FR
CS
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

CZ2100056_03

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque BRANDT est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

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.

Tables des matières

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 11
- Réglages 11
- Menu réglages 12
- Les modes de cuisson 13
- Fonctions avec vapeur combinées automatiques 14
- Démarrage d'une cuisson 15

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL 16
- Nettoyage intérieur - extérieur 17

ANOMALIES ET SOLUTIONS 19

SERVICE APRÈS-VENTE 20
- Interventions 20
- Relations consommateurs FRANCE 20

AIDE A LA CUISSON 21
- Tableaux de cuissons 22
- Essais d'aptitude a la fonction 23

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

Déballez-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 1ère 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 assurez 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.
• Dans 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. Intervenez 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

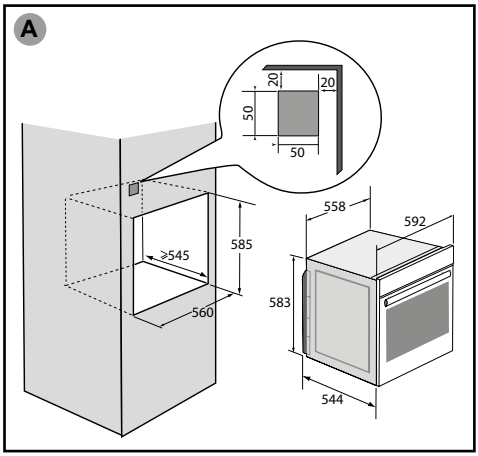
Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. FFixez le four avec 2 vis à bois non fournies (tête ronde diamètre : 3mm et Longueur : 30mm). Veillez à ne pas utiliser de visseuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four.
Replacez les butées caoutchouc.

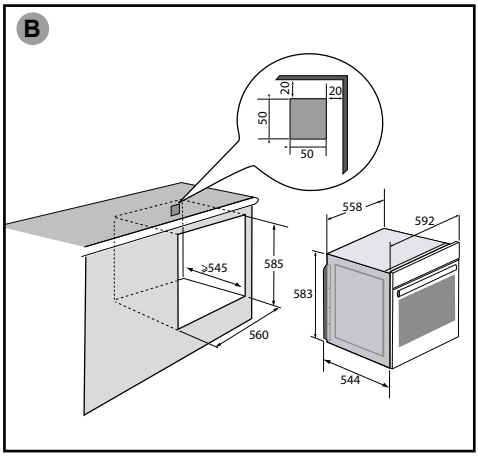
CONSEIL :

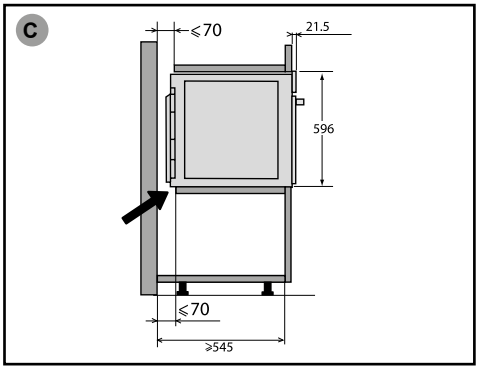
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.

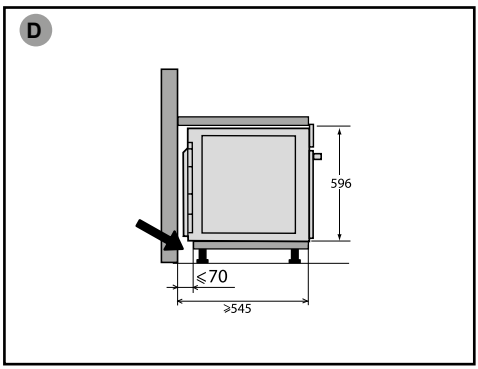
ATTENTION :

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.



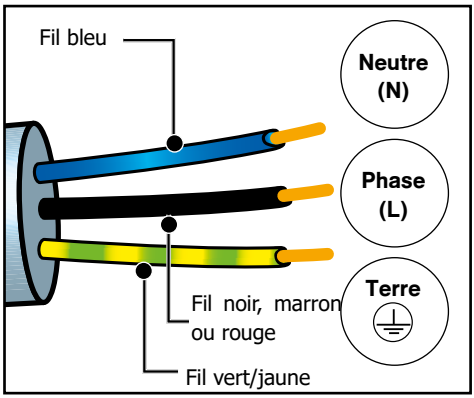






RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four est fourni avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (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 dûe 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.



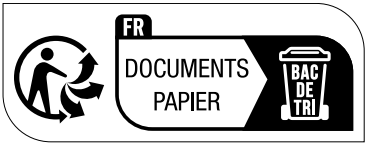
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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.

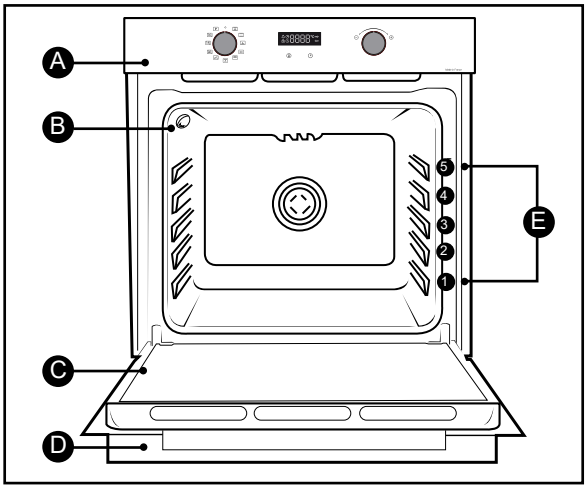
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

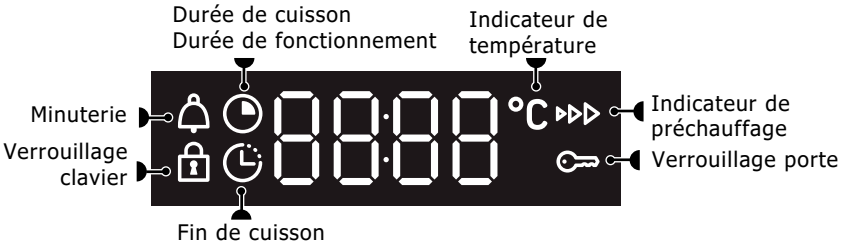
C Porte

D Poignée

E Gradins (Ce four dispose de 5 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 5).

AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

- **Afficheur**



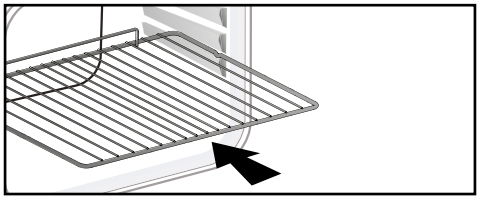
- **Touches**



ACCESSOIRES (selon modèle)

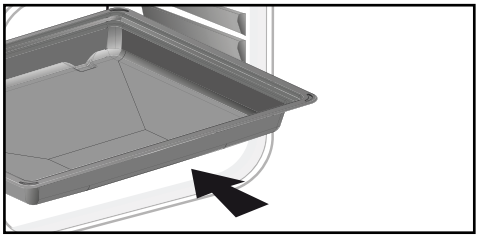
- **Grille sécurité anti-basculement**

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.



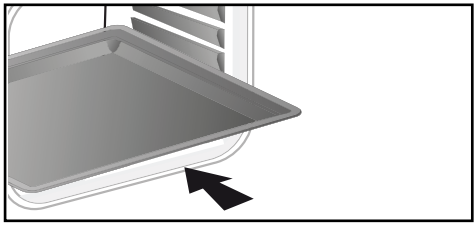
- **Plat multi usages 45mm**

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.



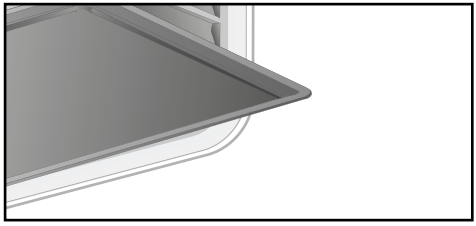
- **Plat multi usages 20mm**

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



- **Plaque patisserie 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 receuillir les jus et les graisses des grillades.



CONSEIL :

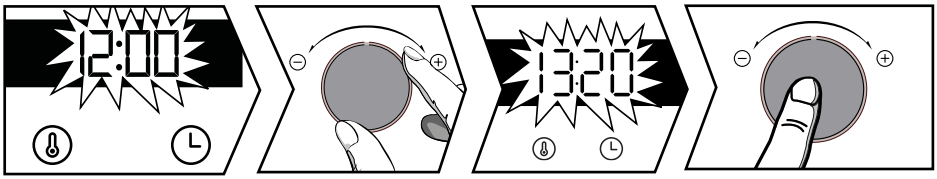
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond du plat multi usages 45mm.

MISE EN GARDE :

Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

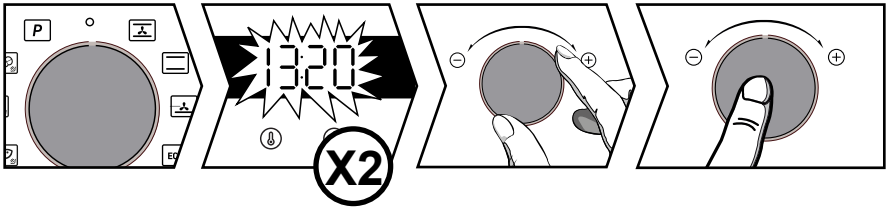
RÉGLAGES

- **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.

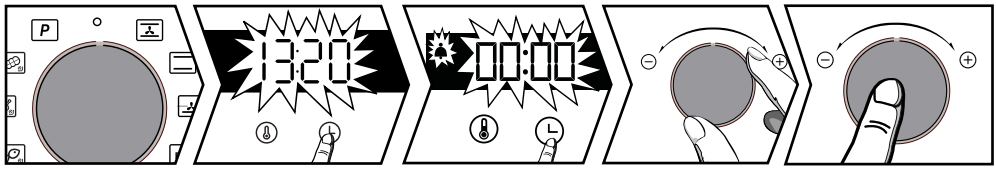
- **Modification de l'heure**



La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez sur la touche ⏲ le symbole 🔔 apparaît. Appuyez de nouveau sur ⏲.
Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

- **Minuterie**

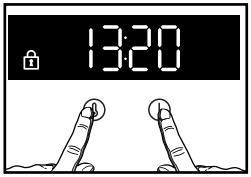
Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.



La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez sur la touche ⏲ le symbole 🔔 apparait. La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette, le compte à rebours se lance, l'heure réapparaît. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB : vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

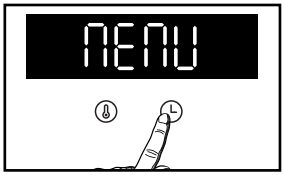
- **Verrouillage clavier (sécurité enfants)**



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

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela : appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage.



Séléctionnez avec la manette les différents réglages.Validez votre choix en appuyant sur la manette, activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, valider avec la manette voir tableau :

1-SI	**AUTO** : En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteind au bout de 90 secondes **ON** : En mode cuisson la lampe est tout le temps allumé, sauf en mode ECO.
2-Sb	Activez/désactivez les bips des touches
3-Sc	Activez/désactivez le mode préchauffage
4-Sd	Activez/désactivez le mode démonstration
5-cd	Information SAV

Cooking mode as per standard EN 60350-1: to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

MODES DE CUISSON

Fonctions manuelles :

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.

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 mœlleux. 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.

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.

Fonctions automatiques :

Brandt vous propose 3 nouvelles fonctions qui combinent, de façon automatique, deux modes de cuisson : la cuisson traditionnelle et la cuisson vapeur afin de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et d'obtenir une cuisson plus rapide.

VOLAILLES
Recommandé pour la cuisson des poulets.

POISSONS
Recommandé pour la cuisson des poissons entiers (Saumon, Bar, Cabillaud..).

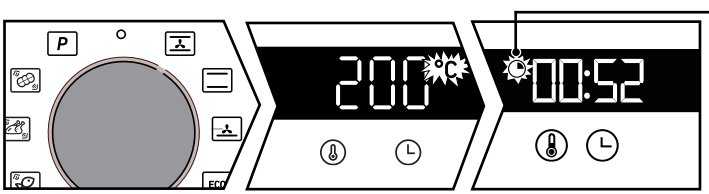
VIANDES BLANCHES
Recommandé pour conserver le moelleux et le fondant des rôtis de veau.

Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'introduire 500ml d'eau tiède en quantité suffisante dans votre plat multi usages 45mm et de le positionner dans votre four au gradin du bas et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.
Ajuster le poids sur votre afficheur à l'aide de la manette +/- et de valider la valeur en appuyant sur la manette +/-.

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**

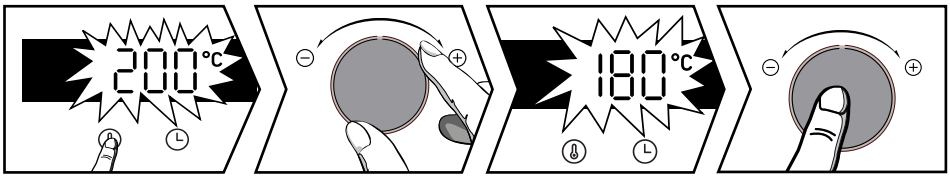


Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

Le programmateur affiche l'heure celle ci ne doit pas clignoter.
Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix.

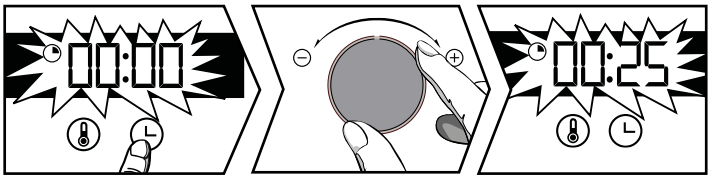
Pour les fonctions manuelles :
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

- **Modification de la température**



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

- **Modification de la durée**



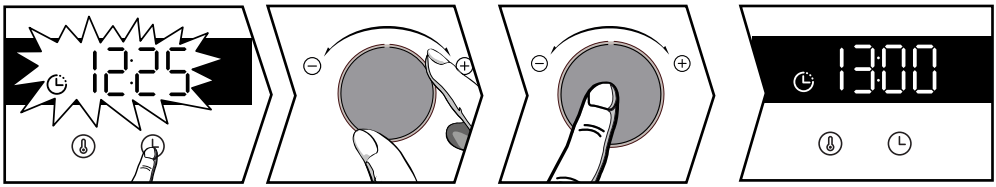
Système "Smart Assist"
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de cuisson, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

Si vous changez la durée validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

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

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.

- **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.

NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

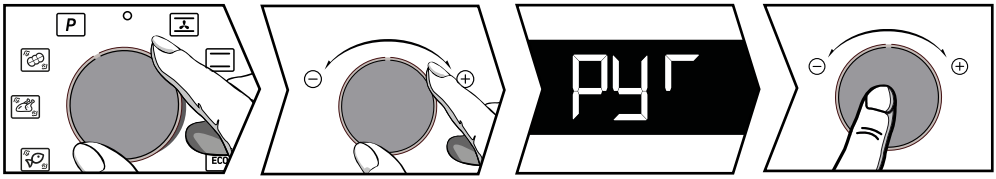
- **Nettoyage de la cavité par pyrolyse**

ATTENTION

Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

- **Autonettoyage immédiat**



Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions P : choisir votre pyrolyse à l'aide de la manette + et - en fonction du degré de salissure de votre four et validez en appuyant sur la manette.

Selon votre choix : pyr = **Pyrolyse de 2 heures,** validez en appuyant sur la manette.

_-P P-E = **PyroExpress* ou Pyrolyse ECO (1 heure 30)*** validez en appuyant sur la manette.

A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille. Ramenez la manette de fonctions sur 0.

**PyroExpress en 59 minutes*

_-P = ***PyroExpress****

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.

- **Autonettoyage différé**

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche ◷ et réglez la nouvelle heure de fin avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette. L'autonettoyage démarrera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée. Remettez la manette de fonctions sur 0 à la fin du nettoyage.

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.

Démontage des vitres de la porte

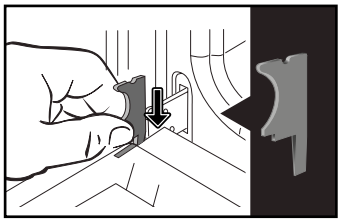
⚠ ATTENTION :

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.

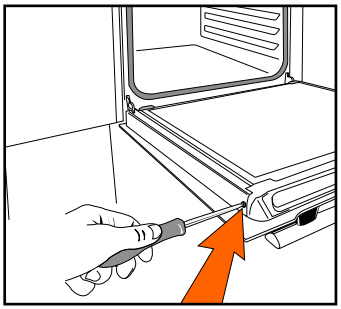
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

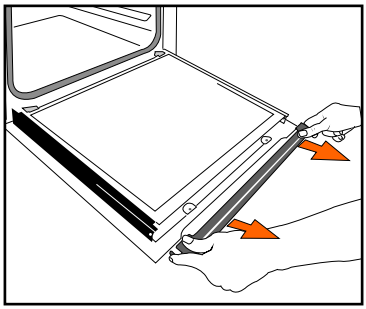
- **Nettoyage des vitres de la porte**

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

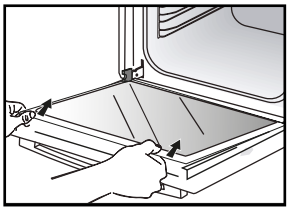


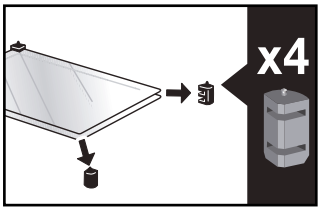
Dévissez les deux vis situées de chaque coté des montants de la porte à l'aide d'un tournevis torx (T20), ensuite retirez la traverse en tirant vers vous .





⚠ IMPORTANT :
Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

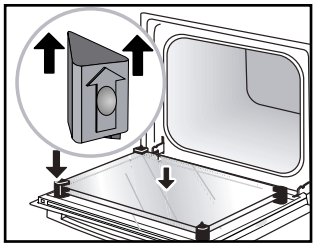


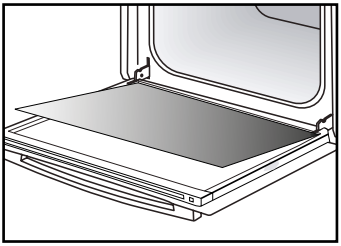


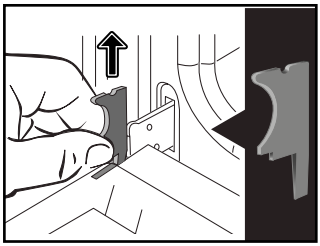
Retirez la première vitre : la porte est composée de deux vitres intérieures avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer.
Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- **Remontage des vitres de la porte**

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.
Engagez la dernière vitre dans les butées, ensuite repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

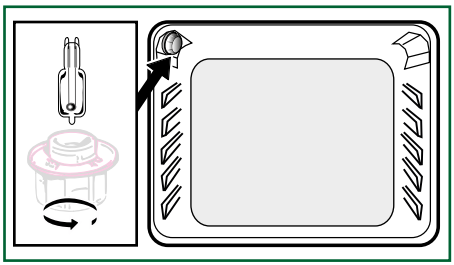






- **Remplacement de la lampe**

⚠ 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 la lampe :
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 replacez 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 nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.
Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

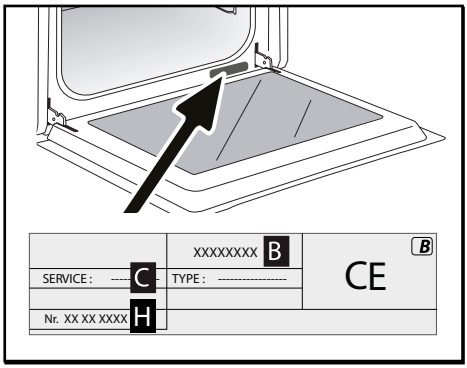
Le symbole clignote dans l'afficheur.
Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

Cuisson au bain-marie.
Veuillez privilégier les modes de cuisons 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. Replacez 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

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
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.

PIÈCE certifiée CONSTRUCTEUR

PLATS	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min
Viandes													
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2					60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2					60-70
Rôti de boeuf	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 / veau					210	3							20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3					210	3	20-30
Côtes de mouton					210	3							20-30
Poissons													
Poissons grillés					275	4							15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3					30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3					15-20
Légumes													
Gratins (aliments cuits)					275	2							30
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagnes	200	3					180	3					45
Tomates farcies	170	3					160	2					30
Pâtisseries													
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									35
Biscuit roulé	220	3											5-10
Brioche	180	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Crèmes	165	2											30-40

***** Selon modèle

PLATS	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min
Pâtisseries													
Cookies - Sablés	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues	100	2											60-70
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Tarte pâte brisée	200	1					195	1					30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1					20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1					10-30
Divers													
Brochettes	220	3			210	4							10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2					80-100
Pizza pâte brisée	200	2											30-40
Pizza pâte à pain													15-18
Quiches													35-40
Soufflé													50
Tourtes	200	2											40-45
Pain	220						200		220				30-40
Pain grillé	180				275	4-5							2-3
Cocottes fermées (daube)	180	2											90-180

* 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**
Chiffres	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

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 moelleuxsans 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 moelleu 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.

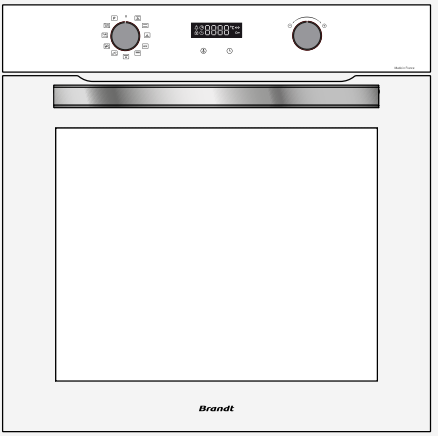
FR
CS
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



NÁVOD K OBSLUZE EN

TROUBA



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Štítek „Origine France Garantie" poskytuje spotřebitelům sledovatelnost produktu jasným a objektivním označením původu. Značka BRANDT s hrdostí umisťuje toto označení na výrobky z našich francouzských továren se sídlem v Orléans a Vendôme.

https://brandt.com/

Důležité:
Před zapnutím zařízení si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho provozem.

Obsah

Bezpečnostní pokyny 4

instalace spotřebiče 6
Výběr místa a instalace spotřebiče 6
Elektrické připojení 7

PROSTŘEDÍ 8
Životní prostředí 8

Popis vašeho spotřebiče 9
Přehled trouby 9
Displej a ovládací tlačítka 9
Příslušenství 10

Nastavení 11
Nabídka nastavení 12
Způsoby vaření 13
Funkce s automatickou kombinovanou párou 14
Zahájení vaření 15

Údržba spotřebiče 16
Pyrolýzní čištění dutiny 16
Čištění interiéru a exteriéru 17

Závady a řešení 19

Poprodejní servis 20
Intervence 20

POMŮCKY PRO VAŘENÍ 21
Pečicí stoly 22
Testy funkčnosti 23

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 bezpečné 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 setřete 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 vymontování.

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 teplu (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

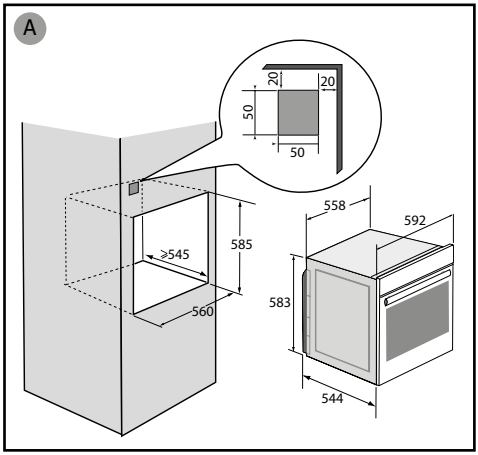
Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.
Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).
Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (obr. C,D).
Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 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 odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 vrutů do dřeva (nejsou součástí dodávky) (kulatá hlava o průměru: 3 mm a délky: 30 mm). Nepoužívejte elektrický šroubovák, mohl by se poškodit smalt trouby. Vraťte zpět pryžové zarážky

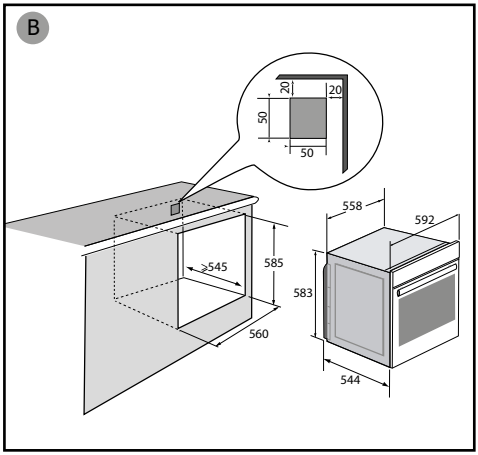
Doporučení

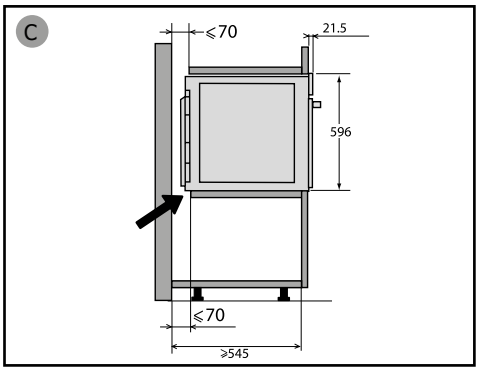
Abyste se ujistili, že je vaše instalace vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.

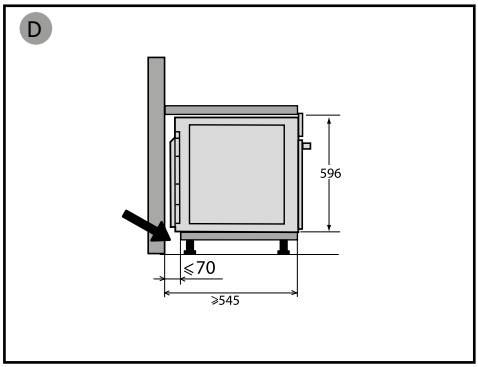
Upozornění

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.



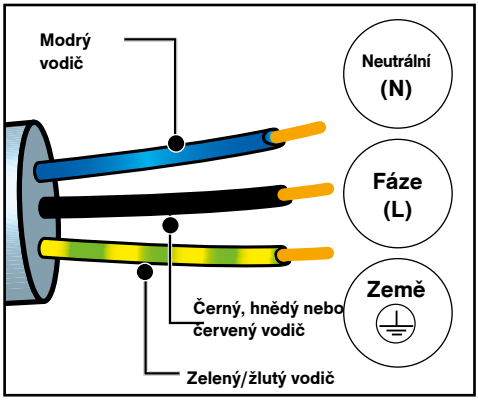






PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (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.



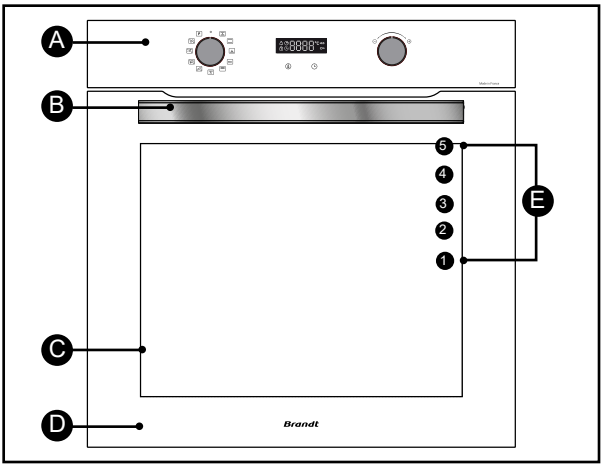
Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

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

Obraťte 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

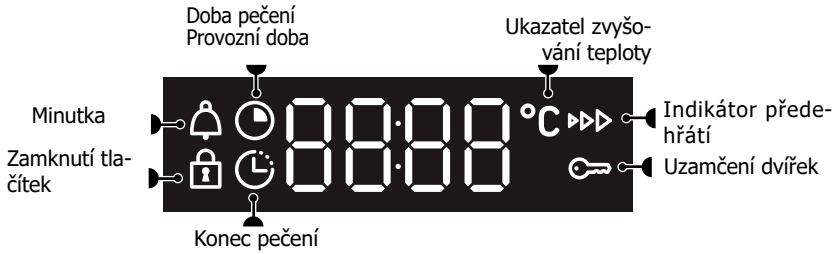
C Dvířka

D Madlo

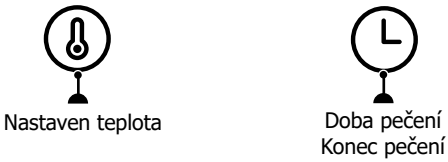
E Vodicí lišty
(Tato trouba nabízí 5 poloh vodicích lišt pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

- **Displej**



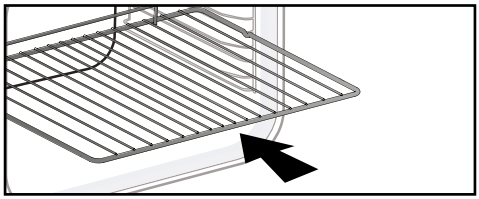
- **Tlačítka**



PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

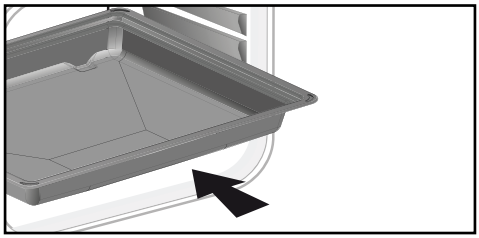
• Bezpečnostní rošt proti překlopení

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.



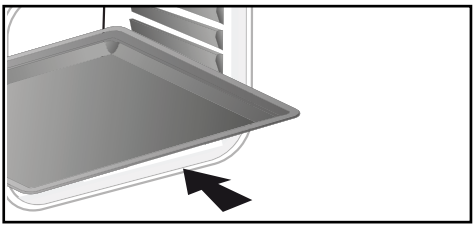
• • Multifunkční plech 45 mm

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.



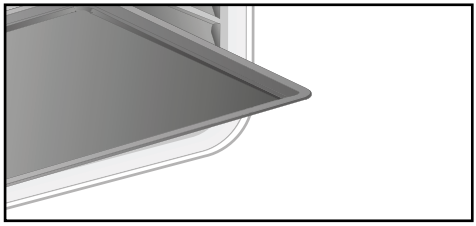
• Multifunkční plech 20 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvory. 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:

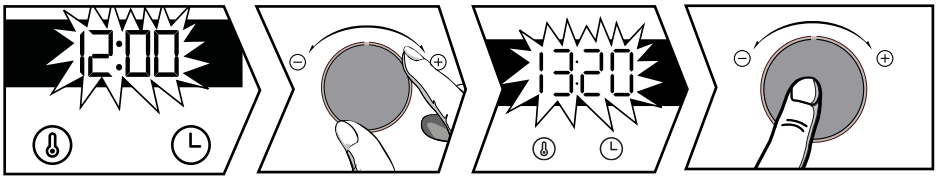
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.

Upozornění:

Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškerá příslušenství.
Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.

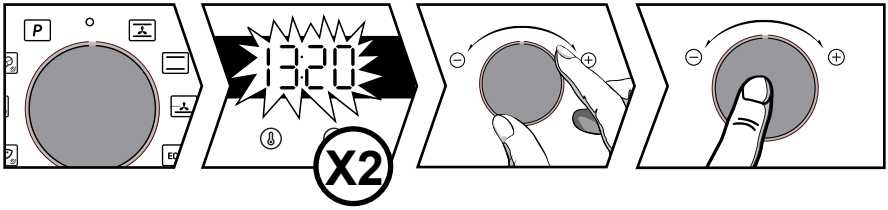
NASTAVENÍ

- **Nastavení hodin**



Při zapnutí displej bliká na hodnotě 12:00. Nastavte hodiny pomocí tlačítka + a -.
Potvrďte stisknutím tlačítka.
Pokud dojde k výpadku proudu, hodiny blikají. Resetujte je dle popisu výše.

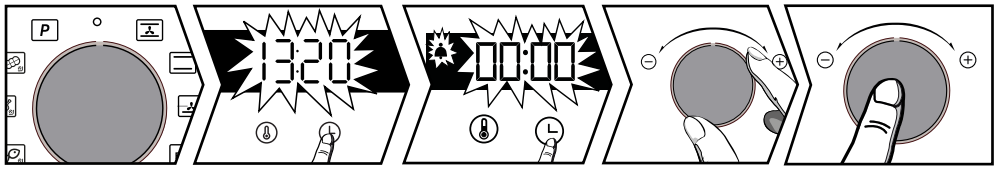
- **Změna času**



Volič funkcí musí být v poloze 0.
Stiskněte tlačítko ⏲, zobrazí se symbol 🔔. Znovu stiskněte ⏲.
Nastavte hodiny pomocí tlačítka + a -. Potvrďte stisknutím tlačítka.

- **Časovač**

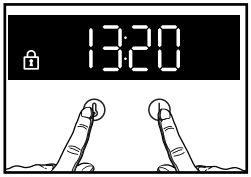
Tuto funkci lze použít pouze při vypnuté troubě.



Volič funkcí musí být v poloze 0.
Stiskněte tlačítko ⏲, zobrazí se symbol 🔔. Minutka bliká. Nastavte časovač pomocí tlačítka + a -. Potvrďte stisknutím tlačítka, časovač se spustí a znovu se zobrazí aktuální čas. Po uplynutí času se ozve zvukový signál. Vypnete jej stiskem jakéhokoliv tlačítka.

Poznámka: časovač můžete kdykoli upravit nebo zrušit. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte jej na 00:00.

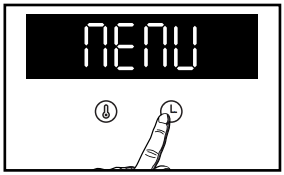
- **Indikátor zámku klávesnice (dětská pojistka).**



Stiskněte současně ⓐ a ◷, dokud se na obrazovce nezobrazí symbol 🔒. Chcete-li spotřebič odemknout, stiskněte tlačítka ⓐ a ◷, dokud symbol 🔒 z obrazovky nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete měnit různé parametry vaší trouby: stiskněte tlačítko ◷, dokud se nezobrazí „MENU", abyste se dostali do režimu nastavení.



Pomocí tlačítka volíte různá nastavení. Potvrďte svou volbu stisknutím tlačítka, aktivujte a deaktivujte různé parametry pomocí tlačítka + a - a potvrďte pomocí tlačítka; viz tabulka:

1-51	**AUTO**: V režimu pečení světlo uvnitř trouby automaticky zhasne po 90 sekundách. **ON**: V režimu pečení světlo zůstává svítit, kromě režimu ECO.
2-5b	Aktivace/deaktivace pípání tlačítek
3-5c	Aktivace/deaktivace režimu předehřívání
4-5d	Aktivace/deaktivace ukázkového režimu
5-cd	Poprodejní informace

Chcete-li opustit „MENU", stiskněte znovu ◷.

REŽIMY PEČENÍ

Manuální funkce:

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 vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (dort, brioška, bábovka...) a na sufflé, 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.

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, šťavnaté a křupavé ze všech stran.
Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní vodicí lišty.
Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.

CHLÉB
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.

Automatické funkce:

Společnost Brandt vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: konvenční pečení a pečení v páře, aby byly zachovány nutriční vlastnosti vašeho jídla a pečení bylo rychlejší.

DRŮBEŽ
Doporučeno pro pečení kuřat.

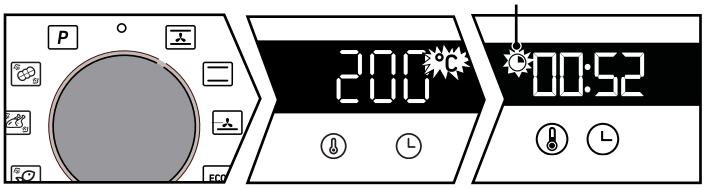
RYBA
Doporučeno pro pečení celé ryby (losos, okoun, treska atd.).

BÍLÉ MASO
Doporučeno pro zachování šťavnatosti a křehkosti telecí pečeně.

Chcete-li použít tyto 3 funkce, jednoduše přidejte 500 ml teplé vody do vaší 45mm víceúčelové odkapávací misky a umístěte ji na spodní polici trouby a pokrm, který chcete péci, na úroveň 3.
Nastavte hmotnost na displeji pomocí tlačítka +/- a potvrďte stisknutím tohoto tlačítka.

SPUSŤTE PROGRAM PEČENÍ

- **Okamžitě spusťte program pečení**

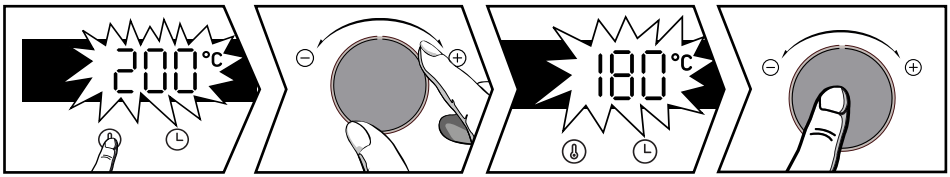


Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.

Čas zobrazený programátorem nebliká.
Otočte volič funkcí do libovolné polohy.

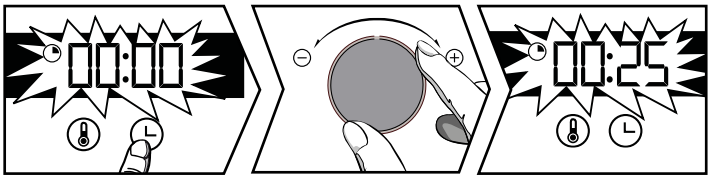
Ruční funkce:
Teplota se najednou začne zvyšovat. Vaše trouba navrhuje teplotu, kterou lze upravit. Trouba se zahřívá a kontrolka teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne požadované teploty zazní řada zvukových signálů.

- **Změna teploty**



Stiskněte 🌡.
Nastavte teplotu pomocí tlačítka + a -. Potvrďte stisknutím tlačítka.

- **Změna doby**



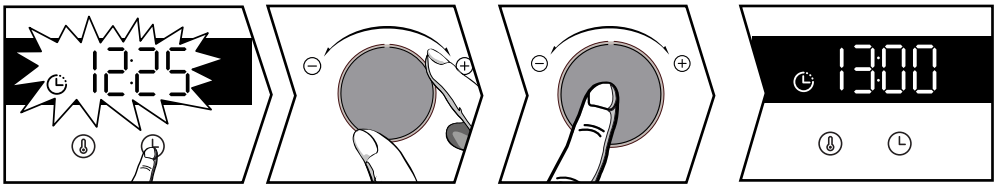
Sytém „Smart Assist"
Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist", která při nastavování pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení; tuto dobu lze upravit (viz tabulku).

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

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

Stiskněte ⏲. Vaše trouba navrhuje dobu pečení, kterou lze upravit. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítka + a -. Potvrďte stiskem tlačítka..

- **Změna času konce pečení**



Po nastavení doby pečení stiskněte ⏲; bliká čas konce pečení. Pomocí tlačítka + a - nastavte nový čas konce pečení.
Potvrďte stiskem tlačítka..
Čas konce doby pečení přestane blikat.
Trouba se spustí později a dokončí pečení ve zvolený čas.

Poznámka: Tato funkce není dostupná s nastavením Gril.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH A VNĚJŠÍCH POVRCHŮ

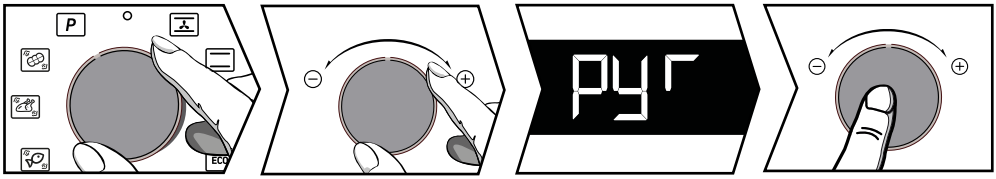
- **Čištění vnitřku trouby pyrolýzou**

⚠ VAROVÁNÍ

Před zahájením čištění pyrolýzou vyjměte příslušenství z trouby. Před zahájením čištění pyrolýzou odstraňte případné velké nečistoty. Odstraňte přebytečný tuk na dveřích pomocí vlhké houby.

Z bezpečnostních důvodů dochází k čištění pyrolýzou až po automatickém uzamčení dveří, poté není možné dveře odemknout.

- **Okamžité samočištění**



Programátor musí zobrazovat čas a nesmí blikat. Voličem funkcí zvolte samočisticí cyklus P : vyberte cyklus čištění pyrolýzou pomocí tlačítka + a - v závislosti na stupni znečištění vaší trouby a potvrďte stiskem tlačítka.

Vyberte mezi: pyr = 2hodinovým **cyklem pyrolýzy, potvrďte** stiskem tlačítka.

_-P P-E = **PyroExpress* nebo ECO pyrolýzou (1H30)*** potvrďte stiskem tlačítka.

Na konci čisticího cyklu se na displeji zobrazí 00:00 a dvířka se odemknou. Otočte volič funkcí zpět na 0.

** PyroExpress za 59 minut*

_-P = ***PyroExpress****

Tato specifická funkce využívá teplo nahromaděné během předchozího cyklu pečení k rychlému a automatickému čištění vnitřku trouby: vyčistí mírně znečištěný vnitřek trouby za méně než hodinu.

Elektronický hlídač teploty trouby zjišťuje, zda zbytkové teplo zbývající ve vnitřku trouby postačuje k dosažení dobrého výsledku čištění. Pokud tomu tak není, automaticky se spustí 90minutový cyklus ECO pyrolýzy.

- **Zpožděné samočištění**

Můžete se rozhodnout odložit začátek cyklu čištění pyrolýzou: Když je na obrazovce zobrazeno trvání programu, stiskněte tlačítko ◷ a nastavte nový čas ukončení pomocí tlačítka + a -, pak potvrďte stisknutím tlačítka. Samočištění začne později a skončí v nově nastavený čas. Po skončení čisticího cyklu otočte volič funkcí zpět na 0.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH A VNĚJŠÍCH POVRCHŮ

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

- **Čištění skel dvířek**

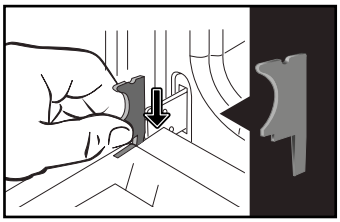
⚠ **Upozornění:**

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.

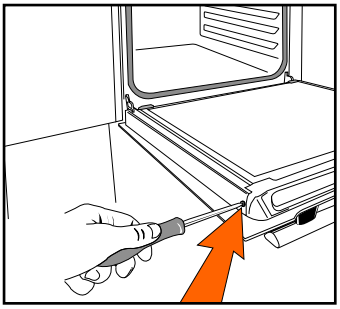
Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí.
Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování takto:

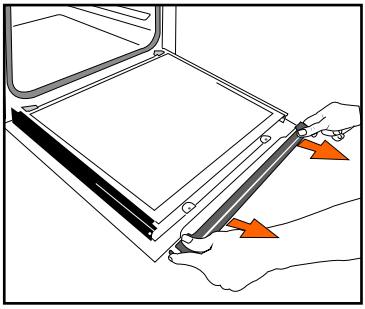
- **Čištění skel dvířek**

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



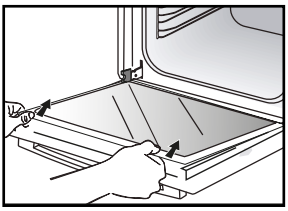
Vyšroubujte oba šrouby umístěné po obou stranách sloupků dvířek šroubovákem Torx (T20) a poté vyjměte příčku táhnutím směrem k sobě.

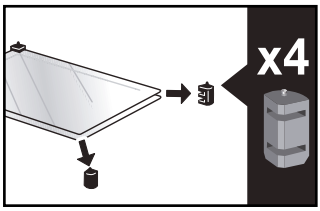




Důležité upozornění:

Řádně si označte směr montáže tohoto prvního skla (lesklou stranou směrem k vám).

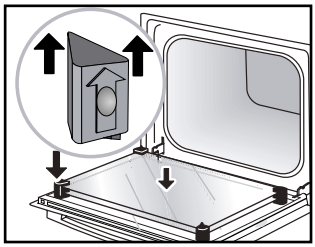


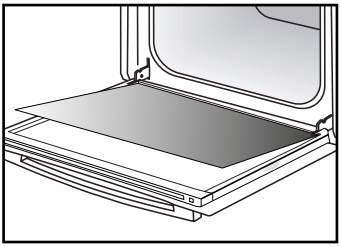


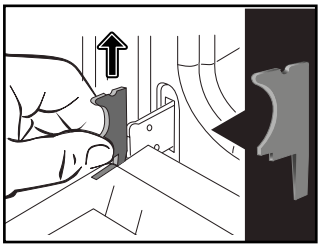
Vyjmutí prvního skla: dvířka jsou vybavena dvěma vnitřními skly, která jsou v každém rohu opatřena černou pryžovou vložkou. Je-li to nutné, vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem nepouštějícím vlákna.

- **Opětovná montáž skel dvířek**

Po vyčištění znovu nasaďte všechny čtyři pryžové vložky šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla. Zasuňte poslední sklo do zarážek, dále umístěte zpět příčku a přišroubujte ji. Než zavřete dvířka, odeberte plastovou zarážku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.



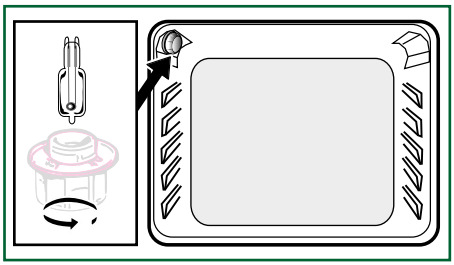




- **Výměna žárovky**

Důležité upozornění:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, 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 nasaďte 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.

Neprobíhá čištění pyrolýzou.
Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Může se jednat o poruchu blokování dvířek nebo teplotního čidla. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

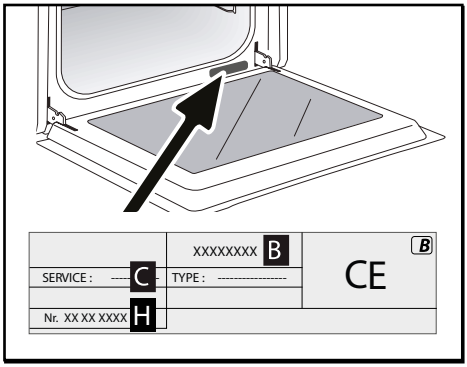
Na displeji bliká symbol .
Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

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	min.
Maso													
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											45–60
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Drůbež, větší kusy	200	2											60–90
Kuřecí stehna					220	3					210	3	30–40
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
Ryby													
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
Zelenina													
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
Cukrovinky													
Piškotový dort – piškot			150	3									35
Piškotová roláda	220	3											15–20
Brioška	170	1	210										35–45
Čokoládové koláčky	180	2					175	3					20–25
Dort – Piškot	180	1	180	1									45–50
Třešňová bublanina	200	2					180	3					30–35
Krémy	165	2											30–40

* Podle typu

Tabulka pečení

JÍDLA	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	min.
Cukrovinky													
Sušenky – Cukroví	175	3											15–20
Bábovka Kugelhopf			180	2									40–45
Sněhové pečivo	100	2											60–90
Madlenky	220	3					200	3					5–10
Středně velké věnečky	200	3					180	3					30–40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3					5–10
Moučník Savarin	180	3											30–35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1					30–40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1					20–25
Různé													
Pokrmy připravované na jehle	220	3			210	4							15–20
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													50
Koláče	200	2											40–45
Chléb	220						200		220				30–40
Topinka	180				275	4–5							2–3
Litinový kastrol (dušení)	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**
Čísla	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**Max. 9**

TESTY VÝKONU A FUNKCE

NORMA CEI 60350

JÍDLO	*Režim pečení	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. ČAS	PŘEDEHŘEV
Sušenka (8.4.1)		3	Pánev 45 mm	150	25-35	ano
Sušenka (8.4.1)		3	Pánev 45 mm	150	20-30	ano
Sušenka (8.4.1)		2+ 4	Pánev 45 mm + drátěný rám	150	20-30	ano
Sušenka (8.4.1)		3	Pánev 45 mm	175	20-30	ano
Sušenka (8.4.1)		2+ 4	Pánev 45 mm + drátěný rám	160	20-30	ano
Malé koláčky		3	Pánev 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláčky		3	Pánev 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláčky		2+ 4	Pánev 45 mm + drátěný rám	170	20-30	ano
Malé koláčky		3	Pánev 45 mm	170	30-40	ano
Malé koláčky		2+ 3	Pánev 45 mm + drátěný rám	170	30-40	ano
Piškoty bez tuku (8.5.1)		3	drátěný rám	150	30-40	ano
Piškoty bez tuku (8.5.1)		2	drátěný rám	150	30-40	ano
Piškoty bez tuku (8.5.1)		2+ 4	Pánev 45 mm + drátěný rám	150	30-40	ano
Piškoty bez tuku (8.5.1)		3		150	25-35	ano
Piškoty bez tuku (8.5.1)		2+ 4	Pánev 45 mm + drátěný rám	150	25-35	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	drátěný rám	170	80-120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	drátěný rám	170	80-120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	drátěný rám	180	80-120	ano
Hnědý povrch (9.2.2)		5	drátěný rám	275	3-4	ano

***** Podle modelu

POZNÁMKA: Při pečení na 2 úrovních lze nádobí vyjmout v různou dobu.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BV Cert.6011825

Kære kunde,

Du har lige anskaffet et **BRANDT** produkt, og vi takker for tilliden du viser os.
Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.
I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.
Du kan også gå ind på vores website på **www.brandt.com**, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.
BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag, og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BV Cert.6011825

Mærket "Origine France Garantie" sikrer, at et produkt kan spores ved at give en klar og objektiv angivelse af dets oprindelse. BRANDT-mærket er stolt af at sætte dette mærke på produkter fra vores franske fabrikker i Orleans og Vendôme.

https://brandt.com/

⚠ **VIGTIGT:**

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne vejledning, så du hurtigt kan sætte dig ind i apparatets funktioner.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger 4
installation af apparatet 6
Valg af placering og installation af apparatet 6
Elektrisk tilslutning 7

MILJØ 8
Miljø 8

Beskrivelse af dit apparat 9
Oversigt over ovnen 9
Display og kontrolknapper 9
Tilbehør 10

Brug af apparatet 11
Indstillinger 11
Menuen Indstillinger 12
Tilberedningstilstande 13
Automatiske kombinerede dampfunktioner 14
Start af en tilberedningsproces 15

Vedligeholdelse af dit apparat 16
Rengøring af det indvendige og udvendige 17

Fejl og løsninger 19

Eftersalgsservice 20
Service 20

HJÆLPEMIDLER TIL MADLAVNING 21.....
Bagediagrammer 22 .....
Funktionalitetstest 23 .....

