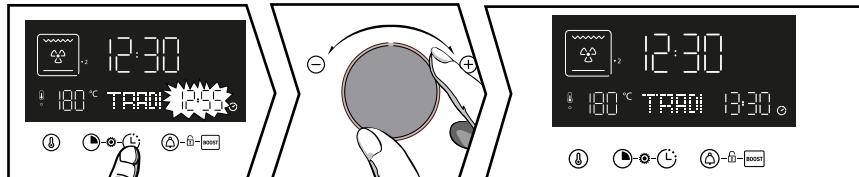
## Systém „Smart Assist“

Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která při nastavování pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení; tuto dobu lze upravit (viz tabulku).

Změnu doby potvrdíte stisknutím otočného voliče. Počítání doby trvání se provádí okamžitě.

FUNKCE PEČENÍ	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Úprava času konce pečení



Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko , dokud se nerozblíká čas ukončení pečení.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas ukončení pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká.

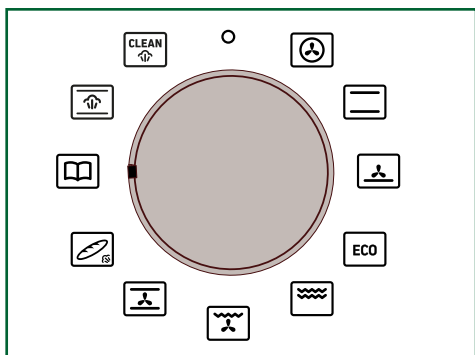
Trouba se spustí později a ukončí pečení ve vybraný čas.

**Pozn.:** Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.



## FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

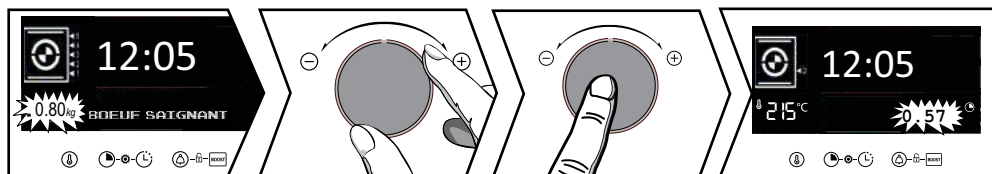
Funkce „**Kuchařský průvodce**“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.




- r1** : Středně propečený steak
- r2** : Hodně propečený steak
- r3** : Málo propečený steak
- r4** : Zapékané brambory
- r5** : Celé brambory
- r6** : Plněná rajčata
- r7** : Zeleninový nákyp
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Koláč s ovocem
- r12** : Sušenky (Cookies)\*

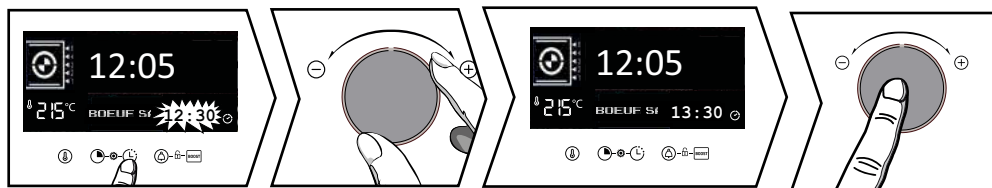
**\* U těchto pokrmů je nutné troubu předeheat. Vložte pokrm do trouby po zaznění signálu předehevu.**


Otočte voličem funkcí na „Kulinářský průvodce“. Otočným voličem + a - vyberte přednastavený recept. Potvrďte stisknutím otočného voliče + a -.



V závislosti na pokrmu bliká nabízená hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí otočného voliče + a - a volbu potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se automaticky vypočítaná ideální doba pečení. Trouba vám doporučí úroveň vodicí lišty, do které máte vložit plech. Vložte plech do trouby na doporučenou úroveň (lišta úrovně 1 se nachází dole, úroveň 6 nahoře). Trouba se zapne.

### • Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat. Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

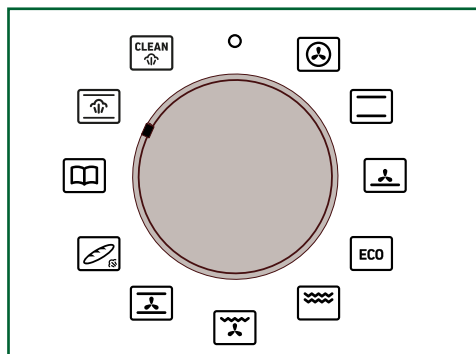
**U receptů vyžadujících předehevatí nelze nastavit odložený start pečení.**



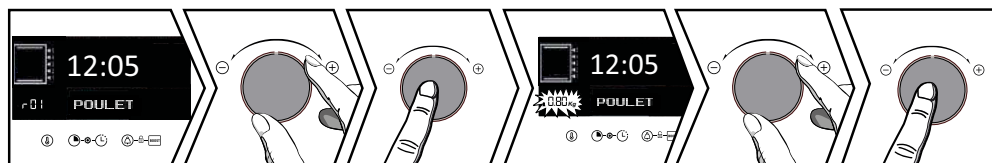
## FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „Průvodce – pára“ .


Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



Tabulka KOMBINOVANÝCH automatických funkcí S POUŽITÍM páry		
Jídla	Potraviny	Množství přidávané vody
A Drůbež	A1 Kuře	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
	A2 Perlička	
	A3 Kachna	
	A4 krocán	
B Ryba	B1 velká ryba	
	B2 Platýs	
	B3 malá ryba	
	B4 Stihl	
C Pečeně	C1 Pečené telecí	
	C2 Vepřová pečeně	



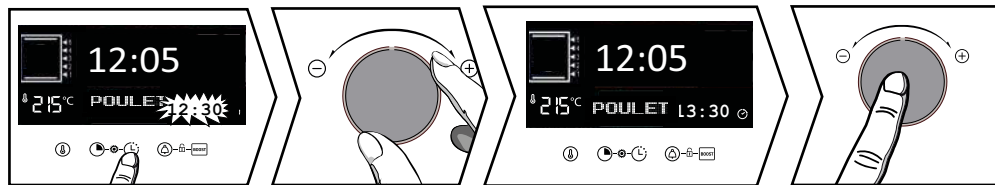
Vyberte skupinu potravin otočným voličem + a -, potvrďte stisknutím otočného voliče. Dále vyberte skupinu potravin otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Hmotnost bliká . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

**Umístěte multifunkční plech 45 mm (s vložnou vodou) na spodní vodící lištu v úrovni 1 a potravinu, kterou budete péct, na vodící lištu v úrovni 3.**

Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Je-li třeba, upravte dobu konce pečení a potvrďte. Pečení ihned započne.

### • Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

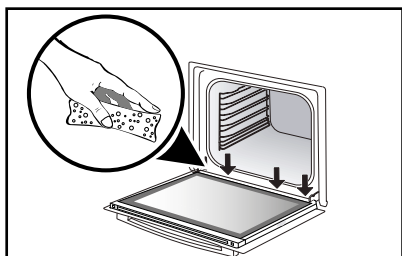
Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.



## Použití spotřebiče



### FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“




Při pečení s párou dochází na vnitřní straně skla ke kondenzaci. Může se stát, že voda vzniklá kondenzací zůstává ve žlábků (\*). V tomto případě je nutné ji na konci pečení odsát houbičkou, aby se zabránilo jejímu hromadění. (\*) Žlábek je umístěn pod těsněním dvířek úplně dole v rámu trouby.



## Údržba spotřebiče

### INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

#### • Parní čištění dutiny

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby ekologicky odpovědnou činností. Chcete-li to provést, nastříkejte svou dutinu 300 ml vody a spusťte funkci čištění párou umístěním páky do polohy  po dobu 35 min.

#### • Čištění vnějšího povrchu

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

#### • Čištění skel dvířek



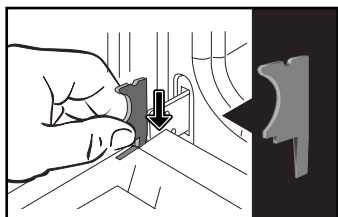
#### **UPOZORNĚNÍ:**

**Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.**

Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí. Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování takto:

#### • Čištění skel dvířek

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zarážky dodané spolu se spotřebičem.

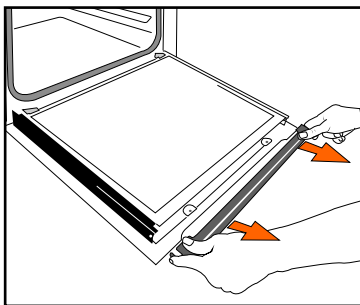
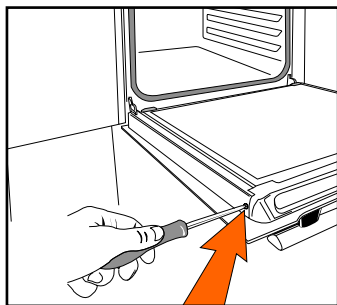






## Údržba spotřebiče

Vyšroubujte oba šrouby umístěné po obou stranách sloupků dvířek šroubovákem Torx (T20) a poté vyjměte příčku táhnutím směrem k sobě.

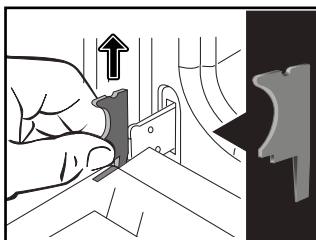
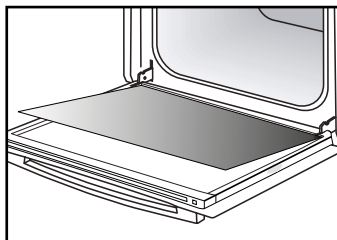


### INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

Odstraňte první panel. Skla neponožujte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

#### • Opětovná montáž skel dvířek

Po vyčištění přemístěte všechna okna. Přemístěte příčnick a přišroubujte jej zpět. Před zavřením dveří odstraňte plastový klín. Vaše zařízení je opět funkční.

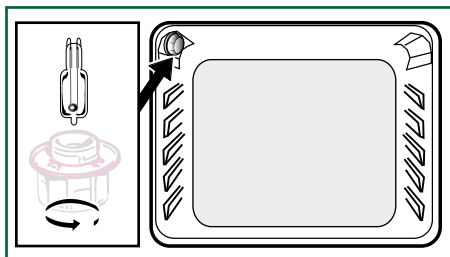


#### • Výměna žárovky



### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proved'te, až spotřebič vychladne.



#### Technické údaje žárovky:

**25 W, 220–240 V~, 300 °C, patice G9.**

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasad'te ochranné sklo. Tento produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti **G**.



### PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

#### **Trouba se nezahřívá.**

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

#### **Světlo trouby je nefunkční.**

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

#### **Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.**

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

#### **Na displeji bliká symbol .**

Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

#### **Vaření v bain-marie.**

Při vaření v bain-marie používejte větrané způsoby vaření.

#### **Vibrace.**

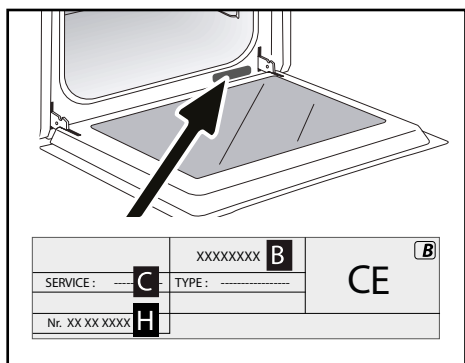
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Nemá to vliv na řádné fungování spotřebiče, nicméně může vyvolávat vibrace při ventilaci. Odtáhněte spotřebič a kabel přemístěte. Vraťte troubu zpět.



### OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.

























B: obchodní reference

C: servisní reference

H: výrobní číslo

# Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	
<b>Cukrovinky</b>															
Sušenky - Křehké pečivo	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Malé modelové pusinky	100	2											100	3	60-90
Velké modelové pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Choux těstoviny	200	3					180	3					180	3	30-40
Listové těsto individuální	220	3					200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3											175	3	30-35
Dort z křehkého těsta	215	1					200	1					180		30-40
Tenký koláč z listového těsta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kynutého těsta	210	1					200	1							10-30
<b>Různé</b>															
Špejle	220	3			210	4									10-15
Paštika Terrine ve vodní lázni	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z chlebového těsta															15-18
Slané koláče	220	2													35-40
Suflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Litínový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

\* Podle typu



















**Veškeré údaje o teplotě a času pečení jsou uváděny pro předehřátou troubu.**

Pozn.: Než vložíte jakékoliv maso do trouby, musí být minimálně 1 hodinu v pokojové teplotě.

## NASTAVENÍ ČÍSLA T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslo	1	2	3	4	5	6	7	8	Max. 9

# Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	min			
<b>Maso</b>													
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2			180	2							60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2			180	2							60-70
Jemně propečená hovězí pečeně (1 kg)	240	2											30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1		220				200	2				60
Drůbež (1 kg)	200	2		220	180	2		210	3				60
Drůbež, větší kusy	200	2											60-90
Kuřecí stehna				220	3			210	3				20-30
Vepřová žebra				210	3								30-40
Telecí žebra				210	3								20-30
Hovězí žebra jemně propečená (1 kg)				210	3			210	3				20-30
Skopová žebra				210	3								20-30
<b>Ryby</b>													
Malé ryby				275	4								15-20
Středně velká ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3			180	3							30-35
Rybí filety	220	3			200	3							15-20
<b>Zelenina</b>													
Gratinování (zapékání pokrmů)				275	2								15
Zapékané brambory	200	2			180	2							45
Lasagne	200	3			180	3							45
Plněná rajčata	170	3			160	2							30
<b>Cukrovinky</b>													
Piškotový dort – piškot			150	3							180	2	35
Piškotová roláda	220	3									180	2	25-35
Brioška	170	1	210								180	2	35-45
Čokoládové koláčky	180	2			175	3							20-25
Dort – Piškot	180	1	180	1							180	2	45-50
Třešňová bublanina	200	2			180	3							30-35
Krémy	165	2									150	2	30-40

\* Podle typu

## TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY NF EN 60350

Pokrm	*Režim pečení	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. DOBA	PŘEDE- HŘÁTÍ
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	ano
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	25–45	ano
Cukroví (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	160	30–40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	20–40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	25–35	Ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		3		150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90–120	ano
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	rošt	275	3–6	ano

\* Podle typu

**POZNÁMKA:** Při pečení ve 2 úrovních lze pokrmy vyndávat v různých časech.



# Brandt

FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

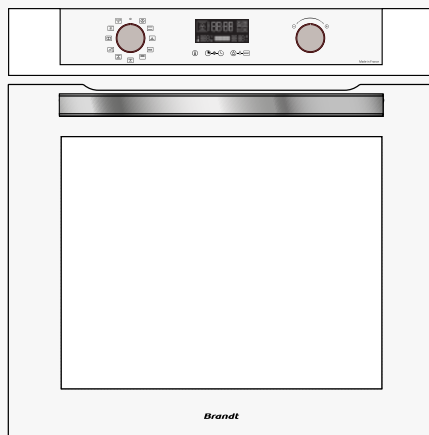
PL

PT



BEDIENUNGSANLEITUNG DE

BACKOFEN






Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein **BRANDT** Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

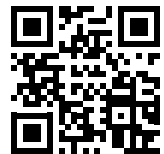
Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich stets zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein. Besuchen Sie auch unsere Website **www.brandt.com** Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

**BRANDT** ist erfreut, Sie im Alltag zu begleiten und wünscht Ihnen viel

	<p>Das Label „Herkunftsnachweis Frankreich“ garantiert dem Verbraucher die Rückverfolgbarkeit eines Produktes durch eine klare und objektive Herkunftsangabe. Die Marke BRANDT ist stolz darauf, dieses Label auf die Produkte aufzubringen, die in unseren französischen Werken in Orléans und Vendôme hergestellt werden.</p>
---	---

<https://brandt.com>



**WICHTIG:**

**Bitte lesen Sie die vorliegende Installationsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.**



Sicherheitshinweise .....	4
Installation Ihres Geräts .....	6
Wahl des Aufstellungsortes und Einbau .....	6
Elektrischer Anschluss .....	7
<b>UMGEBUNG</b> .....	<b>8</b>
Umgebung .....	8
Beschreibung Ihres Geräts .....	9
Übersicht über den Backofen .....	9
Display und Bedientasten .....	9
Zubehör .....	10
Verwendung Ihres Geräts .....	11
Einstellungen .....	11
Menü Einstellungen .....	12
Die Kochmodi .....	13
Funktionen mit automatischem Kombidampf .....	14
Starten eines Kochvorgangs .....	15
Pflege Ihres Geräts .....	16
Reinigung innen - außen .....	17
Anomalien und Lösungen .....	19
Service nach dem Kauf .....	20
<b>KOCHHILFE</b> .....	<b>21</b>
Kochtabellen .....	22
Eignungstests für die Funktion .....	23



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



### WICHTIG:

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

### WARNUNG:

— Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.

— Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.



### WARNUNG:

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

— Dieses Gerät kann gemäß Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewähr-

leistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen

für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.



## WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann.

Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (Abb. A) oder in einen Hochschrank (Abb. B) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm betragen\* (Abb. C/D).

Wenn das Möbel auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.



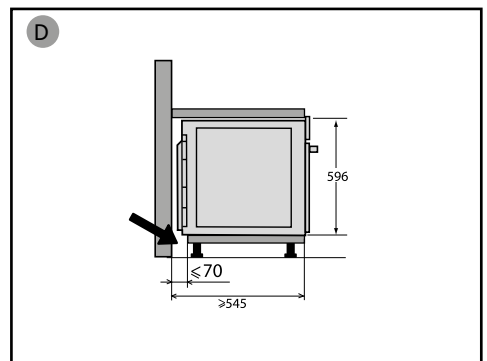
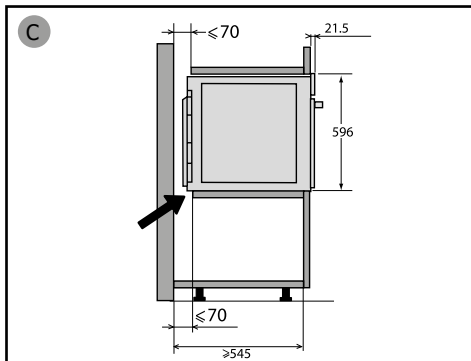
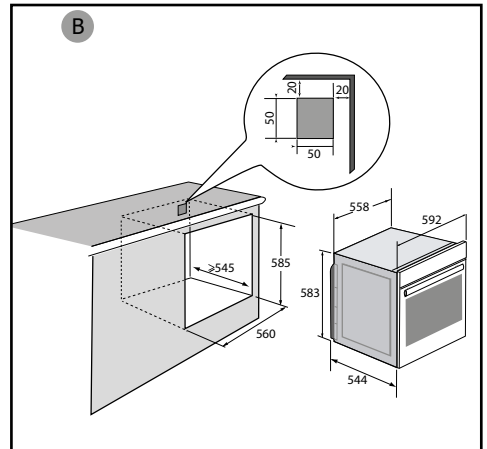
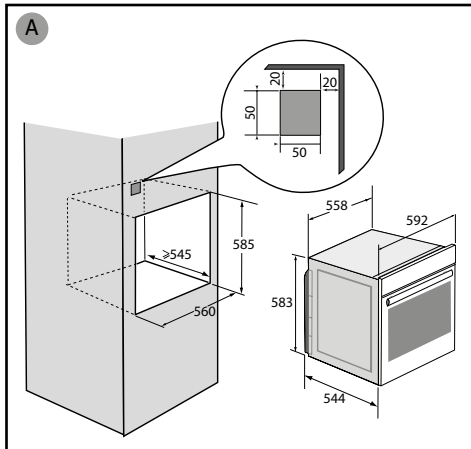
### Trinkgeld

**Um sicher zu sein, dass Sie Ihr Gerät ordnungsgemäß installiert haben, zögern Sie nicht, einen Hausgerätespezialisten anzurufen.**



### ACHTUNG:

**Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.**



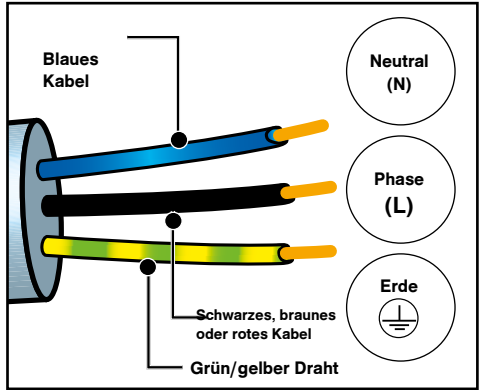


## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

### ACHTUNG

**Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.**



Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.

### • Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn im leeren Zustand bei geschlossener Tür ca. 15 Minuten auf der höchsten Temperatur auf, um das Gerät einzugewöhnen. Die Mineralwolle, die den Ofenhohlraum umgibt, kann aufgrund ihrer Zusammensetzung zunächst einen besonderen Geruch abgeben. Sie können auch Rauch bemerken, der aus der Mineralwolle kommt. Dies ist normal.



## UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

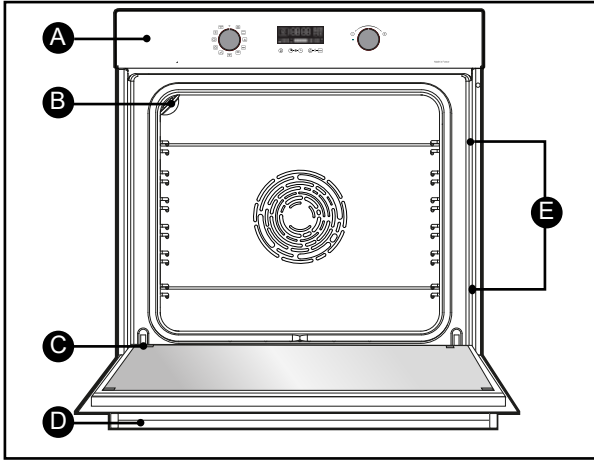
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



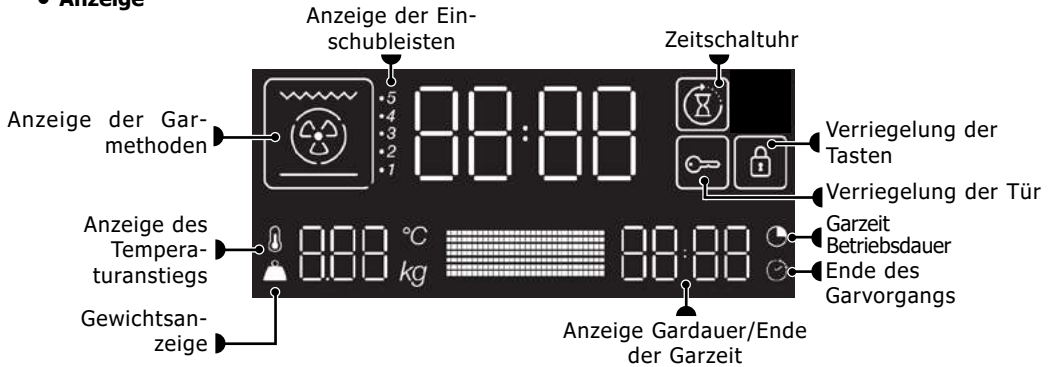
## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



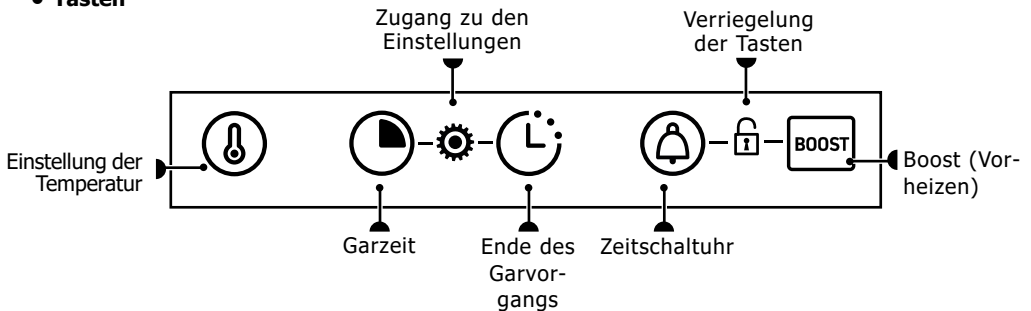
- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Tür
- D** Griff
- E** Einschubleisten  
(Dieser Ofen verfügt über 6 Einschubleistenpositionen für das Zubehör.)

## ANZEIGE UND BEDIENTASTEN

### • Anzeige



### • Tasten





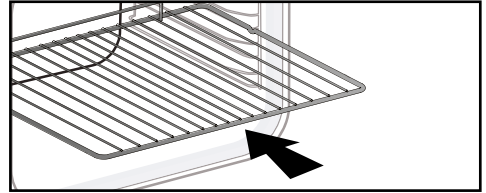


### ZUBEHÖR (modellabhängig)

#### • Rost mit Kippschutz

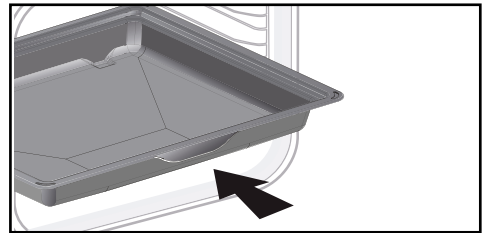
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Das Rost mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



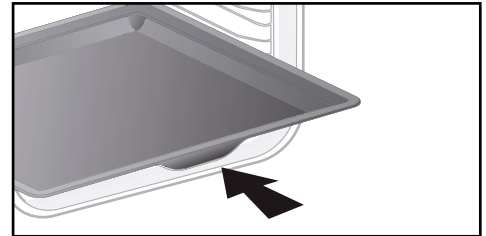
#### • Mehrzweck-Auffangschale 45mm

In die Einschubleisten unter das Gitter einschieben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



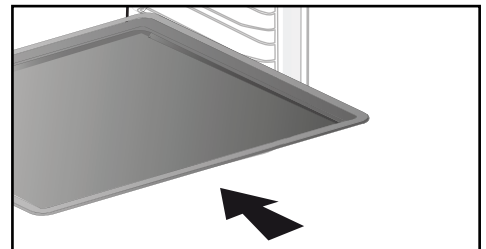
#### • Mehrzweck-Auffangschale 20mm

Die geneigte Fläche ist nach dem Einschieben in die Einschubleisten ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



#### • Kuchenblech 8mm

Zum Einschieben in die Einschubleisten. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



#### HINWEIS:

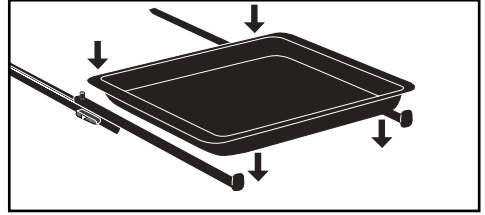
**Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.**



## ZUBEHÖR (modellabhängig)

### • Auzugschienensystem

Das neue Auzugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.



## EINBAU UND DEMONTAGE DER

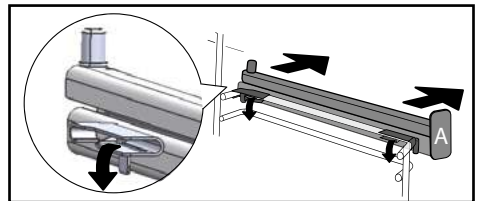
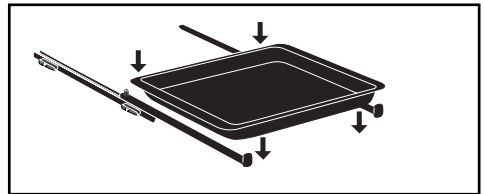
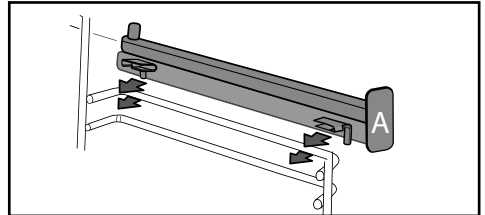
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der Schiene in die Einschubleiste einrasten. Gehen Sie bei der rechten Schiene gleichermaßen vor.

**HINWEIS:** Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag **A** befindet sich gegenüber von Ihnen.

Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

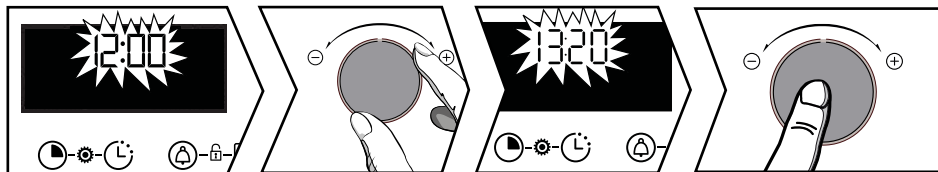
Zum Lösen der Winkel von der Einschubleiste ziehen Sie diese leicht nach unten. Ziehen Sie die Schiene zu sich hin.





## EINSTELLUNGEN

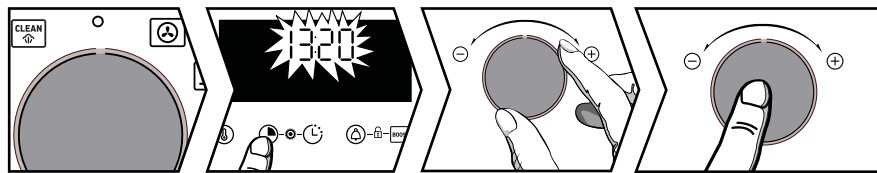
### • Einstellung der Uhrzeit




Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Zeit mit dem Bedienschalter + / - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken. Bei Stromausfall blinkt auch die Uhrzeit. Nehmen Sie die gleiche Einstellung vor.

### • Änderung der Uhrzeit

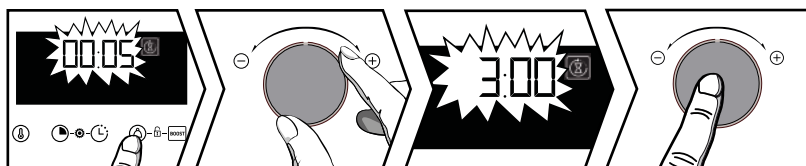


Der Bedienschalter für die Funktionsauswahl muss auf 0 stehen.


Drücken Sie die Taste , bis die Uhrzeitanzeige blinkt.


Stellen Sie Einstellung mit dem Bedienschalter + /- ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

### • Zeitschaltuhr




Drücken Sie die Taste , das Symbol  erscheint. Die Zeitschaltuhr blinkt.

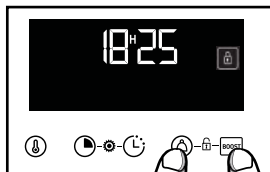
Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit dem Schalter + ou - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken. Die Uhrzeit wird erneut angezeigt und der Countdown wird gestartet. Drücken Sie auf die Taste , um den Countdown anzuzeigen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Drücken Sie auf den Bedienschalter, um ihn zu stoppen.

**Hinweis:** Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Um die Zeitschaltuhr zurückzustellen oder zu ändern, drücken Sie zweimal die Taste . Kehren Sie dann zum Zeitschaltuhr-Menü zurück und stellen Sie die Zeitschaltuhr erneut ein. um sie zurückzustellen, stellen Sie sie auf 00:00.



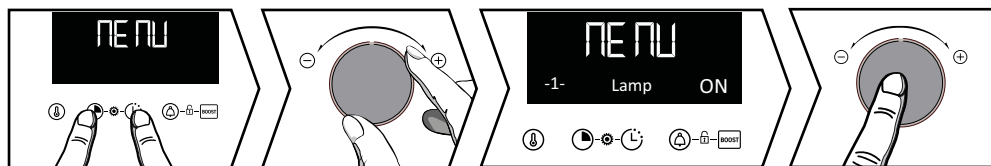
Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de



## • Tastensperre (Kindersicherung)



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  bis zur Anzeige des Symbols  auf dem Bildschirm. Um zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

## MENÜ EINSTELLUNGEN



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und , bis MENU angezeigt wird. Scrollen Sie die einzelnen Menüs mit dem Bedienschalter + / - durch (siehe Tabelle). Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters +/-, wählen Sie OFF oder ON mithilfe des Bedienschalters +/- und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters +/-.

Um das "MENÜ" zu verlassen, drücken Sie eine beliebige Taste.

<b>1- Lampe</b>	<b>AUTO:</b> In der Garmethode erlischt die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden. <b>ON:</b> In der Garmethode leuchtet die Lampe ständig, außer im ECO-Modus.
<b>2- Signalton</b>	<b>ON:</b> Aktivieren <b>OFF:</b> Deaktivieren des Signaltons der Tasten
<b>3- Demo</b>	Aktivieren/ Deaktivieren des Demo-Modus
<b>4- Sprache</b>	Sprachauswahl: FR, EN, ES, PL, CZ Internationale Sprachen
<b>5- Code</b>	Kundendienst-Informationen



## GARMETHODEN

### Manuelle Funktionen:



#### UMLUFT

Temperatur min. 35°C max. 250°C

Empfehlung: 180°C

Für zartes helles Fleisch und Fisch und für gleichzeitiges Garen auf bis zu 3 Ebenen.

Schneller Temperaturanstieg: manche Gerichte können ohne Vorheizen



#### TRADITIONELL

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfehlung: 200°C

Diese Garmethode kann nicht zum Erhitzen im Wasserbad verwendet werden.

Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: weich gegartes Wildbret. Zum Anbraten von dunklem Fleisch. Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer).



#### GEPULSTE HERBODENFUNKTION

Temperatur min. 75°C max. 250°C

Empfehlung: 180°C

Empfohlen für Backgut mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (Quiches, saftige Obstkuchen...). Der Teig wird unten knuspriger. Empfohlen für Backgut mit beim Backen weiter aufgehendem Teig (Kastenkuchen, Hefenapfkuchen, Gugelhupf usw.) und für Soufflés, die so nicht durch eine sich obenauf bildende Kruste gebremst werden.



#### ECO\*

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfehlung: 200°C

Diese Garmethode kann nicht zum Erhitzen im Wasserbad verwendet werden.

Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden.

Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.

*\*Garmethode, die gemäß den Vorschriften der Norm EN 60350-1 durchgeführt wird: als Nachweis für die Konformität mit den Anforderungen der Energiekennzeichnung gemäß Vorschrift der Europäischen Union UE/65/2014.*



#### GRILLFUNKTION STARK

Positionen 1 bis 4

Empfehlung: Position 4

Empfohlen, um Toasts zu grillen, ein Gericht zu überbacken, eine Crème brûlée zu bräunen ...



#### GRILLFUNKTION GEPULST

Temperatur min. 100°C max. 250°C

Empfehlung: 200°C

Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten.

Schieben Sie die Mehrzweck-Auffangschale 45mm in die untere Schiene.

Für alle Geflügelsorten oder Braten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.



#### TRADITIONELL HEISSLUFT\*

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfehlung: 200°C

Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.



#### BROT

Temperatur min. 35°C max. 220°C

Empfehlung: 205°C

Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot.

Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.




#### FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“

Die Funktion „Kulinarischer Leitfaden“ wählt für Sie die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Backgut, Gewicht und Art des Gerichts aus.



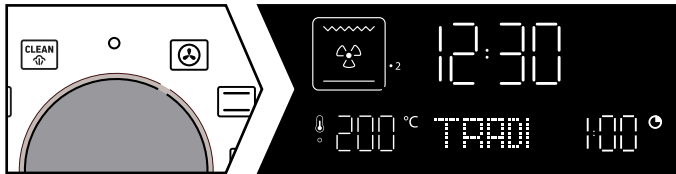
#### FUNKTION „LEITFADEN DAMPFGAREN“

Wählen Sie die Funktion „Leitfaden Dampfgaren“ aus . Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittelfamilien vor: Hähnchen, große Fische



## START DES GARVORGANGS


### • Start eines sofortigen Garvorgangs



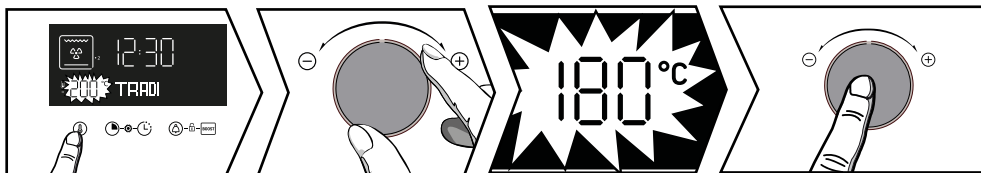
Sobald der Backofen in Betrieb geht, wird die Betriebsdauer angezeigt.


Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Bedienschalter auf die Position Ihrer Wahl. Der Garvorgang beginnt.

### Für die manuellen Funktionen:

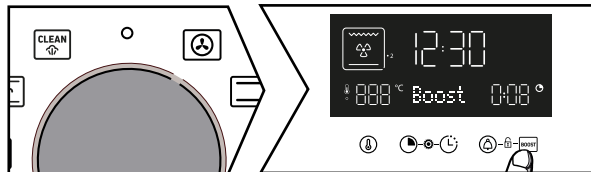
Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie jedoch ändern können. Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige  blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen. Sie können Ihr Gargut nun in den Backofen stellen.


### • Änderung der Temperatur



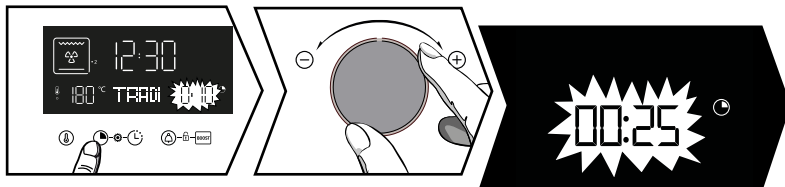
Drücken Sie die Taste , die Temperatur blinkt. Stellen Sie die Temperatur mit dem Bedienschalter + / - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.


### • Verwendung des Boost-Modus (Vorheizen)



Drücken Sie die Taste Boost, um die Temperatur schnell zu erhöhen. Bei Erreichen der gewählten Ofentemperatur blinkt die Temperaturanzeige  und eine Reihe von Lautsignalen ertönt.

### • Änderung der Gardauer



Drücken Sie auf . Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Dauer, die Sie jedoch ändern können. Stellen Sie die Gardauer



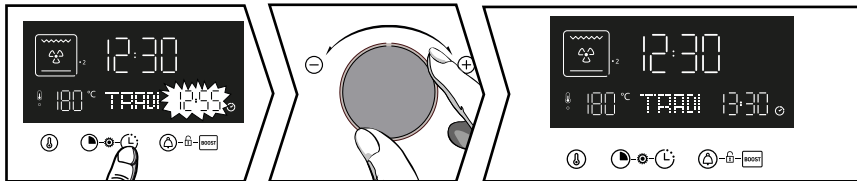
## System „Smart Assist“

Ihr Ofen ist mit der Funktion „Smart Assist“ ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode (siehe Tabelle).

Zur Bestätigung der Änderung der Dauer den Bedienschalter drücken. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort nach Einstellung ab.

GARFUNKTION	DAUER
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

### • Änderung des Garzeitendes



Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste , das Garzeitende blinkt.

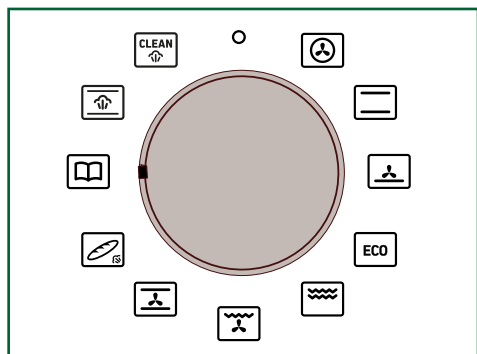
Stellen Sie das neue Garzeitende mit dem Bedienschalter + / - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr. Ihr Herd startet später, um den Garvorgang zur ausgewählten Zeit zu beenden.

**Hinweis:** Diese Funktion ist nicht mit der Grillfunktion verfügbar.



## FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“

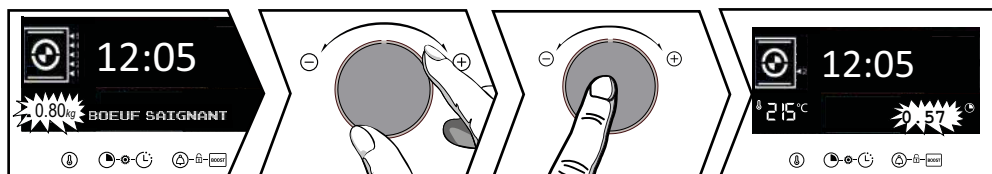
Die Funktion „Kulinarischer Leitfaden“ wählt für Sie die geeigneten Parameter je nach zuzubereitemdem Backgut, Gewicht und Art des Gerichts aus.




