

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

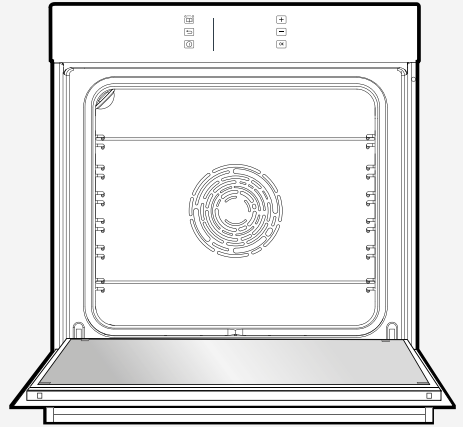
SV

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100032



BVCert.6011825

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.

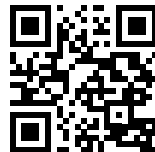
BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



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.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE	6
Environnement	6
Conseil d'économie d'énergie.....	6
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	7
Choix de l'emplacement et encastrement.....	7
Raccordement électrique.....	8
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	9
Présentation du four	9
Afficheur et touches de commandes	9
Accessoires	10
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	12
Réglages.....	12
Menu configuration.....	13
Les modes de cuisson	14
Démarrage d'une cuisson	15
Fonction RECETTES	17
Mode AUTOCOOK.....	18
Fonction GUIDE VAPEUR.....	19
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	20
Nettoyage intérieur - extérieur	21
ANOMALIES ET SOLUTIONS	23
SERVICE APRÈS-VENTE	24
Interventions	24
Relations consommateurs FRANCE	24
AIDE A LA CUISSON	25
Tableaux de cuissons.....	25
Recettes avec levure	27
Essais d'aptitude a la fonction.....	28



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

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

A la réception de l'appareil

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

Avant la 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 arrêté.

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 de maintenance 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.



Installation de votre appareil

- 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.



Environnement et économie d'énergie

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.

CONSEIL D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.



Installation de votre appareil

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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



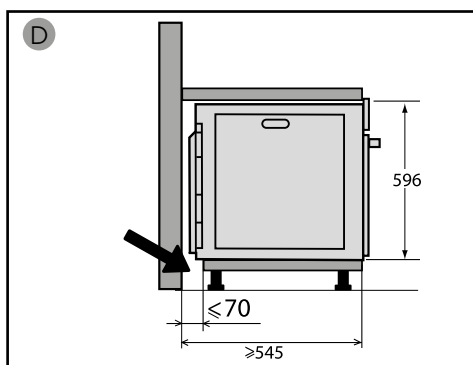
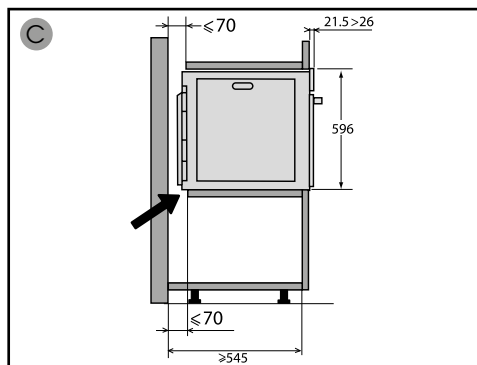
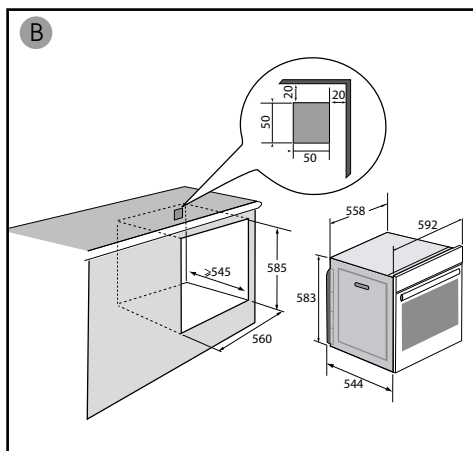
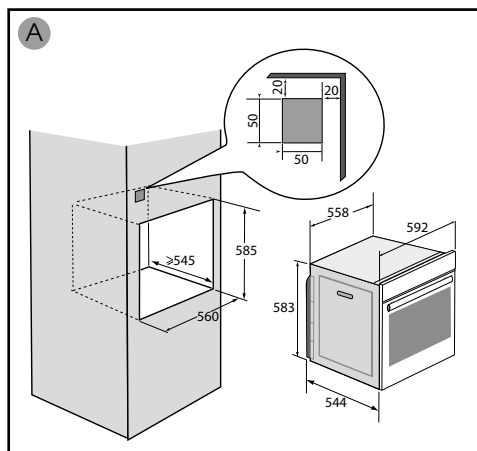
Conseil :

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



Attention :

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






RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché 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.

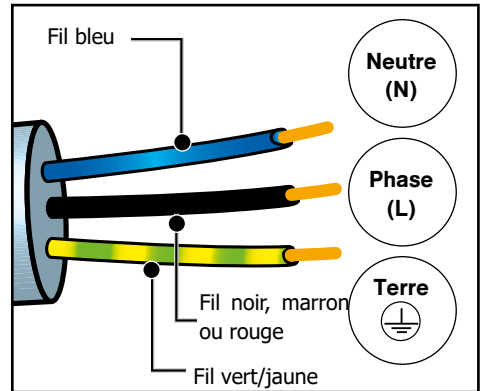
Attention

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

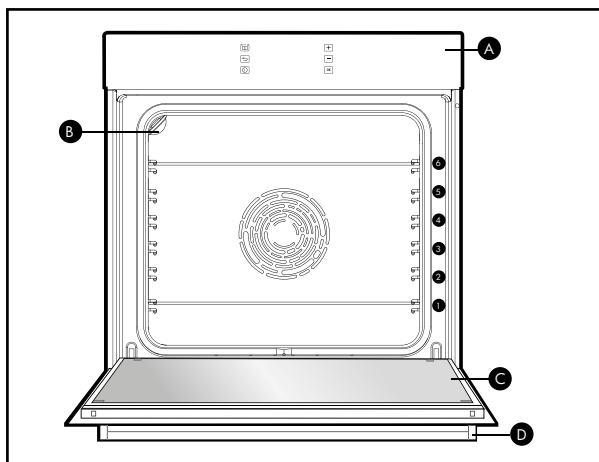
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous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





Présentation de votre appareil

PRÉSENTATION DU FOUR



A Bandeau de commande

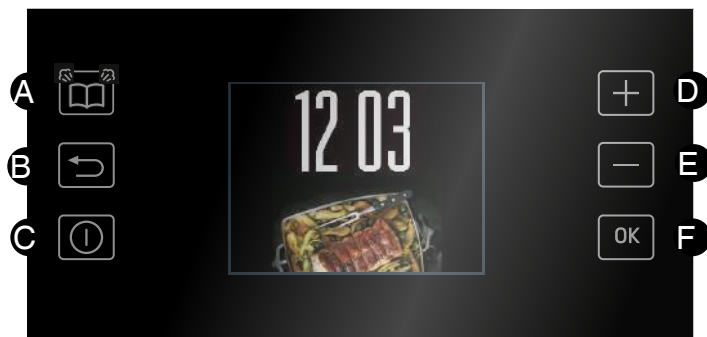
B Lampe

C Porte

D Poignée

Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.

AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES



A Touche «Fonction automatique Vapeur»

B Touche «Retour/Vérouillage clavier»

C Touche «Marche/Arrêt»

D Réglages +

E Réglages -

F Touche de Validation

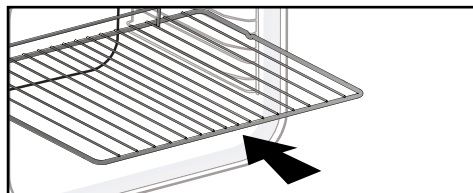


ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement

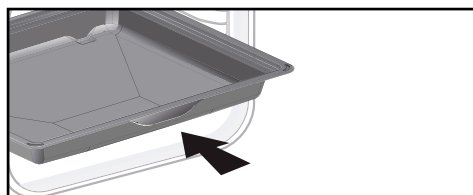
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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



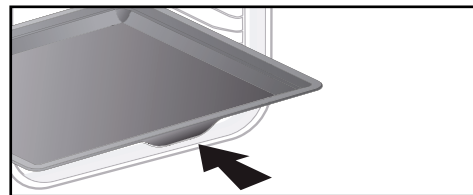
• Plat multi usages lèche-frites 45mm

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



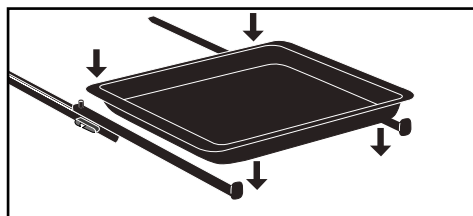
• Plat Pâtisserie 20mm

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



• Système de rails coulissants

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



Mise en garde :

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

Mise en garde :

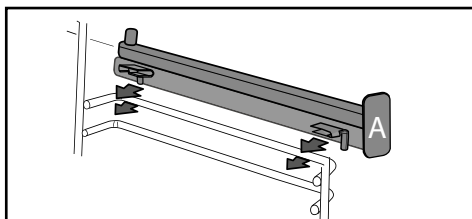
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.



Présentation de votre appareil

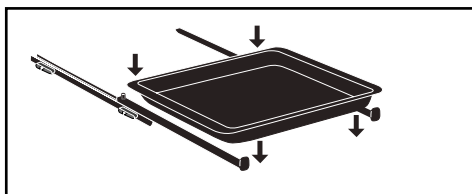
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

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



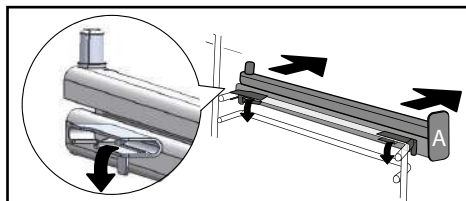
NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

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



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

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



Conseil :

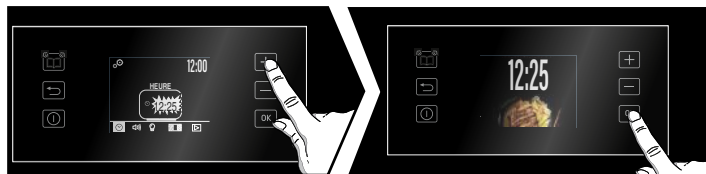
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



RÉGLAGES

• Mise à l'heure

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



Réglez l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche **OK**.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

• Modification de l'heure

Le four doit être à l'arrêt et afficher l'heure.



Appuyez sur la touche **OK**. A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres, sélectionnez "Configuration" et validez à l'aide de la touche **OK**. Modifiez l'heure et validez avec la touche **OK**.

• Minuterie

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







Appuyez sur la touche **OK**. A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres, sélectionnez "Minuterie" et validez à l'aide de la touche **OK**. Réglez la minuterie avec les touches + ou -. Validez avec la touche **OK** le compte à rebours se lance. 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. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.



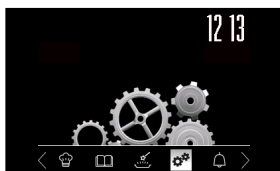
• Verrouillage clavier (sécurité enfants)








Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

MENU CONFIGURATION

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela: Sélectionnez "CONFIGURATION" pour accéder au mode de réglage.



Sélectionnez avec les touches + et - et validez avec la touche **OK** pour accéder aux différents paramètres, voir tableau ci-après:

	<p>HEURE : Permet le réglage ou la modification de l'heure.</p>
	<p>Sons - TOUCHES : Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.</p>
	<p>Gestion de la lampe : Position ON, en mode cuisson, la lampe reste toujours allumée (sauf mode ECO) Position AUTO, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes environ.</p>
	<p>LANGUE : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>Mode DEMO : Position ON, fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position OFF, fonction désactivée, votre four est opérationnel.</p>



Utilisation de votre appareil

MODES DE CUISSON

Fonctions manuelles :



CHALEUR TOURNANTE*

Température mini 35°C maxi 250°C

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



TRADITIONNEL

Température mini 35°C maxi 275°C

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



SOLE VENTILÉ

(température mini 75°C maxi 250°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.



TRADITIONNEL ECO*

Température mini 35°C maxi 275°C

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

Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



GRIL VARIABLE

Niveau de 1 à 4

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



GRIL VENTILÉ

Température mini 100°C maxi 250°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez la lèchefrite 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.



TRADITIONNEL PULSE

Température mini 35°C maxi 275°C

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



MAINTIEN AU CHAUD

Température mini 35°C maxi 100°C

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.



VIANDES BLANCHES

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



POISSONS

Recommandé pour la cuisson des poissons entiers ou en filets.



VOLAILLES

Recommandé pour la cuisson des poulets, dindes, pintades et canards.

Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'introduire de l'eau tiède en quantité suffisante dans votre plat (lèchefrite) et de le positionner dans votre four au gradin du bas et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.

Cernant la quantité d'eau à introduire dans la lèchefrite, reportez-vous au tableau des fonctions combinées automatiques avec association de vapeur en fin de notice.

***Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.**

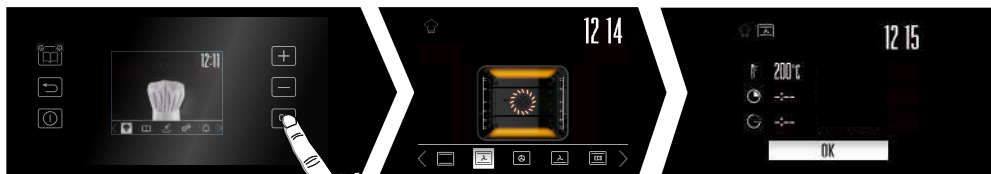


Utilisation de votre appareil

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• Démarrage d'une cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Appuyez sur la touche **OK**, à l'aide des touches + et - sélectionnez votre mode de cuisson et validez avec la touche **OK**.



Le four vous propose de régler les autres paramètres de cuisson:



La température



La durée de cuisson




La fin de cuisson

Effectuez les réglage des paramètres avec les touches + et - . Validez avec la touche **OK**.


• Modification de la température



En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case "Température"  à l'aide de des touches + / - puis validez avec **OK**.


Le réglage est alors possible, choisissez la température désirée à l'aide des touches + et - , puis validez **OK**.

NB: Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "**OK**". Validez **OK** pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera par un appui long sur la touche «on/off» .

• Modification de la durée de cuisson



Effectuez une cuisson immédiate ensuite sélectionnez la durée de cuisson .

Le symbole durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible. Réglez la durée avec les touches + ou - pour régler la durée de cuisson. Validez avec **OK**.



Systeme "Smart Assist"

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



LA FONCTION "SMART ASSIST"

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

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

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

• Modification de l'heure de fin de cuisson



Procédez comme une durée programmée. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

Dans ce cas, sélectionnez et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson. Une fois la durée de cuisson choisie, validez avec la touche **OK**.

• Arrêt de cuisson

Si vous avez programmé un temps de cuisson, le four s'arrêtera automatiquement.

Sinon arrêter votre four par un simple appui long sur la touche «on/off» .



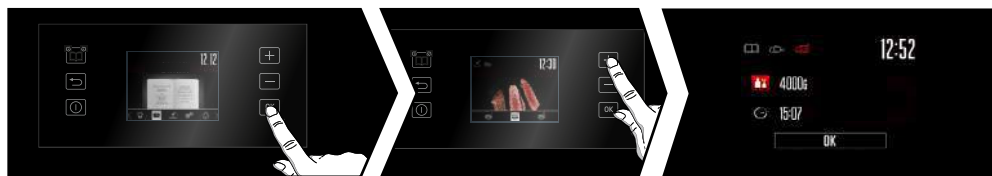
Utilisation de votre appareil


LA FONCTION "RECETTES"


La fonction "**RECETTES**" sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

- Saumon
- Boeuf à point
- Pizza
- Epaule d'agneau rosé
- Soufflé
- Tomates farcies
- Rôti de porc
- Poulet
- Quiche
- Tarte aux fruits
- Sablés/Cookies
- Cake

Sélectionnez «Recettes». Le four propose alors différentes familles d'aliments. Sélectionnez votre famille d'aliments à l'aide des touches + et - :



Votre choix effectué, validez avec la touche **OK**. Une fois l'aliment sélectionné, le four peut vous demander des informations complémentaires. Entrez le poids  et validez avec la touche **OK**. Le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.

NB: Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson. Lancez la cuisson en validant avec la touche **OK**.

Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.



Utilisation de votre appareil

MODE «AUTOCOOK»

Le mode de cuisson « **AUTOCOOK** » vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DU MODE «AUTOCOOK»:

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

Phase 1:

une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.



IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données. Cette phase de recherche est représentée par l'animation à côté de la durée de cuisson.

Phase 2:

une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

Le four vous propose un choix de 12 plats (voir ci-contre):



AUTOCOOK

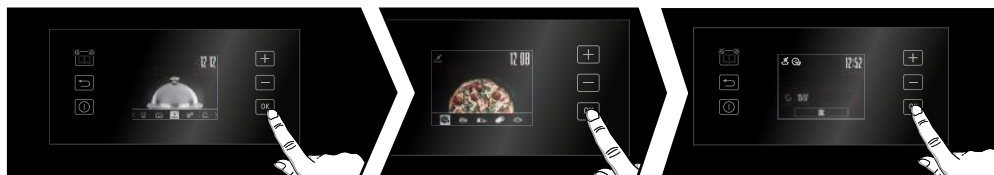
- Poisson
- Rôti de boeuf (saignant, à point, bien cuit)
- Pizza
- Gigot d'agneau (rosé, bien cuit)
- Soufflé
- Légumes farcis
- Rôti de porc
- Poulet
- Tarte salée
- Tarte sucrée
- Petits biscuits
- Gâteau

N.B.: aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction «AUTOCOOK». La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en mode AUTOCOOK, un message s'affichera à l'écran. Laissez alors refroidir le four.

Sélectionnez le mode **AUTOCOOK**  et validez avec la touche **OK**.

Choisissez votre programme avec les touches +/- puis validez en appuyant sur **OK**.



Réglez si besoin votre fin de cuisson puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**.

Le four démarre.

Réglez si besoin votre fin de cuisson puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**.


Le four démarre.

Les informations de temps de cuisson clignotent durant cette phase de calcul.

Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

FONCTION DEPART DIFFERE

Pour procéder à un départ différé :

Sélectionnez la symbole fin de cuisson  et changez l'heure de fin de cuisson.

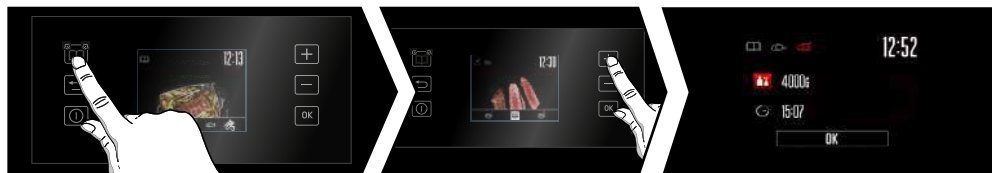


Utilisation de votre appareil

LA FONCTION "GUIDE VAPEUR"

Appuyez sur la touche "**Guide Vapeur**" .

Le four propose alors différentes familles d'aliments: Viande Blanche, Poisson, Volaille (voir tableau). Sélectionnez votre famille d'aliments à l'aide des touches + et - , validez avec la touche **OK**.



Un poids clignote ; rentrez le poids réel de votre aliment avec les touches + et - puis validez **OK**. Vous n'avez rien d'autre à régler, la température et la durée de cuisson sont calculées automatiquement. Réglez si besoin votre fin de cuisson puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**. Votre cuisson démarre aussitôt.

TABLEAU DES FONCTIONS COMBINEES AUTOMATIQUES AVEC ASSOCIATION DE VAPEUR

Plats	Aliments	Quantité d'eau à ajouter
Viande blanche	Rôti de porc	500 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	Rôti de veau	500 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
Poisson	Gros poissons	500 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	Filets de poissons	300 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	Poissons moyen	300 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	poissons plats	300 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
Volaille	Poulet	500 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	Canard	500 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	Dinde	500 ml d'eau tiède dans la lèche-frite
	Pintade	800 ml d'eau tiède dans la lèche-frite



IMPORTANT

Positionnez la lèche-frite (avec l'eau tiède) au gradin du bas, niveau 1 et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- **Nettoyage de la cavité par pyrolyse**



Attention

Retirez les accessoires et les gradins-fils 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 programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Sélectionnez un des cycles d'autonettoyage avec les touches + ou -. Validez votre choix avec la touche **OK**.



Nettoyage en 39 minutes

- A chaque fin de cuisson «Clean 39» clignote à l'écran vous proposant de lancer ce nettoyage. Allez dans le menu nettoyage et validez «Clean 39». La durée 0:39 s'affiche en bas à gauche de l'afficheur, le nettoyage démarre. Au bout de quelques minutes une clé apparaît, la porte du four est alors verrouillée automatiquement par mesure de sécurité durant tout le programme.

Si vous souhaitez lancer un «Clean 39» four froid ou pas suffisamment chaud, les conditions de lancement du programme ne permettront pas ce nettoyage. PYRO 1:30 s'affichera à l'écran.

Pyrolyse de 2 heures ou d'1 heure 30, au choix.


Sélectionnez une des deux fonctions de nettoyage suivant le degré de salissure de votre four.

Selon votre choix, la durée 2:00 (ou 1:30) s'affiche. Validez avec la touche **OK**.

La pyrolyse démarre.

A la fin du nettoyage l'afficheur indique refroidissement et pyrolyse terminée et la porte se déverrouille.

- **Autonettoyage différée**

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, sélectionnez  et réglez la nouvelle heure de fin avec les touches + et - puis validez avec **OK**. L'autonettoyage démarrera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée.



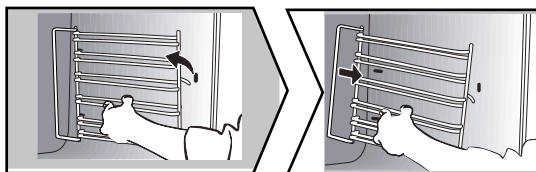
Entretien de votre appareil

• Nettoyage de la surface extérieure

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

• Nettoyage des gradins-fils

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• Nettoyage des vitres de la porte

Attention :

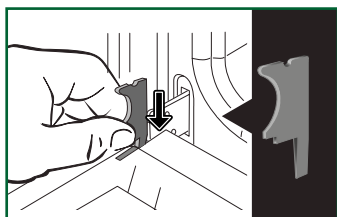
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

• Nettoyage des vitres de la porte

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



Retirez la première vitre clipée : appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements (A) afin de déclipper la vitre puis retirez-la.