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.
Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragtsedlen, og behold en kopi af den.

 VIGTIGT:

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.
— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

 ADVARSEL:
— Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.
— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.
— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstænkninger.
— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.
Det anbefales at holde børn på afstand.
— Der må ikke anvendes damprenseapparat.
— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

 PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frako-

blet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

 Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificerede person for at undgå enhver fare.
— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationsskemaet.
— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.
— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.
— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:
Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.
På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.
— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

Installation af apparatet

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (fig. A) eller i kolonne (fig. B).

Vigtigt: Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem muren og pladen, som ovnen hviler på, være maksimalt 70 mm* (fig. C/D).

Når møblet er lukket bagpå, skal der laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen med rundhovedede 2 træskruer (medfølger ikke) (diameter: 3 mm og længde: 30 mm). Undgå at bruge elektrisk skruetrækker, da emaljen på din ovn vil kunne beskadiges herved.

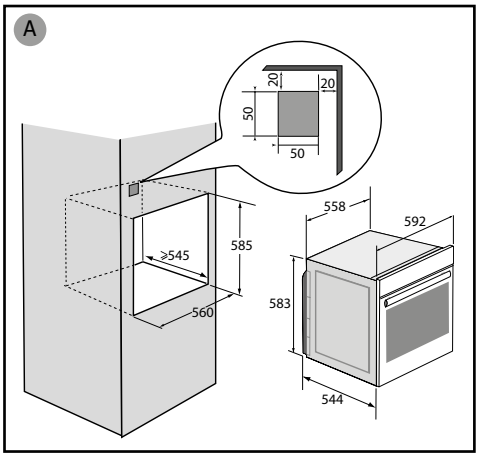
Sæt gummistifterne tilbage på plads.

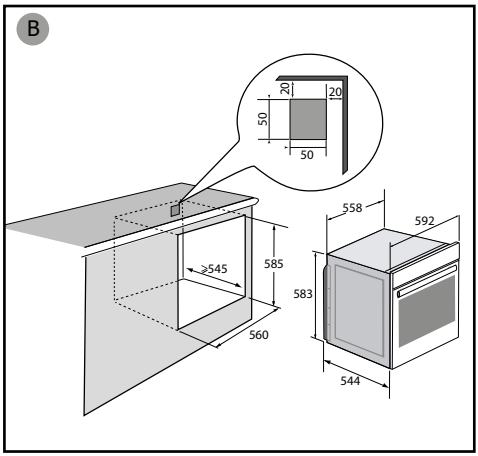
Godt råd

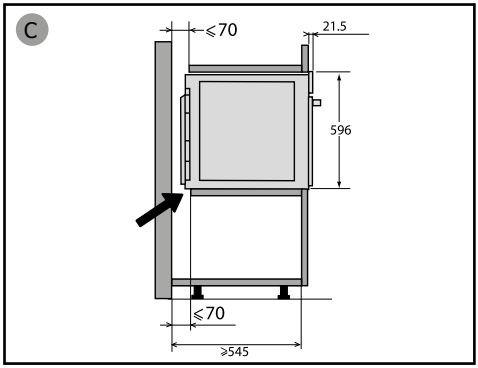
For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.

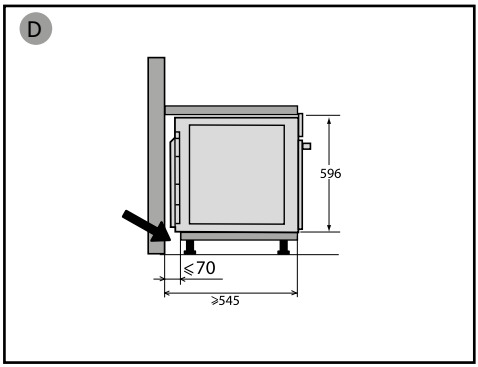
OBS:

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.



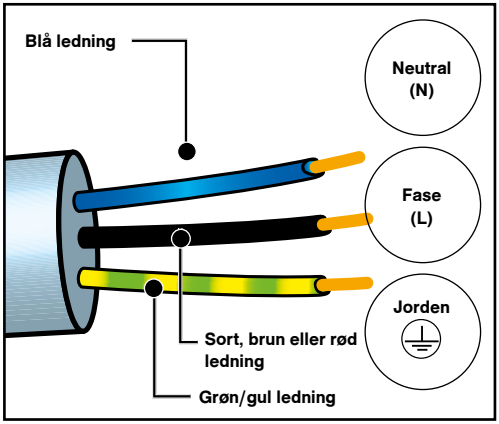






ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et strandardiseret forsyningkabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.



⚠ WARNING

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A.

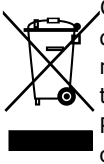
Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.

- **Før den første os**

Inden du bruger ovnen første gang, skal du varme den op med døren lukket i ca. 15 minutter på den højeste temperatur. at bryde ind i apparatet. Mineraluld, der omgiver ovnrummet, kan oprindeligt afgive en bestemt lugt på grund af dets sammensætning. Du kan også bemærke røgudvikling. Dette er normalt.

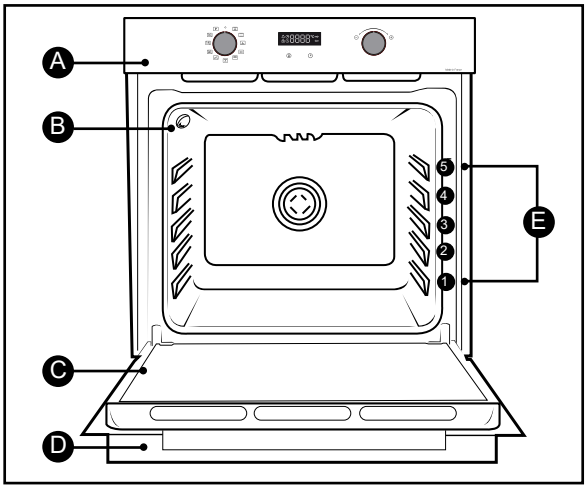
PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.
Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.



Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.
Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet

PRÆSENTATION AF OVNEN



A Betjeningspanel

B Lampe

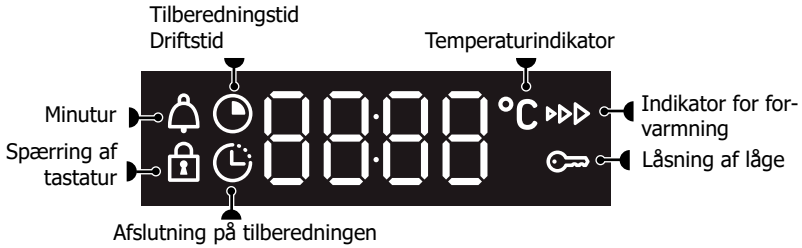
C Låge

D Håndgreb

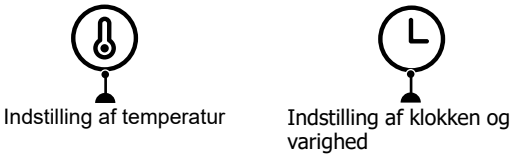
E Ribber (Denne ovn har 5 ribbepositioner til tilbehørsdele: Ribbe 1 til 5).

DISPLAY OG BETJENINGSTASTER

- **Display**



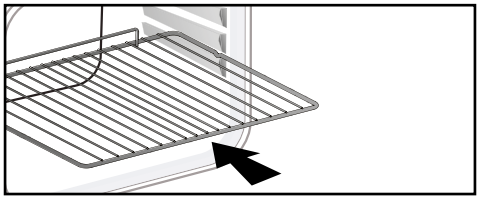
- **Taster**



TILBEHØR (afhængigt af model)

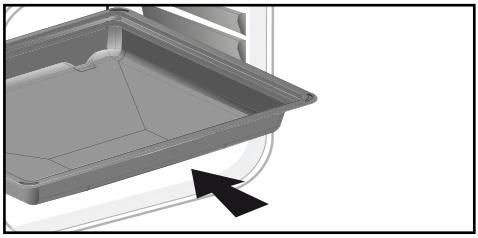
- **Sikker rist, der ikke vipper**

Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).
Risten, der er sikret mod vipning, skubbes ind i ovnen.



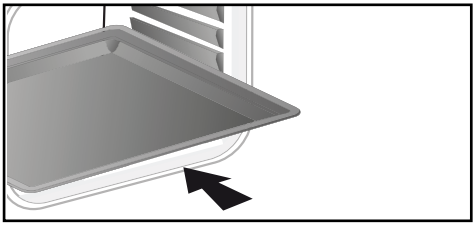
- **Universalplade 45 mm**

Skal indsættes i ribberne under risten. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



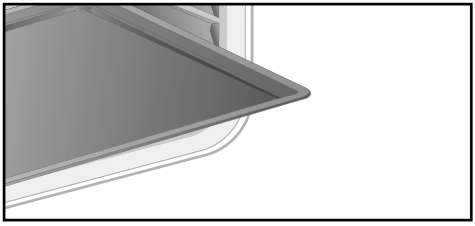
- **Universalplade 20mm**

Indsættes i ribberne, dens hældende form gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



- **Bageplade 8 mm**

Indsat i ribberne. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form.
Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



GODT RÅD:

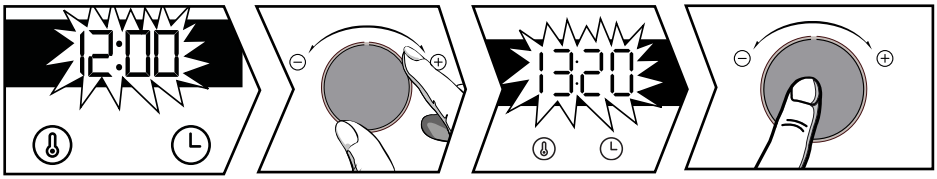
For at forhindre at der opstår mados under tilberedning af fedt kød anbefaler vi, at der tilsættes en lille smule vand eller olie i bunden af 45 mm universalpladen.

PAS PÅ:

Tag tilbehøret ud af ovnen af ovnen før start af rensning med pyrolyse.
Varmen kan påvirke tilbehøret, så det skifter form uden at dette dog ændrer deres funktion. Det genfinder sin oprindelige form, når det afkøles igen.

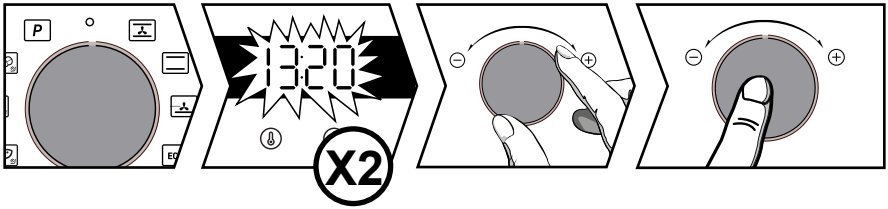
INDSTILLINGER

- **Indstilling af klokken**



Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00. Klokken indstilles med +/- drejeknappen.
Godkend ved at trykke på drejeknappen.
Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken også. Foretag den samme indstilling.

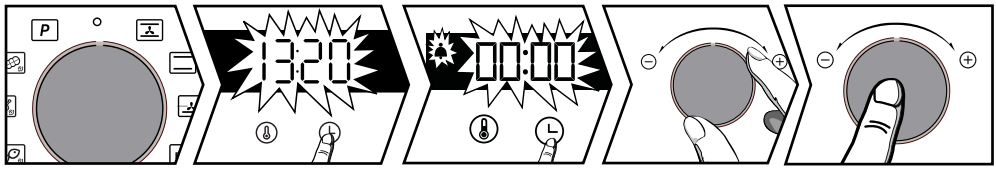
- **Ændring af klokken**



Funktionsdrejeknappen skal stå på position 0.
Tryk på tasten ⏲, symbolet 🔔 vises. Tryk igen på ⏲.
Justér indstilling med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på drejeknappen.

- **Minutur**

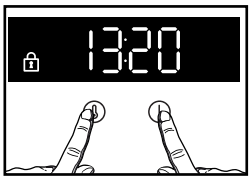
Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.



Funktionsdrejeknappen skal stå på position 0.
Tryk på tasten ⏲, symbolet 🔔 vises. Minuturet blinker. Indstil minuturet med +/- drejeknappen. Bekræft ved at trykke på drejeknappen, nedtællingen starter, og tiden vises igen. Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 00:00.

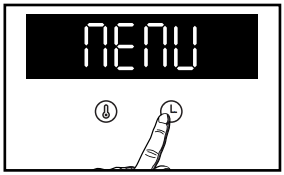
- **Tastaturlås (børnesikkerhed)**



Tryk samtidigt på tasterne og , indtil symbolet vises på skærmen. For at oplåse trykkes samtidigt på tasten og , indtil symbolet forsvinder fra skærmen.

MENUINDSTILLINGER

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette skal du: trykke på tasten, , indtil "MENU" vises for at få adgang til indstillingstilstanden.



Brug drejeknappen til at vælge de forskellige indstillinger. Bekræft dit valg ved at trykke på drejeknappen, aktiver eller deaktiver de forskellige parametre med +/- drejeknappen, bekræft med drejeknappen, se tabellen:

1-5l	**AUTO**: Når i tilstand for tilberedning slukker lyset i oven efter 90 sekunder **ON**: Når i tilstand for tilberedning er lampen tændt hele tiden undtagen i ECO tilstand.
2-5b	Aktiver/deaktiver tasternes bip
3-5c	Aktiver/deaktiver forvarmningsfunktion
4-5d	Aktiver/deaktiver demo-funktion
5-cd	Oplysninger om eftersalgservice

For at gå ud af "MENU" trykkes igen på.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Manuelle funktioner :

VENTILERET TRADI*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefalinger: 200 °C
Anbefalet til kød, fisk, grøntsager,
læg helst i et lerfad.

TRADITIONEL

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefalinger: 200 °C
Denne tilberedningsmetode er ikke forenelig med tilberedning i en bain-marie.
Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune rødt kød. Til at simre i en lukket gryde, der forinden er startet på kogepladen (coq au vin, ragout).

KUN VARMLUFT

Min. temperatur 75°C, maks. temperatur 250°C
Anbefalinger: 180°C
Anbefales til fugtige retter (quiche, saftige frugttærter m.m.). Dejen bliver mere sprød på undersiden.
Anbefales til tilberedninger der hæver (kage, brioche, kouglof m.m) og til soufflèer, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.

ØKO*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefalinger: 200 °C
Denne tilberedningsmetode er ikke forenelig med tilberedning i en bain-marie.
Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt tilberedningens kvalitet.
Al tilberedning sker uden forvarmning.

STÆRK GRILL

Positioner 1 til 4
Anbefalinger: Position 4
Anbefales til ristning af ristet brød, gratinering af en ret, bruning af en crème brûlée...

VARMLUFTS GRILL

Min. temperatur 100°C, maks. temperatur 250°C
Anbefalinger: 200 °C
Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider.
Skub 45 mm universalpladen ind i den nederste rille.
Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.

BRØD

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 220°C
Anbefalinger: 205°C
Anbefalet sekvens til bagning af brød. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.

Automatiske funktioner:

Brandt tilbyder dig 3 nye funktioner, der automatisk kombinerer to tilberedningsformer: Traditionel tilberedning og damptilberedning for at bevare madens ernæringsmæssige kvaliteter og opnå en hurtigere tilberedning.

FJERKRÆ

Anbefales til tilberedning af kyllinger.

FISK

Anbefales til tilberedning af hele fisk (laks, havaborre, torsk osv.).

HVIDT KØD

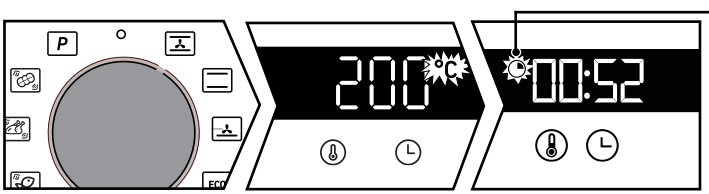
Anbefales til at bevare blødheden og mørheden af kalvemørbrad.

Til disse 3 funktioner skal du blot hælde 500 ml lunkent vand i din 45 mm multifunktionsplade og placere den i ovnen i nederste rille, mens din ret skal tilberedes på rille 3.
Juster vægten på displayet ved hjælp af +/- drejeknappen, og bekræft værdien ved at trykke på +/- drejeknappen.

Tilberedning udført i overensstemmelse med kravene i EN 60350-1: for at demonstrere overensstemmelse med kravene til energimærkning i EU-forordning EU/65/2014.

START PÅ EN TILBEREDNING

- **Start af en øjeblikkelig tilberedning**

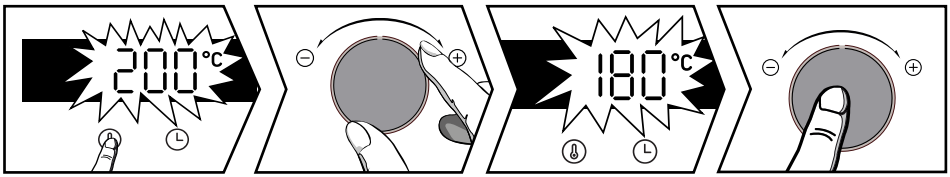


Så snart ovnen starter, vises driftstiden på displayet.

Programmeringsenheden viser klokken, som ikke må blinke.
Stil funktionsdrejeknappen på den ønskede position.

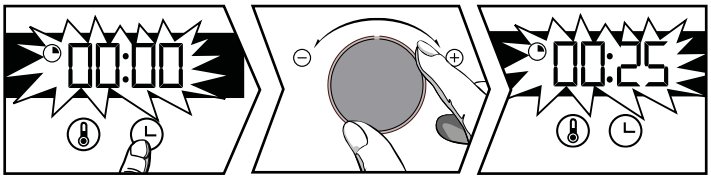
For manuelle funktioner:
Temperaturstigningen starter straks. Ovnen anbefaler en temperatur, der kan ændres. Ovnen varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den programmerede temperatur.

- **Ændring af temperaturen**



Tryk på 🌡.
Juster temperaturen med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på drejeknappen.

- **Ændring af varighed**



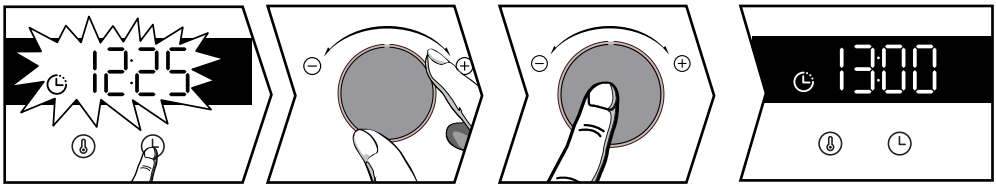
"Smart Assist" system
Ovnen er udstyret med funktionen "Smart Assist", som ved en programmering af tilberedning vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde (se oversigten).

Hvis du ændrer varigheden, skal du godkende ved at trykke på drejeknappen. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNINGSFUNKTION	VARIGHED
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	15 min.

Tryk på ⏲. Ovnen anbefaler en varighed, der kan ændres. Justér tilberedningstiden med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på drejeknappen.

- **Ændringer af klokken for afslutning af tilberedning**



Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten ⏲, klokkeslæt for afslutning af tilberedningen blinker. Indstil klokken for afslutning af tilberedning med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på drejeknappen.
Visningen af afslutning på tilberedning blinker ikke mere.
Din ovn vil starte senere og afslutter tilberedningen på det valgte tidspunkt.

NB: Denne funktion er ikke tilgængelig med grillfunktionen.

RENGØRING INDVENDIGT - UDVENDIGT

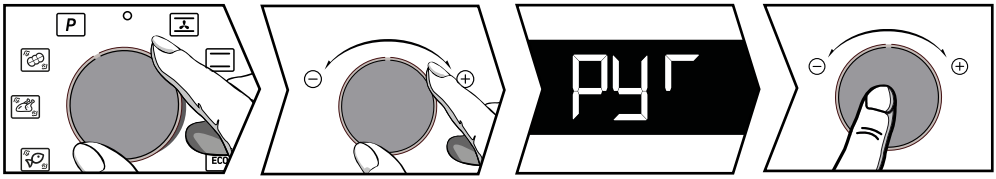
- **Rensning af ovnen indvendigt ved pyrolyse**

ADVARSEL

Tag tilbehøret ud af ovnen af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Før pyrolytisk rengøring af din ovn skal du fjerne eventuelle større spild, der måtte være. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er umuligt at låse lågen op under pyrolysen.

- **Automatisk rensning straks**



Programvælgeren skal vise dagens klokkeslæt, uden at blinke. Vælg den selvrensende cyklus med funktionsknappen P : Vælg din pyrolyse med +/- drejeknappen i forhold til ovnens tilsmudsningsgrad og bekræft ved at trykke på drejeknappen..

Efter dit valg: pyr = **Pyrolyse i 2 timer,** bekræft vedat trykke på drejeknappen.

_ _P P-E = **PyroExpress* eller Pyrolysis ECO (1 time 30 minutter)*** bekræft ved at trykke på håndtaget.

Ved slutningen af rensningen, viser displayet 0:00, og ovnlågen låses op. Stil funktionsdrejeknappen tilbage på 0.

** PyroExpress på 59 minutter*

_ _P = ***PyroExpress****

Denne specifikke funktion udnytter varmen, der er akkumuleret ved den sidste tilberedning, og tilbyder en hurtig automatisk rensning af ovnens indre: Den rengør ovnens indre, når den kun er lidt tilsmudset, på mindre end en time.

Den elektroniske overvågning af temperaturen i ovnen bestemmer, om restvarmen i ovnen er tilstrækkelig til at opnå et godt rensningsresultat. Hvis det ikke er tilfældet, vil en ECO pyrolyse på 1,5 time automatisk gå i gang i stedet for.

- **Forsinket selvrensning**

Du kan udsætte starten af din pyrolyse. Når programmets varighed vises på displayet, skal du trykke på tasten ◷ og indstille den nye sluttid med +/- drejeknappen og derefter bekræfte ved at trykke på drejeknappen.. Selvrengøringen vil starte senere for at slutte på det nye programmerede tidspunkt. Sæt funktionshåndtaget tilbage på 0 ved afslutningen af ovnrensningen.

RENGØRING AF OVNEN UDVENDIGT

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

AFmontering af lågeruden

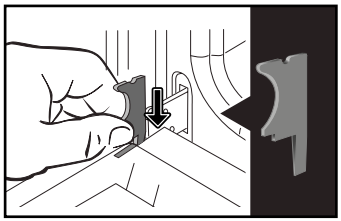
⚠ **VIGTIGT:**

Der må aldrig anvendes slibemidler, svampe der ridser eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

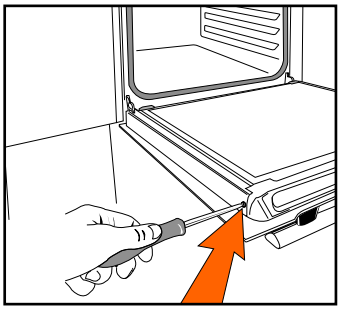
Fedt på indersiden af ruden fjernes forinden med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.
For at rengøre de forskellige indvendige ruder skal du afmontere dem på følgende måde:

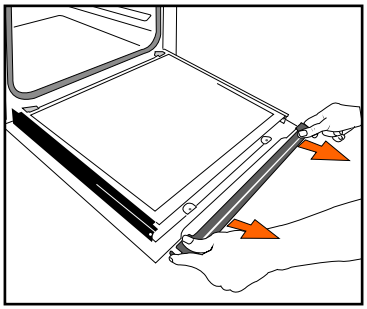
- **Rengøring af lågens ruder**

Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.

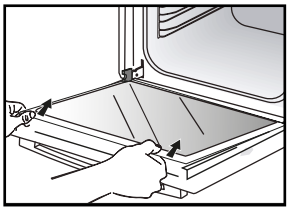


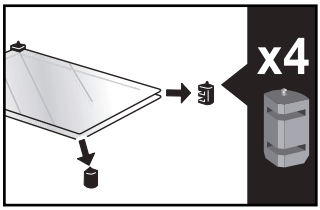
Skru de to skruer på hver side af lågestolperne ud med en torx-skruetrækker (T20), og fjern derefter tværstangen ved at trække den mod dig selv.





VIGTIGT:
Sørg for at lægge mærke til monteringsretningen for denne første rude (den skinnende side mod dig)

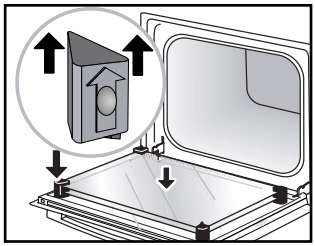


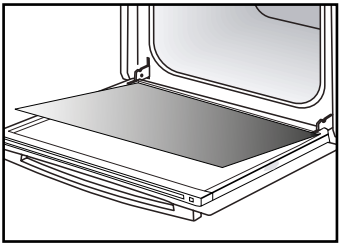


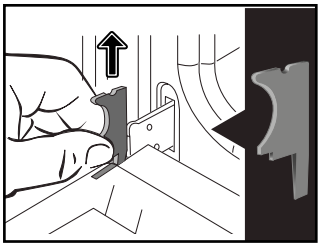
Tag den første låge ud: Lågen består af to glasruderne indvendigt med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne. Fjern om nødvendigt de indvendige ruder for at rengøre dem.
Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

- **Genmontering af ruderne i lågen**

Efter rengøringen skal de fire gummistoppere placeres igen med pilen pegende opad, og glasruderne skal placeres igen.
Sæt den sidste rude ind i endestoppene, og sæt tværstangen på plads igen, og skru den fast. Fjern plastikstop, før du lukker lågen. Dit apparat er nu funktionsdygtigt igen.

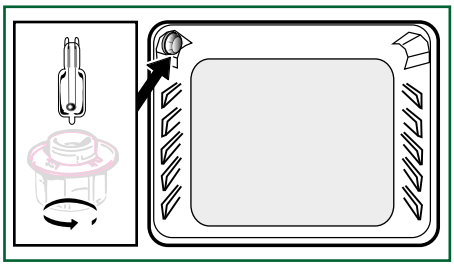






- **Udskiftning af lampen**

VIGTIGT:
Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampen for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.



Egenskaber for elpære:
25W, 220-240 V~, 300°C, sokkel G9.
Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Skru lampeglasset af, og tag pæren ud (brug en gummihandske for at lette afmonteringen). Indsæt den nye pære, og sæt lampeglasset tilbage på plads. Dette produkt omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.

FEJL OG LØSNINGER

Ovnen varmer ikke op.
Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur.

Lampen i ovnen fungerer ikke.
Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.
Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. én time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i og uden for ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.
Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Der kan være en fejl ved låsningen af lågen eller ved temperaturføleren. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes Eftersalgsservicen.

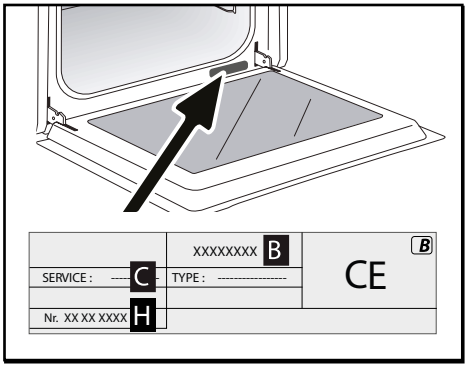
Symbolet 🔑 blinker på displayet.
Fejl ved låsning af lågen, kontakt Eftersalgsservicen.

Tilberedning i et vandbad.
Brug ventilerede tilberedningsmetoder, når du laver mad i et vandbad.

Vibrationsstøj.
Kontroller, at netledningen ikke rører ved bagvæggen.
Dette påvirker ikke apparatets funktion, men kan forårsage en vibrationsstøj under ventilation. Skub apparatet lidt, og flyt ledningen. Sæt din ovn tilbage på plads.

SERVICEOPKALD

Reparationer, der foretages på dit apparat, skal udføres af en kvalificeret fagmand, der er autoriseret til at arbejde på mærket. Når du ringer, bedes du give de komplette referencer til dit apparat (kommerciel reference, servicehenvisning, serienummer), så vi kan håndtere dit opkald bedre. Disse oplysninger vises på producentens typeskilt, der er fastgjort til dit udstyr.



B: Kommerciel reference
C: Servicereference
H: Serienummer

ÆGTE UDSKIFTNINGSDELE
Under vedligeholdelsesarbejde bedes du kun bruge certificerede originale reservedele.

RETTER	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min.
Kød													
Svinesteg (1 kg)	200	2					180	2					60
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Rødstegt oksesteg (1 kg)	240	2											45-60
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Fjerkræ, store dele	200	2											60-90
Kyllingelår					220	3					210	3	30-40
Svinekoteletter					210	3							30-40
Kalvekotelet					210	3							20-30
Oksekoteletter rødstegt (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Fårekoteletter					210	3							20-30
Fisk													
Små fisk					275	4							15-20
Mellemstor fisk (1 kg til 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fiskefilet	220	3					200	3					15-20
Grøntsager													
Gratiner (tilberedte madvarer)					275	2							15
Kartoffelgratin	200	2					180	2					45
Lasagner	200	3					180	3					45
Farserede tomater	170	3					160	2					30
Kager													
Sukkerbrødskage - Sandkage			150	3									35
Rullede småkager	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremer	165	2											30-40

* Ifølge modellen

Tilberedningsoversigt

RETTER	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min.
Kager													
Cookies - tørkager	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Marengs	100	2											60-90
Madeleinekager	220	3					200	3					5-10
Mellemstort kål	200	3					180	3					30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3					5-10
Savarinkage	180	3											30-35
Mørdej	200	1					195	1					30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1					20-25
Diverse													
Spyd	220	3			210	4							15-20
Paté i terrin i vandbad	200	2					190	2					80-100
Pizzamørdej	200	2											30-40
Pizzagærdej													15-18
Quiche	220	2											35-40
Soufflé													50
Pie	200	2											40-45
Brød	220						200		220				30-40
Ristet brød	180				275	4-5							2-3
Lukket trykkoger (stuvning)	180	2											90-180

* Ifølge modellen

Alle T°C og tilberedningstider er opgivet for forvarmede ovne

N.B.: Alt kød skal være mindst 1 time i stuetemperatur, før det sættes i ovnen.

OVERENSSTEMMELSE MELLEM TAL OG T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Tal	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

PRÆSTATIONSPRØVNING

I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARD CEI 60350

MADVARE	*Tilbered-ningsfunk-tion	NIVEAU	Tilbehør	°C	VARIGHED min.	FORVARM-NING
Sandkage (8.4.1)		3	plade 45 mm	150	25-35	ja
Sandkage (8.4.1)		3	plade 45 mm	150	20-30	ja
Sandkage (8.4.1)		2 + 4	plade 45 mm + rist	150	20-30	ja
Sandkage (8.4.1)		3	plade 45 mm	175	20-30	ja
Sandkage (8.4.1)		2 + 4	plade 45 mm + rist	160	20-30	ja
Små kager (8.4.2)		3	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		3	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 4	plade 45 mm + rist	170	20-30	ja
Små kager (8.4.2)		3	plade 45 mm	170	30-40	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 3	plade 45 mm + rist	170	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2 + 4	plade 45 mm + rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		3		150	25-35	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2 + 4	plade 45 mm + rist	150	25-35	ja
Æblepie (8.5.2)		1	rist	170	80-120	ja
Æblepie (8.5.2)		1	rist	170	80-120	ja
Æblepie (8.5.2)		3	rist	180	80-120	ja
Gratineret overflade (9.2.2.)		5	rist	275	3-4	ja

***** Ifølge modellen

BEMÆRKNING: Ved madlavning i 2 niveauer kan retterne tages ud på forskellige tidspunkter.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
med aktiekapital på 100.000.000 euro RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



BEDIENUNGSANLEITUNG DE

BACKOFEN



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

https://brandt.com

⚠ **WICHTIG:**

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Installation Ihres Geräts 6
Wahl des Aufstellungsortes und Einbau 6
Elektrischer Anschluss 7

UMGEBUNG 8
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

KOCHHILFE 21
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 Reinigungs-vorgangs 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 gewährleistet 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 AUFSTELLUNGSORTS 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. Befestigen Sie den Ofen mit 2 Holzschrauben, die nicht im Lieferumfang enthalten sind (runder Schraubenkopf Durchmesser: 3mm und Länge: 30mm).

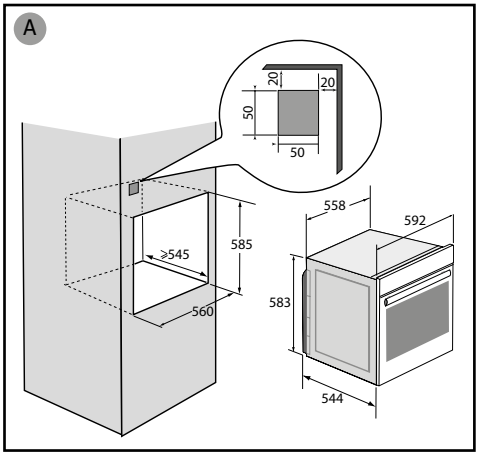
Verwenden Sie keine Bohrmaschine, das könnte die Emaillebeschichtung Ihres Ofens beschädigen. Setzen Sie die Kautschuk-Anschläge wieder ein.

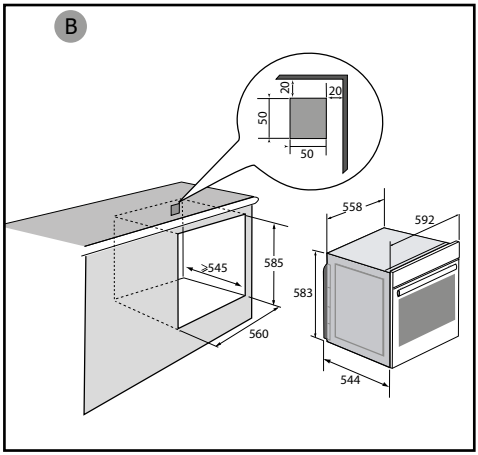
Trinkgeld

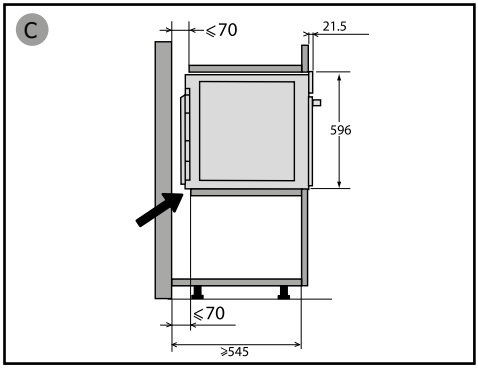
Um sicher zu sein, dass Sie Ihr Gerät ordnungsgemäß installiert haben, zögern Sie nicht, einen Hausgerätespezialisten anzurufen.

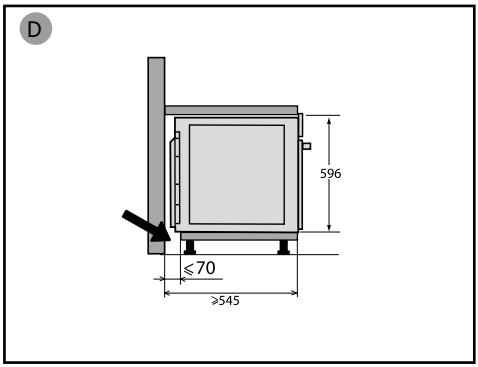
ACHTUNG:

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.



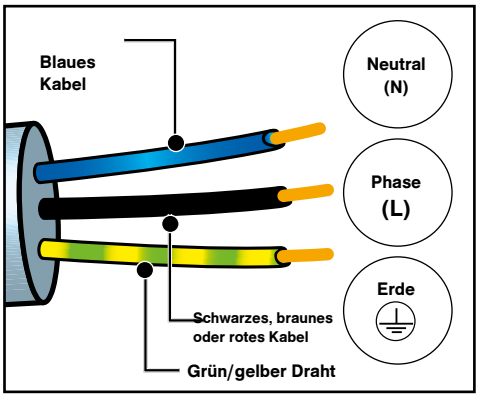






ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (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.



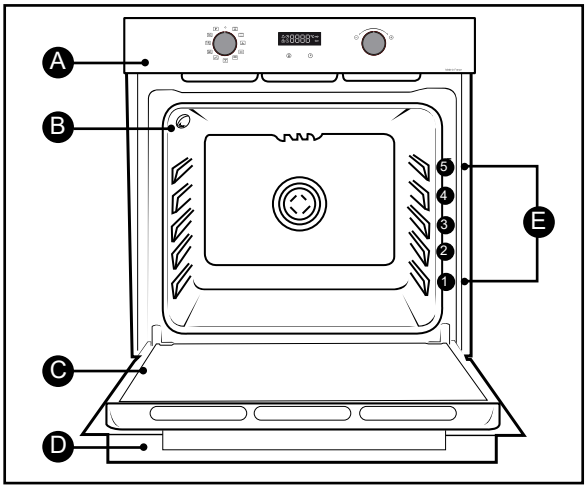
In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

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.

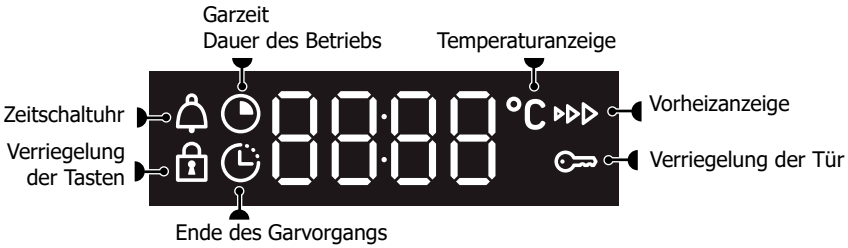
VORSTELLUNG DES OFENS



- **A** Bedienleiste
- **B** Lampe
- **C** Tür
- **D** Griff
- **E** Einschubleisten (Dieser Ofen verfügt über 5 Einschubleistenpositionen für das Zubehör: Einschubleiste 1 bis 5).

ANZEIGE UND BEDIENTASTEN

- **Anzeige**



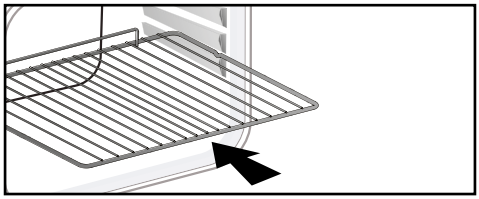
- **Tasten**



ZUBEHÖR (modellabhängig)

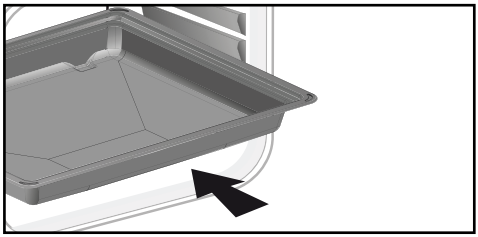
- **Rost mit Kippschutz**

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.



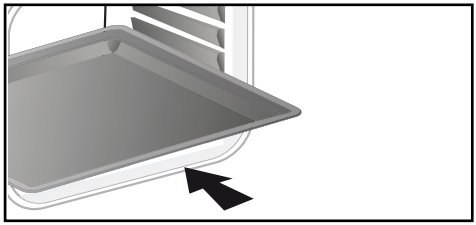
- **Mehrzweck-Auffangschale 45mm**

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.



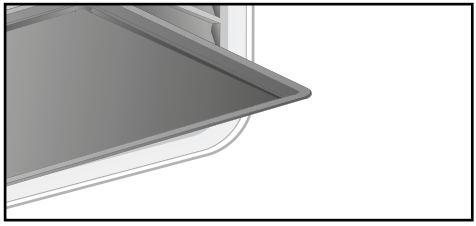
- **Mehrzweck-Auffangschale 20mm**

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:

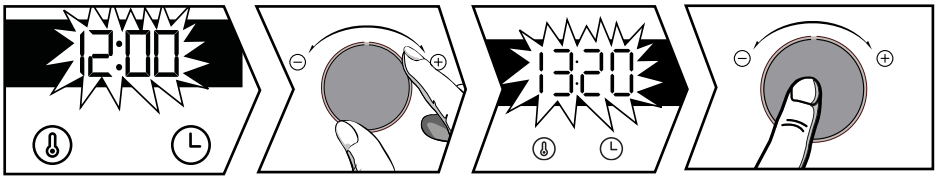
Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.

WARNHINWEIS:

Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

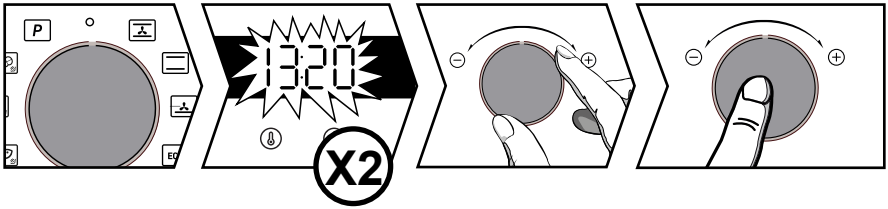
EINSTELLUNGEN

- **Einstellung der Uhrzeit**



Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00. Stellen Sie die Zeit mit dem Schalter + oder - ein.
Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.
Bei Stromausfall blinkt auch die Uhrzeit. Nehmen Sie die gleiche Einstellung vor.

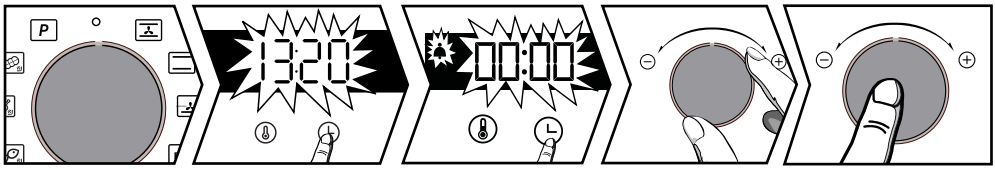
- **Änderung der Uhrzeit**



Der Schalter für die Funktionsauswahl muss auf 0 stehen.
Drücken Sie die Taste ◷ das Symbol 🔔 erscheint. Drücken Sie erneut ◷.
Stellen Sie Einstellung mit dem Schalter + oder - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

- **Zeitschaltuhr**

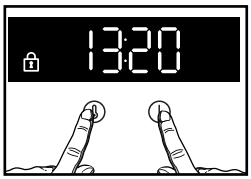
Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.



Der Schalter für die Funktionsauswahl muss auf 0 stehen.
Drücken Sie die Taste ◷ das Symbol 🔔 erscheint. Die Zeitschaltuhr blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit dem Schalter + ou - ein. Bestätigen Sie durch Drücken des Schalters, der Countdown startet, die Uhrzeit erscheint wieder. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

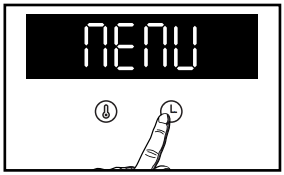
- **Tastensperre (Kindersicherung)**



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

Sie können verschiedene Parameter Ihres Herdes verändern: drücken sie die Taste bis zur Anzeige "MENÜ", um zum Einstellmodus zu gelangen.



Wählen Sie mit dem Schalter die verschiedenen Einstellungen aus. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Schalters, aktivieren oder deaktivieren Sie die verschiedenen Parameter mit dem Schalter + und - bestätigen Sie mit dem Schalter laut Tabelle:

1-51	**AUTO** : In der Garmethode lerlischt die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden **ON:** In der Garmethode ist die Lampe ständig an, außer im ECO-Modus.
2-5b	Aktivieren/ Deaktivieren Sie die Signaltöne der Tasten
3-5c	Aktivieren/ Deaktivieren Sie den Vorheizmodus
4-5d	Aktivieren/ Deaktivieren Sie den Vorführmodus
5-cd	Information Kundendienst

Um das "MENÜ" zu verlassen, drücken Sie erneut auf .

GARMETHODEN

Manuelle Funktionen:

TRADITIONELL HEISSLUFT*
Temperatur min. 35°C max. 275°C
Empfehlung: 200°C
Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, Bevorzugt im Tongefäß.

TRADITIONELL
Temperatur min. 35°C max. 275°C
Empfehlung: 200°C
Diese Art des Kochens ist nicht mit dem Kochen im Wasserbad vereinbar.
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 HERDBODENFUNKTION
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, Guglhupf 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 Art des Kochens ist nicht mit dem Kochen im Wasserbad vereinbar.
Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden.
Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.

GRILL STARK
Positionen 1 bis 4
Empfehlung: Position 4
Empfohlen, um Toasts zu grillen, ein Gericht zu überbacken, eine Crème brûlée zu bräunen ...

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.

GEPULSTE GRILLFUNKTION
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.

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.

Automatikfunktionen:

Brandt bietet Ihnen 3 neue Funktionen, die automatisch zwei Garmethoden miteinander kombinieren: die traditionelle Garmethode und das Dampfgaren zur Beibehaltung der Ernährungseigenschaften der Nahrungsmittel und zur Verkürzung der Garzeit.

GEFLÜGEL
Empfohlen für das Garen von Hähnchen.

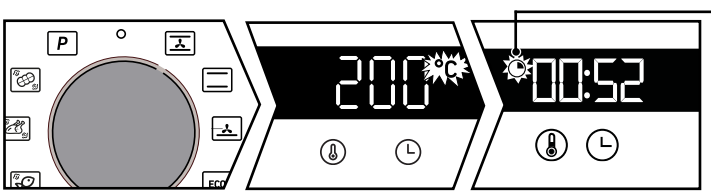
FISCH
Empfohlen für das Garen von ganzen Fischen (Lachs, Seebarsch, Kabeljau..).

WEISSES FLEISCH
Empfohlen für das Garen weicher und zarter Kalbsbraten.

Für diese 3 Funktionen geben Sie 500ml lauwarmes Wasser in ausreichender Menge in Ihre Mehrzweck-Auffangschale 45mm und setzen Sie diese in die untere Einschubleiste Ihres Herdes ein. Das Gargut geben Sie in die Einschubleiste auf Ebene 3 Ihres Herdes.
Stellen Sie das Gewicht auf Ihrer Anzeige mit Hilfe des Schalters +/- und bestätigen Sie den Wert durch Drücken des Schalters +/-.

START DES GARVORGANGS

- **Start eines sofortigen Garvorgangs**

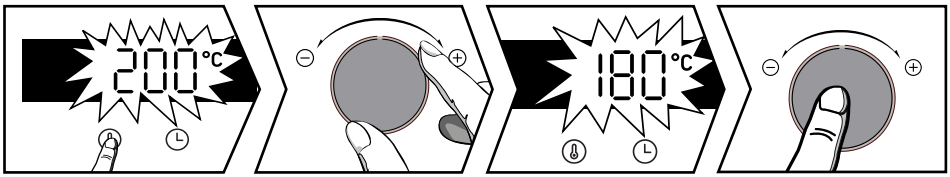


Sobald der Ofen startet, wird die Betriebsdauer angezeigt.

Die Prorammiervorrichtung zeigt die Uhrzeit an, diese darf nicht blinken.
Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl.

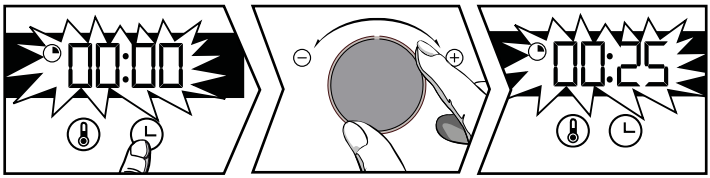
Für die manuellen Funktionen:
Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie jedoch ändern können. Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

- **Änderung der Temperatur**



Drücken Sie auf .
Stellen Sie die Temperatur mit dem Schalter + oder - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

- **Änderung der Gardauer**



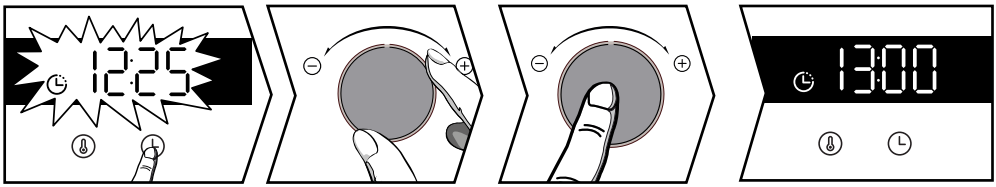
System "Smart Assist"
Ihr Ofen ist mit der Funktion "Smart Assist" ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode (siehe Tabelle).

Zur Bestätigung der Änderung der Dauer den Bedienschalter drücken. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.

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

Drücken Sie auf ⏲. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Dauer, die Sie jedoch ändern können. Stellen Sie die Garzeit mit dem Schalter + oder - ein. Zur Bestätigung den Bedienschalterdrücken.

- **Änderung des Garzeitendes**



Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste ⏲, das Garzeitende blinkt.
Stellen Sie das neue Garzeitende mit dem Schalter + oder - ein.
Zur Bestätigung den Bedienschalterdrücken.
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.