- r1: Rinderbraten Medium
- r2: Rinderbraten durch
- r3: Rinderbraten Englisch
- r4: Kartoffelaufauf
- r5: Ganze Kartoffeln
- r6: Gefüllte Tomaten
- r7: Gemüse-Flan
- r8: Pizza
- r9: Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Obstkuchen
- r12: Cookies\*

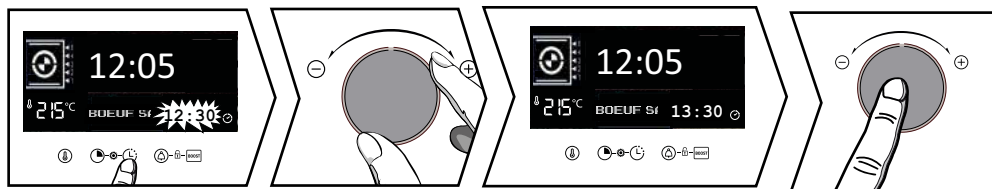
\*für diese Gerichte ist Vorheizen erforderlich.  
Gericht nach dem Ertönen des Vorheizsignals einschieben

Bedienschalter auf Kulinarischen Leitfaden stellen. Wählen Sie ein vorprogrammiertes Rezept mit dem Bedienschalter +/- aus. Bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters +/-.



Je nach gewähltem Gericht blinkt nun eine Gewichtsangabe . Geben Sie das tatsächliche Gewicht Ihres Backguts mit dem Bedienschalter +/- ein und bestätigen Sie durch Drücken des Schalters. Die empfohlene Garzeit wird angezeigt, sie wird automatisch berechnet. Der Backofen empfiehlt Ihnen auch die Höhe der Einschubleiste, auf die das Kochgeschirr gestellt werden muss. Schieben Sie das Gericht auf der empfohlenen Einschubleiste ein (von 1 unten bis 5 oben). Der Ofen geht in Betrieb.

### • Änderung des Garzeitendes



Appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.

Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + et -. Validez en appuyant sur la manette. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.

### WICHTIG

Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, kann keine Startzeitvorwahl durchgeführt werden.





## FUNKTION „LEITFADEN DAMPFGAREN“

Wählen Sie die Funktion „Leitfaden Dampfgaren“ aus .

Der Backofen schlägt nun verschiedene Lebensmittelfamilien vor: Hähnchen, große Fische und Braten (Kalb, Schwein).

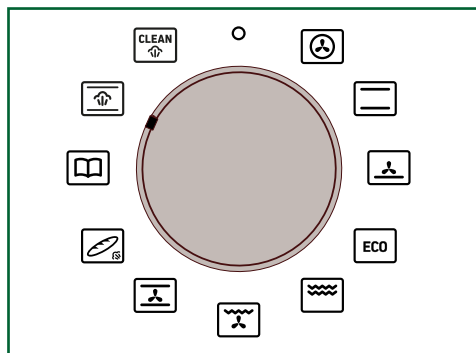
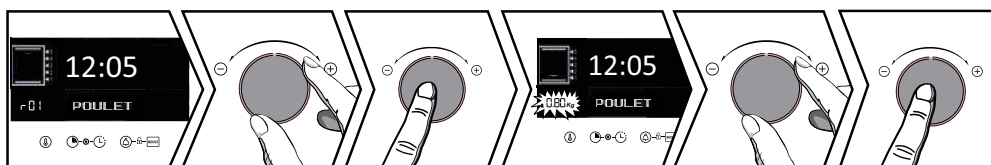


Tabelle der automatischen KOMBI-Funktionen MIT Dampfgaren		
Gerichte	Lebensmittel	Benötigte Wassermenge
A Geflügel	A1 Hähnchen	500 ml lauwarmes Wasser in der Mehrzweck-Auffangschale 45mm
	A2 Perlhuhn	
	A3 Ente	
	A4 Truthahn	
B Fisch	B1 Große Fische	
	B2 Flache Fische	
	B3 Kleine Fische	
	B4 Filetstücke	
C Braten	C1 Kalbsbraten	
	C2 Schweinebraten	



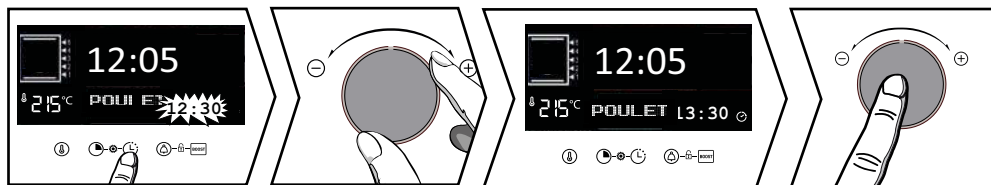
Wählen Sie Ihre Lebensmittelfamilie mit dem Bedienschalter +/- und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters. Wählen Sie dann Ihr Gargut mit Hilfe des Bedienschalters +/- und bestätigen Sie durch Drücken des Schalters +/-.

Ein Gewicht blinkt ; geben S das tatsächliche Gewicht Ihres Garguts mit dem Bedienschalter +/- ein und bestätigen Sie durch Drücken des Schalters +/-.

**Stellen Sie die Allzweckschale 45 mm (mit dem lauwarmen Wasser) auf die untere Schiene, Ebene 1, und Ihr Gargut auf die Schiene Ebene 3.**

Es sind keine weiteren Einstellungen erforderlich, Temperatur und Garzeit werden automatisch berechnet.

### • Änderung des Garzeitendes

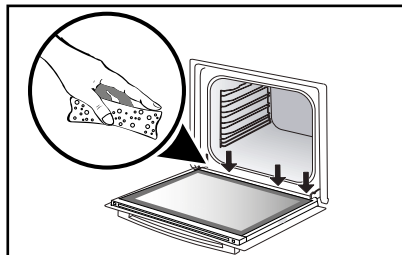


Drücken Sie die Taste , das Garzeitende blinkt.

Stellen Sie das neue Garzeitende mit dem Bedienschalter + / - ein. Drücken Sie zum Bestätigen den Bedienschalter. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr. Die programmierte Garzeit wird angezeigt, die Garzeit endet zur gewählten Zeit.



## FUNKTION „LEITFADEN DAMPFAREN“




Lors d'une cuisson vapeur, de la condensation se forme sur la glace intérieure. Il peut se produire que de l'eau issue de cette condensation soit retenue par la goulotte (\*), dans ce cas cette eau doit être époncée en fin de cuisson afin d'éviter une accumulation. (\*) La goulotte est située en dessous du joint de porte, tout en bas du cadre du four.



## Pflege Ihres Gerätes

### • Dampfreinigung des Innenraums

Dank dieser Funktion verbringen Sie weniger Zeit mit der Reinigung Ihres Backofens und Sie schonen die Umwelt. Besprühen Sie dazu den Innenraum mit 300 ml Wasser und starten Sie die Dampfreinigungsfunktion, indem Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  für eine Dauer von 35 Minuten stellen.

### REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

### • Reinigung der inneren schieben



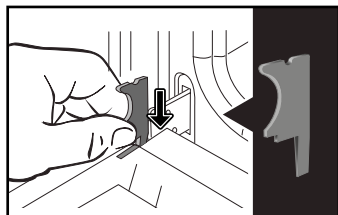
### ACHTUNG:

**Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.**

Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel. Zum Reinigen der verschiedenen inneren Scheiben demontieren Sie diese wie folgt:

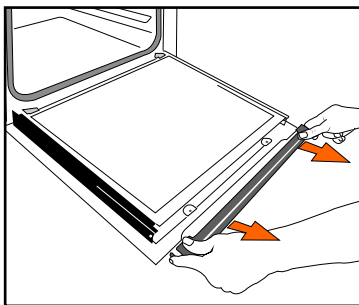
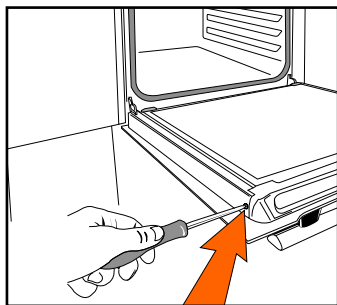
### • Reinigung der Scheiben der Backofentür

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde.





Lösen Sie die zwei Schrauben, die sich auf beiden Seiten der Türsäulen der Tür befinden, mit Hilfe eines Torx-Schraubenziehers (T20), dann entfernen Sie die Traverse, indem sie sie zu sich ziehen.



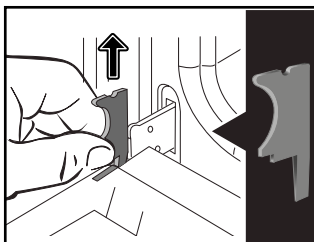
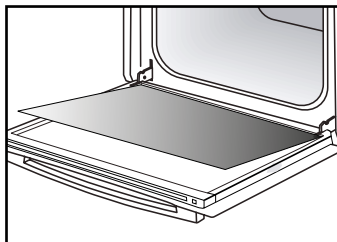
### INNEN - AUSSENREINIGUNG

Entfernen Sie die erste Scheibe. Tauchen Sie die Scheiben nicht in Wasser. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem fusselfreien Tuch trocknen.

#### • Einbau der Türfenster

Nach der Reinigung alle Fenster neu positionieren.

Setzen Sie das Querstück wieder ein und schrauben Sie es wieder fest. Entfernen Sie den Kunststoffkeil, bevor Sie die Tür schließen. Ihr Gerät ist wieder betriebsbereit.

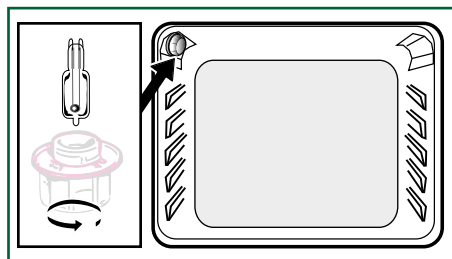


#### • Auswechseln der Lampe



#### WICHTIG:

**Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.**



#### Technische Daten der Lampe:

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

Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse **G**.



### FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

#### **Der Ofen heizt nicht.**

Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen.

#### **Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.**

Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an die Stromversorgung angeschlossen ist.

#### **Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Ofens weiter.**

Das ist normal, die Ventilation kann bis maximal eine Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und die Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

#### **Das Symbol blinkt auf der Anzeige.**

Fehler beim Sperren der Tür; bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

#### **Kochen im Wasserbad.**

Wenn Sie im Wasserbad garen, sollten Sie auf belüftete Garmethoden zurückgreifen.

#### **Vibrationsgeräusch.**

Überprüfen, dass das Stromversorgungskabel nicht in Kontakt mit der hinteren Wand ist.

Dies hat keine Auswirkung auf die einwandfreie

Funktion Ihres Gerätes, aber es kann dennoch ein Vibrationsgeräusch während der Lüftung hervorgerufen. Ziehen Sie ihr Gerät heraus und versetzen Sie das Stromversorgungskabel. Schieben Sie Ihren Ofen an die Ausgangsposition zurück.

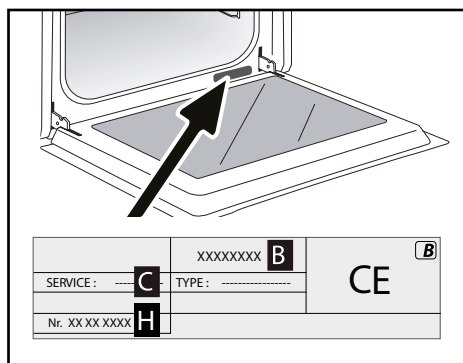


## REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer).

## EINZELTEILE

Verlangen Sie im Servicefall die ausschließliche Verwendung von zertifizierten Original-Ersatzteilen.



- B: Kommerzielle Referenz
- C: Service-Referenz
- H: Seriennummer

GERICHTE	*		*		*		*		*		*		*		L
	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	EBENE	min	
<b>Gebäck</b>															
Kekse - Mürbegebäck	175	3													15-20
Gugelhupf			180	2									180	2	40-45
Baiser klein	100	2											100	3	60-90
Baiser groß	100	2											100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Kohlrabi-Nudeln	200	3					180	3					180	3	30-40
Kleine Blätterteiggebäcke individuell	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Mürbeteig-Tarte	215	1					200	1					180		30-40
Feine Blätterteig-Tarte	215	1					200	1							20-25
Hefeteig-Torte	210	1					200	1							10-30
<b>Verschiedenes</b>															
Spießbraten	220	3			210	4									15-20
Pastete in der Terrine im Wasserbad	200	2					190	2							80-100
Mürbeteig-Pizza	200	2													30-40
Brotteig-Pizza															15-18
Quiches	220	2													35-40
Soufflé															50
Pasteten	200	2													40-45
Brot	220						200		220						30-40
Gegrilltes Brot	180				275	4-5									2-3
Gerichte im Schmortopf (Schmorbraten)	180	2													90-180

\* Je nach Modell



**Alle Temperatur- und Gardauerangaben gelten für vorgeheizte Öfen.**

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschickt werden.




### ENTSPRECHUNG: ZIFFERN T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Ziffern	1	2	3	4	5	6	7	8	Max. 9

GERICHTE															min
		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE	
<b>Fleisch</b>															
Schweinebraten (1kg)	200	2				180	2								60
Kalbsbraten (1kg)	200	2				180	2								60-70
Rinderbraten leicht angebraten (1kg)	240	2													30-40
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Große Geflügelstücke	180	1													60-90
Hähnchenschenkel					220	3				210	3				20-30
Schweinekotelett					210	3									30-40
Kalbskotelett					210	3									20-30
Rinderkotelett leicht angebraten (1kg)					210	3				210	3				20-30
Schafskotelett					210	3									20-30
<b>Fisch</b>															
Kleine Fische					275	4									15-20
Mittlerer Fisch (1 kg bis 5 kg)	200	3					180	3							30-35
Fischfilets	220	3					200	3							15-20
<b>Gemüse</b>															
Aufläufe (gegarte Lebensmittel)					275	2									15
Kartoffelauflauf	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Gefüllte Tomaten	170	3					160	2							30
<b>Gebäck</b>															
Biskuit - Biskuitkuchen			150	3								180	2		35
Biskuitrolle	220	3										180	2		25-35
Brioche	170	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Kuchen - Sandkuchen	180	1	180	1								180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremes	165	2										150	2		30-40

\* Je nach Modell

## EIGNUNGSVERSUCHE DER FUNKTION NACH DER NORM CEI 60350

LEBENSMITTEL	*Garmethode	EBENE	Zubehör	°C	DAUER min.	VORHEIZEN
Mürbegebäck (8.4.1)		3	Pfanne 45 mm	150	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		3	Pfanne 45 mm	150	20-30	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 4	Pfanne 45 mm + Rost	150	20-30	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		3	Pfanne 45 mm	175	20-30	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 4	Pfanne 45 mm + Rost	160	20-30	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		3	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		3	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 4	Pfanne 45 mm + Rost	170	20-30	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		3	Pfanne 45 mm	170	30-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 3	Pfanne 45 mm + Rost	170	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 4	Pfanne 45 mm + Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		3		150	25-35	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 4	Pfanne 45 mm + Rost	150	25-35	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		1	Rost	170	80-120	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		1	Rost	170	80-120	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		3	Rost	180	80-120	Ja
Gratinierte Oberfläche (9.2.2)		5	Rost	275	3-4	Ja

\* Je nach Modell

**HINWEIS:** Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte zu unterschiedlichen Zeiten aus dem Herd entnommen werden.





FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

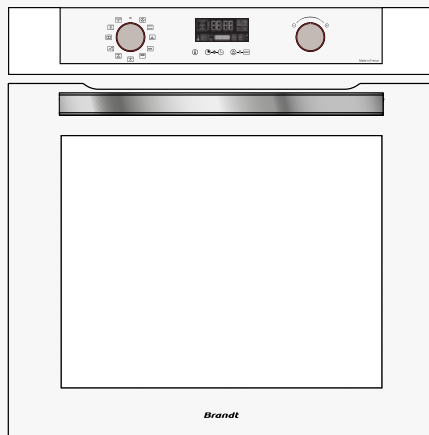
PT

# Brandt



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ EL

ΦΟΥΡΝΟΣ



BVCert.6011825


Αγαπητοί πελάτες,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με γνώμονα εσάς, τον τρόπο ζωής σας, τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Εμπεριέχει την τεχνογνωσία και το πνεύμα καινοτομίας της εταιρείας, αλλά και το πάθος που μας οδηγεί εδώ και περισσότερα από 60 χρόνια.

Μεριμνούμε πάντοτε, ώστε να ικανοποιούμε όλο και καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε επίσης τον ιστότοπό μας **www.brandt.com**, προκειμένου να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες μας και να αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

	<p>Η σήμανση «Origine France Garantie» διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα ενός προϊόντος για τον καταναλωτή, παρέχοντας σαφή και ακριβή ένδειξη προέλευσης. Η BRANDT είναι περήφανη που φέρουν τη σήμανση αυτήν τα προϊόντα που κατασκευάζονται στα γαλλικά εργοστάσια της εταιρείας στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ.</p>
---	---

<https://brandt.com/>



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

**Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.**



Οδηγίες ασφαλείας .....	4
εγκατάσταση της συσκευής σας .....	6
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση της συσκευής .....	6
Ηλεκτρική σύνδεση .....	7
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b> .....	8
Περιβάλλον .....	8
Περιγραφή της συσκευής σας .....	9
Επισκόπηση του φούρνου .....	9
Κουμπιά οθόνης και ελέγχου .....	9
Αξεσουάρ .....	10
<b>Χρήση της συσκευής σας</b> .....	11
Ρυθμίσεις .....	11
Μενού ρυθμίσεων .....	12
Τρόποι μαγειρέματος .....	13
Αυτόματες συνδυασμένες λειτουργίες ατμού .....	14
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος .....	16
Η λειτουργία Steam Guide .....	17
<b>Συντήρηση της συσκευής σας</b> .....	18
Καθαρισμός του εσωτερικού και του εξωτερικού χώρου .....	20
<b>Σφάλματα και λύσεις</b> .....	12
<b>Εξυπηρέτηση μετά την πώληση</b> .....	23
<b>ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> .....	24
Διαγράμματα ψησίματος .....	24
Δοκιμές λειτουργικότητας .....	26



## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.**

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.



### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει.

— Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

— Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να

μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.

— Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε τους πιο έντονους λεκέδες.

— Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό τι συνήθως.

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :**

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την



παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

— Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο, όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το

υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.



## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.

Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα έπιπλο (εικ. Β).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά\* (εικ. Γ/ Δ).

Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή  $\varnothing$  2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.



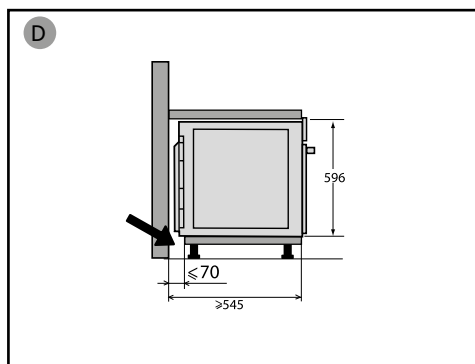
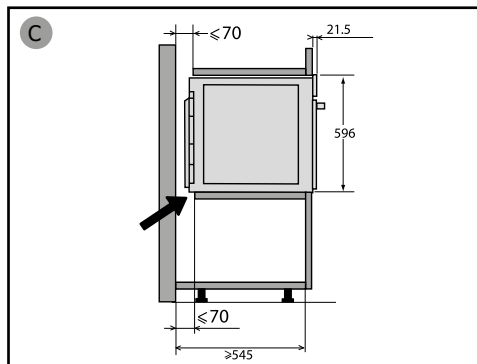
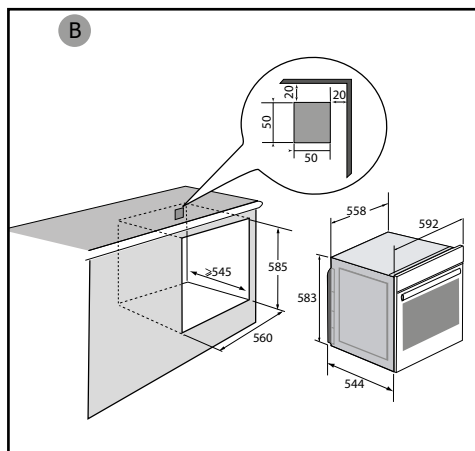
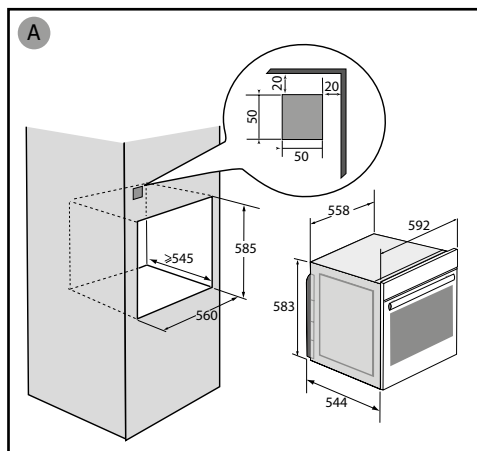
### Υπόδειξη

Για να είστε σίγουροι ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά τη συσκευή σας, μη διστάσετε να απευθυνθείτε σε έναν ειδικό οικιακών συσκευών.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση στην κατοικία σας απαιτεί αλλαγές για να συνδέσετε τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάσει δυσλειτουργία με οποιονδήποτε τρόπο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στον τομέα όπου είναι συνδεδεμένος ο φούρνος.





## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm<sup>2</sup> (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

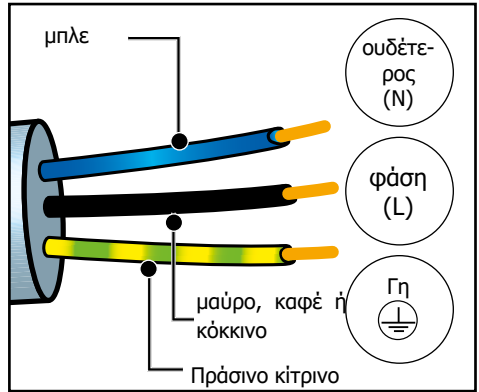
### ΠΡΟΣΟΧΗ

**Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.**

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.

### • Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον άδειο, με την πόρτα κλειστή, για περίπου 15 λεπτά στην υψηλότερη θερμοκρασία, για να σπάσει η συσκευή. Το ορυκτό μαλλί που περιβάλλει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί αρχικά να εκπέμψει μια συγκεκριμένη οσμή λόγω της σύνθεσής του. Ομοίως, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό. Όλα αυτά είναι φυσιολογικά



### ΠΡΟΣΟΧΗ:

**Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.**





## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

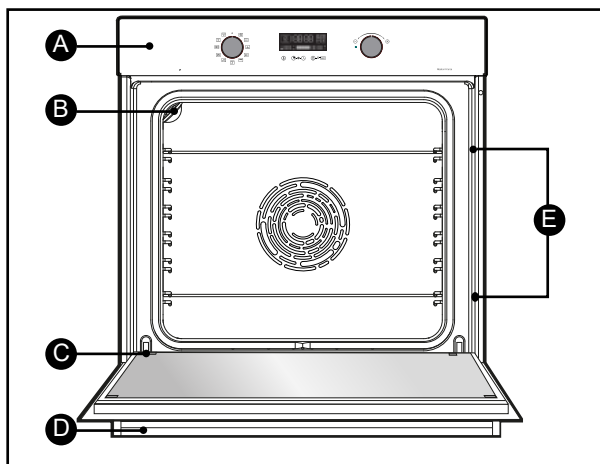
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



**A** Πίνακας χειρισμού

**B** Λυχνία

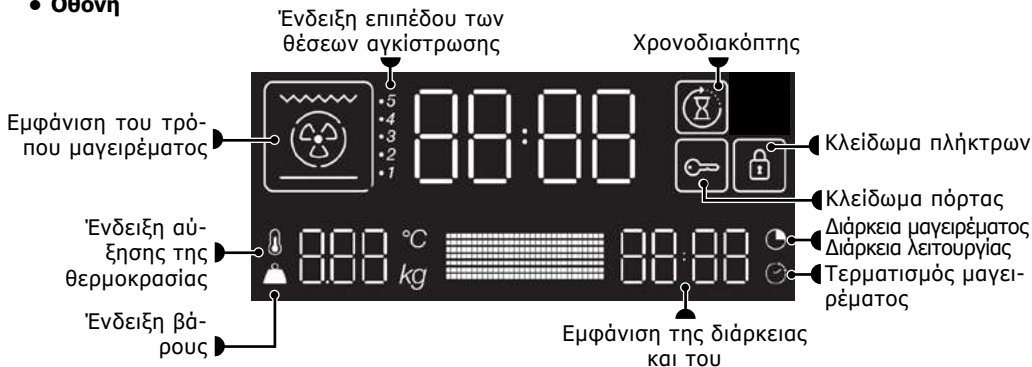
**C** Πόρτα

**D** Λαβή

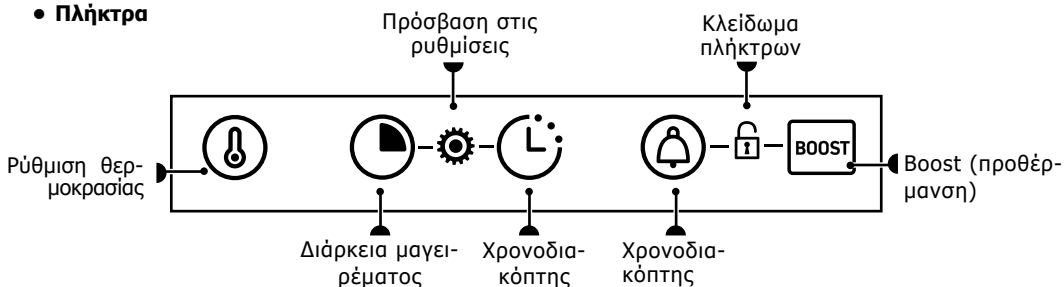
**E** Θέσεις  
Αυτός ο φούρνος διαθέτει 6 θέσεις αγκίστρωσης για τα εξαρτήματα.

## ΟΘΟΝΗ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### • Οθόνη



### • Πλήκτρα



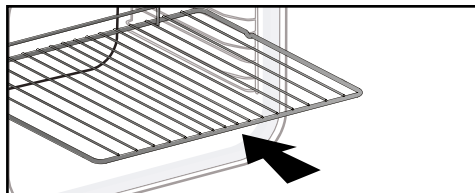


### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

#### • Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

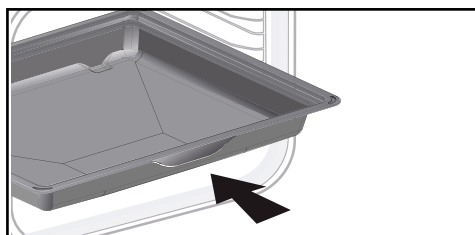
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε τη σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση προς το βάθος του φούρνου.



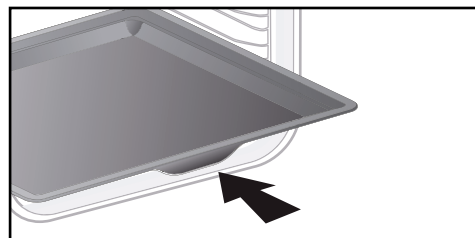
#### • Ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



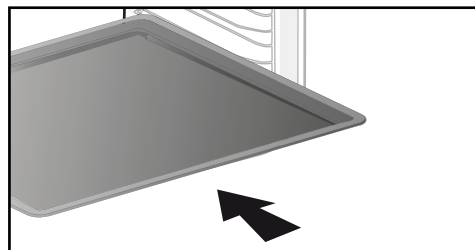
#### • Ταψί πολλαπλών χρήσεων 20 mm

Τοποθετημένο μέσα στις ράγες στήριξης, η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



#### • Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής 8 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης. Ιδανικό για να ψήνετε κούκις, μπισκότα σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



#### ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

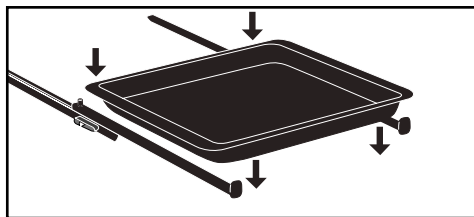
Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέτετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm.



## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

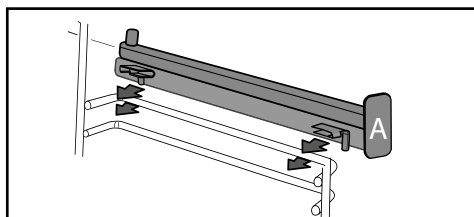
### • Σύστημα συρόμενων ραγών

Χάρη στο νέο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την πλήρη πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

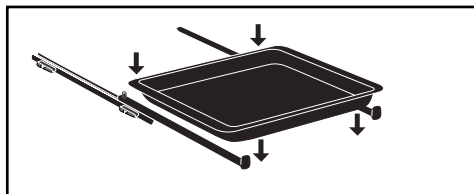


### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 6) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε τη δεξιά συρόμενη ράγα στη δεξιά ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλαίσι της συρόμενης ράγας να ασφαλιστούν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης ταψιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την αριστερή συρόμενη ράγα.

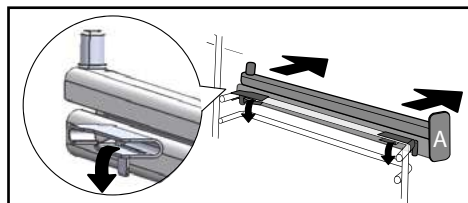


**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το στοπ βρίσκεται απέναντί σας.



Για να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες, αφαιρέσετε ξανά τις ράγες στήριξης ταψιών.

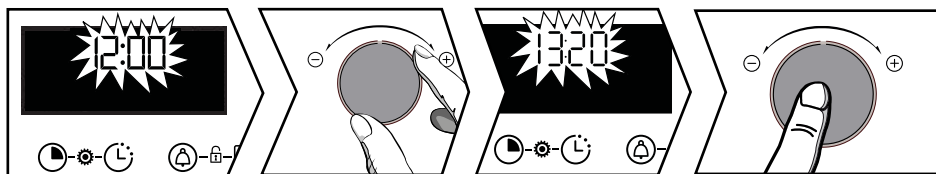
Πίστετε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.





## ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

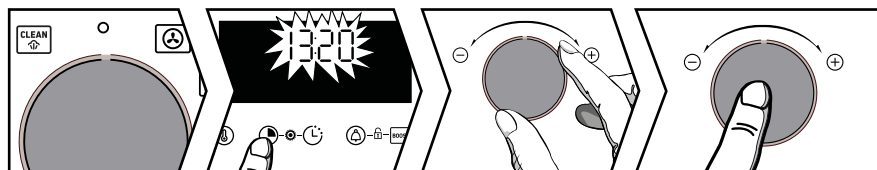
### • Ρύθμιση της ώρας



Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

### • Αλλαγή της ώρας



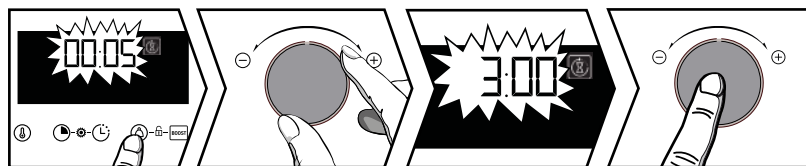
Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.

Πατήστε το πλήκτρο 0 έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει.

Προσαρμόστε τη ρύθμιση με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

### • Χρονοδιακόπτης

**Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.**



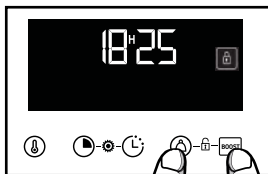
Πατήστε το πλήκτρο 0 και θα εμφανιστεί το σύμβολο . Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ώρα εμφανίζεται ξανά, η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Πατήστε το πλήκτρο 0 για να εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ :** Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για να ακυρώσετε ή να τροποποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί 0 δύο φορές, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε ξανά το χρονοδιακόπτη, για να το ακυρώσετε, ρυθμίστε στις 00:00.

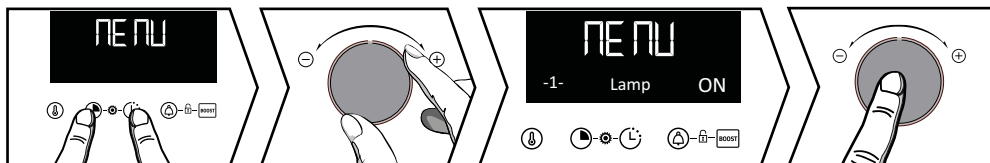


## • Κλειδωμα πλήκτρων (ασφάλεια παιδιών)



Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου το σύμβολο εξαφανιστεί από την οθόνη.

## MENΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ



Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο "MENU". Κάντε κύλιση στα διάφορα μενού χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- (βλ. πίνακα). Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- και - επιλέξτε OFF ή ON και στη συνέχεια επιβεβαιώστε την επιλογή σας επιλέγοντας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/-.

Για έξοδο από την επιλογή ""Για έξοδο από το "MENU" πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

1- Λυχνία	<b>AUTO:</b> Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία του θαλάμου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα <b>ON:</b> Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία είναι πάντα αναμμένη, εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη
2- Ήχος	<b>ON :</b> Ενεργοποίηση <b>OFF :</b> Απενεργοποίηση των χαρακτηριστικών ήχων των πλήκτρων
3- Démo	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση του δοκιμαστικού τρόπου λειτουργίας
4- Γλώσσα	Επιλογή γλώσσας: FR, EN, ES, PL, CZ Διεθνείς γλώσσες



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### Μη αυτόματες λειτουργίες:



#### ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 180°C

Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά τα λευκά κρέατα και τα ψάρια και για πολλαπλό μαγείρεμα έως 3 επιπέδα.

Ταχεία αύξηση της θερμοκρασίας: Ορισμένα πιάτα μπορούν να μπουν στο φούρνο ακόμη και όταν είναι κρύος.



#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕ ΑΕΡΑ\*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστώμενη: 200°C

Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά, που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.



#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστώμενη: 200°C Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Συνιστάται για αργό μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών: τρυφερό κυνήγι. Για ροδοκοκκίνισμα ψητών κόκκινων κρεάτων. Για σιγομαγείρεμα σε κλειστή γάστρα φαγητών που έχετε αρχίσει να μαγειρεύετε προηγουμένως στην εστία (κόκορας κρασάτος, σπιράθο).



#### ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 75°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 180°C

Συνιστάται για ζουμερά φαγητά (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα...). Η ζύμη θα ψηθεί καλά από κάτω. Συνιστάται για παρασκευάσματα που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κουγκλόφ...) και για σουφλέ χωρίς κρούστα.



#### ECO\*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστώμενη: 200°C

Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος.

Το μαγείρεμα γίνεται χωρίς προθέρμανση.



#### ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΑ

Θέσεις 1 έως 4

Συνιστώμενη: Θέση 4

Συνιστάται για να ψησετε τοστ, να γκρατινάρετε το φαγητό, να ροδίσετε μια κρεμ μπρουλέ...



#### ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 100°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 200°C

Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές.

Τοποθετήστε το ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm στην κάτω ράγα στήριξης.

Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να ροδοκοκκινίζετε και να ψηνέτε καλά κυνήγι, βοδινά παιδάκια. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.



#### ΨΩΜΙ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 220°C

Συνιστώμενη: 205°C

Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.




#### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»

Η λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.



#### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΑΤΜΟΥ»

Επιλέξτε τη λειτουργία «Οδηγός ατμού» . Ο φούρνος θα σας προτείνει διάφορες οικογένειες τροφίμων: Κοτόπουλο, μεγάλα ψάρια και ψητά (μοσχάρι, χοιρινό).

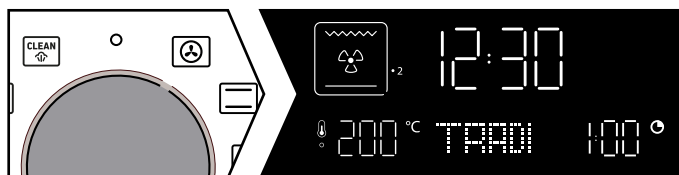
*\*Λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: για να αποδειχθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014 για την ένδειξη της κατανάλωσης ενέργειας.*



## Χρήση της συσκευής σας

### ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

#### • Έναρξη άμεσου μαγειρέματος



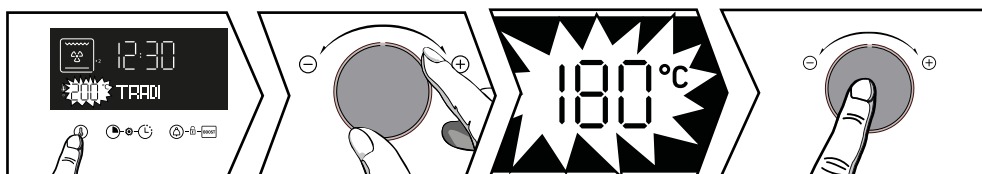
Μόλις ξεκινήσει ο φούρνος, εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας

Ο προγραμματιστής εμφανίζει την ώρα, η οποία δεν πρέπει να αναβοσβήνει. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση που θέλετε.

Για τις μη αυτόματες λειτουργίες:

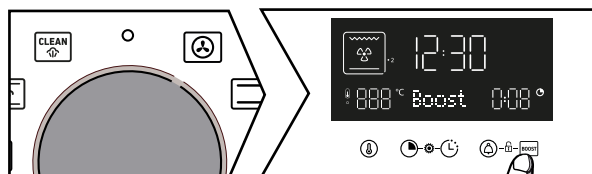
Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας (Ⓜ) αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί. Μπορείτε να βάλετε στον φούρνο το ταψί σας.

#### • Αλλαγή της θερμοκρασίας



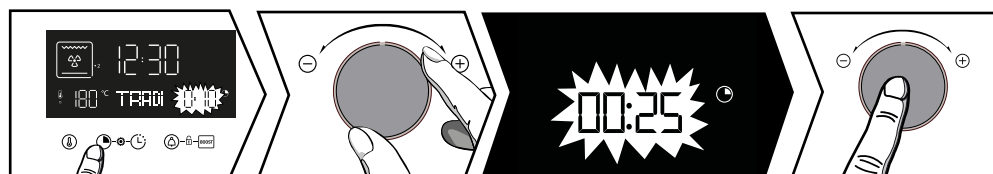
Με το πάτημα του πλήκτρου (Ⓜ) η θερμοκρασία αρχίζει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

#### • Χρήση της λειτουργίας Boost (προθέρμανση)



Πατήστε το κουμπι Boost για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας. Η ένδειξη θερμοκρασίας (Ⓜ) αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

#### • Αλλαγή της διάρκειας



Πατήστε το πλήκτρο (Ⓜ). Ο φούρνος προτείνει μια διάρκεια την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.





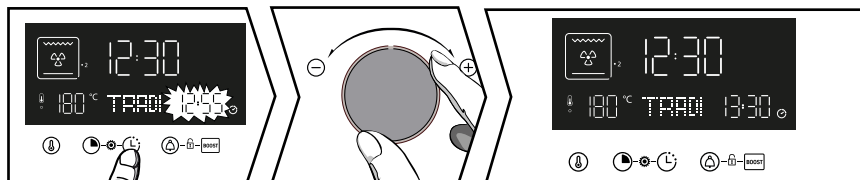
## Σύστημα «Smart Assist»

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Smart Assist», η οποία, κατά τον προγραμματισμό του μαγειρέματος, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (βλ. πίνακα).