Important :

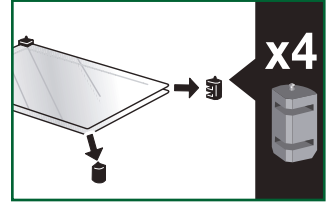
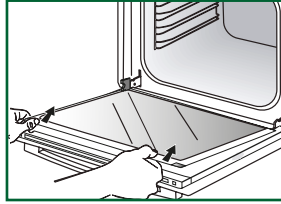
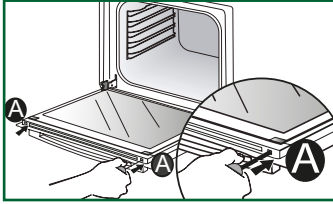
Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)



Entretien de votre appareil

Selon modèle la porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

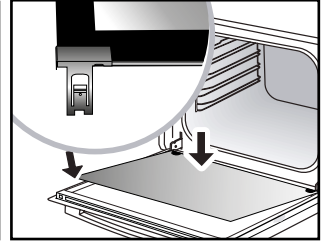
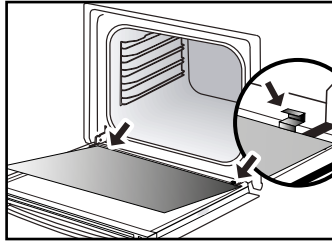
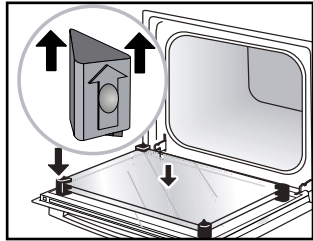


• Remontage des vitres de la porte

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 métalliques, ensuite clippez-la, face brillante vers vous. Retirez la câle plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

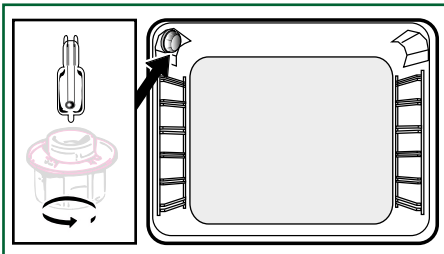


• Remplacement de la lampe



Important :

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



Caractéristiques de l'ampoule :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

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



ANOMALIES ET SOLUTIONS

Le four ne chauffe pas.

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

La lampe du four ne fonctionne pas.

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

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

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

Le 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.

Bruit de vibration.

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

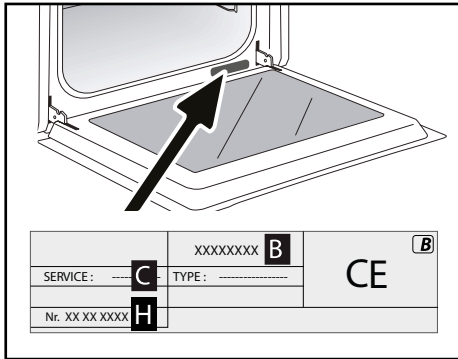
Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.



Service après-vente

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.





PLATS	* * * * * * * *												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								180	2	35
Biscuit roulé	220	3										180	2	5-10
Brioche	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Crèmes	165	2										150	2	30-40

* Selon modèle



PLATS	* * * * * * *												min	
Pâtisseries														
Cookies - Sablés	175	3											15-20	
Kugelhopf			180	2								180	2	40-45
Meringues	100	2										100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3						5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3				180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3						5-10
Savarin	180	3										175	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												180	2	50
Tourtes	200	2												40-45
Pain	220						200		220					30-40
Pain grillé	180				275	4-5								2-3

* Selon modèle



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

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

EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C

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



Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

● Farine 2 kg ● Eau 1240 ml ● Sel 40 g ● 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.





ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

SELON LA NORME CEI 60350

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

* Selon modèle

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

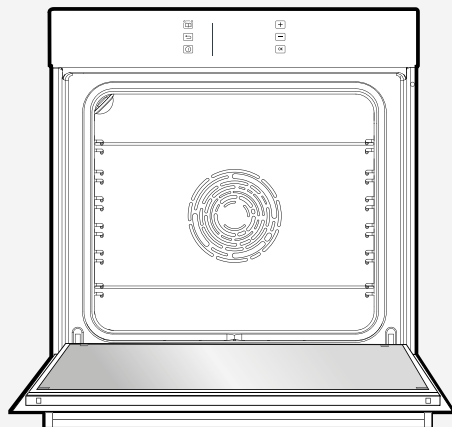
SV

Brandt



POKYNY PRO UŽIVATELE CS

TROUBA



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Vážený kliente,

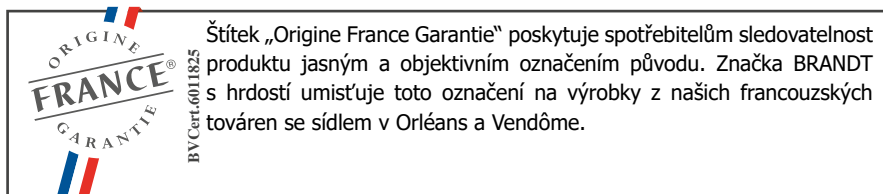
Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.

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 vášně, která nás poháněla více než 60 let.

V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.

Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace.

Společnost **BRANDT** vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.



<https://brandt.com/>



Důležité:

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



Bezpečnostní pokyny	4
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	6
Prostředí	6
Tip na úsporu energie	6
instalace spotřebiče	7
Volba umístění a instalace	7
Elektrické připojení	8
Popis vašeho spotřebiče	9
Prezentace trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
 Příslušenství	10
Používání zařízení	12
Nastavení	12
Konfigurační nabídka	13
Režimy stříelby	14
Zahájení procesu vaření	15
Funkce RECIPE	17
Režim AUTOCOOK	18
Funkce STEAM GUIDE	19
Péče o zařízení	20
Čištění interiéru - exteriéru	21
Anomálie a řešení	23
Poprodejní servis	24
Intervence	24
PODPORA VAŘENÍ	25
Tabulky vaření	25
Recepty s droždím	27
Funkční zkoušky způsobilosti	28



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.
 -



BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

• VÝSTRAHA :

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

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

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

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

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



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



materiály tohoto spotřebiče jsou
elné. Podílejte se na jejich recyklaci
tak k ochraně životního prostředí.
je v příslušných kontejnerech
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 2002/96/
ES o odpadech z elektrických a elektronických
zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce
a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro
použitá spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně
životního prostředí.

Tip na úsporu energie

Během vaření udržujte dvířka trouby zavřená.



INSTALACE

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do něž 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).

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



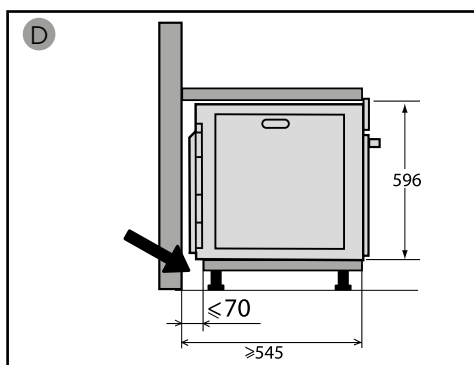
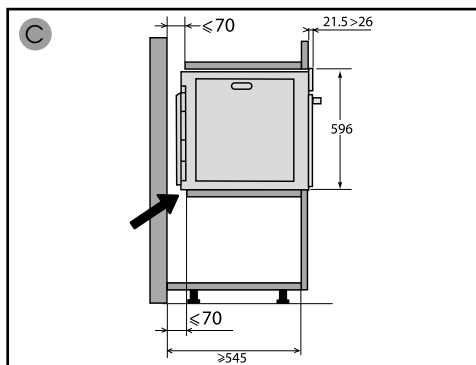
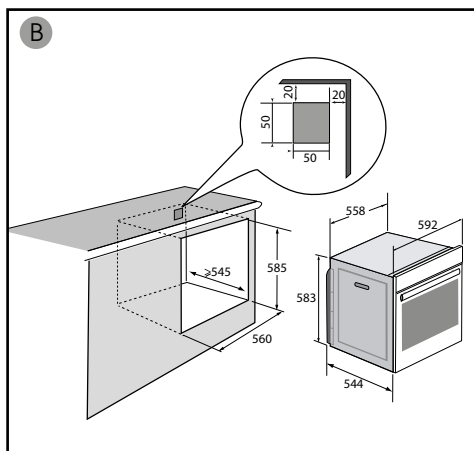
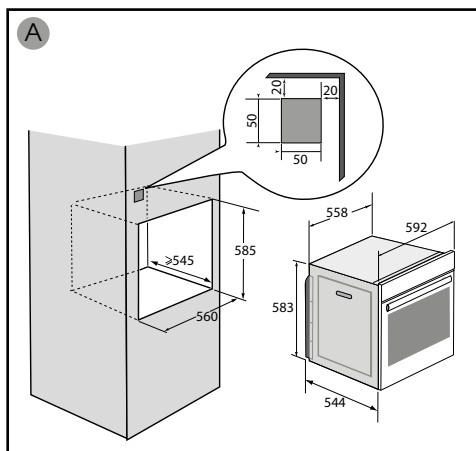
Doporučení

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



Upozornění:

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





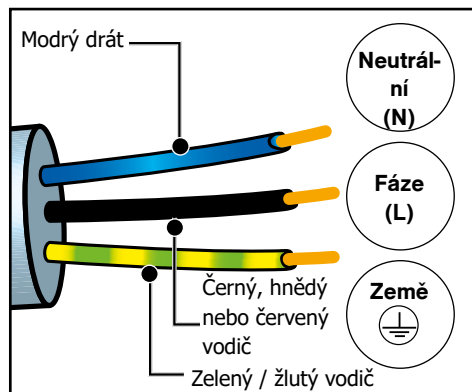
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba musí být připojena standardním napájecím kabelem se 3 vodiči 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnění), který musí být připojen k síti 220 ~ 240 V přes zásuvku. Standard IEC 60083 nebo omnipolární odpojovací zařízení podle pravidla instalace.



Varování

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být připojen k zemi instalace. Instalační pojistka musí být 16 A.



Nemůžeme nést odpovědnost v případě nehody nebo incidentu v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo v případě nesprávného připojení.

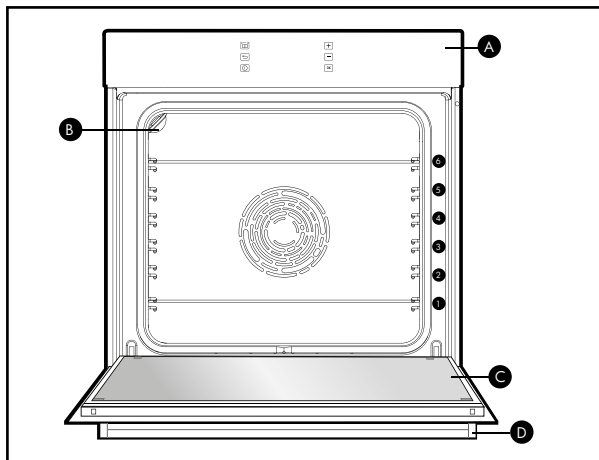
• Před prvním použitím

Před prvním použitím troubu zahřejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu. Za účelem vloupání do zařízení. Minerální vlna, která obklopuje dutinu pece, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Podobně si můžete všimnout kouře. To vše je normální.



Seznámení se zařízením

PREZENTACE TROUBY



A Kontrolní panel

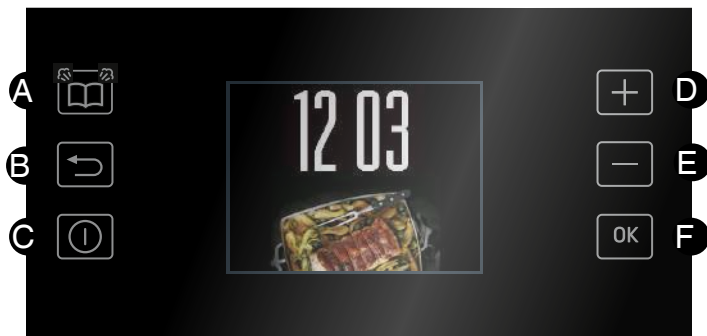
B Svítidla

C Dveře

D Rukojeť

Tato trouba má 6 pozic polic pro příslušenství: police 1 až 6.

DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA



A Tlačítko "Automatická parní funkce"

B Tlačítko zpět/odemknutí

C Tlačítko Start/Stop"

D Nastavení +

E Nastavení

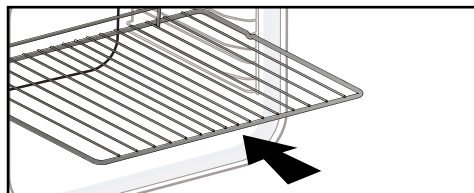
F Klávesa Enter



PŘÍSLUŠENSTVÍ

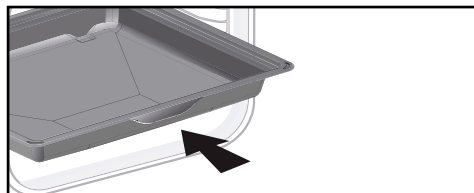
• Rošt s pojistkou proti překlpení

Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlpení musí směřovat k zadní části trouby.



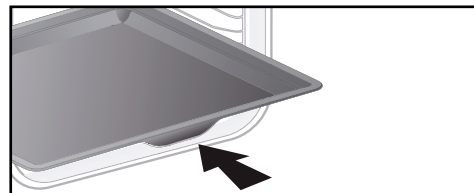
• Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



• Plech na pečení 20 mm

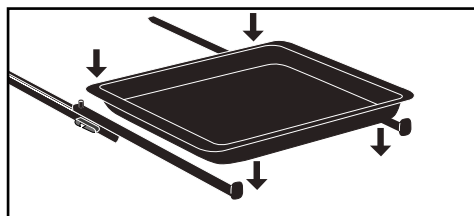
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.





• Rošty pro šťavnatost

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

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



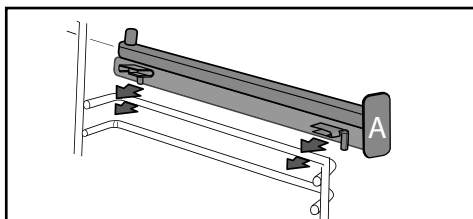
 **Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.**

 **Rada**
Aby se při pečení tučného masa předešlo uvolňování kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.



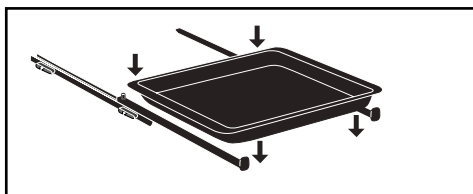
INSTALACE A DEMONTÁŽ POSUVNÉ TRATĚ

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

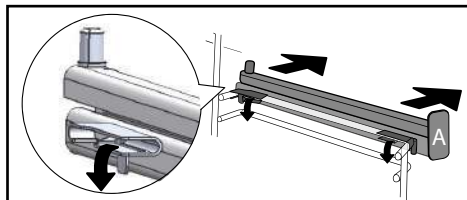


POZNÁMKA: teleskopická posuvná část kolejnice se musí rozvinout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

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



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



Rada :

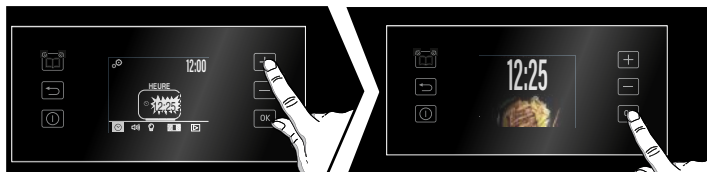
Abyste zabránili uvolňování výparů při vaření tučného masa, doporučujeme přidat na dno pánve malé množství vody nebo oleje.



NASTAVENÍ

• NASTAVENÍ HODIN

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



Tlačítkem + nebo - nastavte čas. Potvrďte tlačítkem OK. V případě výpadku napájení čas bliká.

• Změna času

Trouba musí být vypnutá a zobrazovat čas.



Stiskněte tlačítko OK. Pomocí tlačítek + a - procházejte jednotlivé parametry, vyberte "Configuration" a potvrďte tlačítkem OK. Změňte čas a potvrďte tlačítkem OK.

• Časovač

Tuto funkci lze použít, pouze když je trouba vypnutá



Stiskněte tlačítko OK. Pomocí tlačítek + a - procházejte různá nastavení, vyberte "Timer" a potvrďte tlačítkem OK. Tlačítkem + nebo - nastavte časovač. Potvrďte tlačítkem OK a časovač začne odpočítávat. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li ji zastavit, stiskněte libovolnou klávesu.





Pozn. : Máte možnost kdykoli upravit nebo zrušit programování časovače. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte na 00:00. Bez ověření dojde k záznamu automaticky po několika sekundách.



Používání zařízení

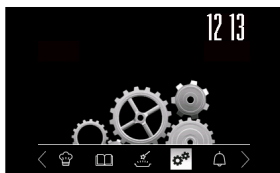
• Zámek klávesnice (dětská pojistka)



Stiskněte tlačítko  dokud se nezobrazí symbol  na obrazovce. Chcete-li ji odemknout, stiskněte tlačítko  dokud se nezobrazí symbol  z obrazovky.

NABÍDKA KONFIGURACE

Můžete měnit různé parametry trouby: Výběrem možnosti "CONFIGURACE" přejděte do režimu nastavení.



Výběrem pomocí tlačítek + a - a potvrzením tlačítkem OK získáte přístup k různým parametrům, viz tabulka níže:

	<p>ČAS: Umožňuje nastavit nebo změnit čas.</p>
	<p>Zvuky - KLÁVESY : Poloha ON, zvuky aktivní. Poloha OFF, žádný zvuk.</p>
	<p>Správa světelných zdrojů : v poloze ON, v režimu vaření kontrolka vždy svítí (kromě režimu ECO). V poloze AUTO, v režimu vaření, zhasne kontrolka dutiny přibližně po 90 sekundách.</p>
	<p>JAZYK : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>Režim DEMO: Poloha ON, funkce aktivována, pro expozici se používá demonstrační režim. vypnuto, funkce je deaktivována, trouba je v provozu.</p>



Používání zařízení

REŽIMY VAŘENÍ

RUČNÍ FUNKCE:



PROUDĚNÍ*

Teplota min. 35 ° C, max. 250 ° C

Doporučeno pro udržování vlhkého bílého masa, ryb, zeleniny. Pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních.



TRADIČNÍ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Doporučeno pro pomalé a jemné vaření: měkká hra. K pečení pečeně z červeného masa. Pro vaření v uzavřeném kastrolu dříve zahájené pokrmy na varné desce (coq au vin, guláš).



PULSED SOIL

(minimální teplota 75 ° C, maximálně 250 ° C)

Doporučeno pro mokré pokrmy (quiche, šťavnatě ovocné koláče ...). Těsto bude zospodu dobře uvařené. Doporučeno pro kynutí (dort, brioška, kouglof ...) a pro suflé, které nebudou blokovány krustou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Tato poloha šetří energii při zachování kvality vaření.

Veškeré vaření probíhá bez přehřívání.



VARIABILNÍ GRIL

Úroveň od 1 do 4

Doporučujeme k opékání toastů, gratinování pokrmů, zapékání crème brûlée...



PULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, maximálně 250 ° C

Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně ze všech stran.

Zasuňte odkapávací misku na spodní polici.

Doporučeno pro všechny drůbeže nebo pečeně, k opečení a vaření pečeného jehněčího, hovězího žebra. Aby si uchovali svůj fondán s finišery.



TRADIČNÍ PULS

Teplota min. 35 ° C max. 275 ° C

Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v hliněné nádobě.



ODVÁDĚNÍ TEPLA

Teplota min. 35 ° C max. 100 ° C

Automatické funkce:

Brandt vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: tradiční pečení a pečení s párou, aby byla uchována nutriční kvalita jídel a pečení bylo rychlejší.



BÍLÁ MASA

Doporučujeme pro zachování lahodnosti a křehkostivepřové a hovězí pečeně.



RYBY

Doporučujeme pro pečení celých ryb nebo rybích filetů.



DRŮBEŽ

Doporučujeme pro pečení kuřat, krůt, perliček a kachen.

U těchto 3 funkcí stačí nalít vlažnou vodu v dostatečném množství k vašeho pokrmu (do odkapávacího plechu) a umístit ho do trouby na spodní vodicí lišty a váš pokrm péct na vodicích lištách v úrovni 3.

Co se týče množství vody v odkapávacím plechu, podívejte se do tabulky kombinovaných automatických funkcí s použitím páry na konci návodu.

*** Metoda vaření prováděná podle požadavků normy EN 60350-1: 2016 k prokázání souladu s požadavky evropského nařízení EU / 65/2014 na energetické štítky.**

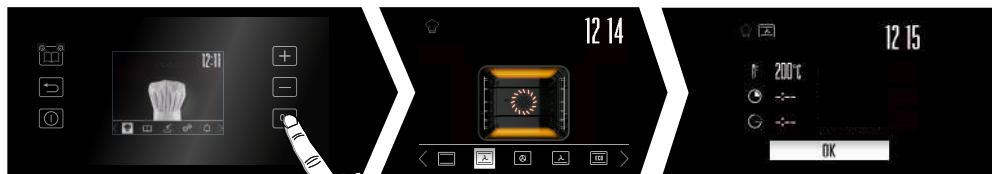


ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

• Zahájení okamžitého vaření

Programátor by měl zobrazovat pouze čas. Čas nesmí blikat.

Stiskněte tlačítko OK, pomocí tlačítek + a - vyberte režim vaření a potvrďte tlačítkem OK.



Trouba nabízí nastavení dalších parametrů vypalování:



Teplota



Doba vaření




Konec vaření

Tlačítka + a - nastavte parametry. Potvrďte tlačítkem OK.


• Změna teploty



V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu pečení. To lze změnit následujícím způsobem:

Vyberte pole "Teplota".  pomocí tlačítek + / - a potvrďte tlačítkem OK.


Nyní můžete nastavit požadovanou teplotu pomocí tlačítek + a - a poté stisknout tlačítko OK.