INNEN- UND AUSSENREINIGUNG

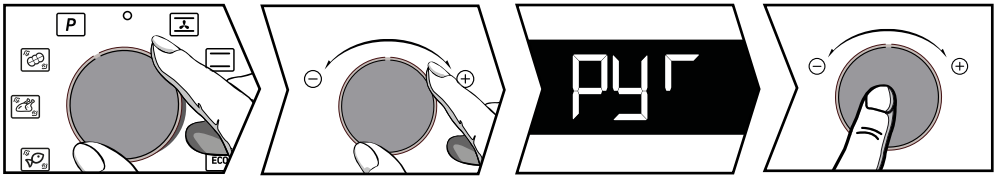
- **Reinigung des Innenraums durch Pyrolyse**

ACHTUNG

Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang mit Pyrolyse erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

- **Sofortige Selbstreinigung**



Die Programmiervorrichtung muss die Uhrzeit anzeigen, ohne zu blinken. Den Selbstreinigungszyklus mit dem Funktionsschalter P auswählen: Ihr Pyrolyseprogramm mit Hilfe des Schalters + und - je nach Verschmutzungsgrad Ihres Herdes auswählen und zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Ihre Auswahlmöglichkeit: pyr = **Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2 Stunden**, zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

_-P P-E = **PyroExpress* oder Pyrolyse ECO (1 Stunde 30)* zur Bestätigung** den Bedienschalter drücken.

Nach erfolgter Reinigung erscheint auf der Anzeige 0:00 und die Tür wird entriegelt. Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf 0 zurück.

**PyroExpress in 59 Minuten*

_-P = ***PyroExpress****

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.
Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls wird automatisch die Pyrolyse ECO von 1,5 Stunden eingestellt.

- **Zeitversetzte Selbstreinigung**

Sie können einen zeitversetzten Beginn Ihrer Pyrolyse einstellen. Bei Anzeige der Programmdauer auf dem Display die Taste ◷ drücken und das neue Garzeitende mit dem Schalter + und - einstellen, zur Bestätigung den Bedienschalter drücken. Die Selbstreinigung startet später und endet zu der neuen programmierten Uhrzeit. Stellen Sie den Funktionswahlschalter am Ende des Reinigungsvorgangs auf 0 zurück.

REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

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

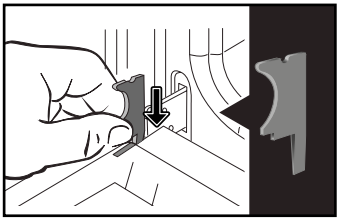
Demontage der Scheiben der Backofentür

⚠ 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.

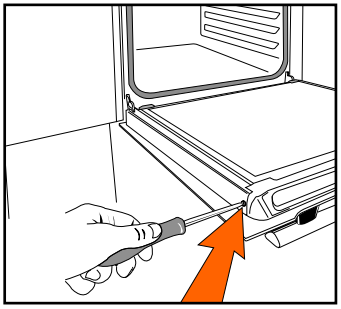
Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.
Zum Reinigen der verschiedenen inneren Scheiben demontieren Sie diese wie folgt:

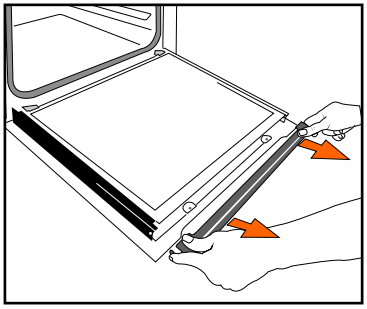
- **Reinigung der Scheiben der Backofentür**

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

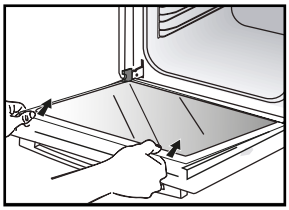


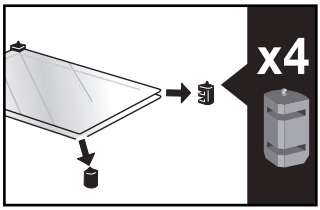
Lösen Sie die zwei Schrauben, die sich auf beiden Seiten der Türsäulen der Tür befinden, mit Hilfe eines Torx-Schraubenziehers (T20), dann entfernen Sie die Traverse, indem sie sie zu sich ziehen.





WICHTIG:
Die Einbaurichtung dieser ersten Scheibe korrekt kennzeichnen (glänzende Seite zu Ihnen gerichtet)

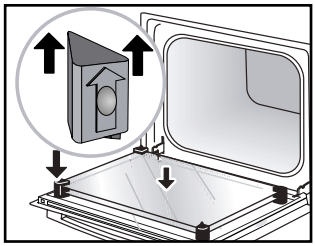


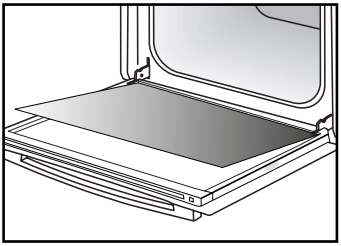


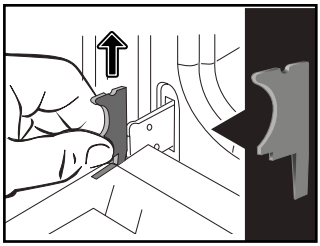
Die erste Scheibe herausziehen: die Tür besteht aus zwei Innenscheiben. An jeder Ecke befindet sich ein schwarzes Distanzstück. Falls notwendig die inneren Scheiben zum Reinigen herausziehen.
Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.

- **Wiedereinbau der Türscheiben**

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Kautschuk nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.
Setzen Sie die letzte Scheibe in die Distanzstücke ein, positionieren Sie dann die Traverse neu und schrauben Sie sie wieder fest. Entnehmen Sie den Plastikkeil vor dem Schließen der Tür. Ihr Gerät ist nun wieder

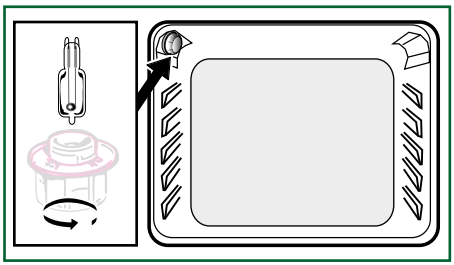






- **Auswechseln der Lampe**

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.

Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.
Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Es liegt möglicherweise ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vor. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie 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.

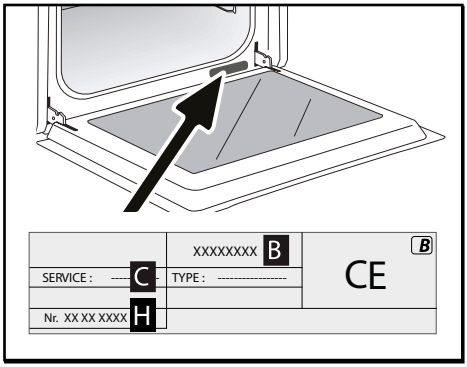
Vibrationsgeräusch.
Überprüfen, dass das Stromversorgungskabel nicht in Kontakt mit der hinteren Wand ist.
Dies hat keine Auswirkung auf die einwandfreie Funktion Ihres Gerätes, aber es kann dennoch ein Vibrationsgeräusch während der Lüftung hervorrufen. Ziehen Sie ihr Gerät heraus und versetzen Sie 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	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	min
Fleisch													
Schweinebraten (1kg)	200	2					180	2					60
Kalbsbraten (1kg)	200	2					180	2					60-70
Rinderbraten leicht angebraten (1kg)	240	2											45-60
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Große Geflügelstücke	200	2											60-90
Hähnchenschenkel					220	3					210	3	30-40
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
Fisch													
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
Gemüse													
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
Gebäck													
Biskuit - Biskuitkuchen			150	3									35
Biskuitrolle	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Kuchen - Sandkuchen	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremes	165	2											30-40

* Je nach Modell

GERICHTE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	*	EBENE	min
Gebäck													
Kekse - Mürbegebäck	175	3											15-20
Gugelhupf			180	2									40-45
Baisers	100	2											60-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Mittlerer Kohlkopf	200	3					180	3					30-40
Blätterteigteilchen	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Mürbeteig-Tarte	200	1					195	1					30-40
Feine Blätterteig-Tarte	215	1					200	1					20-25
Verschiedenes													
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

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben 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**

EIGNUNGSVERSUCHE DER FUNKTION NACH DER NORM CEI 60350

LEBENSMITTEL	*Garme-thode	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.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
mit Stammkapital 100.000.000 Euro, eingetragen im Handels- und Firmenregister NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ EL

ΦΟΥΡΝΟΣ



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

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.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες ασφαλείας 4

εγκατάσταση της συσκευής σας 6
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση της συσκευής 6
Ηλεκτρική σύνδεση 7

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 8
Περιβάλλον 8

Περιγραφή της συσκευής σας 9
Επισκόπηση του φούρνου 9
Κουμπιά οθόνης και ελέγχου 9
Αξεσουάρ 10

Χρήση της συσκευής σας 11
Ρυθμίσεις 11
Μενού ρυθμίσεων 12
Τρόποι μαγειρέματος 13
Αυτόματες συνδυασμένες λειτουργίες ατμού 14
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος 15

Συντήρηση της συσκευής σας 16
Καθαρισμός του εσωτερικού και του εξωτερικού χώρου 17

Σφάλματα και λύσεις 19

Εξυπηρέτηση μετά την πώληση 20

ΒΟΗΘΉΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ 21
Διαγράμματα ψησίματος 22
Δοκιμές λειτουργικότητας 23

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' ότι 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 φις 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

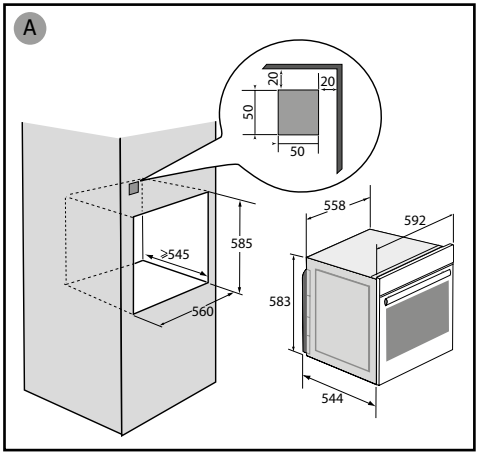
Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.
Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα έπιπλο (εικ. Β).
Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας 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 Ø 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με 2 ξύλινες βίδες που δεν περιλαμβάνονται (διάμετρος στρογγυλής κεφαλής: 3mm και μήκος: 30mm). Προσέξτε να μην χρησιμοποιήσετε κατσαβίδι, καθώς αυτό μπορεί να βλάψει το σμάλτο του φούρνου σας. Αντικαταστήστε τα ελαστικά στοπ.

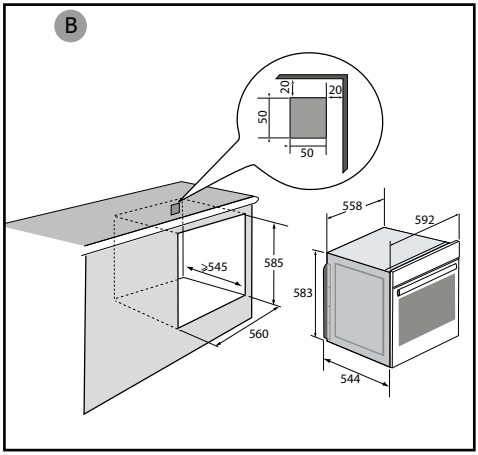
Υπόδειξη

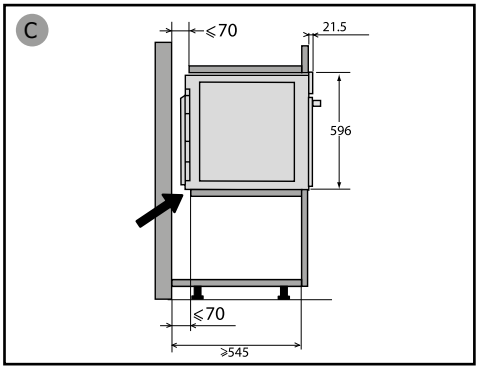
Για να είστε σίγουροι ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά τη συσκευή σας, μη διστάσετε να απευθυνθείτε σε έναν ειδικό οικιακών συσκευών.

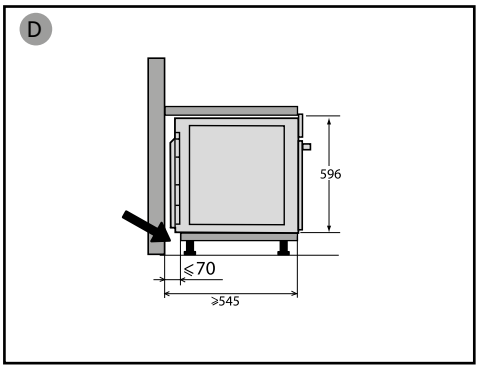
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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.









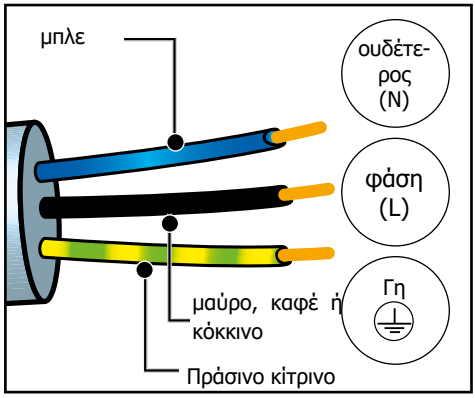
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (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.



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.

- **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

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.



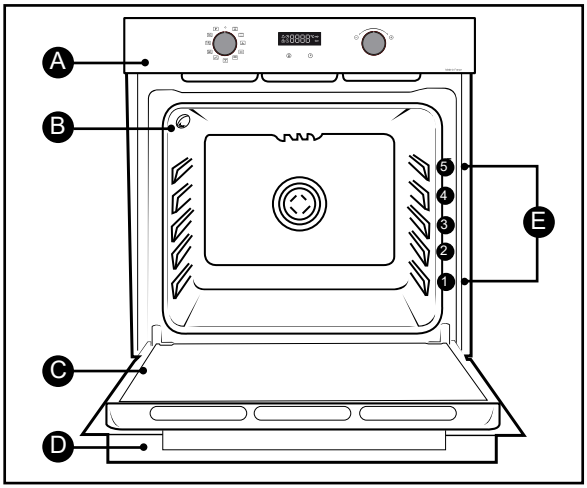
Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

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 Ράγες στήριξης (Αυτός ο φούρνος διαθέτει 5 θέσεις ραγών στήριξης για τα εξαρτήματα: ράγες στήριξης 1 έως 5).

ΟΘΟΝΗ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- **Οθόνη**



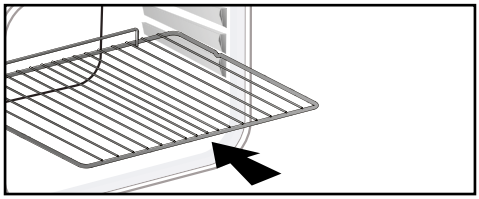
- **Πλήκτρα**



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

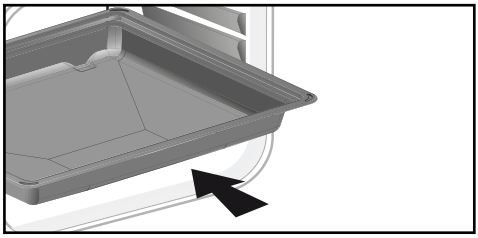
- **Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση**

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.



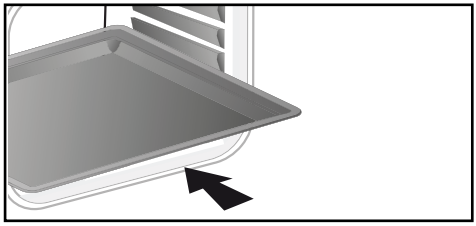
- **Ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm**

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



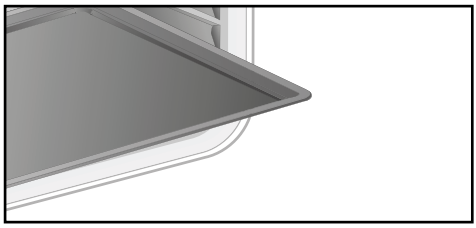
- **Ταψί πολλαπλών χρήσεων 20 mm**

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:

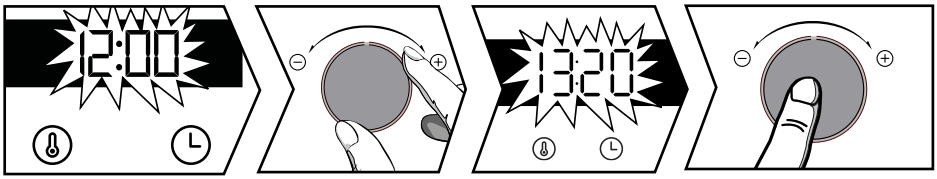
Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέτετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανέρχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυώσουν.

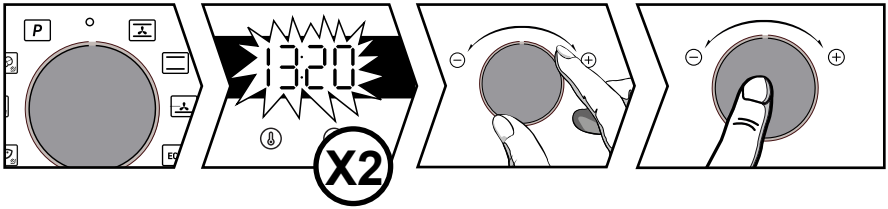
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

- **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.
Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία ρύθμισης.

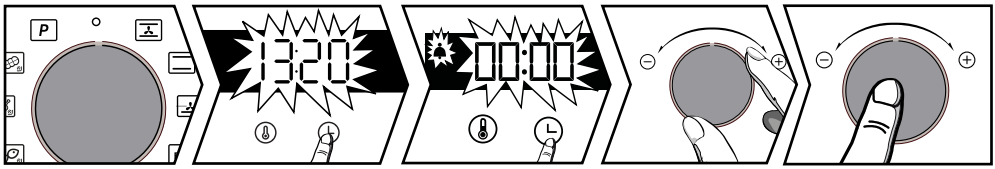
- **Αλλαγή της ώρας**



Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.
Πατήστε το πλήκτρο ⏲ και θα εμφανιστεί το σύμβολο 🔔. Πατήστε πάλι ⏲.
Προσαρμόστε τη ρύθμιση με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- **Χρονοδιακόπτης**

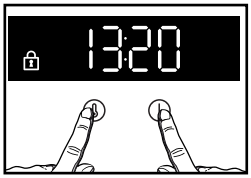
Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.



Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.
Πατήστε το πλήκτρο ⏲ και θα εμφανιστεί το σύμβολο 🔔. Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση και η ώρα θα εμφανιστεί ξανά. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.

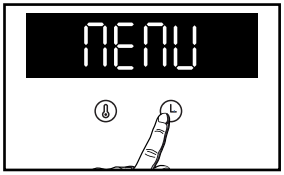
- **Κλείδωμα πλήκτρων (ασφάλεια παιδιών)**



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.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας. Για να το κάνετε αυτό: πατήστε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MENU», για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία ρύθμισης.



Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, επιλέξτε τις διάφορες ρυθμίσεις. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τις διάφορες παραμέτρους με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, επιβεβαιώστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη – βλ. πίνακα:

1-SI	**AUTO**: Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία του θαλάμου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα **ON**: Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία είναι πάντα αναμμένη, εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO.
2-Sb	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση των χαρακτηριστικών ήχων των πλήκτρων
3-Sc	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της λειτουργίας προθέρμανσης
4-Sd	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης
5-cd	Πληροφορίες Υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών

Για έξοδο από το «MENU» (ΜΕΝΟΥ), πατήστε πάλι .

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μη αυτόματες λειτουργίες:

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, στιφάδο).

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 ΓΚΡΙΛ

Θέσεις 1 έως 4
Συνιστώμενη: Θέση 4
Συνιστάται για να ψήσετε τοστ, να γκρατινάρετε το φαγητό, να ροδίσετε μια κρεμ μπρουλέ...

**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.*

ΓΚΡΙΛ 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 ψήνετε καλά κυνήγι, βοδινά παϊδάκια. 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.

Αυτόματες λειτουργίες:

Η Brandt σάς προτείνει 3 νέες λειτουργίες, οι οποίες συνδυάζουν αυτόματα δύο λειτουργίες μαγειρέματος: το παραδοσιακό μαγείρεμα και το μαγείρεμα στον ατμό, ώστε να διατηρούνται οι θρεπτικές ιδιότητες των τροφίμων και να επιταχύνεται το μαγείρεμα.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Συνιστάται για το μαγείρεμα κοτόπουλου.

ΨΑΡΙΑ

Συνιστάται για το μαγείρεμα ολόκληρων ψαριών (σολομός, λαβράκι, μπακαλιάρος...).

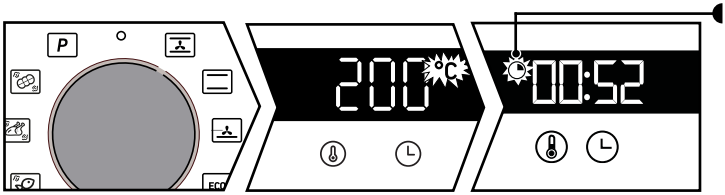
ΛΕΥΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

Συνιστάται για να διατηρείται τρυφερό και ζουμερό το ψητό μοσχάρι.

Για αυτές τις 3 λειτουργίες, απλώς βάλτε 500 ml χλιαρό νερό στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm και τοποθετήστε το στον φούρνο, στην κάτω ράγα στήριξης. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του 3ου επιπέδου. Ρυθμίστε το βάρος στην οθόνη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- και επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/-.

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- **Έναρξη άμεσου μαγειρέματος**

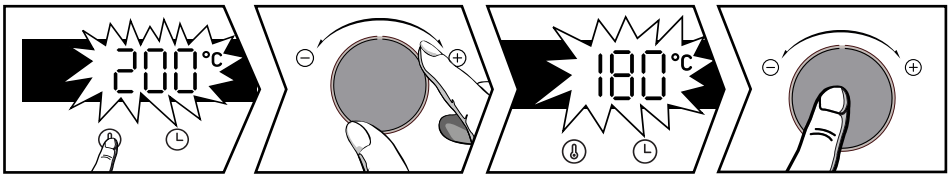


Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

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

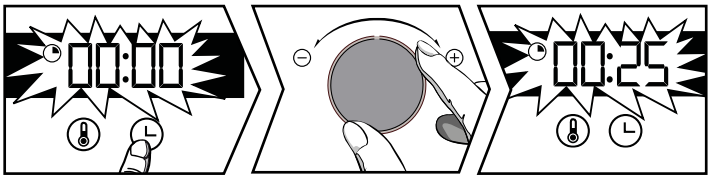
Για τις μη αυτόματες λειτουργίες:
Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

- **Αλλαγή της θερμοκρασίας**



Πατήστε 🌡.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- **Αλλαγή της διάρκειας**



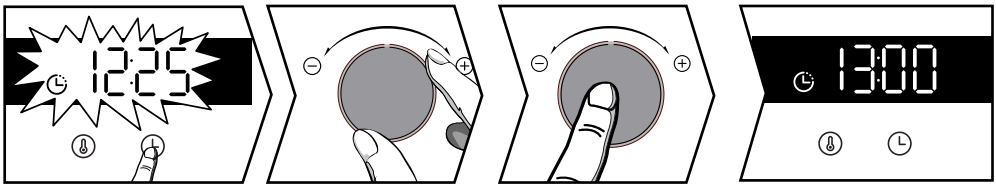
Σύστημα «Smart Assist»
Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Smart Assist», η οποία, κατά τον προγραμματισμό του μαγειρέματος, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (βλ. πίνακα).

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
	15 λεπτά

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

- **Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος**



Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο ⏲, 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 τέλους 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.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

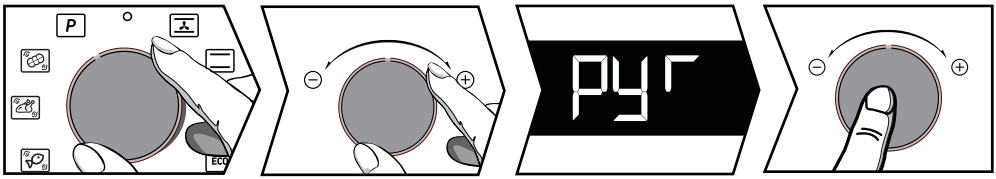
- **Καθαρισμός του θαλάμου με πυρόλυση**

ΠΡΟΣΟΧΗ

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός με πυρόλυση εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

- **Άμεσος αυτόματος καθαρισμός**



Ο προγραμματιστής πρέπει να εμφανίζει την ώρα της ημέρας, χωρίς να αναβοσβήνει. Επιλέξτε τον κύκλο αυτόματου καθαρισμού με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας P : επιλέξτε την πυρόλυση που θέλετε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - ανάλογα με το πόσο βρόμικος είναι ο φούρνος σας και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ανάλογα με την επιλογή σας: pyr = **Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών,** επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

_ _P P-E = **PyroExpress* ή Πυρόλυση ECO (1 ώρα και 30 λεπτά)*** επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Στο τέλος του καθαρισμού, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0:00 και η πόρτα ξεκλειδώνει. Επαναφέρετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

**PyroExpress διάρκειας 59 λεπτών*

_ _P = ***PyroExpress****

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση ECO διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών.

- **Αυτόματος καθαρισμός με καθυστέρηση**

Έχετε τη δυνατότητα να καθυστερήσετε την έναρξη της πυρόλυσης. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος, πατήστε το πλήκτρο ◷ και ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Ο αυτόματος καθαρισμός θα ξεκινήσει αργότερα, ώστε να ολοκληρωθεί τη νέα προγραμματισμένη ώρα. Επαναφέρετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0 στο τέλος του καθαρισμού.

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

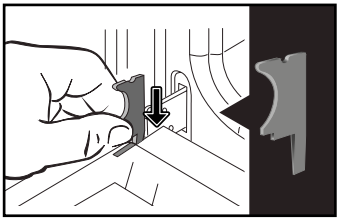
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:

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.

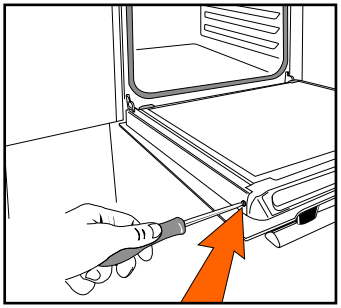
Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.
Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

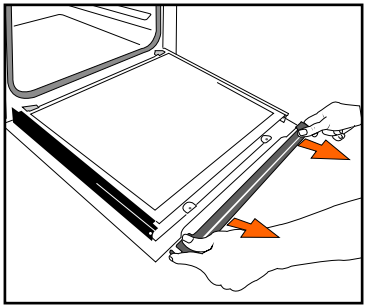
- **Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας**

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

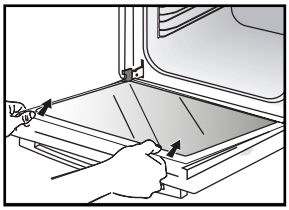


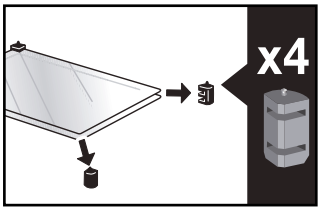
Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που βρίσκονται σε κάθε πλευρά του πλαισίου της πόρτας με ένα κατσαβίδι torx (T20) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη ράβδο τραβώντας την προς το μέρος σας.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
Φροντίστε να παρατηρήσετε την κατεύθυνση τοποθέτησης αυτού του 1ου τζαμιού (γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας).

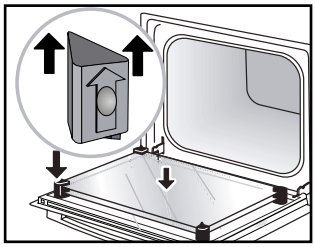


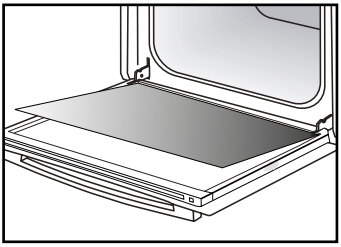


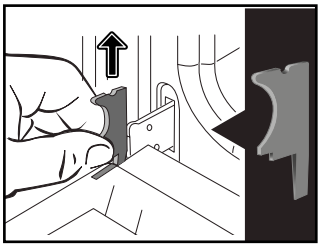
Αφαιρέστε το πρώτο τζάμι: η πόρτα αποτελείται από δύο εσωτερικά τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στήριγμα από καουτσούκ. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε.
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

- **Επανατοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας**

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στηρίγματα από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.
Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα στηρίγματα. Στη συνέχεια, επανατοποθετήστε τη ράβδο και βιδώστε τη ξανά. Προτού κλείσετε την πόρτα, αφαιρέστε το πλαστικό στοπ. Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

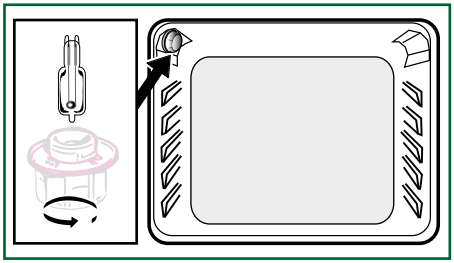






- **Αντικατάσταση της λυχνίας**

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 αποσυναρμολόγηση). 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.

Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.
Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Μπορεί να πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας ή του αισθητήρα θερμοκρασίας. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

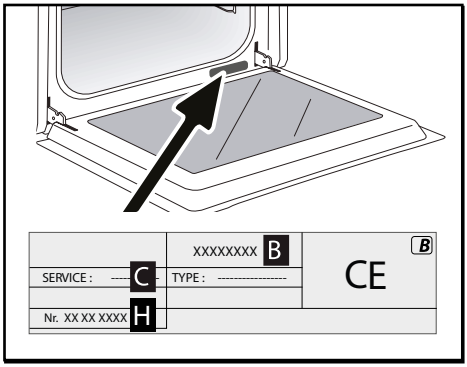
Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.
Σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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.



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

ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

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

Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ	*		*		*		*		*		*		λεπτά
	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	
Κρεατικά													
Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2					60
Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Ψητό βοδινό σενιάν (1 kg)	240	2											45-60
Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Πουλερικά (μεγάλα κομμάτια)	200	2											60-90
Μπούτια κοτόπουλο					220	3					210	3	30-40
Χοιρινά παϊδάκια					210	3							30-40
Μοσχαρίσια παϊδάκια					210	3							20-30
Βοδινά παϊδάκια σενιάν (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Πρόβεια παϊδάκια					210	3							20-30
Ψάρια													
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
Λαχανικά													
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
Γλυκά													
Κέικ Biscuit de Savoie - Génoise (παντεσπάνι)			150	3									35
Κέικ ρολό	220	3											15-20
Μπριός	170	1	210										35-45
Μπράουνις	180	2					175	3					20-25
Κέικ quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Κλαφουτί	200	2					180	3					30-35
Κρέμες	165	2											30-40

* Ανάλογα με το μοντέλο

Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ	* ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	* ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	* ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	* ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	* ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	* ΕΠΙΠΕ-		λεπτά
Γλυκά													
Κούκις – Μπισκότα σαμπλέ	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Μαρέγκες	100	2											60-90
Μαντλέν	220	3					200	3					5-10
Σου (μεσαίο)	200	3					180	3					30-40
Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3					200	3					5-10
Σαβαρέν	180	3											30-35
Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1					195	1					30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1					200	1					20-25
Διάφορα													
Σουβλάκια	220	3			210	4							15-20
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													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											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**
Αριθμοί	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 μέγιστο**

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
Γκρατινάρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-4	ναι

***** Ανάλογα με το μοντέλο

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

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
με εταιρικό κεφάλαιο 100.000.000 ευρώ RCS (Μητρώο Εμπορίου και Εταιρειών) NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

http://brandt.com

⚠ **IMPORTANT:**

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

Contents

Safety instructions 4

installing your appliance 6
Choosing a location and installing the appliance 6
Electrical connection 7

ENVIRONMENT 8
Environment 8

Description of your appliance 9
Overview of the oven 9
Display and control buttons 9
Accessories 10

Using your appliance 11
Settings 11
Settings menu 12
Cooking modes 13
Automatic combined steam functions 14
Starting a cooking process 15

Maintenance of your appliance 16
Cleaning the interior and exterior 17

Faults and solutions 19

After-sales service 20
Servicing 20

COOKING AIDS 21
Baking tables 22
Functionality tests 23

SAFETY INSTRUCTIONS

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 accessible 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.

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. Secure the oven with 2 wood screws (not supplied - round head, diameter: 3 mm and Length: 30 mm).

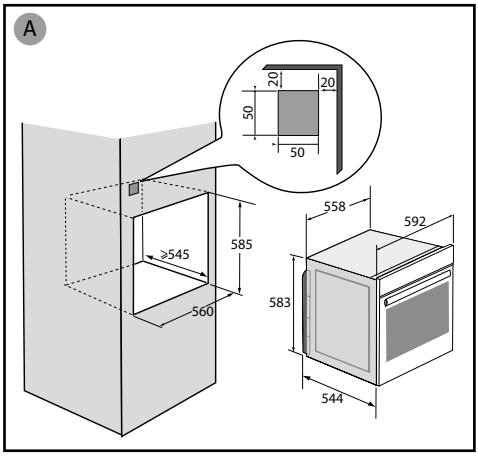
Do not use an electric screwdriver as this could damage the enamel on your oven. Replace the rubber stops.

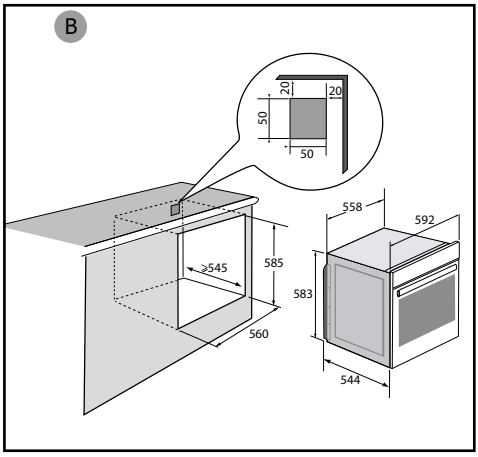
Tip

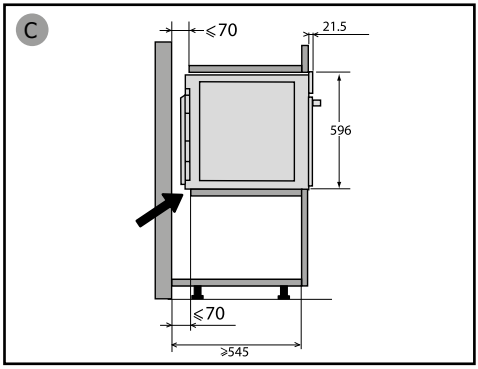
To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

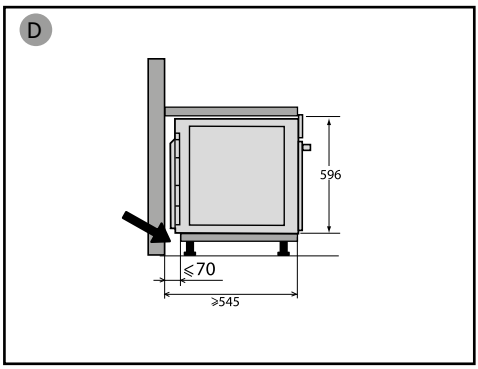
WARNING :

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.



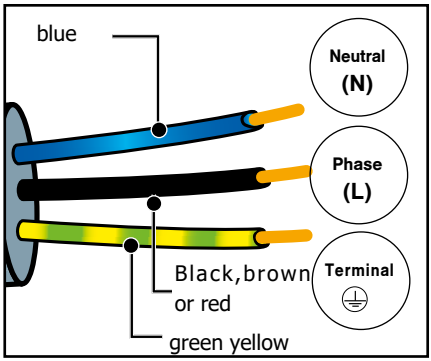






ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm2 (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

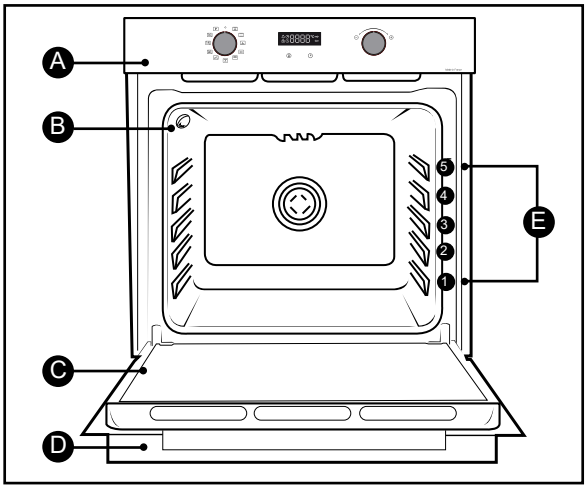
- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.
- Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances 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 2002/96/EC 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.

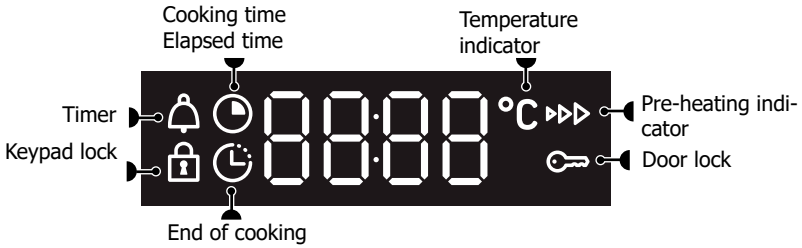
DESCRIPTION OF THE OVEN



- A Control panel
- B Light
- C Door
- D Handle
- E Shelf runners (This oven has 5 positions for the accessories: shelf 1 to 5).

DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

- **Display**



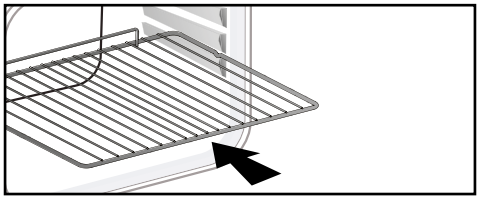
- **Keys**



ACCESSORIES (depending on the model)

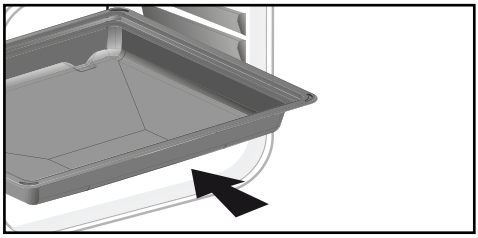
- **Anti-tip safety rack**

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 grid towards the back of the oven.



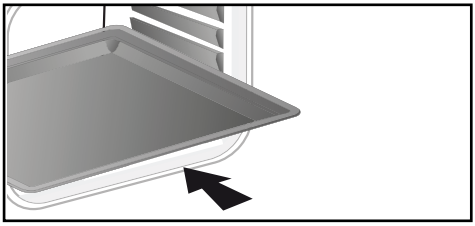
- **45 mm multi-purpose drip tray**

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.



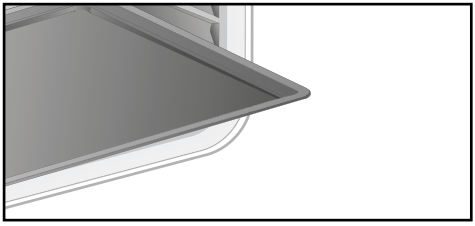
- **20mm multi-purpose drip tray**

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



- **8mm pastry tray**

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 grid to collect juice and fat from grilling.



TIP:

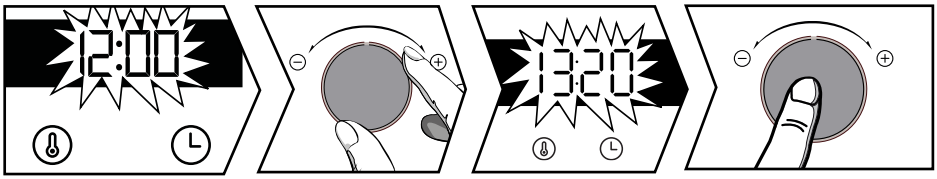
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.

WARNING:

Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning.
The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

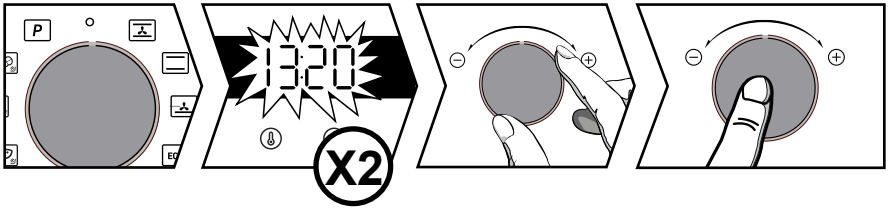
SETTINGS

- **Setting the clock**



When switching on, the display flashes at 12:00. Set the clock with + and - knob.
Confirm by pressing the knob.
If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

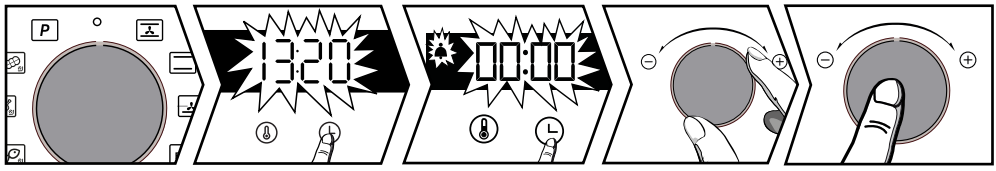
- **Changing the time**



The function selector must be in position 0.
Press the ⏲ key, the 🔔 symbol appears. Press ⏲ again.
Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

- **Timer**

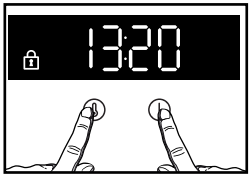
This function can only be used when the oven is off.



The function selector must be in position 0.
Press the ⏲ key, the 🔔 symbol appears. The minute minder flashes. Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob, the timer will then start and the current time reappears. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

Note: you can modify or cancel the timer at any time. To cancel, return to the timer's menu and set it to 00:00.

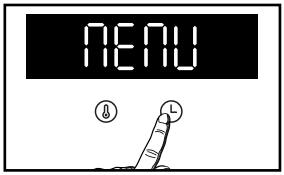
- **Keypad lock indicator (child safety device).**



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

SETTINGS MENU

You can change different parameters of your oven, to do so: press the key until "MENU" displays to access the settings mode.



Use the knob to select the different settings. Confirm your choice by pressing the knob, active and deactivate the different parameters with the + and - knob, and confirm with the knob; see table:

1-SI	**AUTO**: In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. **ON**: In cooking mode, the light stays on all the time, except in ECO mode.
2-Sb	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
3-Sc	Activate/de-activate pre-heating mode
4-Sd	Activate/de-activate demonstration mode
5-cd	After-sales information

To exit the "MENU", press again.

COOKING MODES

Manual functions:

 **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 begun 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.

Cooking mode as per standard EN 60350-1: to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.

 **PULSED GRILL**

Min. temperature 100°C, max. 250°C
Recommendation: 200°C
Roasts and poultry are juicy and crisp all over.
Insert the 45 mm multi-purpose drip tray onto the bottom shelf runners.
Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To keep fish steaks moist.

 **BREAD**

Min. temperature 35°C, max. 220°C
Recommendation: 205°C
Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

Automatic functions:

Brandt offers you 3 new functions that automatically combine two cooking modes: conventional and steam cooking in order to preserve the nutritional qualities of your food and cook faster.

 **POULTRY**

Recommended to cook chicken.

 **FISH**

Recommended to cook whole fish (Salmon, Bass, Cod, etc.).

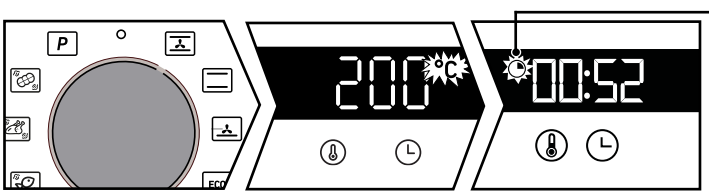
 **WHITE MEAT**

Recommended to preserve the juiciness and tenderness of veal roasts.

To use these 3 functions, simply add 500ml of warm water in your 45 mm multi-purpose drip tray and place it on the bottom shelf of your oven, and the dish you want to cook on level 3.
Adjust the weight on your display with the +/- knob and confirm it by pressing this knob.

START A COOKING PROGRAMME

- **Start a cooking programme immediately**

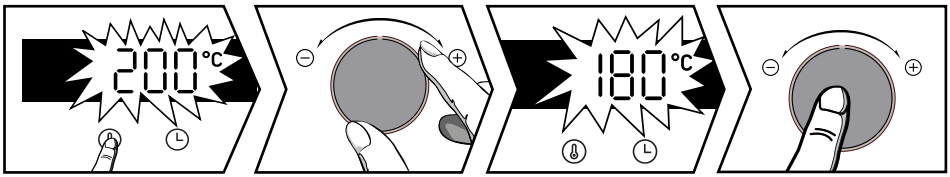


As soon as the oven starts, the operating time is displayed.

The time displayed by the programmer is not flashing.
Turn the function selector to any position.

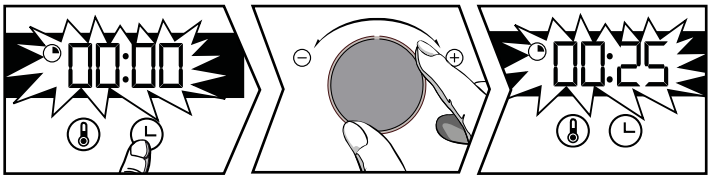
For manual functions:
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

- **Changing the temperature**



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

- **Changing the cooking time**



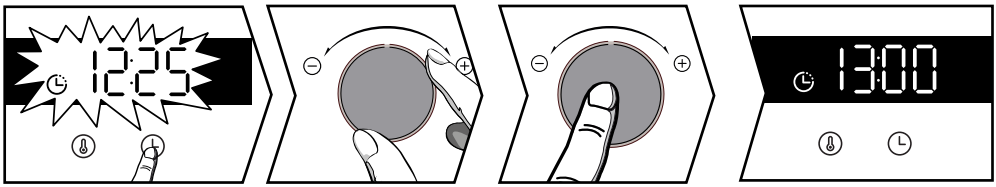
"Smart Assist" system
Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the knob. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING FUNCTIONS	Cooking time
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

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

- **Changing the cooking end time**



After setting the cooking time, press ⏲; the cooking end time flashes. Set the new cooking end time with + and - knob.
Confirm by pressing the knob..
The cooking end time display stops flashing.
You oven will start later on to finish cooking at the selected time.

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

CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

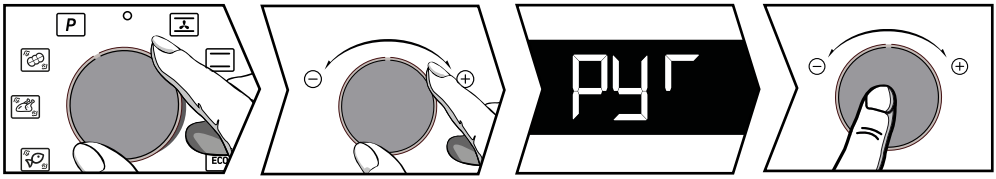
- **Cleaning the oven cavity with pyrolysis**

WARNING

Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning by pyrolysis only occurs after the door locks automatically, it is then impossible to unlock the door.

- **Immediate self-cleaning**



The programmer must display the time of day and must not be flashing. Select the self-cleaning cycle with the function selector P : select your pyrolysis cycle with the + and - knob depending on the degree of soiling of your oven, and confirm by pressing the knob.

Select between: pyr = 2-hour **pyrolysis cycle, confirm by** pressing the knob.

_-P P-E = **PyroExpress* or ECO Pyrolysis (1H30)*** confirm by pressing the knob.

At the end of the cleaning cycle, 00:00 will appear on the display and the door will be unlocked. Turn the function selector back to 0.

** PyroExpress in 59 minutes*

_-P = ***PyroExpress****

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin.

- **Delayed self-cleaning**

You can choose to delay the start of the pyrolysis cycle: When the programme duration displays on the screen, press the ◷ key and set the new end time with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The self-clean will start later on to end at the new set time. Turn the function selector back to 0 once the cleaning cycle has ended.

CLEANING THE OUTER SURFACES

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

Removing the over door glass panels

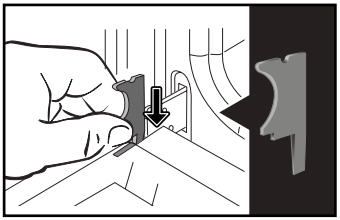
⚠ IMPORTANT:

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.

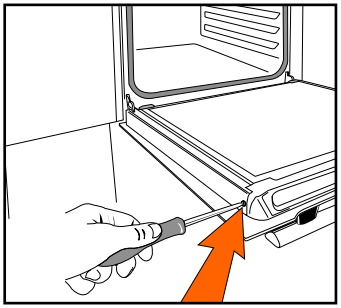
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid. To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

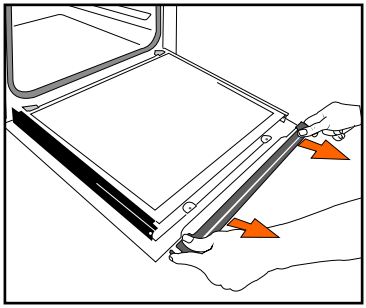
- **Removing the oven door glass panels**

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

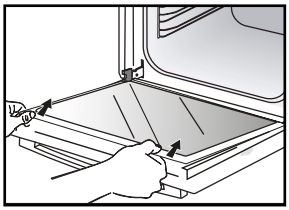


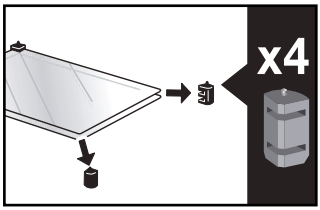
Unscrew the two screws on either side of the door mounts using a torx screwdriver (T20), then pull the rail out towards you.