Εάν αλλάξετε τη διάρκεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
ECO	30 λεπτά
	7 λεπτά
	7 λεπτά
	15 λεπτά
	30 λεπτά

## • Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος



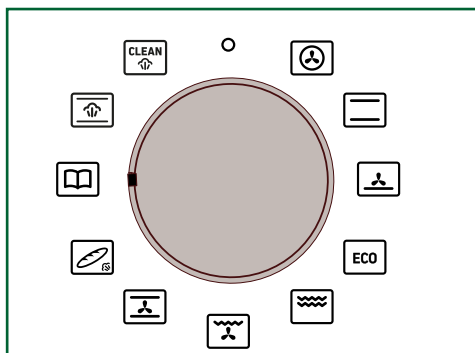
Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το , η ένδειξη ώρας τέλους του μαγειρέματος αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την ώρα που επιλέξατε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη με τη λειτουργία Γκριλ.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»

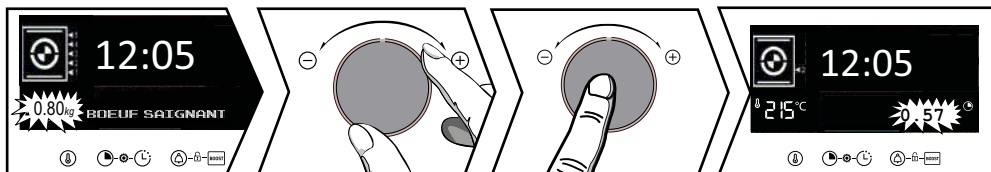
Η λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.



- r1** : βοδινό μέτρια ψημένο
- r2** : βοδινό καλοψημένο
- r3** : βοδινό σενιάν
- r4** : Πατάτες ογκρατέν
- r5** : Πατάτες με τη φλούδα
- r6** : Ντομάτες γεμιστές
- r7** : λαχανικά σε φόρμες
- r8** : Πίτσα
- r9** : Κις
- r10** : Λαζάνια
- r11** : Τάρτα φρούτων
- r12** : Κούκισ\*

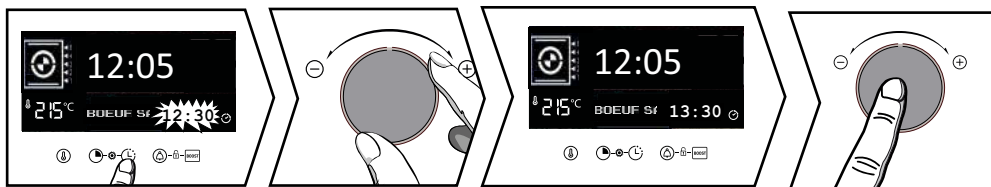
\*Για αυτά τα φαγητά, απαιτείται προθέρμανση. Βάλτε το ταψί σας στο φούρνο μετά το ηχητικό σήμα προθέρμανσης.

Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη λειτουργιών στη λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής». Πρέπει να επιλέξετε μια προ-προγραμματισμένη συνταγή χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - . Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη+ και - .



Ανάλογα με το ταψί σας, αναβοσβήνει ένα προτεινόμενο βάρος . Εισαγάγετε το πραγματικό βάρος του τροφίμου με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και- και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Εμφανίζεται η ιδανική διάρκεια μαγειρέματος, η οποία υπολογίζεται αυτόματα. Ο φούρνος σας προτείνει το επίπεδο στο οποίο πρέπει να βάλετε το φαγητό σας. Βάλτε το φαγητό σας στο φούρνο στο συνιστώμενο επίπεδο (από 1 έως 6 από κάτω προς τα πάνω). Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

### • Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος



Πατήστε το πλήκτρο , η ένδειξη ώρας τέλους του μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - . Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Εμφανίζεται το προγραμματισμένο μαγείρεμα, το μαγείρεμά σας θα τελειώσει την

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:


Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση, δεν υποστηρίζουν τη λειτουργία μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη.

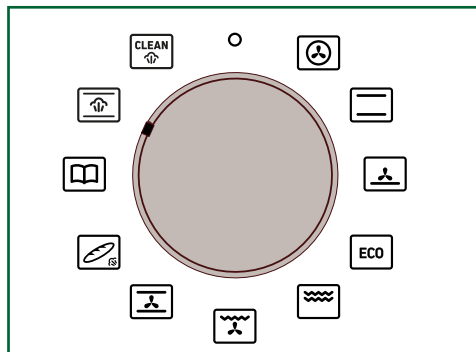


## Περιγραφή της συσκευής σας



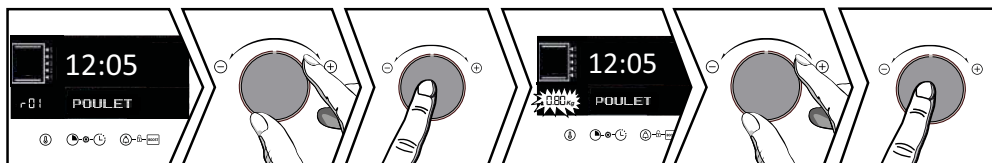
### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΑΤΜΟΥ»

Επιλέξτε τη λειτουργία «Οδηγός ατμού» . Ο φούρνος θα σας προτείνει διάφορες οικογένειες τροφίμων: Κοτόπουλο, μεγάλα ψάρια και ψητά (μοσχάρι, χοιρινό).




Πίνακας ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΩΝ λειτουργιών  
Αυτόματες ΜΕ ΣΥΝΔΕΣΗ του ατμού

Τύποι τροφίμων	Τρόφιμα	Ποσότητα νερού για προσθήκη
<b>A Πουλερικά</b>	A1 Κοτόπουλο	500ml χλιαρό νερό στο σκεύος πολλαπλών χρήσεων 45mm
	A2 Φασιανός	
	A3 Πάπια	
	A4 Γαλοπούλα	
<b>B Ψάρια</b>	B1 Μεγάλα ψάρια	
	B2 Πλατύψαρα	
	B3 Μικρά ψάρια	
	B4 Φιλέτα	
<b>C Ψητά</b>	C1 Ψητό μοσχάρι	
	C2 Ψητό χοιρινό	



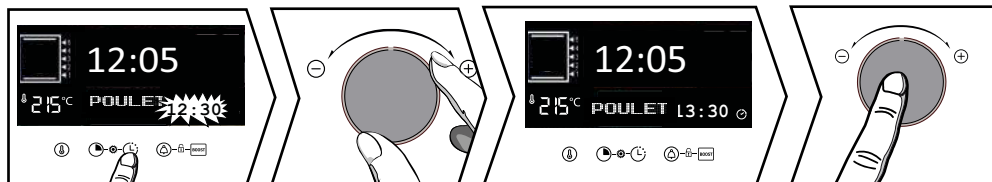
Επιλέξτε οικογένεια τροφίμων χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Στη συνέχεια, επιλέξτε το τρόφιμό σας χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.


Αναβοσβήνει ένα βάρος . Εισαγάγετε το πραγματικό βάρος του τροφίμου με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

**Τοποθετήστε το σκεύος πολλαπλών χρήσεων 45 mm (με χλιαρό νερό) στο κάτω επίπεδο, επίπεδο 1 και το φαγητό σας να μαγειρευτεί στο επίπεδο 3.**

Δεν θα χρειαστεί να πραγματοποιήσετε καμία άλλη ρύθμιση. Η θερμοκρασία και η διάρκεια μαγειρέματος υπολογίζονται αυτόματα. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τον τερματισμό του μαγειρέματος και επιβεβαιώστε. Το μαγείρεμα ξεκινά αμέσως.

### • Τροποποίηση της ώρας τέλους του μαγειρέματος



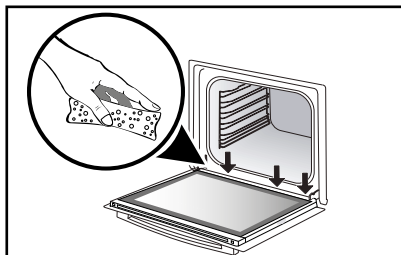
Με το πάτημα του πλήκτρου , η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Εμφανίζεται το προγραμματισμένο μαγείρεμα, το μαγείρεμά σας θα τελειώσει την επιλεγμένη ώρα.



## Περιγραφή της συσκευής σας



### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΑΤΜΟΥ»



Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, σχηματίζεται συμπύκνωση στο εσωτερικό τζάμι.


Μπορεί το νερό που προκύπτει από αυτή τη συμπύκνωση να συγκρατείται από τον αγωγό (\*), στην περίπτωση αυτή το νερό πρέπει να καθαριστεί με σφουγγάρι στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθεί η συσσώρευση (\*). Ο αγωγός βρίσκεται κάτω από τον αρμό της πόρτας, στο κάτω μέρος του πλαισίου του φούρνου.



## Συντήρηση της συσκευής σας

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

#### • Καθαρισμός του θαλάμου με ατμό

Χάρη σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο καθαρισμού του φούρνου σας με μια ενέργεια φιλική προς το περιβάλλον. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ψεκάστε τον θάλαμο με 300 ml νερό και ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, γυρίζοντας τον διακόπτη στη θέση  για 35 λεπτά.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

#### Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

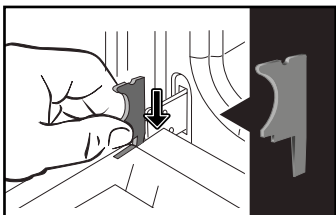
#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

**Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.**

Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι. Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

#### • Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με το πλαστικό στοπ που παρέχεται με τη συσκευή σας.

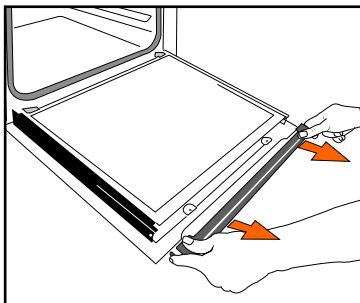
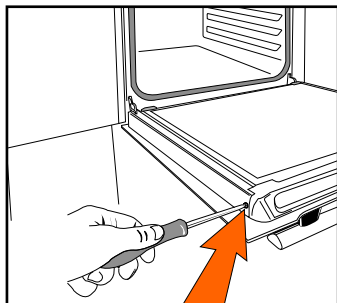




## Συντήρηση της συσκευής σας

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που βρίσκονται σε κάθε πλευρά του πλαισίου της πόρτας με ένα κατσαβίδι torx (T20) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη ράβδο τραβώντας την προς το μέρος σας.



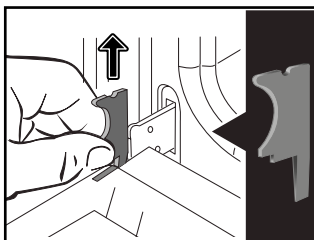
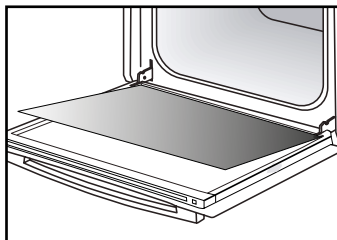
### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

#### • Επανατοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε όλα τα παράθυρα.

Επανατοποθετήστε το εγκάρσιο τεμάχιο και βιδώστε το ξανά. Αφαιρέστε την πλαστική σφήνα πριν κλείσετε την πόρτα. Η συσκευή σας είναι ξανά σε λειτουργία.

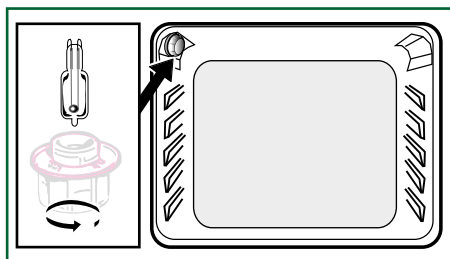


#### • Αντικατάσταση της λυχνίας



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.



#### Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

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

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυρμαμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.



### ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

#### **Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.**

Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

#### **Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.**

Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

#### **Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.**

Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

#### **Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.**

Σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

#### **Μαγείρεμα σε μπεν μαρί.**

Χρησιμοποιείτε μεθόδους μαγειρέματος με εξαερισμό όταν μαγειρεύετε σε μπεν μαρί.

#### **Θόρυβος δόνησης.**

Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα.

Αυτό δεν επηρεάζει την καλή λειτουργία της συσκευής, αλλά μπορεί να προκληθεί θόρυβος δόνησης κατά τη διάρκεια του αερισμού. Βγάλτε τη συσκευή και μετακινήστε το καλώδιο. Επανατοποθετήστε τον φούρνο.

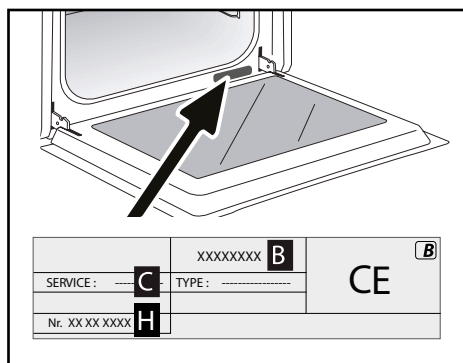


## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.

## ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.



- B: Εμπορική αναφορά
- C: Αναφορά υπηρεσίας
- H: Σειριακός αριθμός

# Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ												
	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΛΕΠΤΑ	
<b>Γλυκά</b>												
Κούκις – Μπισκότα σαμπλέ	175	3									15-20	
Kugelhorph			180	2						180	2	40-45
Μαρέγκες μικρού μοντέλου	100	2								100	3	60-90
Μαρέγκες μεγάλου μοντέλου	100	2								100	3	70-90
Μαντλέν	220	3			200	3						5-10
Σου (μεσαίο)	200	3			180	3				180	3	30-40
Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3			200	3						5-10
Σαβαρέν	180	3								175	3	30-35
Τάρτα με ζύμη μπριζέ	215	1			200	1				180		30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1			200	1						20-25
Πίτα με μαγιά	210	1			200	1						10-30
<b>Διάφορα</b>												
Σουβλάκια	220	3		210	4							10-15
Τερίν σε μπεν μαρί	200	2				190	2					80-100
Πίτσα με ζύμη μπριζέ	200	2										30-40
Πίτσα με ζύμη για ψωμί												15-18
Κις	220	2										35-40
Σουφλέ										180	2	50
Πίτες	200	2										40-45
Ψωμί	220				200	220						30-40
Ψωμί στο γκριλ	180			275	4-5							2-3
Φαγητά γάστρας	180	2								180	2	90-180

\* Ανάλογα με το μοντέλο



**Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.**
















Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

## ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ΒΑΘΜΟΙ °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Αριθμοί</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 μέγιστο</b>






















# Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 Λεπτά
	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	
<b>Κρεατικά</b>															
Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2							60
Ψητό μοσχαρί (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Ψητό βοδινό σενιάν (1 kg)	240	2													30-40
Αρνί (μπουτί, σάλα 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Πουλερικά (μεγάλα κομμάτια)	180	1													60-90
Μπούτια κοτόπουλο					220	3					210	3			20-30
Χοιρινά παιδάκια					210	3									30-40
Μοσχαρίσια παιδάκια					210	3									20-30
Βοδινά παιδάκια σενιάν (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Πρόβεια παιδάκια					210	3									20-30
<b>Ψάρια</b>															
Μικρά ψάρια					275	4									15-20
Μεσαίο ψάρι (1 kg έως 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Φιλέτα ψαριού	220	3					200	3							15-20
<b>Λαχανικά</b>															
Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)					275	2									15
Πατάτες ογκρατέν	200	2					180	2							45
Λαζάνια	200	3					180	3							45
Ντομάτες γεμιστές	170	3					160	2							30
<b>Γλυκά</b>															
Κέικ Biscuit de Savoie - Génoise (παντεσπάνι)			150	3											35
Κέικ ρολό	220	3													25-35
Μπριός	170	1	210												35-45
Μπράουνις	180	2					175	3							20-25
Κέικ quatre-quarts	180	1	180	1											45-50
Κλαφρουτί	200	2					180	3							30-35
Κρέμες	165	2													30-40

\* Ανάλογα με το μοντέλο

## ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ

### ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΤΡΟΦΙΜΟ	*Λειτουργία μαγειρέματος	ΕΠΙΠΕΔΟ	Εξαρτήματα	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	150	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	160	20-30	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-30	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 3	ταψί 45 mm + σχάρα	170	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3		150	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-35	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	80-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	80-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	80-120	ναι
Γκρατανιαρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-4	ναι

\* Ανάλογα με το μοντέλο

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά το μαγείρεμα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από τον φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.



FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

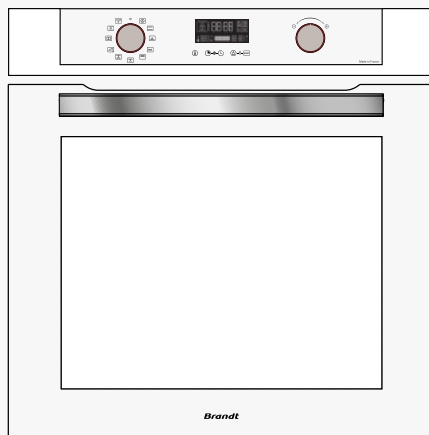
PT

# Brandt



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN




Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product. We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. It comes packed with more than 60 years of expertise, innovative spirit and passion.

In a continuous effort to better satisfy your needs, our customer service department is available to listen and answer all your questions and receive any suggestions you may have.

Visit our website at **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

**BRANDT** is pleased to be on hand to offer daily support and to help you make the most of your purchase.

 The logo for 'Origine France Garantie' features the words 'ORIGINE', 'FRANCE', and 'GARANTIE' arranged in a circular pattern around a central horizontal line. The French flag's colors (blue, white, and red) are used as decorative elements.	<p data-bbox="280 1045 296 1157">BV/Cert:6011825</p> <p data-bbox="308 1021 985 1141">The "Origine France Garantie" label guarantees consumers the product traceability by providing them with a clear and objective indication of origin. BRANDT is proud to affix this label to the products made in our French plants based in Orléans and Vendôme.</p>
---	--

<https://brandt.com/>



**IMPORTANT:**

**Before switching your appliance on, please read this user guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation.**



Safety Instructions .....	4
installing your device .....	6
Choice of location and installation.....	6
Electrical connection .....	7
<b>ENVIRONMENT .....</b>	<b>8</b>
Environment.....	8
Description of your device .....	9
Presentation of the oven .....	9
Display and control keys .....	9
Accessories .....	10
Using your device .....	11
Settings .....	11
Settings menu .....	11
Cooking methods .....	13
Starting a cooking .....	14
The Culinary Guide function .....	16
The Steam Guide function .....	17
Caring for your device .....	18
Interior - exterior cleaning .....	20
Anomalies and solutions.....	22
After-sales service .....	23
<b>COOKING AID .....</b>	<b>24</b>
Cooking tables .....	24
Function tests .....	26



**IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.**  
This user guide is available for download on the brand's website.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



### IMPORTANT:

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

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



### WARNING:

— The appliance and its acces-

sible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



### WARNING :

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance



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



The electrical plug must remain accessible after installation.

— It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating,

the appliance must not be installed behind a decorative door..

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; Farms; Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.





# Installing your appliance

## CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a worktop (A) or in a column (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

Install the oven in the furniture. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



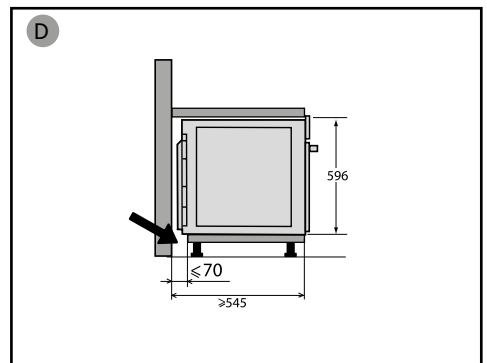
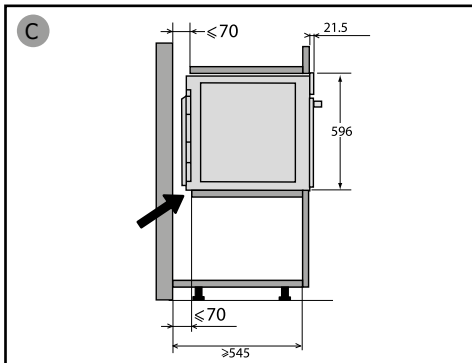
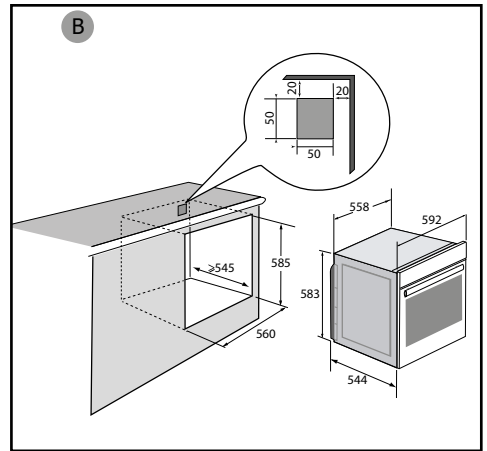
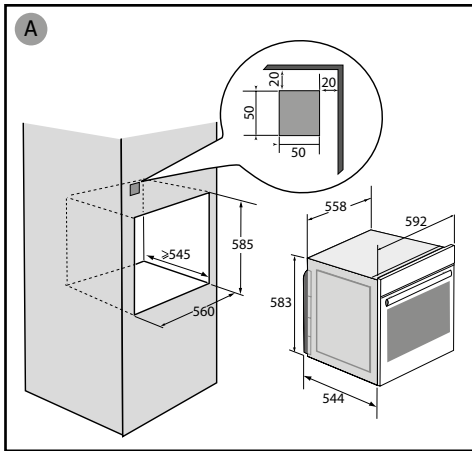
### Tip

**To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.**



### WARNING :

**If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.**





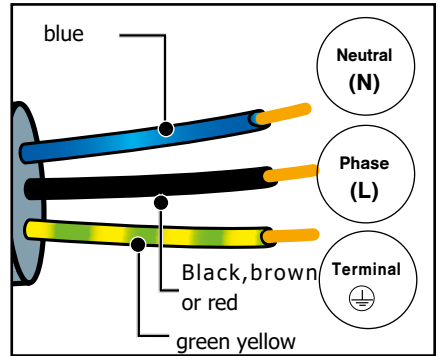
## ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

### **WARNING**

**The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.**

**The fuse in your set-up must be 16 amperes.**



We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

### • **Prior to first use**

Before using your oven for the first time, heat it with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. to break in the appliance. The mineral wool surrounding the oven cavity may initially give off a particular odour due to its composition. You may also notice smoke development. This is normal.



### CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

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



The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive on electrical and electronic equipment waste.

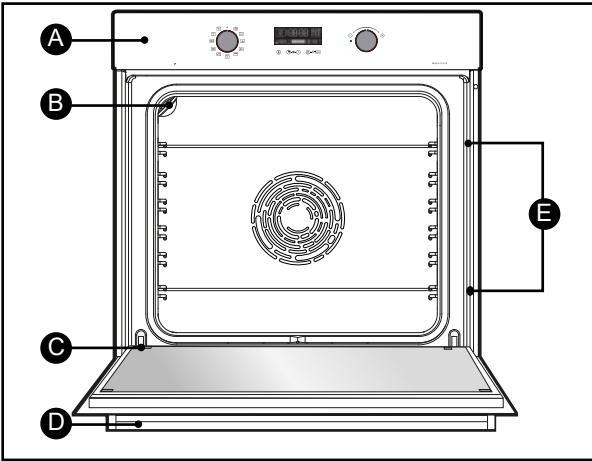
Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

- We thank you for your help in protecting the environment.



# Presentation of your appliance

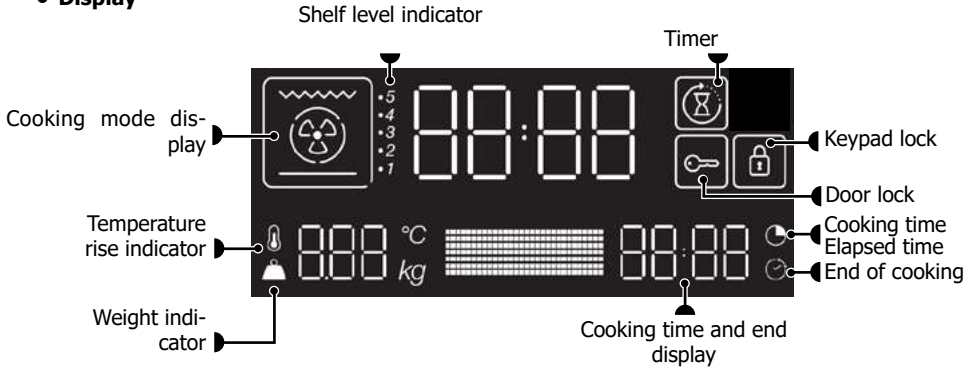
## DESCRIPTION OF THE OVEN



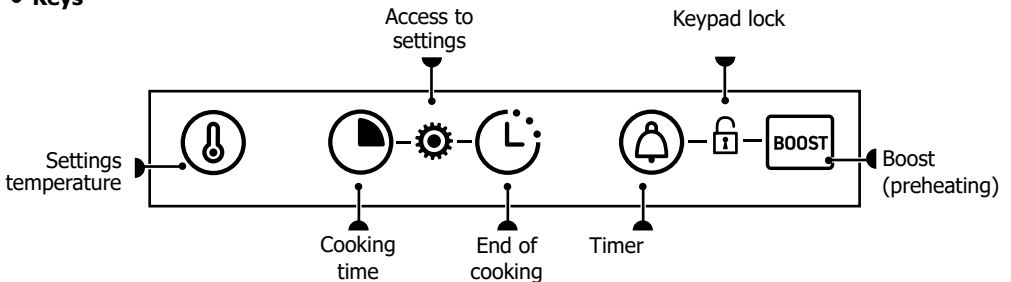
- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle
- E** Shelf runners  
This oven has 6 positions for the accessories.

## DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

### • Display



### • Keys



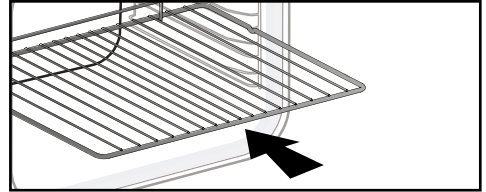


### ACCESSORIES (depending on the model)

#### • Anti-tip safety rack

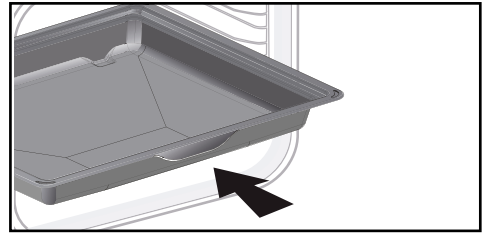
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

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



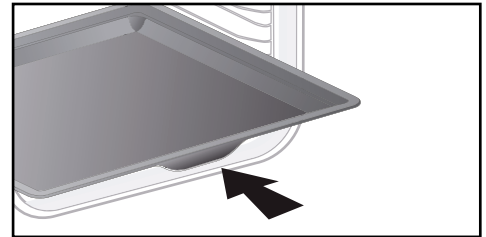
#### • 45 mm multi-purpose drip tray

To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



#### • 20mm multi-purpose drip tray

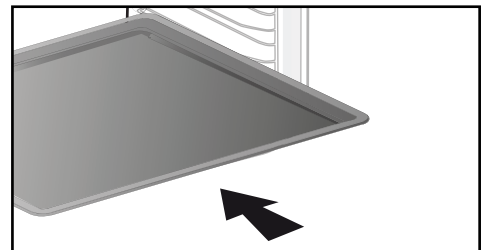
Insert in the shelf runners with handle. It is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the runners under the rack to collect juice and fat from grilling.



#### • 8mm pastry dish

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes.

The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the rack to collect juice and fat from grilling.



#### Tip:

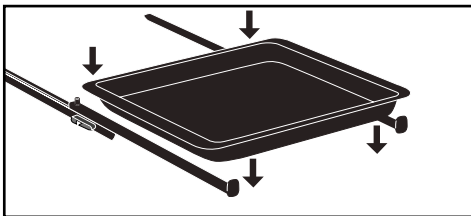
**To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.**



## ACCESSORIES (depending on the model)

### • Sliding rail system

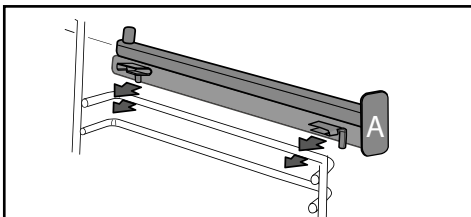
The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.



## INSTALLING AND REMOVING

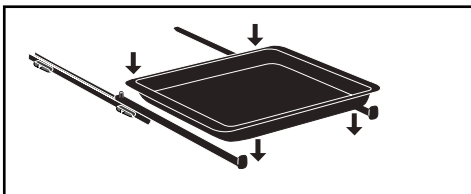
### THE SLIDING RAILS (Depending on the model)

After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-handrail.

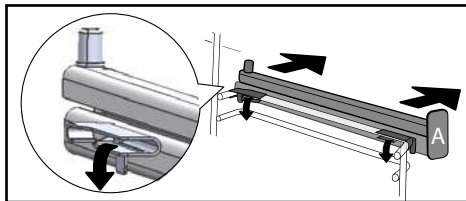


NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.



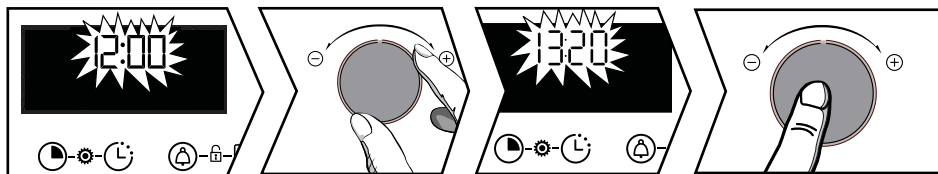
To remove the rails, remove the shelf runners again. Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release





## SETTINGS

### • Setting the clock

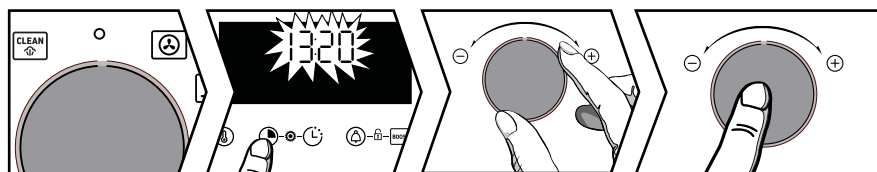


When switching on, the display flashes at 12:00.

Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

### • Changing the time

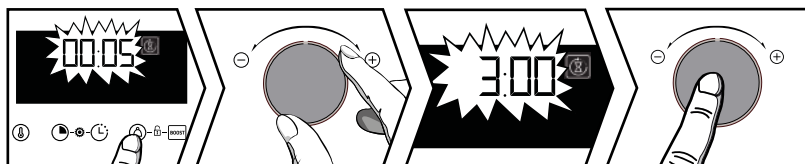




The function selector must always be in position 0.


Hold the  key pressed until the time flashes.


Set the time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

### • Timer



Press , the  symbol appears. The timer flashes.

Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The time displays once again and the timer starts to count down. Press the  button to display the countdown. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press the knob.

**Note:** You can modify or cancel the minute minder at any time. **To cancel or change the timer**, press twice on the  key to go back to the timer menu and reset it, to cancel, set it to 00:00.

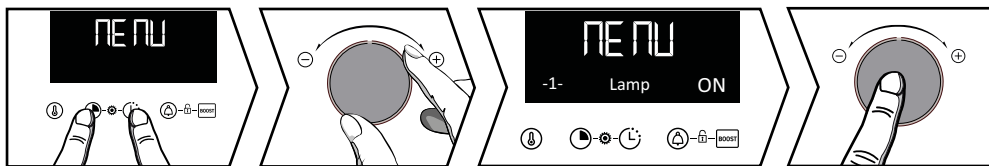


## • Keypad lock (child safety device).



Press and at the same time until the symbol appears on the screen. To unlock, press and at the same time until the symbol disappears off the screen.

## SETTINGS MENU



Press and at the same time until "MENU" appears on the screen. Scroll through the different menus by using the +/- knob (see table). Validate your selection by pressing the +/- knob. Use the + and - knob to select OFF or ON, then confirm your choice by pressing the +/- knob.

To exit the "MENU", press any key.

1- Lamp	<b>AUTO:</b> In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. <b>ON:</b> In cooking mode, the light stays on all the time, except in ECO mode.
2- Sound	<b>ON:</b> Activate <b>OFF:</b> Deactivate the beeping sound of the buttons
3- Demo	Activate/de-activate demonstration mode
4 - Languages	Language selection: FR, GB, SP, PL, CZ Internationales Languages
5- Code	Information <b>After Sales</b>





## COOKING MODES

### Manual functions:



#### CHALEUR TOURNANTE

Température mini 35°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



#### CONV VENTILATED\*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

Recommended for meat, fish and vegetables, preferably placed in an earthenware dish.



#### CONVENTIONAL

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.

Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were started on the hob (coq au vin, stew).



#### PULSED BOTTOM

Min. temperature 75°C, max. 250°C

Recommendation: 180°C

Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



#### ECO\*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.

This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.

All types of cooking are done without preheating.



#### FULL GRILL

Positions 1 to 4

Recommendation: Position 4

Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.



#### PULSED GRILL

Min. temperature 100°C, max. 250°C

Recommendation: 200°C

Roasts and poultry are juicy and crisp all over.

Slide the 45 mm multi-purpose drip tray in the bottom shelf runners.

Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of

To keep fish steaks moist.



#### BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C

Recommendation: 205°C

Recommended cooking sequence for bread.

Remember to place a ramekin with water on the bottom of the oven to obtain a crisp, golden crust.



#### THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared, its weight and the type of dish.



#### THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Select the "Steam Guide" function .

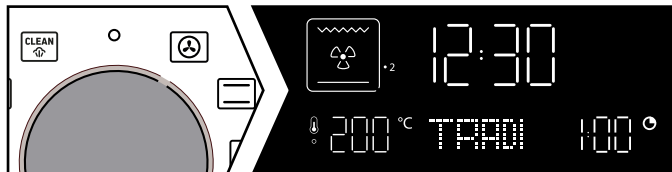
The oven then suggests different food categories: Chicken, large fish and roasts (veal, pork).



## Using your appliance

### STARTING A COOKING PROGRAMME


#### • Starting a cooking programme immediately



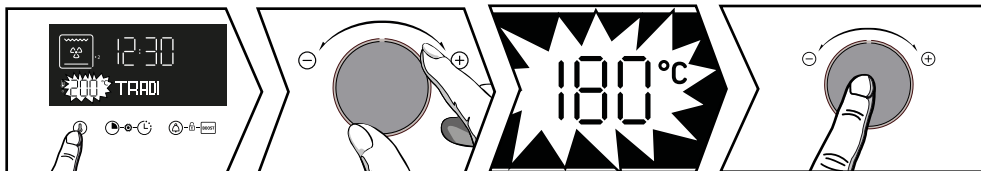
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.


The programmer must only display the time. It should not be flashing. Turn the function selector to any position. Cooking starts.

#### For manual functions::

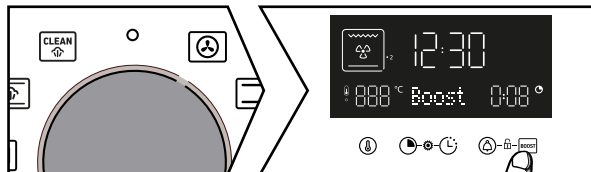
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature, which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator  flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature. You can place your dish in the oven.


#### • Changing the temperature



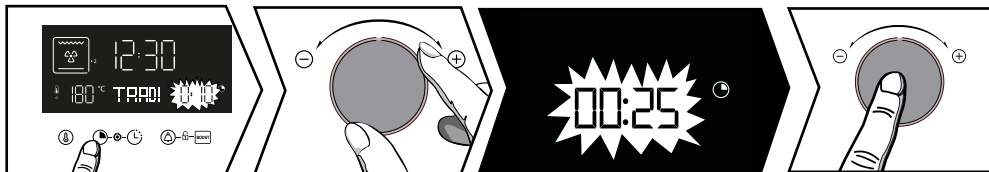
Press the  button, the temperature flashes. Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.


#### • Using the Boost mode (preheating)



Press the **Boost** key for quick temperature rise. The temperature indicator  flashes, and a series of beeps sound when the oven has reached the set temperature.

#### • Changing the cooking time



Press . Your oven suggests a cooking time, which can be modified. Set the cooking time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.



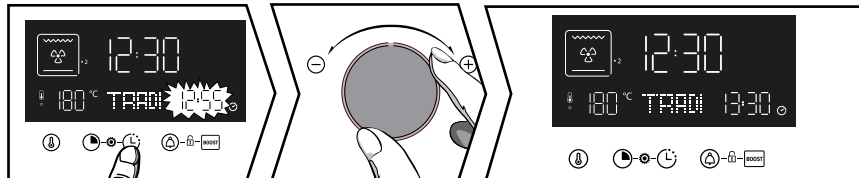
## "Smart Assist" system

Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the control knob. The time starts to count down immediately.

COOKING FUNCTIONS	COOKING TIME
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press the key, the cooking end time flashes.

Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing.

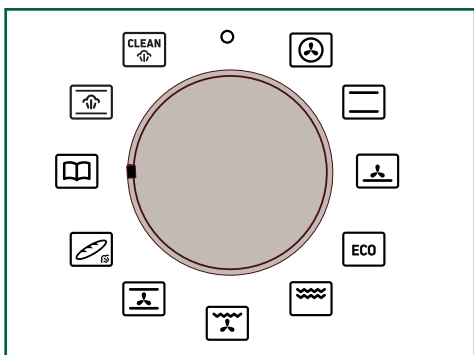
Your oven will start cooking later on to finish cooking at the chosen time.

**Note:** This function is not available with the Grill setting.



## THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

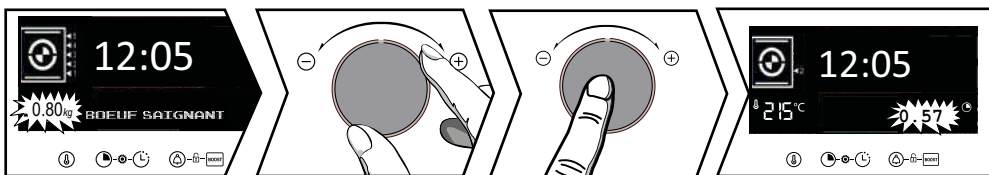
The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared, its weight and the type of dish.



- r1:** Beef medium
- r2:** Beef well done
- r3:** Beef rare
- r4:** Potato gratin
- r5:** Jacket potatoes
- r6:** Stuffed tomatoes
- r7:** Vegetable flans
- r8:** Pizza
- r9:** Quiche
- r10:** Lasagne
- r11:** Fruit tart
- r12:** Cookies\*

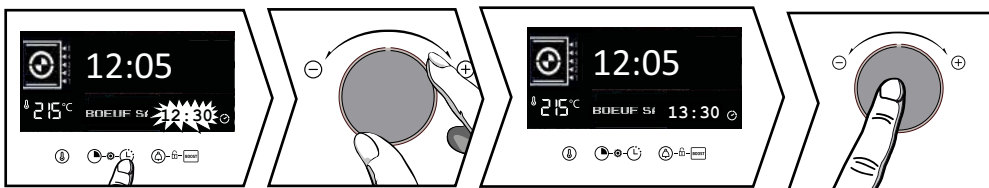
**\*for these dishes, the oven must be preheated. Place your dish in the oven after the preheat beep.**

Turn the function selector to "Cooking Guide". You must select a pre-programmed recipe with the + and - knob. Confirm by pressing the + and - knob.



Depending on your dish, a suggested weight flashes . Enter the actual weight of the dish with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The ideal cooking time is displayed, it is calculated automatically. The oven recommends the height of the shelf on which you should place the dish. Place your dish in the oven on the recommended shelf level (from 1 at the bottom to 6 at the top). The oven starts.

### • Changing the cooking end time



- Press the key to set the desired cooking end time. Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing. The set cooking programme displays, your cooking will end at the selected time.

### IMPORTANT

**The delayed start function cannot be used for recipes which require pre-heating.**



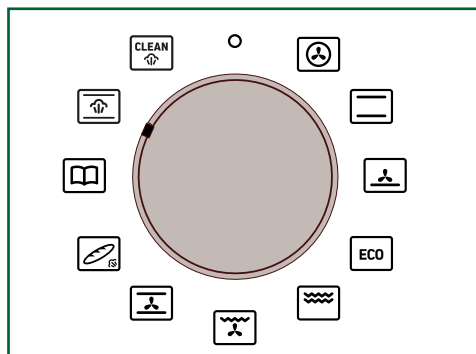
## Using your appliance



### THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

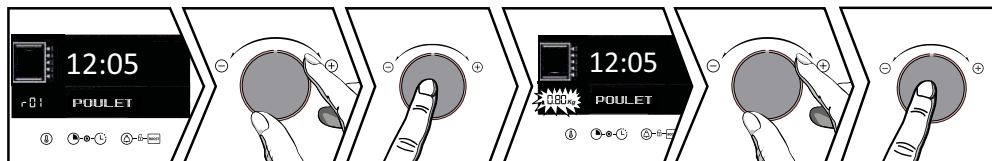
Select the "Steam Guide" function .