NB: Čas vaření nelze zvolit. V tomto případě nechte pole Doba trvání a Konec vaření prázdná a přejděte přímo na "OK". Potvrzením tlačítka OK zahájíte proces vaření. Trouba se vypíná stisknutím a podržením tlačítka "on/off". .

• Změna doby vaření



Vařte ihned a poté zvolte dobu vaření .

Symbol doby vaření  bliká, nastavení je nyní možné. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu vaření. Potvrďte tlačítkem OK.



System „Smart Assist“

Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu pečení podle zvoleného režimu pečení.



System „Smart Assist“

Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu vaření podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

Doba vaření se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se okamžitě odpočítává po dosažení teploty vaření.

FUNKCE VAŘENÍ	DOBA TRVÁNÍ
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Změna času ukončení vaření



Postupujte jako v naprogramovaném čase. Když nastavíte dobu vaření, čas ukončení se automaticky zvýší. Pokud chcete konec vaření odložit, můžete tento čas změnit.

V tomto případě zvolte a postupujte stejně jako při nastavování doby vaření. Jakmile nastavíte dobu vaření, potvrďte ji tlačítkem OK.

• Zastávka na vaření

Pokud jste naprogramovali dobu pečení, trouba se automaticky zastaví.

Pokud ne, zastavte troubu stisknutím a podržením tlačítka "zapnuto/vypnuto". .




FUNKCE "RECEPTY"


Funkce "RECEPTY" pro vás vybere vhodné parametry vaření v závislosti na připravovaném pokrmu a jeho hmotnosti.

- Losos
- Střední hovězí maso
- Pizza
- Růžová jehněčí plec
- Soufflé
- Plněná rajčata
- Vepřová pečeně
- Kuřecí maso
- Quiche
- Ovocný koláč
- Křehké pečivo / sušenky
- Dort

Vyberte možnost "Recepty". Trouba nyní nabízí různé skupiny potravin.
Pomocí tlačítek + a - vyberte skupinu potravin:



Po výběru potvrďte volbu tlačítkem OK. Po výběru jídla vás trouba může požádat o další informace. Zadejte hmotnost  a potvrďte tlačítkem OK. Trouba automaticky vypočítá a zobrazí ideální dobu pečení.

NB: Pokud si přejete, můžete změnit čas ukončení výběrem možnosti  a zobrazí se nový čas ukončení. Proces vaření zahájíte stisknutím tlačítka OK.

Po uplynutí doby pečení trouba pípne a vypne se.



Používání zařízení

REŽIM "AUTOCOOK"

Režim pečení "AUTOCOOK" vám usnadní práci, protože trouba automaticky vypočítá všechny parametry pečení podle zvoleného pokrmu (teplota, doba pečení, typ pečení) díky elektronickým senzorům umístěným v troubě, které neustále měří stupeň vlhkosti a kolísání teploty.

PROVOZ REŽIMU "AUTOCOOK":

Tento způsob vaření probíhá ve dvou fázích:

Fáze 1:


Výzkumná fáze, během níž se trouba začne zahřívat a určí ideální dobu pečení. Tato fáze trvá v závislosti na pokrmu 5 až 40 minut.

⚠ DŮLEŽITÉ: Během této fáze neotvírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a záznam dat. Tato fáze hledání je znázorněna animací vedle doby vaření.

Fáze 2:

Druhá fáze pečení: trouba určila potřebný čas. Zbývající čas zohledňuje dobu vaření v první fázi. Nyní můžete dvířka otevřít, například abyste opekli pečení.

V troubě si můžete vybrat z 12 jídel (viz obrázek):

 AUTOCOOK
- Ryby
- Hovězí pečeně (rare, medium, well done)
- Pizza
- Jehněčí kýta (růžová, dobře propečená)
- Soufflé
- Plněná zelenina
- Vepřová pečeně
- Kuřecí maso
- Slaný koláč
- Sladký koláč
- Malé sušenky
- Dort

POZNÁMKA: pro použití funkce "AUTOCOOK" není nutný žádný předehřev. Pečení **MUSÍ** začít ve studené troubě. Před druhým pečením počkejte, až trouba zcela vychladne. Pokud je trouba příliš horká na to, aby mohla začít vařit v režimu AUTOCOOK, na displeji se zobrazí zpráva. Nechte troubu vychladnout.

Zvolte režim **AUTOCOOK**



a potvrďte tlačítkem OK.

Zvolte program pomocí tlačítek +/- a potvrďte stisknutím tlačítka OK.




V případě potřeby nastavte konec vaření a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka OK. Trouba se spustí.

V případě potřeby nastavte konec vaření a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka OK.

Trouba se spustí. Během této fáze výpočtu bliká informace o době vaření. Po uplynutí doby pečení se trouba vypne a na displeji se zobrazí, že je pokrm hotový.

FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

Nastavení odloženého startu :

Vyberte symbol konce střelby  a změnit čas ukončení.

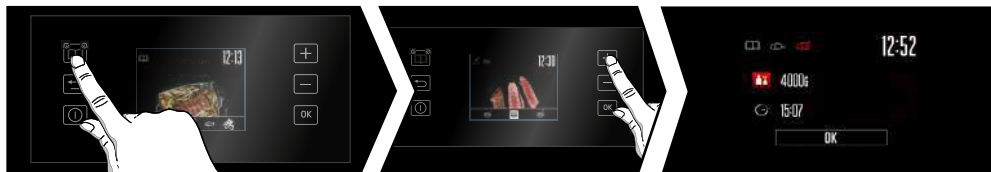


Používání zařízení

FUNKCE "PARNÍ PRŮVODCE"

Stiskněte tlačítko "**PARNÍ PRŮVODCE**". 

Trouba nyní nabízí různé skupiny potravin: bílé maso, ryby, drůbež (viz tabulka). Pomocí tlačítek + a - vyberte skupinu potravin a potvrďte tlačítkem OK.



Rozbliká se hmotnost; zadejte skutečnou hmotnost potravin pomocí tlačítek + a - a potvrďte tlačítkem OK. Nemusíte nastavovat nic dalšího, teplota a doba vaření se vypočítají automaticky. V případě potřeby nastavte konec vaření a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka OK. Vaření začíná okamžitě.

TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽITÍM PÁRY

Poloha ovladače	Jídla	Množství přidané vody
Bílé maso	Vepřová pečeně	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Telecí pečeně	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
Ryby	hovězí maso	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Rybí filé	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Střední ryba	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	platýs	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
Hydina	Kuře	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Kuře	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Krocán	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Perličky	800 ml vlažné vody do odkapávacího plechu



DŮLEŽITÉ

Umístěte odkapávací plech (s vlažnou vodou) na spodní vodící lišty v úrovni 1 a pokrm, který budete péct, na vodící lišty v úrovni 3.



INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

• Čištění dutiny pyrolýzou



Pozor

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a posuvné lišty. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.

• Okamžité samočištění

Časovač by měl zobrazovat denní čas a neblíkat. Pomocí tlačítek + nebo - vyberte jeden ze samočisticích cyklů. Výběr potvrďte tlačítkem OK.



Čištění za 39 minut

- Na konci každého vypalení bliká na displeji nápis "Clean 39", který vás vyzve k zahájení čištění. Přejděte do nabídky čištění a potvrďte "Clean 39". V levém dolním rohu displeje se zobrazí čas 0:39, proces čištění se spustí. Po několika minutách se objeví klíč a dvířka trouby se z bezpečnostních důvodů automaticky uzamknou během celého programu.

Pokud chcete spustit program "Clean 39", trouba je studená nebo nedostatečně horká, ale podmínky pro spuštění programu toto čištění neumožňují. Na displeji se zobrazí PYRO 1:30.

Pyrolýza **2 hodiny nebo 1,5 hodiny**, podle potřeby.

Zvolte jednu ze dvou funkcí čištění podle toho, jak moc je trouba znečištěná. V závislosti na vaší volbě se zobrazí čas 2:00 (nebo 1:30). Potvrďte tlačítkem OK.

Začne pyrolýza.

Na konci procesu čištění se na displeji zobrazí dokončení chlazení a pyrolýza a dvířka se odemknou.

• Odložené samočištění

Máte možnost odložit spuštění programu pyrolýzy. Jakmile se na obrazovce zobrazí doba trvání programu, vyberte možnost ☺ a nastavte nový čas ukončení pomocí tlačítek + a - a potvrďte tlačítkem OK. Proces samočištění začne později a skončí v nově nastaveném čase.



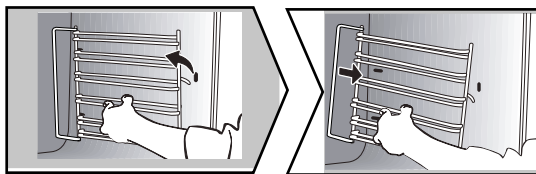
Péče o vaše zařízení

• Čištění vnějšího povrchu

oužijte měkký hadřík namočený v čističi oken. Nepoužívejte odmašťovací krémy nebo škrabky.

• Čištění drátěných stojanů

Demontujte krokové vodiče a očistěte je. Zvedněte přední část schůdku nahoru; zatlačte celý schod nahoru a uvolněte přední hák z jeho krytu. Poté lehce zatáhněte celý schod směrem k sobě, abyste uvolnili zadní háky z jejich krytu. Odstraňte 2 kroky.



• Čištění skla dveří



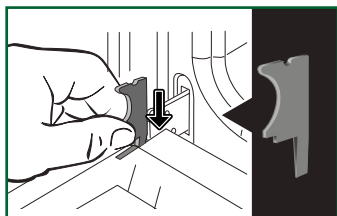
Varování :

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky, brusné houby nebo kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a rozbít sklo.

Nejprve odstraňte přebytečný tuk z vnitřního skla měkkým hadříkem a čisticím prostředkem. Chcete-li vyčistit různé vnitřní tabule, postupujte při jejich demontáži následujícím způsobem:

• Čištění skla dveří

Úplně otevřete dvířka a zablokujte je pomocí plastového klínu dodaného v plastovém pouzdře zařízení.



Odebrání prvního oříznutého podokna: stisknutím nástroje (šroubovák) v místech (A) odemkněte podokno a poté jej odeberte.



Důležité:

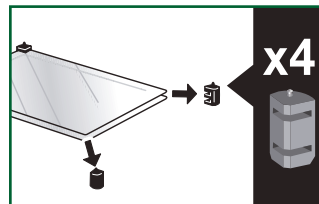
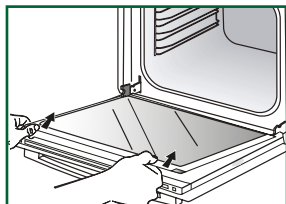
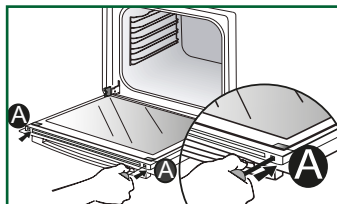
Ujistěte se, že jste označili směr montáže tohoto 1. okna (lesklá strana směrem k vám)



Péče o vaše zařízení

V závislosti na modelu jsou dveře tvořeny dvěma dalšími tabulemi s černou gumovou vložkou v každém rohu. Pokud je to nutné, vyjměte je kvůli čištění.

Neponořujte okna do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

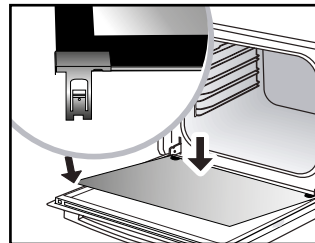
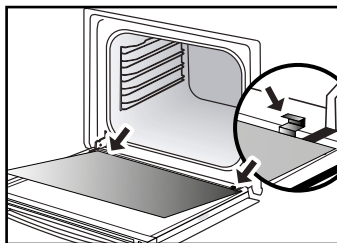
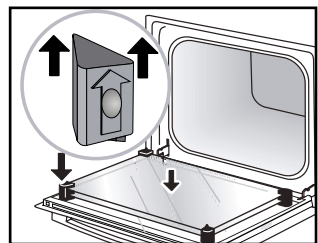


• Zpětná montáž oken dveří

Po vyčištění přemístěte čtyři gumové zářezky nahoru a přemístěte skleněnou sestavu.

Zapojte poslední panel do kovových zářezek, poté jej připněte lesklou stranou směrem k sobě. Odstraňte plastový klín.

Vaše zařízení je opět funkční.

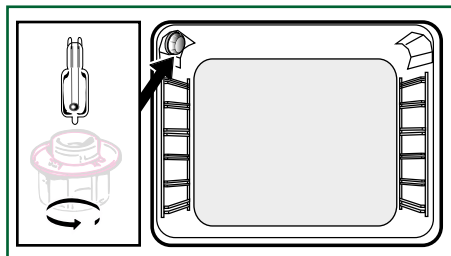


• Výměna lampy



Důležité:

Před výměnou lampy se ujistěte, že je zařízení odpojeno od zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Jakmile zařízení vychladne, proveďte akci.



Vlastnosti žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, zadek G9.

Když lampa již nefunguje, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte okno a poté vyjměte lampu (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž).

Vložte novou lampu a vyměňte okno. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba správně připojená nebo zda nefunguje pojistka ve vaší instalaci. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby nefunguje.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena.

Chladicí ventilátor běží i po zastavení trouby.

To je normální, ventilace může fungovat až hodinu po vaření, aby se snížila vnitřní a vnější teplota trouby. Po uplynutí jedné hodiny kontaktujte poprodejní servis.

Čištění pyrolýzou se neprovádí.

Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může to být chyba zámku dveří nebo snímače teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

Symbol bliká na displeji.

Chyba zamykání dveří, volejte poprodejní servis. .

Vibrační hluk.

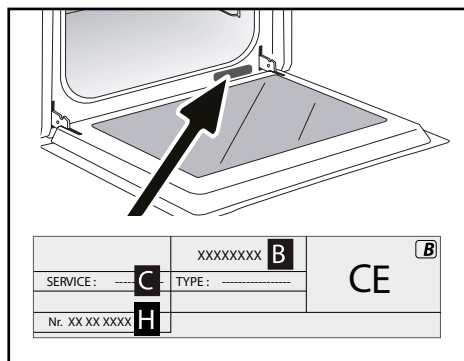
Zkontrolujte, zda napájecí kabel není v kontaktu se zadní stěnou.

To nemá žádný dopad na správnou funkci vašeho zařízení, přesto může během ventilace generovat vibrační zvuk. Vyměňte zařízení a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.



ZÁSAHY

Veškeré práce na vašem zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným držitelem ochranné známky. Když voláte, pro usnadnění vyřízení vaší žádosti mějte k dispozici úplné reference o vašem zařízení (komerční reference, servisní reference, sériové číslo). Tyto informace najdete na typovém štítku.



- B: Obchodní reference
- C: Reference služby
- H: Sériové číslo

ORIGINÁLNÍ DÍLY Během zásahu si vyžádejte výlučné použití certifikovaných originálních náhradních dílů.





NÁDOBÍ



Maso

Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2									60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2									60-70
Hovězí pečeně	240	2															30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	2					60
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3					60
Drůbež, větší velikosti	180	1															60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3					20-30
Vepřová/telecí žebra					210	3											20-30
Hovězí žebra (1 kg)					210	3					210	3					20-30
Skopová žebra					210	3											20-30

Ryby

Grilované ryby					275	4											15-20
Vařené ryby (pražma)	200	3					180	3									30-35
Ryby v papilotu	220	3					200	3									15-20

Zelenina

Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2											30
Zapékané brambory	200	2					180	2									45
Lasagne	200	3					180	3									45
Plněná rajčata	170	3					160	2									30

Cukrovinky

Piškotový dort - piškot			180	2								180	2				35
Piškotová roláda	220	3										180	2				5-10
Brioška	180	1	210									180	2				35-45
Brownies	180	2					175	3									20-25
Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	1	180	1								180	2				45-50
Třešňová bublanina	200	2					180	3									30-35
Krémy	165	2										150	2				30-40
Sušenky - Cukroví	175	3															15-20
Bábovka Kugelhopf			180	2								180	2				40-45
Sněhové pusinky	100	2										100	3				60-70
Čajové pečivo	220	3					200	3									5-10

* V závislosti na modelu



NÁDOBÍ	* * * * * * *							 min							
	Cukrovinky														
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10
Odpalované těsto	200	3					180	3				180	3		30-40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3										175	3		30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1							30-40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1							20-25
Koláč z křehkého těsta	210	1					200	1							10-30
Ostatní															
Pokrmý připravované na jehle	220	3			210	4									10-15
Paštika	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z těsta na chleba															15-18
Slané koláče															35-40
Soufflé												180	2		50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Litinový kastrol (dušení)	180	2										180	2		90-180

* V závislosti na modelu



Všechny TIC a doby vaření jsou uvedeny pro předehřáté

ozn. : Před vložením do pece musí všechno maso zůstat při pokojové teplotě po dobu alespoň 1 hodiny.

ROVNOCEMNOST: OBRÁZKY T °C

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



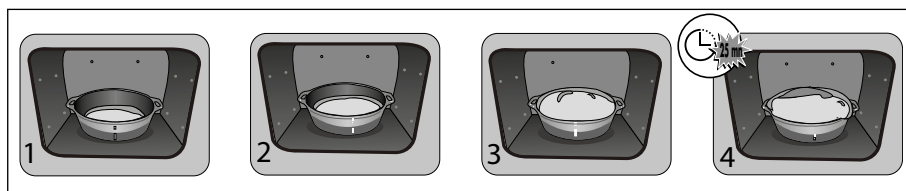
Recept na droždí (v závislosti na modelu)

Složení:

- Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekařských kvasnic
- Těsto promíchejte mixérem a nechte těsto v troubě vykynout.

Postup: Pro recepty na těstoviny založené na kvasnicích. Nalijte těsto do odolné nádoby ohřejte, vyjměte podpěry roštu a položte misku na dno.

**Předehejte troubu s funkcí horkého vzduchu na 40-50 ° C po dobu 5 minut.
Vypněte troubu a nechte těsto 25-30 minut kynout zbytkovým teplem.**





FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI DLE IEC 60350

POTRAVINY	*Režim vaření	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	TRVÁNÍ min.	PŘECHAUF-FAGE
Křehký chléb (8.4.1)		5	flat 45 mm	150	30-40	ano
Křehký chléb (8.4.1)		5	flat 45 mm	150	25-35	ano
Křehký chléb (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	150	25-45	ano
Křehký chléb (8.4.1)		3	flat 45 mm	175	25-35	ano
Křehký chléb (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	160	30-40	ano
Malé koláče (8.4.2)		5	flat 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		5	flat 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	170	20-40	ano
Malé koláče (8.4.2)		3	flat 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	170	25-35	ano
Měkký dort bez bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký dort bez bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký dort bez bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký dort bez bez tuku (8.5.1)		3	ploché 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký dort bez bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ano
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

POZNÁMKA: Při vaření na 2 úrovních lze pokrmy vyjmout v různých časech.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

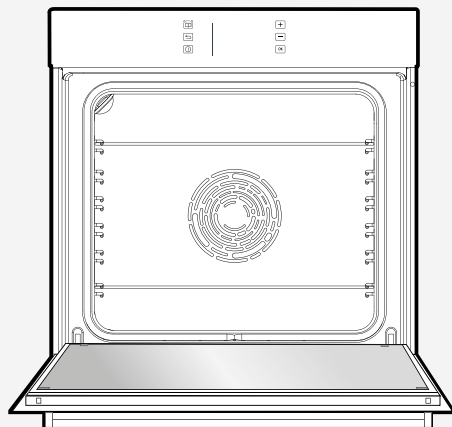
SV

Brandt



BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.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.



Etiketten "Origine France Garantie" giver forbrugerne sporbarhed af et produkt ved at give en klar og objektiv angivelse af oprindelse. BRANDT-mærket er stolt af at anbringe denne etiket på produkter fra vores franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

BVC cert. 6011825

<https://brandt.com/>



Vigtigt:

Inden opvaskemaskinen tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i opvaskemaskinens funktioner



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	4
MILJØ OG ENERGIBESPARELSE	6
Miljø	6
Tip til energibesparelse.....	6
INSTALLATION AF DIT APPARAT	7
Valg af placering og installation	7
Elektrisk tilslutning	8
BESKRIVELSE AF DIT APPARAT	9
Præsentation af ovnen	9
Display- og kontroltaster	9
Tilbehør	10
BRUG AF DIN ENHED	12
Indstillinger	12
Konfigurationsmenu	13
Affyringsformer	14
Start af en tilberedningsproces	15
RECEPT-funktion	17
AUTOCOOK-tilstand	18
STEAM GUIDE-funktion	19
VEDLIGEHODELSE AF DIN ENHED	20
Interiør - udvendig rengøring.....	21
Anomalier og løsninger	23
EFTERSALGSSERVICE	24
Interventioner	24
TILBEREDNINGSSØTTE	25
Madlavningskort	25
Opskrifter med gær	27
Funktionelle egnethedsprøver	28



VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG 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 fragsedlen, 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 frakoblet 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



Vigtige sikkerhedsregler

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.



MILJØ

Emballagematerialet til denne enhed kan genbruges. Deltag i genbrug af dem og beskyt miljøet ved at placere dem i de kommunale containere, der er beregnet til dette formål.



Dit apparat indeholder også mange genanvendelige materialer. Det er derfor markeret med dette logo for at indikere, at brugte apparater ikke må blandes med andet affald.

Genbrug af apparater, der er organiseret af din producent, vil således blive udført under de bedste forhold i overensstemmelse med det gældende europæiske direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt dit rådhus eller din forhandler for indsamlingsstederne for brugte apparater tættest på dit hjem.

Vi takker dig for dit samarbejde om miljøbeskyttelse.

Energibesparende tip

Hold ovndøren lukket under tilberedningen.



VALG AF PLACERING OG INSTALLATION

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

Dette apparat kan installeres enten under en plade (A) eller i kolonne (B). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm bagpå C i D. 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 ved hjælp af de to skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.