IMPORTANT:
Make sure to note the fitting orientation of the first glass panel (shiny surface towards you)

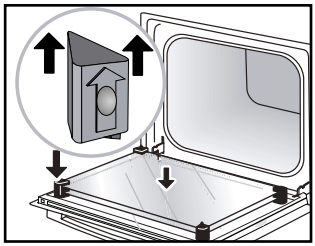


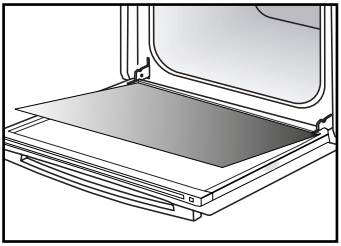


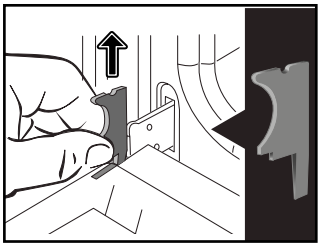
Remove the first glass panel: the door consists of two inside glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove the inside panels to clean them.
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

- **Reassembling the oven door glass panels**

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of 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.

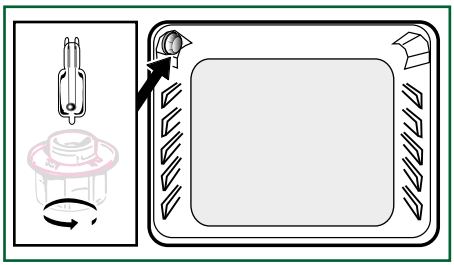






- **Replacing the light bulb**

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 pyrolysis cleaning cycle does not begin.
Check that the door is locked. There may be a door locking or temperature sensor fault. If the fault persists, contact the Customer Service Department.

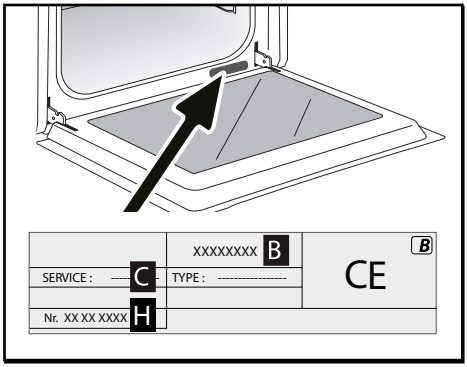
The symbol flashes in the display.
Door locking fault; contact the Customer Services Department.

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.



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

GENUINE REPLACEMENT PARTS

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

TYPE OF FOOD	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	min.
Meat													
Roast pork (1kg)	200	2					180	2					60
Roast veal (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Roast beef rare (1kg)	240	2											45-60
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1			220						200	2	45
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Large pieces of poultry	200	2											60-90
Chicken thighs					220	3					210	3	30-40
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
Fish													
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
Vegetables													
Gratins (precooked ingredients)					275	2							15
Potato gratins	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2					30
Pastries													
Sponge cake			150	3									35
Swiss roll	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Creams	165	2											30-40

* Depending on model

Cooking chart

TYPE OF FOOD	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	*	LEVEL	min.
Pastries													
Cookies - Shortbread biscuits	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues	100	2											60-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Medium choux pastry	200	3					180	3					30-40
Puff pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3					5-10
Savarin cake	180	3											30-35
Shortcrust pastry tart	200	1					195	1					30-40
Fine puff pastry tart	215	1					200	1					20-25
Other													
Skewers	220	3			210	4							15-20
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													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											90-180

* Depending on model

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

Note: Before placing it in the oven, meat 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**

FUNCTION PERFORMANCE TESTS

CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	Min. TIME	PREHEAT-ING
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	160	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 4	45 mm pan + wire rack	170	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	30-40	yes
Small cakes		2+ 3	45 mm pan + wire rack	170	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	25-35	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	80-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-4	yes

***** Depending on model

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

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS with a share capital of 100.000.000 euro
RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



MANUAL DE USUARIO ES

HORNO



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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.

http://brandt.com/

⚠ **IMPORTANTE:**

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

Índice

Instrucciones de seguridad 4

instalación de su aparato 6
Elección de la ubicación e instalación del aparato 6
Conexión eléctrica 7

MEDIO AMBIENTE 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 12
Modos de cocción 13
Funciones automáticas de vapor combinado 14
Iniciar un proceso de cocción 15

Mantenimiento de su aparato 16
Limpieza del interior y del exterior 17

Fallos y soluciones 19

Servicio postventa 20
Servicio 20

AYUDAS A LA COCINA 21
Tablas de cocción 22
Pruebas de funcionalidad 23

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

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

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.

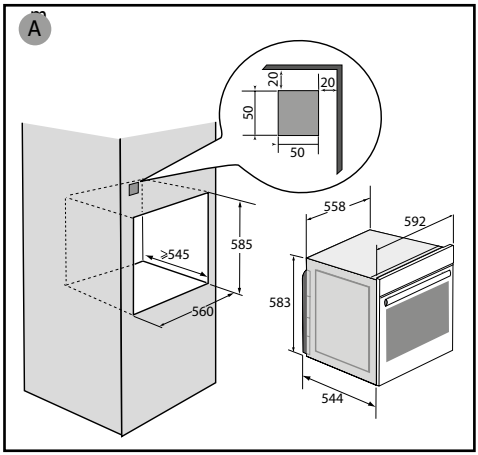
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

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 Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con 2 tornillos para madera (no suministrados) (diámetro de la cabeza redonda: 3 mm y longitud: 30 mm). Tenga cuidado de no utilizar un destornillador, ya que podría dañar el esmalte de su horno. Vuelva a colocar los topes de goma.

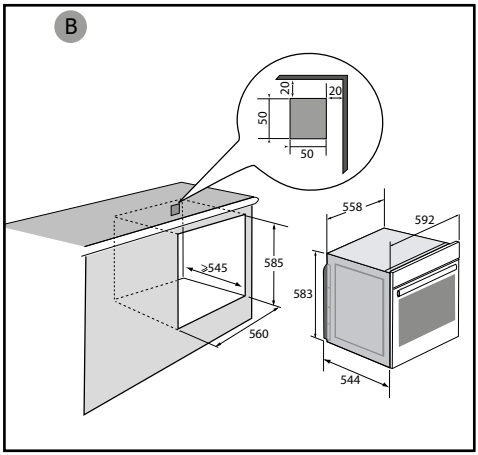
Consejo
Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

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.

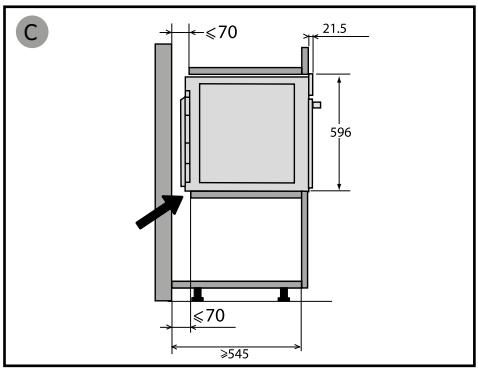
A



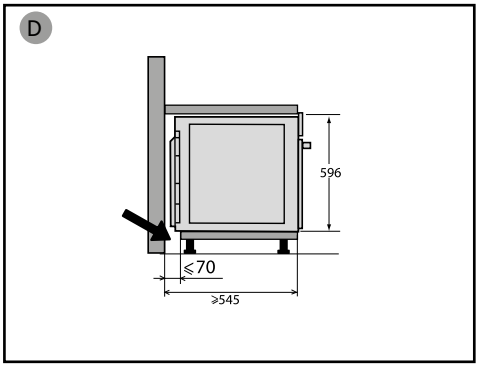
B



C

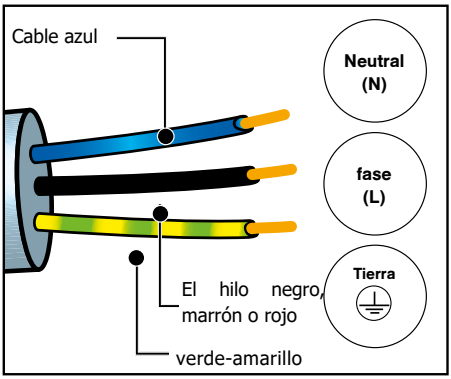


D



CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 f + 1 N + tierra) conectados a la red de 220~240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.



⚠ 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.

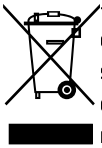
We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

- **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.

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

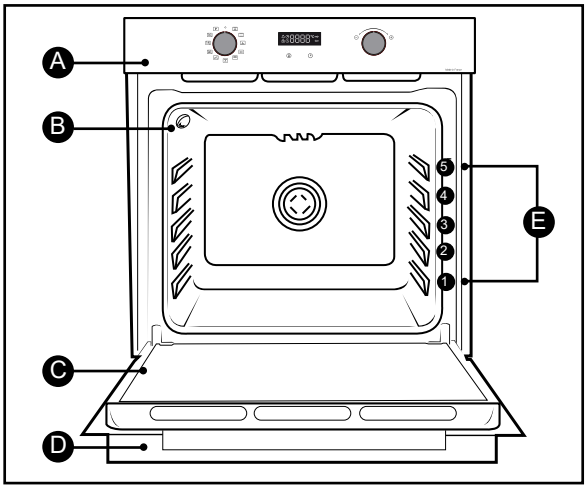


- Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.
- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.
- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.
- Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

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.

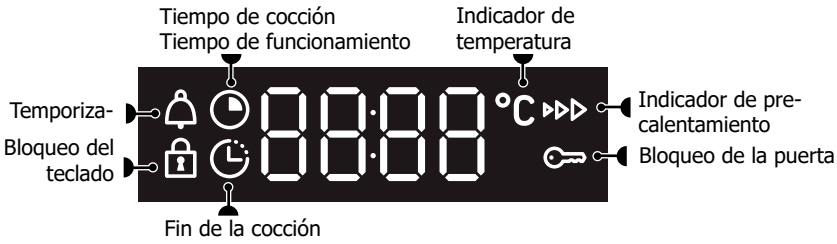
PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A Panel de mandos
- B Bombilla
- C Puerta
- D Asa
- E Niveles (Este horno dispone de 5 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 5).

PANTALLA Y BOTONES DE CONTROL

- **Pantalla**



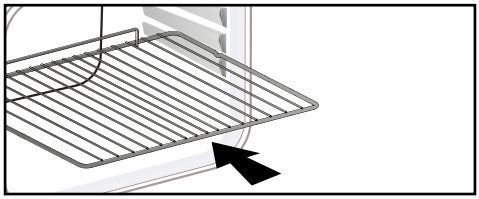
- **Teclas**



ACCESORIOS (según modelo)

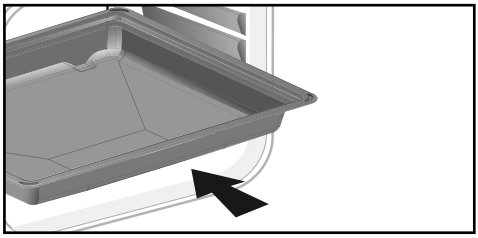
- **Parrilla con retén antivuelco**

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.



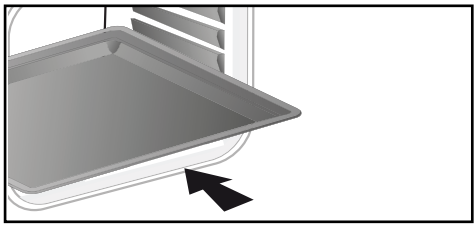
- **Bandeja multiusos 45 mm**

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.



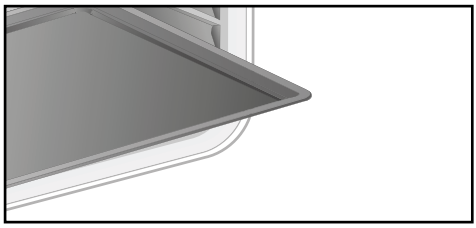
- **Bandeja multiusos 20 mm**

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.

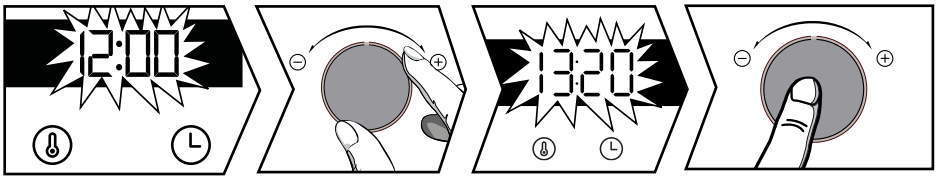


Consejo:
para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, recomendamos añadir un poco de agua o aceite en el fondo de la bandeja multiusos 45 mm.

ADVERTENCIA:
retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis.
Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, recuperan su forma original.

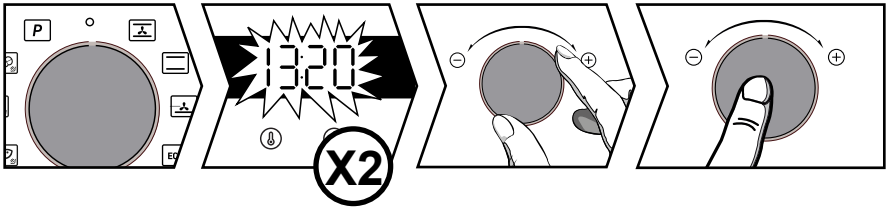
AJUSTES

- **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.

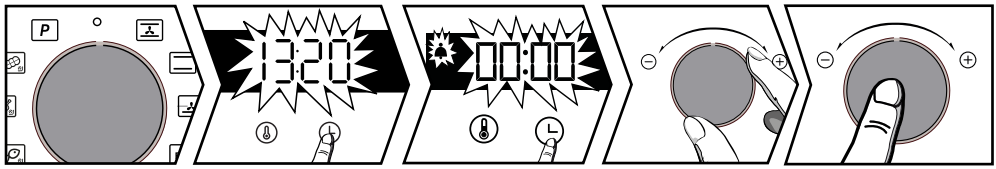
- **Ajuste de la hora**



La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.
Pulse la tecla ⏲ y aparece el símbolo 🔔 . Pulse de nuevo ⏲.
Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

- **Temporizador**

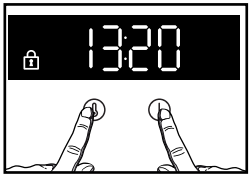
Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.



La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.
Pulse la tecla ⏲ y aparecerá el símbolo 🔔 . El temporizador parpadeará. Ajuste el temporizador con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda . La cuenta atrás comienza y aparece la hora. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

Nota: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para anularlo, vuelva al menú del temporizador y ajústelo a 00:00.

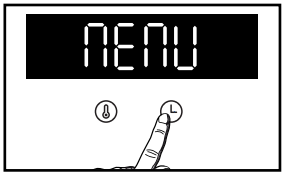
- **Bloqueo del teclado (seguridad para niños)**



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

Puede modificar diferentes parámetros de su horno. Para ello: pulse la tecla 🕒 hasta que aparezca "MENÚ" para acceder al modo de ajustes.



Seleccione con la rueda los ajustes. Valide la selección pulsando la rueda, active o desactive con la rueda + y - los parámetros y valide con la rueda. Ver tabla:

1-SI	**AUTO**: En modo cocción la bombilla del interior del horno se apaga al cabo de 90 segundos **ON**: En modo cocción la bombilla está siempre encendida, salvo en modo ECO.
2-Sb	Activar/desactivar los tonos de las teclas
3-Sc	Activar/desactivar el modo de precalentado
4-Sd	Activar/desactivar el modo demo
5-cd	Información SPV

Para salir del "MENÚ", pulse de nuevo 🕒.

MODOS DE COCCIÓN

Funciones manuales:

TRADI VENTILADO*
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Recomendación: 200°C
Recomendado para carne, pescado, legumbres dispuestos en una bandeja de barro preferiblemente.

TRADICIONAL
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 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 mínima de 75°C, máxima de 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 mínima de 35°C, máxima de 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.

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.

GRILL PULSADO
Temperatura mínima de 100°C, máxima de 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 mínima de 35°C, máxima de 220°C
Recomendación: 205°C
Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.

Funciones automáticas:

Brandt le ofrece 3 nuevas funciones que combinan automáticamente dos modos de cocción: la cocción tradicional y la cocción al vapor para preservar las cualidades nutricionales de los alimentos y obtener una cocción más rápida.

AVES
Recomendado para pollo.

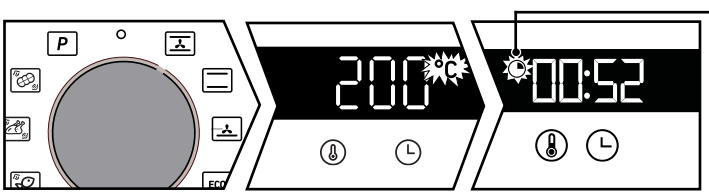
PESCADO
Recomendado para pescados enteros (salmón, lubina, bacalao...).

CARNES BLANCAS
Recomendado para mantener los asados de ternera jugosos y tiernos.

Para estas 3 funciones, añada 500 ml de agua caliente en la bandeja multiusos 45 mm, póngala en el estante inferior del horno y el alimento para cocer en el nivel 3.
Ajuste entonces el peso con la rueda +/- y confirme el valor pulsando la rueda +/-.

INICIO DE COCCIÓN

- **Inicio de una cocción inmediata**

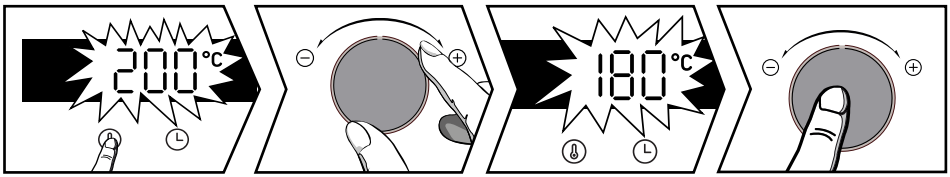


En cuanto el horno se pone en marcha, se muestra el tiempo de funcionamiento.

El programador muestra la hora y esta no debe parpadear.
Gire la rueda de funciones hasta la posición seleccionada.

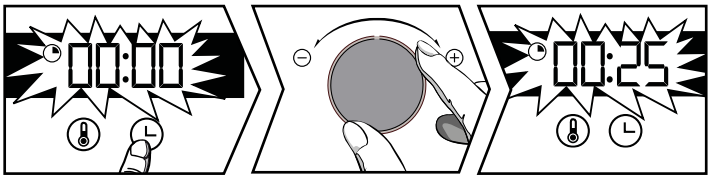
Para las funciones manuales:
El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable. El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

- **Ajuste de la temperatura**



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

- **Ajuste de la duración**



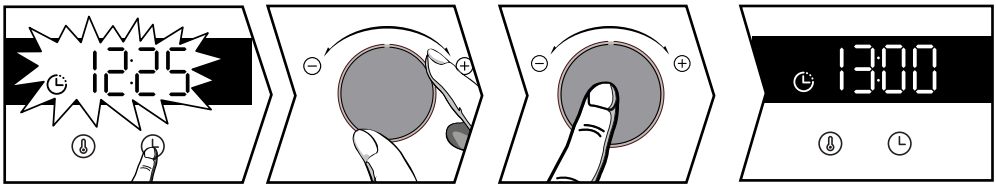
Función "Smart Assist"
Su horno está equipado con la función "Smart Assist", que durante la programación de la cocción le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada (ver tabla).

Si cambia la duración confirme pulsando la rueda. La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

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

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

- **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.

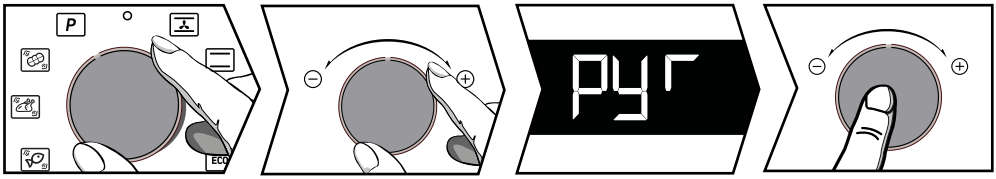
LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

- **Limpieza del interior del horno mediante pirólisis**

⚠ ATENCIÓN

retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.
Como medida de seguridad, la operación de limpieza por pirólisis únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, es imposible desbloquearla.

- **Autolimpieza inmediata**



El programador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Seleccione el ciclo de autolimpieza con la rueda de funciones P : elija la pirólisis con la rueda + y - según el grado de suciedad del horno y valide pulsando la rueda.

Según su elección: pyr = **Pirólisis de 2 horas. V**alide pulsando la rueda.

_-P P-E = **PyroExpress* o Pirólisis ECO (1h30)*** Valide pulsando la rueda.

Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará. Vuelva a colocar la rueda de funciones en la posición 0.

**** Pyro Express 59 minutos***

_-P = ***PyroExpress****

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.
La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, se establecerá una pirólisis ECO de 1h30 automáticamente.

- **Autolimpieza diferida**

Puede diferir el inicio del ciclo de pirólisis. Cuando aparezca la duración del programa en pantalla, pulse la tecla ◷ y ajuste la nueva hora de fin con la rueda + y - y luego valide pulsando la rueda. La autolimpieza comenzará más tarde y terminará a la nueva hora programada. Vuelva a colocar la rueda de funciones en 0 al final del proceso de limpieza.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

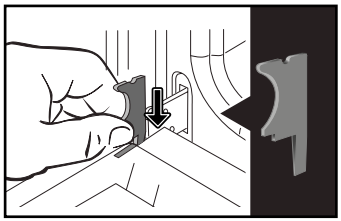
Desmontaje de los cristales de la puerta

⚠ 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.

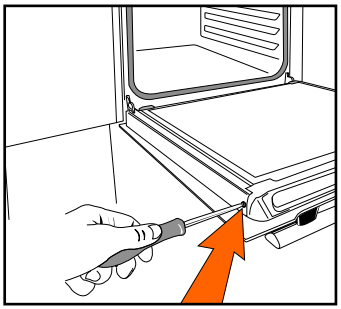
Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente.
Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera:

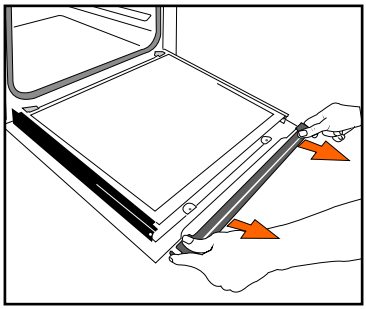
- **Limpieza de los cristales de la puerta**

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña de plástico suministrada con el aparato.

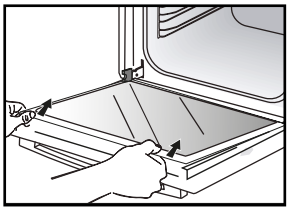


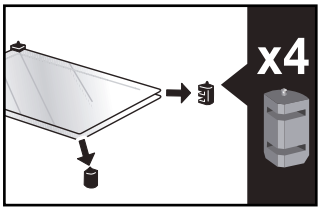
Suelte los dos tornillos situados a ambos lados de los montantes de la puerta con un destornillador Torx (T20) y retire el travesaño tirando de él hacia usted.





⚠ **IMPORTANTE:**
asegúrese de marcar el sentido de montaje de este primer cristal (lado brillante hacia usted)

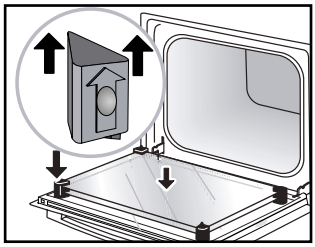


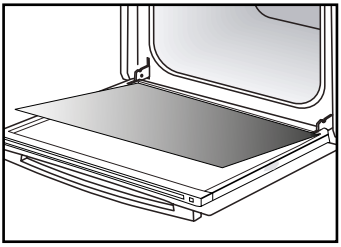


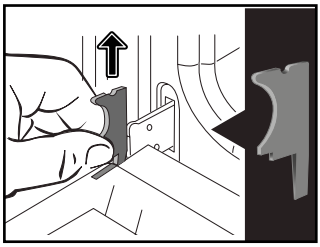
Retire el primer cristal: la puerta incluye dos cristales interiores con un espaciador negro de goma en cada esquina. En caso necesario, retire los cristales interiores para limpiarlos.
No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

- **Colocación de los cristales de la puerta**

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y coloque de nuevo los cristales.
Enganche el último cristal en los topes, luego vuelva a colocar el travesaño y apriételo de nuevo. Retire la cuña de plástico antes de cerrar la puerta. El aparato ya está nuevamente operativo.

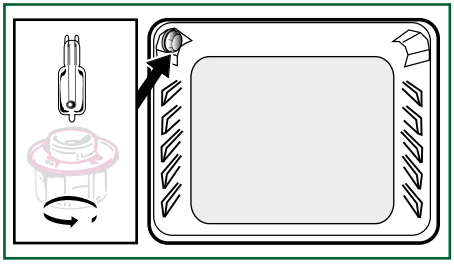






- **Sustitución de la bombilla**

⚠ **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.

La limpieza por pirólisis no se realiza.
Compruebe el cierre de la puerta. Puede ser un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura. Si el fallo persiste, contacte con el SPV.

El símbolo parpadea en pantalla.
Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.

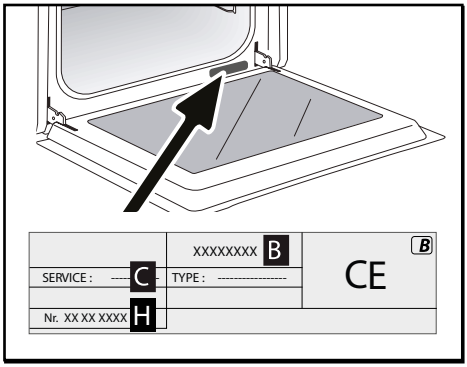
Cocinar al baño maría.
Por favor, utilice métodos de cocción ventilados cuando cocine al baño maría.

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	min
Carne													
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2					60
Asado de ternera (1kg)	200	2					180	2					60-70
Asado de buey poco hecho (1 kg)	240	2											45-60
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Aves grandes piezas	200	2											60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3	30-40
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
Pescado													
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
Verdura													
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
Pasteles													
Bizcocho esponjoso - Tarta			150	3									35
Brazo de gitano	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Bizcocho	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremas	165	2											30-40

* según modelo

Tiempos de cocción

PLATOS	*	NIVEL	*	NIVEL	*	NIVEL	*	NIVEL	*	NIVEL	*	NIVEL	min
Pasteles													
Cookies - Sablés	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Merengues	100	2											60-90
Magdalenas	220	3					200	3					5-10
Buñuelo medio	200	3					180	3					30-40
Hojaldres	220	3					200	3					5-10
Pastel Savarin	180	3											30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1					30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1					20-25
Varios													
Pinchos	220	3			210	4							15-20
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													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											90-180

* según modelo

Todas las T°C y los tiempos de cocción se indican para hornos precalentados

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**
Cifras	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 máx.**

PRUEBAS PARA LA FUNCIÓN SEGÚN LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* Modo de cocción	NIVEL	Accesorios	°C	DURACIÓN min	PRECALEN-TAMIENTO
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	150	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	150	20-30	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	150	20-30	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	20-30	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	160	20-30	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	170	20-30	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	30-40	sí
Pasteles pequeños		2 + 3	bandeja 45 mm + grill	170	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3		150	25-35	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	150	25-35	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	80-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	80-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	grill	180	80-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	grill	275	3-4	sí

***** según modelo

NOTA: para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en diferentes momentos.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE (FRANCIA). SAS con un capital social de 100 000 000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



KÄYTTÄJÄN OHJEET FI

UUNI



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Hyvä asiakas,

Olet hankkinut **BRANDT**-tuotteen, ja haluamme kiittää sinua luottamuksestasi merkkiämme kohtaan.
Olemme suunnitelleet ja valmistaneet tämän tuotteen ajatellen asiakkaitamme, heidän elämäntapaansa ja tarpeitaan, jotta tuote vastaisi mahdollisimman hyvin odotuksiasi. Olemme käyttäneet tuotteen valmistuksessa tietotaitoamme, innovatiivista henkeämme ja intohimoa työhömme, joka on vienyt meitä eteenpäin jo 60 vuoden ajan.
Koska haluamme jatkuvasti vastata asiakkaidemme vaatimuksiin, kuluttajapalvelumme on käytettävissäsi ja vastaa mielellään kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi.
Sivustoltamme **www.brandt.com** löydät tietoja uusista innovaatioistamme sekä hyödyllisiä lisätietoja.
BRANDT on ylpeä voidessaan olla osa jokapäiväistä elämääsi. Toivomme, että ostamasi tuote on odotustesi arvoinen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Tarra « Origine France Garantie » takaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeät ja objektiiviset tiedot tuotteen alkuperästä. BRANDT-merkki on ylpeä voidessaan merkitä tämän tarran ranskalaisissa Orléansin ja Vendômen tehtaissaan valmistettuihin tuotteisiinsa.

http://brandt.com/

⚠ **TÄRKEÄÄ:**

Ennen kuin käytät laitetta, lue huolellisesti nämä ohjeet tutustuaksesi nopeasti laitteen käyttöön.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet 4

laitteen asentaminen 6
Sijainnin valitseminen ja laitteen asentaminen 6
Sähköliitäntä 7

YMPÄRISTÖ 8
Ympäristö 8

Laitteen kuvaus 9
Uunin yleiskuvaus 9
Näyttö ja ohjauspainikkeet 9
Tarvikkeet 10

Laitteen käyttäminen 11
Asetukset 11
Asetukset-valikko 12
Ruoanlaittotilat 13
Automaattiset yhdistetyt höyrytoiminnot 14
Ruoanvalmistusprosessin käynnistäminen 15

Laitteen huolto 16
Sisä- ja ulkopintojen puhdistus 17

Viat ja ratkaisut 19

Myynnin jälkeinen palvelu 20
Huolto 20
Kuluttajasuhteet RANSKA 20

RUOANVALMISTUKSEN APUVÄLINEET 21
Leivontataulukot 22
Toiminnalliset testit 23

TÄRKEÄÄ - LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAISEKSI.

Tämä opas on ladattavissa tuotemerkin verkkosivustolta. Tämä käyttöopas on ladattavissa tuotemerkin verkkosivustolta

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.

TÄRKEÄÄ:

Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

— Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.

VAROITUS:

— Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä.

Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

VAROITUS:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide

laitteen jäähdyttyä. Käytä kumikäsinettä lampun suojalasin irrottamiseen.

 Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.
— Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.
— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.
— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.
— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maatiloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.
— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

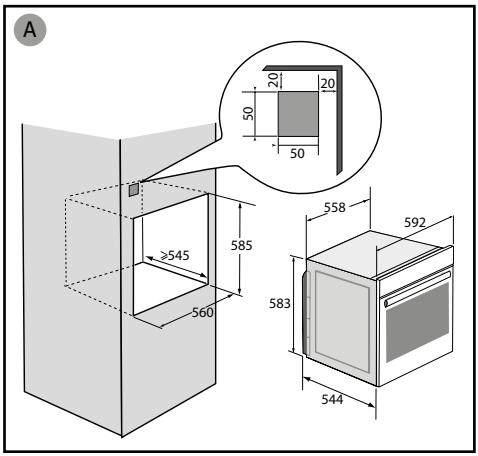
Laitteen asennus

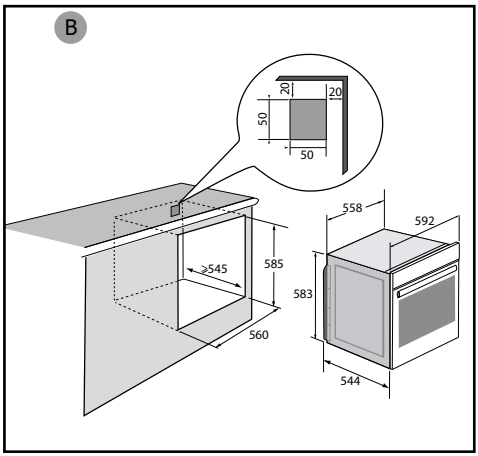
Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.
Laite voidaan asentaa joko työtason alle (kuva A) tai kalusteisiin (kuva B).
Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (kuva C/D)

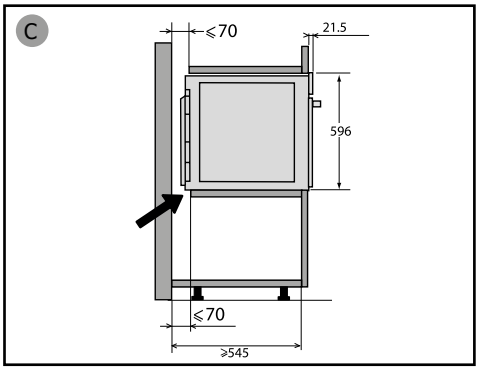
Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni kahdella puuruuvilla (pyöreän pään halkaisija: 3 mm ja pituus: 30 mm).
Älä käytä ruuvimeisseliä, sillä se voi vahingoittaa uunin emalipintaa. Aseta kumiset pysäyttimet takaisin paikoilleen.

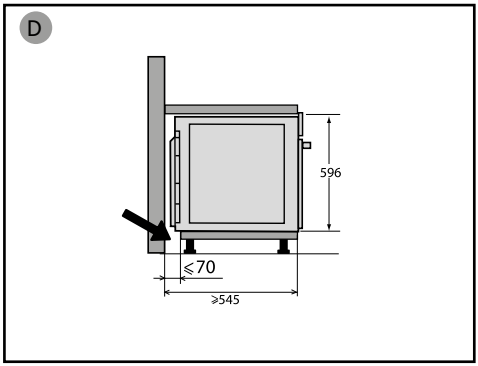
Vinkki :
Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.

VAROITUS:
Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.



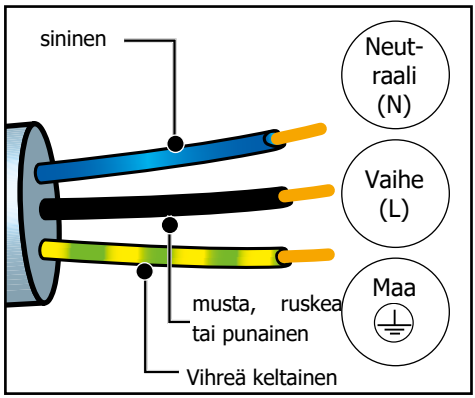






SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni kytketään 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.



⚠ VAROITUS

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria..

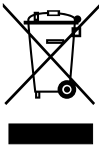
Meitä ei voida pitää vastuussa onnettomuuksista tai vaaratilanteista, jotka johtuvat olemattomasta, viallisesta tai väärästä maadoituksesta, tai väärän yhteyden takia.

- **Ennen ensimmäistä käyttöä**

Ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa, lämmitä sitä tyhjänä, luukku suljettuna, noin 15 minuuttia korkeimmassa lämpötilassa. murtumaan laitteeseen. Mineraalivilla, joka ympäröi uunin onteloa, voi aluksi antaa erityisen hajun koostumuksestaan johtuen. Samoin saatat huomata savua. Kaikki tämä on normaalia.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.



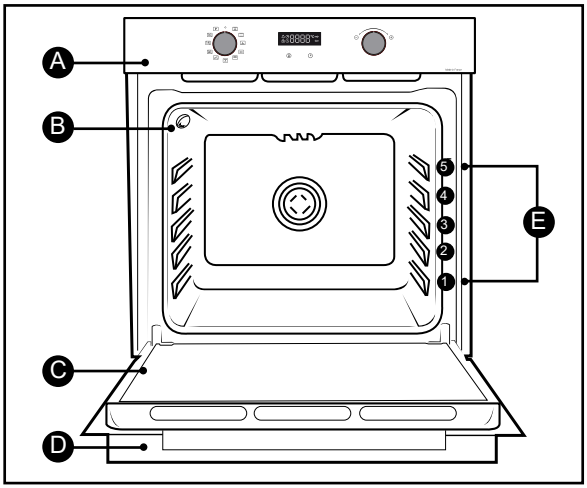
Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.

Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

UUNIN YLEISKUVAUS



A Ohjauspaneeli

B Valo

C Luukku

D Kädensija

E Peltitasot (Tässä uunissa on 5 peli-tasoasentoa lisävarusteille: peltitasot 1-5).

NÄYTTÖ JA KOMENTOPAINIKKEET

- **Näyttö**



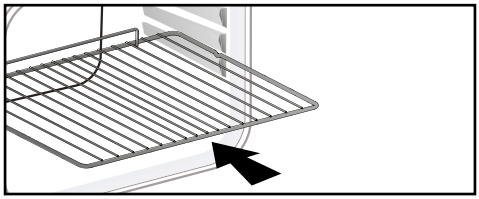
- **Painikkeet**



LISÄVARUSTEET (mallikohtaisesti)

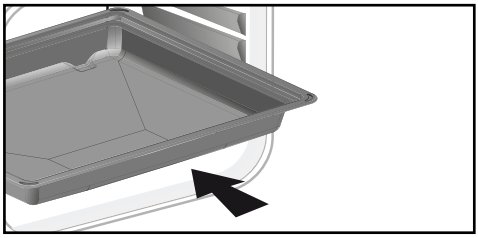
- **Kaatumisen estävä turvaritilä**

Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-ainekset asetetaan ritilän päälle)
Aseta ritilän kahva uunin takaosaa vasten.



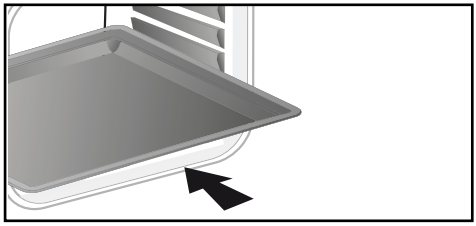
- **Syvä monikäyttöinen pelti 45mm**

Asetetaan ritilän alle peltitasolle. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



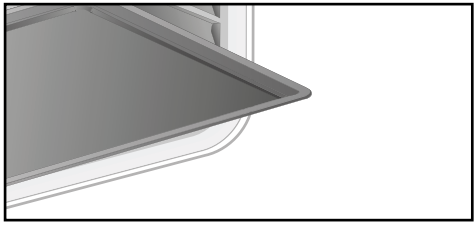
- **Syvä monikäyttöinen pelti 20 mm**

Asetetaan peltitasolle. Viistottu taso helpottaa ruokien asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



- **Paistopelti 8 mm**

Asetetaan peltitasolle. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen.
Viistottu taso helpottaa ruokien asettamista pellille.
Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



VINKKI:

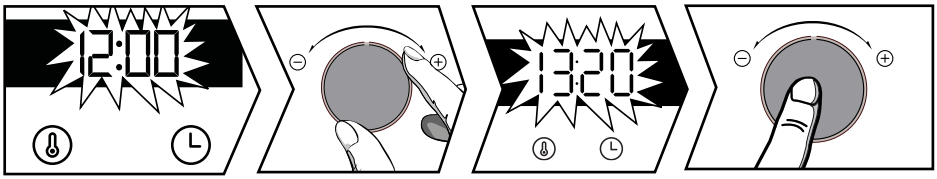
Välttääksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin 45 mm pohjalle.

VAROITUS:

Irrota uunin lisävarusteet ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista.
Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

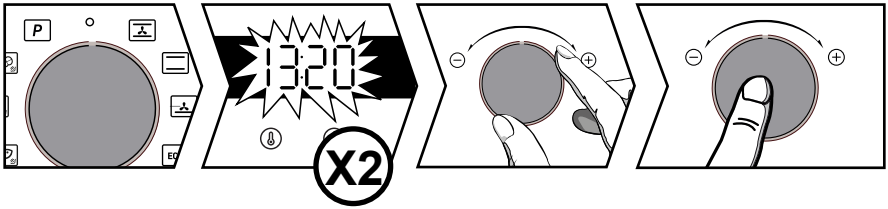
ASETUKSET

- **Kellon asetukset**



Kun virta kytketään uuniin, näytössä vilkkuu 12:00. Aseta kellonaika valintakiekolla + tai -.
Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.
Sähkökatkon jälkeen myös kellonaika vilkkuu. Tee sama asetus.

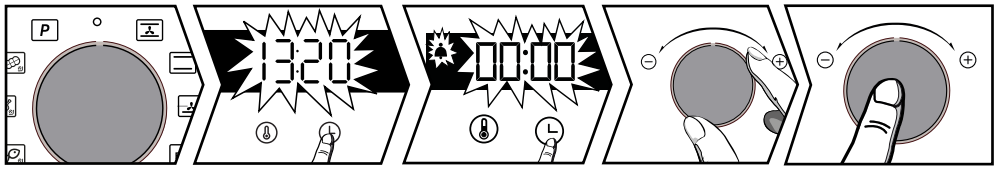
- **Kellonajan muokkaus**



Toimintojen valintakiekon on oltava asennossa 0.
Paina painiketta ⏲ ja symboli 🔔 ilmestyy. Paina uudelleen painiketta ⏲.
Muokkaa asetusta valintakiekolla + tai -. Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

- **Munakello**

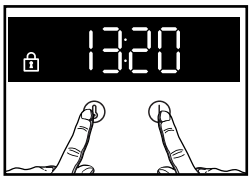
Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.



Toiminnon valintakiekon on oltava asennossa 0.
Paina painiketta ⏲ ja symboli 🔔 ilmestyy. Munakello alkaa vilkkua. Aseta munakello valintakiekolla + tai -. Vahvista painamalla valintakiekkoa, munakello käynnistyy ja kellonaika ilmestyy uudelleen näyttöön. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta..

HUOMIO: Munakello-toimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa. Voit peruuttaa munakellon palaamalla munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0:00.

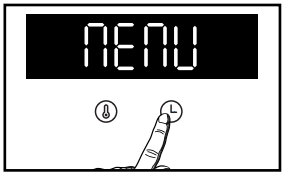
- **Näppäimistön lukitus (lapsilukko)**



Paina samanaikaisesti painikkeita ⓐ ja ◷, kunnes symboli 🔒 ilmestyy näyttöön. Vapauta näppäimistö painamalla samanaikaisesti painikkeita ⓐ ja ◷,kunnes symboli 🔒 häviää näytöltä.

ASETUSVALIKKO

Voit käyttää uunin useita parametreja. Siirry asetusvalikkoon painamalla painiketta ◷, kunnes ”MENU” (VALIKKO) näkyy näytössä.



Valitse eri asetuksia valintakiekolla. Vahvista valintasi painamalla valintakiekkoa, ota käyttöön tai poista käytöstä eri parametreja valintakiekolla + ja -, vahvista valintakiekolla. Katso taulukko :

1-51	**A U T O** : Kypsennystilassa uunin sisävalo sammuu 90 sekunnin kuluttua **ON**: Kypsennystilassa valo palaa koko ajan kypsennystilan aikana, paitsi EKO-tilassa.
2-5b	Ota käyttöön/poista käytöstä painikkeiden äänimerkit
3-5c	Ota käyttöön/ poista käytöstä esilämmitystila
4-5d	Ota käyttöön/poista käytöstä demotila
5-cd	Huoltotiedot

Poistu “MENU”-kohdasta painamalla uudelleen ◷.

KYPSENNYSTILAT

Manuaaliset toiminnot:



PERINTEINEN + PUHALLIN*

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 275°C
Suosittelu: 200 °C
Suositellaan lihalle, kalalle, vihanneksille, jotka kypsennetään mielellään saviastiassa.



PERINTEINEN

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 275°C
Suosittelu: 200 °C
Tämä kypsennysmenetelmä ei sovi yhteen porealtaassa kypsennyksen kanssa.
Suositellaan hitaaseen ja monimutkaiseen kypsennykseen: pehmeälihaiseen riistaan. Punaisen lihan paistien ruskistamiseen. Keittolevyllä aluksi valmisteltujen ruokalajien haudutus suljetussa astiassa (coq au vin, pataruoat).



ALALÄMPÖ KIERTO

Minimilämpötila 75 °C maksimilämpötila 250 °C
Suosittelu: 180 °C
Suositellaan kosteille ruokalajeille (piiraat, mehevät hedelmäpiirakat...). Taikinapohja paistuu hyvin. Suositellaan kohoaville leivonnaisille (kakku, pulla, kuivakakku...) ja kohokkaille ilman taikinakuorta.



EKO*

Minimilämpötila 35 °C maksimilämpötila 275 °C
Suosittelu: 200 °C
Tämä kypsennysmenetelmä ei sovi yhteen porealtaassa kypsennyksen kanssa.
Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet.
Kaikki kypsennykset tehdään ilman esilämmitystä.



VOIMAKAS GRILLI

Asennot 1-4
Suosittelu: Asento 4
Suositellaan paahtoleipien grillaamiseen, ruokalajien gratinoimiseen, crème brûléen ruskettamiseen...

Kypsennystila käytetty standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti: tarkoituksena osoittaa yhdenmukaisuus eurooppalaisen energiamerkintöjä koskevan direktiivin EU/65/2014 vaatimusten kanssa.



GRILLI KIERTO

Minimilämpötila 100 °C maksimilämpötila 250 °C
Suosittelu: 200 °C
Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla.
Liu'uta syvä monikäyttöinen pelti 45 mm alapeltitasolle.
Suositellaan linnunliha lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.



LEIPÄ

Minimilämpötila 35 °C maksimilämpötila 220 °C
Suosittelu: 205 °C
Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.

Automaattiset toiminnot:

Brandt tarjoaa 3 uutta toimintoa, joissa yhdistyy automaattisesti kaksi kypsennystilaa: perinteinen kypsennys ja höyrytyskypsennys. Tämä toiminto säilyttää ruoka-aineiden ravitsemuksellisen laadun ja takaa nopeamman kypsennyksen.



LINNUNLIHA

Suositellaan kanan kypsennykseen.



KALA

Suositellaan kokonaisten kalojen kypsennykseen (lohi, meribassi, turska...).



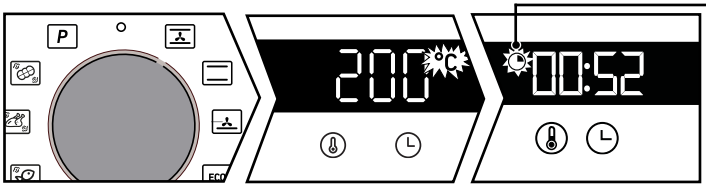
VALKOINEN LIHA

Suositellaan pehmeän ja suussa sulavan vasikanpaistin valmistukseen.

Tarvitset näihin 3 toimintoon 500 ml haaleaa vettä, jonka kaadat syvään monikäyttöiseen peltiin 45 mm. Aseta vettä sisältävä pelti uunin alapeltitasolle ja kypsennettävä ruoka peltitasolle 3.
Säädä painoa näytössä valintakiekolla +/- ja vahvista arvo painamalla valintakiekkoa +/-.

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

- **Kypsennyksen käynnistys heti**

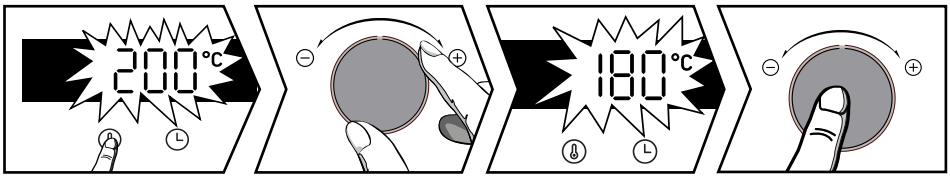


Heti kun uuni käynnistyy, näyttöön tulee käyttöaika.

Ohjelmoijassa näkyy kellonaika. Se ei saa vilkkua.
Käännä valintakiekko haluamaasi asentoon.

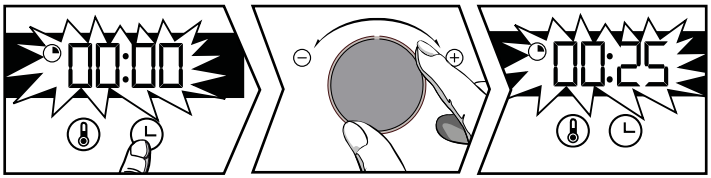
Manuaalisille toiminnoille:
Lämpötila alkaa nousta välittömästi. Uuni suosittelee lämpötilaa, jota voi muokata. Uuni lämpenee ja lämpötilan ilmaisin vilkkuu. Kuulet äänimerkkisarjan, kun uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan.

- **Lämpötilan muokkaus**



Paina 🌡.
Muokkaa lämpötilaa valintakiekolla + tai -. Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

- **Kypsennyksen kestoajan muokkaus**



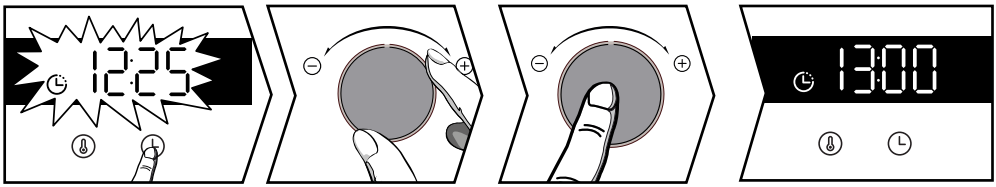
"Smart Assist" -järjestelmä
Uuni on varustettu "Smart Assist" -toiminnolla, joka suosittelee kypsennyksen ohjelmoinnin aikana muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan (katso taulukko).

Jos muokkaat kestoa, vahvista painamalla valintakiekkoa. Toiminnon kestoaika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

KYPSENNYSTOIMINTO	KESTO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	**30 min**
	7 min
	15 min

Paina ⏲. Uuni suosittelee kypsennyksen kestoaikaa, jota voi muokata. Muokkaa kypsennyksen kestoaikaa valintakiekolla + tai -. Vahvista painamalla valintakiekkoa.

- **Kypsennyksen päättymisajan muokkaus**



Asetettuasi kypsennyksen kestoajan paina painiketta ⏲. Kypsennyksen päättymisaika vilkkuu. Aseta kypsennyksen uusi päättymisaika valintakiekolla + tai -.
Vahvista painamalla valintakiekkoa.
Kypsennyksen päättymisajan näyttö ei vilku enää.
Uuni käynnistyy myöhemmin ja päättää kypsennyksen valittuna aikana.

HUOMIO: Tämä toiminto ei ole käytössä Grilli-toiminnossa.