The oven then suggests different food categories: Chicken, Large Fish and Roasts (veal, pork).




**COMBINED FUNCTIONS TABLE  
AUTOMATIC WITH ADDED STEAM**

Dishes	Food	Quantity of water to add
A Poultry	A1 Chicken	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
	A2 Guinea fowl	
	A3 Duck	
	A4 Turkey	
B Fish	B1 Large fish	
	B2 Poissons plats	
	B3 Small Fish	
	B4 Filets	
C Roasts	C1 Veal	
	C2 Pork	



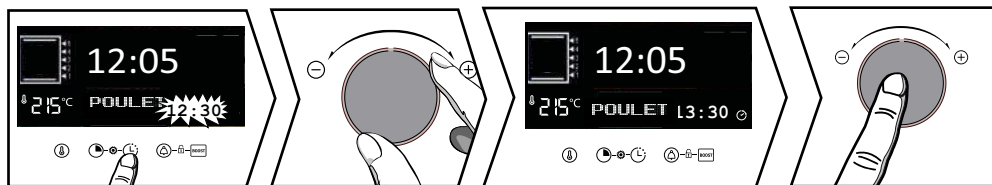
Select your food category using the + and - knob, and confirm by pressing the knob. Then select your food using the + and - knob, and confirm by pressing the knob.


A weight flashes ; enter the actual weight of the dish with the + and - knob, then confirm by pressing the knob

**Place the 45 mm multi-purpose drip tray (with warm water) on the bottom shelf (level 1), and your dish on the level 3 shelf.**

There is nothing else for you to set, the temperature and cooking time will be automatically calculated. If needed, set your cooking end time and confirm. Your cooking will start immediately.

#### • Changing the cooking end time



- Press the  button to set the desired cooking end time.

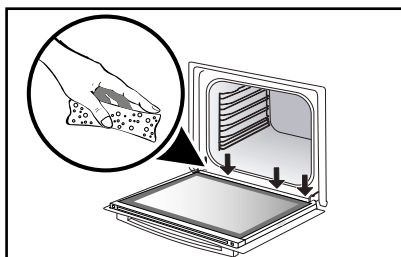
Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing. The set cooking programme displays, your cooking will end at the selected time.



## Using your appliance



### THE "STEAM GUIDE" FUNCTION



When steam cooking, condensation forms on the inside of the glass.


It is possible for water resulting from this condensation to be retained by the chute (\*). In this case, this water must be soaked up with a sponge after cooking to avoid building up. (\*) The chute is underneath the door seal, at the bottom of the oven's frame.



## Caring for and cleaning your appliance

### CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

#### • Steam cleaning of the cavity

Thanks to this function you will spend less time cleaning your oven, with an eco-responsible action. To do this, spray your cavity with 300 ml of water and start the steam cleaning function by positioning the lever in the position n  for a period of 35 min.

#### • Cleaning the outer surfaces

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

#### • Cleaning the oven door glass

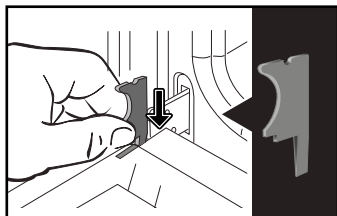
### IMPORTANT :

**Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.**

Before doing this, remove any excess grease from the inside of the window with a soft cloth and washing up liquid. To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows :

#### • Cleaning the oven door glass

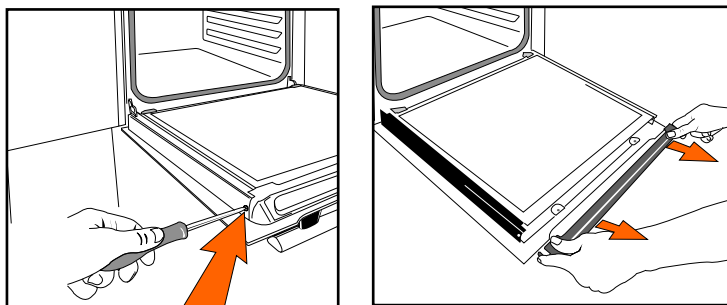
Open the door fully and block it with the plastic wedge provided with your appliance.





## Caring for and cleaning your appliance

Unscrew the two screws on either side of the door mounts using a torx screwdriver (T20), then pull the rail out towards you.



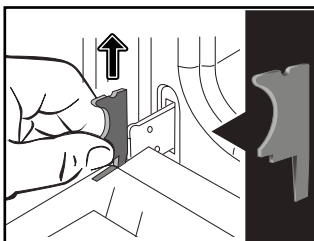
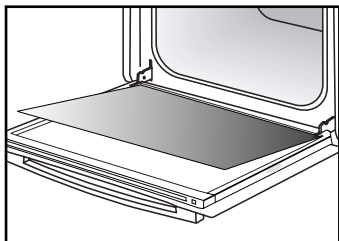
### CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

Remove the first glass panel.

Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

#### • Reassembling the oven door glass

After cleaning, reposition the glass panels. Insert the last glass panel into the stops, reposition the rail and screw it back in. Remove the plastic wedge before closing the door. Your appliance is now ready to use again.

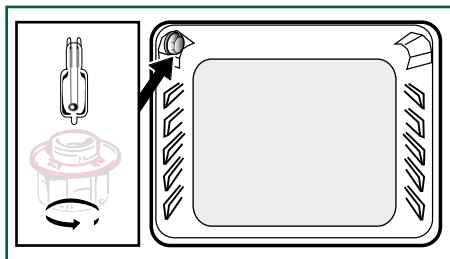


#### • Replacing the light bulb



#### **IMPORTANT:**

**Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.**



#### **Bulb details:**

**25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.**

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source with energy rating **G**.



### ANOMALIES AND SOLUTIONS

#### **The oven is not heating.**

Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

#### **The oven light is not working.**

Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

#### **The cooling fan continues to operate after the oven stops.**

This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

#### **The symbol flashes in the display.**

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

#### **Cooking in a bain-marie.**

Please use ventilated cooking methods when cooking in a bain-marie.

#### **Vibration noise.**

Make sure the power cord is not in contact with the rear surface of the oven.

This will not have any impact on your appliance's operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.



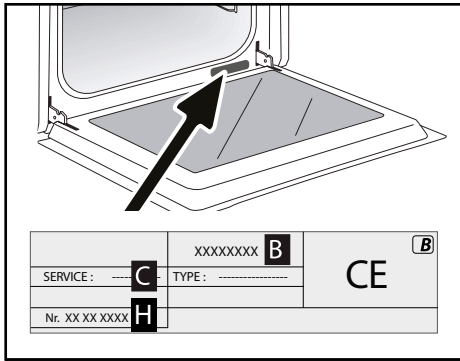


## SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

## GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.



- B: Commercial reference
- C: Service reference
- H: Serial number

# Cooking chart

TYPE OF FOOD	*		*		*		*		*		*		min	
	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL				
<b>Pastries</b>														
Cookies - Shortbread biscuits	175	3											15-20	
Kugelhopf			180	2								180	2	40-45
Meringues small	100	2										100	3	60-90
Meringues big	100	2										100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3						5-10
puff pastry	200	3					180	3				180	3	30-40
Puff pastries individual	220	3					200	3						5-10
Savarin cake	180	3										175	3	30-35
Shortcrust pastry tart	215	1					200	1				180		30-40
Thin puff pastry tart	215	1					200	1						20-25
Yeast dough pie	210	1					200	1						10-30
<b>Other</b>														
Skewers	220	3			210	4								10-15
Hot water bath terrine pâté	200	2					190	2						80-100
Shortcrust pizza	200	2												30-40
Bread dough pizza														15-18
Quiches	220	2												35-40
Soufflé												180	2	50
Savoury pies	200	2												40-45
Bread	220						200		220					30-40
Toasted bread	180				275	4-5								2-3
Casseroles (stews)	180	2										180	2	90-180

\* Depending on model



**All the T°C and cooking times are given for preheated ovens**

Note: Before putting them in the oven, all meats must be kept at room temperature for at least one hour.

### EQUIVALENT: GAS MARKS T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Gas marks	1	2	3	4	5	6	7	8	9 and max




















# Cooking chart

TYPE OF FOOD	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		⌚
	🔌	LEVEL	🔌	LEVEL	🔌	LEVEL	🔌	LEVEL	🔌	LEVEL	🔌	LEVEL	🔌	LEVEL	min
<b>Meat</b>															
Roast pork (1kg)	200	2					180	2							60
Roast veal (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Roast beef rare (1kg)	240	2													30-40
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1			220						200	2			60
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Large pieces of poultry	180	1													60-90
Chicken thighs					220	3					210	3			20-30
Pork chops					210	3									30-40
Veal ribs					210	3									20-30
Beef ribs rare (1kg)					210	3					210	3			20-30
Mutton ribs					210	3									20-30
<b>Fish</b>															
Small fish					275	4									15-20
Medium fish (1kg to 1.5kg)	200	3					180	3							30-35
Fish fillets	220	3					200	3							15-20
<b>Légumes</b>															
Gratins (precooked ingredients)					275	2									15
Potato gratin	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2							30
<b>Pâtisseries</b>															
Sponge cake			150	3									180	2	35
Swiss roll	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Creams	165	2											150	2	30-40

\* Depending on model

## FUNCTION PERFORMANCE TESTS

### CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	DURATION min.	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		5	45 mm pan	150	30-40	yes
Short-bread (8.4.1)		5	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	25-45	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	160	30-40	yes
Small cakes		5	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		5	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	20-40	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	90-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-6	yes

\* Depending on model

**NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.**



FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

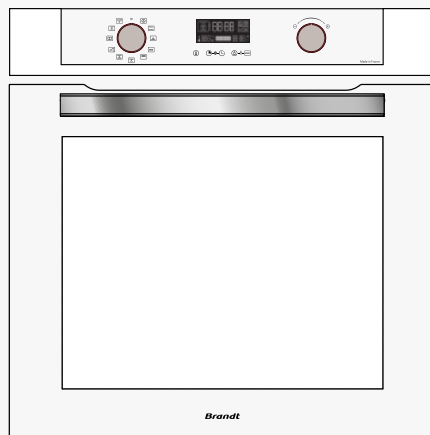
PT

# Brandt



MANUAL DE USUARIO ES

HORNO




Estimado/a cliente/a:

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

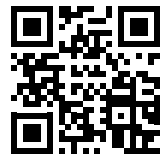
Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas. En él hemos puesto toda nuestra experiencia, nuestro espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su entera disposición para responder a cualquier pregunta y sugerencia. También puede visitar nuestro sitio web **www.brandt.com**, donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

En **BRANDT** nos sentimos orgullosos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.

	<p>La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza la trazabilidad de un producto al dar una indicación clara y objetiva de su origen. La marca BRANDT se enorgullece de poder poner esta etiqueta en los productos de sus fábricas francesas de Orleans y Vendôme.</p> <p><small>BV/Cert6011825</small></p>
---	--

<https://brandt.com/>



**IMPORTANTE:**

**antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.**



Instrucciones de seguridad .....	4
instalación de su aparato .....	6
Elección de la ubicación e instalación del aparato .....	6
Conexión eléctrica .....	7
<b>MEDIO AMBIENTE</b> .....	8
Medio ambiente .....	8
Descripción de su aparato .....	9
Vista general del horno .....	9
Pantalla y botones de control .....	9
Accesorios .....	10
Utilización del aparato .....	11
Ajustes .....	11
Menú de configuración .....	11
Modos de cocción .....	13
Iniciar un proceso de cocción .....	14
La función de la Guía de Cocina .....	16
La función de guía de vapor .....	17
Mantenimiento de su aparato .....	18
Limpieza del interior y del exterior .....	20
Fallos y soluciones .....	22
Servicio postventa .....	23
Intervenciones .....	23
<b>AYUDAS A LA COCINA</b> .....	24
Mesas de cocción .....	24
Pruebas de funcionalidad .....	26





### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSERVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

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

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.



#### **IMPORTANTE:**

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 realizadas 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.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.



#### **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. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, 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 está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 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 en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta

decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

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

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

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



## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

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

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (fig. A) o en columna (fig. B).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (fig. C,D). Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de  $\varnothing 2$  mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.



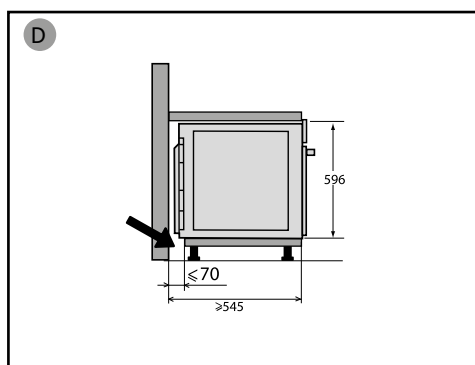
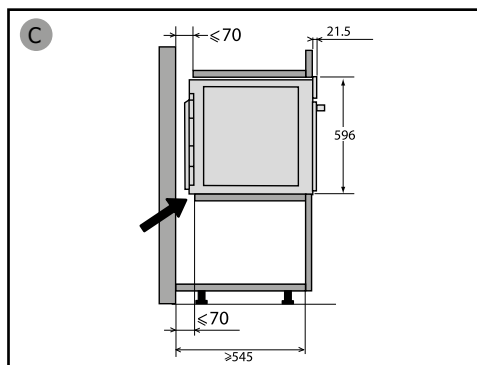
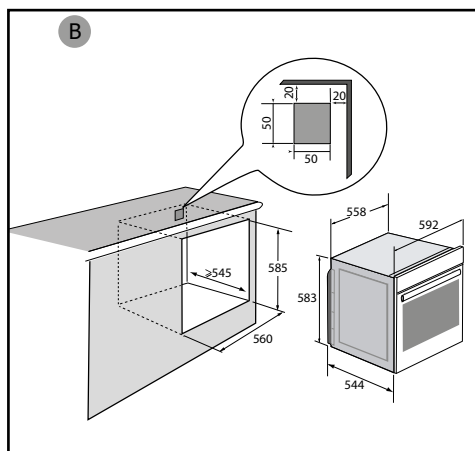
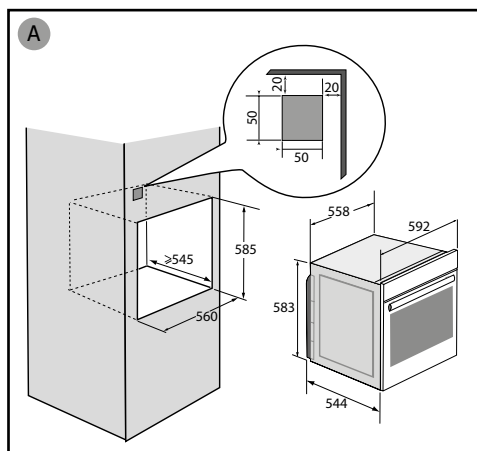
### Consejo

Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.



### ATENCIÓN:

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.




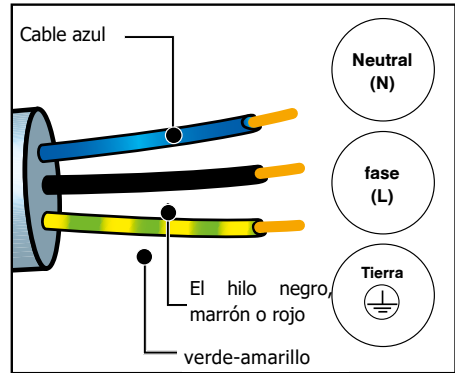


## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (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.

### **ATENCIÓN:**

**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.**



We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

### • Antes del primer uso

Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío con la puerta cerrada durante unos 15 minutos a la temperatura más alta. Para romper el aparato. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede inicialmente emitir un olor particular debido a su composición. También puede notar que el humo proviene de la lana mineral. Esto es normal.



### RESPECTO 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 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.

### ENVASES

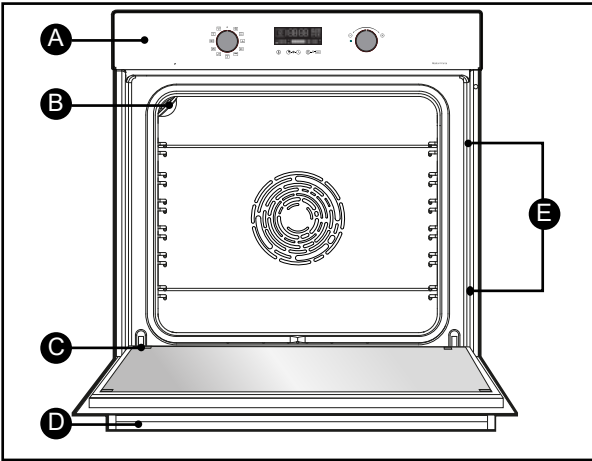
- Esta marca " Green Dot" significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.





# Presentación del aparato

## PRESENTACIÓN DEL HORNO



**A** Panel de control

**B** Bombilla

**C** Puerta

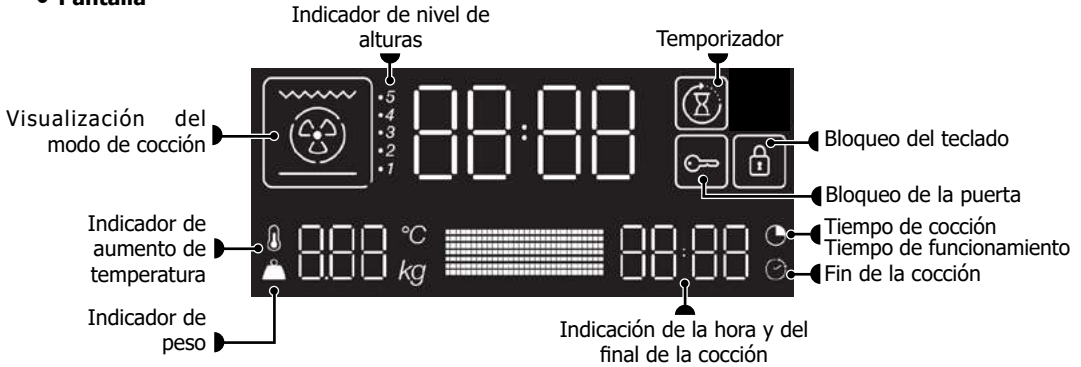
**D** Asa

**E** Niveles

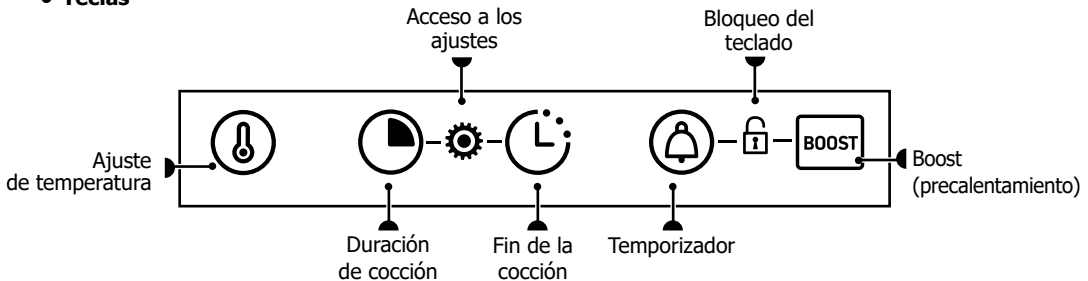
Este horno dispone de 6 posiciones de niveles para los accesorios.

## PANTALLA Y BOTONES DE CONTROL

### • Pantalla



### • Teclas

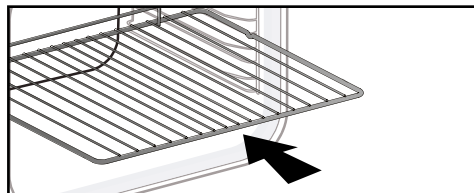




### ACCESORIOS (según modelo)

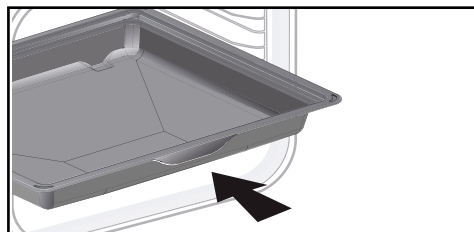
#### • Parrilla con retén antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la parrilla con retén antivuelco hacia el fondo del horno.



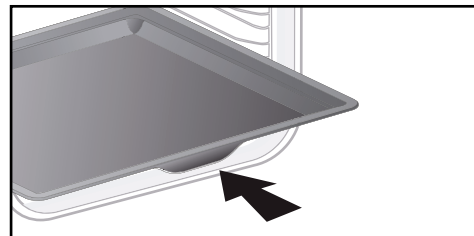
#### • Bandeja multiusos 45 mm

Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla. Permite recoger jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



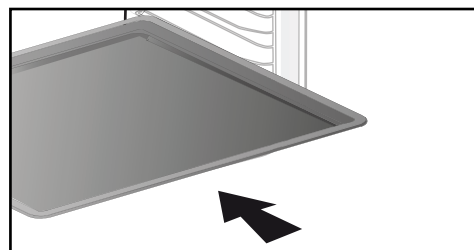
#### • Bandeja multiusos 20 mm

Colóquela en los niveles con el asa hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de cookies, sablés y cupcakes. Su superficie inclinada permite depositar fácilmente los preparados en la bandeja. También puede colocarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.



#### • Bandeja de repostería 8 mm

Colóquela en los niveles con el asa hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de cookies, sablés y cupcakes. Su superficie inclinada permite depositar fácilmente los preparados en la bandeja. También puede colocarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.



#### Consejo:

**para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, recomendamos añadir un poco de agua o aceite en el fondo de la bandeja multiusos 45 mm.**



## ACCESORIOS (según modelo)

### • Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles ofreciendo una accesibilidad total.

Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

### INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel.

Proceda del mismo modo para la guía derecha.

NOTA : la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope **A** orientado hacia usted.

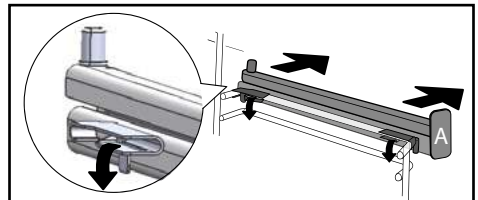
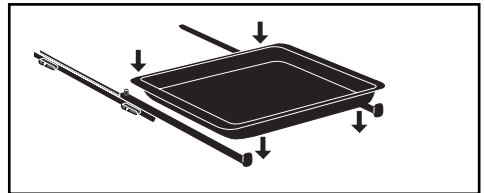
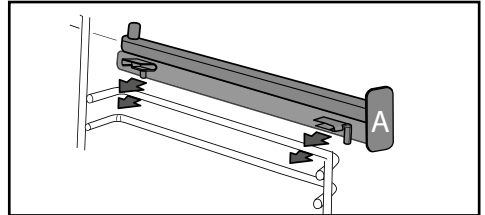
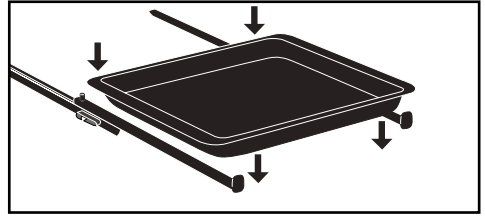
Coloque los dos niveles y luego la placa sobre las 2 guías ; el sistema está listo para utilizarse.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

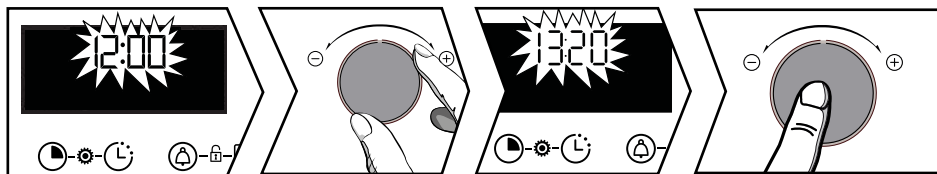






## AJUSTES

### • Puesta en hora

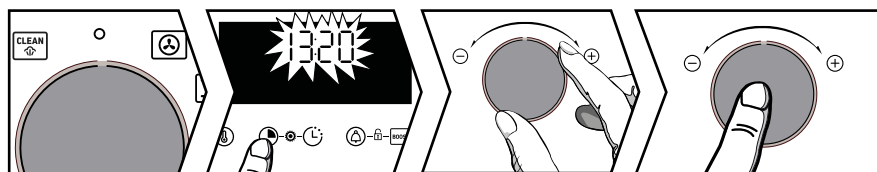


Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

En caso de corte de corriente, la hora parpadeará. Efectúe el mismo ajuste.

### • Ajuste de la hora

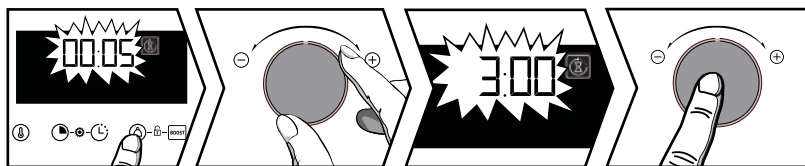


La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.

Pulse la tecla 0 hasta ver la hora parpadear.

Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

### • Temporizador



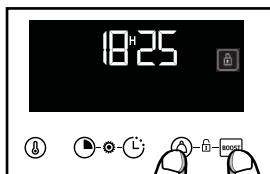
Pulse la tecla 0 y aparecerá el símbolo 0. El temporizador parpadeará.

Ajuste el temporizador con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La hora aparece de nuevo y se inicia la cuenta atrás. Pulse la tecla 0 para mostrar la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse la rueda.

**Nota:** se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para cancelar o cambiar el temporizador pulse la tecla 0 dos veces y vuelva al menú del temporizador. Ajuste el temporizador de nuevo. Para cancelar, ajústelo a 00:00.

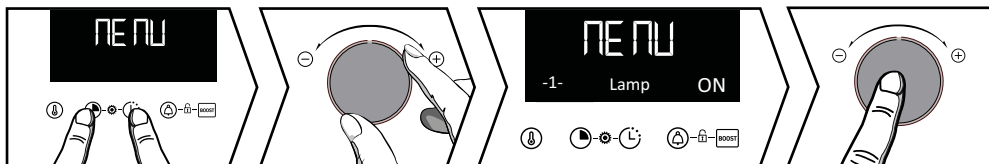


## • Bloqueo del teclado (seguridad para niños)



Pulse simultáneamente las teclas y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. Para desbloquearlo, pulse simultáneamente las teclas y hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

## MENÚ AJUSTES



Pulse simultáneamente las teclas y hasta que aparezca "MENÚ". Desplácese por los diferentes menús con la rueda +/- (ver tabla). Valide la selección pulsando con la rueda +/-, seleccione **OFF** u **ON** y valide pulsando de nuevo la rueda +/-.

Para salir del "MENÚ" pulse cualquier tecla.

<b>1- Bombilla</b>	<b>AUTO:</b> En modo cocción la bombilla del interior del horno se apaga al cabo de 90 segundos <b>ON:</b> En modo cocción la bombilla está siempre encendida, salvo en modo ECO.
<b>2- Sonido</b>	<b>ON:</b> Activar <b>OFF:</b> Desactivar los tonos de las teclas
<b>3- Demo</b>	Activar/desactivar el modo demo
<b>4- Idioma</b>	Selección de idioma: FR, EN, SP, PL, CZ Idiomas Internacionales
<b>5- Código</b>	Información <b>SPV</b>



### MODOS DE COCCIÓN

#### Funciones manuales:



#### CALOR ROTATIVO

Temperatura mínima 35°C máxima 250°C Recomendado: 180°C Recomendado para mantener blandas las carnes blancas y el pescado y para cocciones múltiples de hasta 3 niveles. Aumento rápido de la temperatura: algunos platos pueden introducirse en el horno en frío.



#### TRADI VENTILADO\*

Temperatura recomendada: mínima 35°C, máxima 275°C

Recomendación: 200°C

Recomendado para carne, pescado, legumbres dispuestos en una bandeja de barro preferiblemente.



#### TRADICIONAL

Temperatura recomendada: mínima 35°C, máxima 275°C

Recomendación: 200°C

*Este método de cocción no es compatible con la cocción al baño María.*

Recomendado para cocciones lentas y delicadas: carne de caza tierna, etc. Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo estofado al vino, guiso, etc.)



#### SOLERA PULSADA

Temperatura recomendada: mínima 75°C, máxima 250°C

Recomendación: 180°C

Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para preparaciones que suben (cake, brioche, kouglof...), así como para suflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.



#### ECO\*

Temperatura recomendada: mínima 35°C, máxima 275°C

Recomendación: 200°C

*Este método de cocción no es compatible con la cocción al baño María.*

Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.

Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.



#### GRILL FUERTE

Posiciones 1 a 4

Recomendación: Posición 4

Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.



#### GRILL PULSADO

Temperatura recomendada: mínima 100°C, máxima 250°C

Recomendación: 200°C

Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.

Deslice la bandeja multiusos 45 mm en el nivel inferior.

Recomendado para aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, costillas de buey. Para obtener un pescado jugoso y tierno.



#### PAN

Temperatura recomendada: mínima 35°C, máxima 220°C

Recomendación: 205°C

Secuencia recomendada para la cocción de pan. No olvide poner un cuenco de agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.




#### LA FUNCIÓN GUÍA CULINARIA

La función "Guía culinaria" selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del tipo de alimento que vaya a preparar, de su peso y de la bandeja que utilice.



#### LA FUNCIÓN GUÍA VAPOR

Seleccione la función "Guía vapor" .

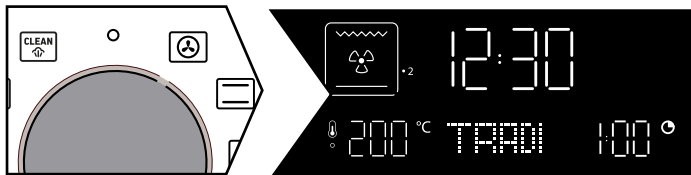
El horno propone distintas familias de alimentos: Pollo, pescado grande y asados (ternera, cerdo).

\* Modo de cocción realizado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.



## INICIO DE COCCIÓN


### • Inicio de una cocción inmediata



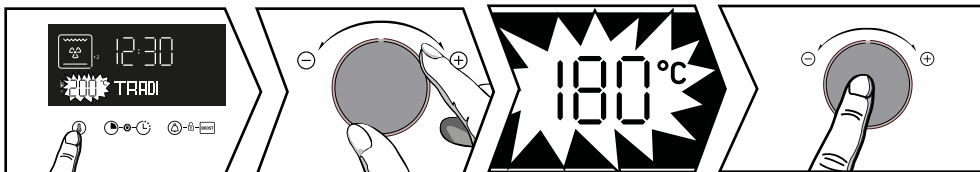
Tan pronto como el horno se pone en marcha, se muestra el tiempo de funcionamiento.


El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear. Gire la rueda de funciones hasta la posición seleccionada. Se inicia la cocción.

### Para las funciones manuales:

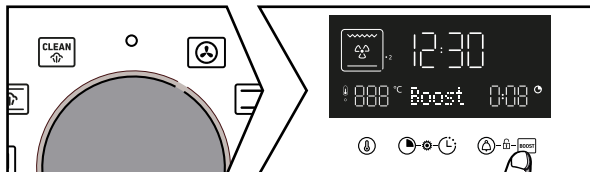
El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable. El horno calentará y el indicador de temperatura  parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos. Puede introducir la bandeja en el horno.


### • Ajuste de la temperatura



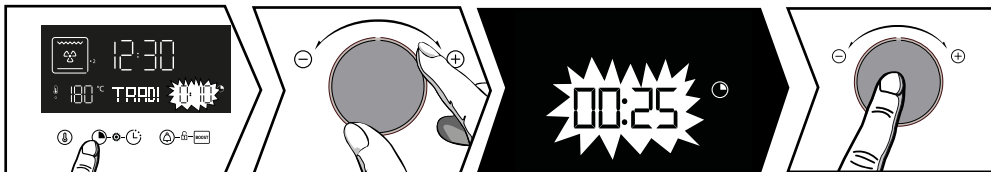
Pulse  la temperatura parpadeará. Ajuste la temperatura con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.


### • Modo Boost (precalentamiento)



Pulse la tecla **Boost** para un calentamiento rápido. El indicador de temperatura  parpadea. Cuando haya alcanzado la temperatura, emitirá una serie de pitidos.

### • Ajuste de la duración



Pulse . Su horno le recomendará una duración modificable. Ajuste la duración de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.



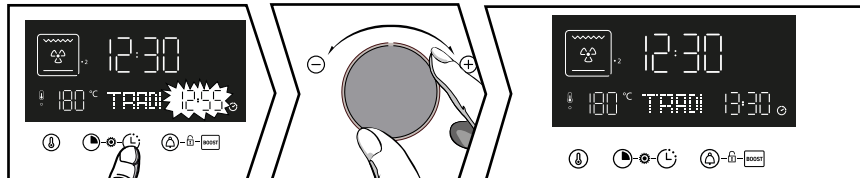
## Función "Smart Assist"

Su horno está equipado con la función "Smart Assist", que durante la programación de la cocción le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada (ver tabla).

Si cambia la duración, confirme pulsando la rueda. El conteo de la duración se realiza de inmediato.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	DURACIÓN
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Modificación de la hora de fin de cocción



Tras ajustar la duración de cocción, pulse la tecla y parpadeará la hora de fin de cocción.

Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

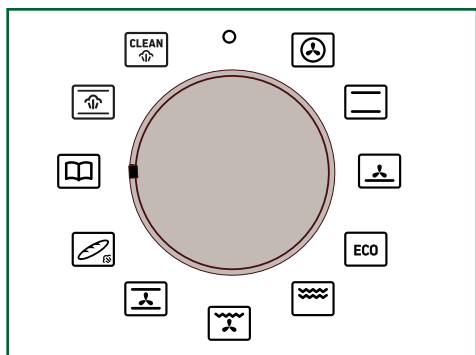
El horno se pondrá en marcha más tarde para terminar la cocción a la hora seleccionada.

**Nota:** esta función no está disponible con la función Grill.



## LA FUNCIÓN GUÍA CULINARIA

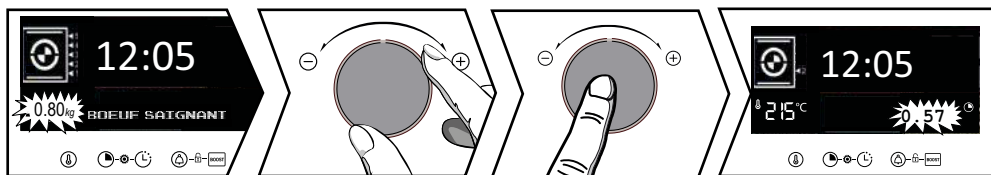
La función "Guía culinaria" selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del tipo de alimento que vaya a preparar, de su peso y de la bandeja que utilice.



- r1: roast beef al punto
- r2: roast beef bien hecho
- r3: roast beef poco hecho
- r4: gratin dauphinois
- r5: patatas rellenas
- r6: tomates rellenos
- r7: flan de verduras
- r8: pizza
- r9: quiche
- r10: lasaña
- r11: tarta de frutas
- r12: cookies\*

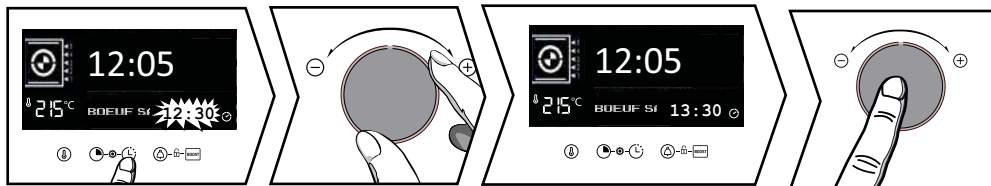
\* para estos platos hay que precalentar el horno. Introduzca la bandeja en el horno después del pitido de precalentamiento.

Gire la rueda de funciones hasta Guía culinaria. Utilice la rueda + y - para seleccionar una receta preprogramada. Valide pulsando la rueda + y -.



Según el plato, parpadeará un peso sugerido . Introduzca el peso del alimento con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda. El tiempo de cocción ideal se muestra y se calcula automáticamente. El horno recomienda el nivel al que debe colocar la bandeja. Introduzca la bandeja en el nivel recomendado (del 1, abajo, al 6, arriba). El horno se pondrá en marcha.

### • Modificación de la hora de fin de cocción




Pulse la tecla , la hora de fin de cocción parpadea. Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear. Se muestra el tiempo de cocción programado: la cocción terminará a la hora seleccionada.

### IMPORTANTE

Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.



## LA FUNCIÓN GUÍA VAPOR

Seleccione la función "Guía vapor" .

El horno propone distintas familias de alimentos: Pollo, pescado grande y asados (ternera, cerdo).

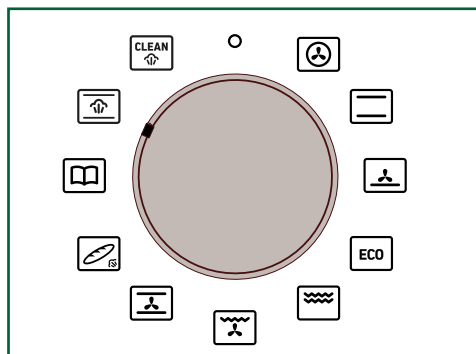
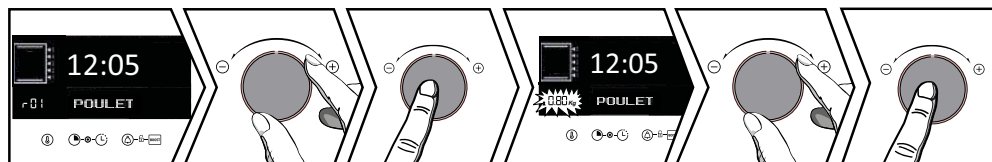



TABLA DE FUNCIONES COMBINADAS AUTOMÁTICAS CON VAPOR		
Platos	Alimentos	Cantidad de agua necesaria
A Aves	A1 Pollo	500 ml de agua caliente en la bandeja multiusos 45 mm
	A2 Pintada	
	A3 Palo	
	A4 Turquía	
B Pescado	B1 Peces grandes	
	B2 Peces planos	
	B3 Peces pequeños	
	B4 Redes	
C Asados	C1 Ternera asada	
	C2 Cerdo asado	



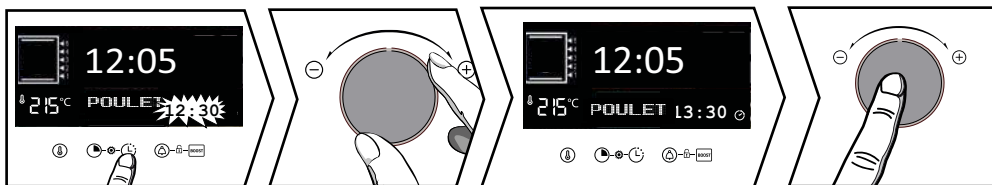
Seleccione la familia de alimentos con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda. A continuación, seleccione el alimento concernido con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda.


Un peso parpadea ; introduzca el peso real del alimento con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda.

**Coloque la bandeja multiusos 45 mm (con agua tibia) en el nivel inferior, nivel 1 y el alimento por cocer en el nivel 3.**

No es necesario ajustar nada más, la temperatura y el tiempo de cocción se calculan automáticamente. Si es necesario, ajuste el tiempo de fin de cocción y valide. La cocción comienza inmediatamente.

### • Modificación de la hora de fin de cocción



Pulse la tecla , la hora de fin de cocción parpadea.

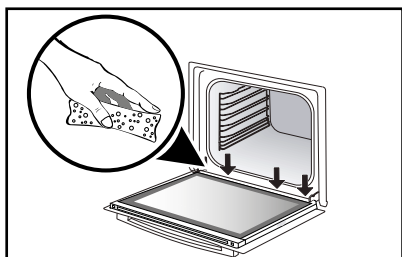
Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear. Se muestra el tiempo de cocción programado: la cocción terminará a la hora seleccionada.



## Utilización del aparato



### LA FUNCIÓN GUÍA VAPOR




Cuando se realiza una cocción al vapor, se forma condensación en el cristal interior. Puede ocurrir que el agua procedente de esa condensación quede retenida en el canal (\*), en cuyo caso, este agua deberá retirarse con una esponja para evitar su acumulación. (\*) El canal se encuentra debajo de la junta de la puerta, bajo el marco del horno.