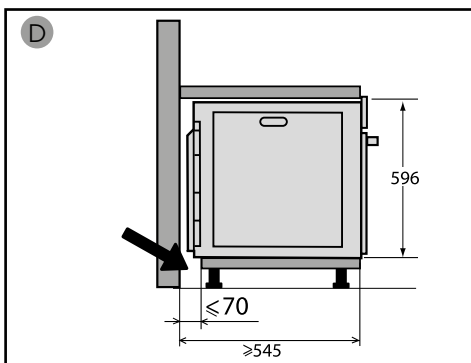
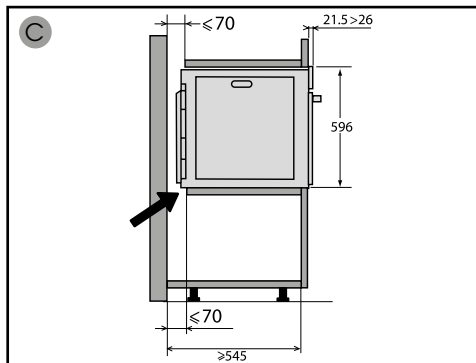
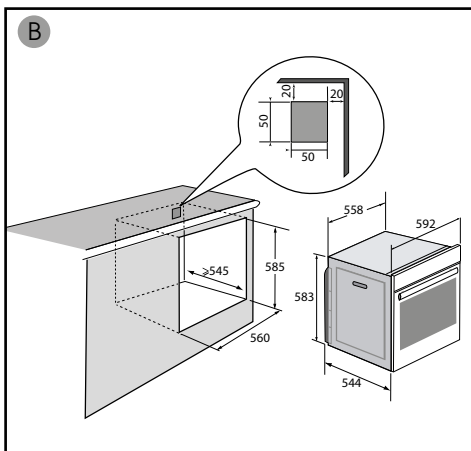
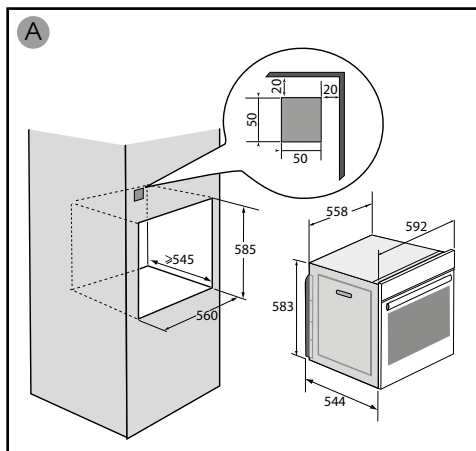
Godt råd

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



Advarsel:

Hvis den elektriske installation i dit hjem kræver ændringer for at tilslutte dit apparat, skal du ringe til en kvalificeret elektriker. Hvis ovnen viser uregelmæssigheder, skal du frakoble apparatet eller fjerne sikringen, der svarer til ovnens tilslutningsledning.




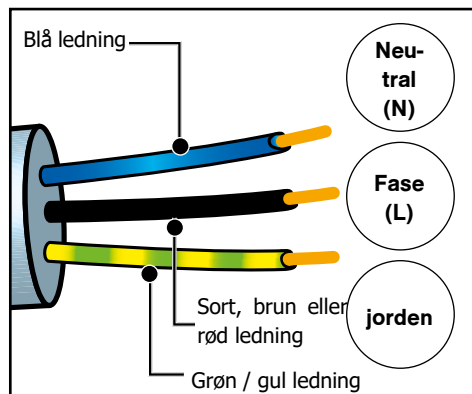


ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standard strømføringskabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal være sluttet til elnet med 220~240 volt ved brug af et standard strømstik CEI 60083 eller en omnipolær afbryderanordning iht. gældende bestemmelser for installation.

Attention

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue  og installationen skal have jordforbindelse. 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.

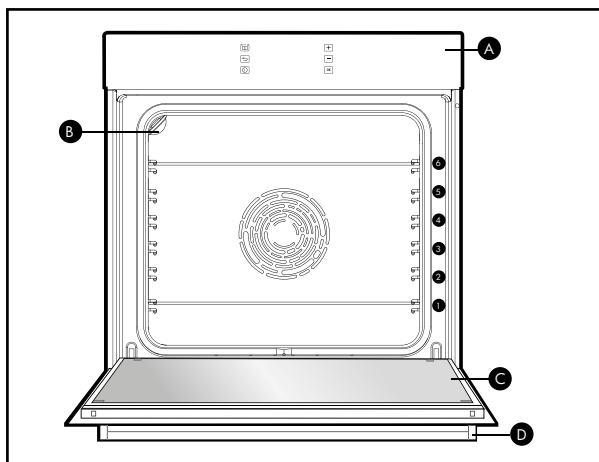
• Før første brug

Inden du bruger ovnen første gang, skal du opvarme den tom, med døren lukket, i ca. 15 minutter på den højeste temperatur. for at bryde ind i enheden. Mineraluld, der omgiver ovnrummet, kan oprindeligt afgive en særlig lugt på grund af dets sammensætning. På samme måde kan du bemærke røg. Alt dette er normalt.



Præsentation af ovnen

PRÆSENTATION AF OVNE



A Betjeningspanel

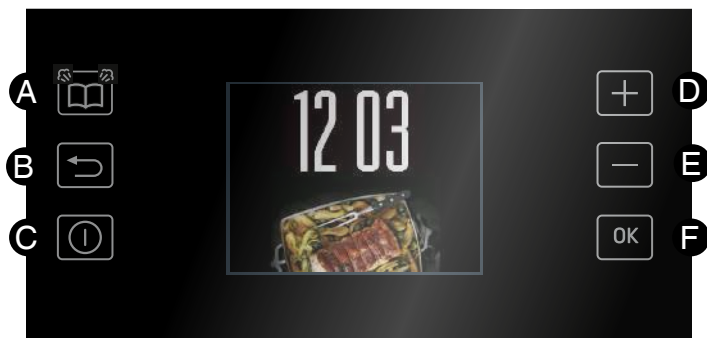
B Lampe

C Låge

D Håndgreb

Denne ovn har 6 ribbepositioner til tilbehørsdele: ribbe 1 til 6.

DISPLAY OG KONTROLTASTER



A Knappen "Automatisk dampfunktion"

B Tilbage/oplåsning af nøgle

C Knappen "Start/Stop"

D Indstillinger +

E Indstillinger -

F Enter-tasten

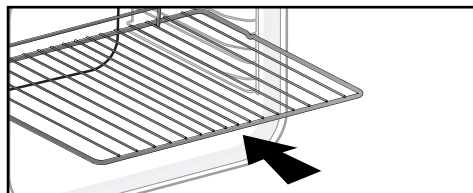


TILBEHØR

• Sikker rist, der ikke kan vippe

Risten kan anvendes til at stille fad 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.



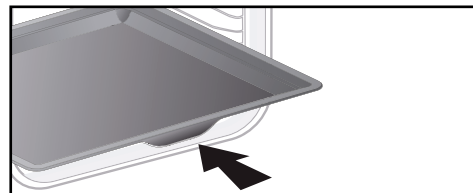
• Universal bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



• Bageplade 20 mm

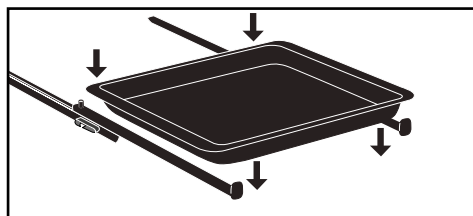
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Meget god til bagning af cookies, småkager, tørkager, små kager i form. Dens hældende form gør det let at flytte dine tilberedninger til et fad. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



• System med glideskinner

Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen.

Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne korrekt. Dette system gør det meget lettere at tage fødevarerne ud af ovnen.



Advarsel :

Fjern tilbehøret og hylderne fra ovnen inden pyrolyserensning påbegyndes.

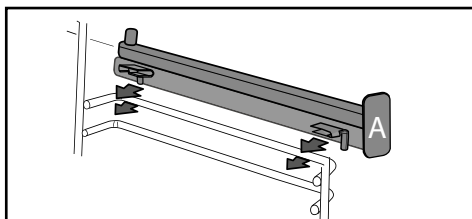
Advarsel :

Under påvirkning af varme kan tilbehør deformeres uden at påvirke deres funktion. De vender tilbage til deres oprindelige form, når de afkøles.



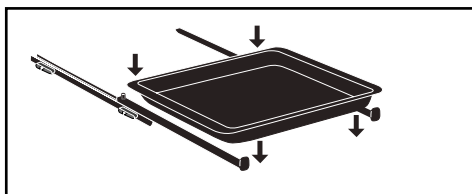
MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.



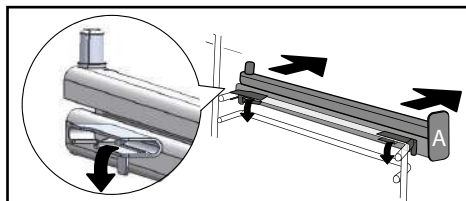
BEMÆRKNING: Den teleskopiske del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestoppet **A** skal være foran dig.

Sæt de 2 ribber på plads, og sæt derefter pladen på de 2 ribber, systemet er klar til brug.



For afmontering af skinnerne skal ribberne tages ud af ovnen igen.

Adskil dem let nedad med grebene fastgjort på hver skinne for at frigøre dem fra ribben. Træk skinnen mod dig selv.



Rådgivning:

For at undgå udslip af dampe, når du tilbereder fedtet kød, anbefaler vi, at du tilsætter en lille mængde vand eller olie i bunden af gryden.



INDSTILLINGER

• Indstilling af klokken

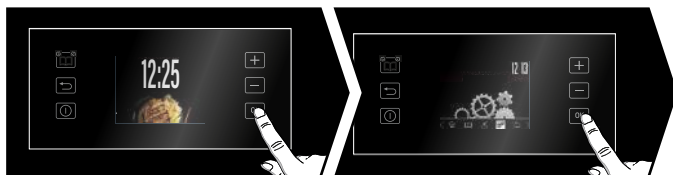
Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.



Indstil tiden med knappen + eller -. Bekræft med **OK**-knappen. I tilfælde af strømsvigt blinker tiden.

• Ændring af klokken

Ovnen skal være slukket og vise tiden.



Tryk på **OK**-knappen. Brug knapperne + og - til at navigere mellem de forskellige parametre, vælg "Configuration" (konfiguration) og bekræft med **OK**-knappen. Ændre tiden, og bekræft med **OK**-knappen.

• Minutur

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.



Tryk på **OK**-knappen. Brug knapperne + og - til at navigere mellem de forskellige indstillinger, vælg "Timer" og bekræft med **OK**-knappen. Indstil timeren med knappen + eller -. Bekræft med **OK**-knappen, og timeren begynder at tælle ned. Når tiden er udløbet, lyder et signal. Du kan stoppe den ved at trykke på en vilkårlig tast.





NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere skal du vende tilbage til menuen for minutur og indstille det på 00:00. Uden godkendelse vil registreringen automatisk blive udført efter få sekunder



Brug af din enhed

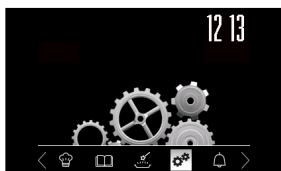
• SPÆRRING AF TASTATUR








Tryk på  indtil symbolet  på skærmen. For at låse den op, skal du trykke på  indtil symbolet  forsvinder fra skærmen.

MENUEN KONFIGURERING

Du kan ændre forskellige parametre for din ovn: Vælg "**CONFIGURATION**" for at gå ind i indstillings-tilstanden.



Vælg med + og - tasterne og bekræft med **OK**-tasten for at få adgang til de forskellige parametre, se nedenstående tabel:

	TIME: Giver dig mulighed for at indstille eller ændre tiden.
	Lyde - Nøgler : ON -position, aktive lyde. OFF -position, ingen lyde.
	Styling af lamper : ON -position, itilberedningstilstand forbliver lampen altid tændt (undtagen i ECO -tilstand) AUTO -positionen, i tilberedningstilstand, slukker lyset i hulrummet efter ca. 90 sekunder.
	SPROG : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	DEMO-tilstand: ON -position, funktionen er aktiveret, demonstrationstilstand anvendes til eksponering. OFF -position, funktionen er deaktiveret, og ovnen er funktionsdygtig.



Brug af din enhed

TILBEREDNINGSFUNKTIONER



ROTTERENDE VARMLUFT*

Min.temperatur 35°C, maks.temperatur 250°C
Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.



TRADITIONEL OVN

Min.temperatur 35°C, maks.temperatur 275°C
Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune en oksesteg. Til langtidsstegning i stegesko eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (coq au vin, ragout).



KUN VARMLUFT

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



ØKO*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. Al tilberedning sker uden forvarmning.



KRAFTIG GRILL

Niveau fra 1 til 4
Anbefales til ristning af ristet brød, gratination af en ret, bruning af en crème brûlée...



VARMLUFTS GRILL

Min.temperatur 100°C, maks.temperatur 250°C
Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil bradepanden ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.



TRADITIONEL PULS

(temperatur min 35°C max 275°C)
Anbefales til kød, fisk, grøntsager, fortrinsvis i et fad af lertøj



VARMEOPBEVARING

Temperatur min 35°C max 100°C

Automatiske funktioner :

Brandt tilbyder dig 3 ny funktioner, der automatisk kombinerer to stagemåder: traditionel stegning og damptilberedning, der bevarer madvarernes ernæringsværdier og giver en hurtigere tilberedning.



HVIDT KØD

Anbefalet til bevaring af svine- og kalvesteges mørhed



FISK

Anbefales til stegning af hele fisk og fileter.



FJERKRÆ

Anbefales til stegning af kyllinger, kalkuner, perlehøns og ænder.

Ved disse tre funktioner skal der blot tilføjes lunkent vand i tilstrækkelig mængde i din bradepande, der sættes i ovnen på den nederste ribbe, mens den madvare, der skal steges, sættes på niveau 3.

Angående den vandmængde, der skal tilføjes i bradepanden, henvises til skemaet over kombinerede automatfunktioner med damp sidst i vejledningen.

** Tilberedningsmetode udført i henhold til kravene i standard EN 60350-1: 2016 for at påvise overholdelse af energimærkningskravene i europæisk regulering EU / 65/2014.*

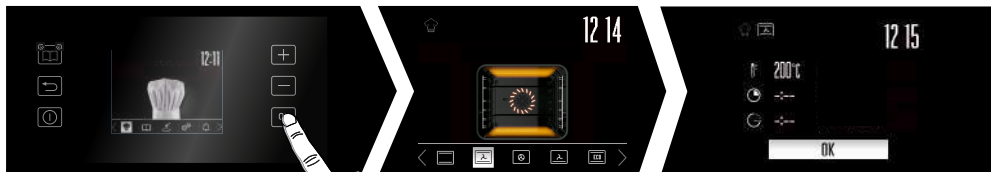


Brug af din enhed

START AF MADLAVNING

• Starter øjeblikkelig madlavning

Programmøren skal kun vise klokkeslættet. Tiden må ikke blinke. Tryk på OK-tasten, brug + og - tasterne til at vælge tilberedningstilstand, og bekræft med OK-tasten.



Ovnen giver dig mulighed for at indstille de andre tilberedningsparametre:



Temperaturen



Tilberedningstid



Slut med madlavning

Brug knapperne + og - til at indstille parametrene. Bekræft med **OK**-knappen.


• Ændring af temperaturen



Afhængigt af den type tilberedning, du allerede har valgt, anbefaler ovnen den ideelle tilberedningstemperatur. Dette kan ændres på følgende måde:

Vælg feltet "Temperatur".  med tasterne + / - og bekræft med **OK**.


Du kan nu indstille den ønskede temperatur ved hjælp af knapperne + og -, og tryk derefter på **OK**.

Bemærk: Du kan ikke vælge en tilberedningstid. I dette tilfælde skal du lade felterne for tid og afslutning af tilberedning være tomme og gå direkte til "**OK**". Bekræft med **OK** for at starte tilberedningsprocessen. For at stoppe ovnen skal du trykke på og holde "on/off"-tasten nede. .

• Programmering af varighed



Kog straks, og vælg derefter tilberedningstiden .

Symbolet for tilberedningstid  blinker, er det nu muligt at foretage indstillingen. Brug tasten + eller - til at indstille tilberedningstiden. Bekræft med **OK**.










Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.



Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.



Se tabellen herunder:

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.


TILBEREDNINGSFUNKTIONER	ANBEFALINGER AF VARIGHED
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Tilberedning med udskudt start



Fortsæt som en programmeret tid. Når du indstiller tilberedningstiden, er sluttidspunktet  automatisk forøges. Du kan ændre dette sluttidspunkt, hvis du ønsker at udskyde afslutningen af tilberedningen. I dette tilfælde skal du vælge  og fortsæt på samme måde som ved indstilling af tilberedningstiden. Når du har indstillet tilberedningstiden, skal du bekræfte med OK-knappen.

• Stop for madlavning

Hvis du har programmeret en tilberedningstid, stopper ovnen automatisk. Hvis ikke, skal du standse ovnen ved at holde knappen "on/off" nede og holde den nede. .



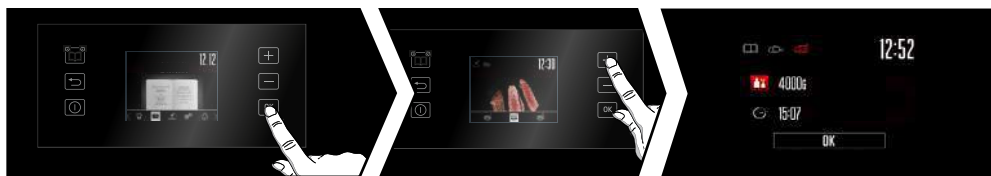
Brug af din enhed


FUNKTIONEN "INDTÆGTER"


Funktionen "**RECIPES**" vælger de relevante tilberedningsparametre for dig afhængigt af den mad, der skal tilberedes, og dens vægt.

- Laks
- Medium oksekød
- Pizza
- Lammeskulder i rosa farve
- Soufflé
- Fyldte tomater
- Stegt svinekød
- Kylling
- Quiche
- Frugttærte
- Mørdebrød/kager
- Kage

Vælg "Opskrifter". Ovnens tilbyder nu forskellige madfamilier. Brug knapperne + og - til at vælge din fødevarerfamilie:



Når du har foretaget dit valg, skal du bekræfte det med **OK**-knappen. Når du har valgt maden, kan ovnen bede dig om yderligere oplysninger. Indtast vægten  og bekræft med **OK**-tasten. Ovnens beregner og viser automatisk den ideelle tilberedningstid.

Bemærk: Hvis du ønsker det, kan du ændre sluttidspunktet for tilberedning ved at vælge  og det nye sluttidspunkt vises. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på **OK**-tasten. Ovnens bipper og slukker, når tilberedningstiden er udløbet.



Brug af din enhed

AUTOCOOK" MODE"

Tilberedningsfunktionen "AUTOCOOK" gør dit arbejde lettere, da ovnen automatisk beregner alle tilberedningsparametre i forhold til den valgte ret (temperatur, tilberedningstid, tilberedningstype) takket være elektroniske sensorer i ovnen, der konstant måler fugtigheden og temperaturvariationen.

DRIFT AF "AUTOCOOK"-FUNKTIONEN :

Denne tilberedningstilstand udføres i 2 faser:

Fase 1 :

en forskningsfase, hvor ovnen begynder at varme op og bestemmer den ideelle tilberedningstid. Denne fase varer mellem 5 og 40 minutter afhængigt af retten.



VIGTIGT: Døren må ikke åbnes i denne fase for at undgå at forstyrre beregningen og registreringen af dataene. Denne søgefase er repræsenteret ved animationen ved siden af tilberedningstiden.

Fase 2:


En anden tilberedningsfase: ovnen har bestemt den nødvendige tid. I den angivne resttid er der taget hensyn til tilberedningstiden i den første fase. Du kan nu åbne døren, f.eks. for at smøre stegen. I ovnen kan du vælge mellem 12 forskellige retter (se omstående):



AUTOCOOK

- Fisk
- Roastbeef
- (Gennemstegt, medium, gennemstegt)
- Pizza
- Lammekølle (rosa, gennemstegt)
- Soufflé
- Fyldte grøntsager
- Stegt svinekød
- Kylling
- Salte tærte
- Sød tærte
- Små kiks
- Kage

NB : Det er ikke nødvendigt at forvarme for at bruge funktionen "AUTOCOOK". Baking **SKAL** starte med en kold ovn. Vent, til ovnen er kølet helt af, før du bager den anden gang. Hvis ovnen er for varm til at starte tilberedningen i AUTOCOOK-tilstand, vises en meddelelse på displayet. Lad ovnen køle ned.

Vælg **AUTOCOOK**-tilstand  og bekræft med **OK**. Vælg dit program med tasterne +/- og bekræft ved at trykke på **OK**.




Indstil om nødvendigt den sidste tilberedningstid, og bekræft ved at trykke på **OK** igen. Ovnen starter.

Indstil om nødvendigt den sidste tilberedningstid, og bekræft ved at trykke på **OK** igen. Ovnen starter. Oplysningerne om tilberedningstiden blinker i denne beregningsfase. Ovnen slukker, når tilberedningstiden er udløbet, og displayet viser, at retten er klar.

FUNKTION MED FORSINKET START

Sådan indstiller du en forsinket start :

Vælg symbolet for afslutning af affyring  og ændre sluttidspunktet.

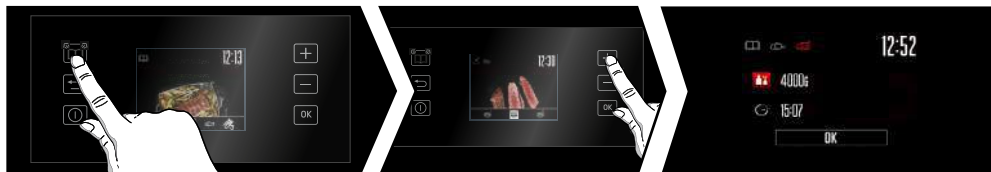


Brug af din enhed

FUNKTIONEN "STEAM GUIDE"

Tryk på "**Steam Guide**"-knappen .

Ovnens tilbyder nu forskellige fødevarergrupper: Hvidt kød, fisk og fjerkræ (se tabellen). Vælg din fødevarerfamilie med knapperne + og -, og bekræft med **OK**-knappen.



Der blinker en vægt; indtast den faktiske vægt af din mad med + og - tasterne og bekræft med **OK**. Du behøver ikke at indstille andet, da temperaturen og tilberedningstiden beregnes automatisk. Indstil om nødvendigt den sidste tilberedningstid, og bekræft ved at trykke på **OK** igen. Din madlavning starter med det samme.