PUHDISTUS SISÄLTÄ JA ULKOA

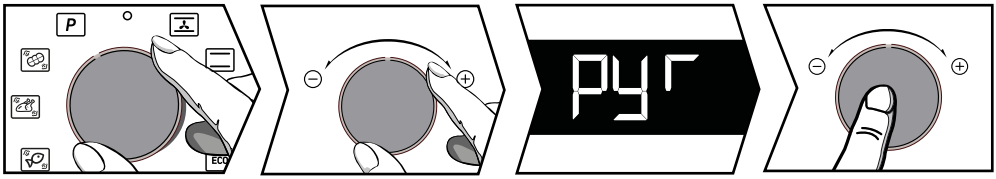
- **Uunin sisäosan pyrolyysipuhdistus**

VAROITUS

Irrota uunin lisävarusteet ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Pyrolyysipuhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

- **Automaattisen puhdistuksen pikakäyttö**



Näytössä tulee näkyä päivän kellonaika, joka ei saa vilkkua. Valitse automaattipuhdistusjakso toimintojen valintakiekolla P : Valitse pyrolyysi valintakiekolla + ja - uunin likaisuustason mukaan ja vahvista painamalla valintakiekkoa.

Valintasi mukaan: pyr = **2 tunnin pyrolyysi, vahvista** painamalla valintakiekkoa.

_-P P-E = **Pikapyro* tai EKOPYRO (1 tunti 30 min)* vahvista** painamalla valintakiekkoa.

Puhdistuksen päätyttyä näytöllä näkyy 0:00 ja luukun lukitus avautuu. Aseta toimintojen valintakiekko asentoon 0.

**Pikapyro 59 min*

_-P = ***Pikapyro****

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävää EKOPYRO-toimintoa.

- **Ohjelmoitu automaattipuhdistus**

Voit ohjelmoida pyrolyysipuhdistuksen käynnistyksen myöhemmäksi. Kun ohjelman kesto näkyy näytöllä, paina painiketta ◷ ja aseta uusi päättymisaika valintakiekolla + ja -. Vahvista sitten painamalla valintakiekkoa. Automaattipuhdistus käynnistyy myöhemmin ja päättyy ohjelmoituna kellonaikana. Aseta toimintojen valintakiekko asentoon 0 puhdistuksen päätyttyä.

ULKOPINTOJEN PUHDISTAMINEN

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausaineita tai hankaavaa sientä.

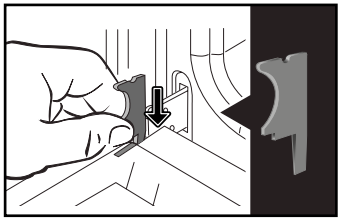
Luukun lasien irrottaminen

⚠ VAROITUS:
Älä käytä laitteen lasiluukun puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

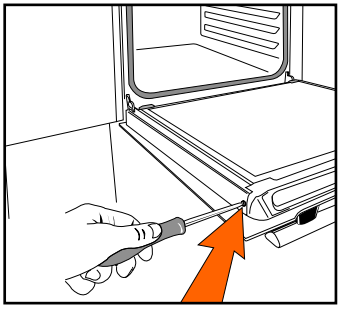
Poista etukäteen suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella. Puhdista erilaiset sisälasit irrottamalla ne seuraavalla tavalla:

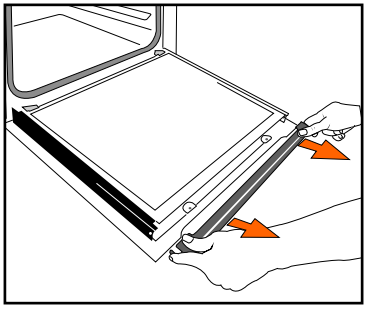
- **Luukun lasien puhdistaminen**

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana toimitettua muovikiilaa.

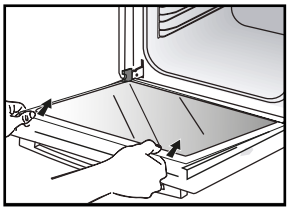


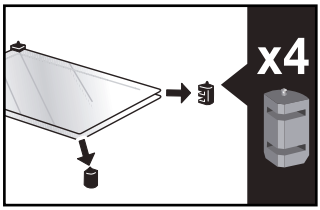
Irrota luukun pielien molemmilla sivuilla olevat kaksi ruuvia torx-ruuvimeisselillä (T20) ja irrota palkki vetämällä sitä itseesi päin.





TÄRKEÄÄ:
Paina mieleesi ensimmäisen lasin asennussuunta (kiiltävä puoli itseäsi päin)

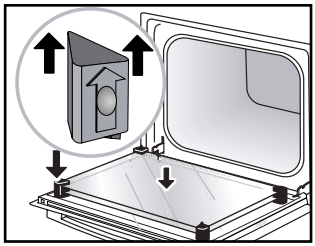


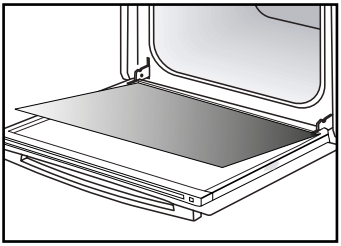


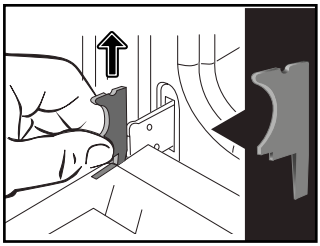
Irrota ensimmäinen lasi: Luukussa on kaksi sisälasia, joiden molempien kulmissa mustat kumiset välituet. Irrota sisälasit tarvittaessa puhdistusta varten.
Älä upota laseja veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

- **Luukun lasien takaisin asettaminen**

Puhdistuksen jälkeen aseta neljä kumista välitukea takaisiin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.
Aseta viimeinen lasi välitukiin. Aseta palkki takaisin paikoilleen ja ruuvaa se kiinni. Poista muovikiila ennen luukun sulkemista. Laite on jälleen toimintavalmis.

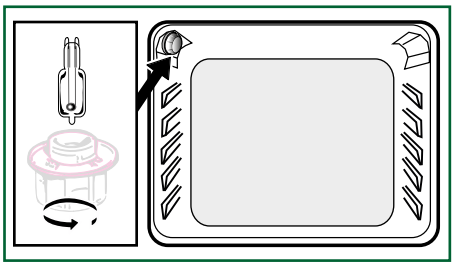






- **Valon vaihtaminen**

TÄRKEÄÄ:
Varmista ennen valon vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähdyttyä.



Valon ominaisuudet:
25 W, 220-240 V~, 300 °C, kanta G9.
Voit vaihtaa toimimattoman valon itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsinettä helpottamaan valon suojalasin irrottamista). Aseta uusi valo paikalleen ja suojalasi paikalleen. Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.

VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Uuni ei lämpene.
Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Suurenna valittua lämpötilaa.

Uunin valo ei toimi.
Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.

Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.
Tämä on normaalia. Jäähdytyspuhallin voi toimia jopa enintään 1 tunnin ajan kypsentämisen jälkeen uunin sisä- ja ulkopuolella olevan lämpötilan laskemiseksi. Jos puhallin toimii yli tunnin ajan, ota yhteys huoltopalveluun.

Pyrolyysipuhdistus ei toimi.
Tarkista, että luukku on kiinni. Luukun lukituksessa tai lämpötila-anturissa voi olla häiriö. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

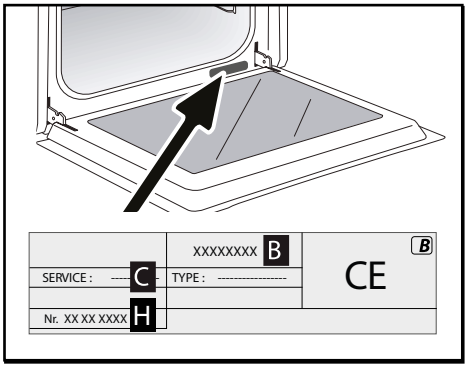
Symboli vilkkuu näytöllä.
Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

Keittäminen vesihauteessa.
Käytä tuuletettuja keittomenetelmiä, kun keität porealtaassa.

Värisevää ääntä.
Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksissa takaseinän kanssa.
Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan mutta se voi aiheuttaa värisevää ääntä tuletuksen aikana. Liikuta laitetta ja siirrä johdon paikkaa. Laita laite takaisin paikoilleen.

TOIMENPITEET

Kaikki laitteellasi tehtävät työt saa suorittaa pätevä ammattilainen, joka on rekisteröity tavaramerkin haltija. Kun soitat, pyyntösi käsittelyn helpottamiseksi sinulla on oltava täydelliset viitteet laitteestasi (kaupallinen viite, palveluviite, sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä



B: Kaupallinen viite
C: Palveluviite
H: Sarjanumero

ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä toimenpiteen aikana vain sertifioitujen alkuperäisten varaosien käyttöä.

Kypsennystaulukko

RUOKALAJIT	*	TASO	*	TASO	*	TASO	*	TASO	*	TASO	*	TASO	min
Liharuoat													
Porsaanpaisti (1 kg)	200	2					180	2					60
Vasikanpaisti (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Paahtopaisti punertava (1 kg)	240	2											45-60
Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Linnunliha (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Linnunliha, suurikokoinen	200	2											60-90
Kanankoipi					220	3					210	3	30-40
Porsaankyljykset					210	3							30-40
Vasikankyljykset					210	3							20-30
Naudankyljykset punertavat (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Lampaankyljykset					210	3							20-30
KALA													
Pienet kalat					275	4							15-20
Keskikokoiset kalat (1-1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Kalafileet	220	3					200	3					15-20
Vihannekset													
Gratiinit					275	2							15
Perunagratiini	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Täytetyt tomaatit	170	3					160	2					30
Leivonnaiset													
Savoiardi- ja Génoisekeksit			150	3									35
Kääretorttu	220	3											15-20
Pulla	170	1	210										35-45
Pikkuleivät	180	2					175	3					20-25
Hiekkakakut	180	1	180	1									45-50
Hedelmäpiiras	200	2					180	3					30-35
Vanukkaat	165	2											30-40

* mallista riippuen

Kypsennystaulukko

RUOKALAJIT	*	TASO	*	TASO	*	TASO	*	TASO	*	TASO	*	TASO	min
Leivonnaiset													
Keksit - Pikkuleivät	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Marengit	100	2											60-90
Madeleine-leivokset	220	3					200	3					5-10
Keskikokoiset tuulihatut	200	3					180	3					30-40
Petit fours -leivokset	220	3					200	3					5-10
Savariini	180	3											30-35
Murotaikinaleivät	200	1					195	1					30-40
Hedelmäpiirakat	215	1					200	1					20-25
Sekalaiset													
Vartaat	220	3			210	4							15-20
Lihamureke vesihauteessa	200	2					190	2					80-100
Pitsa murotaikina	200	2											30-40
Pitsa leipätaikina													15-18
Piiraat	220	2											35-40
Kohokkaat													50
Tortut	200	2											40-45
Leipä	220						200		220				30-40
Paahdettu leipä	180				275	4-5							2-3
Suljetut astiat (pataruoat)	180	2											90-180

* mallista riippuen

Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetylle uunille

HUOMAUTUS: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

VASTAAVUUS: LUKEMAT T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maksimi

TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT STANDARDIN CEI 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	*Kypsennystila	TASO	Lisävarusteet	°C	AIKA min.	ESILÄMMITYS
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	150	25-35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	150	20-30	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 4	pelti 45 mm + grilli	150	20-30	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	20-30	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 4	pelti 45 mm + grilli	160	20-30	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 4	pelti 45 mm + grilli	170	20-30	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	30-40	kyllä
Pikkukakut		2 + 3	pelti 45 mm + grilli	170	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		3	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 4	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		3		150	25-35	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 4	pelti 45 mm + grilli	150	25-35	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	80-120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	80-120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	80-120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3-4	kyllä

***** mallista riippuen

HUOMAUTUS: Paistettaessa kahdella tasolla pellit voi ottaa pois eri aikoihin.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE, FRANCE. SAS-muotoinen (yksinkertaistettu) osakeyhtiö, jonka osakepääoma on 100 000 000 euroa, RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



ISTRUZIONI PER L'USO IT

FORNO



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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.

http://brandt.com

⚠ **IMPORTANTE:**

Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida per familiarizzarsi rapidamente con il suo funzionamento.

Sommario

Istruzioni di sicurezza 4

installazione dell'apparecchio 6
Scelta del luogo e installazione dell'apparecchio 6
Collegamento elettrico 7

AMBIENTE 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

AIUTI ALLA COTTURA 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.

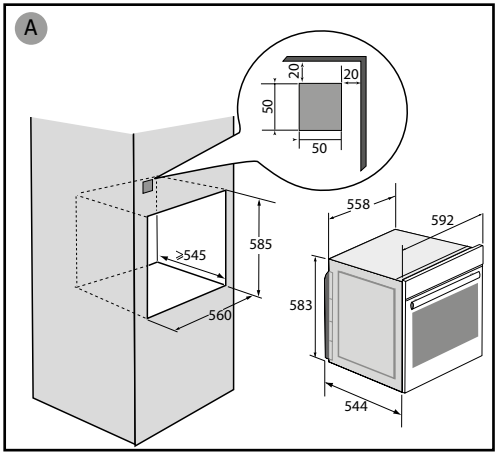
SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

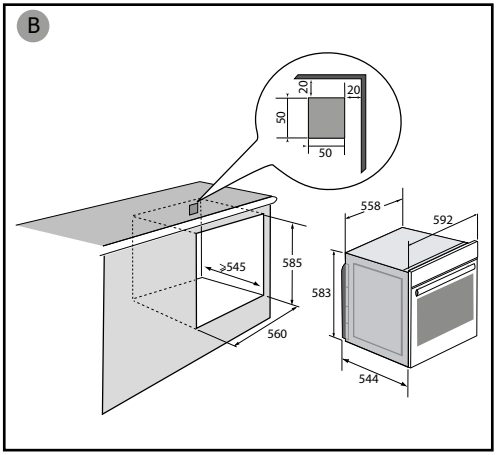
Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.
L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B).
Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il 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.

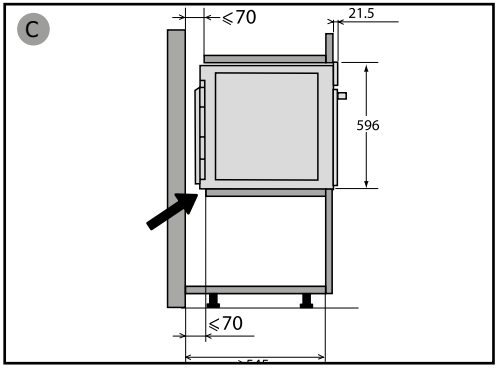
Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di Ø 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con 2 viti per legno non fornite (testa rotonda diametro: 3 mm e lunghezza: 30 mm).
Non utilizzare un'avvitatrice per evitare di danneggiare lo smalto del forno. Sostituire gli arresti in gomma.

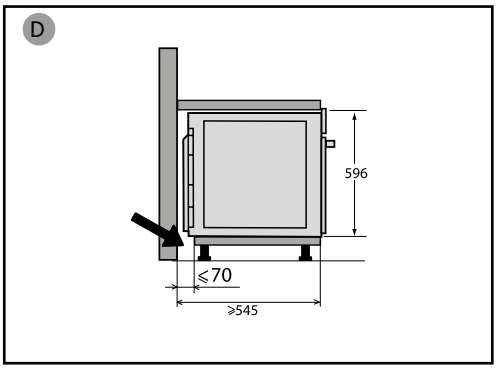
Consiglio
Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.

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.



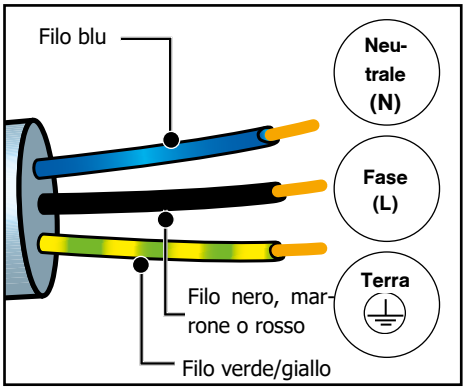






COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (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:

II 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.

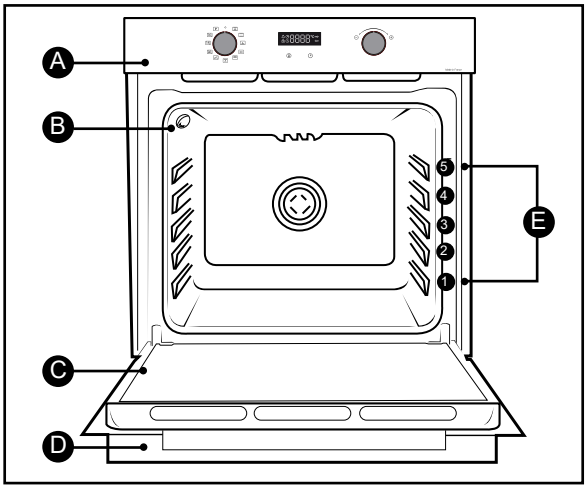
TUTELA DELL'AMBIENTE

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 usurati 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 usurati 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 5 posizioni di guide per gli accessori: guide da 1 a 5).

DISPLAY E TASTI DI COMANDO

- **Display**



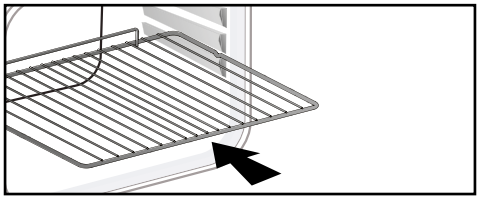
- **Tasti**



ACCESSORI (secondo il modello)

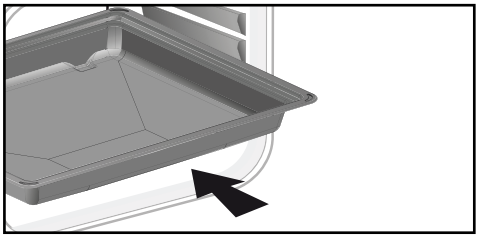
- **Griglia sicurezza antiribaltamento**

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



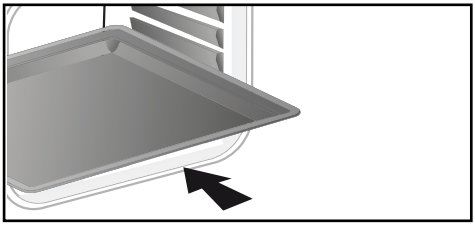
- **Piastra multiuso 45 mm**

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.



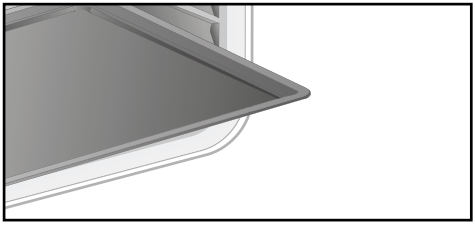
- **Piastra multiuso 20mm**

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:

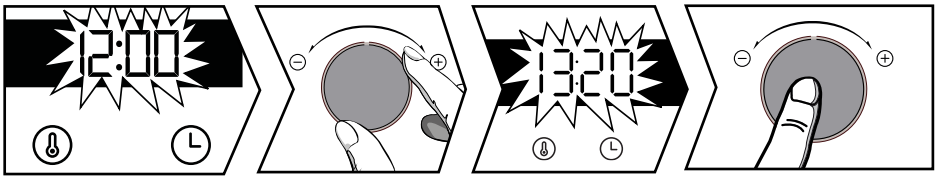
Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della piastra multiuso 45mm

AVVERTENZA:

Rimuovere gli accessori dal forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.
Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

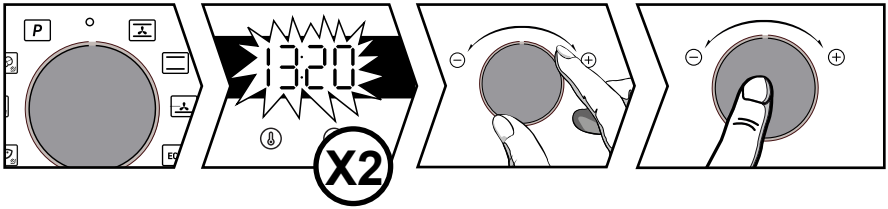
REGOLAZIONI

- **Regolazione dell'ora**



Alla messa sotto tensione il display lampeggia 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.

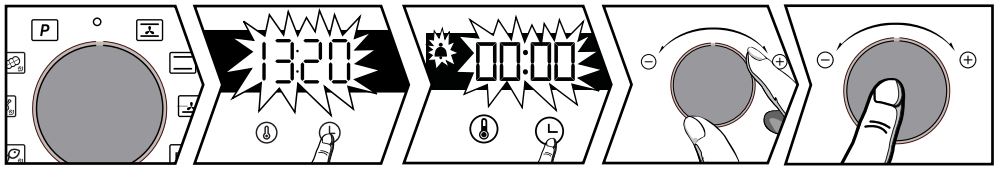
- **Modifica dell'ora**



La manopola delle funzioni deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.
Premere il tasto ⏲ il simbolo 🔔 appare. Premere nuovamente ⏲.
Adeguare la regolazione con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.

- **Timer**

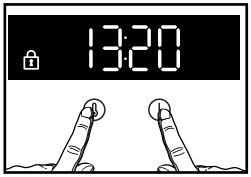
Questa funzione può essere utilizzata unicamente con il forno spento.



La manopola di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.
Premere il tasto ⏲ il simbolo 🔔 appare. Il timer lampeggia. Regolare il timer con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola. Il conto alla rovescia viene avviato e riappare l'ora. Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento. Per annullare tornare al menu del timer e regolare su 00.00.

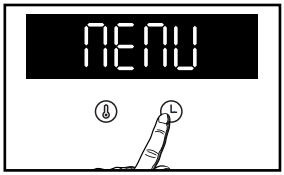
- **Blocco della tastiera (sicurezza bambini)**



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 REGOLAZIONI

È possibile intervenire sui differenti parametri del proprio forno. Per fare questo: premere il tasto fino a quando non viene visualizzato "MENU" per accedere alla modalità di regolazione.



Selezionare con la manopola le diverse regolazioni. Confermare la scelta premendo la manopola. Attivare o disattivare con la manopola + o - i diversi parametri, confermare con la manopola, vedere tabella:

1-51	**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.
2-5b	Attivare/disattivare il bip dei tasti
3-5c	Attivare/disattivare la modalità preriscaldamento
4-5d	Attivare/disattivare la modalità demo
5-cd	Informazioni Servizio Post-vendita

Per uscire dal "MENU", premere nuovamente .

MODALITÀ DI COTTURA

Funzioni manuali:

TRADIZIONALE VENTILATO*

Temperatura min 35 °C max 275 °C
Raccomandazione: 200°C
Raccomandato per carni, pesci e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

TRADIZIONALE

Temperatura min 35 °C max 275 °C
Raccomandazione: 200°C
Questo metodo di cottura non è compatibile con la cottura a bagnomaria.
Raccomandato 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, salmì).

SUOLA VENTILATA

Temperatura min 75 °C max 250 °C
Raccomandazione: 180°C
Raccomandata per piatti umidi (quiche, torte alla frutta succulenta...). La pasta sarà ben cotta sotto. Raccomandata per le preparazioni che lievitano (cake, brioche, kouglof) e per i soufflé che non saranno bloccati da una crosta superficiale.

ECO*

Temperatura min 35 °C max 275 °C
Raccomandazione: 200°C
Questo metodo di cottura non è compatibile con la cottura a 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
Raccomandato per grigliare toast, gratinare un piatto, dorare una crème brûlée...

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.

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 45mm nella guida inferiore.
Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.

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.

Funzioni automatiche:

Brandt propone 3 nuove funzioni che combinano in maniera automatica due modalità di cottura: la cottura tradizionale e la cottura a vapore al fine di preservare le qualità nutrizionali degli alimenti e di ottenere una cottura più rapida.

POLLAME

Raccomandato per la cottura del pollo.

PESCE

Raccomandato per la cottura di pesci interi (salmone, branzino, merluzzo, ecc.).

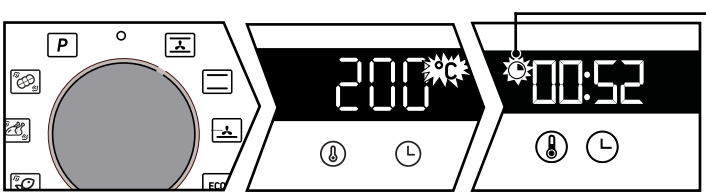
CARNI BIANCHE

Raccomandato per conservare gli arrosti di vitello teneri e umidi.

Per queste 3 funzioni è sufficiente introdurre 500ml di acqua tiepida in quantità sufficiente nella propria piastra multiuso 45mm. Posizionare nel forno la piastra multiuso 45 mm nella guida inferiore e l'alimento da cuocere nella guida di livello 3.
Regolare il peso sul display con la manopola +/- e confermare il valore premendo la manopola +/-.

AVVIO DI UNA COTTURA

- **Avvio di una cottura immediata**

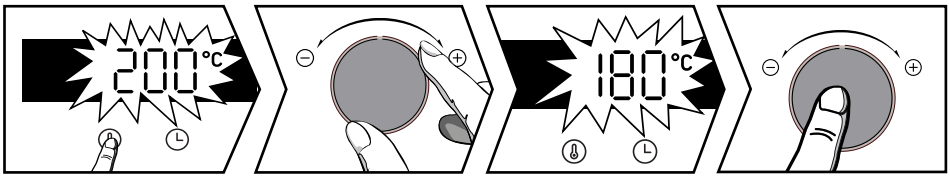


Non appena il forno si avvia, viene visualizzato il tempo di funzionamento.

Il programmatore visualizza l'ora. Questa non deve lampeggiare.
Ruotare la manopola di funzione sulla posizione desiderata.

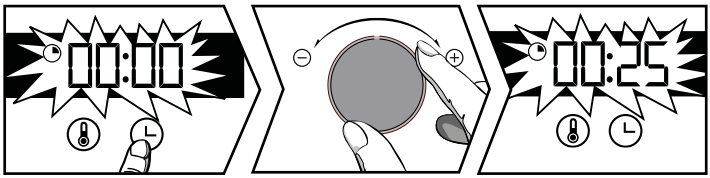
Per le funzioni manuali:
L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una temperatura che può essere modificata. Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura programmata.

- **Modifica della temperatura**



Premere .
Regolare la temperatura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.

- **Modifica della durata**



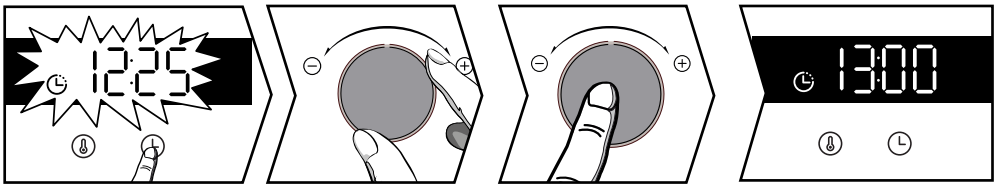
Sistema "Smart Assist"
Il forno è dotato della funzione "Smart Assist" che al momento della programmazione della cottura suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta (vedere tabella).

Se si modifica la durata, confermare premendo la manopola. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

FUNZIONE DI COTTURA	DURATA
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	**30 min.**
	7 min.
	15 min.

Premere ⏲. Il forno suggerisce una durata che può essere modificata. Regolare la durata di cottura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola..

- **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.

PULIZIA INTERNA/ESTERNA

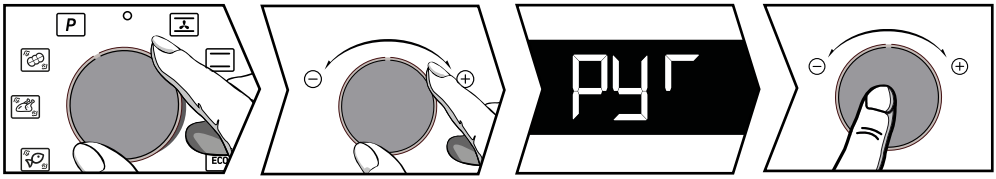
- **Pulizia della cavità tramite pirolisi**

ATTENZIONE

Rimuovere gli accessori del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia tramite pirolisi avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, è impossibile sbloccare la porta.

- **Pulizia automatica immediata**



Il programmatore deve visualizzare l'ora senza lampeggiare. Selezionare il ciclo di pulizia automatica con la manopola di funzione P : scegliere la pirolisi con la manopola + e - in funzione del grado di sporcizia del forno e confermare premendo la manopola.
A seconda della scelta:

pyr = **Pirolisi di 2 ore, confermare** premendo la manopola.

_-P P-E = **PyroExpress* o Pirolisi ECO (1 ora e 30)* confermare** premendo la manopola.

Alla fine della pulizia, il display indica 0:00 e la porta si sblocca. Riportare la manopola di funzione su 0.

* PyroExpress in 59 minuti

_-P = ***PyroExpress****

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.
La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, viene effettuata automaticamente una pirolisi ECO di un'ora e mezza.

- **Pulizia automatica con partenza differita**

È possibile ritardare l'avvio della pirolisi. Quando la durata del programma viene visualizzata sullo schermo, premere il tasto ◷ e regolare la nuova ora di fine con la manopola + e - poi confermare premendo la manopola. La pulizia automatica si avvierà di nuovo per terminare alla nuova ora programmata. Rimettere la manopola di funzione su 0 alla fine della pulizia.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

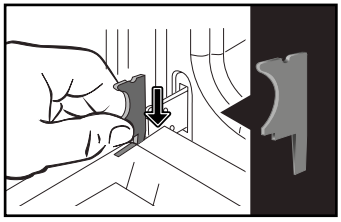
Smontaggio dei vetri della porta

⚠ 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.

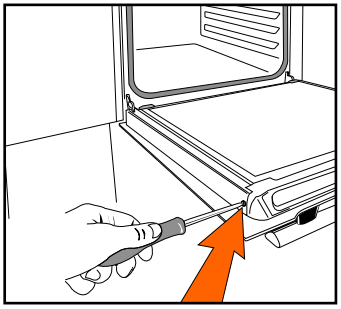
Prima dello smontaggio, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.
Per pulire i differenti vetri interni, procedere al loro smontaggio nel seguente modo:

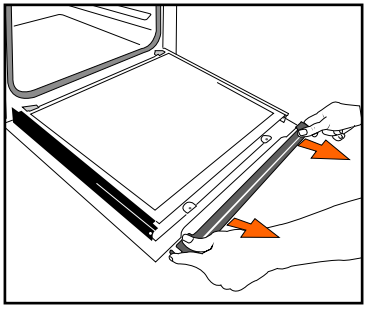
- **Pulizia dei vetri della porta**

Aprire completamente la porta e bloccarla con lo spessore in plastica fornito con l'apparecchio.

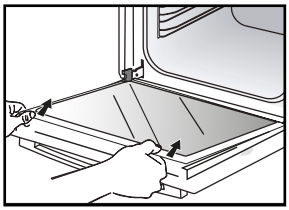


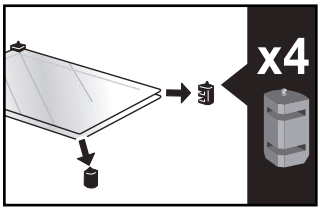
Svitare le due viti situate a ogni lato dei montanti della porta usando un cacciavite torx (T20), poi rimuovere la traversa tirando verso di sé.





⚠ **IMPORTANTE:**
Individuare il corretto senso di montaggio del primo vetro (lato brillante verso di sé)

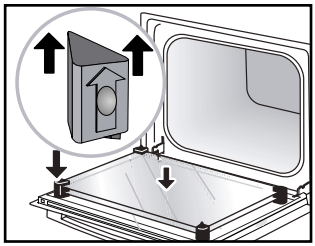


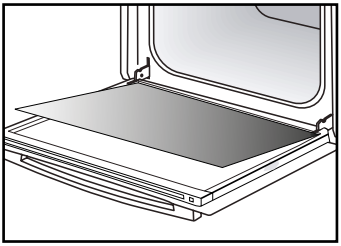


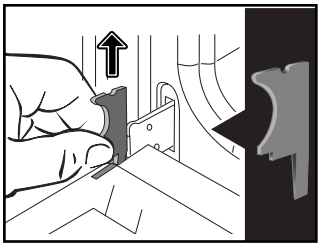
Rimuovere il primo vetro: la porta è formata da due vetri interni che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma. Se necessario, rimuovere i vetri interni per pulirli.
Non immergere il vetro nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

- **Rimontare i vetri della porta**

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri. Inserire l'ultimo vetro negli arresti, poi riposizionare la traversa e riavvitarla. Rimuovere lo spessore in plastica prima di chiudere la porta. L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

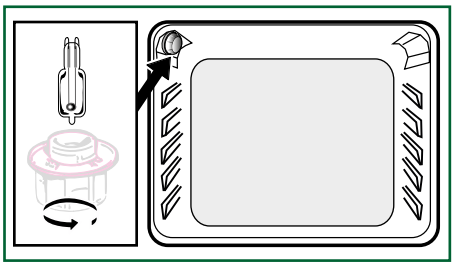






- **Sostituzione della lampada**

⚠ **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.

La pulizia mediante pirolisi non si avvia.
Controllare la chiusura della porta. Può trattarsi di un difetto del blocco della porta o del sensore della temperatura. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

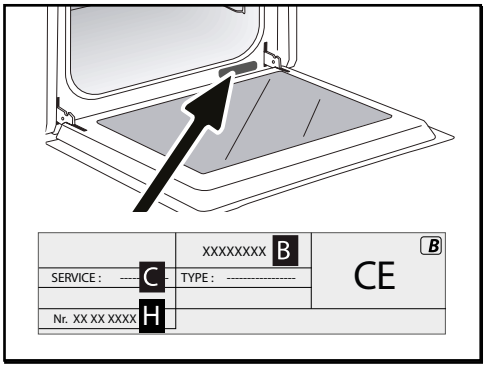
Il simbolo lampeggia sul display.
Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

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.



B: Riferimento commerciale
C: Riferimento servizio
H: Numero di serie

RICAMBI ORIGINALI

Durante un intervento, richiedere l'uso esclusivo di ricambi originali certificati.

PIATTI	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	min
Carne													
Arrosto di maiale (1 kg)	200	2					180	2					60
Arrosto di vitello (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Arrosto di manzo al sangue (1kg)	240	2											45-60
Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Pollame (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Pollame grandi pezzi	200	2											60-90
Cosce di pollo					220	3					210	3	30-40
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
Pesce													
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
Verdure													
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
Prodotti di pasticceria													
Pan di Spagna - Pâte génoise			150	3									35
Biscotto arrotolato	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownie	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Creme	165	2											30-40

***** A seconda del modello

PIATTI	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	*	LIVELLO	min
Prodotti di pasticceria													
Cookie - biscotti sablé	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringhe	100	2											60-90
Madeleine	220	3					200	3					5-10
Pasta choux media	200	3					180	3					30-40
Petits four a sfoglia	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Torta pasta frolla	200	1					195	1					30-40
Torta pasta sfoglia sottile	215	1					200	1					20-25
Altro													
Spiedini	220	3			210	4							15-20
Pâté in terrina a bagnomaria	200	2					190	2					80-100
Pizza pasta frolla	200	2											30-40
Pizza impasto di pane													15-18
Quiche	220	2											35-40
Soufflè													50
Torta salata	200	2											40-45
Pane	220						200		220				30-40
Pane grigliato	180				275	4-5							2-3
Pentole chiuse (daube)	180	2											90-180

* A seconda del modello

⚠ **Tutte le T °C e tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati**

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

EQUIVALENZA: NUMERI T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Numeri	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

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	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	150	20-30	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	150	20-30	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	20-30	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	160	20-30	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	170	20-30	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	30-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 3	teglia 45 mm + griglia	170	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3		150	25-35	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 4	teglia 45 mm + griglia	150	25-35	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	80-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	80-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	80-120	sì
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-4	sì

***** A seconda del modello

NOTA: Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.

BRANDT FRANCE, Stabilimento di CERGY, , 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
con capitale sociale di 100.000.000 di euro RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



GEBRUIKERSINSTRUCTIES NL

OVEN



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

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.

Inhoudsopgaven

Veiligheidsvoorschriften 4

installatie van uw toestel 6
Een plaats kiezen en het toestel installeren 6
Elektrische aansluiting 7

MILIEU 8
Milieu 8

Beschrijving van uw toestel 9
Overzicht van de oven..... 9
Display en bedieningstoetsen 9
Accessoires 10

Gebruik van uw toestel 11
Instellingen 11
Menu Instellingen 12
Kookwijzen 13
Automatische gecombineerde stoomfuncties 14
Een kookproces starten 15

Onderhoud van uw toestel 16
Schoonmaken van het interieur en het exterieur 17

Fouten en oplossingen 19

Dienst na verkoop 20
Service 20

KOOKHULPMIDDELEN 21
Bakdiagrammen 22
Functionaliteitstests 23

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 pyrolysereiniging 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

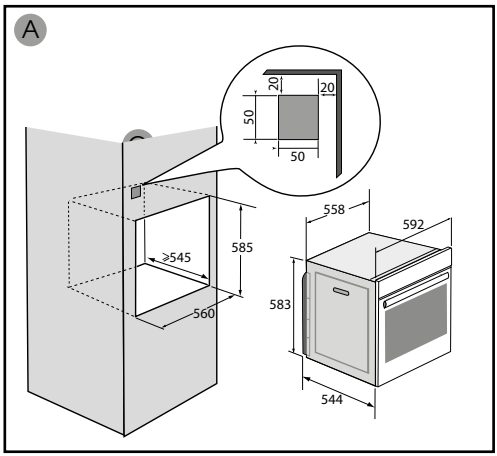
De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.
Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (fig. A) als in een inbouwkast (fig. B) worden geïnstalleerd.
Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop 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 Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Bevestig de oven met 2 niet-meegeleverde houtschroeven (ronde kop, diameter: 3 mm en Lengte: 30 mm).
Ø Gebruik geen elektrische schroevendraaier, deze zou het email van uw oven kunnen beschadigen. Plaats de rubber dopjes terug.

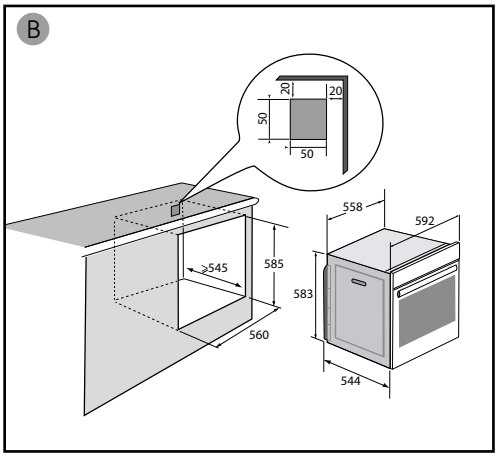
Advies :

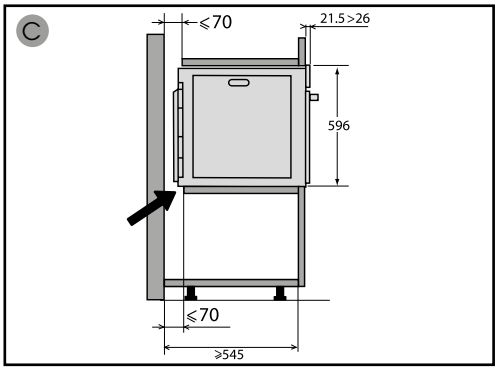
Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen

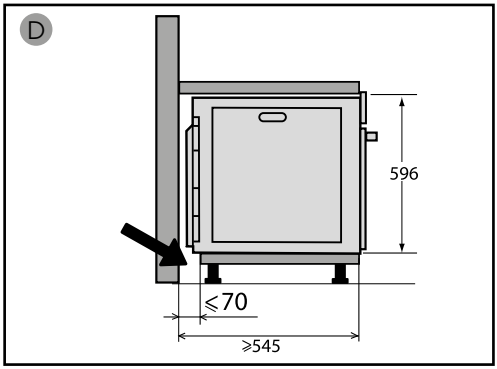
OPGELET :

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.



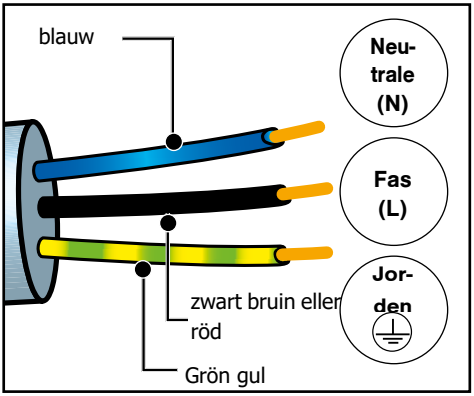






ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (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 ingeval van een onjuiste aansluiting.

- **Voorafgaand aan een användning**

Onze verantwoordelijkheid voor een ongeval met een ongeval met een ongeval een onbestaande, defecte of onjuiste aarding met een onjuiste ansluting.

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.



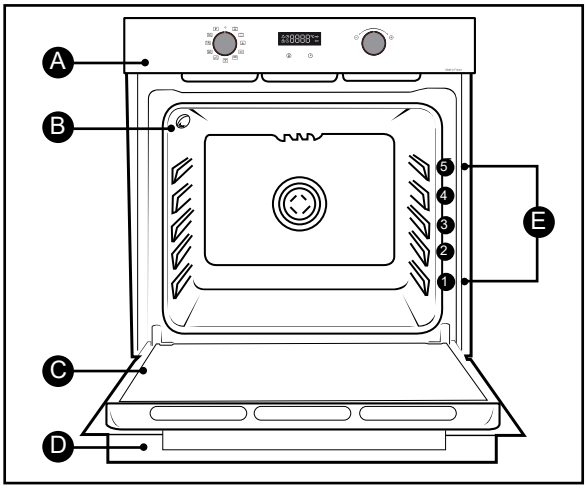
Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

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.

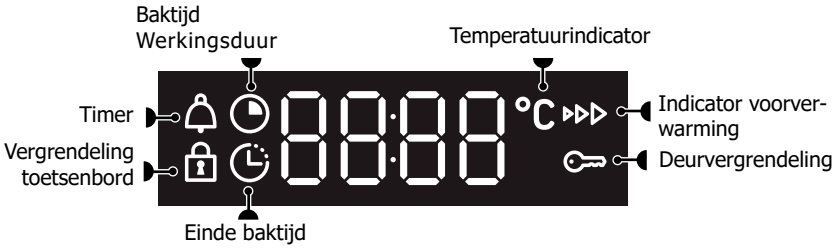
VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A Bedieningspaneel
- B Lamp
- C Deur
- D Handgreep
- E Niveauhouders (deze oven heeft 5 posities voor de niveauhouders voor de accessoires: niveauhouders 1 t/m 5).

DISPLAY EN BEDIENINGSTOETSEN

- **Display**



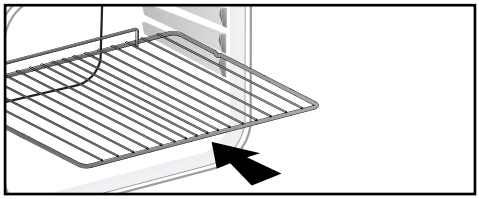
- **Toetsen**



ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

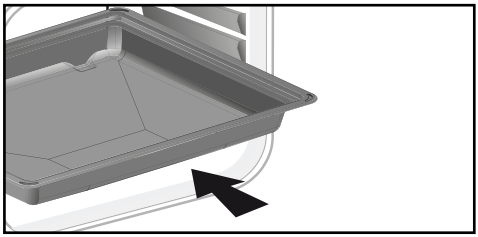
- **Rooster met kantelbeveiliging**

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.



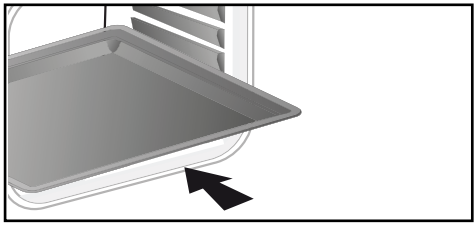
- **Plaat voor multigebruik 45 mm**

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.



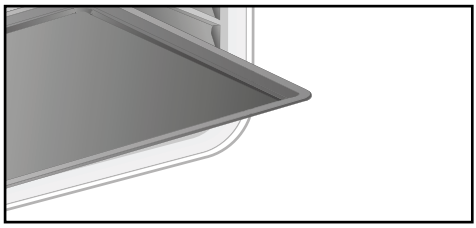
- **Plaat voor multigebruik 20 mm**

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:

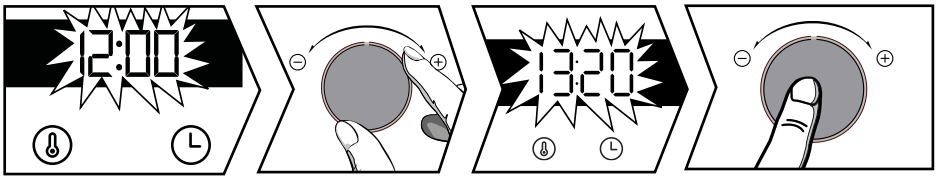
Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie op de bodem van de plaat voor multigebruik 45 mm te schenken.

WAARSCHUWING:

Verwijder de accessoires van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.

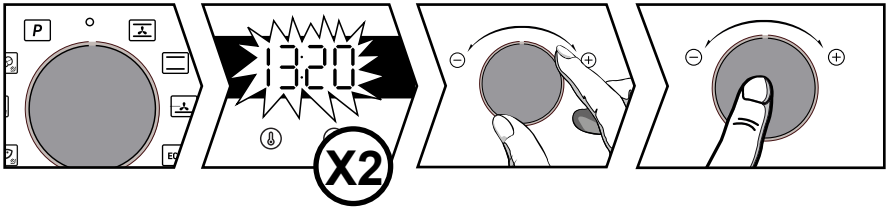
INSTELLINGEN

- **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.

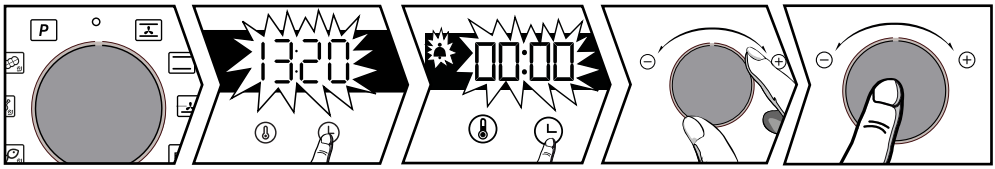
- **Wijziging van de tijd**



De functieknop moet verplicht op de stand 0 staan.
Druk op de toets ⏲ het symbool 🔔 verschijnt. Druk opnieuw op ⏲.
Pas de instelling aan met de knop + of -. Bevestig door op de knop te drukken.

- **Timer**

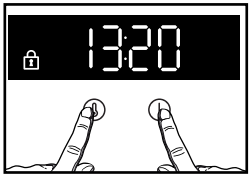
Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.



De functieknop moet verplicht op de stand 0 staan.
Druk op de toets ⏲ het symbool 🔔 verschijnt. De timer knippert. Stel de timer in met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken, het aftellen begint, de tijd verschijnt opnieuw. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

NB: u kunt op elk gewenst moment de timerprogrammering wijzigen of annuleren. Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00:00.

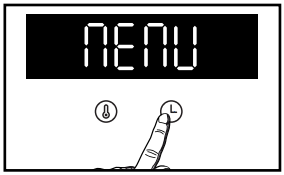
- **Vergrendeling toetsenbord (kinderslot)**



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

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, druk daarvoor op de toets totdat "MENU" wordt weergegeven om toegang te krijgen tot de instellingsmodus.



Selecteer met de knop de verschillende instellingen. Valideer uw keuze met een druk op de knop, schakel met de knop + en - de verschillende parameters in en uit, valideer met de knop, zie tabel:

1-SI	**AUTO**: in de bakmodus dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden **ON**: In de bakmodus blijft de lamp doorlopend branden, m.u.v. De ECO-modus.
2-Sb	De pieptonen van de toetsen in-/uitschakelen
3-Sc	De voorverwarmingsmodus in-/uitschakelen
4-Sd	De demonstratiemodus in-/uitschakelen
5-cd	Informatie Servicedienst

Druk voor het verlaten van het "MENU" opnieuw op .

BEREIDINGSWIJZEN

Handmatige functies:

TRADIONEEL 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 bakkwaliteiten 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...

***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.**

GRIL PULSE
Temperatuur, min. 100°C, max. 250°C
Aanbevolen: 200°C
Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten.
Schuif de plaat voor multigebruik 45 mm op de onderste niveauhouder.
Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, 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 schaaltje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.

Automatische functies:

Brandt biedt u 3 nieuwe functies die automatisch twee bereidingswijzen met elkaar combineren: traditioneel bereiden en bereiden met stoom, zodat de voedingskwaliteiten van de voedingswaren behouden blijven en het gerecht sneller klaar is.

GEVOGELTE
Aanbevolen voor het braden van kip.

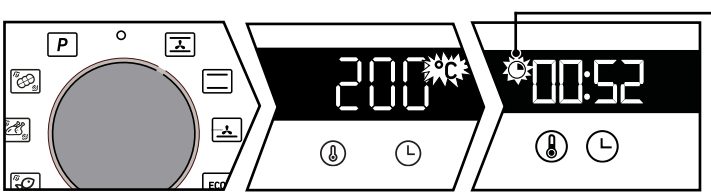
VIS
Aanbevolen voor het bereiden van hele vis (zalm, zeebaars, kabeljauw...).

WIT VLEES
Aanbevolen om kalfsgebraad zacht en mals te houden.

Voor deze 3 functies hoeft u alleen maar 500 ml lauw water in uw schaal voor multigebruik 45 mm te doen en deze in uw oven op het laagste niveau te plaatsen en de te bakken voedingswaar op niveau 3 te plaatsen.
Pas het gewicht op uw display aan met behulp van de knop +/- en valideer de waarde door op de knop +/- te drukken.

STARTEN VAN HET BAKKEN

- **Onmiddellijk starten van het bakken**

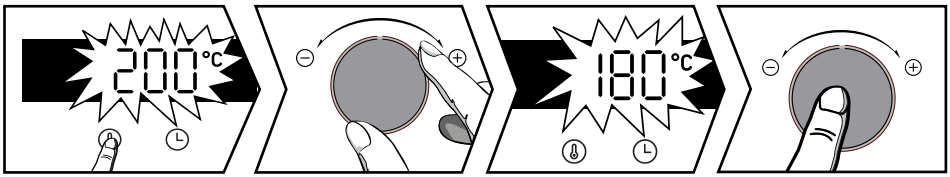


Zodra de oven start, wordt de werkingsduur weergegeven.