## Mantenimiento del aparato

### LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

#### • Limpieza interior del horno

Gracias a esta función, gastará menos de hora de limpiar el horno, con una acción ecológica responsable. Para eso rocía la cavidad con 300 ml de agua y comience la función de limpieza vapor colocando el selector de funciones en la posición  por una duración de 35 min.

#### • Limpieza de la superficie exterior

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

#### • Limpieza de los cristales de la puerta



#### **ATENCIÓN:**

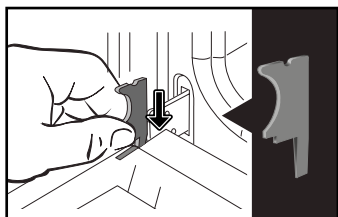
**no utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.**

Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente.

Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera :

#### • Limpieza de los cristales de la puerta

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña de plástico suministrada con el aparato.

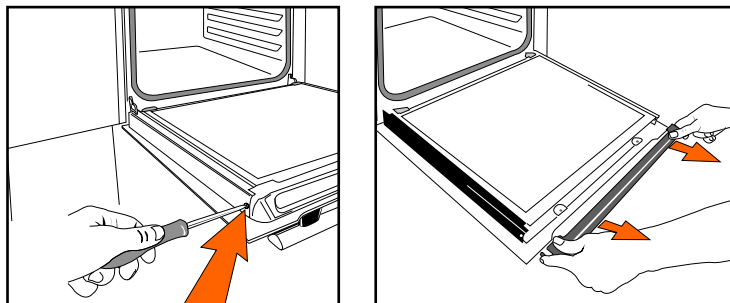






## Mantenimiento del aparato

Suelte los dos tornillos situados a ambos lados de los montantes de la puerta con un destornillador Torx (T20) y retire el travesaño tirando de él hacia usted.



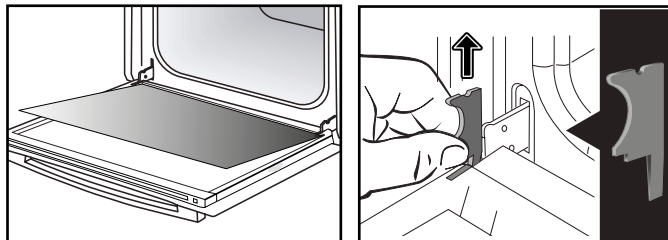
### LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

No sumerja los cristales en el agua. Aclárelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

#### • Colocación de los cristales de la puerta

Después de la limpieza, vuelva a colocar todas las ventanas.

Vuelva a colocar el travesaño y atorníllelo de nuevo. Retire la cuña de plástico antes de cerrar la puerta. Su dispositivo vuelve a estar operativo.

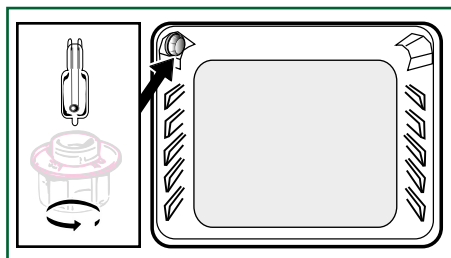


#### • Sustitución de la bombilla



#### **IMPORTANTE:**

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:

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

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Suelte el cristal y saque la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a poner el cristal. Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética **G**.



### ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

#### **El horno no calienta.**

Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Aumente la temperatura seleccionada.

#### **La luz del horno no funciona.**

Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

#### **El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.**

Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de una hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, contacte con el SPV.

#### **El símbolo parpadea en pantalla.**

Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.

#### **Cocinar al baño maría.**

Por favor, utilice métodos de cocción ventilados cuando cocine al baño maría.

#### **Ruido de vibración.**

Compruebe que el cable de alimentación no está en contacto con la pared posterior del horno. Esto no afecta al funcionamiento del aparato, pero puede causar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire el aparato y mueva el cable. Vuelva a colocar el horno en su sitio.

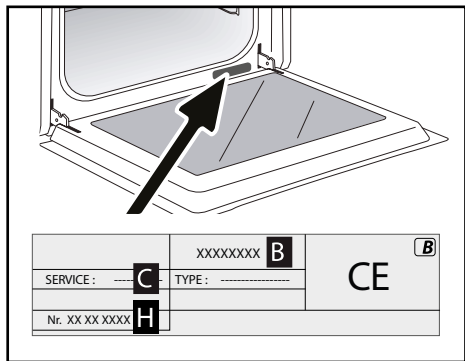


## INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones necesarias en su aparato, deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.
















## PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



- B : Referencia comercial
- C : Referencia de servicio
- H : Número de serie

# Tiempos de cocción

PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL	min	
<b>Pasteles</b>																
Cookies - Sablés	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2									180	2		40-45
Merengues modelo pequeño	100	2											100	3		60-90
Merengues modelo grande	100	2											100	3		70-90
Magdalenas	220	3					200	3								5-10
Pasta choux	200	3					180	3					180	3		30-40
Hojaldres individual	220	3					200	3								5-10
Pastel Savarin	180	3											175	3		30-35
Tarta de masa quebrada	215	1					200	1					180			30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1								20-25
pastel de masa de levadura	210	1					200	1								10-30
<b>Varios</b>																
Pinchos	220	3			210	4										10-15
Paté en terrina al baño maría	200	2					190	2								80-100
Pizza de masa quebrada	200	2														30-40
Pizza masa de pan																15-18
Quiche	220	2														35-40
Suflé													180	2		50
Empanadas	200	2														40-45
Pan	220						200		220							30-40
Pan tostado	180				275	4-5										2-3
Guisos cerrados (estofados)	180	2											180	2		90-180

\* según modelo



**Todas las T°C y los tiempos de cocción se indican para hornos**

Nota: antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer 1 hora mínimo a temperatura ambiente.

## EQUIVALENCIA: CIFRAS T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Cifras</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 máx.</b>

# Tiempos de cocción

PLATOS	*		*		*		*		*		*		*		min
	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL		
<b>Carne</b>															
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2							60
Asado de ternera (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Asado de buey poco hecho (1 kg)	240	2													30-40
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Aves grandes piezas	200	2													60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3			20-30
Costillas de cerdo					210	3									30-40
Costillas de ternera					210	3									20-30
Costillas de buey poco hechas (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Costillas de cordero					210	3									20-30
<b>Pescado</b>															
Pescado pequeño					275	4									15-20
Pescado medio (1 a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetes de pescado	220	3					200	3							15-20
<b>Verdura</b>															
Gratinados (alimentos cocinados)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lasaña	200	3					180	3							45
Tomates rellenos	170	3					160	2							30
<b>Pasteles</b>															
Bizcocho esponjoso - Tarta			150	3									180	2	35
Brazo de gitano	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Bizcocho	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremas	165	2											150	2	30-40

\* según modelo

## PRUEBAS PARA LA FUNCIÓN SEGÚN LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* Modo de cocción	NIVEL	Accesorios	°C	DURACIÓN min	PRECALENTAMIENTO
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	sí
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	25-45	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	160	30-40	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	20-40	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	25-35	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3		150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	grill	180	90-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	grill	275	3-6	sí

\* según modelo

**NOTA:** para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en diferentes momentos.



FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

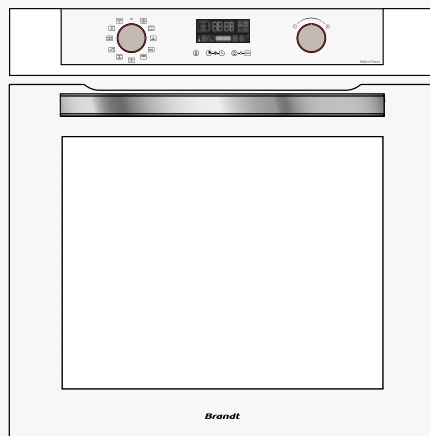
PT

# Brandt



ISTRUZIONI PER L'USO IT

FORNO



ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE




Gentile Cliente,

Ha appena acquistato un prodotto **BRANDT** e la ringraziamo della fiducia accordataci.

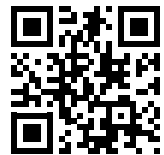
Abbiamo progettato e fabbricato questo prodotto pensando a lei, al suo stile di vita e alle sue necessità, affinché risponda al meglio alle sue aspettative. Abbiamo impiegato il nostro know-how, lo spirito di innovazione e tutta la passione che ci anima da oltre 60 anni.

Con l'impegno costante di soddisfare al meglio le sue esigenze, il nostro servizio consumatori è a sua disposizione e al suo ascolto per rispondere a ogni sua richiesta o suggerimento.

Visiti anche il nostro sito **www.brandt.com**, in cui potrà trovare le nostre ultime innovazioni, così come informazioni utili e complementari. **BRANDT** sarà lieta di accompagnarla giorno per giorno e le augura di godersi appieno il suo acquisto.

	<p><small>BV/Cert6011825</small></p> <p>Il label "Origine France Garantie" assicura al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione di provenienza chiara e oggettiva. Il marchio BRANDT è fiero di apporre questo label sui prodotti usciti dalle nostre fabbriche francesi situate a Orléans e Vendôme.</p>
---	--

<http://brandt.com>



**IMPORTANTE:**

**Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida per familiarizzarsi rapidamente con il suo funzionamento.**



Istruzioni di sicurezza .....	4
installazione dell'apparecchio .....	6
Scelta del luogo e installazione dell'apparecchio .....	6
Collegamento elettrico .....	7
<b>AMBIENTE</b> .....	8
Ambiente .....	8
Descrizione del suo apparecchio .....	9
Panoramica del forno .....	9
Display e pulsanti di controllo .....	9
Accessori .....	10
Utilizzo dell'apparecchio .....	11
Impostazioni .....	11
Menu Impostazioni .....	12
Modalità di cottura .....	13
Funzioni automatiche di vapore combinato .....	14
Avviare un processo di cottura .....	15
Manutenzione del vostro apparecchio .....	16
Pulizia dell'interno e dell'esterno .....	17
Difetti e soluzioni .....	19
Servizio post-vendita .....	20
Servizio .....	20
<b>AIUTI ALLA COTTURA</b> .....	21
Tavoli da forno .....	22
Test di funzionalità .....	23



### **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.**

**Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.**

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



#### **IMPORTANTE:**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



#### **AVVERTENZA:**

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento. È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.



### AVVERTENZA :

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza

minima di 10 mm dal mobile vicino. il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.



## SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B). Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm\* (fig. C,D).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di  $\varnothing 3$  mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



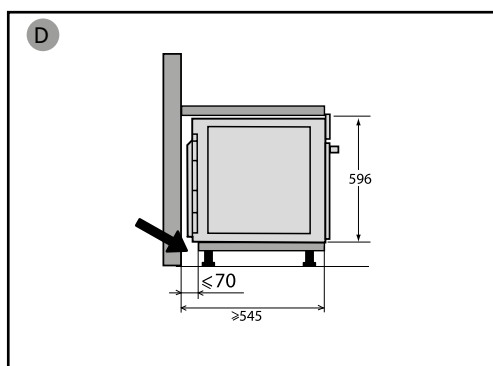
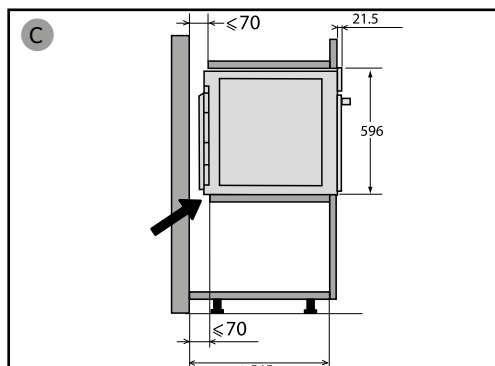
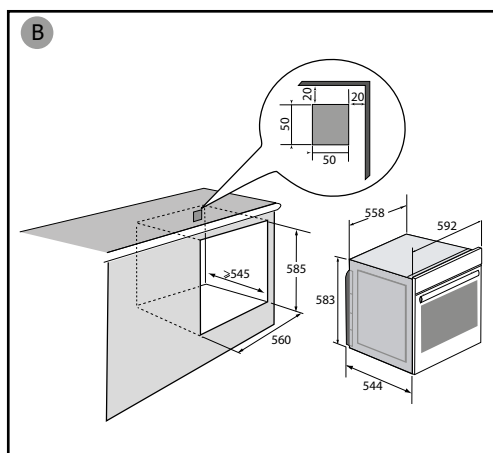
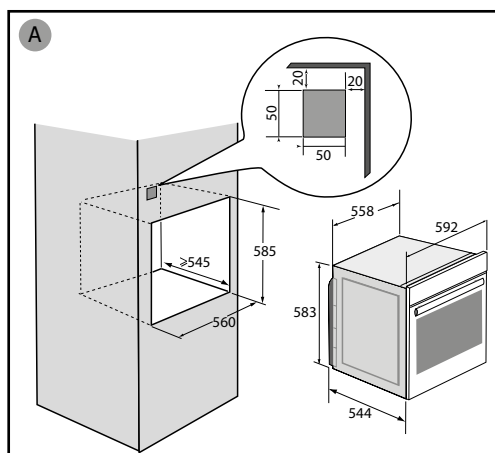
### Consiglio

**Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.**



### ATTENZIONE:

**Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.**





### COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.



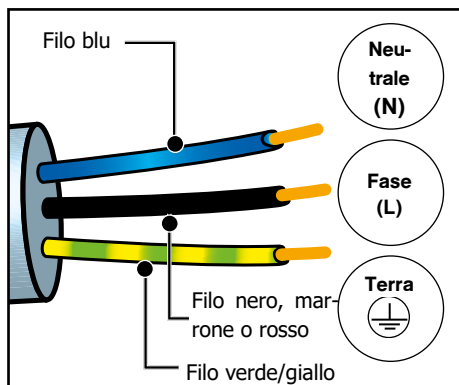
#### **ATTENZIONE:**

**Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.**

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.

#### • **Prima del primo utilizzo**

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto, porta chiusa per circa 15 minuti alla massima temperatura. per eseguire il dispositivo. La lana minerale che circonda la cavità del forno può inizialmente emanare un odore speciale a causa della sua composizione. Allo stesso modo, potresti notare il fumo. Tutto questo è normale.





## TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.



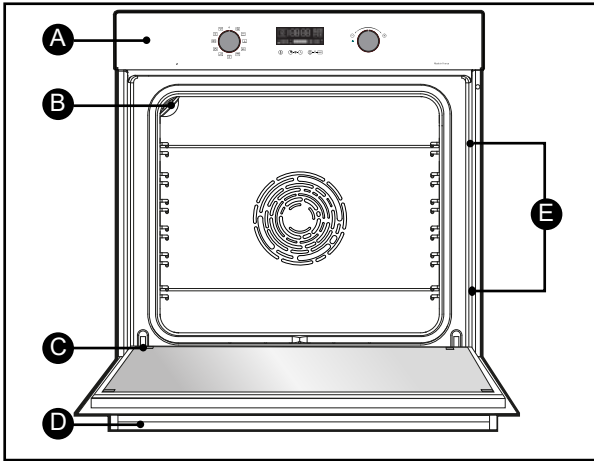
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



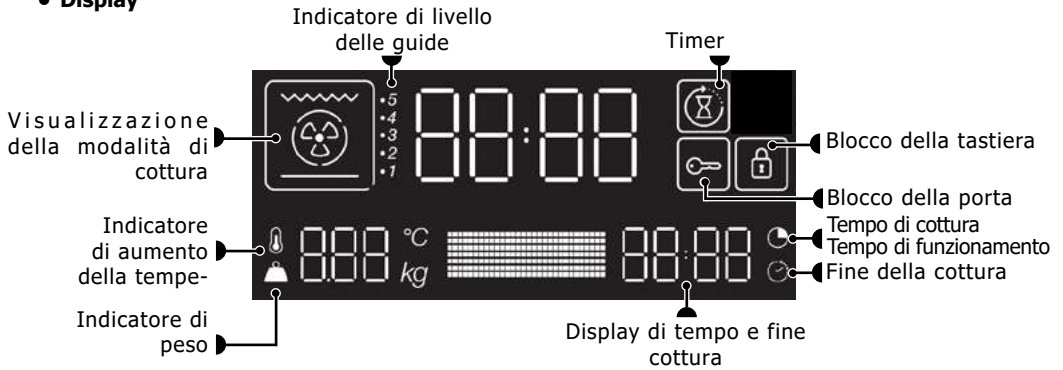
## PRESENTAZIONE DEL FORNO



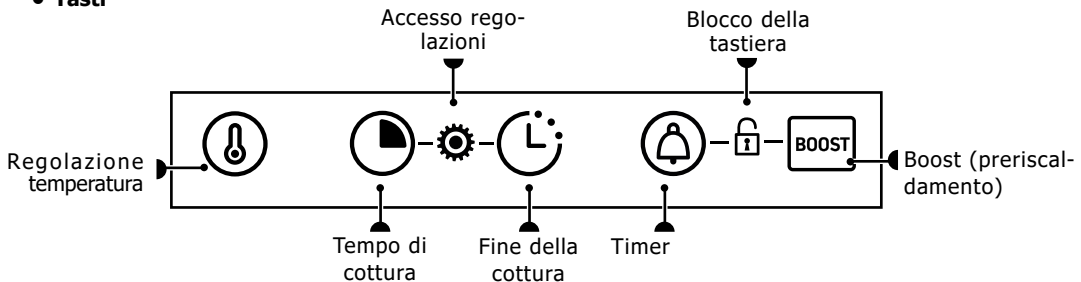
- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Porta
- D** Maniglia
- E** Guide Il forno dispone di 6 posizioni di guide per gli accessori.

## DISPLAY E TASTI DI COMANDO

### • Display



### • Tasti





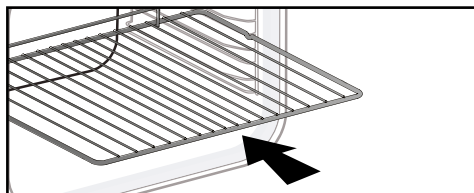


### ACCESSORI (secondo il modello)

#### • Griglia sicurezza antiribaltamento

La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Inserire la griglia sicurezza antiribaltamento verso il fondo del forno.



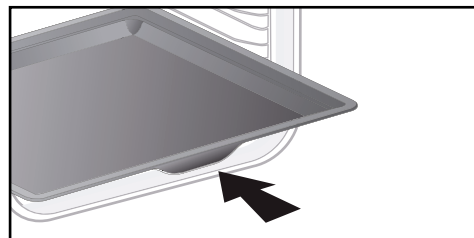
#### • Piastra multiuso 45 mm

Da inserire nelle guide sotto la griglia. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



#### • Piastra multiuso 20mm

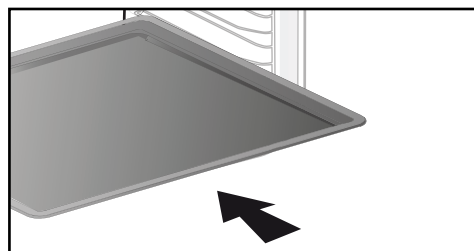
Inserito nelle guide, il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



#### • Teglia pasticceria 8mm

Inserita nelle guide. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake.

Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



#### CONSIGLIO:

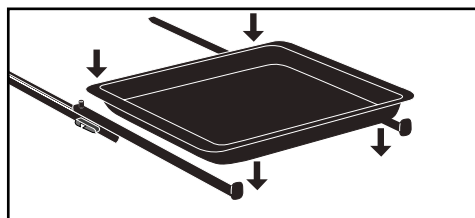
**Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della piastra multiuso 45mm**



### ACCESSORI (secondo il modello)

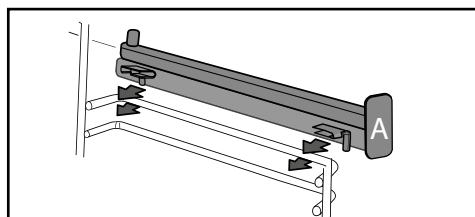
#### • Sistema di guide scorrevoli

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale. Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.



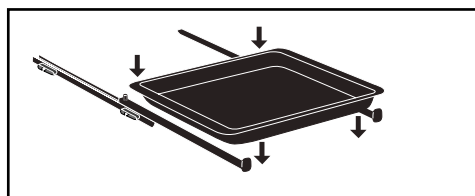
### INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.



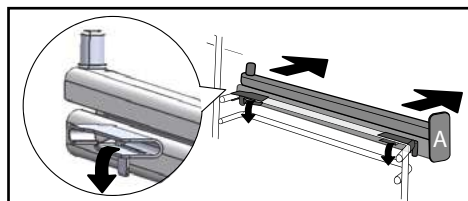
NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.



Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

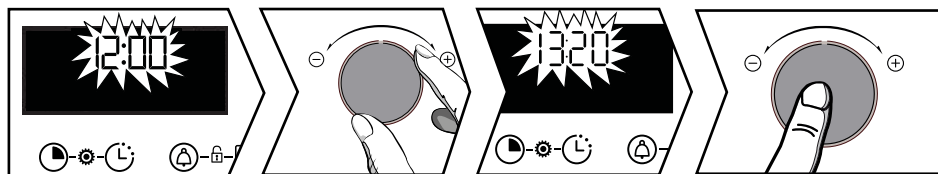
Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.





## REGOLAZIONI

### ● Regolazione dell'ora

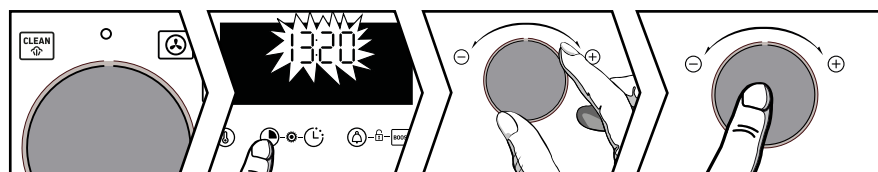


Alla messa sotto tensione il display lampeggia su 12:00.


Regolare l'ora con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.

In caso di interruzione di corrente anche l'ora lampeggia. Procedere alla stessa regolazione.

### ● Modifica dell'ora

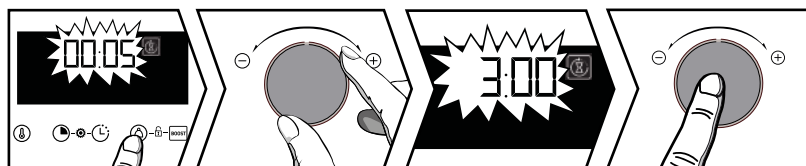




La manopola di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.


Premere il tasto  fino a quando l'ora lampeggia.


Effettuare la regolazione con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.

### ● Minuterie



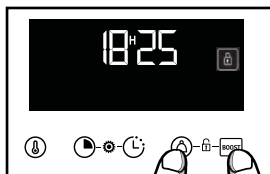
Premere il tasto , appare il simbolo . Il timer lampeggia.

Regolare il timer con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola. Viene visualizzata nuovamente l'ora, inizia il conto alla rovescia. Premere il tasto  per visualizzare il conto alla rovescia. Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per interromperlo, premere la manopola.

**NB:** È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento. Per annullare o modificare il timer premere due volte il tasto  per tornare al menu del timer e regolare nuovamente il timer, per annullare premere su 00:00.

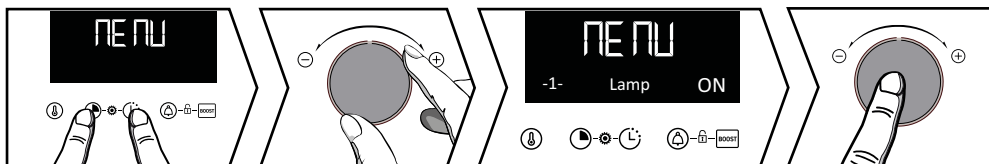


## • Blocco della tastiera (sicurezza bambini)



Premere contemporaneamente i tasti e fino a quando il simbolo viene visualizzato sul display. Per sbloccarla, premere contemporaneamente i tasti e fino a quando il simbolo non scompare dal display.

## MENU RÉGLAGES



Premere contemporaneamente i tasti e fino a quando viene visualizzato **"MENU"** sul display. Scorrere i vari menu con la manopola +/- (vedere tabella). Confermare la selezione premendo +/- con la manopola, con la manopola + e - selezionare **OFF** o **ON** quindi confermare la scelta premendo sulla manopola +/-.

Per uscire dal **"MENU"** premere un tasto qualsiasi.

<b>1- - Lampada</b>	AUTO: In modalità cottura la lampada della cavità si spegne dopo 90 secondi ON: In modalità cottura la lampada è sempre accesa, tranne in modalità ECO.
<b>2- Suono</b>	ON: Attivare OFF: Disattivare il bip dei tasti
<b>3- Demo</b>	Activez/désactivez le mode démonstration
<b>4- Lingua</b>	Scelta della lingua: FR, EN, ES, PL, CZ Lingue internazionali
<b>5- Codice</b>	Informazioni <b>Servizio assistenza</b>



## MODALITÀ DI COTTURA

### Funzioni manuali



#### THERMOVENTILAZIONE

Temperatura min 35 °C max 250 °C

Raccomandazione: 180°C

Consigliata per mantenere morbide carni bianche, pesce e per le cotture multiple fino a 3 livelli.

Aumento rapido della temperatura: alcuni piatti possono essere infornati con il forno freddo



#### TRADIZIONALE

Temperatura min 35 °C max 275 °C

Raccomandazione: 200°C

Questa modalità di cottura non è compatibile con le cotture e bagnomaria.

Consigliata per cotture lente e delicate: selvaggina tenera. Per cucinare velocemente arrosti di carne rossa. Per cucinare lentamente in una cocotte coperta i piatti precedentemente cucinati sul piano cottura (gallo al vino, salmi).



#### SUOLA VENTILATA

Temperatura min 75 °C max 250 °C

Raccomandazione: 180°C

Consigliata per piatti umidi (quiche, torte con frutta succosa...). La pasta sarà ben cotta sotto. Consigliata per le preparazioni che lievitano (cake, brioche, kouglof, ecc.) e per i soufflé che non saranno bloccati da una crosta superficiale.



#### ECO\*

Temperatura min 35 °C max 275 °C

Raccomandazione: 200°C

Questa modalità di cottura non è compatibile con le cotture e bagnomaria.

Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura.

Tutte le cotture vengono effettuate senza preriscaldamento.



#### GRILL FORTE

Posizioni da 1 a 4

Raccomandazione: Posizione 4

Consigliato per grigliare toast, gratinare un piatto, dorare una crème brûlée...



#### GRILL VENTILATO

Temperatura min 100 °C max 250 °C

Raccomandazione: 200°C

Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati.

Inserire la piastra multiuso 45 mm nella guida inferiore.

Consigliato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo.

Per mantenere succosi i filetti di pesce.



#### TRADIZIONALE VENTILATO\*

Temperatura min 35 °C max 275 °C

Raccomandazione: 200°C

Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.



#### PANE

Temperatura min 35 °C max 220 °C

Raccomandazione: 205°C

Sequenza raccomandata per la cottura del pane.

Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.




#### LA FUNZIONE "GUIDA CULINARIA"

La funzione "Guida culinaria" seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare, del suo peso e del tipo di recipiente.



#### LA FUNZIONE GUIDA VAPORE

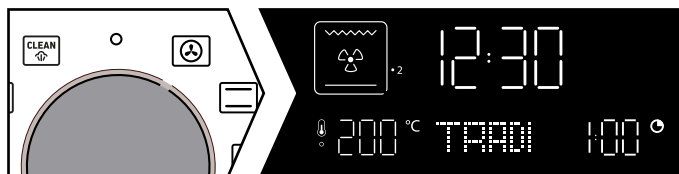
Selezionare la funzione "Guida vapore" . Il forno propone varie famiglie di alimenti: Pollo, grosso pesce e arrosto (di vitello, maiale).

*\*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: per dimostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.*



## AVVIO DI UNA COTTURA


### • Avvio di una cottura immediata



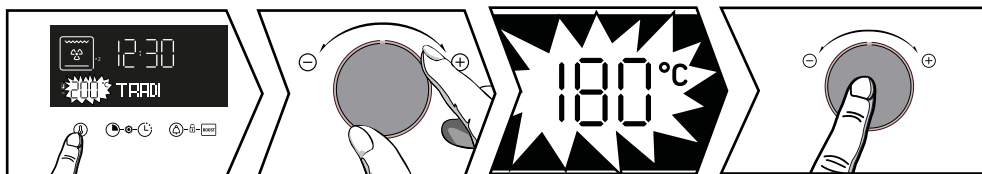
Non appena il forno si avvia, appare il tempo di funzionamento


Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare. Ruotare la manopola di funzione sulla posizione desiderata. La cottura inizia.

### Per le funzioni manuali:

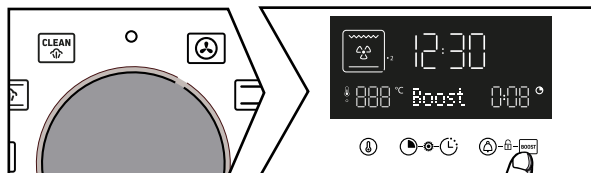
L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una temperatura, che può essere modificata. Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura  lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura programmata. Il piatto può essere informato.


### • Modifica della temperatura



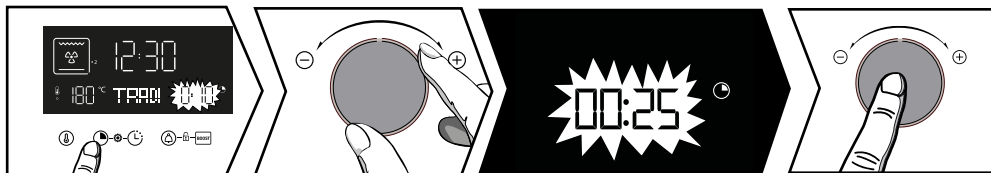
Premere il tasto  la temperatura lampeggia. Regolare la temperatura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.


### • Utilizzo della modalità Boost (preriscaldamento)



Premere il tasto Boost per far salire rapidamente la temperatura. L'indicatore di temperatura  lampeggia, viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura.

### • Modifica della durata



Premere . Il forno suggerisce una durata che può essere modificata. Regolare il tempo di cottura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.



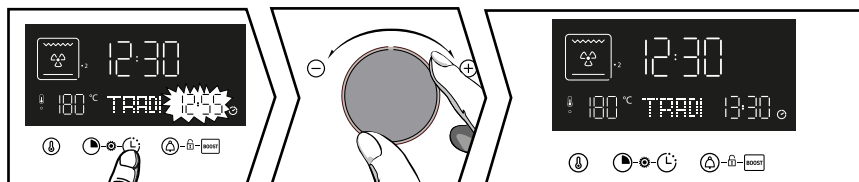
## Sistema "Smart Assist"

Il forno è dotato della funzione "Smart Assist" che al momento della programmazione della cottura suggerirà un tempo di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta (vedere tabella).

Se si modifica il tempo, confermare premendo la manopola. Il conteggio della tempo viene effettuato immediatamente.

FUNZIONE DI COTTURA	DURATA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Modifica dell'ora di fine cottura



Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto , l'ora di fine cottura lampeggia.

Regolare la nuova ora di fine cottura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola. Il display di fine cottura non lampeggia più.

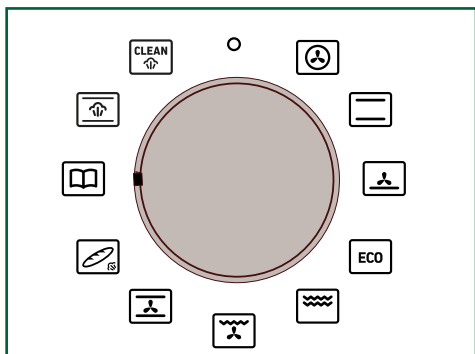
Il forno si avvierà di nuovo per terminare la cottura all'ora scelta.

**NB:** Questa funzione non è disponibile con la funzione Grill.



## LA FUNZIONE GUIDA CULINARIA

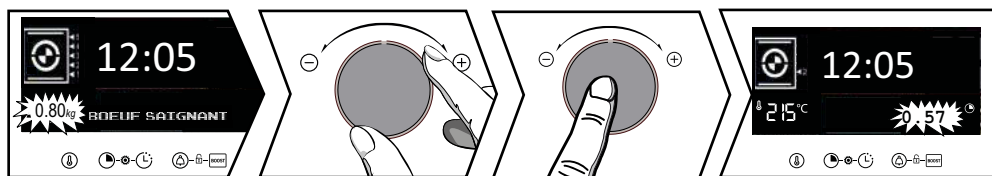
La funzione "Guida culinaria" seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare, del suo peso e del tipo di recipiente.



- r1 : Manzo cottura media
- r2 : Manzo ben cotto
- r3 : Manzo al sangue
- r4 : Gratin di patate
- r5 : Patate intere
- r6 : Pomodori farciti
- r7 : Flan di verdure
- r8 : Pizza
- r9 : Quiche
- r10 : Lasagne
- r11 : Torta di frutta
- r12 : Cookies\*

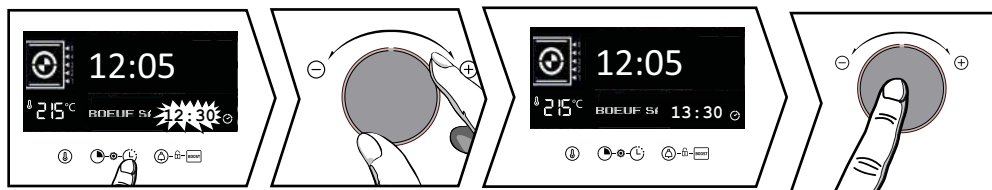
\*per questo piatto è necessario preriscaldare il forno. Informare il piatto dopo il bip di preriscaldamento

Ruotare la manopola di funzione su Guida culinaria. Bisogna scegliere con la manopola + - una ricetta preprogrammata. Confermare premendo la manopola + e -.



A seconda del piatto lampeggia un peso proposto . inserire il peso reale dell'alimento con la manopola + e - poi confermare premendo la manopola. Appare il tempo di cottura ideale, calcolato automaticamente. Il forno consiglia l'altezza della guida sulla quale mettere il piatto. Infornare il piatto a livello della guida consigliata (da 1 in basso a 6 in alto) Il forno si accende.

### • Modifica dell'ora di fine cottura



Premere il tasto , l'ora di fine cottura lampeggia. Regolare la nuova ora di fine cottura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola. Il display di fine cottura non lampeggia più. Viene visualizzata la cottura programmata, la cottura terminerà all'ora scelta

### IMPORTANTE

Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita





## LA FUNZIONE GUIDA VAPORE

Selezionare la funzione "Guida vapore" .

Il forno propone varie famiglie di alimenti: Pollo, grosso pesce e arrosto (di vitello, maiale).

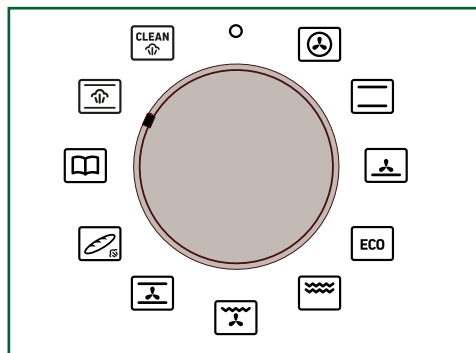
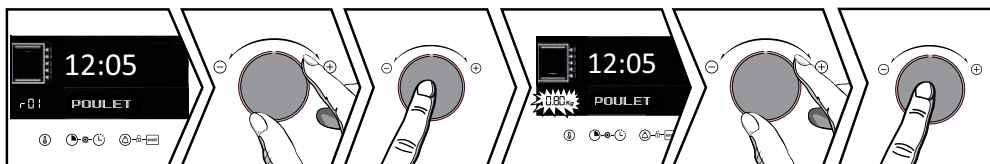



Tabella delle Funzioni COMBinate Automatiche CON ASSOCIAZIONE DI Vapore		
Piatti	Alimenti	Quantità d'acqua da aggiungere
A Pollame	A1 Pollo	500 ml d'acqua tiepida nel piatto multiuso 45 mm
	A2 Faraona	
	A3 Anatra	
	A4 Tacchino	
B Pesce	B1 Grosso pesce	
	B2 Pesci piatti	
	B3 Pesci piccoli	
	B4 Filetti	
C Arrosto	C1 Arrosto di vitello	
	C2 Arrosto di maiale	



Selezionare la famiglia di alimenti con la manopola + e -, confermare premendo la manopola. Selezionare quindi l'alimento con la manopola + e -, confermare premendo la manopola.

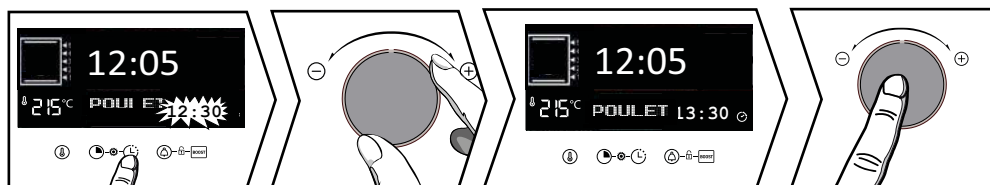
Un peso lampeggia ; inserire il peso reale dell'alimento con la manopola + e - poi confermare premendo la manopola.


**Posizionare il piatto multiuso 45 mm (con l'acqua tiepida) sulla guida in basso, livello 1 e l'alimento da cuocere sulla guida livello 3.**

Non occorre regolare altro, la temperatura e la durata di cottura sono calcolate automaticamente.

Regolare, se necessario, la fine cottura poi confermare. La cottura inizia immediatamente.

### • Modifica dell'ora di fine cottura



Premere il tasto , l'ora di fine cottura lampeggia.

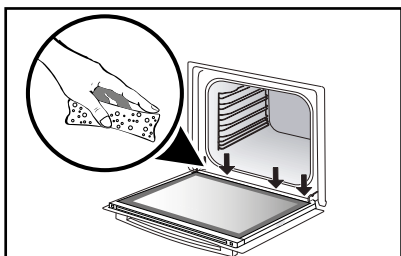
Regolare la nuova ora di fine cottura con la manopola + e -. Confermare premendo la manopola. Il display di fine cottura non lampeggia più. Viene visualizzata la cottura programmata, la cottura terminerà all'ora scelta.



## Utilizzo dell'apparecchio



### LA FUNZIONE GUIDA VAPORE




Durante una cottura al vapore si forma condensa sul vetro interno.

Può succedere che l'acqua di questa condensa venga trattenuta dalla canalina (\*). In tal caso, l'acqua deve essere rimossa usando una spugna al termine della cottura per evitare che si accumuli. (\* ) La canalina è situata sotto la guarnizione della porta, nella parte inferiore del telaio del forno.



## Manutenzione dell'apparecchio

### PULIZIA INTERNA/ESTERNA

Grazie a questa funzione si ridurrà il tempo di pulizia del forno, con un'azione ecoresponsabile. Per fare questo, nebulizzare la cavità con 300 ml di acqua e avviare la funzione di pulizia a vapore posizionando la manopola sulla posizione  per una durata di 35 minuti.

#### • Pulizia della superficie esterna

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

#### Smontaggio dei vetri della porta



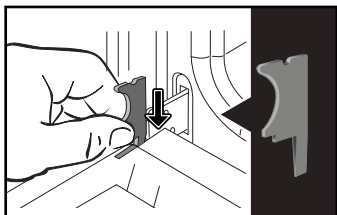
#### ATTENZIONE:

**Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.**

Prima dello smontaggio, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno. Per pulire i differenti vetri interni, procedere al loro smontaggio nel seguente modo:

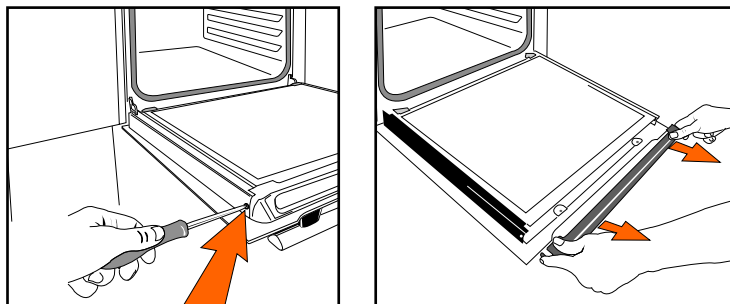
#### • Pulizia dei vetri della porta

Aprire completamente la porta e bloccarla con lo spessore in plastica fornito con l'apparecchio.