SKEMA OVER KOMBINEREDE FUNKTIONER AUTOMATISKE ASSOCIERET MED DAMP

Retter	Madvarer	Kvantitet væske der skal tilføjes
Hvidt kød	Stegt svinekød	500 ml lunkent vand i bradepanden
	Kalvemørbrad	500 ml lunkent vand i bradepanden
Fisk	store fisk	500 ml lunkent vand i bradepanden
	Fileter af fisk	300 ml lunkent vand i bradepanden
	Medium fisk	300 ml lunkent vand i bradepanden
	fladfisk	300 ml lunkent vand i bradepanden
Fjerkræ	Kylling	500 ml lunkent vand i bradepanden
	And	500 ml lunkent vand i bradepanden
	Tyrkiet	500 ml lunkent vand i bradepanden
	Perlehøns	800 ml lunkent vand i bradepanden



VIGTIGT

Positioner bradepanden (med det lunkne vand) på den nederste ribbe, niveau 1 og din madvare, der skal steges, på ribbe niveau 3.



• Rengøring af hulrummet ved pyrolyse

Vigtigt

Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. 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.

• Selvrensning straks

Timeren skal vise klokkeslættet på dagen og ikke blinke. Vælg en af de selvrensende cyklusser med knapperne + eller -. Bekræft dit valg med **OK**-knappen.



rensning på 39 minutter

- Ved slutningen af hver affyring blinker "Clean 39" på displayet og opfordrer dig til at starte rengøringen. Gå til rengøringsmenuen, og bekræft "Clean 39". Tiden 0:39 vises i det nederste venstre hjørne af displayet, og rengøringsprocessen starter. Efter et par minutter vises en nøgle, og ovndøren låses automatisk af sikkerhedshensyn under hele programmet.

Hvis du ønsker at starte et "Clean 39"-program, er ovnen kold eller ikke varm nok, men betingelserne for at starte programmet tillader ikke denne rengøring. PYRO 1:30 vises i displayet.

Pyrolyse i **2 timer** eller **1,5 timer**, alt efter ønske.

Vælg en af de to rengøringsfunktioner afhængigt af, hvor snavset din ovn er. Afhængigt af dit valg vises klokken 2:00 (eller 1:30). Bekræft med **OK**-knappen. Pyrolysen starter.

Ved afslutningen af rengøringsprocessen viser displayet, at køling og pyrolyse er afsluttet, og døren låses op.

• Udskudt selvrensning

Du har mulighed for at udskyde starten af dit pyrolyseprogram. Når programmets varighed vises på skærmen, skal du vælge , og indstil det nye sluttidspunkt med knapperne + og -, og bekræft med OK. Selvrensningsprocessen starter senere og slutter på det nye indstillede tidspunkt.



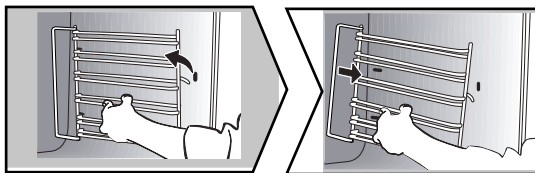
Rengøring

• Rengøring af den udvendige overflade

Brug en blød klud gennemblødt i vinduesrensers. Brug ikke skurecremer eller en skrubesvamp.

• Rengøring af trådstativene

Skil trinledningerne ad for at rengøre dem. Løft den forreste del af trinnet op; skub hele trin op, og slip den forreste krog fra huset. Træk derefter let skridtet mod dig for at løsne de bageste kroge fra deres hus. Fjern de to trin.



• Rengøring af dørglas

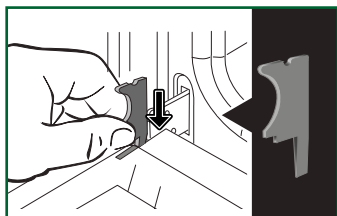
Advarsel:

Brug ikke skurepulver, slibende svamp eller metalskrabere til at rengøre ovns glasdør, som kan ridse overfladen og få glasset til at knuses.

Fjern først det overskydende fedt fra den indvendige rude med en blød klud og opvaskemiddel. For at rengøre de forskellige indvendige ruder skal du adskille dem på følgende måde:

• Rengøring af dørglas

Åbn døren helt, og bloker den ved hjælp af den plastkile, der findes i enhedens plastpose.



Fjern den første afskærne rude: tryk med et værktøj (skruetrækker) i placeringen (A) for at fjerne ruden, og fjern den derefter.

Vigtig:

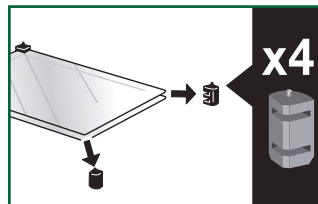
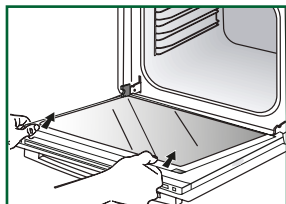
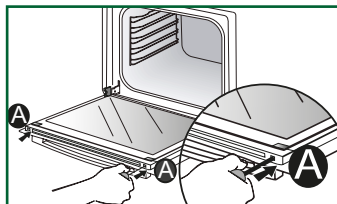
Sørg for at markere retningen for samling af dette 1. vindue (skinnende side mod dig)



Rengøring

Afhængigt af modellen består døren af to ekstra ruder med en sort gummi afstand i hvert hjørne. Fjern dem om nødvendigt for rengøring.

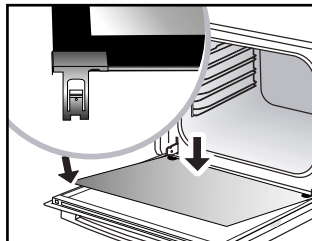
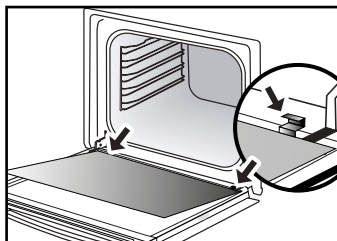
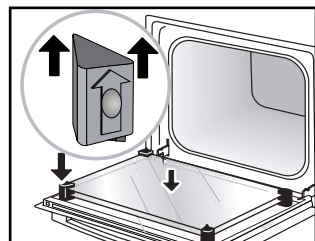
Nedsænk ikke vinduerne i vand. Skyl med rent vand og tør det af med en fnugfri klud.



• Montering af dørvinduerne

Efter rengøring skal du flytte de fire opadgående gummistop og placere glassamlingen igen.

Sæt den sidste rude i metalstoppene, og klip den derefter med den blanke side mod dig. Fjern plastkilen. Din enhed er i drift igen.

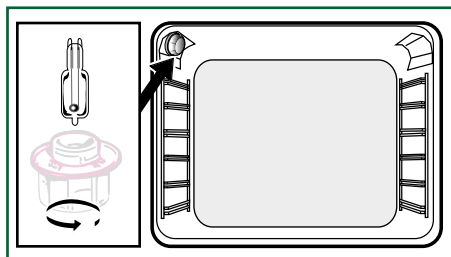


• Udskiftning af pæren



Advarsel:

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



Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel G9.

Du kan endda udskifte lampen, når den holder op med at virke. Bestem vinduet, fjern derefter lampen (brug en elastik til at lette demonteringen). Indsæt den nye pære, og udskift vinduet. Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



FEJL OG AFHJÆLPNINGER

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. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i 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. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

Symbolet blinker på displayet.

Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

Vibrerende støj.

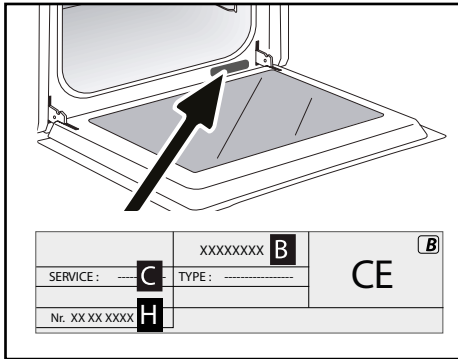
Kontroller, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen.

Dette påvirker ikke enhedens korrekte funktion, men kan alligevel generere en vibrerende støj under ventilation. Fjern enheden, og flyt ledningen. Udskift din ovn.



INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

ORIGINALDELE:

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes originaldele.





RETTER	* * * * * * *														min	
	Kød															
Svinesteg (1 kg)	200	2						180	2							60
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Oksesteg	240	2														30-40
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Fjerkræ, store dele	180	1														60-90
Kyllingelår					220	3					210	3				20-30
Svine/kalvekoteletter					210	3										20-30
Oksekoteletter (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Fårekoteletter					210	3										20-30
Fisk																
Grillet fisk					275	4										15-20
Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3					180	3								30-35
Indpakket fisk	220	3					200	3								15-20
Grøntsager																
Gratiner (tilberedte madvarer)					275	2										30
Kartoffelgratin	200	2					180	2								45
Lasagner	200	3					180	3								45
Farserede tomater	170	3					160	2								30
Kager																
			180	2										180	2	35
Rullede småkager	220	3												180	2	5-10
Brioche	180	1	210											180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1										180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Cremer	165	2												150	2	30-40

* afhængig af model



RETTER	* * * * * * *													
Kager														
Madeleinekager	220	3						200	3					5-10
Vandbakkelser	200	3					180	3				180	3	30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3						5-10
Savarinkage	180	3										175	3	30-35
Mørdej	200	1					195	1						30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1						20-25
Gærdej til tærte	210	1					200	1						10-30
Diverse														
Spyd	220	3			210	4								10-15
Postej	200	2					190	2						80-100
Pizzamørdej	200	2												30-40
Pizzagærdej														15-18
Quiche														35-40
Soufflé												180	2	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										180	2	90-180

* afhængig af model



Ovnen foropvarmes til temperaturen anført.

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur.

ÆKVIVALENS: TAL T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Opskrift med gær (ifølge modellen)

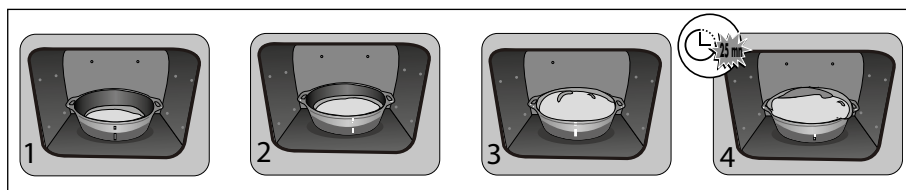
Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær

Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde: For dejopskrifter med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.





TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	Tilberedningsfunktioner*	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan reterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

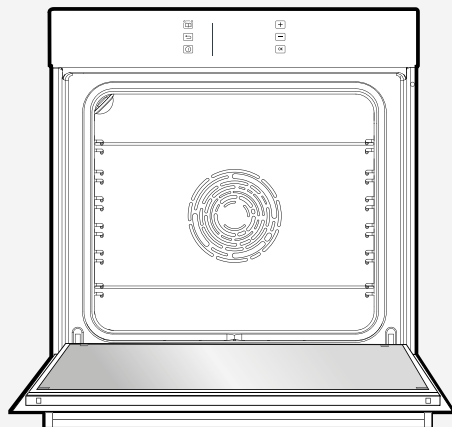
SV

Brandt



BENUTZERANLEITUNG DE

BACKOFEN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.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 immer 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 geehrt, Sie im Alltag zu begleiten, und wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt.

	<p>Das Label "Origine France Garantie" bietet Verbrauchern die Rückverfolgbarkeit eines Produkts durch eine klare und objektive Angabe der Herkunft. Die Marke BRANDT ist stolz darauf, dieses Etikett auf Produkten unserer französischen Fabriken in Orléans und Vendôme anzubringen.</p> <p><small>BVCert.0011825</small></p>
---	--

<https://brandt.com/>



Wichtig: Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.



SICHERHEITSHINWEISE	4
UMWELT UND ENERGIESPAREN	6
Umwelt.....	6
Energiespar-Tipp	6
INSTALLATION IHRES GERÄTS	7
Standortwahl und Installation	7
Elektrischer Anschluss	8
BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS	9
Präsentation des Ofens	9
Anzeige- und Steuertasten	9
Zubehör	10
VERWENDEN IHRES GERÄTS	12
Einstellungen	12
Menü Konfiguration.....	13
Schießmodi	14
Starten eines Garvorgangs	15
RECIPE-Funktion	17
AUTOCOOK-Modus	18
STEAM GUIDE-Funktion	19
PFLEGE IHRES GERÄTS	20
Innen- - Außenreinigung	21
ANOMALIEN UND LÖSUNGEN	23
KUNDENDIENST	24
Interventionen	24
KOCHHILFE	25
Kochkarten	25
Rezepte mit Hefe	27
Funktionsfähigkeitstests	28



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.
- Wichtig:
 - Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
 - — Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.
 - — Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:**
 - — Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.
 - — Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.
 - — Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.
 - — Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.
 - Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.
 - — Keinen Dampfreiniger verwenden.
 - — Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.
- **WARNUNG:**
 - Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Strom-



zufuhr 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 ei-

nem hitzebeständigem 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.



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 2002/96/EG 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.

ENERGIESPAR-TIPP

Halten Sie während des Garens die Ofentür geschlossen.



Wahl des aufstellungsorts und einbau

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

Dieses Gerät kann ebenso gut unter einer Arbeitsplatte (A) wie in Säulenaufstellung (B) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein. (C et D).

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



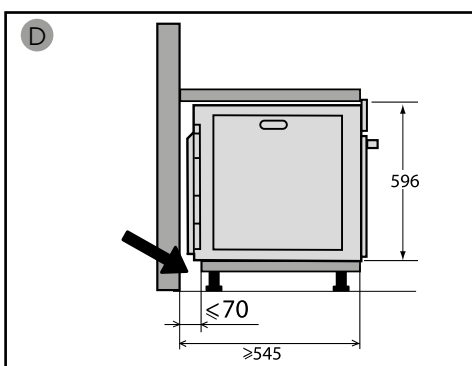
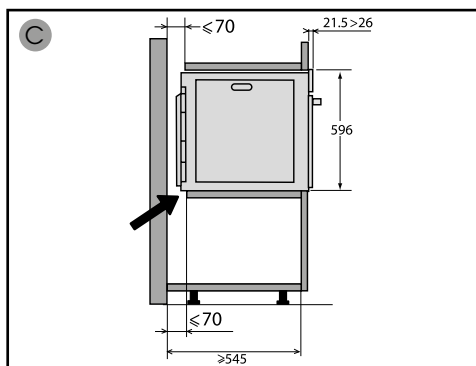
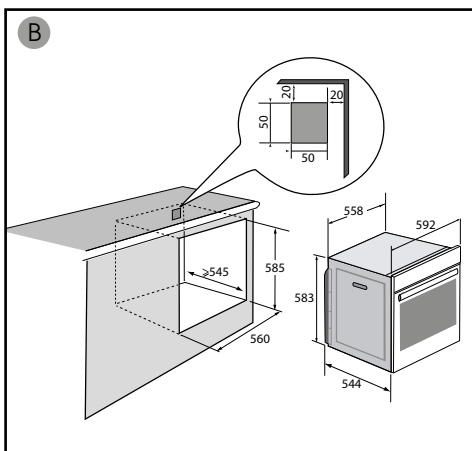
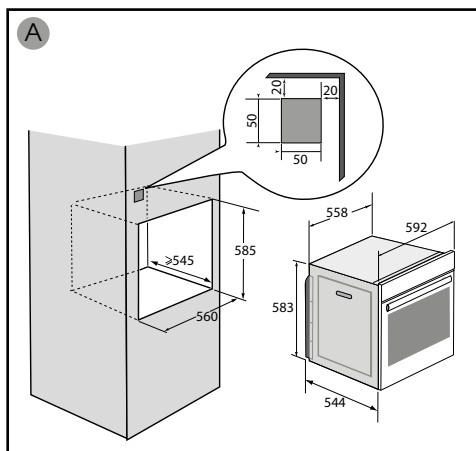
Empfehlung

Lassen Sie Ihre Installation von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.



Warnung :

Wenn die elektrische Installation in Ihrem Haus geändert werden muss, um Ihr Gerät anzuschließen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen eine Anomalie aufweist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder entfernen Sie die Sicherung, die der Ofenanschlussleitung entspricht.





ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

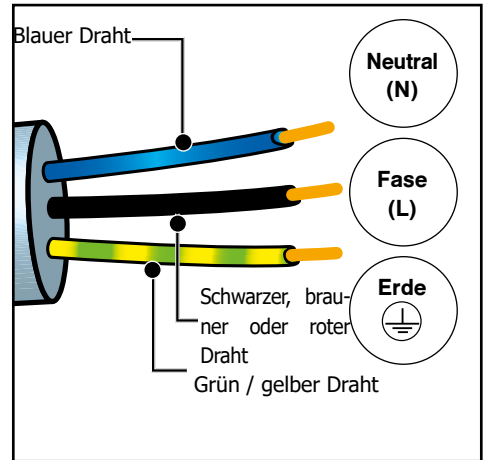
Der Herd muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² Leitungsquerschnitt (1 Ph 1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose nach IEC Norm 60083 oder eine omnipolare Stromunterbrechung gemäß den Installationsregeln angeschlossen sein müssen.



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.



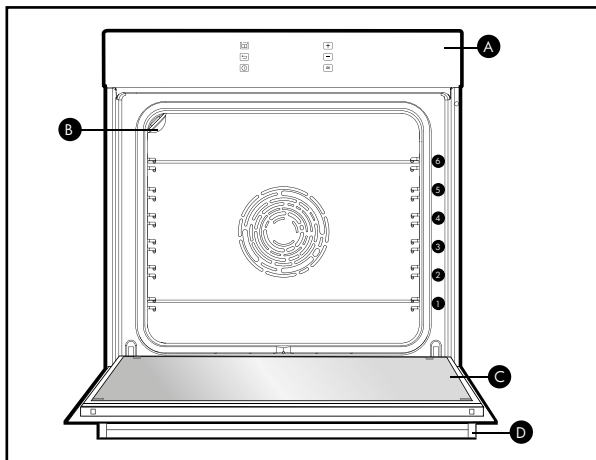
• Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten lang bei höchster Temperatur leer, um das Gerät einzubrechen. Die Mineralwolle, die den Ofenraum umgibt, kann aufgrund ihrer Zusammensetzung zunächst einen bestimmten Geruch abgeben. Ebenso können Sie Rauch bemerken. Das alles ist normal.



Beschreibung des Ofens

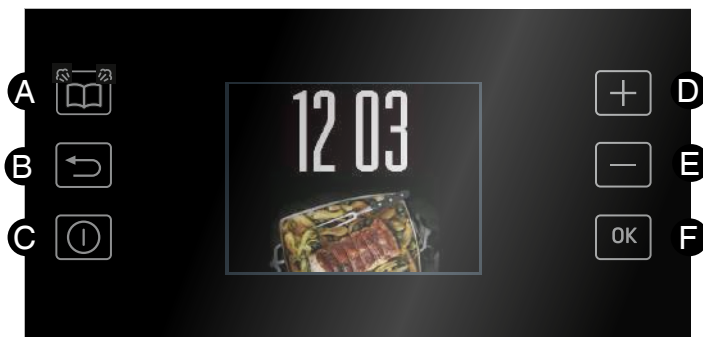
ÜBERSICHT ÜBER DEN BACKOFEN



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Tür
- D** Griff

Dieser Backofen verfügt über 6 Einschubleistenpositionen für das Zubehör: Einschubleisten 1 bis 6.

ANZEIGE- UND BEDIENTASTEN



- A** Taste "Automatische Dampffunktion"
- B** Zurück/Entriegelungstaste
- C** Taste "Ein/Aus"
- D** Einstellungen +
- E** Einstellungen -
- F** Validierungsschlüssel

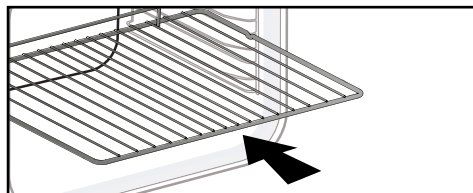


ZUBEHÖR

• 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).

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



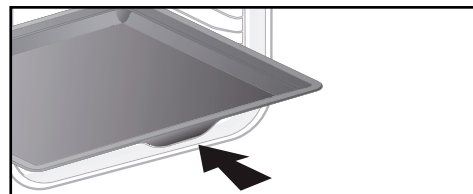
• Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



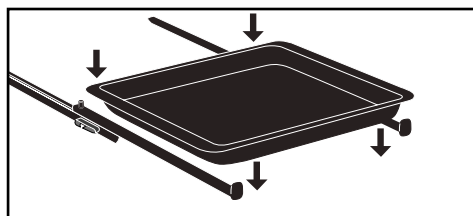
• Kuchenblech 20mm

Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. 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.



• Auszugschienensystem

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



Achtung

Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.

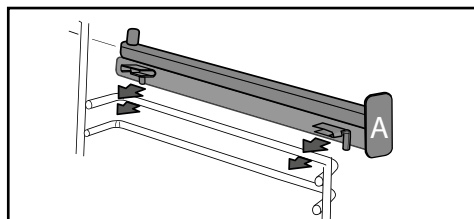
Achtung

Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.



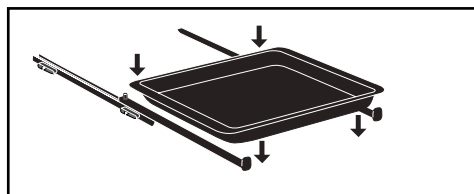
EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

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



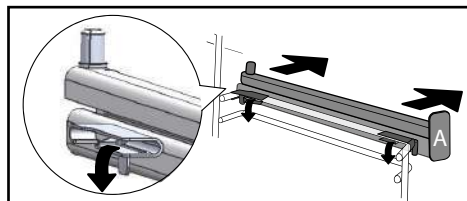
HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag **A** befindet sich gegenüber von Ihnen.

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



Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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



Empfehlung

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.