De programmakiezer toont de tijd, deze mag niet knipperen.
Draai de functieknop op de gewenste stand.

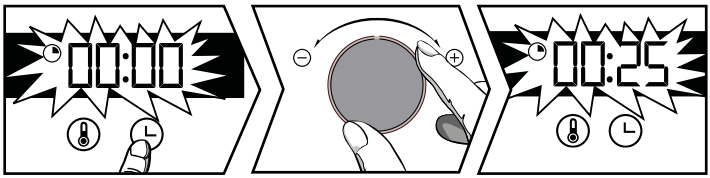
Voor de handmatige functies:
De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt een temperatuur aan, die u kunt veranderen. De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt.

- **Wijziging van de temperatuur**



Druk op 🌡.
Pas de temperatuur aan met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken.

- **Wijziging van de duur**



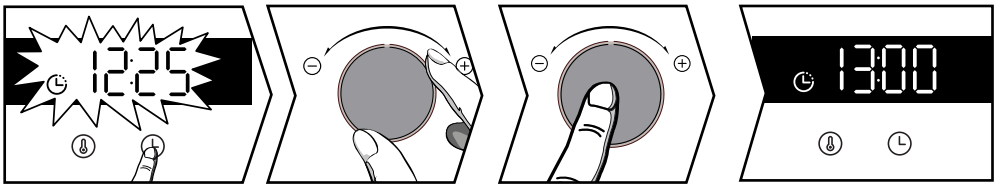
"Smart Assist" systeem
Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van het bakken u een baktijd aanbeveelt die u aan de hand van de gekozen bakwijze kunt wijzigen (zie tabel).

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
	15 min

Druk op ⏲. Uw oven beveelt een tijdsduur aan, die u kunt veranderen. Pas de baktijd aan met de knop + of -. Valideer door een druk op de knop.

- **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 een druk op de knop.
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.

REINIGING BINNENKANT - BUITENKANT

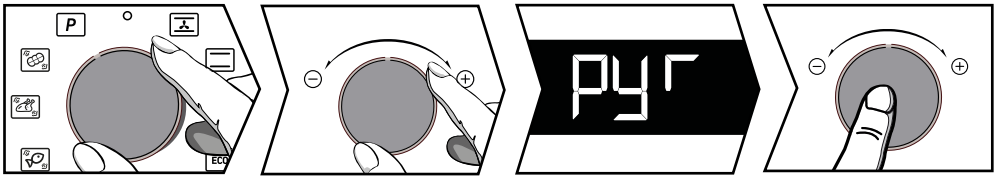
- **Reiniging van de binnenkant van de oven d.m.v. pyrolyse**

⚠ **OPGELET**

Verwijder de accessoires van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging door pyrolyse pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

- **Onmiddellijke automatische reiniging**



De programmakiezer moet het uur van de dag weergeven, zonder knipperen. Selecteer de automatische reinigingscyclus met de functieknop P : kies uw pyrolyse met behulp van de knop + en - aan de hand van hoe vuil uw oven is en valideer door een druk op de knop.

Naar wens:

pyr = **Pyrolyse van 2 uur, valideer door** een druk op de knop.

_=P P-E = **PyroExpress* of Pyrolyse ECO (anderhalf uur)*** valideer door een druk op de knop.

Aan het einde van de reiniging geeft het display 0:00 weer en ontgrendelt de deur. Zet de knop terug op 0.

**PyroExpress in 59 minuten*

_=P = ***PyroExpress****

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.
De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, dan wordt automatisch overgegaan tot een ECO pyrolyse van anderhalf uur.

- **Automatische reiniging op een later moment**

U kunt het starten van de Pyrolyse instellen voor een later moment. Wanneer de tijdsduur van het programma wordt weergegeven op het scherm, drukt u op de toets ◷ en stelt u de nieuwe eindtijd in met de knop + en - waarna u valideert door een druk op de knop. Het automatisch reinigen start later en eindigt op de nieuwe geprogrammeerde tijd. Zet aan het einde van het reinigen de knop terug op 0.

REINIGEN VAN HET BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen of een schuurspons.

Demontage van de ruiten van de deur

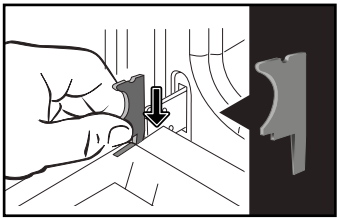
⚠ OPGELET:

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; hierdoor zouden er krassen op het oppervlak kunnen ontstaan en zou het glas kunnen breken.

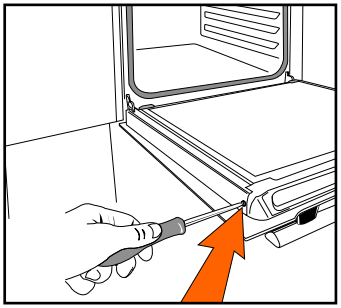
Verwijder van tevoren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van de ruit. Demonteer voor het reinigen van de binnenkant van de ruit deze op de volgende manier:

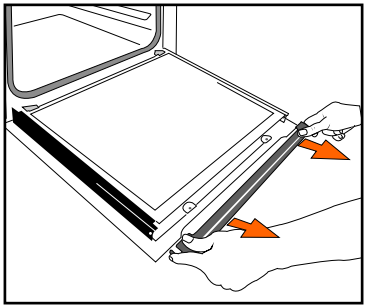
- **Reiniging van de ruiten van de deur**

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wig.

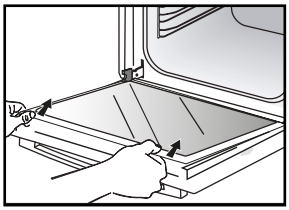


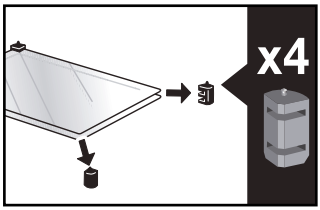
Draai de twee schroeven aan beide zijden van de deurstijlen los met een torxschroevendraaier (T20) en verwijder daarna de dwarsbalk door deze naar u toe te trekken.





BELANGRIJK:
Zorg dat u de montagerichting van deze 1e ruit goed onthoudt (glanzende zijde naar u toe gericht)

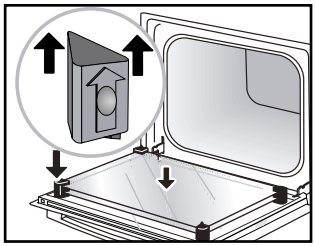


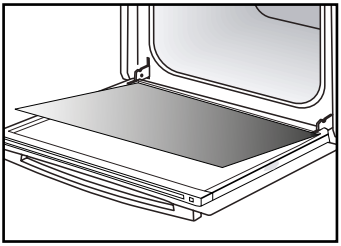


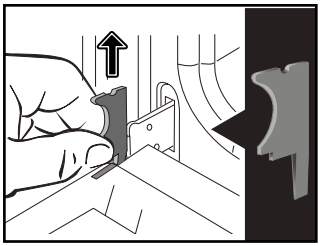
Verwijder de eerste ruit: de deur bestaat uit twee binnenruiten met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber. Verwijder indien nodig de binnenruiten om ze te reinigen.
Dompel de ruiten niet onder in het water. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.

- **Terug monteren van de ruiten van de deur**

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle ruiten weer terug. Plaats de laatste ruit in de blokjes, zet daarna de dwarsbalk terug en draai de schroeven weer vast. Verwijder de plastic wig voordat u de deur weer sluit. Uw toestel is opnieuw operationeel.

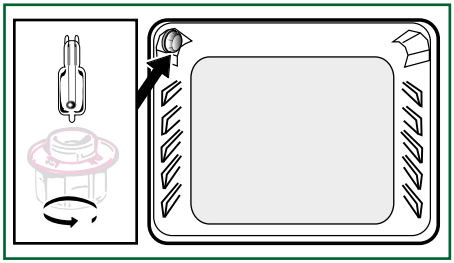






- **Vervanging van de lamp**

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 wan-



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.

De pyrolysereiniging wordt niet uitgevoerd.
Controleer de sluiting van de deur. Het kan een storing aan de deurvergrendeling of de temperatuursensor betreffen. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

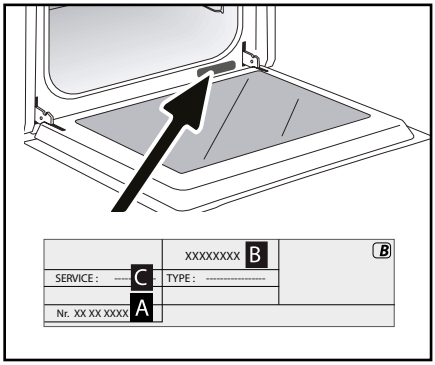
Het symbool knippert in de display.
De deurvergrendeling is defect, bel de Servicedienst.

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.

GERECHTEN	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min
Vlees													
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 runderribben (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Schaapsribben					210	3							20-30
Vis													
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
Groenten													
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
Gebak													
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

GERECHTEN	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min
Gebak													
Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Schuimgebak	100	2											60-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Middelgrote soesjes	200	3					180	3					30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1					195	1					30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1					200	1					20-25
Diversen													
Spiesen	220	3			210	4							15-20
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													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											90-180

* Afhankelijk van het model

⚠ **Alle T°C en baktijden gelden voor een voorverwarmde 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**
Cijfers	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max.**

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.

BRANDT FRANKRIJK Fabriek CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE, Frankrijk. SAS
met een bedrijfskapitaal van € 100.000.000 HR Nanterre 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



BRUKSANVISNING NO

OVN



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Kjære kunde

Du har nettopp kjøpt et produkt fra **BRANDT** og vi takker for tilliten til våre produkter.
Vi har designet og produsert dette produktet med tanke på deg, din livsstil og dine behov slik at den oppfyller dine forventninger. I dette produktet har vi tatt i bruk all vår ekspertise, vår innovasjonsånd og vårt engasjement som har ligget til grunn for vår virksomhet i over 60 år.
Da vi hele tiden ønsker å tilfredsstille dine krav på best mulig måte, svarer vår kundeservice på alle dine spørsmål og tar imot forslag.
Besøk også vårt nettsted **www.brandt.com** hvor du vil finne våre nyeste produkter, samt nyttig og utfyllende informasjon.
Det gleder **BRANDT** å være en del av din hverdag. Vi ønsker deg lykke til med ditt kjøp.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Merket "Garantert fra Frankrike" lar forbrukeren spore et produkt og finne klar og objektiv informasjon om opprinnelse. Merket BRANDT er stolt av å sette dette merket på produkter som kommer fra våre franske fabrikker i Orléans og Vendôme.

https://brandt.com

⚠ **VIKTIG:**

Før du tar i bruk apparatet, bør du lese denne håndboken nøye for å gjøre deg raskere kjent med hvordan apparatet fungerer.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinstrukser 4

installere enheten 6
Valg av plassering og innfelt montering 6
Elektrisk tilkobling 7

MILJØ 8
Miljø 8

Beskrivelse av enheten 9
Presentasjon av ovnen 9
Vise og kommandotaster 9
Tilbehør 10

Bruke enheten 11
Innstillinger 11
Innstillinger-meny 12
Matlaging metoder 13
Funksjoner med automatisk kombinert damp 14
Starte en matlaging 15

Vedlikehold av enheten 16
Innvendig rengjøring - utvendig 17

Uregelmessigheter og løsninger 19

Service etter salg 20
Intervensjoner 20

MATLAGING HJELP 21
Kokebord 22
Egnethetstester for funksjon 23

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.
Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.


VIKTIG:

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.


ADVARSEL:

— Apparatet og de ytre overflatene blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk.
Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.


ADVARSEL :

For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømnettet før du skifter lyspære. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.
— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrus inn i hullene på sidestolpene.
— For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.
— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikker må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

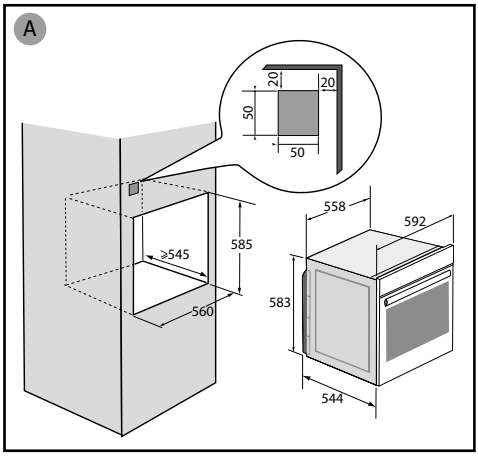
Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.
Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (fig. A) eller i et høyskap (fig. B).
Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom veggen og overflaten ovnen settes på (fig. C-D).
Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Fest stekeovnen med 2 treskruer (medfølger ikke, rundt hode med diameter: 3 mm og lengde: 30 mm).
Ø Du må ikke bruke en skrumaskin da det kan skade emaljen på stekeovnen. Sett tilbake gummiknottene.

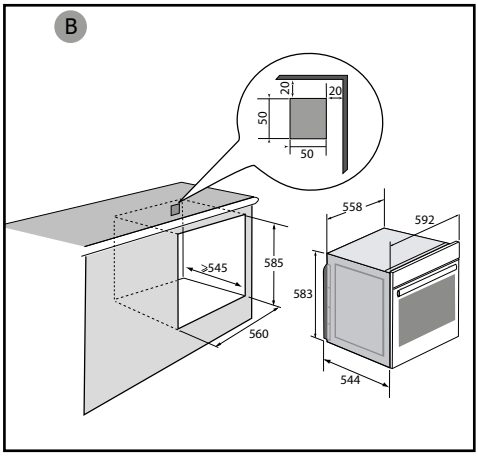
Råd

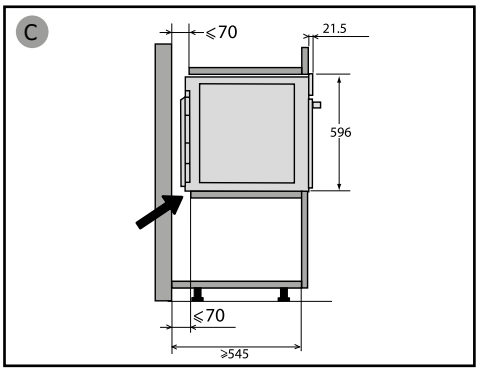
Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.

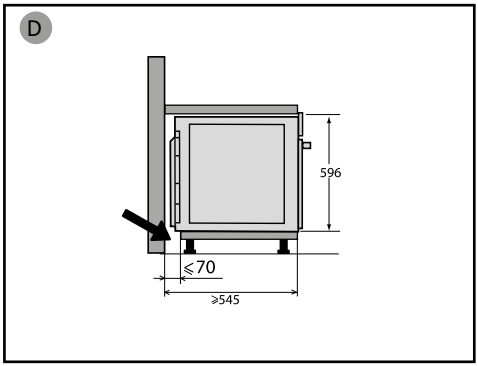
MERK:

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.



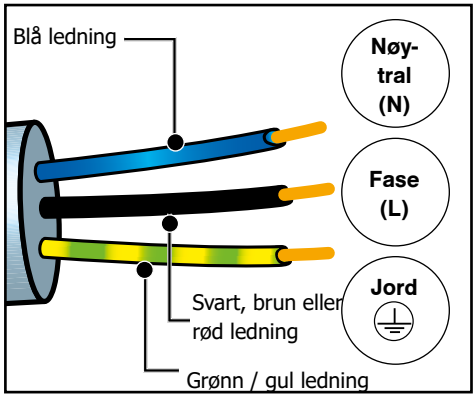






ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder +1 nulleder + jord) som kobles til et strømnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolsbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.



⚠ **MERK:**

Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.

- **Før første gangs bruk**

Før du bruker ovnen for første gang, må du varme den tom, med døren lukket, i omtrent 15 minutter på høyeste temperatur. for å bryte inn enheten. Mineralull som omgir ovnshulen kan i utgangspunktet avgi en spesiell lukt på grunn av dens sammensetning. På samme måte kan du merke røyk. Alt dette er normalt.

RESPEKT FOR MILJØET

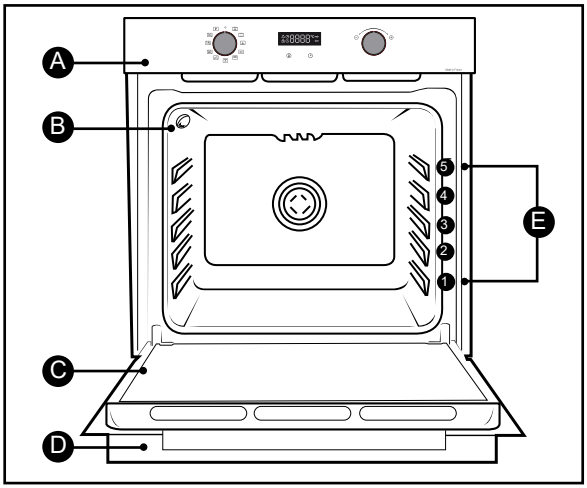
Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.
Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.
Takk for at du bidrar til miljøvern.

PRESENTASJON AV OVNEN



A Kontrollpanel

B Lampe

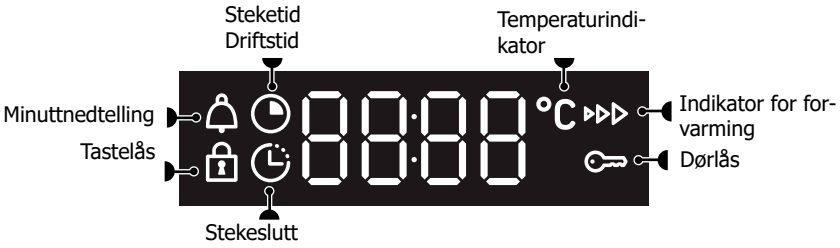
C Dør

D Håndtak

E Riller (Denne ovnen har 5 rilleposisjoner for tilbehør: riller 1 til 5).

DISPLAY OG BETJENINGSTASTER

- **Display**



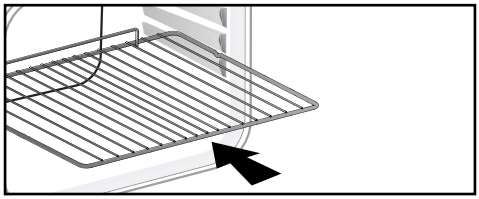
- **Taster**



TILBEHØR (avhengig av modell)

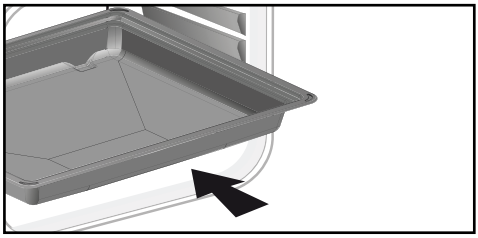
- **Sikkerhetsrist som hindrer velting**

Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).
Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



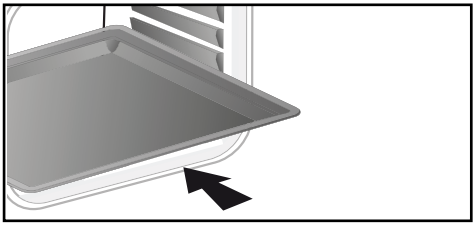
- **Flerbrukspanne 45mm**

Settes inn i rillene under risten. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



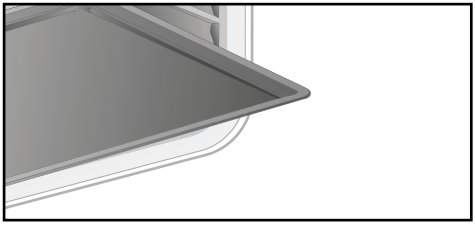
- **Flerbrukspanne 20mm**

Når pannen er satt inn i rillene, gjør skråplanet det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



- **Bakeplate 8mm**

Satt inn i rillene. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins.
Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



RÅD:

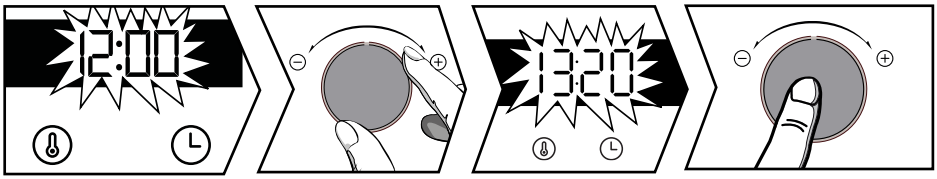
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av flerbrukspannen 45 mm.

ADVARSEL:

Ta tilbehøret ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse.
Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

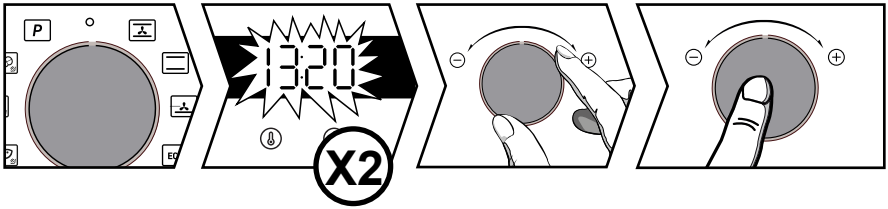
INNSTILLINGER

- **Innstilling av klokke**



Når ovnen kobles til stikkontakten, blinker klokkeslettet 12:00. Innstill klokkeslettet med bryteren + eller -. Trykk på bryteren for å bekrefte valget.
Etter strømbrudd blinker også klokken. Innstill på samme måte.

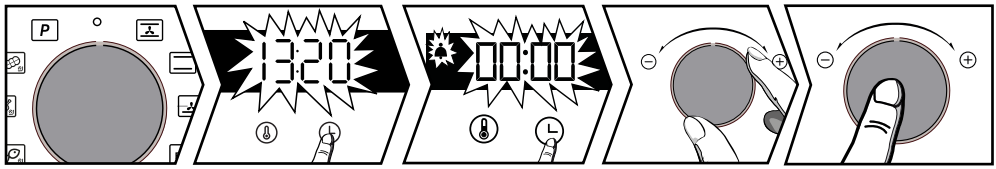
- **Endre klokkeslett**



Funksjonsvelgeren skal stå på posisjon 0.
Trykk på tasten ⏲ symbolet ⏰ vises. Trykk på nytt på ⏲.
Innstill med bryteren + eller -. Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

- **Minuttnedtelling**

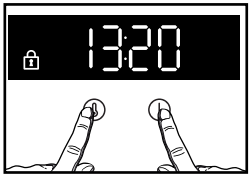
Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.



Funksjonsvelgeren skal stå på posisjon 0.
Trykk på tasten ⏲ symbolet ⏰ vises. Tidsuret blinker. Innstill minuttnedtelleren med bryteren + eller -. Bekreft ved å trykke på bryteren, nedtellingen starter og klokkeslettet vises på nytt. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret. For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minuttnedtelling og stille uret på 00:00.

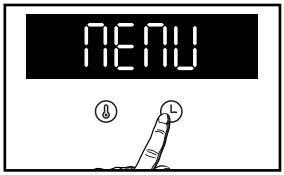
- **Tastelås (barnesikring)**



Trykk samtidig på tastene og inntil symbolet vises på displayet. For å låse opp tastene må du trykke samtidig på tastene og inntil symbolet forsvinner fra displayet.

INNSTILLINGSMENY

Du kan stille inn flere ulike parametere på ovnen: Trykk på tasten inntil displayet viser "MENY" for å gå til innstillingsmodus.



Velg de ulike innstillingene med bryteren. Bekreft valget ved å trykke på bryteren, aktiver eller deaktiver de ulike innstillingene med bryteren + og -, bekreft med bryteren, se tabellen:

1-SI	**AUTO**: I stekemodus slukkes lampen i ovnen etter 90 sekunder **ON**: I stekemodus lyser lampen hele tiden, unntatt i "ECO"-modus.
2-Sb	Slå av/på tastelyd
3-Sc	Slå av/på forvarmingsmodus
4-Sd	Slå av/på demonstrasjonsmodus
5-cd	Informasjon om kundeservice

Trykk på nytt på for å gå ut av "MENY".

STEKEMODUS

Manuelle funksjoner:

TRADI VIFTE*
Temperatur min 35°C maks 275°C
Anbefaling: 200°C
Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.

TRADISJONELL
Temperatur min 35°C maks 275°C
Anbefaling: 200°C
Denne matlagingsmetoden er ikke kompatibel med vannbadkoking.
Spesielt godt egnet til langsom og delikat steking: mørt vilt. For bruning av steker av rødt kjøtt. For småkoking i leirgryte eller annen form med lokk av retter som først har vært brunet på plate (coq au vin, gryteretter).

UNDERVARME M/VARMLUFT
Temperatur min 75°C maks 250°C
Anbefaling: 180°C
Spesielt godt egnet for fuktige retter (paier, fruktterter ...). Bunnen blir godt stekt. Spesielt godt egnet til bakst som skal heve (formkake, gjærbakst ...) og suffleer for at de ikke skal få en skorpe som hindrer dem i å ese.

ECO*
Temperatur min 35°C maks 275°C
Anbefaling: 200°C
Denne matlagingsmetoden er ikke kompatibel med vannbadkoking.
Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers.
Alle tilberedningene er uten forvarming.

KRAFTIG GRILL
Posisjon 1 til 4
Anbefaling: Posisjon 4
Spesielt godt egnet for å riste brød, gratinere en matrett eller karmellisere en crème brûlée...

Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet EU/65/2014.

GRILL M/VARMLUFT
Temperatur min 100°C maks 250°C
Anbefaling: 200°C
Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider.
Sett flerbrukspannen 45mm i nedre rille.
Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for "forsegling" og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.

BRØD
Temperatur min 35°C maks 220°C
Anbefaling: 205°C
Spesielt godt egnet til brødbaking. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.

Automatiske funksjoner:

Brandt tilbyr 3 nye funksjoner som automatisk kombinerer to stekemoduser: tradisjonell steking og dampkoking som bevarer matvarenes næringsverdi og steker dem raskere.

FJÆRKRE
Spesielt godt egnet for steking av kylling.

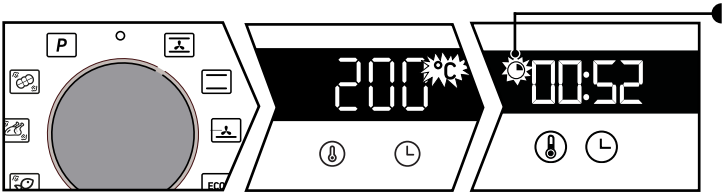
FISK
Spesielt godt egnet for steking av hel fisk (laks, havabbor, torsk ...).

HVITT KJØTT
Spesielt godt egnet for steking av mørt kalvekjøtt.

For disse 3 funksjonene må du ha 500 ml lunkent vann i flerbrukspannen 45mm som settes i ovnen på nederste rille slik at matvarene kan steke på rille 3.
Juster vekten på displayet med bryteren +/- og bekreft verdien ved å trykke på bryteren +/-.

STARTE EN TILBEREDNING

- **Starte en umiddelbar tilberedning**

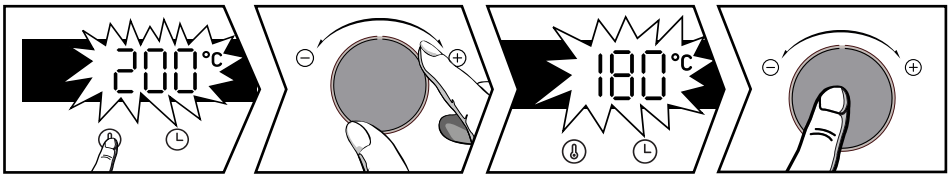


Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

Displayet viser klokkeslettet. Det skal ikke blinke.
Vri funksjonsvelgeren til ønsket stilling.

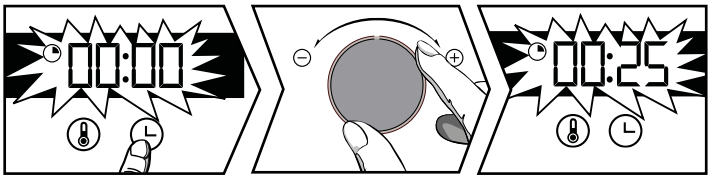
For de manuelle funksjonene:
Ovnen begynner straks å varme opp. Ovnen anbefaler en temperatur som kan endres. Ovnen varmes opp og symbolet på temperatur blinker. Når ovnen når den programmerte temperaturen, piper den flere ganger.

- **Endre temperaturen**



Trykk på 🌡.
Innstill temperaturen med bryteren + eller -. Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

- **Endre steketiden**



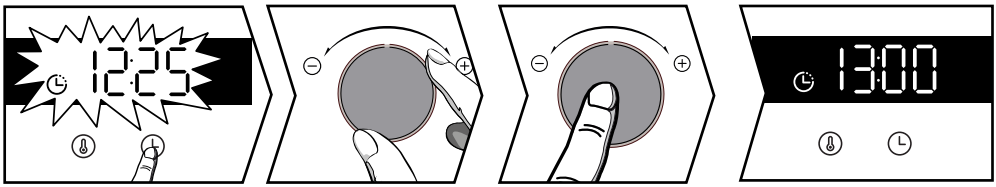
"Smart Assist"-system
Ovnen er utstyrt med funksjonen "Smart Assist" som anbefaler en steketid når du programmerer en tilberedning. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt (se tabellen).

Hvis du endrer varigheten, bekreft ved å trykke på bryteren. Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.

	STEKETID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

Trykk på ⏲. Ovnen anbefaler en steketid som kan endres. Innstill steketiden med bryteren + eller -. Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

- **Endring av klokkeslettet for stekeslutt**



Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten ⏲. Klokkeslettet for stekeslutt blinker. Still inn det nye klokkeslettet for stekeslutt med + eller -.
Trykk på bryteren for å bekrefte valget.
Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.
Ovnen vil starte senere og avslutter tilberedningen til innstilt klokkeslett.

NB: Denne funksjonen er ikke tilgjengelig med grillfunksjonen.

RENGJØRING INN- OG UTVENDIG

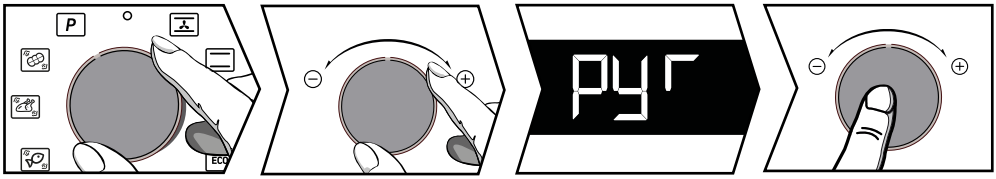
- **Rengjøring av ovnens innside med pyrolyse**

VIKTIG

Ta tilbehøret ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp.

Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet med pyrolyse før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

- **Umiddelbar selvrengjøring**



Displayet skal vise klokkeslettet uten å blinke. Velg selvrengjøring med funksjonsvelgeren P : velg pyrolyse med bryteren + og - avhengig av hvor skitten ovnen er og bekreft ved å trykke på bryteren.

Velg mellom: pyr = **Pyrolyse i 2 timer,** bekreft ved å trykke på bryteren.

_-P P-E = **PyroExpress* eller Pyrolyse ECO (1,5 timer)* bekreft ved å** trykke på bryteren.

Ved slutten av rengjøringen viser displayet 0:00 og døren låses opp. Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.

**PyroExpress varer i 59 minutter*

_-P = ***PyroExpress****

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrens av ovnens innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.
Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, starter automatisk en ECO-pyrolyse på 1,5 timer.

- **Utsatt selvrengjøring**

Du kan utsette starten på pyrolysen. Når programmets varighet vises på skjermen, trykk på tasten ◷ og still inn det nye klokkeslettet for slutt med bryteren + og - . Bekreft ved å trykke på bryteren. Selvrengjøringen starter senere og avsluttes på det nye programmerte klokkeslettet. Sett funksjonsvelgeren på 0 ved slutten av rengjøringen.

RENGJØRING AV UTVENDIG OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

Demontering av glassrutene på døren

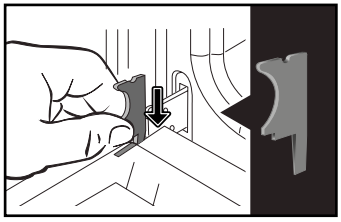
⚠ VIKTIG:

Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

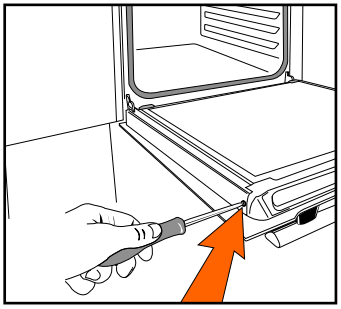
Tørk først av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.
For å rengjøre de ulike innvendige glassrutene må disse demonteres slik:

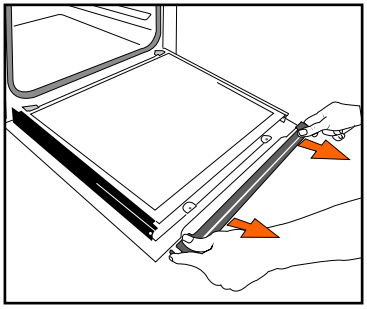
- **Rengjøring av glassrutene på døren**

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene som følger med ovnen.

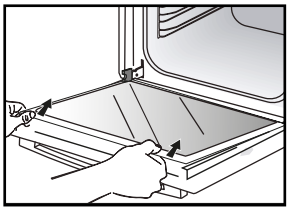


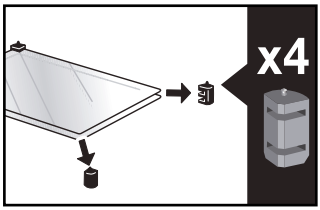
Skru løs de to skruene på hver side av den loddrette karmen på døren med en torxnøkkel (str. 20) og trekk den vannrette karmen mot deg for å ta den av.





VIKTIG:
Vær oppmerksom på hvilken vei denne første glassruten er montert (skinnende side mot deg)

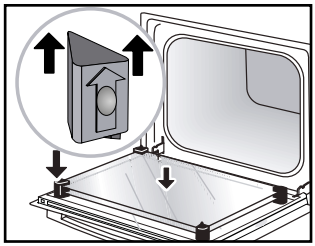


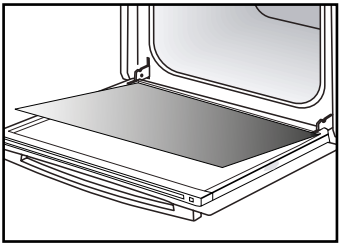


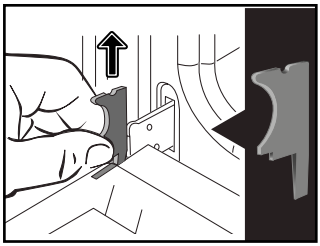
Ta av den første glassruten: Døren består av to innvendige glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne. Ta av de innvendige glassrutene om nødvendig for å rengjøre dem.
Legg ikke rutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

- **Montering av glassrutene på døren**

Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.
Sett den siste glassruten i metallstopperne, sett tilbake den loddrette karmen og skru den fast. Ta ut plastkilen før du lukker døren. Nå er ovnen klar til bruk igjen.

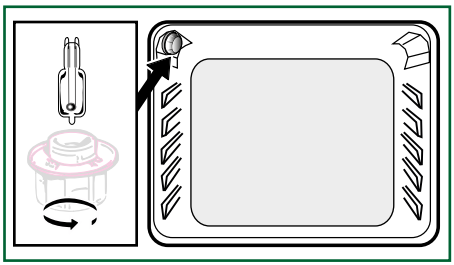






- **Bytte lyspære**

VIKTIG:
Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt.



Spesifikasjoner for lyspæren:
25 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel G9.
Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset. Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse **G**.

FEIL OG LØSNINGER

Ovnen blir ikke varm.
Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Øk valgt temperatur.

Lampen i ovnen fungerer ikke.
Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.
Det er normalt. Viften kan fortsette inntil høyst én time etter steking for å senke temperaturen inni og utenpå ovnen. Hvis den går mer enn 1 time, ta kontakt med kundeservice.

Pyrolysen starter ikke.
Kontroller at døren er lukket. Det kan være en feil med låsing av døren eller temperaturføleren. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

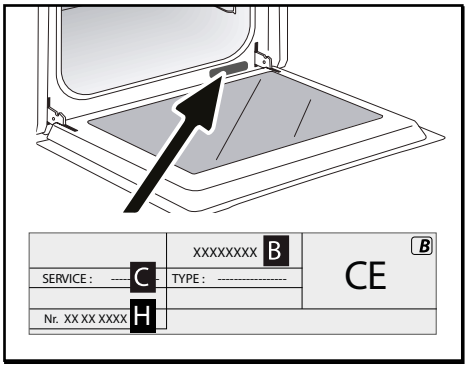
Symbolet blinker på displayet.
Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

Matlaging i et vannbad.
Vennligst foretrekker ventilerte matlagingsmetoder for vannbadkoking.

Vibrasjonslyder.
Sjekk at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen.
Dette påvirker ikke apparatets funksjonsevne, men det kan oppstå vibrasjonslyder under ventilasjon. Ta ut apparatet og flytt ledningen. Sett ovnen tilbake.

REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

ORIGINALE DELER

Under en intervensjon, be om eksklusiv bruk av sertifiserte originale reservedeler.

Steketabell

RETTER	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	min
Kjøtt													
Svinestek (1 kg)	200	2					180	2					60
Kalvestek (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Rosastekt oksestek (1 kg)	240	2											45-60
Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Fjærkre (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Kylling, stor	200	2											60-90
Kyllinglår					220	3					210	3	30-40
Svinekoteletter					210	3							30-40
Kalvekoteletter					210	3							20-30
Rosastekte oksekoteletter (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Fårekoteletter					210	3							20-30
Fisk													
Små fisk					275	4							15-20
Mellomstor fisk (1-1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fiskefilet	220	3					200	3					15-20
Grønnsaker													
Grateng (kokte grønnsaker)					275	2							15
Fløtegratinerte poteter	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Fylte tomater	170	3					160	2					30
Bakverk													
Bløtkakebunn			150	3									35
Rullekake	220	3											15-20
Boller	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Formkake	180	1	180	1									45-50
Bærpai	200	2					180	3					30-35
Kremer	165	2											30-40

***** Avhengig av modell

Steketabell

RETTER	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	*	RILLE	min
Bakverk													
Småkaker	175	3											15-20
Marmorkake			180	2									40-45
Marengs	100	2											60-90
Muffins	220	3					200	3					5-10
Mellomstor vannbakkels	200	3					180	3					30-40
Små former med butterdeig	220	3					200	3					5-10
Formkake med gjærdeig	180	3											30-35
Terte med mørdeig	200	1					195	1					30-40
Terte med butterdeig	215	1					200	1					20-25
Diverse													
Grillspyd	220	3			210	4							15-20
Terrin i vannbad	200	2					190	2					80-100
Pizza med mørdeig	200	2											30-40
Pizza med brøddeig													15-18
Middagspaier	220	2											35-40
Sufflé													50
Innbakte retter	200	2											40-45
Brød	220						200		220				30-40
Ristet brød	180				275	4-5							2-3
Gryterett med lokk	180	2											90-180

* Avhengig av modell

Alle temperaturer og steketider forutsetter at ovnen er forvarmet

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

OMREGNING: TALL T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9

SAMSVARSTESTER
IFØLGE STANDARD CEI 60350

MATVARE	* Stekemo-dus	RILLE	Tilbehør	°C	TID min.	FORVAR-MING
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	150	20-30	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 4	brett 45 mm + rist	150	20-30	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	20-30	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 4	brett 45 mm + rist	160	20-30	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 4	brett 45 mm + rist	170	20-30	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 3	brett 45 mm + rist	170	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 4	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3		150	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 4	brett 45 mm + rist	150	25-35	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	80-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	80-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rist	180	80-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-4	ja

***** Avhengig av modell

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. Forenklet aksjeselskap med kapital på 100.000.000 euro RCS NANTERRE org. nr. 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Szanowni Klienci!

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.
Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony z myślą o Was, Waszym stylu życia i Waszych potrzebach – nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.
Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiekolwiek pytania lub sugestie.
Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.
Firma **BRANDT** z wielką przyjemnością towarzyszy Państwu w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Etykieta „Origine France Garantie" (Gwarancja pochodzenia z Francji) gwarantuje konsumentowi identyfikowalność produktu, określając wskazanie pochodzenia w sposób jasny i obiektywny. Marka BRANDT z dumą umieszcza tę etykietę na produktach pochodzących z jej francuskich zakładów produkcyjnych w Orleanie i Vendôme.

http://brandt.com/

⚠ **UWAGA:**

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 4

instalacja urządzenia..... 6
Wybór miejsca i instalacja urządzenia 6
Podłączenie elektryczne 7

ŚRODOWISKO 8
Środowisko 8

Opis urządzenia 9
Przegląd piekarnika 9
Wyświetlacz i przyciski sterujące 9
Akcesoria 10

Korzystanie z urządzenia 11
Ustawienia 11
Menu ustawień 12
Tryby gotowania 13
Automatyczne łączone funkcje pary 14
Rozpoczęcie procesu gotowania 15

Konserwacja urządzenia 16
Czyszczenie wnętrza i elementów zewnętrznych 17

Usterki i rozwiązania 19

Obsługa posprzedażna 20
Obsługa 20

POMOCE KUCHENNE 21
Stoły do pieczenia 22
Testy funkcjonalności 23

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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 wykonany 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).

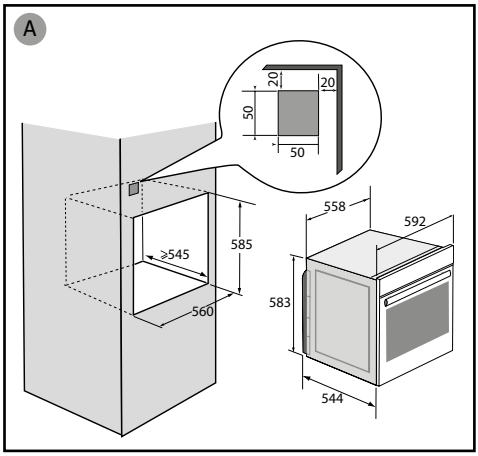
Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o Ø 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Przymocować piekarnik za pomocą 2 wkrętów do drewna (niedołączonych do zestawu) (z łbem kulistym o średnicy 3 mm; długość: 30 mm). Nie używać w tym celu wkrętarki, ponieważ może to uszkodzić emalię piekarnika. Umieścić ponownie gumowe odbojniki ochronne.

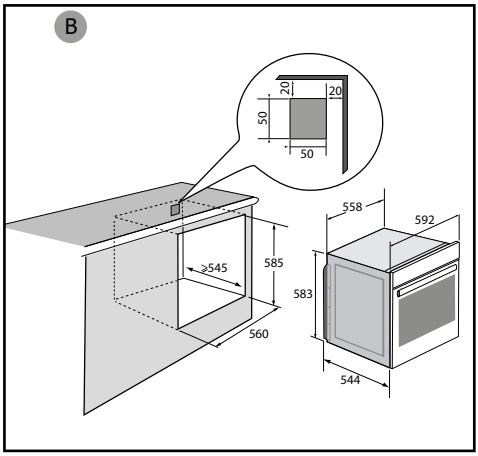
Porada :

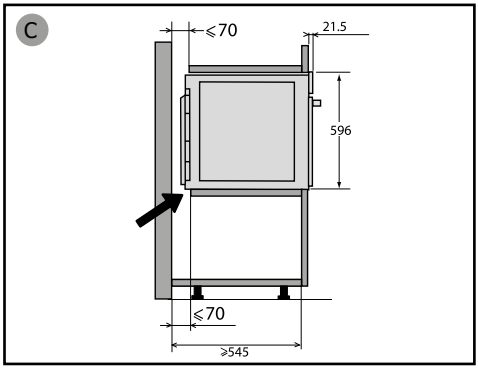
Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.

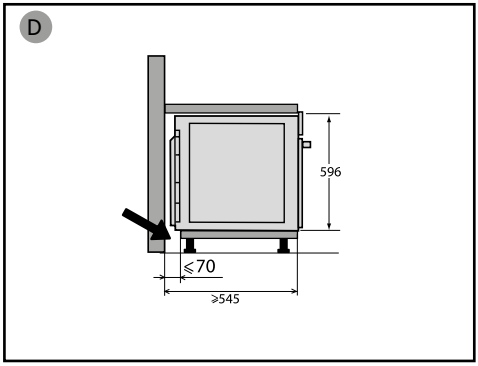
UWAGA

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.



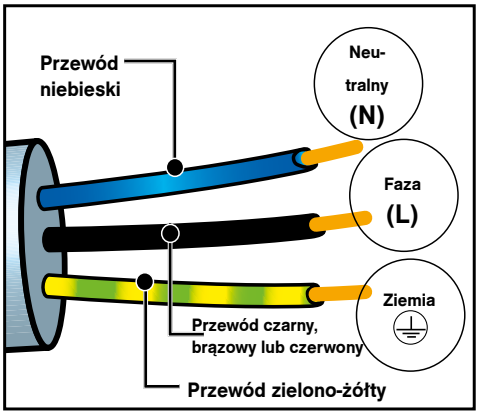






PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm² (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
Żyła 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.



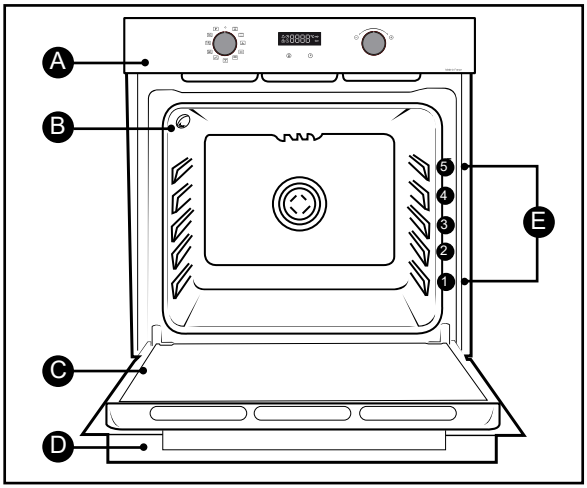
Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

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

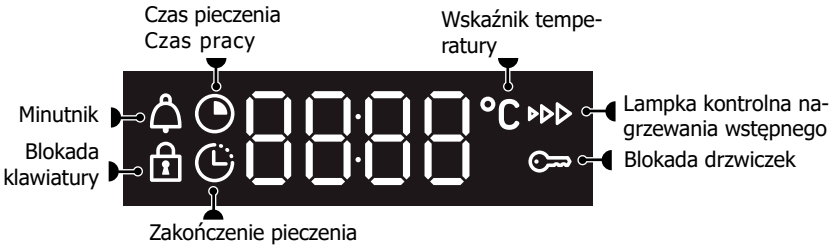
C Drzwi

D Uchwyt

E Stopnie (Piekarnik zapewnia 5 różne pozycje stopni na akcesoria: stopnie od 1 do 5).

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

- **Wyświetlacz**



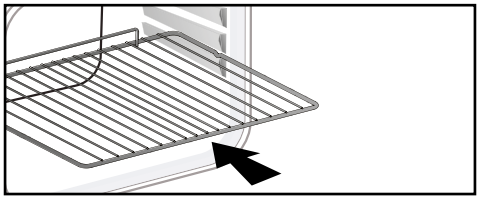
- **Przyciski**



AKCESORIA (w zależności od modelu)

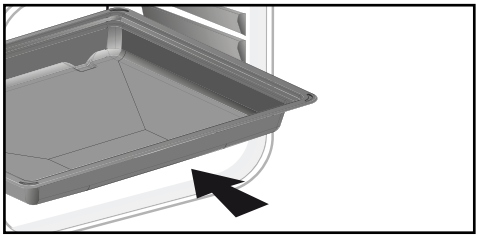
• Kratka zabezpieczona przed przewróce-

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.



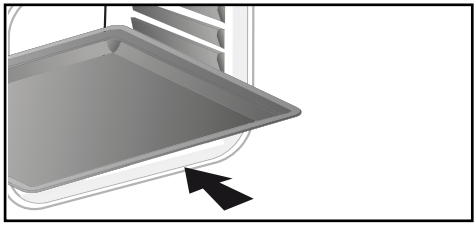
• Naczynie uniwersalne 45mm

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 kąpieli wodnej.



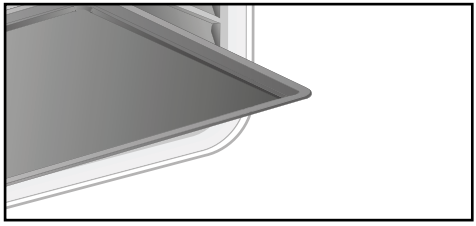
• Naczynie uniwersalne 20mm

Po zamocowaniu w wycięciach, część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



• Forma do ciast 8mm

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:

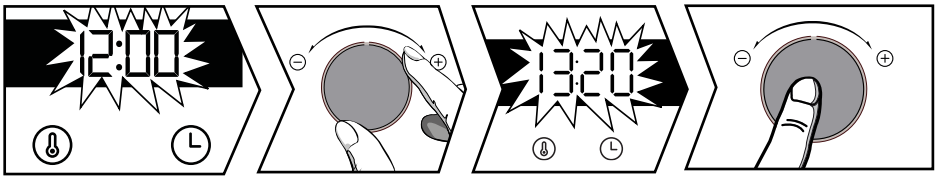
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie niewielkiej ilości wody lub oleju na spodzie naczynia uniwersalnego 45mm.

OSTRZEŻENIE:

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika.
Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskają początkowe kształty.

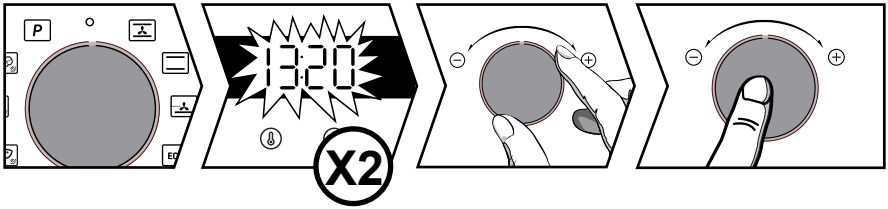
USTAWIENIA

- **Ustawienie godziny**



Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Godzinę można ustawić za pomocą pokrętła + lub -.
- Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.
W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin również miga. Należy przeprowadzić taką samą regulację.