Svitare le due viti situate a ogni lato dei montanti della porta usando un cacciavite torx (T20), poi rimuovere la traversa tirando verso di sé.

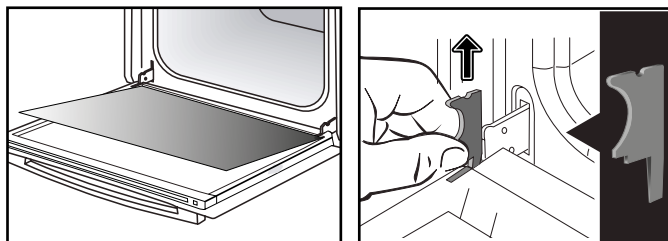


### PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA

Rimuovere il primo riquadro. Non immergere i vetri in acqua. Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno che non lascia pelucchi.

#### ● Rimontare i vetri della porta

Dopo la pulizia, riposizionare tutte le finestre. Riposizionare la traversa e riavvitarla. Rimuovere il cuneo di plastica prima di chiudere lo sportello. Il tuo dispositivo è di nuovo operativo.

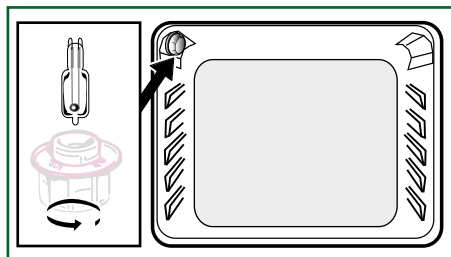


#### ● Sostituzione della lampada



#### IMPORTANTE:

**Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.**



**Caratteristiche della lampada:**  
**25 W, 220-240 V~, 300°C, attacco G9.**

È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica **G**.



### ANOMALIE E SOLUZIONI

#### **Il forno non riscalda.**

Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Aumentare la temperatura selezionata.

#### **La lampada del forno non funziona più.**

Sostituire la lampada o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato.

#### **La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.**

È normale, la ventilazione può continuare fino a un'ora al massimo dopo la cottura per far diminuire la temperatura interne ed esterna del forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

#### **Il simbolo lampeggia sul display.**

Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

#### **Cucinare a bagnomaria.**

Si prega di utilizzare metodi di cottura ventilati quando si cucina a bagnomaria.

#### **Rumore di vibrazione.**

Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore.

Questo non influisce sul corretto funzionamento dell'apparecchio, ma può comunque generare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovere l'apparecchio e spostare il cavo. Riposizionare il forno.

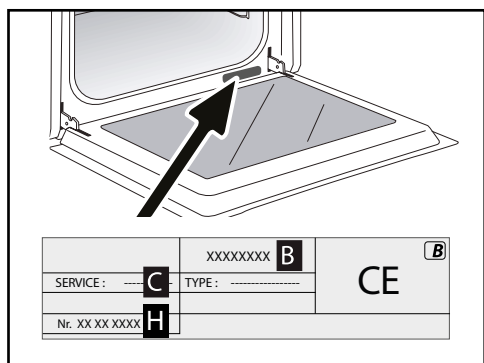


### INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

### RICAMBI ORIGINALI

Durante un intervento, richiedere l'uso esclusivo di ricambi originali certificati.


















B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio
















H: Numero di serie

# Piano cottura

PIATTI	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO	
<b>Carne</b>															
Arrostito di maiale (1 kg)	200	2					180	2							60
Arrostito di vitello (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Arrostito di manzo al sangue (1kg)	240	2													30-40
Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Pollame (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3		60
Pollame grandi pezzi	180	1													60-90
Cosce di pollo					220	3						210	3		20-30
Costata di maiale					210	3									30-40
Costata di vitello					210	3									20-30
Costata di manzo al sangue (1 kg)					210	3						210	3		20-30
Costata di pecora					210	3									20-30
<b>Pesce</b>															
Pesci piccoli					275	4									15-20
Pesci medi (da 1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetti di pesce	220	3					200	3							15-20
<b>Verdure</b>															
Gratinatura (alimenti cotti)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Pomodori farciti	170	3					160	2							30
<b>Prodotti di pasticceria</b>															
Pan di Spagna - Pâte génoise			150	3									180	2	35
Biscotto arrotolato	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownie	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crema	165	2											150	2	30-40














\* A seconda del modello

# Piano cottura

PIATTI	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO		LIVELLO	
<b>Carne</b>															
Arrostito di maiale (1 kg)	200	2					180	2							60
Arrostito di vitello (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Arrostito di manzo al sangue (1kg)	240	2													30-40
Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Pollame (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Pollame grandi pezzi	180	1													60-90
Cosce di pollo					220	3				210	3				20-30
Costata di maiale					210	3									30-40
Costata di vitello					210	3									20-30
Costata di manzo al sangue (1 kg)					210	3				210	3				20-30
Costata di pecora					210	3									20-30
<b>Pesce</b>															
Pesci piccoli					275	4									15-20
Pesci medi (da 1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetti di pesce	220	3					200	3							15-20
<b>Verdure</b>															
Gratinatura (alimenti cotti)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Pomodori farciti	170	3					160	2							30
<b>Prodotti di pasticceria</b>															
Pan di Spagna - Pâte génoise			150	3									180	2	35
Biscotto arrotolato	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownie	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crema	165	2											150	2	30-40

\* A seconda del modello

## TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE SECONDO LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	*Modalità di cottura	LIVELLO	Accessori	°C	DURATA min.	PRERISCAL-DAMENTO
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	150	25-35	si
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	150	20-30	si
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	150	20-30	si
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	20-30	si
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	160	20-30	si
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	170	20-30	si
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	30-40	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 3	teglia 45 mm + griglia	170	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2	griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3		150	25-35	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	150	25-35	si
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	80-120	si
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	80-120	si
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	80-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-4	si

\* A seconda del modello

**NOTA:** Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.





# Brandt

FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

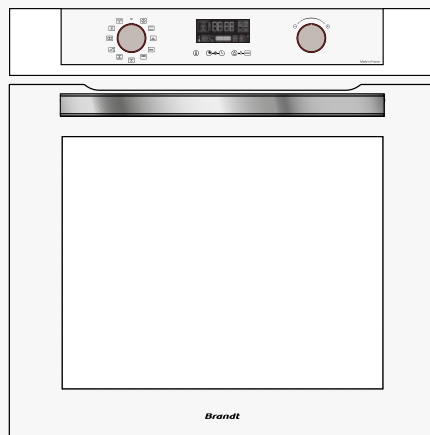
PL

PT



GEBRUIKERSINSTRUCTIES NL

OVEN



Geachte klant,

U heeft zojuist een **BRANDT**-product gekocht en wij danken u voor uw vertrouwen in onze producten.

Bij het ontwerpen en produceren van dit product hebben wij u, uw levenswijze en uw behoeften in gedachten gehouden om ervoor te zorgen dat dit zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

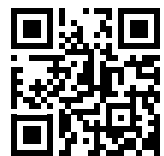
Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk aan uw eisen te beantwoorden, staat onze klantenservice geheel tot uw beschikking voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site **www.brandt.com**, daar vindt u al onze nieuwste producten en nuttige en aanvullende informatie.

**BRANDT** is blij deel uit te maken van uw dagelijks leven en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.

	<p><small>BYCert6011825</small></p> <p>Het keurmerk "Origine France Garantie" verzekert de consument van de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve indicatie van de herkomst te geven. Het merk BRANDT is er trots op dit keurmerk te kunnen plaatsen op onze producten die in onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme vervaardigd worden.</p>
---	---

<http://brandt.com/>



**BELANGRIJK:**

**Alvorens uw apparaat in te schakelen, moet u eerst deze handleiding aandachtig doorlezen, zodat u sneller vertrouwd met de werking ervan zult zijn.**



Veiligheidsvoorschriften .....	4
installatie van uw toestel .....	6
Een plaats kiezen en het toestel installeren .....	6
Elektrische aansluiting .....	7
<b>MILIEU</b> .....	8
Milieu .....	8
Beschrijving van uw toestel .....	9
Overzicht van de oven.....	9
Display en bedieningstoetsen .....	9
Accessoires .....	10
<b>Gebruik van uw toestel</b> .....	11
Instellingen .....	11
Menu Instellingen .....	12
Kookwijzen .....	13
Automatische gecombineerde stoomfuncties .....	14
Een kookproces starten .....	15
<b>Onderhoud van uw toestel</b> .....	16
Schoonmaken van het interieur en het exterieur .....	17
<b>Fouten en oplossingen</b> .....	19
<b>Dienst na verkoop</b> .....	23
Service .....	23
<b>KOOKHULPMIDDELEN</b> .....	24
Bakdiagrammen .....	25
Functionaliteitstests .....	26



### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



#### **BELANGRIJK:**

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



#### **WAARSCHUWING:**

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolyse-reiniging van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.



### LET OP :

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.



Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand

van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.



## KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (fig. A) als in een inbouwkast (fig. B) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm\* zijn (fig. C/D).

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van  $\varnothing 2$  mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.



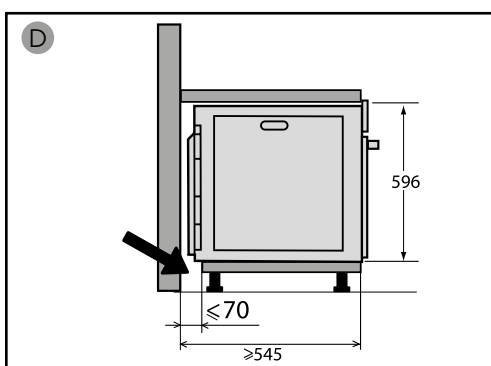
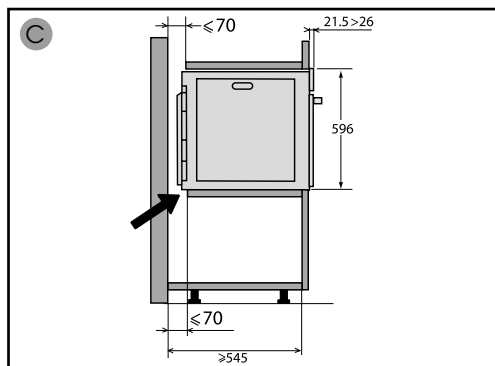
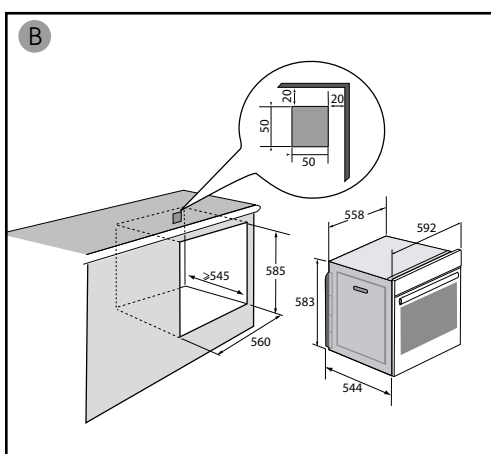
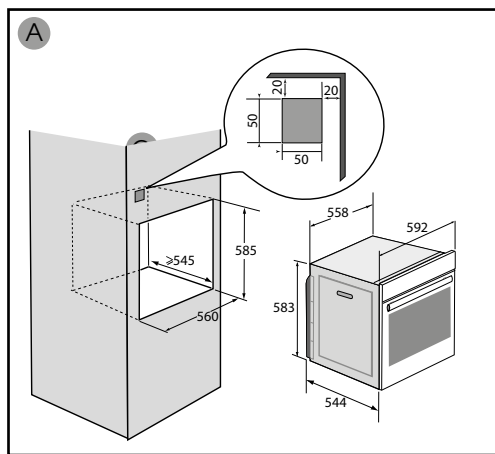
**Advies :**

**Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen**



**OPGELET :**

**Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdert u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.**



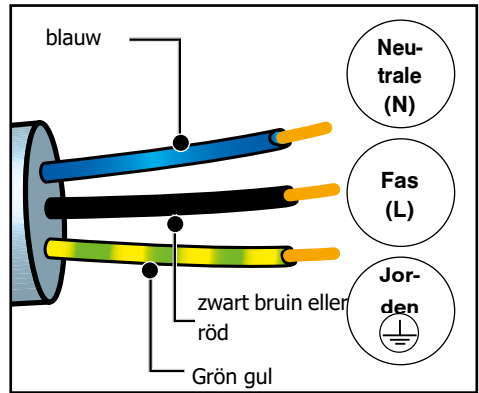


## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

### **!** OPGELET

**De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.**



Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ongeval van een onjuiste aansluiting.

### • Voorafgaand aan een anvandning

Onze verantwoordelijkheid voor een ongeval met een ongeval met een ongeval een onbestaande, defecte of onjuiste aarding met een onjuiste aansluiting.





## RESPECT VOOR HET MIDDEN

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



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

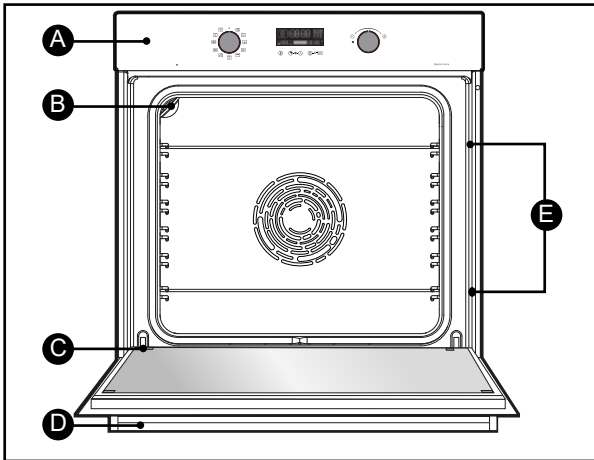
De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



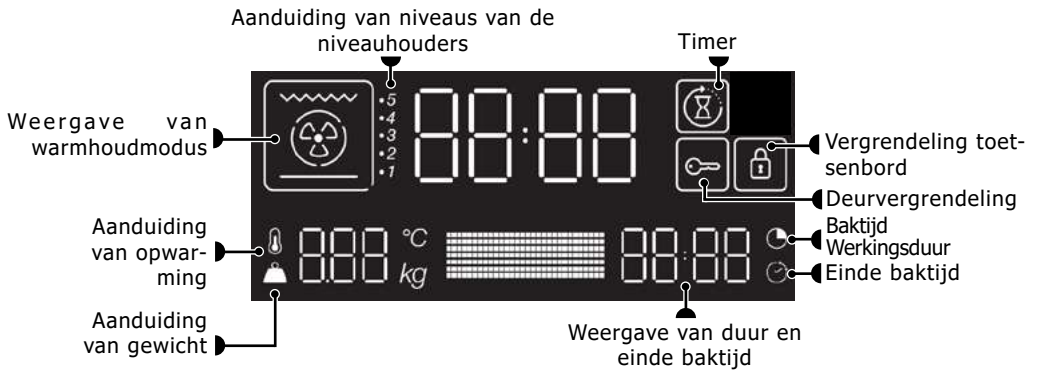
## VOORSTELLING VAN DE OVEN



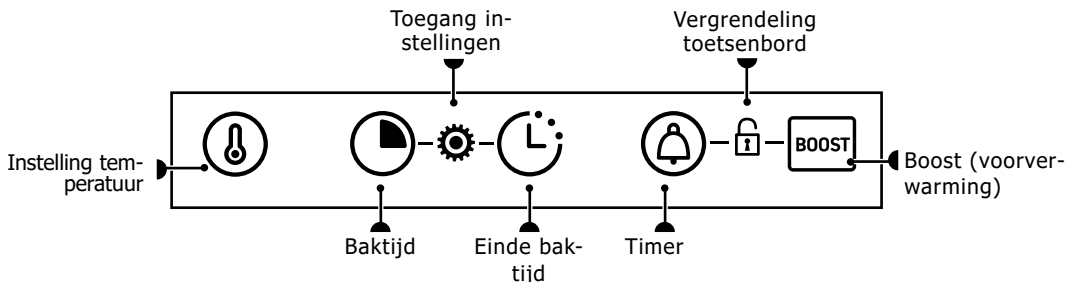
- A** Bedieningspaneel
- B** Lamp
- C** Deur
- D** Handgreep
- E** Niveaushouders deze oven heeft 6 posities voor de niveaushouders voor de accessoires.

## DISPLAY EN BEDIENINGSTOETSSEN

### • Display



### • Toetsen



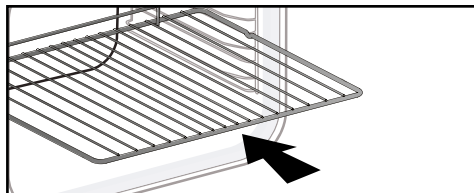


### ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

#### • Rooster met kantelbeveiliging

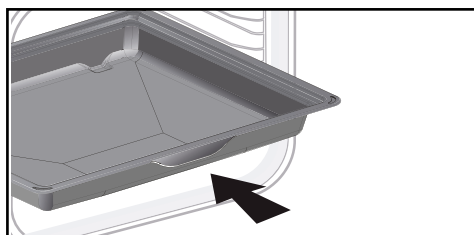
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

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



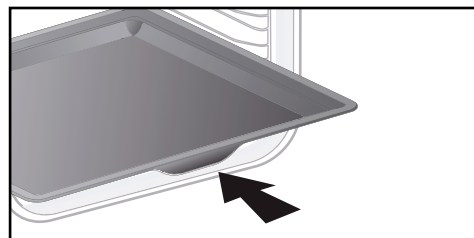
#### • Plaat voor multigebruik 45 mm

In de niveauhouders onder het rooster te plaatsen. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



#### • Plaat voor multigebruik 20 mm

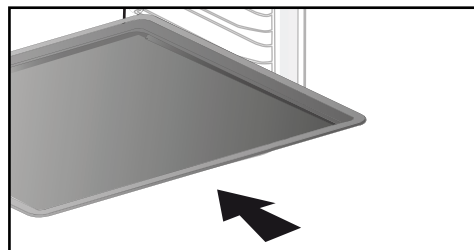
Geplaatst in de niveauhouders, met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders onder het rooster geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



#### • Patisserieplaat 8 mm

Geplaatst in de niveauhouders. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes.

Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders onder het rooster geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



#### ADVIES:

**Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie op de bodem van de plaat voor multigebruik 45 mm te schenken.**

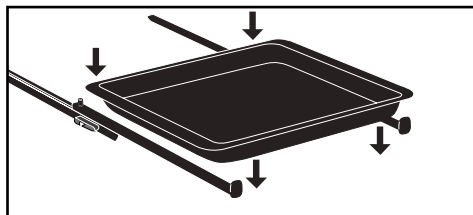


### ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

#### • Systeem van schuifrails

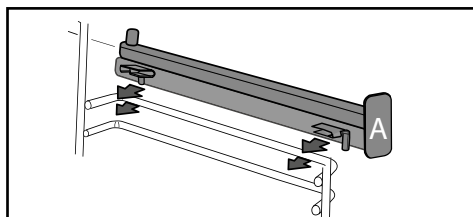
Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.



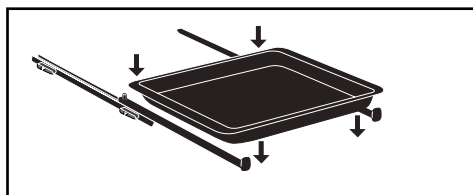
#### INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

Kies na de 2 niveaushouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveaushouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.



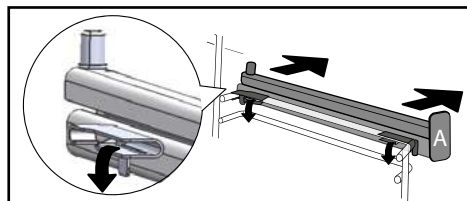
N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje **A** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveaushouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik..



Verwijder opnieuw de niveaushouders om de rails te demonteren.

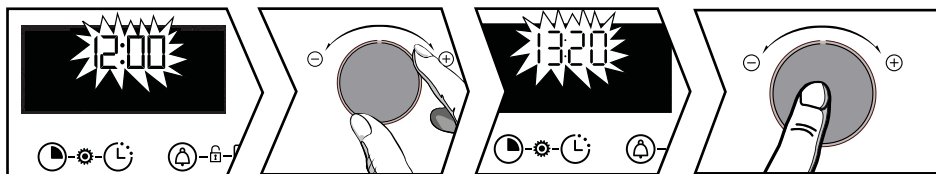
Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.





## INSTELLINGEN

### • Inschakeling van de tijd

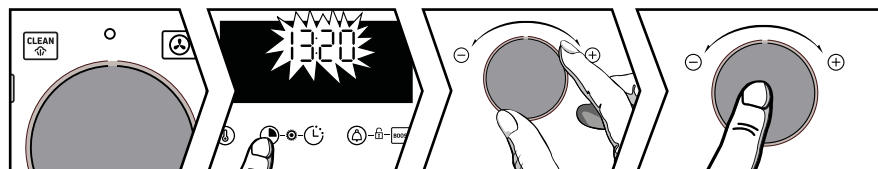


Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.

Stel de tijd in met de knop + of -. Bevestig door op de knop te drukken.

Bij een stroomonderbreking knippert ook de weergave van de tijd. Voer dezelfde instelling uit.

### • Wijziging van de tijd

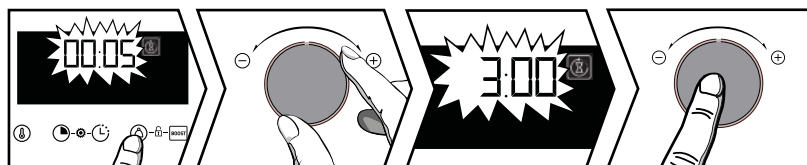


De functiekноп moet verplicht op de stand 0 staan.

Druk op de toets 0 totdat de weergave van de tijd knippert.

Pas de instelling aan met de knop + of -. Bevestig door op de knop te drukken.

### • Timer



Druk op de toets 0 het symbool 0 verschijnt. De timer knippert..

Stel de timer in met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven, de timer begint te lopen. Druk op de toets 0 om de teller weer te geven. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op de toets.

**NB:** U kunt op elk gewenst moment de timerprogrammering wijzigen of annuleren. Om de timerprogrammering te annuleren of te wijzigen, drukt u twee maal op de toets 0 keer terug naar het menu van de timerprogrammering en stel de timer opnieuw in, om te annuleren, stel in op 00:00.

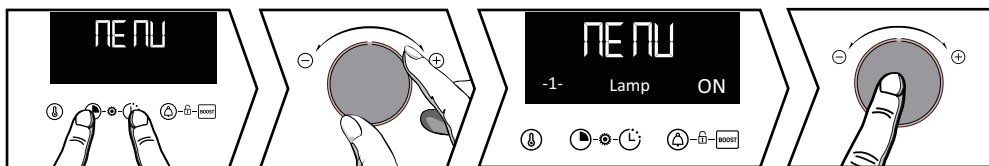


## • Vergrendeling toetsenbord (kinderslot)



Druk tegelijkertijd op de toetsen en totdat het symbool wordt weergegeven op het scherm. Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toetsen en totdat het symbool van het scherm verdwijnt.

## MENU INSTELLINGEN



Druk tegelijkertijd op de toetsen en totdat "MENU" wordt weergegeven op het scherm. Blader door de verschillende menu's door middel van de +/- knop (zie tabel). Valideer de selectie door te drukken op de +/- knop, met de + en - knop en selecteer OFF of ON en valideer vervolgens uw keuze door op de +/- knop te drukken.

Druk op een willekeurige toets om het "MENU" ter verlaten.

1- Lampe	<b>AUTO</b> : In de bakmodus dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden <b>ON</b> : In de bakmodus blijft de lamp doorlopend branden, m.u.v. de ECO-modus.
2- Son	<b>ON</b> : Activeer <b>OFF</b> : De pieptonen van de toetsen uitschakelen
3- Démo	Schakel in/ schakel uit demonstratiemodus
4- Langue	Taalkeuze: FR, EN, ES, PL, CZ Internationale talen
5- Code	Informatie S.A.V.



## BEREIDINGSWIJZEN

### Handmatige functies:



#### HETELUCHTFUNCTIE

Temperatuur, min. 35°C, max. 250°C

Aanbevolen: 180°C

Aanbevolen om wit vlees en vis mals te houden en voor meerdere bereidingen tot 3 niveaus.

Snelle opwarming: bepaalde gerechten kunnen in een koude oven geplaatst worden.



#### TRADITIONEEL MET VENTILATIE\*

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Aanbevolen: 200°C

Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een terra cotta schaal.



#### TRADITIONEEL

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Aanbevolen: 200°C

*Deze kookmethode is niet verenigbaar met het koken in een bain-marie.*

Aanbevolen voor langzaam en zacht bakken: zacht wild. Voor het aanbraden van rollades van rood vlees. Voor het laten sudderen van gesloten ovenschalen die eerder zijn gestart op de kookplaat (coq au vin, stoofpot).



#### GEPULSTE BODEM

Temperatuur, min. 75°C, max. 250°C

Aanbevolen: 180°C

Aanbevolen voor vochtige gerechten (quiches, taart van sappig fruit, enz.). Het deeg wordt onderaan goed gebakken. Aanbevolen voor bereidingen die rijzen (cake, brioche, kouglof (tulbandgebak)...) en soufflés die niet worden geblokkeerd door een korst aan de bovenzijde.



#### ECO\*

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Aanbevolen: 200°C

*Deze kookmethode is niet verenigbaar met het koken in een bain-marie.* Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakwaliteiten behouden blijven. Alle bakwijzen gebeuren zonder voorverwarmen.



#### KRACHTIGE GRILL

Standen 1 t/m 4

Aanbevolen: Stand 4

Aanbevolen om toast te roosteren, gerechten te gratineren, crème brûlée van een goudbruin korstje te voorzien...



#### GRIL PULSE

Temperatuur, min. 100°C, max. 250°C

Aanbevolen: 200°C

Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten.

Schuif de plaat voor multigebruik 45 mm op de onderste niveauhouder.

Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.



#### BROOD

Temperatuur, min. 35°C, max. 220°C

Aanbevolen: 205°C

• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.




#### DE FUNCTIE CULINAIRE GIDS

De functie "Culinaire Gids" selecteert voor u de juiste bereidingsinstellingen op basis van het te bereiden gerecht, het gewicht en het type schotel.



#### DE FUNCTIE STOOMGIDS

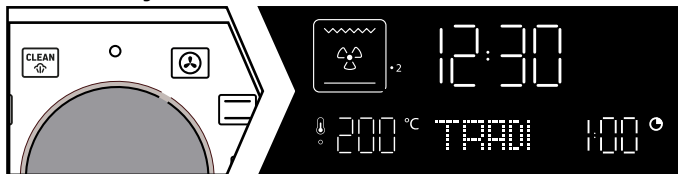
Selecteer de functie "Stoomgids" . De oven stelt dan verschillende voedselsoorten voor: Kip, grote vissen en gebrad (kalf, varken).

*\*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.*



## STARTEN VAN HET BAKKEN

### • Onmiddellijk starten van het bakken




Van zodra de oven start, wordt de werkingsduur weergegeven.

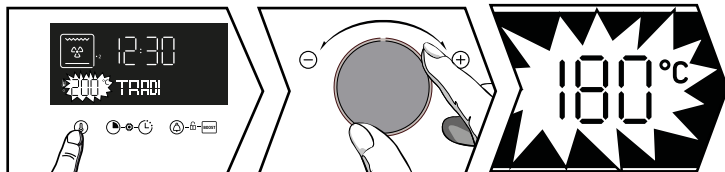
Op de timer wordt alleen het uur weergegeven. Dit uur mag niet knippen.


Draai de functieknop op de gewenste stand. Het bakken gaat van start.

### Voor de handmatige functies:

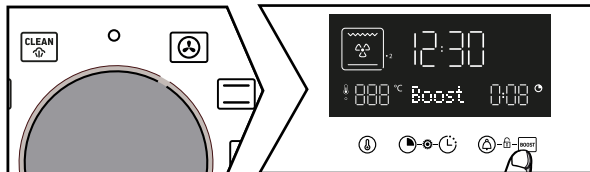
De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt een temperatuur aan, die u kunt veranderen. De oven verwarmt en de temperatuurindicator  knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt. U kunt uw gerecht in de oven plaatsen.


### • Wijziging van de temperatuur



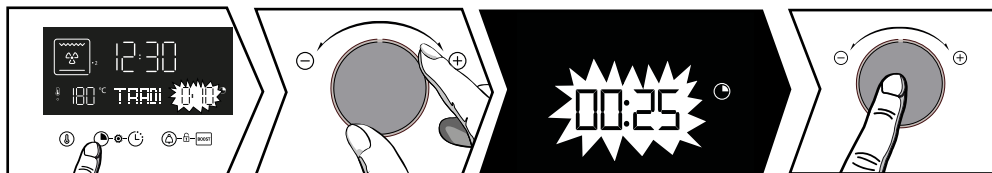
Druk op de toets  en de temperatuur knippert. Pas de temperatuur aan met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken.


### • Gebruik van de Boostmodus (voorverwarming)



Druk op de Boost toets voor een snelle opwarming. De temperatuurindicator  knippert, een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de temperatuur bereikt.

### • Wijziging van de duur



Druk op . Uw oven beveelt een tijdsduur aan, die u kunt veranderen. Pas de baktijd aan met de + of - knop. Valideer door op de knop te drukken





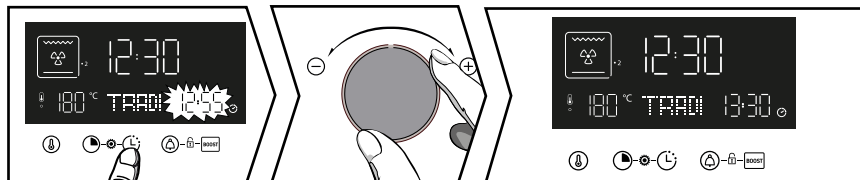
## "Smart Assist" systeem

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van het bakken u een baktijd aanbeveelt die u aan de hand van de gekozen bakwijze kunt wijzigen (zie tabel).

Als u de duur wijzigt, valideer dan door op de knop te drukken. Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BAKFUNCTIE	DUUR
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Wijziging van de eindtijd van het bakken



Druk na het instellen van de baktijd op de toets , de eindtijd van het bakken knippert.

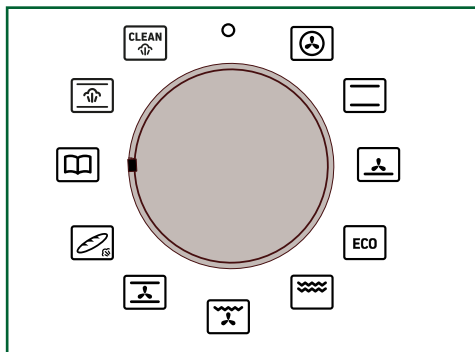
Stel de nieuwe eindtijd van het bakken in met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken. Het display met het einde van de baktijd knippert niet meer. Uw oven zal later opnieuw starten om op de gewenste tijd het bakken te voltooien.

**N.B.:** Deze functie is niet beschikbaar met de functie Grill.



## DE FUNCTIE CULINAIRE GIDS

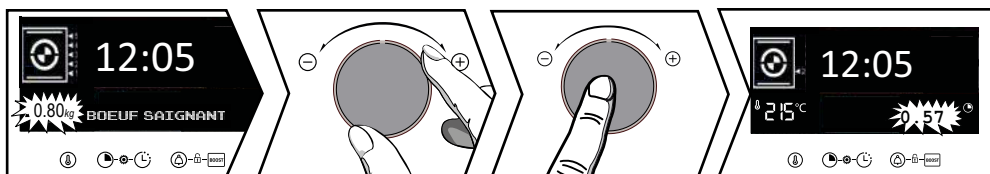
De functie "Culinaire Gids" selecteert voor u de juiste bereidingsinstellingen op basis van het te bereiden gerecht, het gewicht en het type schotel.



- r1** : Runds vlees à point
- r2** : Runds vlees bien cuit
- r3** : Runds vlees saignant
- r4** : Gratin dauphinois
- r5** : Volledige aardappelen
- r6** : Gevulde tomaten
- r7** : Groenteflan
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Fruittaart
- r12** : Cookies\*

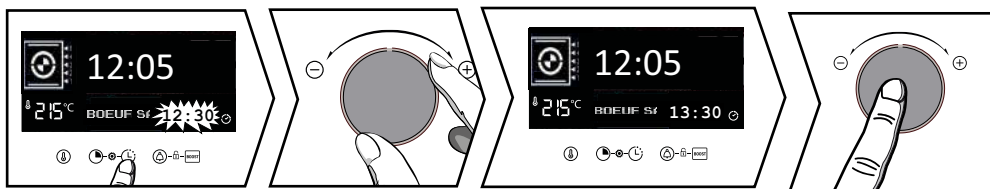
**\*voor deze gerechten is voorverwarming nodig. Plaats uw gerecht in de oven na het geluidssignaal van voorverwarming.**

Draai de functieknop op Culinaire Gids. U moet een voorgedetermineerd recept kiezen door middel van de + en - knop. Valideer door op de + en - knop te drukken.



Volgens uw gerecht, zal een voorgesteld gewicht knipperen . Voer het werkelijke gewicht van uw voedingswaar in met de knop + en - en valideer daarna door een druk op de knop. De duur van de ideale baktijd wordt weergegeven. Dit wordt automatisch berekend. De oven raadt u aan op welke hoogte van de niveauhouder u uw gerecht moet zetten. Plaats uw gerecht op de aanbevolen niveauhouder (van 1 onderaan tot 6 bovenaan). De oven gaat van start.

### • Wijziging van de eindtijd van het bakken



Druk op de toets , het tijdstip van het einde van de baktijd knippert. Stel de nieuwe eindtijd van het bakken in met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken. Het display met het einde van de baktijd knippert niet meer. De geprogrammeerde baktijd wordt weergegeven, uw baktijd zal eindigen op het gewenste tijdstip.



### BELANGRIJK

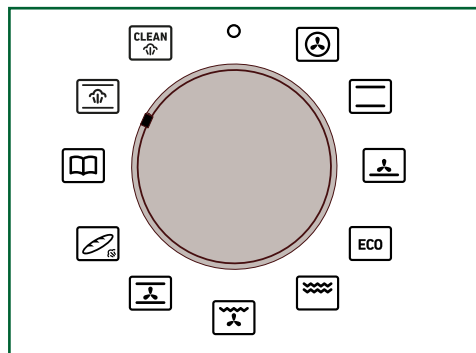
**Voor recepten waarvoor voorverwarming nodig is, is het niet mogelijk om te bakken met uitgestelde start.**



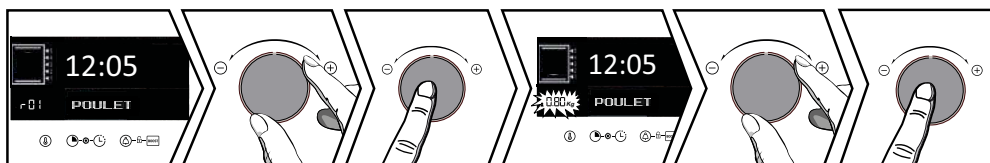
## DE FUNCTIE STOOMGIDS

Selecteer de functie "Stoomgids" .


De oven stelt dan verschillende voedselsoorten voor: Kip, grote vissen en gebraad (kalf, varken).



Tabel GECOMBINEERDE functies Automatisch IN COMBINATIE MET stoom		
Gerechten	Voedsmiddelen	Hoeveelheid toe te voegen water
<b>A Gevogelte</b>	A1 Kip	500 ml lauw water in de plaat voor multigebruik 45 mm
	A2 Parelhoen	
	A3 Eind	
	A4 Kalkoen	
<b>B Vis</b>	B1 Grote vissen	
	B2 Platvissen	
	B3 Kleine vissen	
	B4 Filets	
<b>C Gebraad</b>	C1 Kalfsgebraad	



Selecteer uw voedselsoort door middel van de + - knop, valideer door op de knop te drukken. Selecteer vervolgens het gewicht van uw voedingsmiddel met behulp van de knop +/- en valideer de waarde door op de knop +/- te drukken.

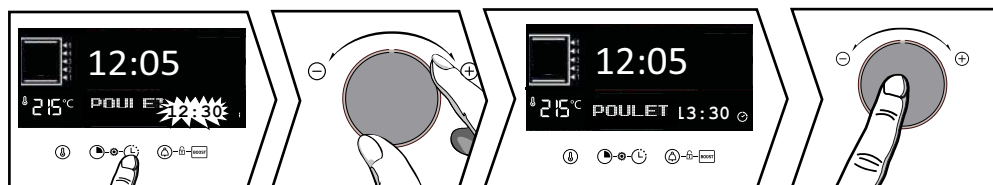
Een gewicht knippert ;voer het werkelijke gewicht van uw voedingsmiddel in met de knop + en - en valideer daarna door een druk op de knop.


**Plaats de plaat voor multigebruik 45 mm (met lauw water) in de onderste nivea houder, niveau 1 en uw voedingsmiddel dat gebakken moet worden in nivea houder 3.**

U hoeft niets in te stellen, de temperatuur en de bereidingstijd worden automatisch berekend.

Stel, indien nodig, uw einde baktijd in en valideer daarna. Het bereiden gaat onmiddellijk van start.

### • Wijziging van de eindtijd van het bakken



Druk op de toets , het tijdstip van het einde van de baktijd knippert.

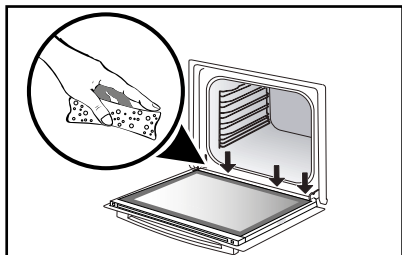
Stel de nieuwe eindtijd van het bakken in met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken. Het display met het einde van de baktijd knippert niet meer. De geprogrammeerde baktijd wordt weergegeven, uw baktijd zal eindigen op het gewenste tijdstip.



## Gebruik van uw apparaat



### DE FUNCTIE STOOMGIDS




Tijdens een bereiding met stoom vormt zich condensatie aan de binnenkant van het glas. Het kan gebeuren dat er water uit deze condensatie achterblijft in de goot (\*), in dat geval moet dit water aan het einde van de bereiding afgeveegd worden om ophoping te vermijden. (\*) De goot bevindt zich onder de deurafdichting, helemaal onderaan de lijst van de oven.



## Onderhoud van uw apparaat

### REINIGING BINNENKANT - BUITENKANT

#### • Reinigen van de binnenkant van de oven met stoom

Dankzij deze functie kost het reinigen van uw oven u minder tijd, met een milieuvriendelijke manier van werken. Verstuif hiervoor 300 ml water aan de binnenkant van de oven en start de reinigingsfunctie met stoom door de knop  te zetten.

#### • Reinigen van het buitenoppervlak

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

#### • Het deurglas schoonmaken



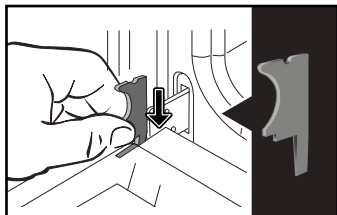
#### LET OP

**Geen schuurmiddelen, schuursponzen of metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.**

Verwijder van tevoren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van de ruit. Demonteer voor het reinigen van de binnenkant van de ruit deze op de volgende manier:

#### • Reiniging van de ruiten van de deur

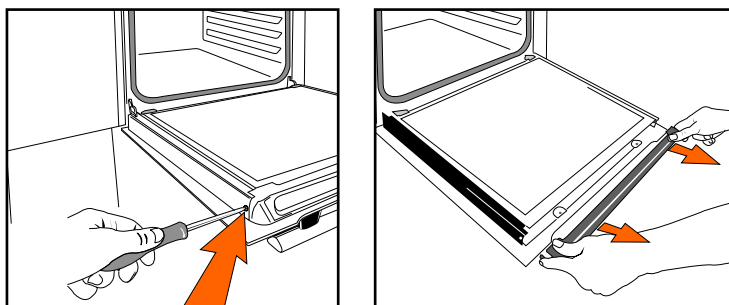
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wig.





## Onderhoud van uw apparaat

Draai de twee schroeven aan beide zijden van de deurstijlen los met een torxschroevendraaier (T20) en verwijder daarna de dwarsbalk door deze naar u toe te trekken.