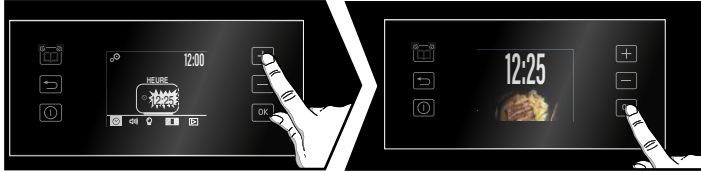


Einstellung der Uhrzeit

DIE EINSTELLUNGEN

• Einstellung der uhrzeit

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



Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste + oder - ein. Bestätigen Sie mit der Taste **OK**. Bei einem Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

• Änderung der uhrzeit

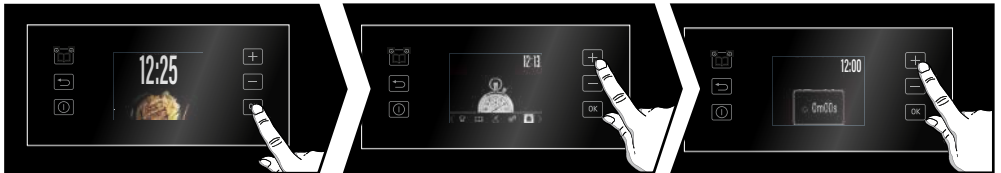
Der Ofen muss ausgeschaltet sein und die Uhrzeit anzeigen.



Drücken Sie die Taste **OK**. Navigieren Sie mit den Tasten + und - durch die verschiedenen Parameter, wählen Sie "Konfiguration" und bestätigen Sie mit der **OK**-Taste. Ändern Sie die Uhrzeit und bestätigen Sie mit der **OK**-Taste.

• Zeitschaltuhr

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



Drücken Sie die Taste **OK**. Navigieren Sie mit den Tasten + und - durch die verschiedenen Einstellungen, wählen Sie "Timer" und bestätigen Sie mit der **OK**-Taste. Stellen Sie den Timer mit der Taste + oder - ein. Bestätigen Sie mit der **OK**-Taste und der Timer beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeit verstrichen ist, ertönt ein Signal. Um sie zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.





Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Löschen zum Menü der Zeitschaltuhr zurückkehren und auf 00:00 einstellen. Ohne Bestätigung geschieht die Registrierung nach einigen Sekunden automatisch.



Einstellung der Uhrzeit

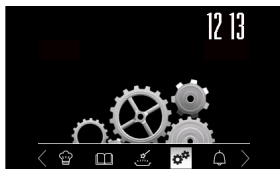
• Verriegelung der tasten



Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

MENÜ KONFIGURATION

Sie können verschiedene Parameter Ihres Schrankes ändern: Wählen Sie "KONFIGURATION", um in den Einstellmodus zu gelangen.



Wählen Sie mit den Tasten + und - und bestätigen Sie mit der Taste **OK**, um auf die verschiedenen Parameter zuzugreifen, siehe Tabelle unten:

	ZEIT : Ermöglicht das Einstellen oder Ändern der Uhrzeit.
	Töne - TASTEN : Stellung ON , Töne aktiv. Position OFF , kein Ton.
	Lampenmanagement : Position ON , im Kochmodus bleibt die Lampe immer an (außer im ECO-Modus) AUTO -Position, im Kochmodus erlischt die Garraumbeleuchtung nach ca. 90 Sekunden.
	SPRACHE : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	DEMO-Modus: Stellung ON , Funktion aktiviert, Demonstrationsmodus für die Aufnahme verwendet. Stellung OFF , Funktion deaktiviert, Ihr Ofen ist betriebsbereit.



Einstellung der Uhrzeit

GARMETHODEN

Manuelle Funktionen:



UMLUFT*

Temperatur min. 35°C max. 250°C

Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.



HERKÖMMLICH

Temperatur min. 35°C max. 275°C

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

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



ECO*

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.



VARIABLE GRILL

Ebene 1 bis 4

Empfohlen zum Toasten von Toasts, Überbacken eines Gerichts, Anbraten einer Crème brûlée...



GEPULSTE GRILLFUNKTION

Temperatur min. 100°C max. 250°C

Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Für alle Geflügelsorten oder Braten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.



TRADITIONELLER IMPULS

(Temperatur min 35°C max 275°C)

Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, vorzugsweise in einer Steingutschale



WÄRMERÜCKHALTUNG

Temperatur min 35°C max 100°C

Automatische Funktionen:

Brandt bietet Ihnen 3 neue Funktionen an, die automatisch zwei Garmethoden kombinieren: das traditionelle Garen und das Dampfgaren, um die Nährwerte der Lebensmittel zu erhalten und ein schnelleres Garen zu erreichen.



WEISSES FLEISCH

Empfohlen zur Erhaltung des weichen und zarten Charakters von Schweine- und Kalbsbraten.



FISCH

Empfohlen zum Garen von ganzen Fischen oder von Fischfilets.



GEFLÜGEL

Empfohlen zum Garen von Hähnchen, Truthahn, Perlhuhn und Ente.

Für diese 3 Funktionen müssen Sie nur lauwarmes Wasser in ausreichender Menge in Ihre Schale (Fettpfanne) einfüllen und diese auf die untere Einschubebene in Ihren Ofen stellen und Ihr Gargut auf die Einschubebene 3.

Die Wassermenge, die in die Fettpfanne gegeben werden muss, entnehmen Sie bitte der Tabelle der automatischen Kombifunktionen in Verbindung mit Dampf am Ende der Anleitung.

***Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkenzeichnung der europäischen Verordnung UE/65/2014.**



Einstellung der Uhrzeit

KOCHEN BEGINNEN

• Sofortiges garen

Der Programmgeber sollte nur die Uhrzeit anzeigen. Die Uhrzeit darf nicht blinken. Drücken Sie die **OK**-Taste, wählen Sie mit den Tasten + und - Ihren Kochmodus und bestätigen Sie mit der **OK**-Taste.



Der Ofen bietet Ihnen an, die anderen Garparameter einzustellen:



Die Temperatur



Garzeit



Das Ende des Kochens

Verwenden Sie die Tasten + und -, um die Parameter einzustellen. Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.


• Änderung der temperatur



Je nachdem, welche Garart Sie bereits gewählt haben, empfiehlt der Ofen die ideale Gartemperatur. Dies kann wie folgt geändert werden:


Wählen Sie das Feld "Temperatur" an  mit den Tasten + / - und bestätigen Sie mit **OK**.

Sie können nun die gewünschte Temperatur mit den Tasten + und - einstellen und dann **OK** drücken.

Hinweis: Sie dürfen keine Garzeit auswählen. Lassen Sie in diesem Fall die Felder "Zeit" und "Ende des Garvorgangs" leer und gehen Sie direkt auf "OK". Bestätigen Sie mit **OK**, um den Garvorgang zu starten. Um den Ofen zu stoppen, halten Sie die Taste "on/off" gedrückt. .

• Programmierung der dauer



Wählen Sie sofortiges Garen und dann die Garzeit aus. Das Garzeitsymbol  blinkt, ist die Einstellung jetzt möglich. Stellen Sie mit der Taste + oder - die Garzeit ein. Bestätigen Sie mit **OK**.



Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.










Einstellung der Uhrzeit





Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode. Siehe folgende Tabelle:

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.


GAR FUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

- **Zeitlich verzögert beginnender Garvorgang**



Gehen Sie wie eine programmierte Zeit vor. Wenn Sie die Garzeit einstellen, wird die Endzeit  wird automatisch inkrementiert. Sie können diese Endzeit ändern, wenn Sie das Ende des Garvorgangs verzögern möchten. Wählen Sie in diesem Fall  und gehen Sie wie bei der Einstellung der Garzeit vor. Wenn Sie die Garzeit ausgewählt haben, bestätigen Sie mit der **OK**-Taste.

- **Kochstopp**

Wenn Sie eine Garzeit programmiert haben, wird der Ofen automatisch gestoppt. Wenn nicht, stoppen Sie den Ofen, indem Sie die Taste "on/off" gedrückt halten .

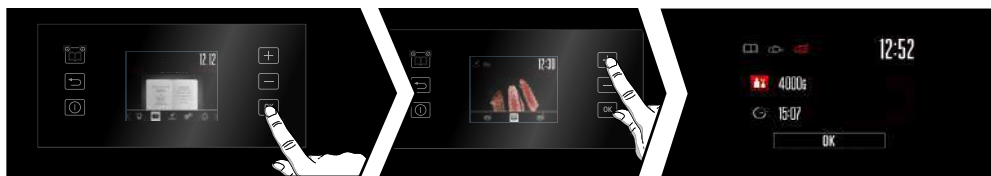



DIE FUNKTION "RECIPES"


Die Funktion "**RECIPES**" wählt für Sie die passenden Garparameter in Abhängigkeit von den zuzubereitenden Speisen und deren Gewicht.

- Lachs
- Medium Rindfleisch
- Pizza
- Rosa Lammschulter
- Soufflé
- Gefüllte Tomaten
- Schweinebraten
- Huhn
- Quiche
- Obstkuchen
- Mürbegebäck/Kekse
- Torte

Wählen Sie "Rezepte". Der Ofen bietet nun verschiedene Speisefamilien an. Verwenden Sie die Tasten + und -, um Ihre Nahrungsmittelfamilie auszuwählen :



Wenn Sie Ihre Auswahl getroffen haben, bestätigen Sie mit der Schaltfläche **OK**. Nach der Auswahl des Lebensmittels kann der Ofen Sie nach weiteren Informationen fragen. Geben Sie das Gewicht ein  und bestätigen Sie mit der OK-Taste. Der Ofen berechnet automatisch die ideale Garzeit und zeigt diese an.

Hinweis : Wenn Sie möchten, können Sie das Ende der Garzeit ändern, indem Sie den  und die neue Endzeit wird angezeigt. Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die **OK**-Taste drücken. Der Ofen piept und schaltet sich aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.



Einstellung der Uhrzeit

AUTOCOOK"-MODUS

Die Betriebsart "**AUTOCOOK**" erleichtert Ihnen die Arbeit, da der Backofen alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Garzeit, Art des Garens) dank elektronischer Sensoren im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturschwankungen messen, automatisch berechnet.

BETRIEB DES "AUTOCOOK"-MODUS: Dieser Kochmodus wird in 2 Phasen durchgeführt:

Phase 1:

Eine Forschungsphase, in der der Ofen anfängt, sich aufzuheizen und die ideale Garzeit bestimmt wird. Diese Phase dauert je nach Gericht zwischen 5 und 40 Minuten.




WICHTIG: Öffnen Sie die Tür während dieser Phase nicht, um die Berechnung und Aufzeichnung der Daten nicht zu stören. Diese Suchphase wird durch die Animation neben der Backzeit dargestellt.


Phase 2 :

Eine zweite Garphase: Der Ofen hat die erforderliche Zeit bestimmt. Die angegebene Restzeit berücksichtigt die Garzeit der ersten Phase. Sie können nun die Tür öffnen, um z. B. den Braten zu begießen.

Der Ofen bietet Ihnen eine Auswahl von 12 Gerichten (siehe nebenstehend):

 AUTOCOOK
- Fisch
- Roastbeef (blutig, medium, gut durch)
- Pizza
- Lammkeule (rosa, gut durchgebraten)
- Soufflé
- Gefülltes Gemüse
- Schweinebraten
- Huhn
- Schmackhafte Torte
- Süßer Kuchen
- Kleine Kekse
- Torte

N.B.: Für die Funktion "AUTOCOOK" ist kein Vorheizen erforderlich. Das Backen **MUSS** mit einem kalten Ofen beginnen. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ein zweites Mal backen. Wenn Ihr Ofen zu heiß ist, um den Garvorgang im AUTOCOOK-Modus zu starten, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Lassen Sie den Ofen abkühlen.

Wählen Sie den **AUTOCOOK**-Modus  und bestätigen Sie mit der **OK**-Taste. Wählen Sie Ihr Programm mit den Tasten +/- und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.



Stellen Sie ggf. das Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie erneut mit **OK**. Der Ofen startet.

Stellen Sie ggf. das Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie erneut mit **OK**. Der Ofen startet. Während dieser Berechnungsphase blinkt die Garzeitinformation. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit ab und das Display zeigt an, dass das Gericht fertig ist.

FUNKTION FÜR VERZÖGERTEN START

So stellen Sie einen verzögerten Start ein:

Wählen Sie das Symbol für das Ende des Brennvorgangs  und ändern Sie die Endzeit.

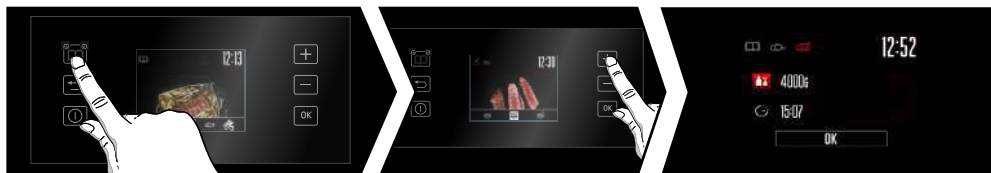


Einstellung der Uhrzeit

DIE FUNKTION "STEAM GUIDE"

Drücken Sie die Taste "**Steam Guide**". 


Der Ofen bietet nun verschiedene Speisefamilien an: Weißes Fleisch, Fisch, Geflügel (siehe Tabelle). Wählen Sie Ihre Nahrungsmittelfamilie mit den Tasten + und - aus und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.



Ein Gewicht blinkt; geben Sie mit den Tasten + und - das tatsächliche Gewicht Ihrer Speisen ein und bestätigen Sie mit OK. Sie müssen nichts weiter einstellen, die Temperatur und die Garzeit werden automatisch berechnet. Stellen Sie ggf. das Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie erneut mit OK. Ihr Kochen beginnt sofort.

TABELLE DER KOMBINIERTEN FUNKTIONEN AUTOMATISCH MIT DAMPFVERBAND

Gerichte	Lebensmittel	Menge des hinzuzufügenden Wassers
Weißes Fleisch	Schweinebraten	500 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Kalbsbraten	500 ml warmes Wasser in der Pfanne
Fisch	Grosstörtchen	500 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Fischfilets	300 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Medium Fisch	300 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Plattfisch	300 ml warmes Wasser in der Pfanne
Geflügel	Huhn	500 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Ente	500 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Türkei	500 ml warmes Wasser in der Pfanne
	Perlhuhn	800 ml warmes Wasser in der Pfanne

 **WICHTIG** : Stellen Sie die Auffangschale (mit dem warmen Wasser) auf den untersten Einschub, Ebene 1 und Ihr Gargut auf Ebene 3.



INNEN - AUSSENREINIGUNG

- **Reinigung des Hohlraums durch Pyrolyse**



Achtung

Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten 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 Pyrolysereinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

- **Sofortige Selbstreinigung**

Der Timer sollte die Tageszeit anzeigen, nicht blinken. Wählen Sie einen der Selbstreinigungszyklen mit den Tasten + oder - aus. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste **OK**.



Reinigung in 39 Minuten

- Am Ende jedes Brandes blinkt "Clean 39" im Display und fordert Sie auf, die Reinigung zu starten. Gehen Sie in das Reinigungsmenü und bestätigen Sie "Clean 39". In der unteren linken Ecke des Displays erscheint die Zeit 0:39, der Reinigungsvorgang beginnt. Nach einigen Minuten erscheint ein Schlüssel und die Ofentür wird aus Sicherheitsgründen während des gesamten Programms automatisch verriegelt.

Wenn Sie ein "Clean 39"-Programm starten wollen, ist der Ofen kalt oder nicht heiß genug, aber die Bedingungen zum Starten des Programms lassen diese Reinigung nicht zu. Im Display erscheint PYRO 1:30.

Pyrolyse von **2 Stunden** oder **1,5 Stunden**, je nach Wunsch.

Wählen Sie eine der beiden Reinigungsfunktionen aus, je nachdem wie verschmutzt Ihr Ofen ist. Je nach Auswahl wird die Uhrzeit 2:00 (oder 1:30) angezeigt. Bestätigen Sie mit der Taste OK. Die Pyrolyse beginnt.

Am Ende des Reinigungsvorgangs zeigt das Display Kühlung und Pyrolyse beendet an und die Tür wird entriegelt.

- **Selbstreinigung mit Startverzögerung**

Sie haben die Möglichkeit, den Start Ihres Pyrolyseprogramms zu verzögern. Wenn die Programmdauer auf dem Bildschirm erscheint, wählen Sie ⌚ und stellen Sie mit den Tasten + und - die neue Endzeit ein und bestätigen Sie mit OK.

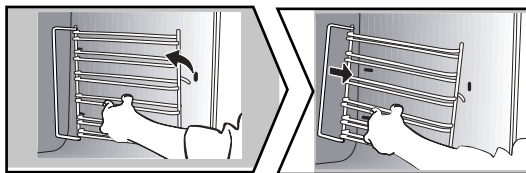


• Reinigung der aussenfläche

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

• Ausbau der einschubleisten

Zerlegen Sie die Stufendrähte, um sie zu reinigen. Heben Sie den vorderen Teil der Stufe an. Schieben Sie die gesamte Stufe nach oben und lösen Sie den vorderen Haken aus dem Gehäuse. Ziehen Sie dann die gesamte Stufe leicht in Ihre Richtung, um die hinteren Haken von ihrem Gehäuse zu lösen. Entfernen Sie die 2 Schritte.



• Reinigung der inneren scheiben

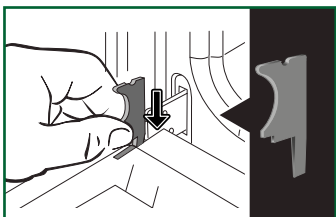
Warnung

Für das Reinigen der Glastür des Ofens dürfen keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallschaber verwendet werden, wodurch Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheiben die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

• Reinigung der inneren scheiben

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, das in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

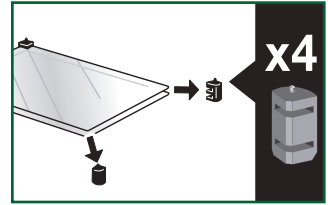
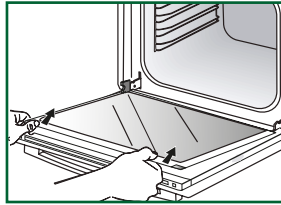
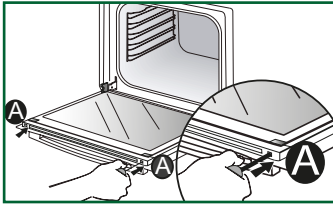
Drücken Sie mithilfe eines Werkzeugs (Schraubendreher) in die Öffnungen **A**, um die Scheibe aus der Cliphalterung zu lösen.

Warnung

Stellen Sie sicher, dass Sie die Montagerichtung dieses ersten Fensters markieren (glänzende Seite zu Ihnen)

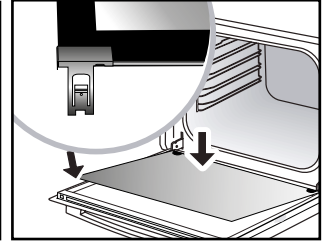
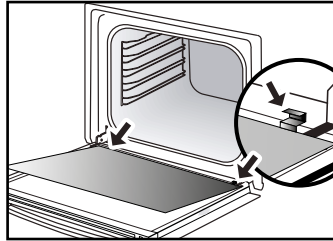
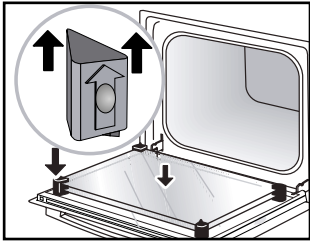


Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke. Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen. Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.



• Wiedereinsetzen der tür

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an. Rasten Sie die letzte Scheibe in die Distanzstücke aus Metall ein, befestigen Sie sie dann mit der glänzenden Seite nach außen. Entfernen Sie den Plastikkeil. Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

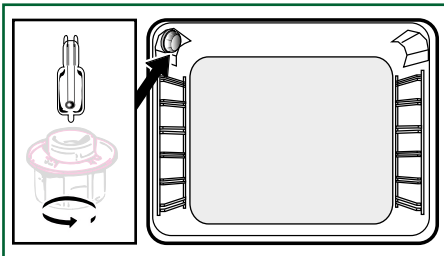


• Ersetzen der Lampe



Warnung:

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen.



Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, Sockel G9.

Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Der Backofen 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 das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens 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 weiterläuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.

Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Wenn ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vorliegt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Symbolblinkt auf der Anzeige.

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

Vibrierendes Geräusch.

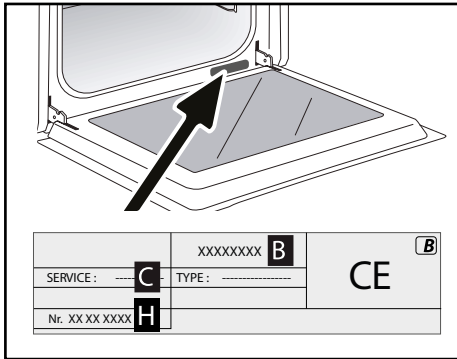
Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit der Rückwand hat.

Dies hat keine Auswirkungen auf die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts, kann jedoch während der Belüftung zu Vibrationsgeräuschen führen. Entfernen Sie Ihr Gerät und bewegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.



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). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



- B: Handelsreferenznummer
- C: Service-Referenznummer
- H: Seriennummer

ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei Reparaturarbeiten, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.





GERICHTE	* * * * * * * *												min	
	Fleisch													
Schweinebraten (1kg)	200	2					180	2						60
Kalbsbraten (1kg)	200	2					180	2						60-70
Rinderbraten	240	2												30-40
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220						200	2		60
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3		60
Große Geflügelstücke	180	1												60-90
Hähnchenschenkel							3				210	3		20-30
Schweine-/Kalbskotelett					210		3							20-30
Rinderkotelett (1kg)					210		3				210	3		20-30
Schafskotelett					210		3							20-30
Fisch														
Gegrillter Fisch					275		4							15-20
Fischgerichte	200	3					180	3						30-35
Geararter Fisch	220	3					200	3						15-20
Gemüse														
Aufläufe (gegarte Lebensmittel)					275		2							30
Kartoffelauflauf	200	2					180	2						45
Lasagne	200	3					180	3						45
Gefüllte Tomaten	170	3					160	2						30
Gebäck														
Biskuit - Biskuitkuchen			180	2								180	2	35
Biskuitrolle	220	3										180	2	5-10
Brioche	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Kuchen - Sandkuchen	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Cremes	165	2										150	2	30-40

* Je nach Modell



GERICHTE	* * * * * * *																				
Gebäck																					
Madeleines	220	3									200	3								5-10	
Windbeutel	200	3									180	3							180	3	30-40
Blätterteigteilchen	220	3									200	3									5-10
Savarin	180	3																	175	3	30-35
Mürbeteig-Tarte	200	1									195	1									30-40
Feine Blätterteig-Tarte	215	1									200	1									20-25
Mürbeteig-Tarte mit Hefe	210	1									200	1									10-30
Verschiedenes																					
Spießbraten	220	3				210	4														10-15
Schüsselpastete	200	2									190	2									80-100
Mürbeteig-Pizza	200	2																			30-40
Brotteig-Pizza																					15-18
Quiches																					35-40
Soufflé																			180	2	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																	180	2	90-180

* Je nach Modell



Alle Temperatur- und Gardauerangaben gelten für vorgeheizte Öfen.