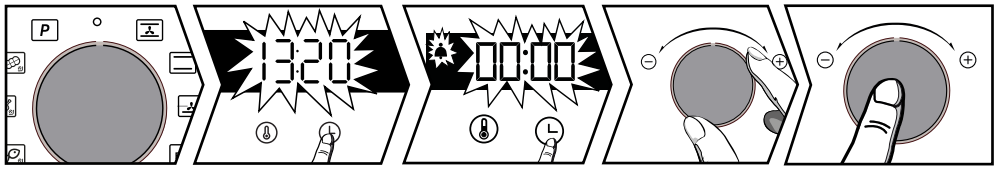
- **Modyfikacja godziny**



Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.
Po wciśnięciu przycisku ⏲ wyświetlony zostanie symbol 🔔. Ponownie wcisnąć przycisk ⏲.
Ustawić wartość za pomocą pokrętła + lub -. - Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

- **Minutnik**

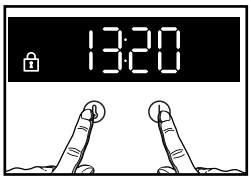
Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy kuchenka jest wyłączona.



Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.
Po wciśnięciu przycisku ⏲ wyświetlony zostanie symbol 🔔. Wskazanie minutnika miga. Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętła + lub -. Zatwierdź, naciskając pokrętło - rozpoczyna się odliczanie i godzina jest wyświetlana ponownie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

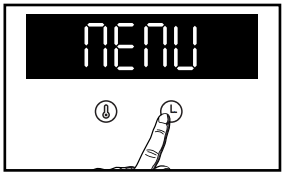
- **Blokada klawiatury (zabezpieczenie przed dziećmi)**



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

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojej kuchenki w następujący sposób: wciśnij przycisk ◷ aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie komunikat „MENU", aby przejść do trybu ustawień.



Za pomocą pokrętła można wybierać poszczególne ustawienia. Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło, włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą pokrętła + i -, a następnie zatwierdzić wybór używając pokrętła - patrz tabela:

1-51	**AUTO**: W trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach **ON**: W trybie pieczenia, lampa świeci się przez cały czas, z wyjątkiem trybu ECO.
2-5b	Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków
3-5c	Włączenie/wyłączenie trybu podgrzewania wstępnego
4-5d	Włączenie/wyłączenie trybu demo.
5-cd	Informacja dotycząca serwisu posprzedażnego

Aby wyjść z „MENU", ponownie wcisnąć przycisk ◷.

TRYBY PIECZENIA

Funkcje obsługi ręcznej :

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 bemarze.
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 PŁYCIE
Temperatura min. 75°C, maks. 250°C
Zalecenie: 180°C
Tryb zalecany dla pieczenia produktów o dużej wilgoci (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 bemarze.
Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.
Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.

GRILL MOCNY
Pozycje od 1 do 4
Zalecenie: Pozycja 4
Zalecana do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania deseru crème brûlée...

Tryb pieczenia realizowany zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykietowania energetycznego rozporządzenia UE/65/2014.

GRILL IMPULSOWY
Temperatura min. 100°C, maks. 250°C
Zalecenie: 200°C
Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.
Umieścić naczynie uniwersalne 45mm 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.

PIECZYWO
Temperatura min. 35°C, maks. 220°C
Zalecenie: 205°C
Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.

Funkcje automatyczne:

Brandt proponuje 3 nowe funkcje, które automatycznie łączą dwa tryby pieczenia: pieczenie tradycyjne i gotowanie na parze, w celu zachowania wartości odżywczych żywności i szybszego przygotowywania potraw.

DRÓB
Zalecany do pieczenia drobiu.

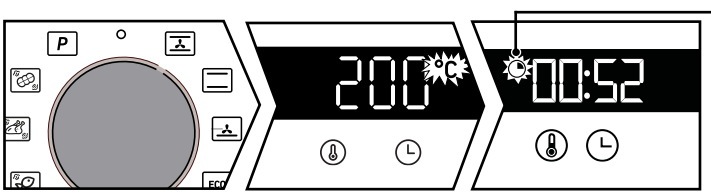
RYBY
Zalecany do pieczenia całych ryb (łosoś, okoń, dorsz...).

MIĘSA BIAŁE
Zalecany dla zachowania miękkości i kruchości pieczeni cielęcej.

W przypadku tych 3 funkcji wystarczy wlać 500 ml letniej wody w wystarczającej ilości do naczynia uniwersalnego o średnicy 45 mm i umieścić je w piekarniku na dolnym stopniu, natomiast potrawy, które mają być pieczone na stopniu 3.
Określić wagę na wyświetlaczu za pomocą pokrętła + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętło +/-.

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

- **Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia**

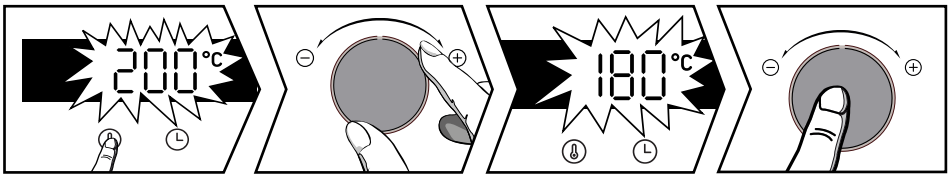


Po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.

Programator wyświetla godzinę - wskazanie nie powinno migać.
Obrócić pokrętło wyboru funkcji w żądane położenie.

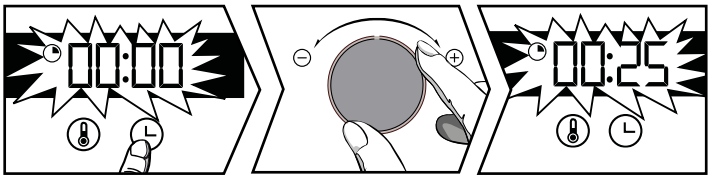
W przypadku funkcji ręcznych:
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

- **Modyfikacja temperatury**



Wcisnąć .
Ustawić temperaturę za pomocą pokrętła + lub -. - Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

- **Modyfikacja czasu**



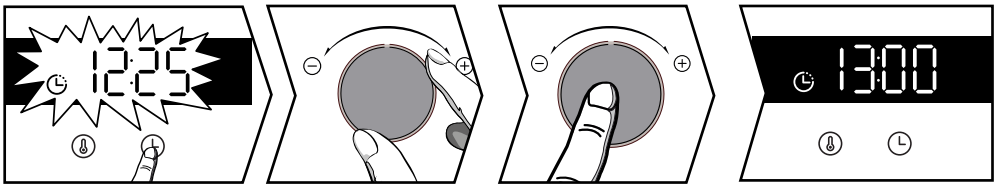
System „Inteligentnej pomocy”
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „Inteligentnej pomocy”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy (patrz tabela).

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

FUNKCJA PIECZENIA	CZAS
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	**30 min.**
	7 min.
	15 min.

Wcisnąć ⏲. Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętła + lub -. Zatwierdź wybór naciskając pokrętło..

- **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 -.
Zatwierdź wybór 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.

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ - NA ZEWNĄTRZ

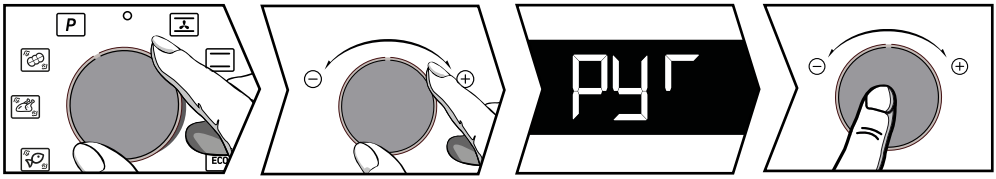
- **Czyszczenie komory piekarnika pirolizą**

UWAGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usuń wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, operacja czyszczenia pirolizą jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi. Nie można wówczas odblokować drzwi.

- **Natychmiastowe czyszczenie automatyczne**



Na programatorze powinna być wyświetlana godzina bez migania. Wybrać cykl czyszczenia automatycznego za pomocą pokrętła wyboru funkcji P : Wybrać pirolizę za pomocą pokrętła + i - w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętło.

Do wyboru: pyr = **Piroliza przez 2 godziny -** zatwierdzić, wciskając pokrętło.

_-P P-E = **PyroExpress* lub Pyrolyse ECO (1,5 godz.)* -** zatwierdzić, wciskając pokrętło.

Po zakończeniu czyszczenia wyświetlacz pokazuje 0:00 i drzwi zostają odblokowane. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w położeniu 0.

***Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut**

_-P = ***PyroExpress****

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.
Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny.

- **Czyszczenie automatyczne rozpoczynane z opóźnieniem**

Można ustawić opóźnienie rozpoczęcia pirolizy. Gdy na ekranie wyświetlany jest czas programu, nacisnąć przycisk ◷ i ustawić nową godzinę zakończenia za pomocą pokrętła + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętło. Czyszczenie automatyczne rozpocznie się później, aby zakończyć się o nowej zaprogramowanej godzinie. Po zakończeniu czyszczenia ustawić pokrętło wyboru funkcji na 0.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie używaj mleczka ściernego ani gąbki do szorowania.

Zdejmowanie szyb drzwiczek

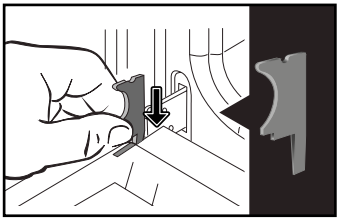
⚠ UWAGA:

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

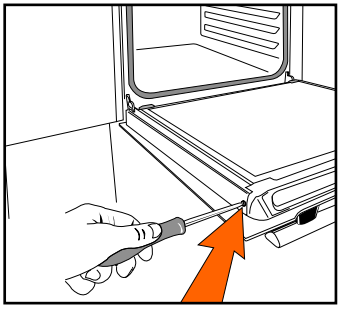
Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.
Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

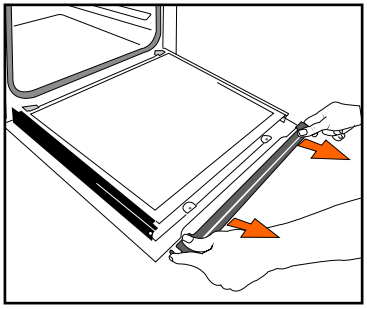
- **Czyszczenie szyby drzwiczek**

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.

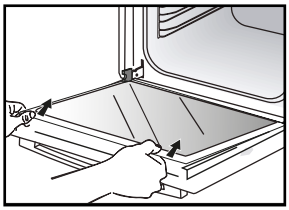


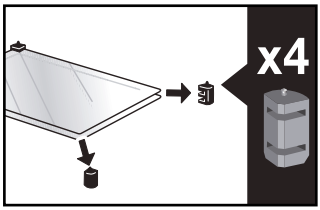
Odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach słupków drzwiczek za pomocą śrubokręta torx (T20), a następnie zdjąć poprzeczkę, pociągając ją do siebie.





UWAGA:
Należy dokładnie zapamiętać kierunek montażu tej pierwszej szyby (stroną błyszczącą do siebie)

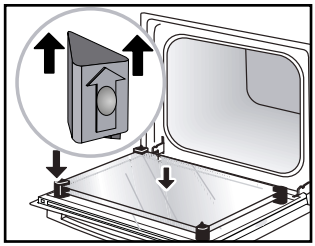


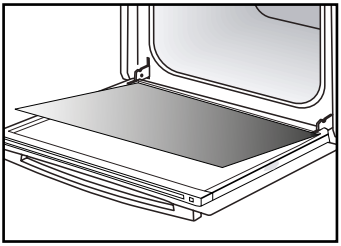


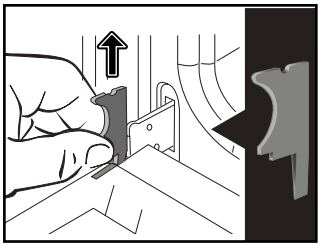
Zdjąć pierwszą szybę: drzwiczki składają się z dwóch szyb wewnętrznych, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową. W razie potrzeby należy wyjąć szyby wewnętrzne, aby je wyczyścić. Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

- **Ponowne zakładanie szyb drzwiczek**

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery gumowe ograniczniki ze strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.
Włożyć ostatnią szybę do ograniczników, a następnie ponownie umieścić poprzeczkę i przykręcić ją. Przed zamknięciem drzwiczek wyjąć plastikowy klin. Urządzenie może być używane ponownie.

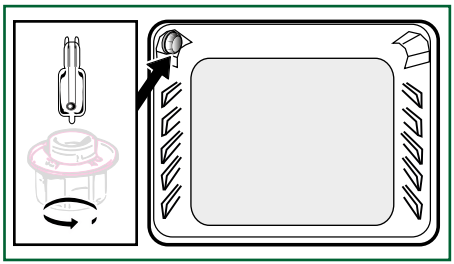






- **Wymiana lampki**

UWAGA:
Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Charakterystyka lampki:
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.

Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.
Sprawdź, czy drzwi piekarnika są zamknięte. Może chodzić o uszkodzenie blokady drzwi lub czujnika temperatury. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

Na wyświetlaczu miga symbol .
Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.

Gotowanie w bemarze.
Podczas gotowania w bemarze należy korzystać z wentylowanych trybów gotowania.

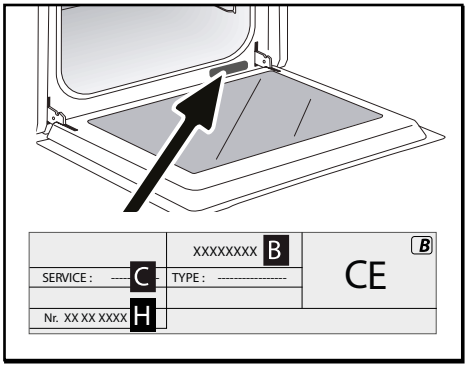
Odgłosy wibracji.
Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.
Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.

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	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	min.
Mięsa													
Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2					180	2					60
Pieczeń cielęca (1kg)	200	2					180	2					60-70
Pieczeń wołowa krwista (1kg)	240	2											45-60
Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Duże kawałki drobiu	200	2											60-90
Udka kurczaka					220	3					210	3	30-40
Żeberka wieprzowe					210	3							30-40
Żeberka cielęce					210	3							20-30
Żeberka wołowe krwiste (1kg)					210	3					210	3	20-30
Żeberka baranie					210	3							20-30
Ryby													
Małe ryby					275	4							15-20
Średnie ryby (1kg do 1,5kg)	200	3					180	3					30-35
Filety rybne	220	3					200	3					15-20
Warzywa													
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
Ciasta													
Biszkopt - Ciasto Génoise			150	3									35
Ciasto zawijane	220	3											15-20
Brioszka	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Keks - Babka biszkoptowa	180	1	180	1									45-50
Ciasto clafoutis	200	2					180	3					30-35
Śmietana	165	2											30-40

*** W** zależności od modelu

Tabela pieczenia

DANIA	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	*	POZIOM	min.
Ciasta													
Ciasteczka maślane/kruche	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Bezy	100	2											60-90
Magdalenki	220	3					200	3					5-10
Ciasto ptysiowe średnie	200	3					180	3					30-40
Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3					200	3					5-10
Ciasto Savarin	180	3											30-35
Tarta z kruchego ciasta	200	1					195	1					30-40
Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1					200	1					20-25
Różne													
Szaszłyki	220	3			210	4							15-20
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
Tarty	220	2											35-40
Suflet													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											90-180

*** W** zależności od modelu

Wszystkie temperatury i czasy pieczenia są podane dla piekarników wcześniej nagrzanych

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**
Cyfry	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maks.**

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	150	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	160	20-30	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	170	20-30	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 3	naczynie 45 mm + kratka	170	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	25-35	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	80-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	80-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	80-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-4	tak

*** W** zależności od

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym

BRANDT FRANCE, zakład w CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. Spółka Akcyjna Uproszczona z kapitałem w wysokości 100.000.000 euro, wpisana do Rejestru Handlowego Spółek miasta NANTERRE pod numerem 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT

FORNO



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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.

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.

Índice

Instruções de segurança 4

instalando o seu aparelho 6
Escolher um local e instalar o aparelho 6
Ligação eléctrica 7

MEIO AMBIENTE 8
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 20
Manutenção de 20

AUXILIARES DE COZINHA 21
Gráficos de cozedura 22
Testes de funcionalidade 23

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.

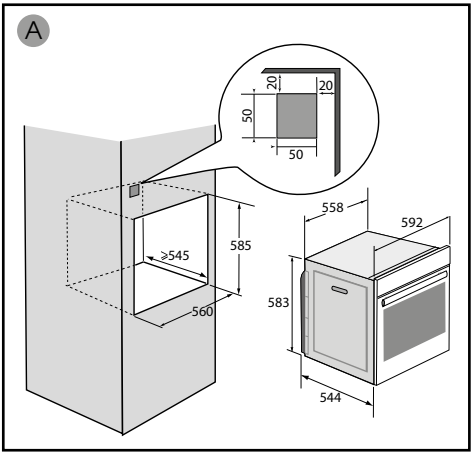
Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

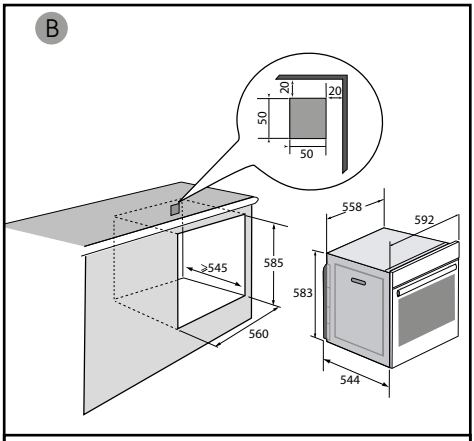
ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

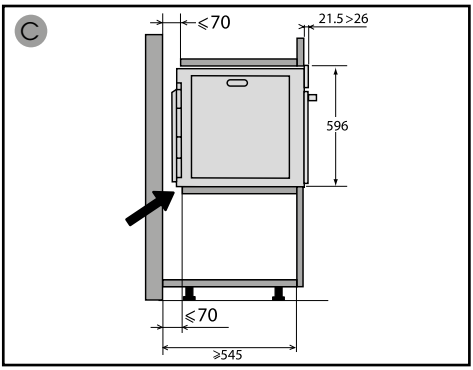
Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
Este aparelho pode ser instalado em bancada (**fig. A**) ou em coluna (**fig. B**).
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve 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 Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Przymocować piekarnik za pomocą 2 wkrętów do drewna (niedołączonych do zestawu) (z łbem kulistym o średnicy 3 mm; długość: 30 mm). Nie używać w tym celu wkrętarki, ponieważ może to uszkodzić emalię piekarnika. Umieścić ponownie gumowe odbojniki ochronne.

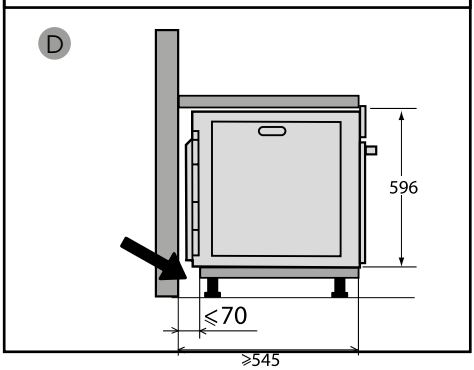
⚠ ATENÇÃO:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.





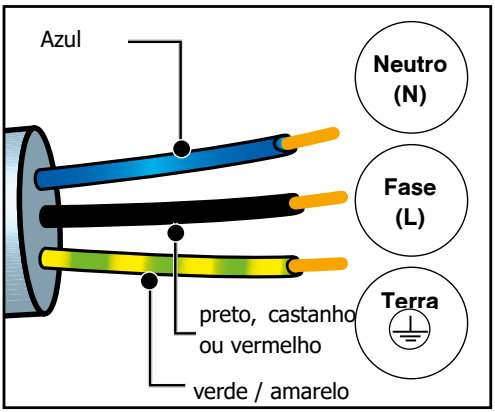




LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm2 (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.

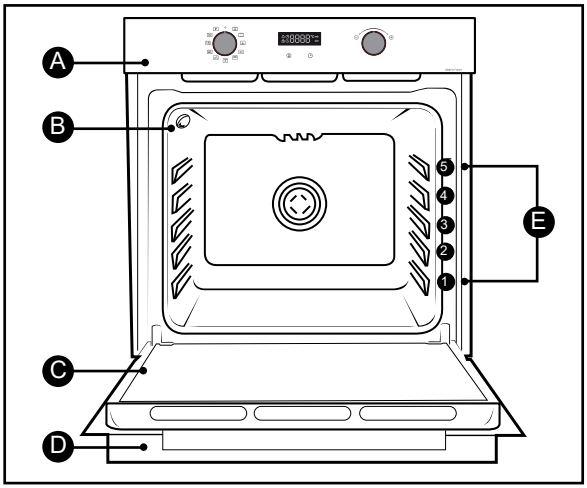


O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

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 5 posições de encaixes para os acessórios: níveis 1 a 5).

VISUALIZADOR E BOTÕES DE COMANDO

- **Visualizador**



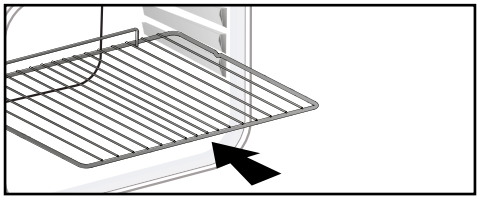
- **Botões**



ACESSÓRIOS (conforme o modelo)

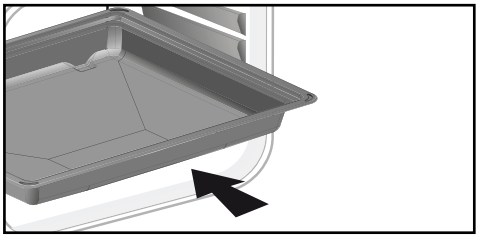
- **Grelha de segurança anti-inclinação**

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.



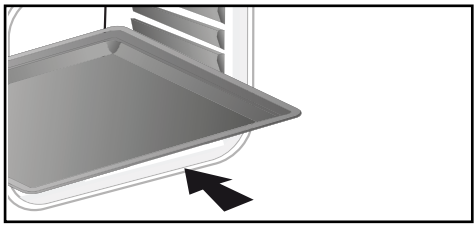
- **Prato multiusos de 45 mm**

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.



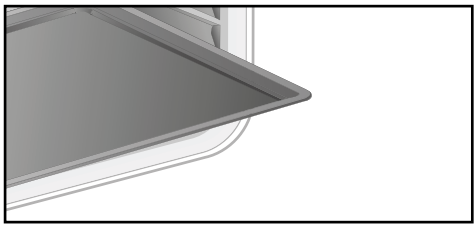
- **Prato multiusos de 20 mm**

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:

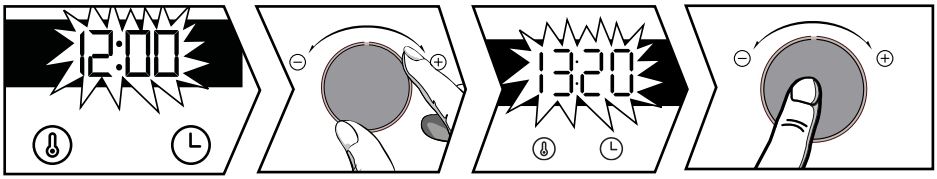
Para evitar a libertação de fumos durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos acrescentar uma quantidade ligeira de água ou óleo no fundo do prato multiusos de 45 mm.

ADVERTÊNCIA:

Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.
Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

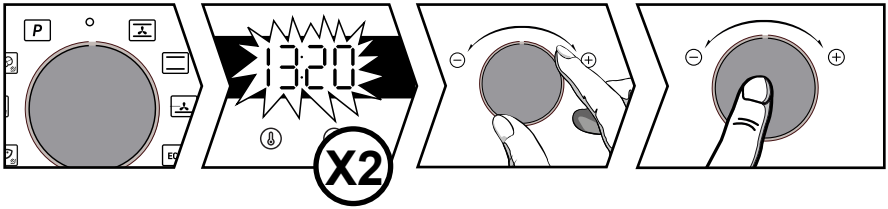
AJUSTES

- **Acertar a hora**



Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00. Ajuste a hora com os botões de + ou -.
Confirme, premindo a manete.
No caso de corte de energia, a hora começa a piscar. Proceda ao mesmo ajuste.

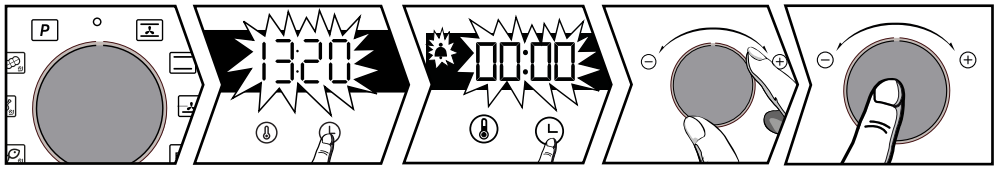
- **Mudança de hora**



O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.
Pressione o botão ⏲ e aparece o símbolo 🔔. Pressione novamente ⏲.
Ajuste a hora com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

- **Temporizador**

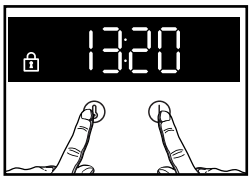
Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.



O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.
Pressione o botão ⏲ e aparece o símbolo 🔔. O temporizador pisca. Ajuste a hora com os botões de + ou -. Valide pressionando a manete, inicia-se a contagem decrescente e volta a aparecer a hora. Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

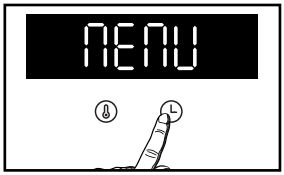
- **Bloqueio de teclado (segurança para as crianças)**



Prima simultaneamente os botões ⓐ e ◷ até aparecer o símbolo 🔒 no ecrã. Para desbloquear, pressione simultaneamente os botões ⓐ e ◷ até este símbolo 🔒 desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÕES

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno: pressione o botão ◷ até aparecer "MENU" para aceder ao modo de configuração.



Selecione com a manete as diferentes configurações. Valide a sua escolha pressionando a manete, ative ou desative com a manete + e - os diferentes parâmetros, valide com a manete, consultando a tabela:

1-SI	**AUTO** : Em modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos **ON**: No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa, salvo em modo ECO.
2-Sb	Ativar/desativar os sinais sonoros dos botões
3-Sc	Ativar/desativar o modo de pré-aquecimento
4-Sd	Ativar/desativar o modo de demonstração
5-cd	Informação sobre o serviço pós-venda

Para sair do MENU, pressione novamente ◷.

MODOS DE COZEDURA

Funções manuais :

 **TRAD VENTILADO***

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 275ºC
Recomendação: 200°C
Recomendado para carne, peixe e legumes, colocados num prato de vidro, de preferência.

 **TRADICIONAL**

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 275ºC
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 75ºC e máxima de 250ºC
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 35ºC e máxima de 275ºC
Recomendação: 200°C
Este método de cozedura não é compatível com a cozedura em banho-maria. Esta posição permite 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...

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.

 **GRELHA PULSADA**

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 250ºC
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 nas pastas de peixe.

 **PÃO**

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 220ºC
Recomendação: 205°C
Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Não se esqueça de colocar um pirex com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.

Funções automáticas :

A Brandt propõe 3 novas funções que combinam, de forma automática, dois modos de cozedura: a cozedura tradicional e a cozedura a vapor para preservar as qualidades nutricionais dos alimentos e obter uma cozedura mais rápida.

 **AVES**

Recomendado para a cozedura de aves.

 **PEIXE**

Recomendado para a cozedura de peixes inteiros (salmão, robalo, bacalhau).

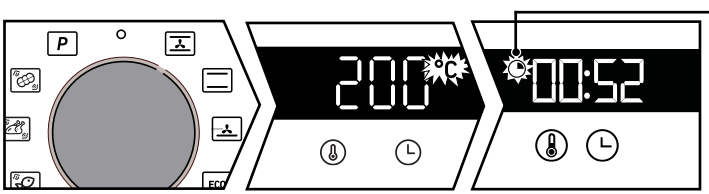
 **CARNES BRANCAS**

Recomendado para conservar a parte tenra e o centro dos assados de vitela.

Para estas 3 funções, basta introduzir 500 ml de água tépida em quantidade suficiente no seu prato multiusos de 45 mm e posicioná-lo no forno no nível de baixo e o alimento a cozinhar no nível 3.
Ajustar o peso no visualizador com a ajuda da manete +/- e validar o valor pressionando a manete +/-.

INÍCIO DA COZEDURA

- **Início da cozedura imediata**

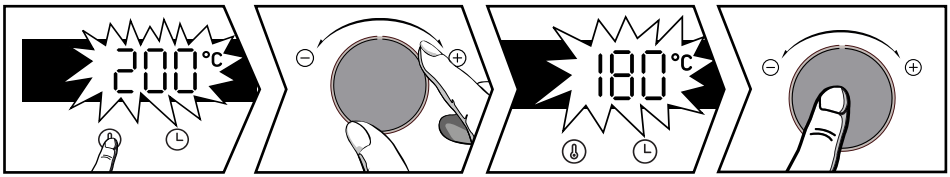


Assim que o forno começa a funcionar, o tempo de funcionamento é indicado.

O programador apresenta a hora, que não deve piscar.
Gire o seletor de funções para a posição desejada.

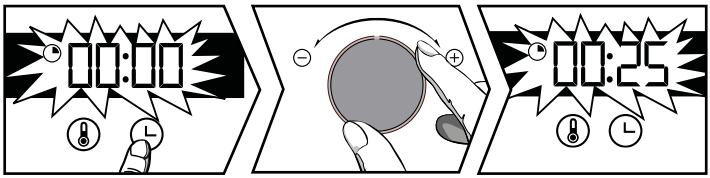
Para as funções manuais:
A subida de temperatura começa imediatamente. O forno recomenda uma temperatura modificável. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.

- **Modificação da temperatura**



Pressione .
Ajuste a temperatura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

- **Modificação da duração**



Sistema "Smart Assist"

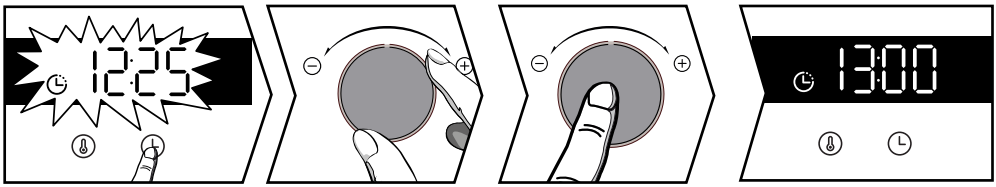
O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado (ver a tabela).

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
	15 min

Pressione ◷ . O forno recomenda uma duração que pode ser modificada. Ajuste a duração da cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

- **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.

LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

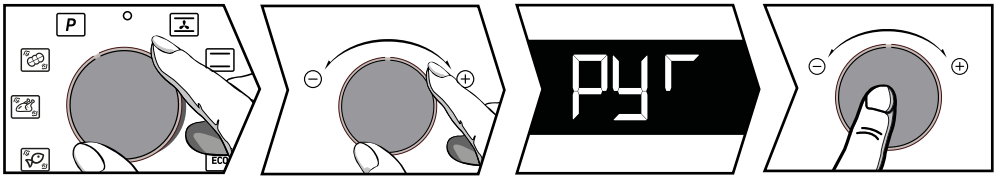
- **Limpeza pirolítica**

ATENÇÃO

Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

- **Autolimpeza imediata**



O programador deve indicar a hora do dia, sem piscar. Selecione o ciclo de autolimpeza com a manete de funções P : escolher a pirólise com a ajuda da manete + e - em função do grau de sujidade do forno e valide pressionando a manete.

Conforme a sua escolha:

pyr = Pirólise de 2 horas, validar pressionando a manete.

_ _P P-E = **PyroExpress* ou Pirólise ECO (1 hora 30)*** valide pressionando a manete.

No fim da limpeza, o indicador indica 00:00 e a porta desbloqueia-se. Coloque o seletor de funções em 0.

** PyroExpress em 59 minutos*

_ _P = ***PyroExpress****

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, será feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.

- **Autolimpeza diferida**

Tem a possibilidade de adiar o início da pirólise. Quando a duração do programa for apresentada no ecrã, pressione o botão ◷ e configure a nova hora de fim com a manete + e - e depois, valide pressionando a manete. A autolimpeza começa mais tarde para terminar na nova hora programada. Reponha a manete de funções em 0 no final da limpeza.

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

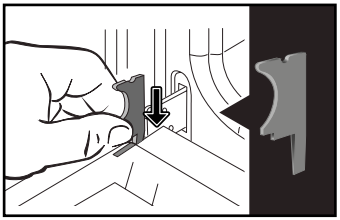
Desmontagem dos vidros da porta

⚠ 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.

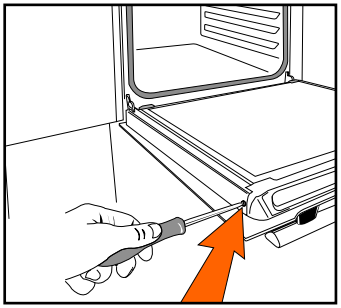
Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior.
Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma.

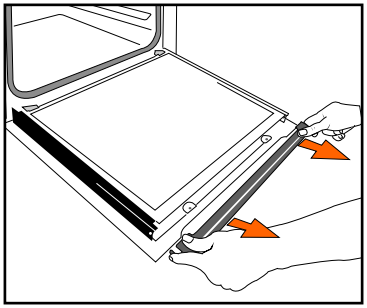
- **Limpeza dos vidros da porta**

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do aparelho.

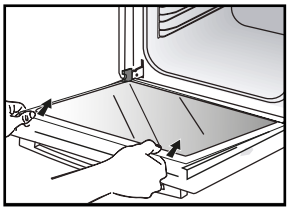


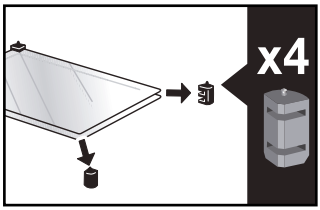
Desaperte os dois parafusos situados de cada lado dos montantes da porta com a ajuda de uma chave de parafusos torx (T20), e depois, retire a travessa puxando na sua direção.





IMPORTANTE:
Deve seguir corretamente o sentido da montagem do primeiro vidro (face brilhante virada para si)

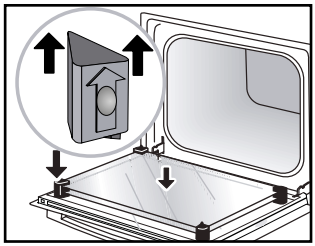


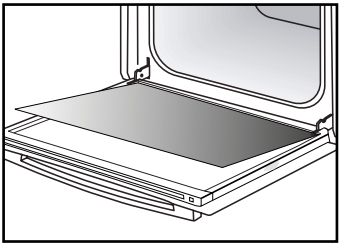


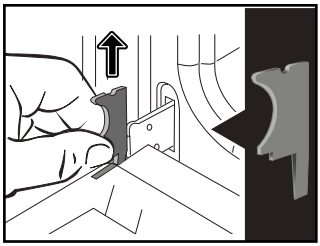
Retire a primeira porta: a porta é composta por dois vidros interiores com uma travessa de borracha preta em cada canto. Se necessário, deve extrair os vidros interiores para os limpar.
Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

- **Montar novamente os vidros da porta**

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes de borracha com a seta virada para cima e reposicione o conjunto dos vidros.
Coloque o último vidro nos batentes e depois, reposicione a travessa e volte a aparafusá-la. Retire a calha de plástico antes do fecho da porta. O aparelho está novamente operacional.

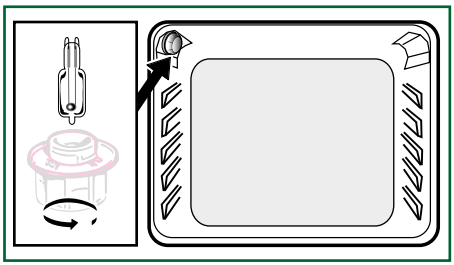






- **Substituição da lâmpada**

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.

A limpeza por pirólise não é feita.
Verifique se a porta está fechada. Pode tratar-se de uma avaria de bloqueio da porta ou do sensor de temperatura. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

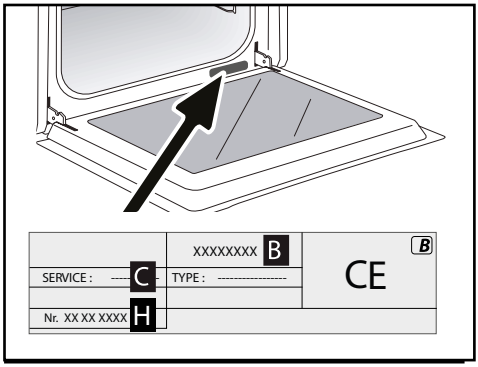
O símbolo pisca no visor.
Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

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.



B: Referência comercial
C: Referência de serviço
H: Número de série

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem.

Tabela de cozeduras

PRATOS	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	min
Carnes													
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
Peixes													
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
Legumes													
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
Bolos													
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

Tabela de cozeduras

PRATOS	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	*	NÍVEL	min
Bolos													
Biscoito - areados	175	3											15-20
Folar			180	2									40-45
Merengues	100	2											60-90
Madalenas	220	3					200	3					5-10
Couves médias	200	3					180	3					30-40
Petiscos de massa folhada	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Tarte de massa quebrada	200	1					195	1					30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1					200	1					20-25
Diversos													
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													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

* Consoante o modelo

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
Valores	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONSOANTE A NORMA CEI 50350

ALIMENTO	*Modo de cozedura	NÍVEL	Acessórios	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUE-CIMENTO
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.

BRANDT FRANCE, instalações de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS com capital social de 100 000 000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



NÁVOD NA POUŽITIE FR

RÚRA



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

kúpili ste si výrobok značky **BRANDT**. Ďakujeme vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili.
Tento výrobok sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš spôsob života, vaše potreby, tak, aby čo najlepšie spĺňal vaše očakávania. Vkladáme doň naše know-how, nášho ducha inovácie a vášeň, ktorá nás poháňa viac ako 60 rokov.
V neustálej snahe stále lepšie uspokojovať vaše požiadavky je vám náš zákaznícky servis vždy k dispozícii a pozorne sleduje vaše podnety, aby vám odpovedal na všetky vaše otázky alebo návrhy.
Môžete sa tiež prihlásiť na našu stránku **www.brandt.com**, kde nájdete naše posledné inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.
Značka **BRANDT** vás bude s radosťou sprevádzať každý deň a želá vám, aby ste mali radosť zo svojho nákupu.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BV Cert.6011825

Označenie „Origine France Garantie" (Vyrobené vo Francúzsku) zaručuje spotrebiteľovi sledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasné a objektívne označenie pôvodu. Značka BRANDT je hrdá na to, že toto označenie umiestňuje na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

http://brandt.com

⚠ **DÔLEŽITÉ:**

Skôr ako zariadenie zapnete, pozorne si prečítajte tento návod, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho fungovaním.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4

inštalácia spotrebiča 6
Výber miesta a inštalácia spotrebiča 6
Elektrické pripojenie 7

PROSTREDIE 8
Životné prostredie 8

Popis vášho spotrebiča 9
Prehľad rúry 9
Displej a ovládacie tlačidlá 9
Príslušenstvo 10

Používanie spotrebiča 11
Nastavenia 11
Ponuka nastavení 12
Režimy varenia 13
Automatické kombinované parné funkcie 14
Spustenie procesu varenia 15

Údržba vášho spotrebiča 16
Čistenie interiéru a exteriéru 17

Poruchy a riešenia 19

Popredajný servis 20
Servis 20

POMÔCKY NA VARENIE 21
Tabuľky na pečenie 22
Testy funkčnosti 23

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.

 DÔLEŽITÉ:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sas prístrojom nehrali deti.

 UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

 UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah

vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

 Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlades inštalačnými predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.
— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.
— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.
— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používaniev priestoroch ako hosťovské izby.
— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B). Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúr, musí byť maximálne 70 mm (obr. C/D).

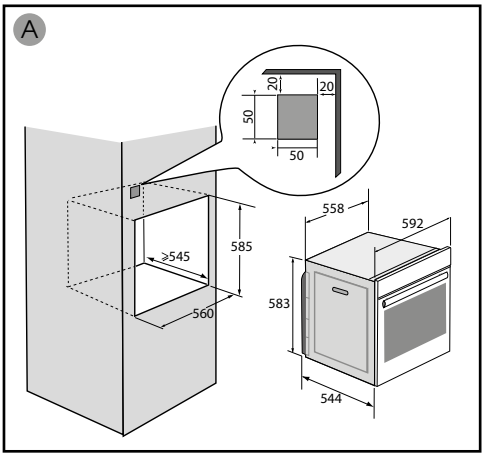
Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstránenie gumené pätky a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Pripevnite rúru 2 skrutkami do dreva (nie sú súčasťou dodávky) (priemer guľatej hlavy: 3 mm a dĺžka: 30 mm). Nepoužívajte skrutkovač, pretože by ste mohli poškodiť smalt na rúre. Namontujte naspäť gumové zarážky.

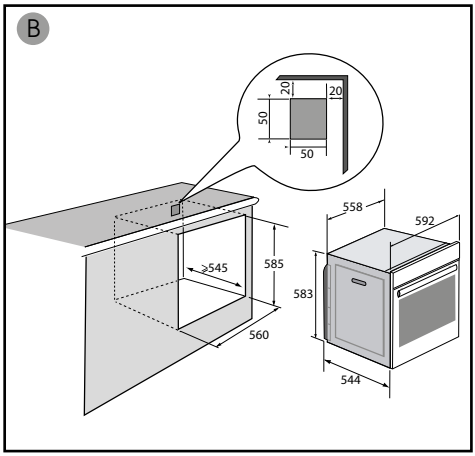
Odporúčanie :

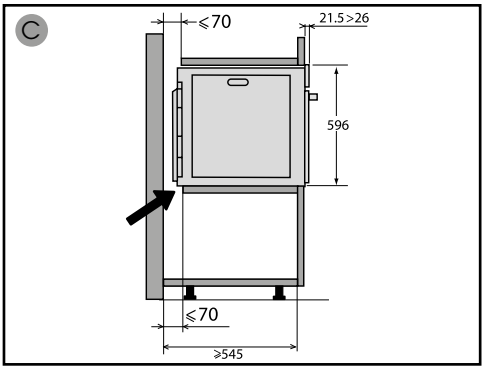
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.

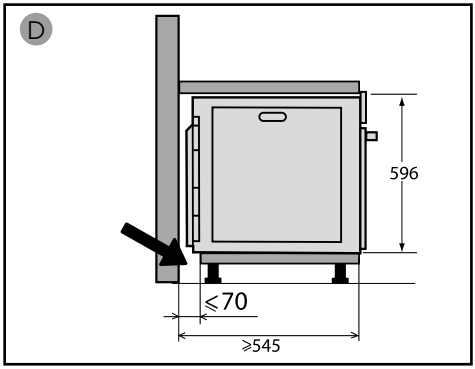
Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.



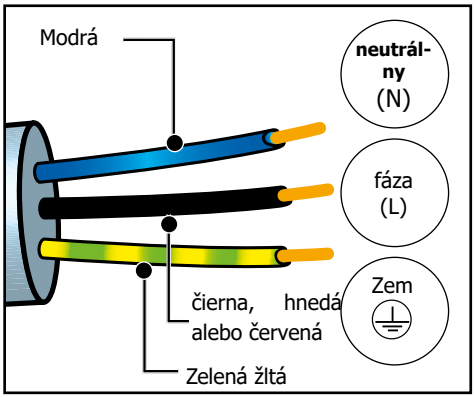






ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.



Upozornenie

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.

- **Pred prvým použitím**

Pred prvým použitím rúru na pečenie zahrejte prázdnu so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu. aby sa zariadenie mohlo nabúrať. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu pece, môže na začiatku svojím zložením vydávať zvláštny zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.

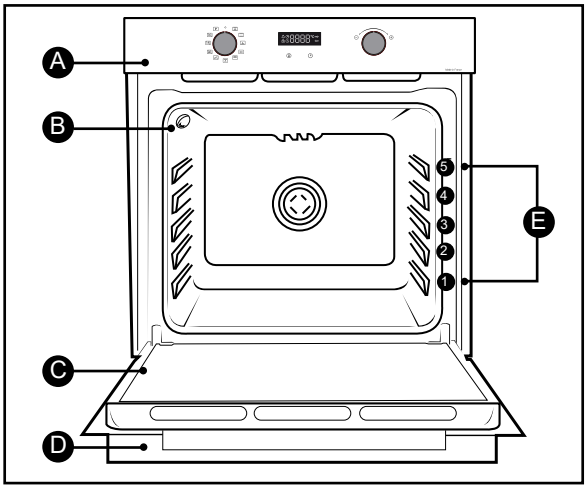
Ochrana životního prostředí

Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.
Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo.



Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejblíže vašemu bydlišti. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.
Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.
Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

PREZENTÁCIA RÚRY



A Ovládací panel

B Svetlo

C Dvere

D Držadlo

E Držiaky (Táto rúra má 5 polôh držiakov na príslušenstvo: držiaky 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACIE PRVKY

- **Displej**



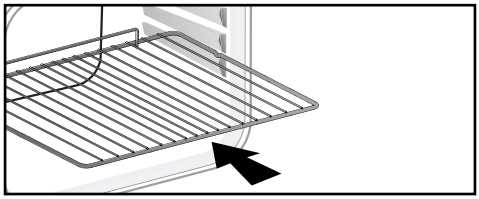
- **Tlačidlá**



PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

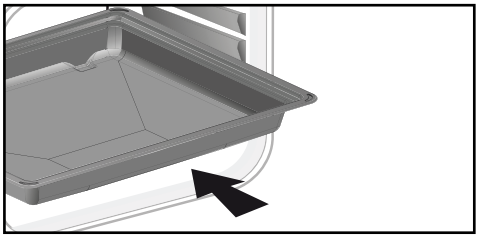
- **Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu**

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).
Vložte bezpečnostnú mriežku proti sklopeniu na dno rúry.



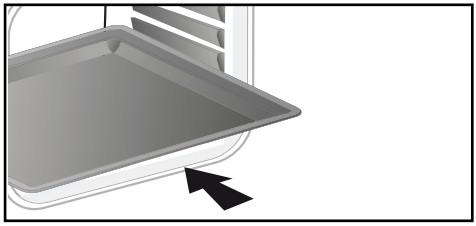
- **Viacúčelový plech, 45 mm**

Na vloženie do držiakov pod mriežku. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



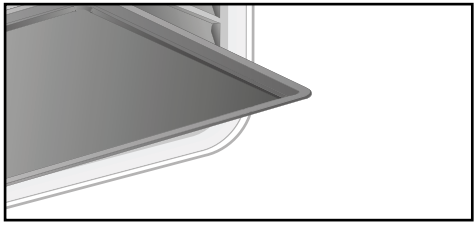
- **Viacúčelový plech, 20 mm**

Jeho naklonená rovina vložená na držiaky vám umožní ľahko vložiť vaše výtvory na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



- **Plech na pečivo 8 mm**

Vkladá sa na držiaky. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov.
Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvory na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



RADA:

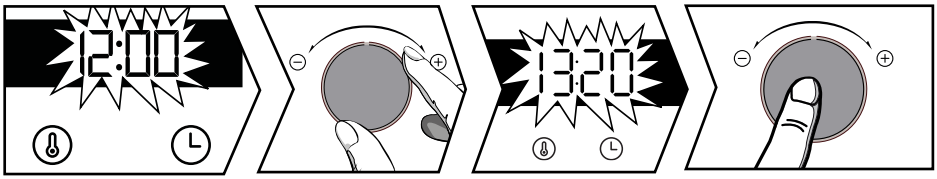
Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno 45 mm viacúčelového plechu.

UPOZORNENIE:

Vytiahnite príslušenstvo rúry pred začatím čistenia pyrolýzou.
Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

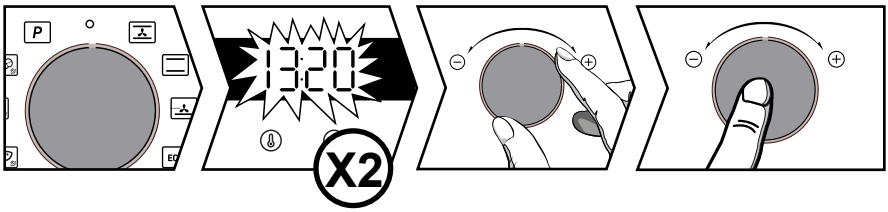
NASTAVENIA

- **Nastavenie času**



Pri zapnutí displeja bliká 12:00. Pomocou ovládača + alebo – nastavte hodiny.
Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla.
V prípade výpadkov elektriny bliká aj čas. Nastavte rovnakým spôsobom.

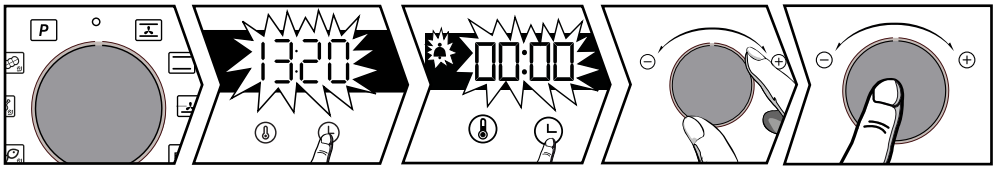
- **Zmena času**



Ovládač musíte nastaviť na 0.
Stlačte tlačidlo ⏲, zobrazí sa symbol 🔔. Znova stlačte tlačidlo ⏲.
Upravte nastavenie pomocou ovládača + alebo -. Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla.