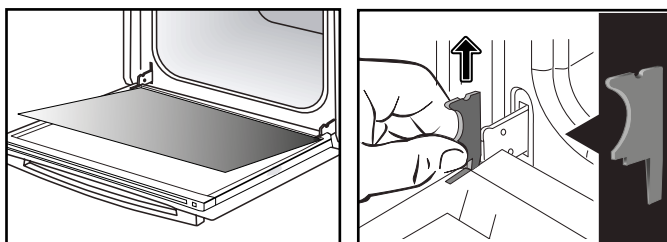
### REINIGING BINNENKANT - BUITENKANT

Verwijder het eerste paneel. Dompel de ruiten niet onder in water. Afspoelen met schoon water en drogen met een pluisvrije doek.

#### • erug monteren van de ruiten van de deur

Plaats na het reinigen alle ramen terug.

Plaats de dwarsbalk terug en schroef hem weer vast. Verwijder de plastic wig voordat u de deur sluit. Uw apparaat is weer operationeel.

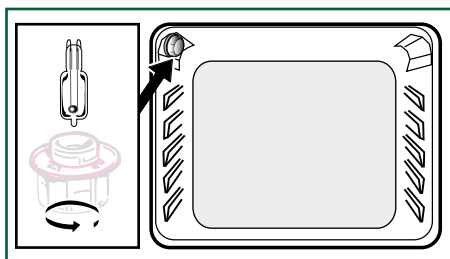


#### • Vervanging van de lamp



#### **BELANGRIJK:**

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.



#### **Kenmerken van de lamp:**

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

U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug. Dit product bevat een lichtbron van de energie-efficiëntieklasse **G**.



### STORINGEN EN OPLOSSINGEN

#### **De oven wordt niet warm.**

Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Verhoog de gekozen temperatuur.

#### **De ovenverlichting werkt niet.**

Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

#### **De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.**

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

#### **Het symbool knippert in de display.**

De deurvergrendeling is defect, bel de Service-dienst.

#### **Koken in een bain-marie.**

Gebruik geventileerde kookstanden wanneer u au bain-marie kookt.

#### **Trillend geluid.**

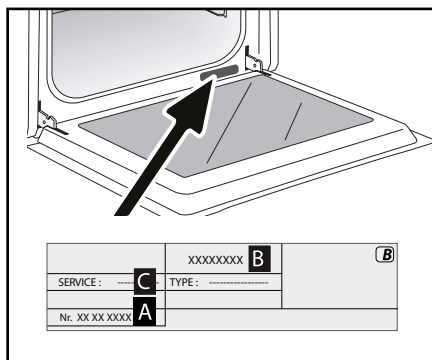
Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand.

Dit is niet van invloed op de goede werking van uw apparaat, maar kan wel tijdens de ventilatie voor een trillend geluid zorgen. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Zet uw oven terug.



## INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



- B: Commerciële referentie
- C: Servicereferentie
- A: Serienummer

## ORIGINELE ONDERDELEN

Vraag tijdens een interventie om het exclusieve gebruik van gecertificeerde originele reserveonderdelen.



# Kooktabel

GERECHTEN	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		⌚	
	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	HOOGTE	min	
<b>Gebak</b>																
Cookies - Zandkoekjes	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2										180	2	40-45
Schuimgebak	100	2												100	3	60-90
Groot model schuimgebakjes	100													100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3								5-10
Middelgrote soesjes	200	3					180	3						180	3	30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3					200	3								5-10
Savarin	180	3												175	3	30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1					195	1						180		30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1					200	1								20-25
Gistdeegtaart	210	1					200	1								10-30
<b>Diversen</b>																
Spiesen	220	3			210	4										10-15
Au bain marie bereide pastei	200	2					190	2								80-100
Pizza van kruimeldeeg	200	2														30-40
Pizza van brooddeeg																15-18
Quiches	220	2														35-40
Soufflé														180	2	50
Taart met deegdeksel	200	2														40-45
Brood	220						200		220							30-40
Geroosterd brood	180				275	4-5										2-3
Stoofgerechten	180	2												180	2	90-180

\* Afhankelijk van het model



**Alle °C en baktijden gelden voor een voorverwarmede oven**

















N.B: Alvorens in de oven gedaan te worden, moet het vlees altijd minstens 1 uur op kamertemperatuur zijn.

## OMZETTING: CIJFERS T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Cijfers</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 max.</b>






















# Kooktabel

GERECHTEN	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	 HOOGTE	 HOOGTE	 HOOGTE	 HOOGTE	 HOOGTE	 HOOGTE	 HOOGTE	 HOOGTE							min	
<b>Vlees</b>																
Varkensgebraad (1kg)	200	2				180	2									60
Kalfsgebraad (1kg)	200	2				180	2									60-70
Roodgebakken rundsgebraad (1 kg)	240	2														45-60
Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	1			220					200	2					45
Gevogelte (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				45
Gevogelte, groot formaat	200	2														60-90
Kippenbouten					220	3					210	3				30-40
Varkensribben					210	3										30-40
Kalfsribben					210	3										20-30
Rood gebakken runderrribben (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Schaapsribben					210	3										20-30
<b>Vis</b>																
Kleine vissen					275	4										15-20
Middelgrote vissen (1 kg tot 1.5 kg)	200	3					180	3								30-35
Visfilets	220	3					200	3								15-20
<b>Groenten</b>																
Gegratineerde schotels (gare voedingswaren)					275	2										15
Gratins dauphinois	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Gevulde tomaten	170	3					160	2								30
<b>Gebak</b>																
Sponscake - Luchtige cake			150	3												35
Opgerolde cake	220	3														15-20
Brioche	170	1	210													35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Evenveeltje	180	1	180	1												45-50
Kersenvlaai	200	2					180	3								30-35
Crèmes	165	2														30-40

\* Afhankelijk van het model

# BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE

## VOLGENS DE NORM IEC 60350

VOEDINGSWAAR	*Bereidingswijze	NIVEAU	Accessoires	°C	TIJDSDUUR min.	VOORVERWARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		3	plaat 45 mm	150	25-35	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		3	plaat 45 mm	150	20-30	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 4	plaat 45 mm + rooster	150	20-30	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		3	plaat 45 mm	175	20-30	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 4	plaat 45 mm + rooster	160	20-30	ja
Cakejes (8.4.2)		3	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		3	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		2 + 4	plaat 45 mm + rooster	170	20-30	ja
Cakejes (8.4.2)		3	plaat 45 mm	170	30-40	ja
Cakejes (8.4.2)		2 + 3	plaat 45 mm + rooster	170	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		3	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2 + 4	plaat 45 mm + rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		3		150	25-35	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2 + 4	plaat 45 mm + rooster	150	25-35	ja
Appeltaart (8.5.2)		1	rooster	170	80-120	ja
Appeltaart (8.5.2)		1	rooster	170	80-120	ja
Appeltaart (8.5.2)		3	rooster	180	80-120	ja
Gegratineerde bovenlaag (9.2.2)		5	rooster	275	3-4	ja

\* Afhankelijk van het model

**N.B.:** Voor bakbeurten op 2 niveaus kunnen de platen op verschillende tijden uitgenomen worden.



FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

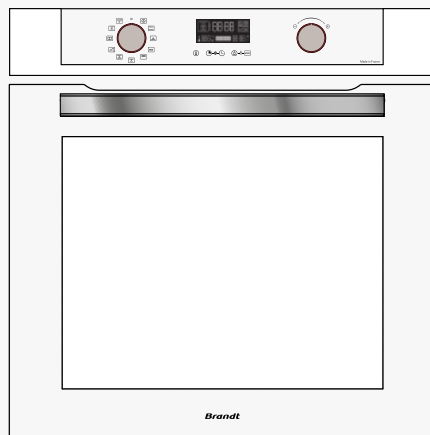
PT

# Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,


Właśnie kupiłeś produkt firmy BRANDT, dziękujemy Ci za zaufanie, które nam okazałeś.

Produkt ten zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy z myślą o Tobie, o Twoim sposobie życia, Twoich potrzebach, aby jak najlepiej odpowiadał Twoim oczekiwaniom. Użyliśmy wszystkich naszych know-how, starań o innowacje i całego entuzjazmu, które napędzają nasze działania już od ponad 60 lat.

Staramy się zawsze jak najlepiej spełniać oczekiwania wobec naszych produktów, pracownicy naszego działu obsługi klienta są do Twojej dyspozycji i zawsze chętnie odpowiedzą na Twoje pytania lub sugestie.

Możesz też wejść na naszą stronę internetową, gdzie znajdziesz wszystkie nasze innowacje a także inne przydatne informacje uzupełniające.

BRANDT pomaga Ci z radością w codziennym życiu i życzy Ci, abyś w pełni wykorzystał walory zakupionego produktu.

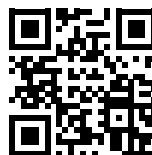
	<p>BVCert6011825</p> <p>Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentom identyfikowalność produktu poprzez jasne i obiektywne wskazanie pochodzenia. Marka BRANDT jest dumna z umieszczania tej etykiety na produktach z naszych francuskich fabryk w Orleanie i Vendôme.</p>
--	---

<https://brandt.com/>



**WAŻNE OSTRZEŻENIE:**

**Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję instalacji i obsługi, abyś szybciej zaznajomił się z jego funkcjami.**





Instrukcje bezpieczeństwa .....	4
instalacja urządzenia.....	6
Wybór miejsca i instalacja urządzenia .....	6
Podłączenie elektryczne .....	7
<b>ŚRODOWISKO</b> .....	8
Środowisko .....	8
Opis urządzenia .....	9
Przegląd piekarnika .....	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące .....	9
Akcesoria .....	10
Korzystanie z urządzenia .....	11
Ustawienia .....	11
Menu ustawień .....	11
Tryby gotowania .....	13
Rozpoczynanie procesu gotowania .....	14
Funkcja poradnika kulinarnego .....	16
Funkcja przewodnika po Steamie .....	17
Konserwacja urządzenia .....	18
Czyszczenie wnętrza i powierzchni zewnętrznych .....	20
Usterki i rozwiązania .....	22
Obsługa posprzedażna .....	23
Interwencje .....	23
<b>POMOCE KUCHENNE</b> .....	24
Stoły do pieczenia .....	24
Testy funkcjonalności .....	26



SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



### UWAGA:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



### OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia

mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



### OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wy-

konany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.





## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm \* (rys. C/D).

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o  $\varnothing$  2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe



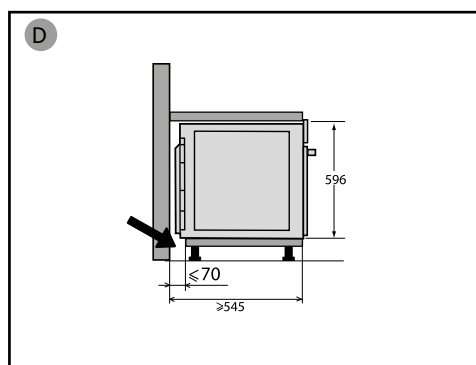
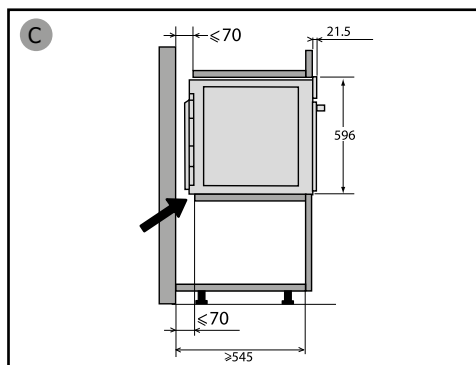
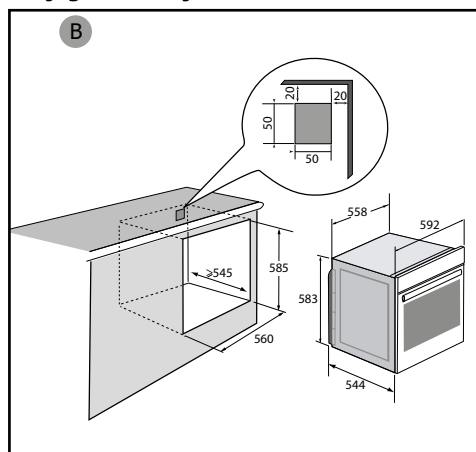
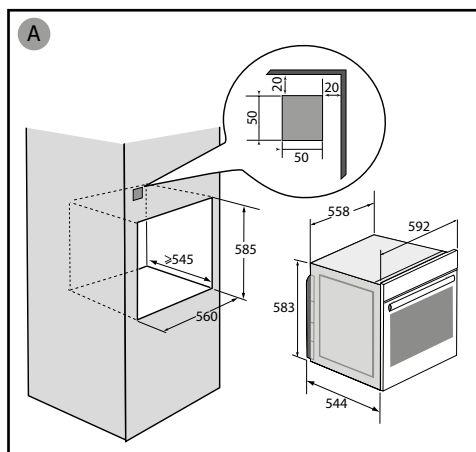
### Porada :

**Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarczych domowego.**



### UWAGA

**Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.**





## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju  $1.5 \text{ mm}^2$  (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.



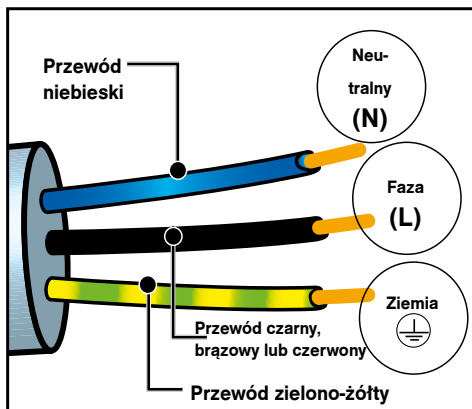
### Uwaga

**Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.**

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

### • Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem pieca należy podgrzewać go przy zamkniętych drzwiach przez około 15 minut w najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna otaczająca jamę pieca może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Można też zauważyć dym wydobywający się z wełny mineralnej. To jest normalne.





## OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia

nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

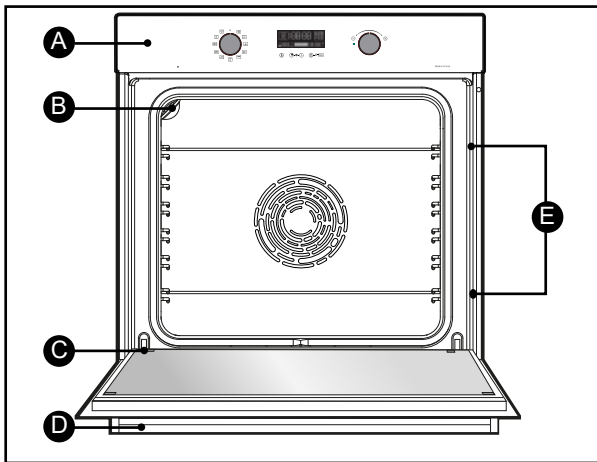
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



## PREZENTACJA PIEKARNIKA



**A** Pasek elementów sterowania

**B** Lampa

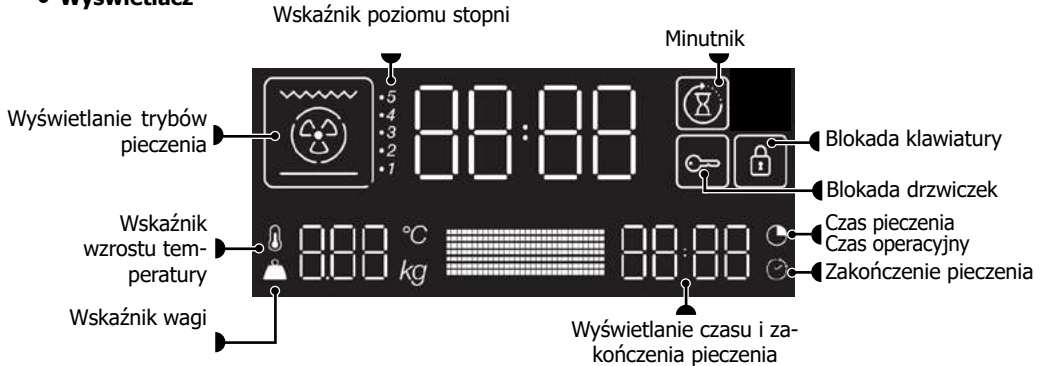
**C** Drzwi

**D** Uchwyt

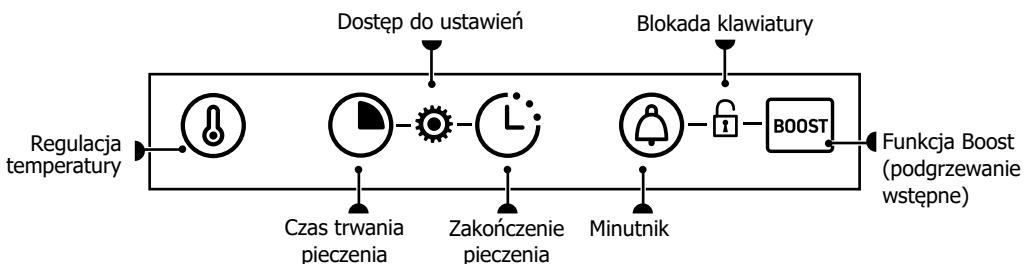
**E** Stopnie  
Piekarnik zapewnia 6 różne pozycje stopni na akcesoria.

## WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

### • Wyświetlacz



### • Przyciski



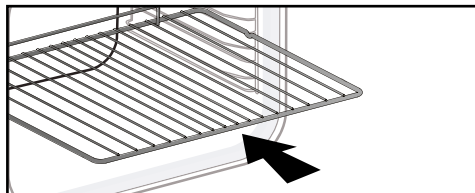


### AKCESORIA (w zależności od modelu)

- **Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się**

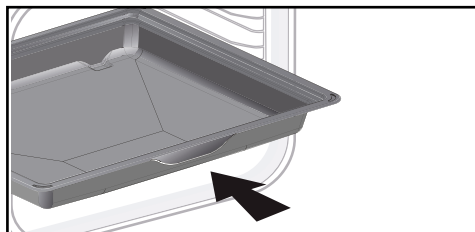
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć kratkę z elementem zabezpieczającym przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



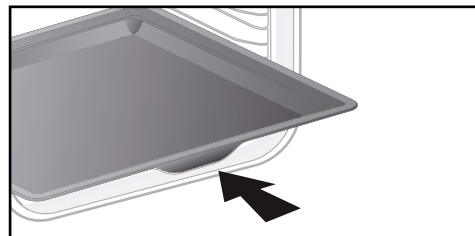
- **Naczynie uniwersalne 45 mm**

Do umieszczenia na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- **Naczynie uniwersalne 20 mm**

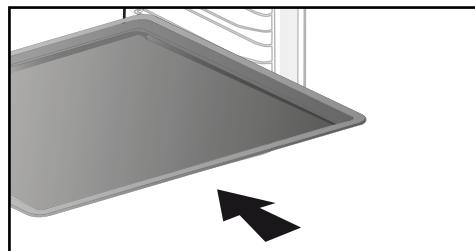
Do zamocowania w wycięciach z uchwytem. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- **Forma do ciast 8 mm**

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



#### Porada:

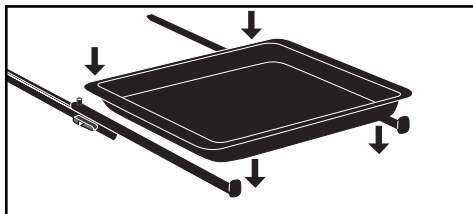
**aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie niewielkiej ilości wody lub oleju na spodzie naczynia uniwersalnego 45 mm.**



## AKCESORIA (w zależności od modelu)

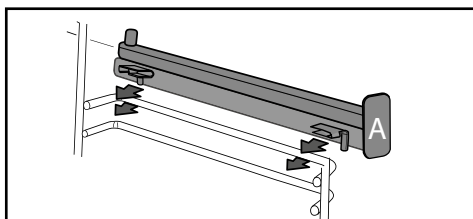
### • System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



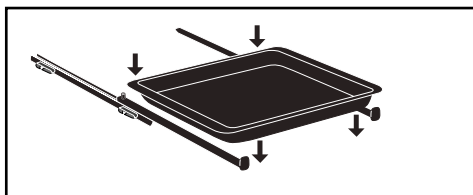
## MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

Po usunięciu 2 drutów schodkowych wybierz wysokość stopnia (od 2 do 5), do których chcesz przymocować swoje szyny. Docisnąć lewą szynę do lewego stopnia, dociskając odpowiednio przód i tył szyny, tak aby 2 zaczepy z boku szyny pasowały do drucianej półki. Postępuj w ten sam sposób dla prawej szyny.



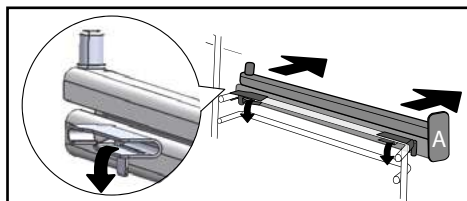
**UWAGA:** teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

Umieść 2 druty krokowe na miejscu, a następnie umieść płytę na 2 szynach, system jest gotowy do użycia.



Aby zdemontować szyny, ponownie usuń stopnie z drutu.

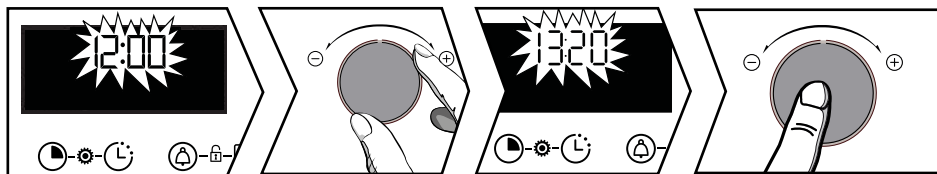
Leżko rozłóż zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnij poręcz do siebie.





## USTAWIENIA

### • Ustawienie godziny

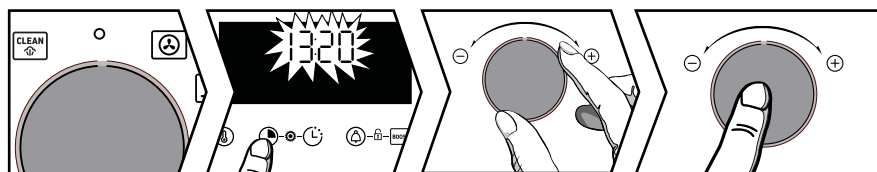


Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Godzinę można ustawić za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin również miga. Należy przeprowadzić taką samą regulację.

### • Modyfikacja godziny

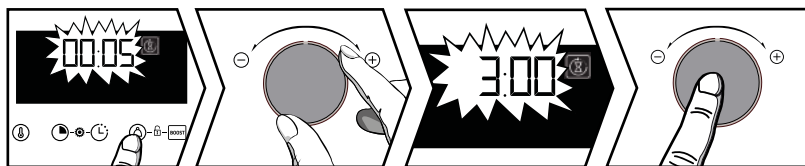


Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.

Wcisnąć i przytrzymać przycisk 0 aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać.

Ustawić wartość za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

### • Minutnik



Po wciśnięciu przycisku 0 wyświetlony zostanie symbol 0. Wskazanie minutnika miga.

Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Godzina jest wyświetlana ponownie i rozpoczyna się odliczanie. Nacisnąć przycisk 0, aby wyświetlić odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy wcisnąć pokrętkę.

**UWAGA:** zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. **Aby anulować lub zmodyfikować ustawienie minutnika,** nacisnąć dwukrotnie przycisk 0, aby powrócić do menu minutnika i ponownie ustawić minutnik, natomiast aby anulować ustawienie, wybrać 00:00.

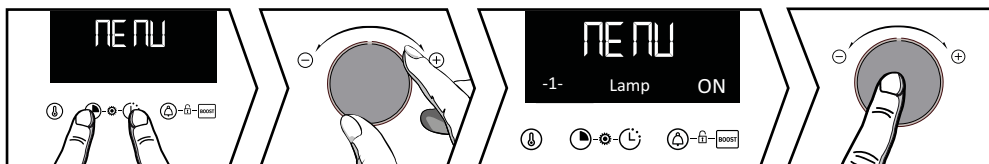


## • Blokada klawiatury (zabezpieczenie przed dziećmi)



Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

## MENU USTAWIEŃ



Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy wyświetlone zostanie „MENU”. Poszczególne menu mogą być przewijane za pomocą pokrętki +/- (patrz tabela). Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętkę +/-, wybrać za pomocą pokrętki + i - ustawienie **OFF** lub **ON**, a następnie zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę +/-.

Aby wyjść z „MENU”, nacisnąć dowolny przycisk.

1 - Lampa	<b>AUTO:</b> w trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach <b>ON:</b> w trybie pieczenia, lampa świeci się przez cały czas, z wyjątkiem trybu ECO.
2 - Dźwięk	<b>ON:</b> włączenie sygnału dźwiękowego przycisków <b>OFF:</b> wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków
3 - Tryb Demo	Włączenie/wyłączenie trybu demo.
4 - Język	Wybór języka: FR, EN, ES, PL, CZ Języki międzynarodowe
5 - Kod	Informacje dotyczące <b>serwisu posprzedażnego</b>





## Użytkowanie urządzenia

### TRYBY PIECZENIA

#### Funkcje obsługi ręcznej :



#### CIEPŁO OBROTOWE

Minimalna temperatura 35°C maksymalna 250°C

Zalecane: 180°C

Zalecany do utrzymywania miękkości białych mięs i ryb oraz do wielokrotnego gotowania do 3 poziomów. Szybki wzrost temperatury: niektóre potrawy można włożyć do piekarnika na zimno.



#### PIECZENIE TRADYCYJNE Z WENTYLACJĄ\*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.



#### PIECZENIE TRADYCYJNE

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

*Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bemailerze.*

Zalecany do gotowania powolnego i delikatnego: miękka dziczyzna Do opiekania pieczeni z mięs czerwonych. Do gotowania na wolnym ogniu wewnątrz zamkniętego naczynia, po wcześniejszym podsmażeniu na blacie grzewczym (kogut w winie, potrawka).



#### PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

Tryb zalecany dla pieczenia produktów o dużej wilgotności (placki typu quiche, tarty z owocami zawierającymi dużo soku itd.). Spód ciasta zostanie dobrze wypieczony. Tryb zalecany przy wzroście ciasta rosnącego (keks, bułki, ciasta drożdżowe itd.) oraz dla sufletów bez skorupy.



#### ECO\*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

*Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bemailerze.*

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.

*\*Tryb pieczenia realizowany zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykietowania energetycznego rozporządzenia UE/65/2014.*



#### GRILL MOCNY

Pozycje od 1 do 4

Zalecenie: pozycja 4

Zalecana do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania deseru crème brûlée itd.



#### GRILL IMPULSOWY

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C

Zalecenie: 200°C

Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.

Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm na dolnym stopniu.

Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.



#### CHLEB

Temperatura min. 35°C, maks. 220°C

Zalecenie: 205°C

Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętaj, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.



#### FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwi dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.



#### FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

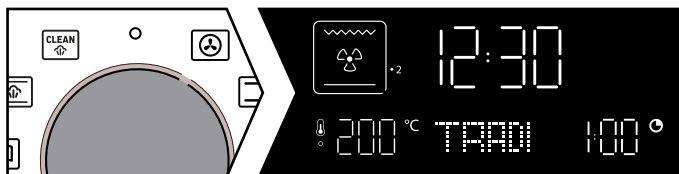
Wybrać funkcję „Przewodnik pary” .

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).



## ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

### • Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia



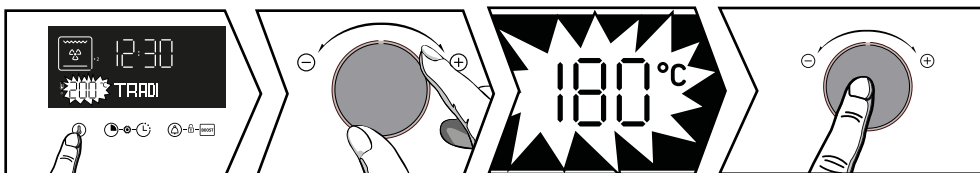
Zaraz po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w żądane położenie. Pieczenie rozpoczyna się.

### W przypadku funkcji ręcznych:

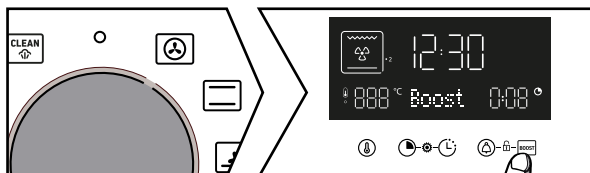
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych. Można włożyć naczynie do piekarnika.

### • Modyfikacja temperatury



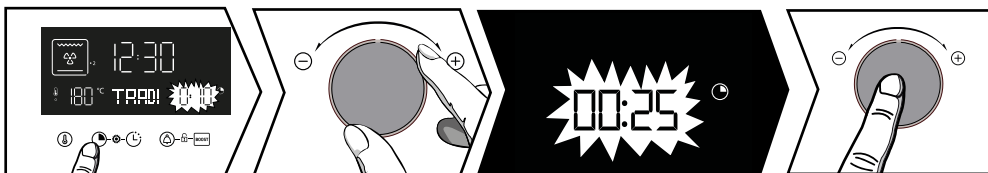
Po wciśnięciu przycisku temperatura zaczyna migać. Ustawić temperaturę za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

### • Obsługa trybu Boost (podgrzewanie wstępne)



Nacisnąć przycisk **Boost**, aby uzyskać szybki wzrost temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury, wskaźnik temperatury miga i rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

### • Modyfikacja czasu



Wcisnąć . Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.



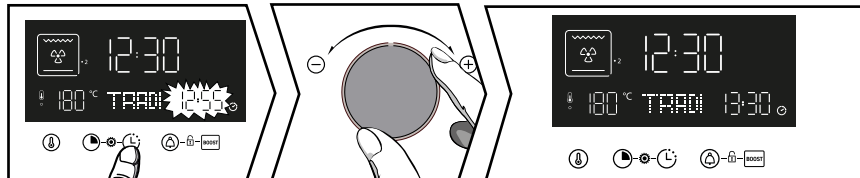
## System „Inteligentnej pomocy”

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „Inteligentnej pomocy”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy (patrz tabela).

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Liczenie czasu trwania odbywa się natychmiast.

FUNKCJA PIECZENIA	CZAS
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętła + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

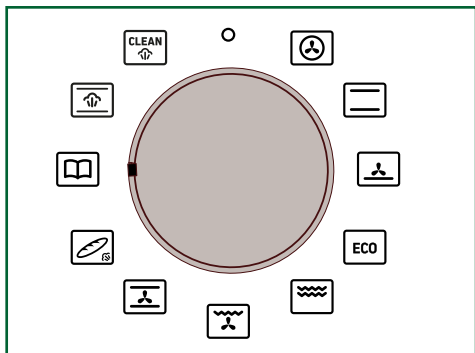
Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie o wybranej godzinie.

**UWAGA:** ta funkcja nie jest dostępna w połączeniu z funkcją Grill.



## FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

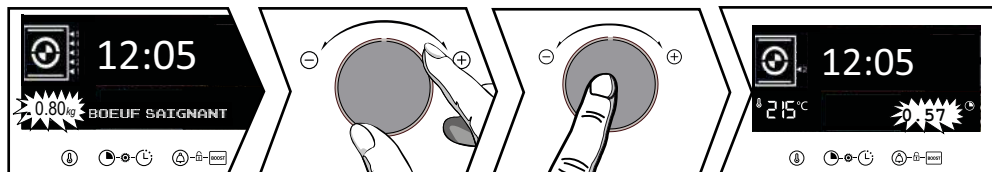
Funkcja „**Przewodnik kulinarny**” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.




- r1** : Średnio wypieczona wołowina
- r2** : Dobrze wypieczona wołowina
- r3** : Krwista wołowina
- r4** : Gratin dauphinois
- r5** : Całe ziemniaki
- r6** : Pomidory faszerowane
- r7** : Krem warzywny
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche (tarta)
- r10** : Lasagne
- r11** : Ciasto owocowe
- r12** : Ciasteczka maślane\*

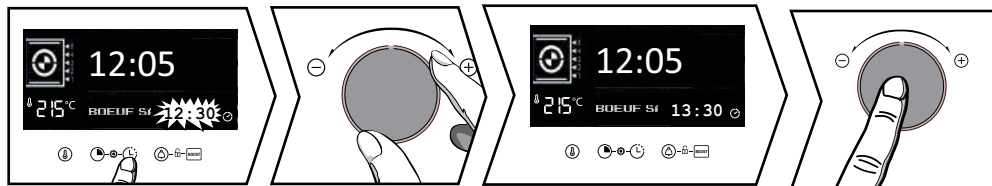
**\*w przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne. Włożyć danie do piekarnika po usłyszaniu sygnału podgrzewania.**


Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w położeniu odpowiadającym funkcji Przewodnik kulinarny. Należy wybrać zaprogramowany przepis za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę + i -.



W zależności od przygotowywanego dania, miga wskazanie proponowanej wagi . Wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę. Wyświetlany jest obliczony automatycznie idealny czas pieczenia. Piekarnik wskazuje, na której półce należy umieścić danie. Włóż danie do piekarnika na zalecaną półkę (od 1 na dole do 6 na górze). Piekarnik uruchamia się.

### • Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Nacisnąć przycisk  – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać. Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.

### WAŻNA UWAGA

**Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**



## FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

Wybrać funkcję „Przewodnik pary”

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).

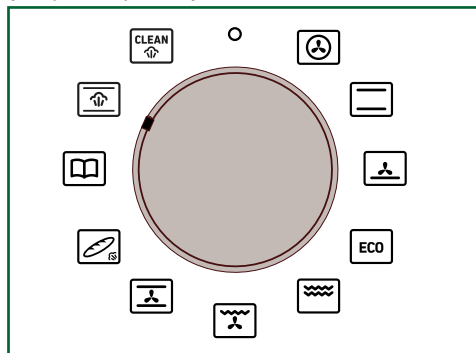
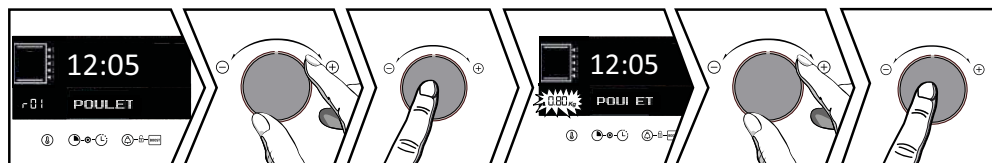


TABELA FUNKCJI W TRYBIE KOMBINOWANYM TRYB AUTOMATYCZNY Z GOTOWANIEM NA PARZE		
Dania	Produkty	Ilość wody, którą należy dodać
A Drób	A1 Kurczak	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm
	A2 Perliczka	
	A3 Kaczka	
	A4 Turcja	
B Ryby	B1 Duża ryba	
	B2 Płastuga	
	B3 Małe rybki	
	B4 Nels	
C Pieczenie	C1 Pieczeń cielęca	
	C2 Pieczeń wieprzowa	



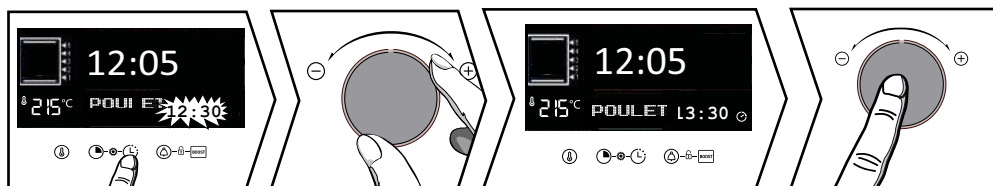
Wybrać rodzaj produktów za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę. Wybrać produkt za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę.

Wskazanie wagi miga - wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

**Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm (z letnią wodą) na najniższej półce, poziom 1 i przygotowane danie na półce na poziomie 3.**

Nie trzeba przeprowadzać żadnych dalszych ustawień – temperatura i czas pieczenia są obliczane automatycznie. W razie potrzeby ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić. Pieczenie rozpocznie się natychmiast.

### • Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia

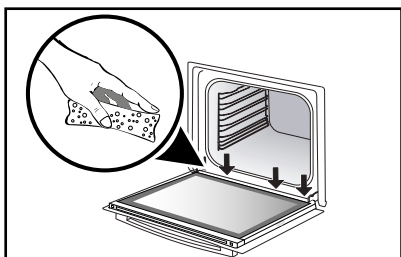


Nacisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



### FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”



Podczas gotowania na wewnętrznej szybie kondensuje się para.


Może się zdarzyć, że woda powstająca w wyniku skraplania zostanie zatrzymana przez rynienkę (\*) – w takim przypadku po zakończeniu gotowania należy wytrzeć tę wodę, aby uniknąć jej gromadzenia się. (\*) Rynienka znajduje się pod uszczelką drzwi, na samym dole ramy piekarnika.



## Konserwacja urządzenia

### CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

#### • Czyszczenie parą wnętrza

Dzięki tej funkcji spędzisz mniej czasu na czyszczeniu piekarnika w sposób eko-odpowiedzialny. W tym celu spryskaj wnękę 300 ml wody i uruchom funkcję czyszczenia parą, ustawiając dźwignię w pozycjin  na czas 35 min.

#### • Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie używaj mleczka ściernego ani gąbki do szorowania.

#### • Czyszczenie szyby drzwiczek



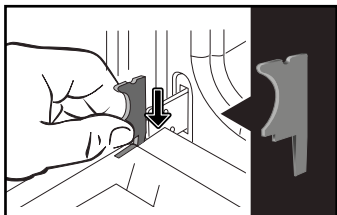
#### UWAGA:

**do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.**

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń. Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób :

#### • Czyszczenie szyby drzwiczek

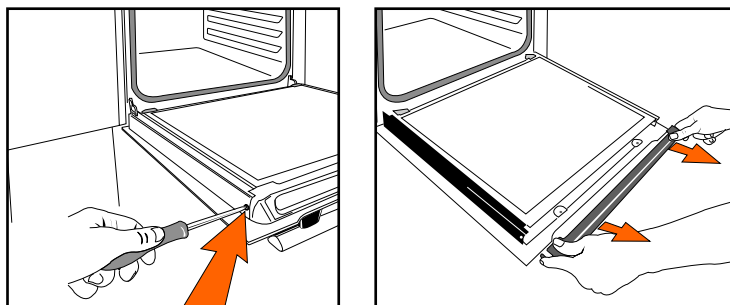
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.





## Konserwacja urządzenia

Odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach słupków drzwiczek za pomocą śrubokręta torx (T20), a następnie zdjąć poprzeczkę, pociągając ją do siebie.



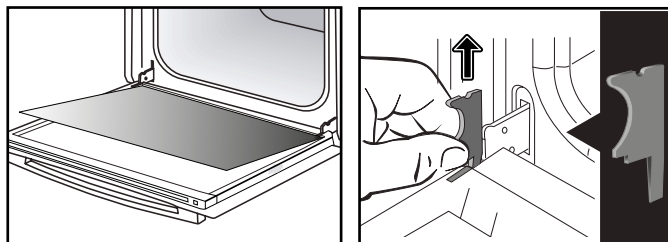
### CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

Usuń pierwszy panel. Nie zanurzać szyb w wodzie. Splucz czystą wodą i osusz niestrzępiącą się szmatką.

#### • Ponowne zakładanie szyb drzwiczek

Po oczyszczeniu zmień położenie wszystkich okien.

Przestawić poprzeczkę i ponownie ją przykręcić. Usuń plastikowy klin przed zamknięciem drzwi. Twoje urządzenie znów działa.

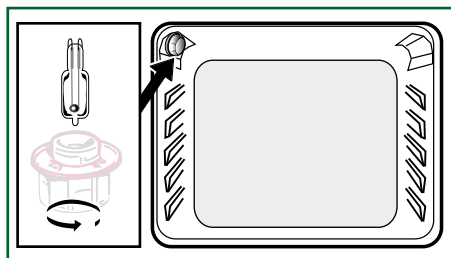


#### • Wymiana lampki



#### **UWAGA:**

przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



#### Specyfikacje żarówki:

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

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic – ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej **G**.



### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

#### **Piekarnik nie nagrzewa się.**

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększ ustawioną temperaturę.

#### **Lampka kuchenki nie działa.**

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.

#### **Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.**

Jest to normalne – wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

#### **Na wyświetlaczu miga symbol .**

Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.

#### **Gotowanie w bemarze.**

Podczas gotowania w bemarze należy stosować wentylowane metody gotowania.

#### **Odgłosy wibracji.**

Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.