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen 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	9 max



Rezepte mit Hefe (je nach Modell)

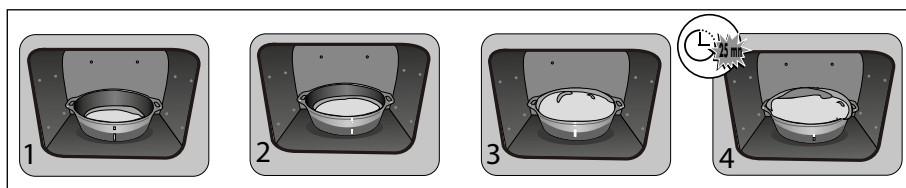
Zutaten:

● Mehl 2 kg ● Wasser 1240 ml ● Salz 40 g ● 4 Päckchen getrocknete Backhefe

Den Teig mit dem Mixer vermischen und im Ofen aufgehen lassen.

Durchführung: Für Rezepte mit Hefeteig. Füllen Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, entfernen Sie die Einschubleistenhalterungen und stellen Sie die Schüssel auf dem Backofenboden ab.

Heizen Sie den Backofen mit der Umluftfunktion bei 40-50 °C 5 Minuten lang vor. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Teig 25-30 Minuten in der Restwärme aufgehen.



VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR	t °C	DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

* Modellabhängig

HINWEISS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

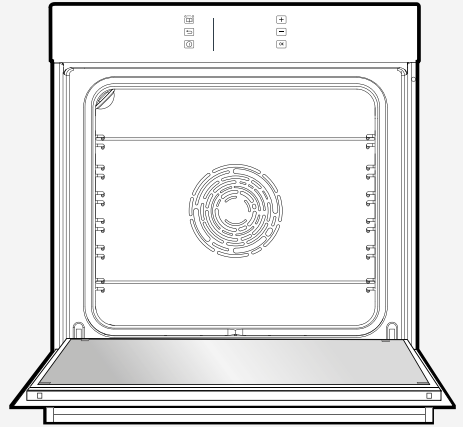
SV

Brandt



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ EL

ΦΟΥΡΝΟΣ



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825


Αγαπητέ Πελάτη,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε. Η σχεδίαση και η κατασκευή αυτού του προϊόντος πραγματοποιήθηκε λαμβάνοντας υπόψη εσάς, τον τρόπο ζωής και τις απαιτήσεις σας προκειμένου το προϊόν να ικανοποιήσει τις προσδοκίες σας. Αξιοποιούμε την τεχνογνωσία μας, το καινοτόμο πνεύμα και το πάθος μας που μας καθοδηγεί για περισσότερα από 60 χρόνια.

Σε μια προσπάθεια να διασφαλίσουμε ότι τα προϊόντα μας ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις σας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών είναι στη διάθεσή σας, για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να ακούσει όλες τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας **www.brandt.com** όπου θα βρείτε τις τελευταίες μας καινοτομίες, καθώς και χρήσιμες και συμπληρωματικές πληροφορίες.

H BRANDT με χαρά σας βοηθάει καθημερινά και ελπίζει να αξιοποιήσετε στο μέγιστο την αγορά σας.



Η ετικέτα "Origine France Garantie" παρέχει στους καταναλωτές την γνησιασμότητα ενός προϊόντος δίνοντας μια σαφή και αντικειμενική ένδειξη προέλευσης. Η μάρκα BRANDT είναι υπερήφανη που τοποθετεί αυτήν την ετικέτα σε προϊόντα από τα γαλλικά εργοστάσιά μας που εδρεύουν στην Ορλεάνη και τη Vendôme.

<https://brandt.com/>



 **Σημαντικό:**
Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά για να εξοικειωθείτε πιο γρήγορα με τη λειτουργία του.



Οδηγίες ασφαλείας	4
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ	6
Περιβάλλον	6
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας	6
εγκατάσταση της συσκευής σας	7
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση	7
Ηλεκτρική σύνδεση	8
Περιγραφή της συσκευής σας	9
Παρουσίαση του φούρνου	9
Πλήκτρα οθόνης και ελέγχου	9
Αξεσουάρ	10
Χρήση της συσκευής σας	12
Ρυθμίσεις	12
Μενού διαμόρφωσης	13
Τρόποι πυροδότησης	14
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	15
Λειτουργία RECIPE	17
Λειτουργία AUTOCOOK	18
Λειτουργία STEAM GUIDE	19
Φροντίδα της συσκευής σας	17
Εσωτερικός - εξωτερικός καθαρισμός	18
Ανωμαλίες και λύσεις	23
Υπηρεσία μεταπωλήσεων	24
Παρεμβάσεις	24
ΒΟΗΘΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	25
Διαγράμματα μαγειρέματος	25
Συνταγές με μαγιά	27
Δοκιμές λειτουργικής ικανότητας	28



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

- Σημαντικό:
- Όταν λάβετε τη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως τη συσκευασία. Ελέγξτε καλά όλη τη συσκευή. Σημειώστε τυχόν προβληματισμούς ή επιφυλάξεις στο δελτίο παράδοσης και φροντίστε να κρατήσετε αντίγραφο αυτού του εντύπου. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή σας, διαβάστε αυτόν τον οδηγό εγκατάστασης προσεκτικά για να εξοικειωθείτε με τη λειτουργία του. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης με τη συσκευή σας. Εάν η συσκευή πωληθεί ή μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι ο νέος ιδιοκτήτης θα λάβει αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Θα πρέπει να εξοικειωθείτε με τις συστάσεις πριν να εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας. Έχουν συνταχθεί για την ασφάλεια σας και την ασφάλεια των άλλων.
-
- — Αυτός ο φούρνος σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση από ιδιώτες. Ο φούρνος δεν περιέχει εξαρτήματα αμιάντου.
- — Η συσκευή σας προορίζεται για τυπική οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιείτε για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς ή για οποιοδήποτε άλλο σκοπό πέραν από αυτόν για τον οποίο σχεδιάστηκε.
- — Μην τροποποιήσετε ή μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε οποιοδήποτε από τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο μπορεί να ενέχει κίνδυνο για την ασφάλειά σας.
- — Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινοχαρτο απευθείας στο δάπεδο του φούρνου καθώς η συσσώρευση θερμότητας ενδέχεται να καταστρέψει την εμαγιέ επιφάνεια.
- — Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου και βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν μπορούν να σκαρφαλώσουν ή να καθίσουν πάνω της.
- — Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων ή για να αποθηκεύσετε οποιαδήποτε αντικείμενα μετά τη χρήση.
- — Μετά τη χρήση του φούρνου σας, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία ελέγχου είναι στη θέση διακοπής λειτουργίας.
- — Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του.
- — Πριν αφαιρέσετε το γυάλινο παράθυρο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως.
-



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- 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 επιφάνειές της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό τι συνήθως. Συνιστάται να απομακρύνετε τα παιδιά.
- — Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.
- — Πριν αφαιρέσετε την πίσω επιφάνεια, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Μετά τον καθαρισμό, η πίσω επιφάνεια πρέπει να τοποθετηθεί στη θέση της, σύμφωνα με τις οδηγίες.
- — Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.
-
-
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.
-
-
- Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.
- Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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.



Περιβάλλον και εξοικονόμηση ενέργειας

περιβάλλον

Τα υλικά συσκευασίας για αυτήν τη συσκευή είναι ανακυκλώσιμα. Λάβετε μέρος στην ανακύκλωσή τους και, ως εκ τούτου, βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος τοποθετώντας τα στα δημοτικά δοχεία που παρέχονται για το σκοπό αυτό.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Επομένως, επισημαίνεται με αυτό το λογότυπο για να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να αναμιγνύονται με

άλλα απορρίμματα. Η ανακύκλωση συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής σας θα πραγματοποιηθεί έτσι υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Επικοινωνήστε με το δημαρχείο ή τον πωλητή σας για τα σημεία συλλογής για χρησιμοποιημένες συσκευές που βρίσκονται πιο κοντά στο σπίτι σας. Σας ευχαριστούμε για τη συνεργασία σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

Κατά το μαγείρεμα, κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Τα διαγράμματα καθορίζουν τις διαστάσεις ενός κομματιού επίπλων που θα φιλοξενήσει το φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε σε μια στήλη (A) είτε σε έναν μετρητή (B). Εάν το περίβλημα είναι ανοιχτό, το άνοιγμά του πρέπει να είναι το πολύ 70 mm στο πίσω μέρος (C και D). Ασφαλίστε το φούρνο στο ντουλάπι. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τις λαστιχένιες στάσεις και προ-τρυπήστε μια τρύπα mm 2 στον τοίχο του περιβλήματος για να αποφύγετε το σχίσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες.

Αντικαταστήστε τις λαστιχένιες στοπ.



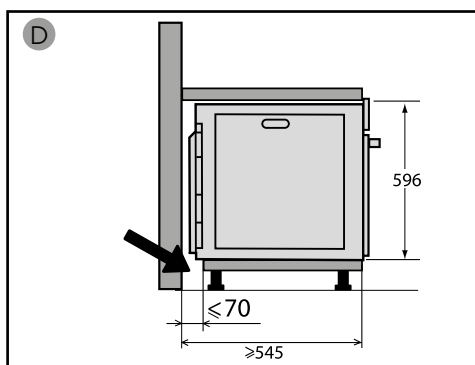
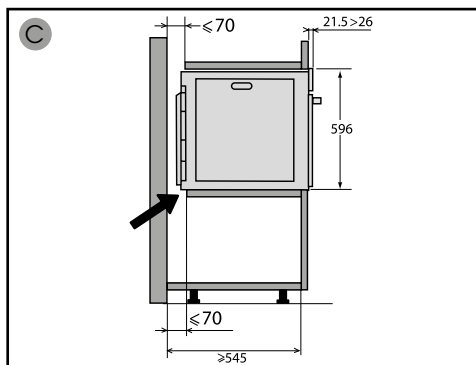
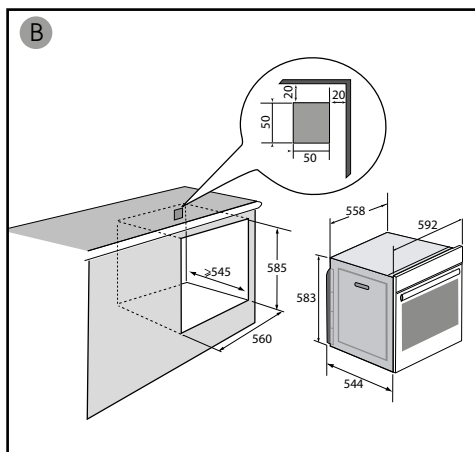
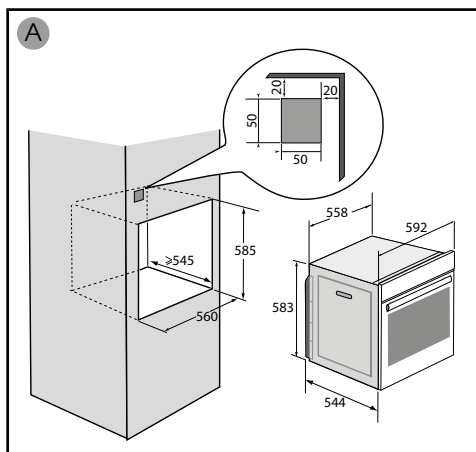
Συμβουλές:

Για να είστε σίγουροι ότι έχετε συμβατή εγκατάσταση, μην διστάσετε να καλέσετε έναν ειδικό της συσκευής.



Προειδοποίηση:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση στο σπίτι σας απαιτεί τροποποίηση για να συνδέσετε τη συσκευή σας, καλέστε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.





ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με ένα τυπικό καλώδιο τροφοδοσίας με 3 αγωγούς 1,5 mm² (1 ρη + 1 Ν + earth) που πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο 220 ~ 240 Volts μέσω μιας πρίζας. Πρότυπο IEC 60083 ή μια παντοπολική συσκευή αποσύνδεσης σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



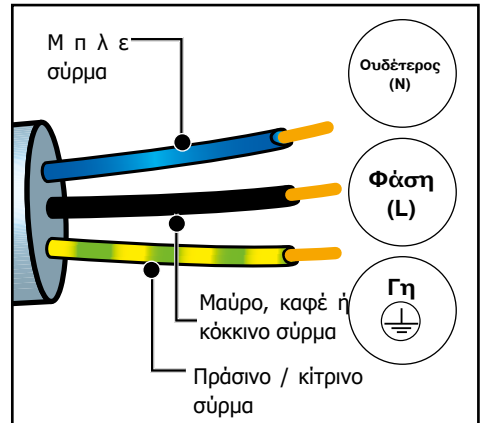
Προειδοποίηση

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

Δεν μπορούμε να θεωρηθούμε υπεύθυνοι σε περίπτωση ατυχήματος ή συμβάντος που προκύπτει από ανύπαρκτη, ελαττωματική ή εσφαλμένη γείωση ή σε περίπτωση ακατάλληλης σύνδεσης.

• Πριν από την πρώτη χρήση

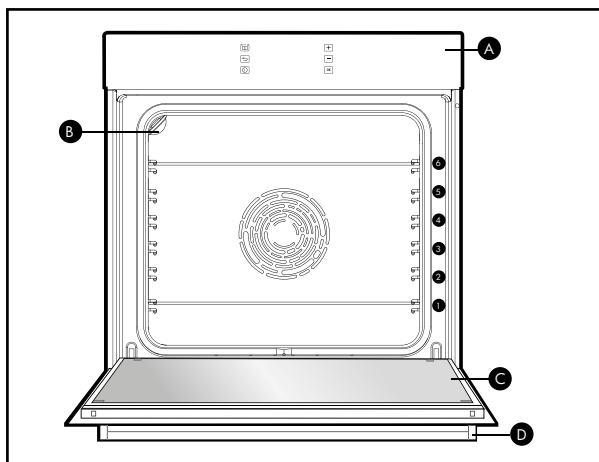
Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον άδειο, με την πόρτα κλειστή, για περίπου 15 λεπτά στην υψηλότερη θερμοκρασία, για να σπάσει η συσκευή. Το ορυκτό μαλλί που περιβάλλει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί αρχικά να εκπέμψει μια συγκεκριμένη οσμή λόγω της σύνθεσής του. Ομοίως,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





Παρουσίαση του φούρνου

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



A Πίνακας ελέγχου

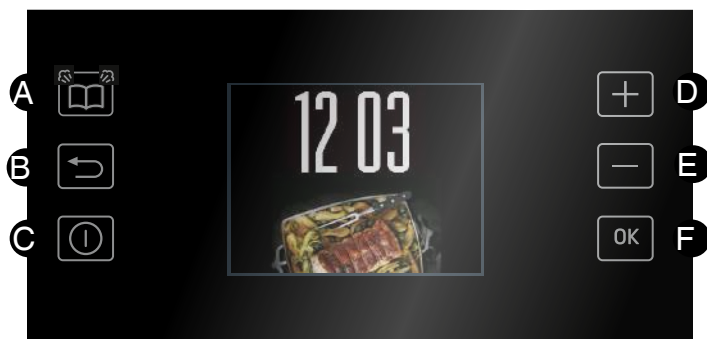
B Φωτισμός

C Πόρτα

D Λαβή

Αυτός ο φούρνος έχει 6 θέσεις για τα εξαρτήματα: ράγες στήριξης 1 έως 6.

ΠΛΗΚΤΡΑ ΘΘΟΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ



A Κουμπι "Αυτόματη λειτουργία ατμού

B Πλήκτρο επιστροφής/ξεκλειδώματος

C Κουμπι "Εναρξη/Σταμάτημα

D Ρυθμίσεις +

E Ρυθμίσεις -

F Πλήκτρο Enter

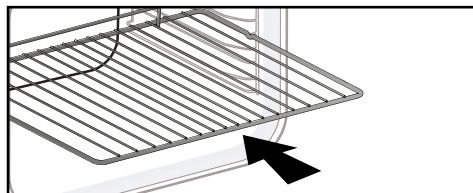


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

• Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

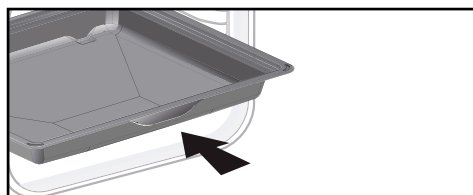
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε τη λαβή σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



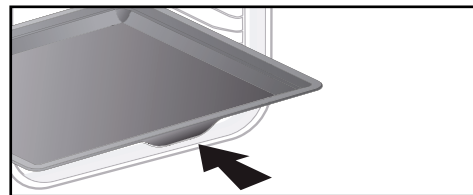
• Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

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



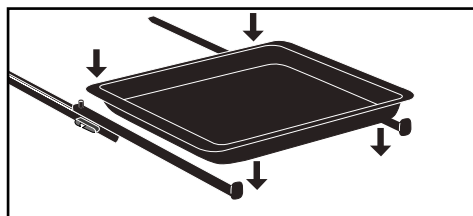
• Ταψί ζαχαροπλαστικής, 20 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψήνετε 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.



• Σύστημα συρόμενων ραγών

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



Προσοχή:

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και τα ράφια από το φούρνο πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της πυρόλυσης.

Προσοχή:

Υπό την επίδραση της θερμότητας, τα αξεσουάρ μπορούν να παραμορφωθούν χωρίς να επηρεαστεί η λειτουργία τους. Επιστρέφουν στο αρχικό τους σχήμα όταν κρυώνονται.



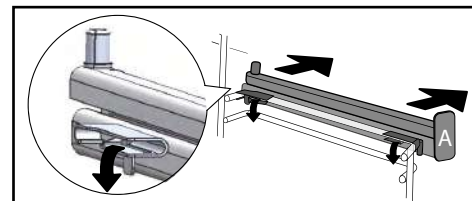
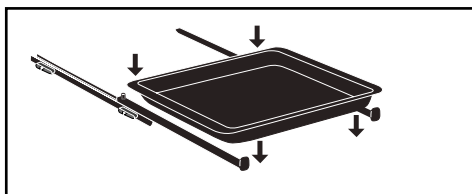
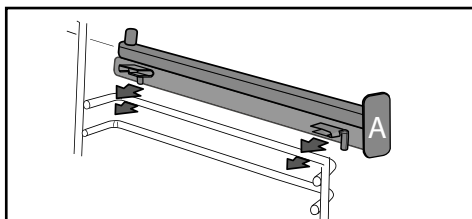
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

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

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

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

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



Συμβουλές:

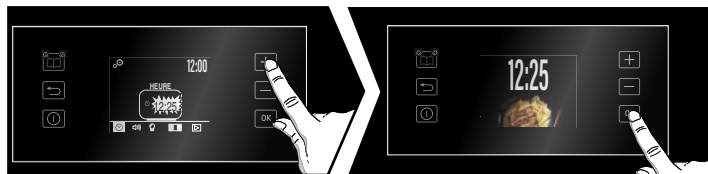
Προκειμένου να αποφευχθεί η απελευθέρωση αναθυμιάσεων κατά το μαγείρεμα λιπαρών κρεάτων, σας συνιστούμε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο κάτω μέρος της κατσαρόλας.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

• Ρυθμιση της ωρας

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



Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα + ή -. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο χρόνος αναβοσβήνει.

• Τροποποίηση της ωρας

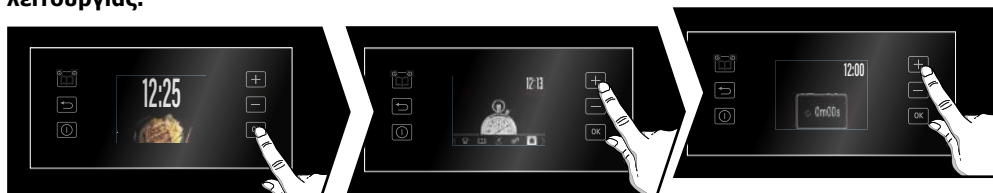
Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος και να δείχνει την ώρα.



Πατήστε το κουμπι OK. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να πλοηγηθείτε στις διάφορες παραμέτρους, επιλέξτε "Διαμόρφωση" και επιβεβαιώστε με το κουμπι OK. Αλλάξτε την ώρα και επιβεβαιώστε με το κουμπι OK.

• Χρονοδιακοπής

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



Πατήστε το κουμπι OK. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να πλοηγηθείτε στις διάφορες ρυθμίσεις, επιλέξτε "Χρονοδιακόπτης" και επιβεβαιώστε με το κουμπι OK. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη με το κουμπι + ή -. Επιβεβαιώστε με το κουμπι OK και ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα. Για να το σταματήσετε, 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. Εάν δεν γίνει επιβεβαίωση, η αποθήκευση πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.



Χρήση της συσκευής σας

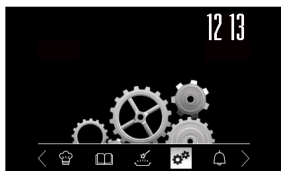
• ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ



Πατήστε το μέχρι το σύμβολο στην οθόνη. Για να το ξεκλειδώσετε, πατήστε το μέχρι το σύμβολο εξαφανίζεται από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΗ

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας: Επιλέξτε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης.