- **Časovač**

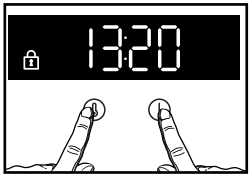
Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.



Volič funkcie musíte nastaviť na 0.
Stlačte tlačidlo ⏲, zobrazí sa symbol 🔔. Časovač zabliká. Nastavte časovač pomocou tlačidiel + alebo –. Potvrďte stlačením ovládača, začne sa odpočítavanie, znova sa zobrazí čas. Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať. Vynulujete ho návratom do ponuky časovača a nastavením hodnoty 00:00.

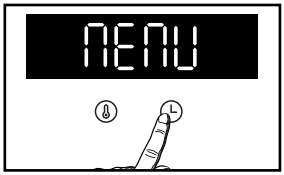
- **Zámok klávesnice (detská poistka)**



Súčasne stlačte tlačidlá ⓪ a ◷, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒. Ak chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá ⓪ a ◷, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒.

MENU NASTAVENIA

Takto môžete nastaviť rôzne parametre vašej rúry: stlačte tlačidlo ◷ kým sa nezobrazí „MENU", aby ste vstúpili do režimu nastavenia.



Zvoľte pomocou ovládača rôzne nastavenia. Potvrďte svoj výber stlačením ovládača, aktivujte alebo deaktivujte pomocou ovládača + a – rôzne parametre, potvrďte pomocou ovládača. Pozrite si tabuľku:

1-SI	**AUTO**: V režime pečenia svetlo v rúre zhasne po 90 sekundách **ON (ZAP.)**: V režime pečenia svetlo stále svieti, okrem režimu ECO.
2-Sb	Aktivujte/deaktivujte pípanie tlačidiel
3-Sc	Aktivujte/deaktivujte režim predhrievania
4-Sd	Aktivujte/deaktivujte režim predvádzania
5-cd	Informácie o popredajnom servise

Režim „MENU" ukončíte znova stlačením tlačidla ◷.

REŽIMY PEČENIA

Manuálne funkcie:

TRADIČNÁ S VENTILÁCIOU*
Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu v keramickom pekáči.

TRADIČNÁ
Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.
Odporúča sa na pomalé a jemné pečenie: mäkká divina. Na pečenie červeného mäsa. Na dusenie v hrnci s pokrievkou, ktoré ste predtým začali na varnej doske (kohút na víne, srnčie mäso).

IMPULZNÁ DOSKA
Minimálna 75 °C a maximálna 250 °C teplota
Odporúčanie: 180 °C
Odporúčané na vlhké jedlá (kiš, šťavnaté ovocné koláče...). Cesto bude zospodu dobre prepečené. Odporúča sa na recepty s nadýchaným cestom (koláč, brioška, kouglof...) a pre suflé, na ktorom nebude kôrka.

ECO*
Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.
Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia.
Každé pečenie prebieha bez predhrievania.

SILNÝ GRIL
Pozície 1 až 4
Odporúčanie: Pozícia 4
Odporúča sa na opekanie toastov, gratinovanie jedla, zapečenie crème brûlée...

Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

IMPULZOVÝ GRIL
Minimálna teplota 100 °C a maximálna 250 °C
Odporúčanie: 200 °C
Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách
Vložte 45 mm viacúčelový plech na spodný držiak.
Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolena, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.

CHLIEB
Minimálna teplota 35 °C a maximálna 220 °C
Odporúčanie: 205 °C
Predvolený postup na prípravu chleba. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.

Automatické funkcie:

Značka Brandt vám ponúka 3 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia: tradičné pečenie a pečenie v pare s cieľom zachovať nutričné vlastnosti jedla a dosiahnuť rýchlejšie pečenie.

HYDINA
Odporúča sa na pečenie kurčiat.

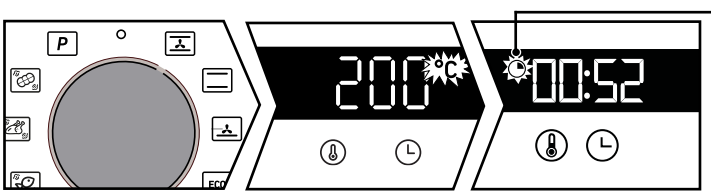
RYBY
Odporúča sa na pečenie celých rýb (losos, ostriež morský, treska...).

BIELE MÄSO
Odporúča sa na zachovanie mäkkosti a jemnosti pečeného teľacieho mäsa.

Pre tieto 3 funkcie stačí naliať 500 ml vlažnej vody v dostatočnom množstve na 45 mm viacúčelový plech a vložiť ho do rúry na spodný držiak a vaše jedlo pripravovať na 3. držiaku.
Nastavte hmotnosť na displeji pomocou ovládača +/- a potvrďte hodnotu stlačením ovládača +/-.

SPUSTENIE PROGRAMU PEČENIA

- **Okamžité spustenie programu pečenia**

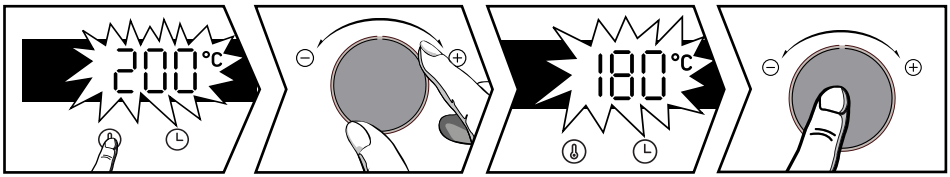


Hneď po spustení rúry sa zobrazí prevádzkový čas.

Programovacie zariadenie zobrazí čas, ktorý nesmie blikať.
Otočte ovládač funkcií do polohy podľa vášho výberu.

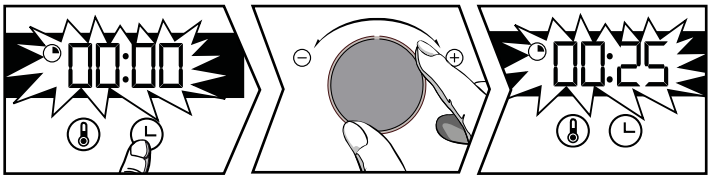
Pre manuálne funkcie:
Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

- **Nastavenie teploty**



Stlačte tlačidlo 🌡.
Teplotu upravte pomocou tlačidiel + a –. Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla.

- **Nastavenie trvania**



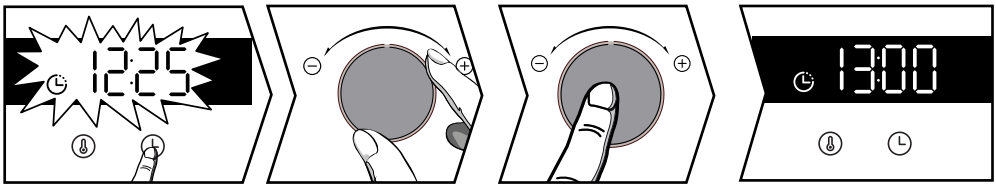
Systém „Smart Assist".
Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist", ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia (pozri tabuľku).

Ak zmeníte trvanie, potvrďte to stlačením ovládača. Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

FUNKCIA PEČENIA	TRVANIE
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	**30 min.**
	7 min
	15 min

Stlačte tlačidlo ⏲. Rúra vám odporučí trvanie, ktoré môžete zmeniť. Nastavte čas pečenia pomocou ovládača + alebo –. Svoj výber potvrďte stlačením ovládača.

- **Zmena času ukončenia pečenia**



Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo ⏲, čas konca pečenia bliká. Nastavte nový koniec času pečenia pomocou tlačidiel + alebo –.
Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla.
Obrazovka s koncom pečenia už nebliká.
Rúra sa spustí neskôr a dokončí pečenie vo zvolenom čase.

Poznámka: Táto funkcia nie je dostupná s funkciou grilu.

ČISTENIE INTERIÉRU – EXTERIÉRU

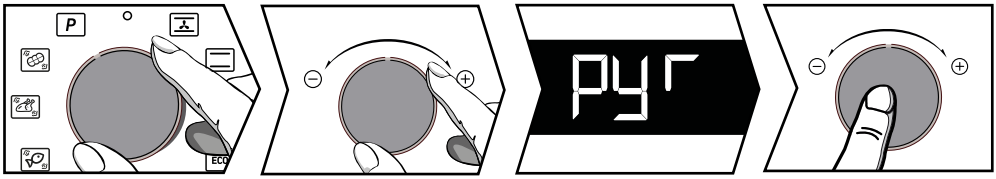
- **Čistenie vnútra rúry pyrolýzou**

POZOR

Vytiahnite príslušenstvo rúry pred začatím čistenia pyrolýzou. Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

- **Okamžité automatické čistenie**



Programovacie zariadenie by malo zobrazovať denný čas bez blikania. Pomocou funkčného gombíka zvoľte cyklus automatického čistenia P : zvoľte pyrolýzu pomocou gombíka + a – v závislosti od stupňa znečistenia vašej rúry a potvrďte stlačením ovládača.

Podľa vášho výberu: pyr = **2 hodinová pyrolýza,** potvrďte stlačením ovládača.

_-P P-E = **PyroExpress* alebo Pyrolýza ECO (1 hodina 30 min.)*,** potvrďte stlačením ovládača.

Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dvierka sa odomknú. Vráťte ovládač do polohy 0.

***PyroExpress za 59 minút**

_-P = ***PyroExpress****

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade sa automaticky spustí pyrolýza ECO trvajúca 1,5 hodiny.

- **Oneskorené automatické čistenie**

Máte možnosť odložiť začiatok pyrolýzy. Keď sa na obrazovke zobrazí trvanie programu, stlačte tlačidlo , a potom pomocou ovládača + a – nastavte nový čas ukončenia , potvrďte stlačením ovládača. Automatické čistenie sa spustí neskôr a skončí v novom plánovanom čase. Na konci čistenia vráťte ovládač funkcií do polohy 0.

ČISTENIE VONKAJŠIEHO POVRCHU

Použite jemnú handričku namočenú do čističa na sklo. Nepoužívajte čistiace krémy ani drapľavé špongie.

Demontáž skla dvierok

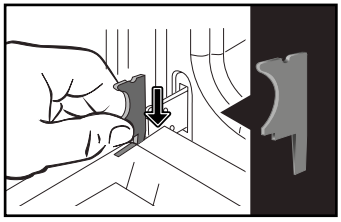
⚠ UPOZORNENIE:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

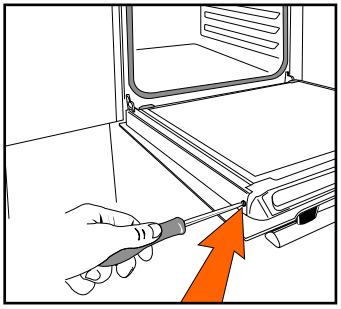
Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.
Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

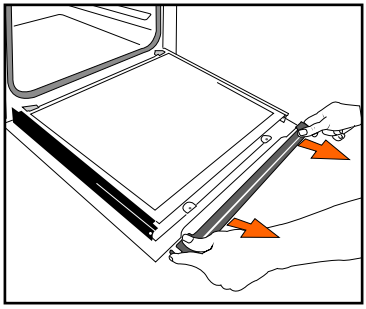
- **Čistenie skla dvierok**

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou plastového klinu dodaného so zariadením.

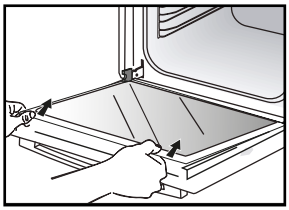


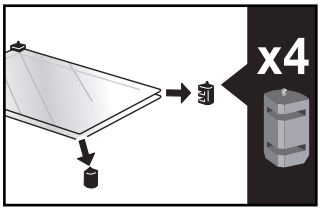
Pomocou torxového skrutkovača (T20) odskrutkujte dve skrutky umiestnené na každej strane stĺpikov dverí, potom odstráňte priečnik potiahnutím smerom k sebe.





DÔLEŽITÉ:
Dodržte smer montáže tohto 1. skla (lesklá strana smerom k vám)

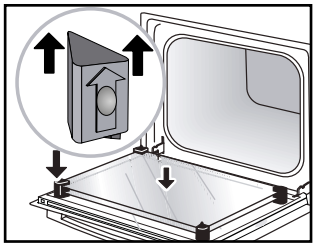


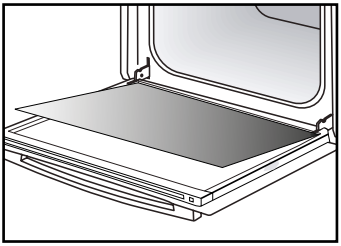


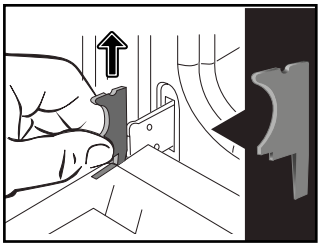
Vytiahnite prvé sklo: dvierka pozostávajú z dvoch vnútorných skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby vyberte vnútorné sklá a očistite ich.
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

- **Opätovná montáž skiel dvierok**

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.
Vložte posledné sklo do zarážok, potom zmeňte polohu priečnika a priskrutkujte ho späť. Pred zatvorením dvierok vyberte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

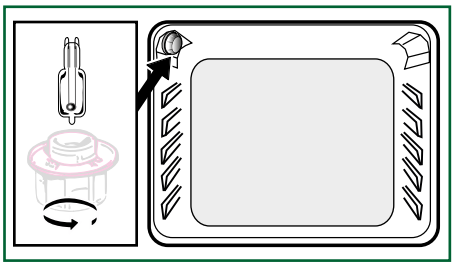






- **Výmena žiarovky**

DÔLEŽITÉ:
Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychlad-



Technické údaje žiarovky:
25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, objímka G9.
Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasaďte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

CHYBY A RIEŠENIA

Rúra sa nezohrieva.
Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie rúry nefunguje.
Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra na pečenie dobre pripojená.

Ventilátor chladenia sa nad'alej točí aj po vypnutí rúry na pečenie.
Je to normálne, ventilácia môže pracovať až jednu hodinu po ukončení pečenia, aby sa znížila vnútorná a vonkajšia teplota rúry na pečenie. V prípade, že pracuje dlhšie než jednu hodinu, kontaktujte popredajný servis.

Čistenie pyrolýzou nefunguje.
Skontrolujte zatváranie dvierok. Môže ísť o chybu uzamykania dvierok alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Na displeji bliká symbol .
Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

Varenie v bain-marie.
Pri varení v bain-marie používajte ventilačné režimy.

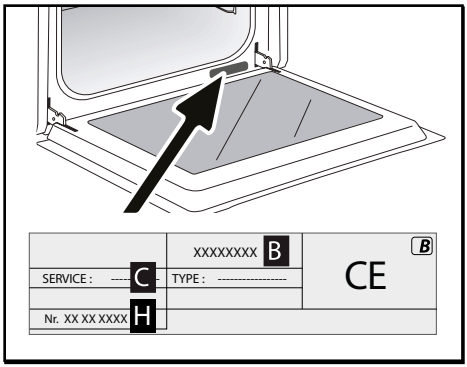
Hluk z vibrácií.
Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.
Nemá to žiadny vplyv na správne fungovanie zariadenia, no napriek tomu môže počas vetrania spôsobovať hluk z vibrácií. Vytiahnite zariadenie a premiestnite kábel. Dajte rúru naspäť.

ZÁSAHY

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.

ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.



B: Obchodné referencie
C: Referenčné číslo služby
H: Sériové číslo

Tabuľka spôsobov pečenia

JEDLÁ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	min.
Mäso													
Pečené bravčové (1 kg)	200	2					180	2					60
Pečené teľacie (1 kg)	200	2					180	2					60 – 70
Hovädzí biftek krvavý (1 kg)	240	2											45 – 60
Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Veľké kusy hydiny	200	2											60 – 90
Kuracie stehná					220	3					210	3	30 – 40
Bravčový bok					210	3							30 – 40
Teľacie rebrá					210	3							20 – 30
Krvavý hovädzí bok (1 kg)					210	3					210	3	20 – 30
Baraní bok					210	3							20 – 30
Ryby													
Malé ryby					275	4							15 – 20
Stredná ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3					30 – 35
Rybie filé	220	3					200	3					15 – 20
Zelenina													
Gratinovaná (varená zelenina)					275	2							15
Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	2					180	2					45
Lazane	200	3					180	3					45
Plnené paradajky	170	3					160	2					30
Pečivo													
Savoyské sušienky – piškótový koláč			150	3									35
Okrúhle sušienky	220	3											15 – 20
Brioška	170	1	210										35 – 45
Brownies	180	2					175	3					20 – 25
Torta – cupcakes	180	1	180	1									45 – 50
Bublanina	200	2					180	3					30 – 35
Krémy	165	2											30 – 40

*** V** závislosti od modelu

Tabuľka spôsobov pečenia

JEDLÁ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	min.
Pečivo													
Sušienky – posypané	175	3											15 – 20
Kugelhopf			180	2									40 – 45
Pusinky	100	2											60 – 90
Madlenky	220	3					200	3					5-10
Stredne veľká kapusta	200	3					180	3					30 – 40
Malé rúrky z lístkového cesta	220	3					200	3					5-10
Bábovka	180	3											30 – 35
Krehké pečivo	200	1					195	1					30 – 40
Koláč z lístkového cesta	215	1					200	1					20 – 25
Ostatné													
Špízy	220	3			210	4							15 – 20
Paštéta v terine vo vodnom kúpeli	200	2					190	2					80 – 100
Pizza z lístkového cesta	200	2											30 – 40
Pizza z chlebového cesta													15 – 18
Kiš	220	2											35 – 40
Soufflé													50
Torty	200	2											40 – 45
Chlieb	220						200		220				30 – 40
Opekaný chlieb	180				275	4 – 5							2 – 3
Hrniec s pokrievkou (dusenie)	180	2											90 – 180

* V závislosti od modelu

Všetky teploty v °C a časy pečenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: HODNOTY T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Číslice	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

TEST VHODNOSTI NA DANÝ ÚČEL
PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	Režim pečenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	150	20 – 30	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	150	20 – 30	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	20 – 30	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	160	20 – 30	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	170	20 – 30	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 3	plech 45 mm + mriežka	170	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3		150	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	150	25 – 35	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	80 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	80 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	80 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 4	áno

*** V** závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
zjednodušená akciová spoločnosť s kapitálom 100 000 000 EUR RCS NANTERRE 801 250 531.

FR
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
SK
SV

Brandt



ANVÄNDARMANUAL SV

UGN



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Bästa kund,

Du har just köpt en **BRANDT**-produkt och vi tackar för det förtroende du visat oss.
Vi har konstruerat och tillverkat den här produkten med tanke på dig, ditt levnadssätt och dina behov, för att den på bästa sätt ska motsvara dina förväntningar. I denna produkt har vi lagt ned vårt kunnande, vår innovationskraft och all den passion som drivit oss i över 60 år.
I en fortsatt ansträngning att bättre kunna motsvara dina krav, står vår kundtjänst till din tjänst för att svara på alla dina frågor eller förslag.
Logga in på vår webbplats **www.brandt.com**, där du hittar våra senaste innovationer tillsammans med nyttig och kompletterande information.
BRANDT är glad att få bli en del av din vardag och hoppas du ska bli nöjd med ditt köp.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Märkningen Origine France Garantie garanterar konsumenten att en produkt är spårbar, genom att klart och tydligt ange var den kommer ifrån. Brandt är stolta över att sätta denna märkning på alla produkter som kommer från våra franska fabriker i Orléans och Vendôme.

http://brandt.com/

⚠ **VIKTIGT:**

För att snabbare bekanta dig med hur apparaten fungerar, vänligen läs igenom denna guide innan du börjar använda apparaten.

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar 4

installation av apparaten 6
Välja en plats och installera apparaten 6
Elektrisk anslutning 7

MILJÖ 8
Miljö 8

Beskrivning av din apparat 9
Översikt över ugnen 9
Knappar för visning och kontroll 9
Tillbehör 10

Användning av apparaten 11
Inställningar 11
Inställningsmenyn 12
Tillagningslägen 13
Automatiska kombinerade ångfunktioner 14
Starta en tillagningsprocess 15

Underhåll av apparaten 16
Rengöring av interiör och exteriör 17

Fel och lösningar 19

Eftermarknadsservice 20
Service 20

HJÄLPMEDEL FÖR MATLAGNING 21
Bakningsbord 22
Funktionalitetstester 23

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.

VIKTIGT:

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

VARNING:

— Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.

Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Använd inte apparater för rengöring med ånga.

— Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset

VARNING:

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan

du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.


Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

— Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

— Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

— Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidopostерna för högre stabilitet.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

— Ugnen vara avstängd när man rengör ugnsutrymmet.
Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.
Apparaten kan installeras under en bänk (Fig. A) eller på höjden (Fig. B).

Observera: om möbelns botten är öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen står på vara högst 70 mm* (Fig. C-D).

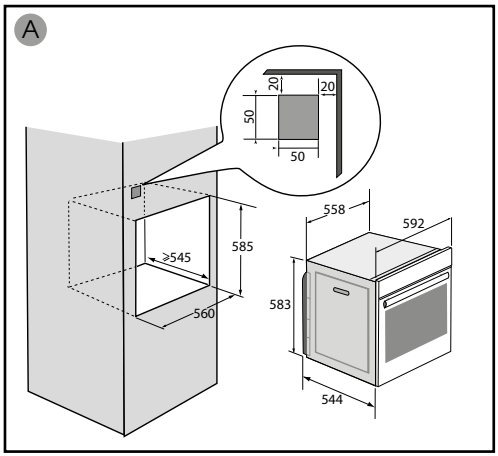
Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 Fäst ugnen med två skruvar som inte medföljer (runt huvud med diameter: 3 mm och längden: 30 mm).
Var noga med att inte använda en skruvdragare. Det skulle kunna skada ugnens emalj. Sätt tillbaka gummibussningarna.

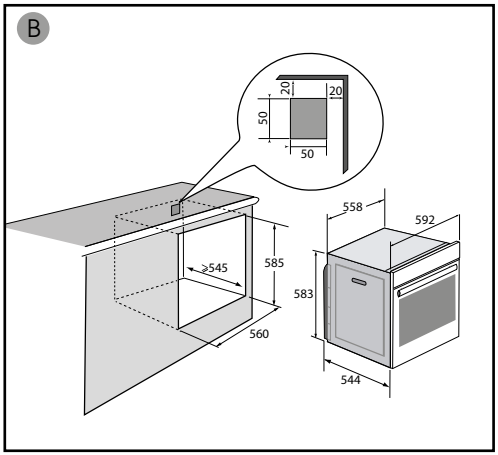
Råd

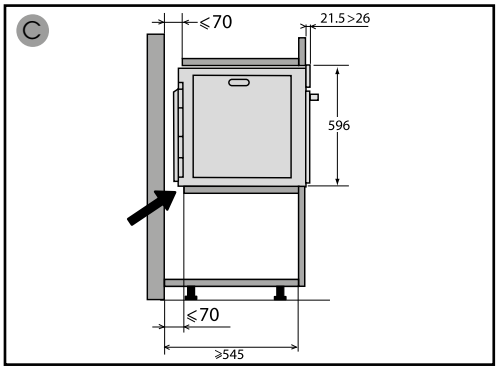
Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säker på att installationen utförs korrekt.

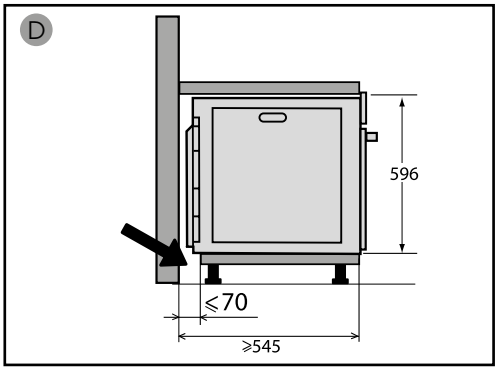
VIKTIGT! :

Kontakta en behörig elektriker om elinstalla-tionen i ditt hem behöver ändras för att an-sluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.



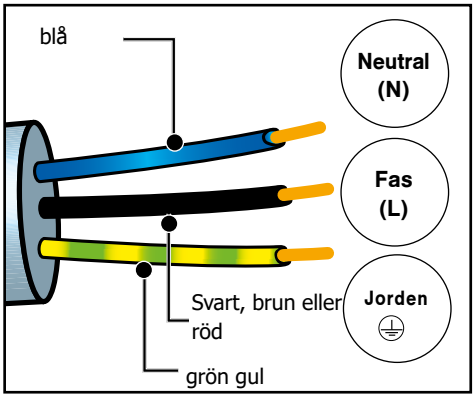






ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.



⚠ VIKTIGT

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för eventuella olyckor till följd av obefintlig, defekt eller felaktig jordning.

- **Före första användning**

Innan du använder ugnen för första gången, värm den med dörren stängd i cirka 15 minuter på högsta temperatur. att bryta in apparaten. Mineralullen som omger ugnshålan kan initialt avge en speciell lukt på grund av dess sammansättning. Du kan också märka rökutveckling. Det här är normalt.

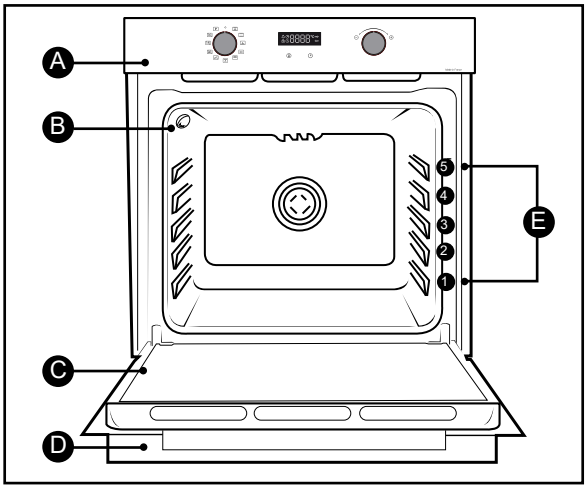
RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.
Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.



På så vis kan tillverkaren sköta återvinningen av apparaten under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.
Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för begagnade apparater.
Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

PRESENTATION AV UGNEN



A Reglagepanel

B Lampa

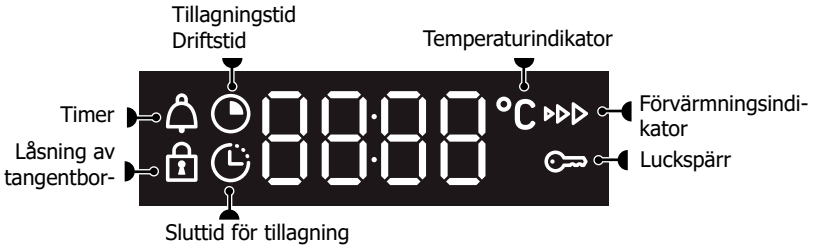
C Lucka

D Handtag

E Ugnsstegar (Denna ugn har fem lägen i ugnsstegarna för tillbehör: från 1 till 5).

DISPLAY OCH REGLAGEKNAPPAR

- **Display**



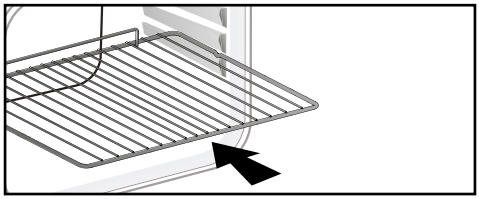
- **Knappar**



TILLBEHÖR (beroende på modell)

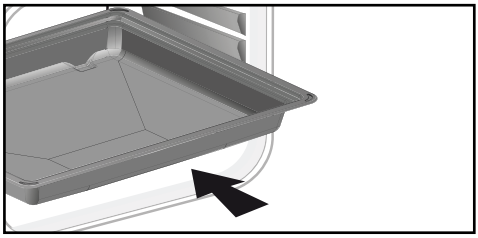
• Säkerhetsgaller för att hindra omkullvält-

Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).
Skjut in gallret som hindrar omkullvältning längst in i ugnen.



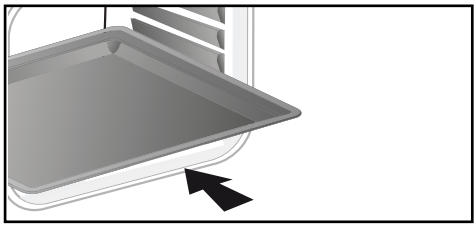
• 45 mm universalplåt

Skjuts in i stegarna under gallret. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



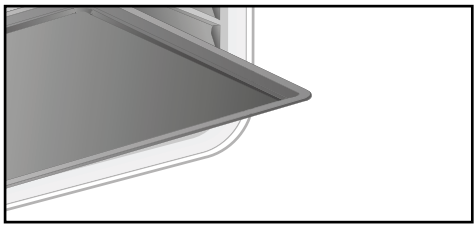
• Universalplåt 20 mm

Skjuts in i ugnsstegarna. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett vid grillning.



• Bakplåt 8 mm

Skjuts in i ugnsstegarna. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake.
Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett vid grillning.



TIPS:

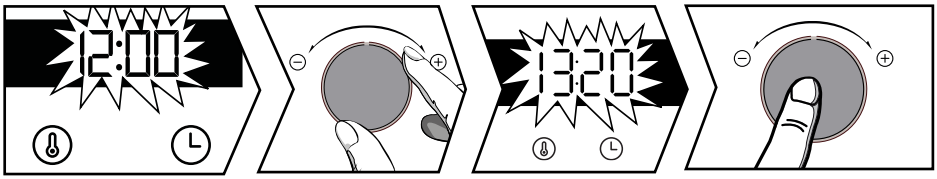
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i bottnen av universalplåten 45 mm.

VARNING:

Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys.
Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

INSTÄLLNINGAR

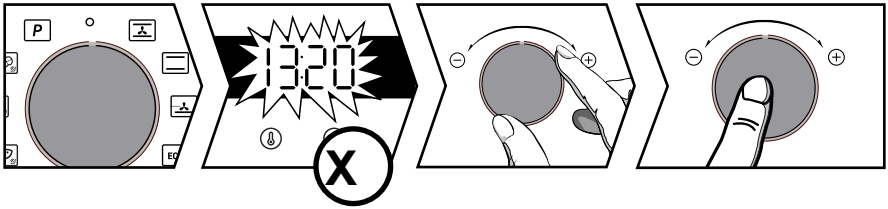
- **Ställa klockan**



Vid påslagning blinkar 12:00 på displayen. Ställ in klockslag med vredet + eller -.
Bekräfta genom att trycka på vredet.

Även efter strömavbrott blinkar tiden. Gör i så fall samma inställning.

- **Ändra klockslag**

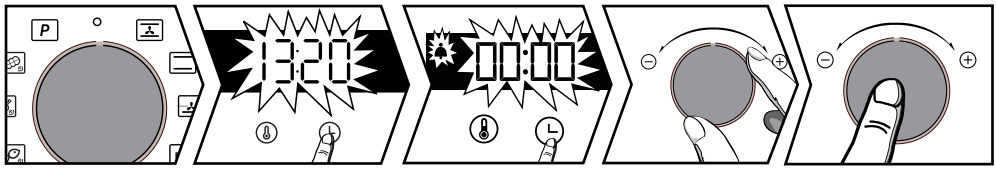


Funktionsväljaren måste stå på läge 0.
Tryck på knappen ⏲ så visas symbolen 🔔. Tryck på ⏲ igen.

Justera inställningen med vredet + eller - Bekräfta genom att trycka på vredet.

- **Timer**

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

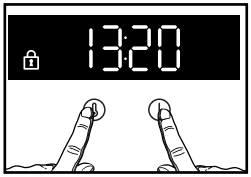


Funktionsväljaren måste stå på läge 0.

Tryck på knappen ⏲ så visas symbolen 🔔. Timern blinkar. Ställ in timern med vredet + eller -. Bekräfta genom att trycka på vredet. Nedräkningen börjar och klockslaget visas igen. När tiden har gått ut hörs en

OBS: timerns programmering går att ändra eller avbryta när som helst. Avbryt genom att återgå till timerns meny och ställa den på 00:00.

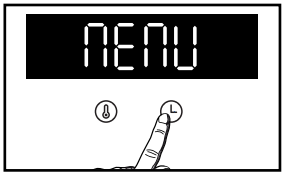
- **Låst tangentbord (barnlås)**



Tryck samtidigt på knapparna och tills symbolen visas på displayen. Lås upp genom att samtidigt trycka på knapparna och tills symbolen försvinner från displayen.

INSTÄLLNINGSMENY

Gör så här för att ändra ugnens inställningar: tryck på knappen tills MENY visas för att gå till inställningsläget.



Välj inställningar med vredet. Bekräfta valen genom att trycka på vredet. Slå på respektive av olika inställningar med vredet + och - och bekräfta med vredet. Se tabellen:

1-SI	**AUTO**: I tillagningsläge släcks lampan i ugnen efter 90 sekunder **ON**: I tillagningsläge lyser lampan hela tiden, utom i EKO-läget.
2-Sb	Slå på/av knapparnas ljudsignal
3-Sc	Slå på/av förvärmningsläge
4-Sd	Slå på/av demonstrationsläge
5-cd	Information om service

Lämna MENY genom att åter trycka på .

TILLAGNINGSLÄGEN

Manuella funktioner:

KLASSISK VARMLUFT *
Temperatur minst 35 och högst 275 °C
Rekommenderas: 200 °C
Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker, som helst läggs i ugnsfast form.

KLASSISK
Temperatur minst 35 och högst 275 °C
Rekommenderas: 200 °C
Denna tillagningsmetod är inte kompatibel med tillagning i vattenbad.
Rekommenderas för långsam och känslig tillagning, t.ex. saftigt vilt. För att bryna rött kött. För att småkoka rätter i gryta med lock som påbörjats på hällen (coq au vin, grytor).

UNDERVÄRME VARMLUFT
Temperatur minst 75 och högst 250 °C
Rekommenderas: 180 °C
Rekommenderas för fuktiga rätter (quicher, saftiga fruktpajer osv.). Degen blir krispigare undertill. Rekommenderas för tillagningar som ska jäsa (tårta, brioche, kouglof m.m.) och suffléer som inte täcks av en skorpa.

EKO *
Temperatur minst 35 och högst 275 °C
Rekommenderas: 200 °C
Denna tillagningsmetod är inte kompatibel med tillagning i vattenbad.
Med detta läge kan man spara energi och ändå behålla samma tillagningsegenskaper. All tillagning sker utan förvärmning.

KRAFTIG GRILL
Läge 1-4
Rekommenderas: Läge 4
Rekommenderas för att rosta bröd, gratinera mat, bryna en brylépudding m.m.

**** Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1. För att styrka att kraven på energimärkning i bl.a. EU-förordning 2017/1369 är uppfyllda.***

GRILLNING VARMLUFT
Temperatur minst 100 och högst 250 °C
Rekommenderas: 200 °C
Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om.
Skjut in universalplåten 45mm längst ned i ugnsstegen.
Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar och T-benstek. För saftigt tillagad fisk.

BRÖD
Temperatur minst 35 och högst 220 °C
Rekommenderas: 205 °C
Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Glöm inte att ställa en ugnsform med vatten på bottnen för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.

Automatiska funktioner:

Brandt erbjuder tre nya funktioner som automatiskt kombinerar två tillagningssätt: klassisk tillagning och tillagning med ånga. Detta för att bevara livsmedlens näringsvärden och för att tillagningen ska gå snabbare.

FJÄDERFÄ
Rekommenderas för tillagning av kyckling.

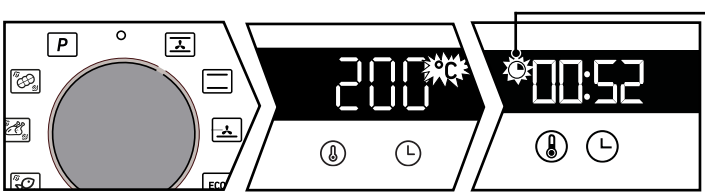
FISK
Rekommenderas för tillagning av hel fisk (lax, havsabborre, torsk m.m.).

VITT KÖTT
Rekommenderas för att kalvstek ska bli fyllig och mör.

För dessa tre funktioner är allt du behöver göra att tillföra 500 ml ljummet vatten i tillräcklig mängd i universalplåten 45 mm och sätta den längst ned i ugnsstegen, med den rätt som ska tillagas på nivå 3 i ugnsstegen.
Ställ in vikten på displayen med hjälp av vredet +/- och bekräfta värdet genom att trycka på vredet +/-.

STARTA EN TILLAGNING

- **Starta en tillagning omedelbart**

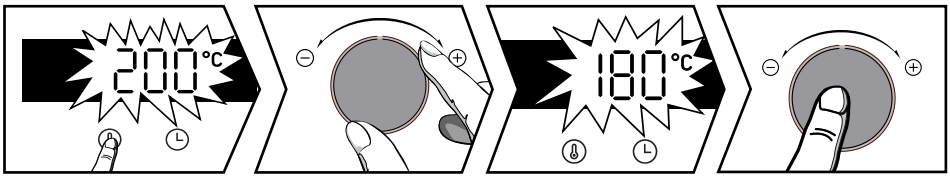


Så snart ugnen startar visas drifttiden.

Programverket visar klockslaget och ska inte blinka.
Vrid funktionsväljaren till önskat läge.

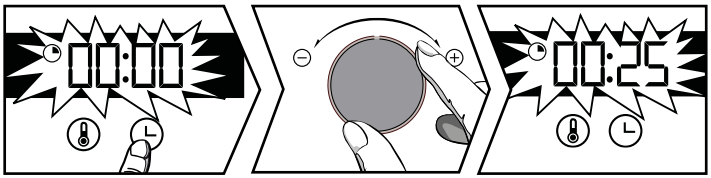
För de manuella funktionerna:
Temperaturen börjar omedelbart att stegras. Ugnen anvisar en temperatur som kan ändras. Ugnen blir varm och temperaturindikatorn blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen uppnått inprogrammerad temperatur.

- **Ändra temperaturen**



Tryck på .
Ställ in temperaturen med vredet + eller -. Bekräfta genom att trycka på vredet.

- **Ändra tillagningstiden**

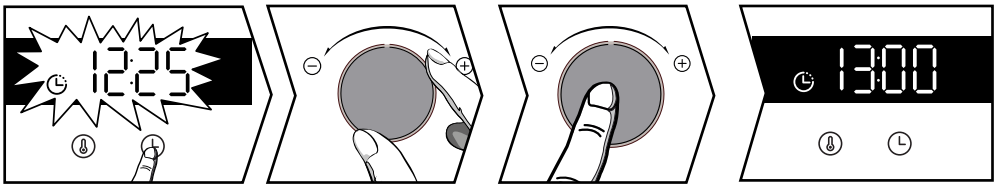


Smart Assist-system
Ugnen har en Smart Assist-funktion som anvisar en tillagningstid som kan ändras när man programmerar en tillagning. Denna tid kan ändras, beroende på valt tillagningssätt (se tabell).

Bekräfta genom att trycka på vredet om du ändrar tillagningstiden. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNINGSFUNKTION	TID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

- **Ändra klockslag för när tillagning ska vara klar**



Tryck på knappen ⏲ efter att ha ställt in tillagningstiden. Klockslaget för när tillagningen ska vara klar blinkar. Ställ in det nya klockslaget för när tillagningen ska vara klar med vredet + eller -.
Bekräfta genom att trycka på vredet.
Displayen med klockslag för när tillagningen ska vara klar blinkar inte längre.
Ugnen startar så småningom för att tillagningen ska vara klar på önskat klockslag.

OBS: Denna funktion kan inte användas med Grill-funktionen.

RENGÖRING IN- OCH UTVÄNDIGT

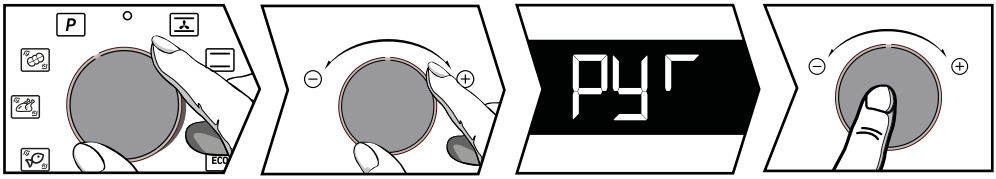
- **Rengöra ugnsutrymmet med pyrolys**

OBS!

Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringen bara utföras med spärrad lucka. Under denna tid är det omöjligt att låsa upp luckan.

- **Omedelbar automatisk rengöring**



Programverket ska visa aktuellt klocklag utan att blinka. Välj cykel för automatisk rengöring med funktionsväljaren P : välj önskad pyrolys med hjälp av vredet + och -, beroende på hur smutsig ugnen är, och bekräfta genom att trycka på vredet.

Efter önskemål:

pyr = **Två timmars pyrolys.** Bekräfta genom att trycka på vredet.

_-P P-E = **PyroExpress * eller Pyrolys EKO (1 tim 30 min) *** bekräfta genom att trycka på vredet.

Efter avslutad rengöring visar displayen 0:00 och luckan låses upp. Vrid funktionsväljaren till läge 0.

* PyroExpress på 59 minuter

_-P = ***PyroExpress ****

Denna specialfunktion använder sig av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.
Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall börjar en EKO-pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras.

- **Fördröjd automatisk rengöring**

Du kan fördröja start av pyrolysen. När programmets längd visas på displayen trycker du på knappen ◷ och ställer in nytt klockslag för när det ska vara klart med vredet + och -. Därefter bekräftar du genom att trycka på vredet. Den automatiska rengöringen startar så småningom för att vara klar på det nya klockslag som programmerats in. Vrid funktionsväljaren till läge 0 när rengöringen är klar.

RENGÖRA YTAN UTVÄNDIGT

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.

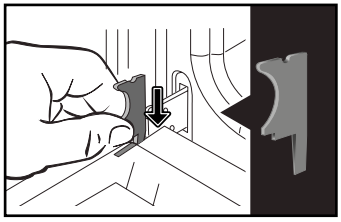
Demontera glasen i luckan

⚠ OBS:
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

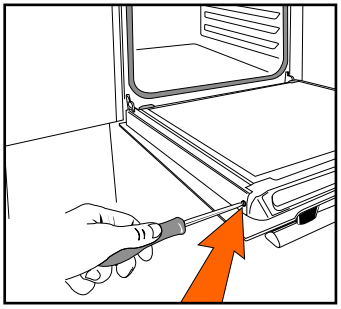
Torka först med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset invändigt. Gör så här för att demontera de invändiga glasen och rengöra dem:

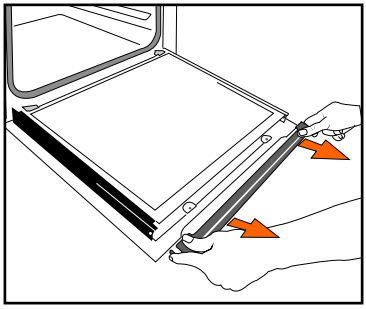
- **Rengöra glasen i luckan**

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av den plastkil som medföljer apparaten.

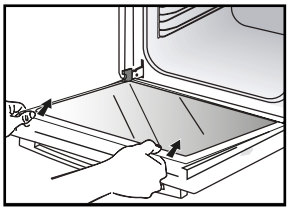


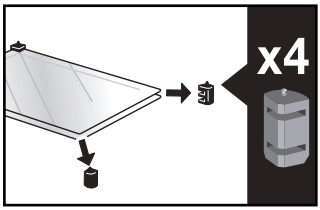
Skruva med en torx-nyckel (T20) loss de två skruvar som sitter på ömse sidor av luckan och ta sedan bort tvärstycket genom att dra det mot dig.





VIKTIGT:
Var noga med att notera åt vilket håll det första glaset ska monteras (med den glänsande sidan mot dig)

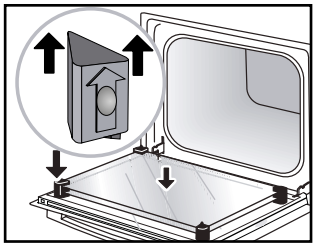


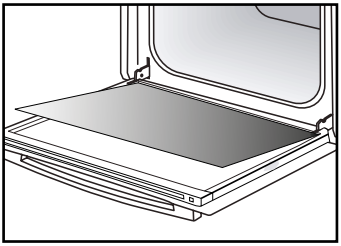


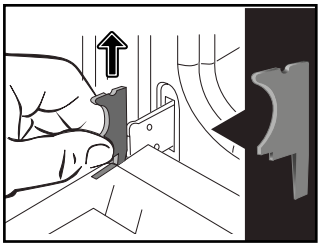
Ta bort det första glaset. Luckan består av två invändiga glas som båda har ett svart mellanstycke i gummi i varje hörn. Ta vid behov ut båda de invändiga glasen och rengör dem.
Sänk inte ned glasen i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

- **Montera tillbaka glasen i luckan**

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasen.
Sätt i det sista glaset i anslagen, sätt sedan tillbaka tvärstycket och skruva fast det. Ta bort plastkilen innan du stänger luckan. Apparaten är nu klar att användas igen.

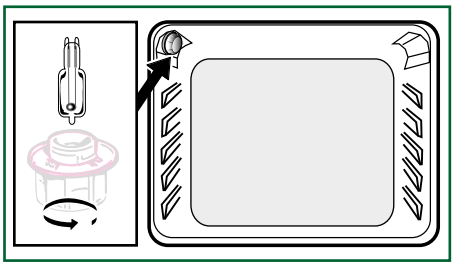






- **Byta lampa**

VIKTIGT:
Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.



Glödlampans specifikationer:
25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9-sockel.
Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset. Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass **G**.

PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Ugnen blir inte varm.
Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Höj vald temperatur.

Ugnslampan fungerar inte.
Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet.

Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.
För att sänka ugnens inre och yttre temperatur är det normalt att fläkten kan gå upp till högst en timma efter en tillagning. Kontakta kundservice om den är på längre tid än en timma.

Pyrolysrengöringen fungerar inte.
Verifiera att luckan är stängd. Det kan röra sig om ett fel på luckans spärr eller på temperaturgivaren. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

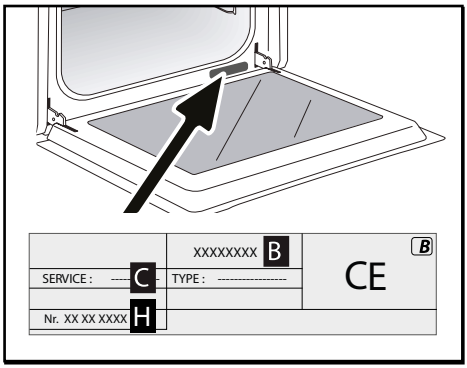
Symbolen blinkar på displayen.
Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

Tillagning i en bain-marie.
Använd ventilerade tillagningslägen när du lagar mat i ett vattenbad.

Vibrationsoljud.
Verifiera att nätsladden inte har kontakt med den bakre väggen.
Det gör inte att apparaten fungerar mindre väl, men kan ändå ge upphov till vibrationsbuller när fläkten körs. Dra ut apparaten och flytta sladden. Flytta ugnen.

Kundservice

Reparationer som görs på din apparat måste utföras av en kvalificerad fackman som är auktoriserad att arbeta med märket.
När du ringer, vänligen ange de fullständiga referenserna för din apparat (kommersiell referens, servicereferens, serienummer) så att vi kan hantera ditt samtal bättre.
Denna information visas på tillverkarens typskylt som bifogas din utrustning.



B: Kommersiell referens
C: Tjänstereferens
H: Serienummer

ÄRKLIGA BYTE DELAR
Under underhållsarbete ska du begära att endast certifierade originaldelar används.

RÄTT	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	min
Kött													
Fläskstek (1 kg)	200	2					180	2					60
Kalvstek (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Nötstek, blodig (1 kg)	240	2											45-60
Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Fjäderfä (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Fjäderfä, stora delar	200	2											60-90
Kycklinglår					220	3					210	3	30-40
Fläskkotletter					210	3							30-40
Kalvkotletter					210	3							20-30
T-benstek, blodig (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Lammkotletter					210	3							20-30
Fisk													
Små fiskar					275	4							15-20
Fisk, medelstor (1-1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fiskfiléer	220	3					200	3					15-20
Grönsaker													
Gratänger (kokta matvaror)					275	2							15
Potatisgratänger	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Fyllda tomater	170	3					160	2					30
Bakverk													
Sockerkaka			150	3									35
Rulltårta	220	3											15-20
Bullar	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Tårta – Sandkaka	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krämer	165	2											30-40

* Beroende på modell

RÄTT	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	*	NIVÅ	min
Bakverk													
Småkakor – Mördegskakor	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Maränger	100	2											60-90
Madeleinekakor	220	3					200	3					5-10
Petitchoux, medelstor	200	3					180	3					30-40
Petit four med smördeg	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Mördegspaj	200	1					195	1					30-40
Smördegspaj	215	1					200	1					20-25
Övrigt													
Grillspett	220	3			210	4							15-20
Paté i form i vattenbad	200	2					190	2					80-100
Mördegspizza	200	2											30-40
Bröddegspizza													15-18
Quiche	220	2											35-40
Sufflé													50
Pajer	200	2											40-45
Bröd	220						200		220				30-40
Rostat bröd	180				275	4-5							2-3
Gryta med lock	180	2											90-180

* Beroende på modell

Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmd ugn

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

JÄMFÖRELSE SIFFRA T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Siffra	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

FUNKTIONSTEST
ENLIGT STANDARDEN CEI 60350

LIVSMEDEL	* Tillag-ningssätt	NIVÅ	Tillbehör	°C	TID min.	FÖRVÄRM-NING
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	150	20-30	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 4	plåt 45 mm + galler	150	20-30	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	20-30	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 4	plåt 45 mm + galler	160	20-30	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 4	plåt 45 mm + galler	170	20-30	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 3	plåt 45 mm + galler	170	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 4	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3		150	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 4	plåt 45 mm + galler	150	25-35	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	80-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	80-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	80-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-4	ja

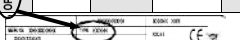
***** Beroende på

OBS! För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)

DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)

PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value	Unit	
Type norme		DPT2365SF		EN: Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification				EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoducha-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.		EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	33	kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1		EN: Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina -DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.		EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR: Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	67,0	l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,68	kWh/cycle	EN: Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy wcyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjaksoan ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,80	kWh/cycle	EN: Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση αναμπτήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjaksoan ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	81,9		EN: Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE: SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.