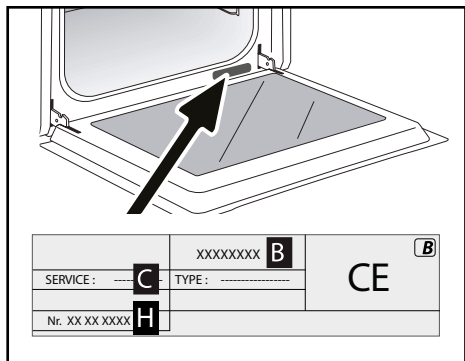


## INTERWENCJE

Wszystkie naprawy Twojego urządzenia powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu importera. Jeżeli dzwonisz do obsługi klienta serwisu centralnego, podaj kompletne dane o swoim urządzeniu (model, typ, numer serii), które znajdziesz na tablicy znamionowej.

## CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennych.



- B: Odniesienie handlowe
- C: Numer referencyjny usługi
- H: Numer seryjny

# Tabela pieczenia

DANIA	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		⌚
	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	min
<b>Ciasta</b>															
Ciasteczka maślane – Ciasteczka kruche	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Małe bezy modelowe	100	2											100	3	60-90
Duże bezy modelowe	100	2											100	3	70-90
Magdalenki	220	3					200	3							5-10
Makaron Płysiowy	200	3					180	3					180	3	30-40
Ciasta francuskie indywidualny	220	3					200	3							5-10
Ciasto Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarta z kruchego ciasta	215	1					200	1					180		30-40
Cienka tarta z ciasta francuskiego	215	1					200	1							20-25
Ciasto drożdżowe	210	1					200	1							10-30
<b>Różne</b>															
Szaszłyki	220	3			210	4									10-15
Pasztet typu terrine w kąpieli wodnej	200	2					190	2							80-100
Pizza z kruchego ciasta	200	2													30-40
Pizza z ciasta chlebowego															15-18
Quiche	220	2													35-40
Suflet													180	2	50
Tarty	200	2													40-45
Chleb	220						200		220						30-40
Toast	180				275	4-5									2-3
Garnki zamknięte (dania duszone)	180	2											180	2	90-180

\* W zależności od modelu

















**Wszystkie temperatury i czasy pieczenia są podane dla piekarników wcześniej nagranych**

Uwaga: przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

## RÓWNOWARTOŚĆ: CYFRY T °C


















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Cyfry</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 maks.</b>

# Tabela pieczenia

DANIA															
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
<b>Mięsa</b>															
Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2					180	2							60
Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Pieczeń wołowa krwista (1 kg)	240	2													30-40
Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3		60
Duże kawałki drobiu	200	2													60-90
Udka kurczaka					220	3						210	3		20-30
Żeberka wieprzowe					210	3									30-40
Żeberka cielęce					210	3									20-30
Żeberka wołowe krwiste (1 kg)					210	3						210	3		20-30
Żeberka baranie					210	3									20-30
<b>Ryby</b>															
Małe ryby					275	4									15-20
Średnie ryby (1 kg do 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filety rybne	220	3					200	3							15-20
<b>Warzywa</b>															
Zapiekanki (potrawy pieczone)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Pomidory faszerowane	170	3					160	2							30
<b>Ciasta</b>															
Biszkopt – Ciasto Génoise			150	3								180	2		35
Ciasto zawijane	220	3										180	2		25-35
Brioszka	170	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Keks – Babka biszkoptowa	180	1	180	1								180	2		45-50
Ciasto clafoutis	200	2					180	3							30-35
Śmietana	165	2										150	2		30-40

\* W zależności od modelu

# TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

\* W zależności od modelu

**UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.**



FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

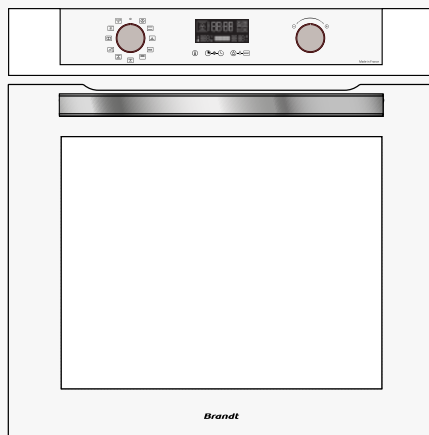
PT

# Brandt



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT

FORNO



Caro(a) cliente,


Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a confiança que depositou em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso site **www.brandt.com** onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A **BRANDT** tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.

	<p>BV/Cert:6011825</p> <p>O rótulo "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto com uma indicação clara da proveniência e do objetivo. A marca BRANDT tem orgulho em ter este rótulo nos seus produtos provenientes das nossas fábricas em França situadas em Orléans e Vendôme.</p>
---	---

<http://brandt.com/>



**IMPORTANTE:**

**Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia com atenção este manual de instalação para se familiarizar mais rapidamente com o funcionamento.**



Instruções de segurança .....	4
instalando o seu aparelho .....	6
Escolher um local e instalar o aparelho .....	6
Ligação eléctrica .....	7
<b>MEIO AMBIENTE .....</b>	<b>8</b>
Ambiente .....	8
Descrição do seu aparelho .....	9
Vista geral do forno .....	9
Botões de visualização e controlo .....	9
Acessórios .....	10
Utilização do seu aparelho .....	11
Definições .....	11
Menu de definições .....	12
Modos de cozedura .....	13
Funções de vapor combinado automático .....	14
Início de um processo de cozedura .....	15
Manutenção do seu aparelho .....	16
Limpeza do interior e do exterior .....	17
Falhas e soluções .....	19
Serviço pós-venda .....	23
Manutenção de .....	23
<b>AUXILIARES DE COZINHA .....</b>	<b>24</b>
Gráficos de cozedura .....	25
Testes de funcionalidade .....	26





### **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO E A CONSERVAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.**

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



#### **IMPORTANTE:**

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.



#### **CUIDADO:**

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a



superfície e dar origem à ruptura do vidro.



### ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel

ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.



## ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

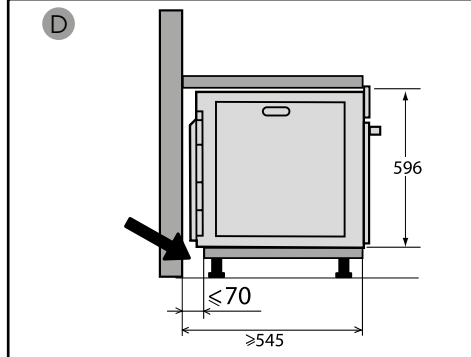
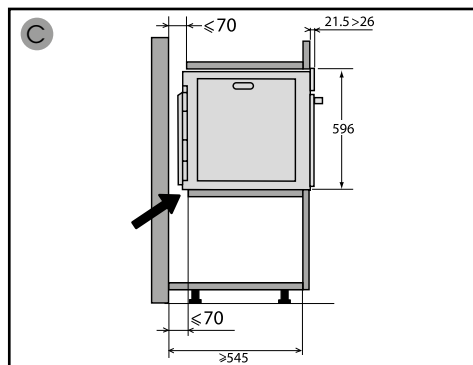
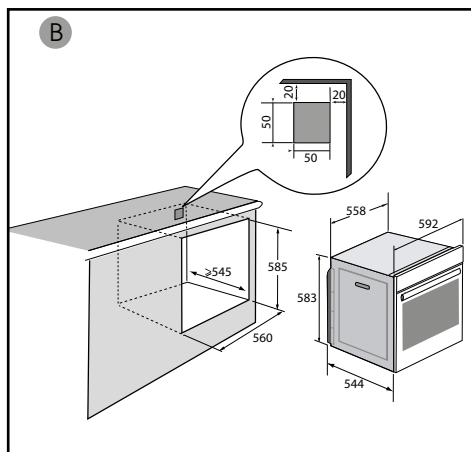
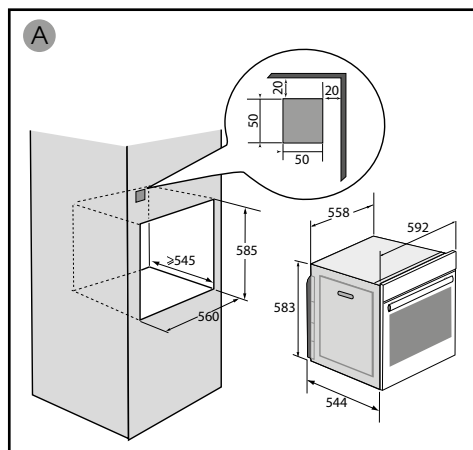
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo\* (fig. C/D).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de  $\varnothing 2$  mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

### ATENÇÃO:

**Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.**

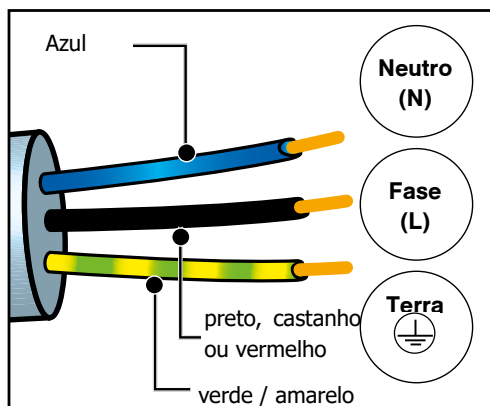




### LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



#### Conselho

**De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.**



#### **ATENÇÃO:**

**O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.**

#### • Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio com a porta fechada durante cerca de 15 minutos à temperatura mais alta. para se partir no aparelho. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente emitir um odor particular devido à sua composição. Também se pode notar fumo proveniente da lã mineral. Isto é normal.



#### Conselho

**De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos..**



### RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



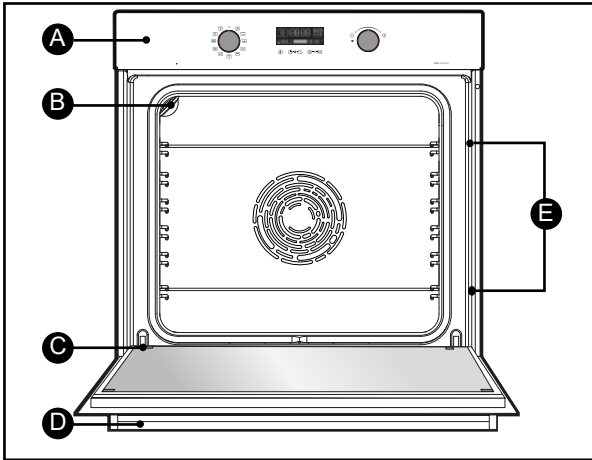
O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.



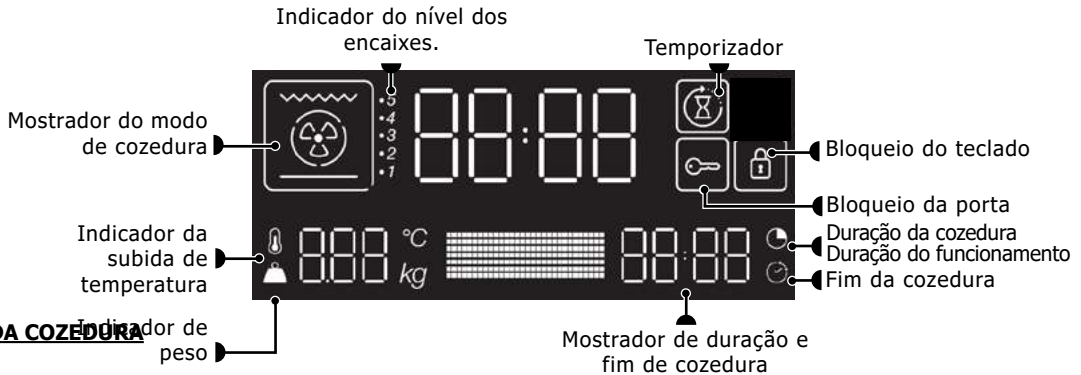
## APRESENTAÇÃO DO FORNO



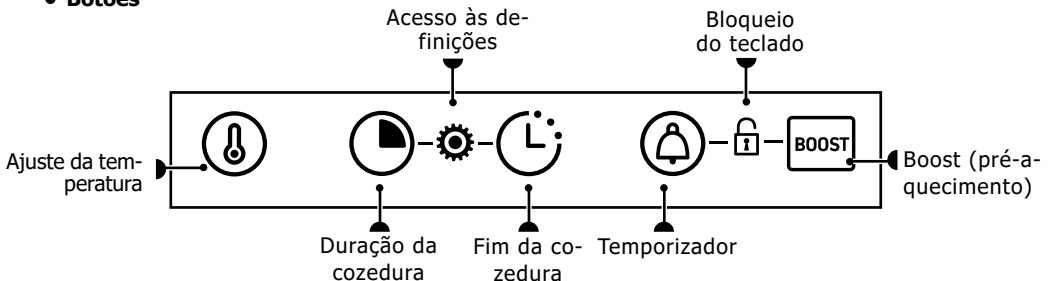
- A** Módulo de comandos
- B** Lâmpada
- C** Porta
- D** Pega
- E** Níveis Este forno dispõe de 6 posições de encaixes para os acessórios.

## VISUALIZADOR E BOTÕES DE COMANDO

### • Visualizador



### • Botões



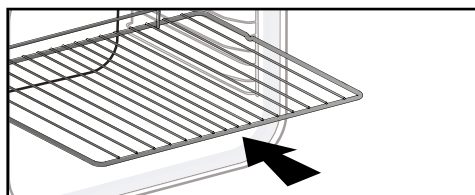


### ACESSÓRIOS (conforme o modelo)

#### • Grelha de segurança anti-inclinação

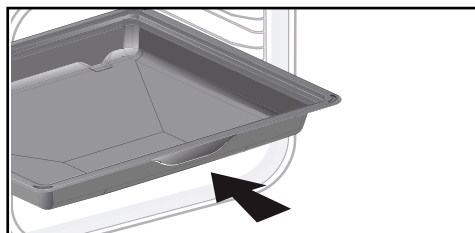
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Introduzir a grelha, a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



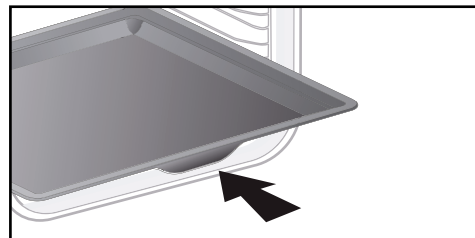
#### • Prato multiusos de 45 mm

A inserir nos níveis por baixo da grelha. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



#### • Prato multiusos de 20 mm

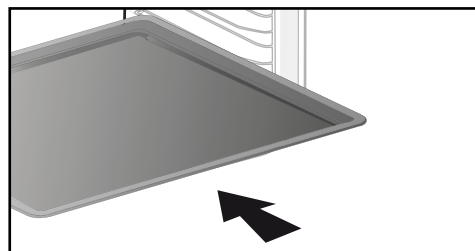
Inserido nos níveis, a sua inclinação permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



#### • Placa de pastelaria de 8 mm

Inserido nos níveis Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes.

O seu plano inclinado permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.

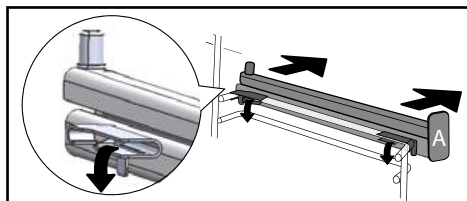
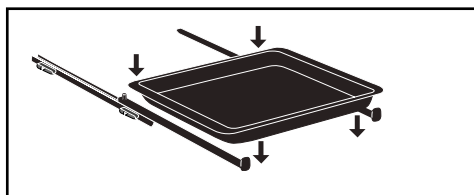
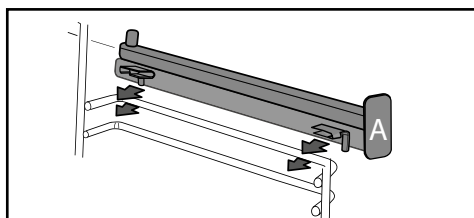
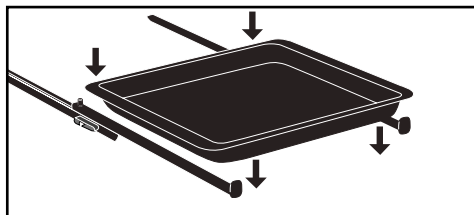


#### CONSELHO:

**Para evitar a libertação de fumos durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos acrescentar uma quantidade ligeira de água ou óleo no fundo do prato multiusos de 45 mm.**



## Descrição do aparelho

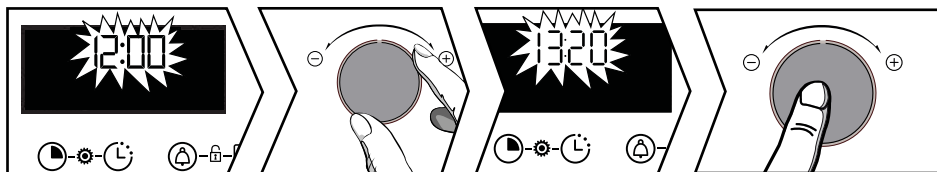






### AJUSTES

#### • Acertar a hora

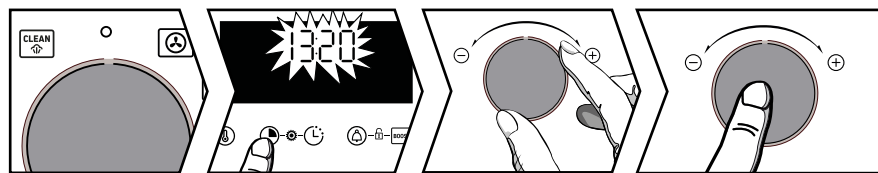


Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora com a manete de + ou -. Confirme, premindo a manete.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar. Proceda ao mesmo ajuste

#### • Mudança de hora

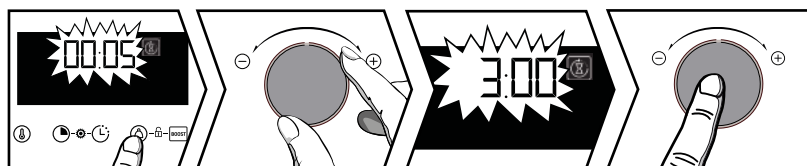


O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.

Pressione o botão 0 até ver a hora a piscar.

Ajuste a configuração com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

#### • Temporizador



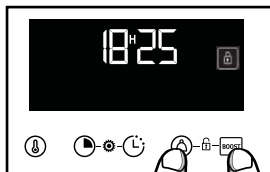
Prima o botão 0 e o símbolo aparece. O temporizador pisca.

Ajuste o temporizador com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete. Vê-se novamente a hora, e inicia-se a contagem regressiva. Pressione o botão 0 para ver a contagem regressiva. Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, pressione a manete.

**NB:** Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular ou modificar o temporizador, pressione duas vezes o botão 0 e volte ao menu do temporizador, para ajustar novamente o temporizador, e para o anular, configure para 00:00.

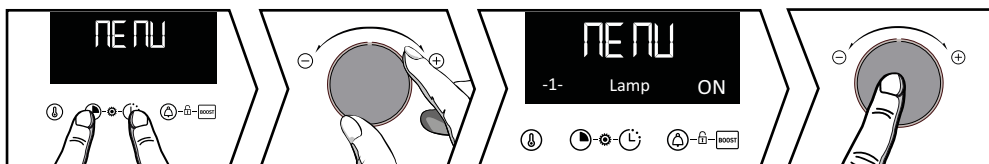


## • Bloqueio de teclado (segurança para as crianças)



Prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, pressione simultaneamente os botões e até que o símbolo desapareça do ecrã.

## MENU DE CONFIGURAÇÕES



Pressione simultaneamente os botões e até aparecer "MENU". Veja os diferentes menus com a ajuda da manete + ou - (ver quadro). Valide a seleção pressionando com a manete + ou -, com a ajuda da manete + ou - seleccione OFF ou ON e depois, valide a sua escolha pressionando a manete + ou -.

Para sair de "MENU", pressione qualquer botão.

1- Lampe	<b>AUTO:</b> No modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos. <b>ON:</b> No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa, salvo em modo ECO.
2- Son	<b>ON:</b> Ativar <b>OFF:</b> Desativar os sinais sonoros dos botões
3- Démo	Ativar/desativar o modo de demonstração
4- Langue	Seleção dos idiomas: FR, EN, ES, PL, CZ Línguas internacionais
5- Code	Informação pós-venda



### MODOS DE COZEDURA

#### Funções manuais :



#### **CALOR ROTATIVO**

Temperatura mín. 35°C máx. 250°C Recomendado: 180°C Recomendado para manter blandas las carnes blancas y el pescado y para cocciones múltiples de hasta 3 niveles. Aumento rápido de la temperatura: algunos platos pueden introducirse en el horno en frío.



#### **TRAD VENTILADO\***

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C Recomendação: 200°C Recomendado para carne, peixe e legumes, colocados num prato de vidro, de preferência.



#### **TRADICIONAL**

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C Recomendação: 200°C Este método de cozedura não é compatível com a cozedura em banho-maria. Recomendado para cozeduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).



#### **BASE PULSADA**

Temperatura mínima de 75°C e máxima de 250°C Recomendação: 180°C Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.



#### **ECO\***

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C Recomendação: 200°C Este método de cozedura não é compatível com a cozedura em banho-maria. Esta posição permi-

te ganhar energia conservando as qualidades da cozedura.

Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.



#### **GRELHA FORTE**

Posições 1 a 4

Recomendação: Posição 4

Recomendados para grelhar tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...



#### **GRELHA PULSADA**

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 250°C Recomendação: 200°C

Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.

Deslize o prato multiusos de 45 mm para o nível em baixo.

Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor



#### **MODO DE GUIA CULINÁRIO**

A função de "Guia Culinário" seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso, bem como do tipo de prato.



#### **MODO DE GUIA VAPOR**

Selecione a função "Guia de Vapor" . 

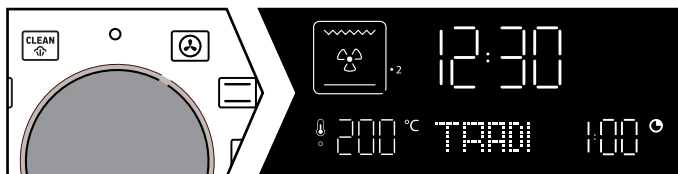
O forno propõe-lhe então diferentes famílias de alimentos. Frango, peixes grandes e assados (carne de vaca, porco).

*\*Modo de cozedura realizado conforme as recomendações da norma EN 60350-1: para desmontar a conformidade com as exigências de rotulagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*



## INÍCIO DA COZEDURA


### • Início da cozedura imediata



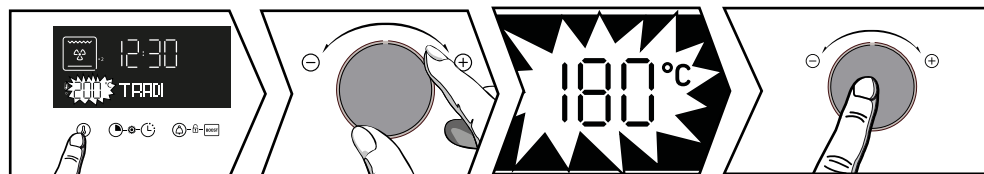
Quando o forno arranca, aparece a duração do funcionamento.


O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire a manete de funções para a posição desejada. A cozedura começa.

### Para funções manuais:

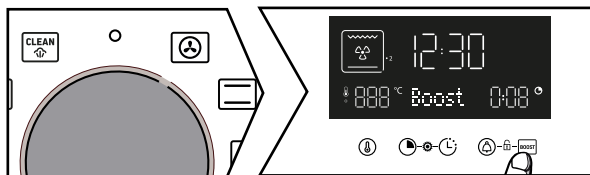
A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada. O forno aquece e o indicador de temperatura  pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons. Pode enfiar o seu prato.


### • Modificação da temperatura



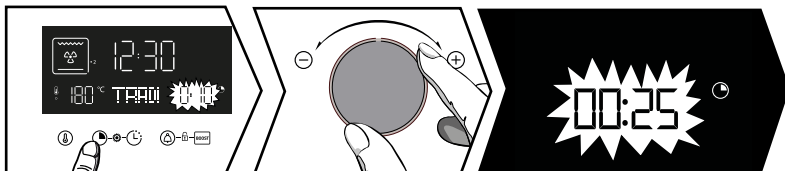
Pressione o botão  e verá a temperatura a piscar. Ajuste a temperatura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

### • Utilização do modo Boost (pré-aquecimento)



Pressione o botão Boost para uma subida rápida da temperatura. Quando o indicador da temperatura  piscar, ouvirá uma série de sons quando o forno atingir a temperatura.

### • Modificação da duração



Prima . O forno recomenda uma duração que pode ser modificada. Ajuste a duração da cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.



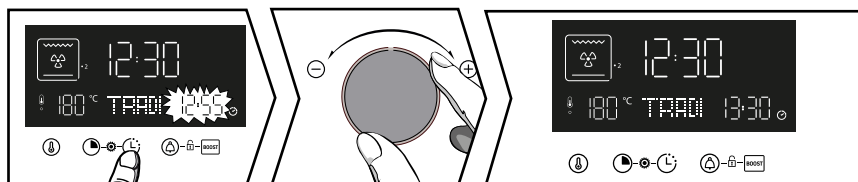
## Sistema "Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado (ver a tabela).

Se mudar a duração, valide pressionando o botão. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA	DURAÇÃO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Modificação da hora de fim de cozedura



Após a configuração da duração da cozedura, pressione o botão , e a hora de fim da cozedura pisca. Configure a nova hora de fim de cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

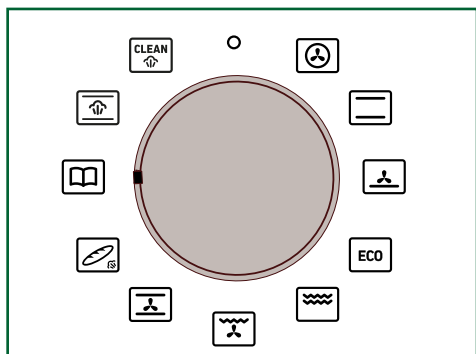
O forno ligar-se-á mais tarde para terminar a cozedura à hora escolhida.

**NB:** Esta função não está disponível com a função Grill.



## FUNÇÃO DE GUIA CULINÁRIO

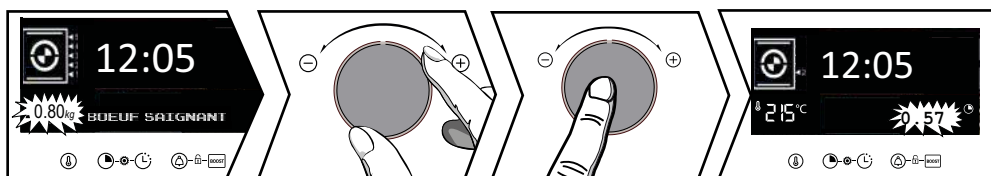
A função de "Guia Culinário" seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso, bem como do tipo de prato.



- r1: Carne de vaca média
- r2: Carne de vaca bem passada
- r3: Carne de vaca mal passada
- r4: Batatas gratinadas
- r5: Batatas inteiras
- r6: Tomates recheados
- r7: Pudim de legumes
- r8: Pizza
- r9: Quiche
- r10: Lasanhas
- r11: Tarte de frutos
- r12: Cookies\*

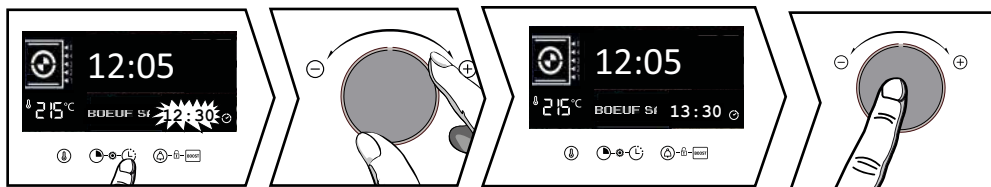
**\* Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento. Enforne o prato após o sinal de pré-aquecimento.**

Gire a manete de funções no Guia Culinário. Deve escolher com a ajuda da manete + ou - uma receita pré-programada. Valide, pressionando a manete + e -.



Conforme o prato, pisca um peso proposto . Reintroduza o peso real do alimento com a manete + e - e depois, valide pressionando a manete. A duração de cozedura ideal fica a piscar, e é calculada automaticamente. O forno recomenda a altura da grelha a que deve colocar o seu prato. Enforne o seu tabuleiro no nível de encaixe aconselhado (de 1 a 6, contando de baixo para cima). O forno arranca.

### • Modificação da hora de fim de cozedura



Pressione o botão , e a hora de fim de cozedura fica a piscar. Ajuste a nova hora de fim de cozedura com a manete + e -. Confirme, premindo a manete. O visor do fim da cozedura deixa de piscar. Aparece a cozedura programada e a cozedura termina na hora escolhida.

### IMPORTANTE


**Para receitas que requeram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**



## Utilização do aparelho



### FUNÇÃO DE GUIA A VAPOR

Selecione a função de "Guia a vapor" .

O forno propõe diferentes famílias de alimentos: Frango, peixes grandes e assados (carne de vaca, porco).

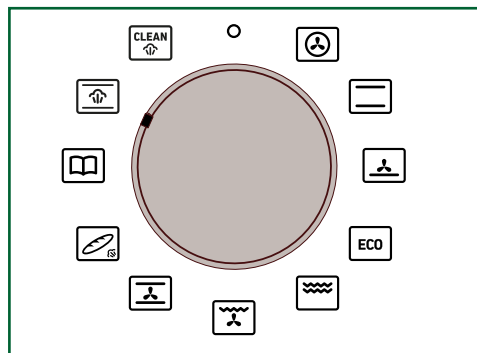
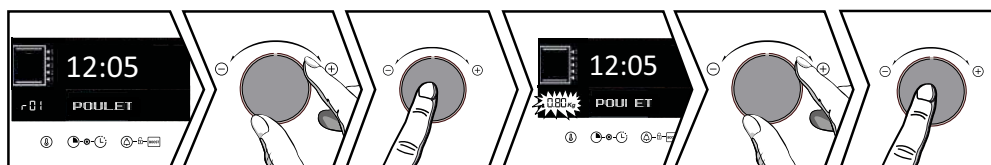



Tabela de funções COMBINADAS automáticas COM ASSOCIAÇÃO de vapor

Pratos	Alimentos	Quantidade de água a acrescentar
A Aves	A1 Frango	500 ml de água morna no prato multiusos de 45 mm
	A2 Galinha pintada	
	A3 Pato	
	A4 Peru	
B Peixe	B1 Peixes grandes	
	B2 Peixes planos	
	B3 Peixes pequenos	
	B4 Filetes	
C Assados	C1 Assado de vitela	
	C2 Assado de porco	



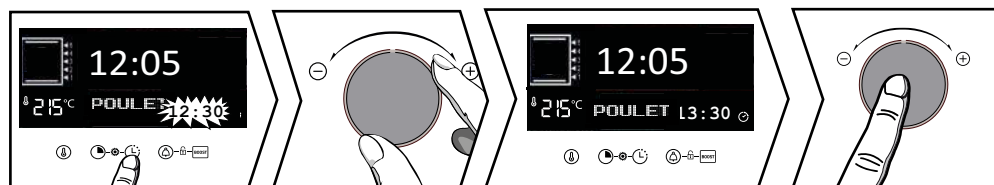
Selecione a sua família de alimentos com a ajuda da manete + ou - e valide pressionando a manete. Em seguida, selecione a sua família de alimentos com a ajuda da manete + ou - e valide pressionando a manete.

Pisca um peso ; reintroduza o peso real do alimento com a manete + e - e depois, valide pressionando a manete.

**Posicione o prato multiusos de 45 mm (com água morna) na grelha de baixo, nível 1 e o alimento a cozinhar na grelha de nível 3.**

Não tem mais nada a ajustar, a temperatura e a duração da cozedura são calculadas automaticamente. Ajuste se necessário o fim de cozedura e depois, valide. A cozedura começa.

#### • Modificação da hora de fim da cozedura



Pressione o botão , e a hora de fim da cozedura pisca.

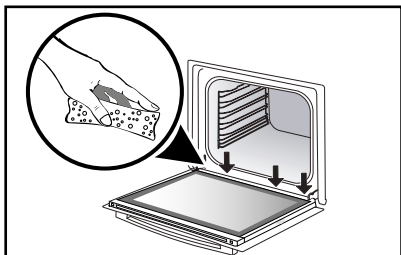
Ajuste a nova hora de fim de cozedura com a manete + e -. Confirme, premindo a manete. O visor do fim da cozedura deixa de piscar. Aparece a cozedura programada e a cozedura termina na hora escolhida.



## Utilização do aparelho



### FUNÇÃO DE GUIA A VAPOR



Numa cozedura a vapor, forma-se condensação no gelo interior


Pode acontecer que a água resultante desta condensação fique retida pela calha (\*), e neste caso esta água deve ser absorvida no final da cozedura para evitar uma acumulação. (\*) A calha está situada na parte de baixo da junta da porta, no fundo da estrutura do forno.



## Conservação do aparelho

### LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

#### • Limpeza a vapor da cavidade

Graças a esta função, passará menos tempo a limpar o forno, com uma função ecologicamente responsável. Para tal, pulverize a cavidade com 300 ml de água e inicie a função de limpeza a vapor posicionando o manipulador sobre a posição  para uma duração de 35 minutos.

#### • Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

### Desmontagem dos vidros da porta



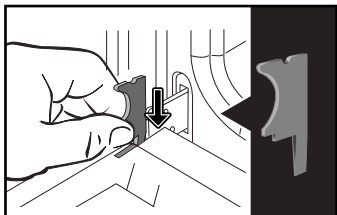
#### ATENÇÃO:

**Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.**

Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior. Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma.

#### • Limpeza dos vidros da porta

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do aparelho.

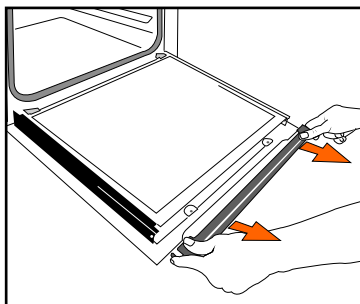
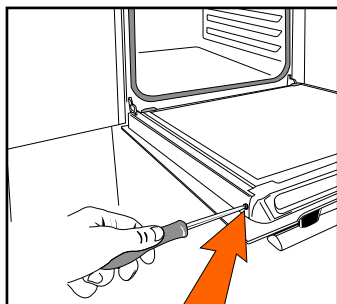






## Conservação do aparelho

Desaperte os dois parafusos situados de cada lado dos montantes da porta com a ajuda de uma chave de parafusos torx (T20), e depois, retire a travessa puxando na sua direção.



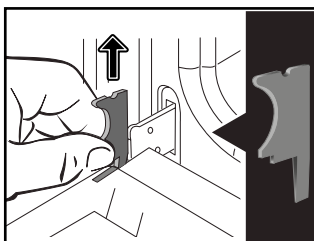
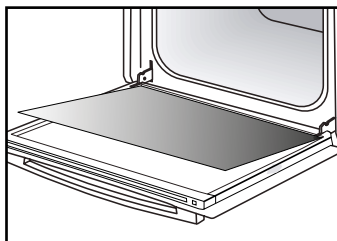
### LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

Remova o primeiro painel. Não mergulhe os vidros na água. Enxágue com água limpa e seque com um pano sem fiapos.

#### • Montar novamente os vidros da porta

Após a limpeza, reposicione todas as janelas.

Reposicione a travessa e aparafuse-a novamente. Remova a cunha de plástico antes de fechar a porta. Seu dispositivo está operacional novamente.

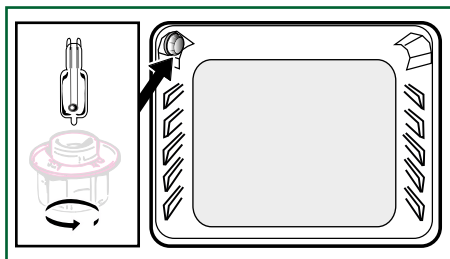


#### • Substituição da lâmpada



#### IMPORTANTE:

**Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.**



#### Características da lâmpada:

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

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Desmonte o difusor luminoso e a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem). Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética **G**.



### RESOLUÇÃO DE AVARIAS

#### **O forno não aquece.**

Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura seleccionada.

#### **A lâmpada do forno não funciona.**

Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

#### **O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.**

É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

#### **O símbolo pisca no visor.**

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

#### **Cozinhar em banho-maria.**

Por favor utilizar modos de cozedura ventilados quando cozinhar em banho-maria.

#### **Ruído de vibração.**

Verifique se o cabo de alimentação não está em contacto com a parede traseira.

Isto não tem impacto no funcionamento correto do aparelho, mas pode mesmo assim gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o aparelho e desloque o cabo. Volte a colocar o forno.

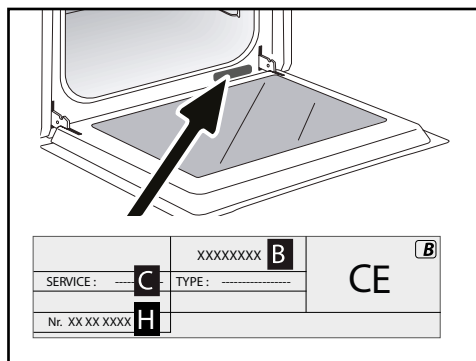


### INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.

### PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem.



B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

# Tabela de cozeduras

PLATOS	[Icon: 2 levels]		[Icon: 3 levels]		[Icon: 4 levels]		[Icon: 5 levels]		[Icon: 6 levels]		[Icon: 7 levels]		[Icon: 8 levels]		[Icon: 9 levels]		[Icon: Clock]		
	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	min
<b>Bolos</b>																			
Biscoito - areados	175	3																	15-20
Folar			180	2													180	2	40-45
Merengues modelo pequeno	100	2															100	3	60-90
Merengues modelo grande	100	2															100	3	70-90
Madalenas	220	3					200	3											5-10
Couves médias	200	3					180	3									180	3	30-40
Petiscos de massa folhada	220	3					200	3											5-10
Savarin	180	3															175	3	30-35
Tarte de massa quebrada	200	1					195	1									180		30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1					200	1											20-25
Massa de torta com fermento	210	1					200	1											10-30
<b>Diversos</b>																			
Espetadas	220	3			210	4													15-20
Paté em terrina em banho maria	200	2					190	2											80-100
Pizza de massa quebrada	200	2																	30-40
Pizza de massa de pão																			15-18
Quiches	220	2																	35-40
Soufflé																	180	2	50
Tortas	200	2																	40-45
Pão	220						200		220										30-40
Pão grelhado	180				275	4-5													2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2																	90-180


















**Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para fornos pré-aquecidos**

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

## EQUIVALÊNCIA: VALORES T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Valores</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 max.</b>

# Tabela de cozeduras

PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL	min
<b>Carnes</b>															
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2							60
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Assado de vaca em sangue (1 kg)	240	2													45-60
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220					200	2				45
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3				45
Grandes pedaços de aves	200	2													60-90
Coxas de frango					220	3				210	3				30-40
Costeletas de porco					210	3									30-40
Costeletas de vitela					210	3									20-30
Costeletas de vaca em sangue (1 kg)					210	3				210	3				20-30
Costeletas de carneiro					210	3									20-30
<b>Peixes</b>															
Peixes pequenos					275	4									15-20
Peixes médios (1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetes de peixe	220	3					200	3							15-20
<b>Legumes</b>															
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2									15
Batatas gratinadas	200	2					180	2							45
Lasanha	200	3					180	3							45
Tomates recheados	170	3					160	2							30
<b>Bolos</b>															
Pão-de-ló - Bolo Génoise			150	3											35
Torta	220	3													15-20
Brioche	170	1	210												35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Pão de ló	180	1	180	1											45-50
Clafouti	200	2					180	3							30-35
Cremes	165	2													30-40

\* Consoante o modelo

## ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONSOANTE A NORMA CEI 50350

ALIMENTO	*Modo de cozedura	NÍVEL	Acessórios	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECIMENTO
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	150	20-30	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	150	20-30	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	20-30	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	160	20-30	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	170	20-30	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 3	prato de 45 mm + grelha	170	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3		150	25-35	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	150	25-35	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	80-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	80-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	80-120	Sim
Superfície fratinada (9.2.2)		5	Grelha	275	3-4	Sim

\* Consoante o modelo

**NOTA:** Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