Επιλέξτε με τα πλήκτρα + και - και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK για να αποκτήσετε πρόσβαση στις διάφορες παραμέτρους, βλέπε παρακάτω πίνακα:

	<p>ΩΡΑ: Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε την ώρα.</p>
	<p>Ήχοι - ΚΛΕΙΔΙΑ : Θέση ON, οι ήχοι είναι ενεργοί. Θέση OFF, κανένας ήχος.</p>
	<p>Διαχείριση λαμπτήρων : Θέση ON, στη λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία παραμένει πάντα αναμμένη (εκτός από τη λειτουργία ECO). Στη θέση AUTO, στη λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία κοιλότητας σβήνει μετά από περίπου 90 δευτερόλεπτα.</p>
	<p>ΓΛΩΣΣΑ : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>Λειτουργία DEMO: Θέση ON, λειτουργία ενεργοποιημένη, λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται για την έκθεση. Θέση OFF, λειτουργία απενεργοποιημένη, ο φούρνος σας είναι λειτουργικός.</p>



Χρήση της συσκευής σας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΑΕΡΑΣ*

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 250°C
Συνιστάται για τη διατήρηση της υγρασίας του λευκού κρέατος, των ψαριών και των λαχανικών. Για ψήσιμο πολλών φαγητών ταυτόχρονα σε έως και τρία επίπεδα.



ΠΑΝΩ-ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 275°C
Συνιστάται για αργό και ήπιο μαγείρεμα: κυνήγι, κ.λπ. Για τη διατήρηση των χυμών στο κόκκινο ψητό κρέας. Για αργό ψήσιμο σε σκεπασμένη κατσαρόλα, φαγητά που ξεκινήσατε στην κατσαρόλα (κόκορα κρασάτο, κρέας κατσαρόλας).



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ

Ελάχιστη θερμοκρασία 75°C, μέγιστη 250°C
Συνιστάται για φαγητά με υγρασία (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα, κ.λπ.). Η ζύμη θα έχει ψηθεί πλήρως στο κάτω μέρος. Συνιστάται για συνταγές που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κ.λπ.) και για σομφλέ που δεν θα σταματήσουν να φουσκώνουν από την κρούστα που σχηματίζεται στην επιφάνεια.



ECO*

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 275°C
Αυτή η ρύθμιση εξοικονομεί ενέργεια, ενώ διατηρεί την ποιότητα του μαγειρέματος. Όλοι οι τύποι μαγειρέματος γίνονται χωρίς προθέρμανση.



ΓΚΡΙΑ

Επίπεδο από 1 έως 4

Συνιστάται για φρυγανισμό τοστ, γκρατινάρισμα ενός πιάτου, ροδίσματος μιας crème brûlée...



ΓΚΡΙΑ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ

Ελάχιστη θερμοκρασία 180°C, μέγιστη 250°C
Τα ψητά κρέατα και τα πουλερικά γίνονται ζουμερά μέσα και τραγανά απ' έξω.

Σύρετε το ταψί συλλογής υγρών στην κάτω ράγα στήριξης.

Συνιστάται για σουβλάκια πουλερικών ή κρέατος και για καλοψημένο μπουτί ή μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρείται η υγρασία σε φιλέτα ψαριού.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Θερμοκρασία min 35°C max 275°C
Συνιστάται για κρέας, ψάρι, λαχανικά, κατά προτίμηση σε πλήνιο σκεύος



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Θερμοκρασία min 35°C max 100°C

Αυτόματες λειτουργίες:

Η Brandt σας προτείνει 3 νέες λειτουργίες που συνδυάζουν αυτόματα δυο τρόπους μαγειρέματος: το κλασικό μαγείρεμα και το μαγείρεμα στον ατμό, προκειμένου να διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων και να επιταχύνεται το μαγείρεμα.



ΛΕΥΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

Συνιστάται προκειμένου το ψητό χοιρινό και το μοσχάρι να διατηρούνται μαλακά και να λιώνουν στο στόμα.



ΨΑΡΙΑ

Συνιστάται για να μαγειρευτείτε τα ψάρια ολόκληρα ή σε φιλέτο.



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Συνιστάται για το μαγείρεμα κοτόπουλου, γαλοπούλας, φραγκόκοτας και πάπιας.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτές 3 λειτουργίες, θα πρέπει να τοποθετήσετε αρκετή ποσότητα χλιαρού νερού στο ταψί (ταψί συλλογής ζωμών) και να το τοποθετήσετε μέσα στον φούρνο στην κάτω ράγα στήριξης και το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του 3ου επιπέδου.

Όσον αφορά την ποσότητα νερού που πρέπει να τοποθετήσετε στο ταψί συλλογής ζωμών, ανατρέξτε στον πίνακα αυτόματων συνδυαστικών λειτουργιών με χρήση ατμού που υπάρχει στο τέλος του εγχειριδίου.

**Η λειτουργία μαγειρέματος βάσει του προτύπου EN 60350-1: 2016 δηλώνει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ετικέτας κατανάλωσης ενέργειας του ευρωπαϊκού κανονισμού EE/65/2014.*



Χρήση της συσκευής σας

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

• Ξεκινώντας το άμεσο μαγείρεμα

Ο προγραμματιστής θα πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ώρα δεν πρέπει να αναβοσβήνει. Πατήστε το πλήκτρο OK, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + και - για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK.



Ο φούρνος σας προσφέρει τη δυνατότητα ρύθμισης των άλλων παραμέτρων μαγειρέματος:



Η θερμοκρασία



Χρόνος μαγειρέματος



Το τέλος του μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους. Επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.


• Αλλαγή της θερμοκρασίας



Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε ήδη επιλέξει, ο φούρνος θα σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να αλλάξει ως εξής:


Επιλέξτε το πλαίσιο "Θερμοκρασία".  με τα πλήκτρα + / - και επιβεβαιώστε με OK.


Μπορείτε τώρα να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και - και, στη συνέχεια, πατήστε OK.

NB: Δεν μπορείτε να επιλέξετε χρόνο μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε κενά τα πεδία "Διάρκεια" και "Τέλος χρόνου μαγειρέματος" και μεταβείτε απευθείας στο "OK". Επιβεβαιώστε με OK για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ο φούρνος απενεργοποιείται πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο "on/off". .

• Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος



Μαγειρέψτε αμέσως και, στη συνέχεια, επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος .

Το σύμβολο του χρόνου μαγειρέματος  αναβοσβήνει, η ρύθμιση είναι πλέον δυνατή. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο + ή - για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε με OK.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SMART ASSIST.

Ο φούρνος σας διαθέτει τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό, προτείνει έναν χρόνο μαγειρέματος με δυνατότητα τροποποίησης ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος που έχετε επιλέξει.




ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SMART ASSIST.


Ο φούρνος σας διαθέτει τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό, προτείνει έναν χρόνο μαγειρέματος με δυνατότητα τροποποίησης, ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος που έχετε επιλέξει. Δείτε τον παρακάτω πίνακα.

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	7 λεπτά
	15 λεπτά
	30 λεπτά


• Αλλαγή της ώρας λήξης του μαγειρέματος

Προχωρήστε ως προγραμματισμένος χρόνος. Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος, ο χρόνος λήξης  αυξάνεται αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα λήξης, αν θέλετε να καθυστερήσετε το τέλος του μαγειρέματος.

Σε αυτή την περίπτωση, επιλέξτε  και προχωρήστε με τον ίδιο τρόπο όπως για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Μόλις ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK.

• Διακοπή μαγειρέματος

Εάν έχετε προγραμματίσει χρόνο μαγειρέματος, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Διαφορετικά, σταματήστε το φούρνο σας πατώντας παρατεταμένα το κουμπί "on/off". .

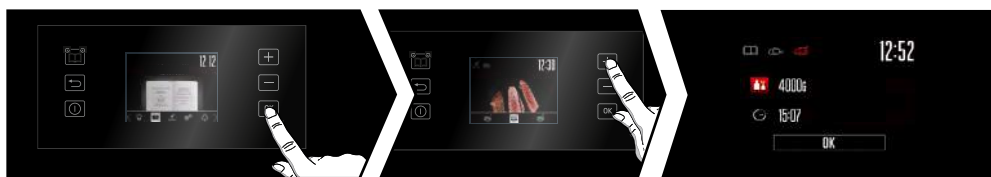



Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "ΣΥΝΤΑΓΕΣ"


Η λειτουργία "ΣΥΝΤΑΓΕΣ" επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό που πρόκειται να παρασκευαστεί και το βάρος του.

- Σολομός
- Μεσαίο μοσχάρι
- Πίτσα
- Ροζ ώμος αρνιού
- Σουφλέ
- Γεμιστές ντομάτες
- Ψητό χοιρινό
- Κοτόπουλο
- Κις
- Φρουτόπιτα
- Μπισκότα/Μπισκότα
- Κέικ

Επιλέξτε "Συνταγές". Ο φούρνος προσφέρει τώρα διαφορετικές οικογένειες τροφίμων. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να επιλέξετε την οικογένεια τροφίμων:



Μόλις κάνετε την επιλογή σας, επιβεβαιώστε με το κουμπί OK. Μόλις επιλέξετε το φαγητό, ο φούρνος μπορεί να σας ζητήσει πρόσθετες πληροφορίες. Εισάγετε το βάρος  και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα και θα εμφανίσει τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος.

NB: Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα λήξης επιλέγοντας την επιλογή  και εμφανίζεται η νέα ώρα λήξης. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο OK. Ο φούρνος ηχεί και απενεργοποιείται όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.



Χρήση της συσκευής σας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "AUTOCOOK"

Η λειτουργία μαγειρέματος "AUTOCOOK" θα διευκολύνει τη δουλειά σας, καθώς ο φούρνος θα υπολογίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το επιλεγμένο πιάτο (Θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος, είδος μαγειρέματος) χάρη στους ηλεκτρονικούς αισθητήρες που είναι τοποθετημένοι στο φούρνο και οι οποίοι μετρούν συνεχώς το βαθμό υγρασίας και τη διακύμανση της θερμοκρασίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ "AUTOCOOK":

Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος πραγματοποιείται σε 2 φάσεις:

Φάση 1:

Μια φάση έρευνας κατά την οποία ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται και θα καθορίσει τον ιδανικό χρόνο ψήσιματος. Η φάση αυτή διαρκεί από 5 έως 40 λεπτά ανάλογα με το πιάτο.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης για να μην διαταραχθεί ο υπολογισμός και η καταγραφή των δεδομένων. Αυτή η φάση αναζήτησης αναπαρίσταται από την κινούμενη εικόνα δίπλα στο χρόνο μαγειρέματος.

Φάση 2:

Μια δεύτερη φάση μαγειρέματος: ο φούρνος έχει καθορίσει τον απαιτούμενο χρόνο. Ο υπολειπόμενος χρόνος που αναγράφεται λαμβάνει υπόψη το χρόνο μαγειρέματος της πρώτης φάσης. Τώρα μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα, για παράδειγμα για να περιποιηθείτε το ψητό. Ο φούρνος σας προσφέρει μια επιλογή από 12 πιάτα (βλ. δίπλα):



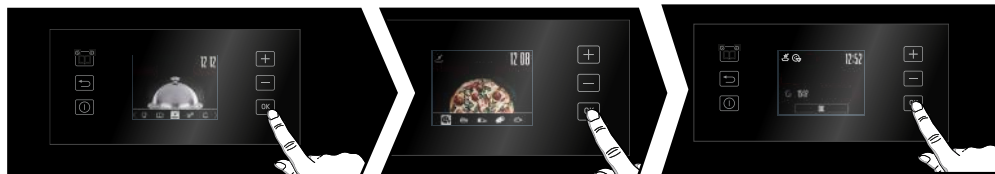
AUTOCOOK

- Ψάρια
- Ψητό μοσχάρι (rare, medium, well done)
- Πίτσα
- Αρνίσιο μπουτί (ροζ, καλοψημένο)
- Σουφλέ
- Γεμιστά λαχανικά
- Ψητό χοιρίνο
- Κοτόπουλο
- Αλμυρή πίτα
- Γλυκιά πίτα
- Μικρά μπισκότα
- Κέικ

Σημείωση: Για τη χρήση της λειτουργίας "AUTOCOOK" δεν απαιτείται προθέρμανση. Το ψησίμο ΠΡΕΠΕΙ να ξεκινά με κρύο φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει εντελώς ο φούρνος πριν ψήσετε για δεύτερη φορά. Εάν ο φούρνος σας είναι πολύ ζεστός για να ξεκινήσει το μαγείρεμα στη λειτουργία AUTOCOOK, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει.

Επιλέξτε τη λειτουργία **AUTOCOOK**  και επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.

Επιλέξτε το πρόγραμμά σας με τα πλήκτρα +/- και επιβεβαιώστε πατώντας OK.




Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και επιβεβαιώστε πατώντας ξανά OK.

Ο φούρνος ξεκινά.

Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και επιβεβαιώστε πατώντας ξανά OK. Ο φούρνος ξεκινά. Οι πληροφορίες για το χρόνο μαγειρέματος αναβοσβήνουν κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης υπολογισμού. Ο φούρνος απενεργοποιείται όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος και η οθόνη δείχνει ότι το πιάτο είναι έτοιμο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜ'ΕΝΗΣ ΕΚΚ'ΙΝΗΣΗΣ


Για να ορίσετε μια καθυστερημένη εκκίνηση :

Επιλέξτε το σύμβολο τέλους πυροδότησης  και αλλάξτε την ώρα λήξης.

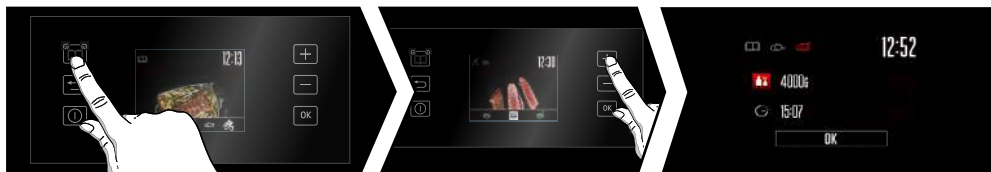


Χρήση της συσκευής σας

Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "STEAM GUIDE"

Πατήστε το κουμπί "Steam Guide" .

Ο φούρνος θα προσφέρει τώρα διαφορετικές οικογένειες τροφίμων: Λευκό κρέας, Ψάρια, Πουλερικά (βλ. πίνακα). Επιλέξτε την οικογένεια τροφίμων με τα κουμπιά + και - και επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.



Ένα βάρος αναβοσβήνει. Εισάγετε το πραγματικό βάρος του φαγητού σας με τα πλήκτρα + και - και επιβεβαιώστε με το OK. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε τίποτα άλλο, η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος υπολογίζονται αυτόματα. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και επιβεβαιώστε πατώντας ξανά OK. Το μαγειρέμα σας αρχίζει αμέσως.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΑΤΜΟΥ

Θέση διακόπτη	Τρόφιμα	Ποσότητα νερού που πρέπει να προστεθεί
Λευκό κρέας	Ψητό χοιρινό	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Ψητό μοσχάρι	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
Ψάρια	Μεγάλα ψάρια	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Φιλέτα ψαριών	300 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Μεσαία ψάρι	300 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Μικρά, ολόκληρα ψάρια	300 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
Πουλερικά	Κοτόπουλο	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Πάπια	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Γαλοπούλα	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Φραγκόκοτα	800 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών

ΠΡΟΣΟΧΗ

Να τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών (με το χλιαρό νερό) στην κάτω ράγα στήριξης, επίπεδο 1 και το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του επιπέδου 3.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

• Καθαρισμος του εσωτερικου του φουρνου



Προσοχή

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τους πιο έντονους λεκέδες, αν υπάρχουν. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

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

• Άμεσος αυτοκαθαρισμός

Ο χρονοδιακόπτης πρέπει να εμφανίζει την ώρα της ημέρας, χωρίς να αναβοσβήνει. Επιλέξτε έναν από τους κύκλους αυτοκαθαρισμού με τα κουμπιά + ή -. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας με το κουμπί **OK**.



Καθαρισμός σε 39 λεπτά

- Στο τέλος κάθε πυροδότησης, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "Clean 39", η οποία σας προτρέπει να ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Μεταβείτε στο μενού καθαρισμού και επιβεβαιώστε "Καθαρισμός 39". Η ώρα 0:39 εμφανίζεται στην κάτω αριστερή γωνία της οθόνης, η διαδικασία καθαρισμού ξεκινά. Μετά από λίγα λεπτά, θα εμφανιστεί ένα κλειδί και η πόρτα του φούρνου θα κλειδώσει αυτόματα για λόγους ασφαλείας καθ' όλη τη διάρκεια του προγράμματος.

Εάν θέλετε να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα "Καθαρισμός 39", ο φούρνος είναι κρύος ή δεν είναι αρκετά ζεστός, αλλά οι συνθήκες για την έναρξη του προγράμματος δεν επιτρέπουν αυτόν τον καθαρισμό. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη PYRO 1:30.

Πυρόλυση **2 ωρών ή 1,5 ώρας**, ανάλογα με την επιθυμία.

Επιλέξτε μία από τις δύο λειτουργίες καθαρισμού ανάλογα με το πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος σας.

Ανάλογα με την επιλογή σας, εμφανίζεται η ώρα 2:00 (ή 1:30). Επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.

Η πυρόλυση αρχίζει. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, η οθόνη δείχνει ότι η ψύξη και η πυρόλυση ολοκληρώθηκαν και η πόρτα ξεκλειδώνει.

• Αναβολή της πυρόλυσης

Έχετε τη δυνατότητα να καθυστερήσετε την έναρξη του προγράμματος πυρόλυσης. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος, επιλέξτε ☹ και ρυθμίστε τη νέα ώρα λήξης με τα πλήκτρα + και - και επιβεβαιώστε με το OK. Η διαδικασία αυτοκαθαρισμού θα ξεκινήσει αργότερα και θα τελειώσει στη νέα ρυθμισμένη ώρα.

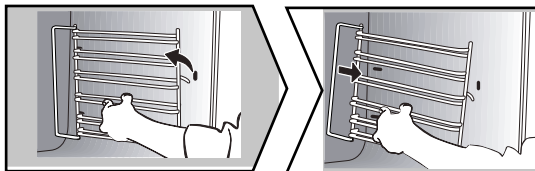


• Καθαρισμος της εξωτερικης επιφανειας

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

• Καθαρισμός των συρμάτων

Αποσυναρμολογήστε τα καλώδια για να τα καθαρίσετε. Σηκώστε το μπροστινό μέρος του βήματος προς τα πάνω. σπρώξτε όλο το βήμα προς τα πάνω και αφήστε το μπροστινό άγκιστρο από το περίβλημά του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά ολόκληρο το βήμα προς εσάς για να απελευθερώσετε τα πίσω άγκιστρα από το περίβλημά τους. Αφαιρέστε τα 2 βήματα.



• Καθαρισμός του γυαλιού της πόρτας

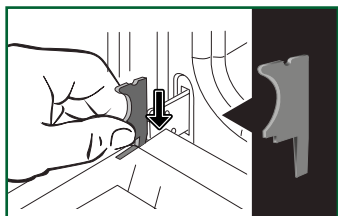
Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά καθαρισμού, λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, η οποία μπορεί να γρατσουνίσει την επιφάνεια και να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

Αρχικά αφαιρέστε το υπερβολικό γράσο από τον εσωτερικό πίνακα με ένα μαλακό πανί και υγρό έκπλυσης. Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, προχωρήστε στην αποσυναρμολόγηση τους ως εξής:

• Καθαρισμός του γυαλιού της πόρτας

Ανοιξτε εντελώς την πόρτα και μπλοκάρτε τη χρησιμοποιώντας την πλαστική σφήνα που παρέχεται στην πλαστική θήκη της συσκευής σας.



Αφαιρέστε το πρώτο περικομμένο παράθυρο: πατήστε χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (κατσαβίδι) στις θέσεις (A) για να ξεκουμπώσετε το παράθυρο και αφαιρέστε το.

Σπουδαίος:

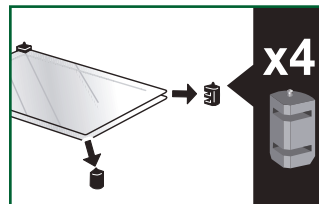
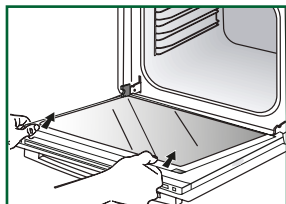
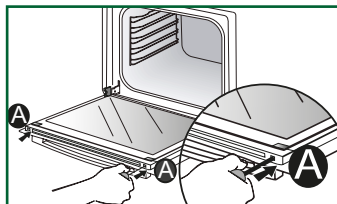
Βεβαιωθείτε ότι έχετε επισημάνει την κατεύθυνση συναρμολόγησης αυτού του 1ου παραθύρου (λαμπερή πλευρά προς εσάς)



Καθαρισμός

Ανάλογα με το μοντέλο, η πόρτα αποτελείται από δύο πρόσθετα τζάμια με μαύρο ελαστικό διαχωριστικό σε κάθε γωνία. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για καθαρισμό.

Μην βυθίζετε τα παράθυρα σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί χωρίς χνούδι.

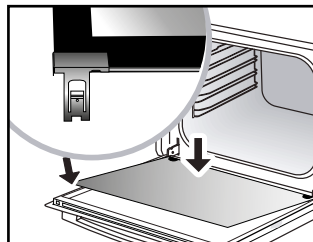
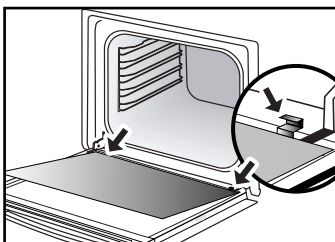
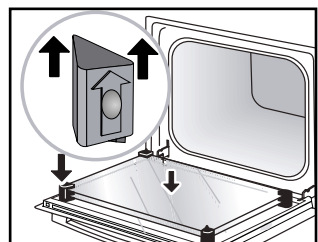


• Επανατοποθέτηση των παραθύρων της πόρτας

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τις τέσσερις στάσεις λαστιχένιου βέλους προς τα πάνω και επανατοποθετήστε τη γυάλινη διάταξη.

Εμπλέξτε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα και μετά στερεώστε το, γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας.

Η συσκευή σας λειτουργεί ξανά.

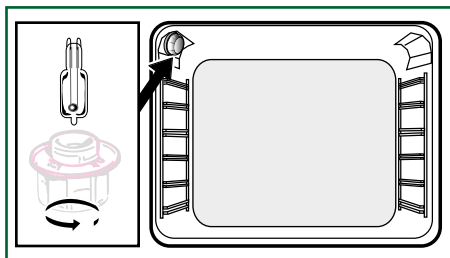


• Αντικατάσταση της λυχνίας του φούρνου



Προειδοποίηση:

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.



Προδιαγραφές λαμπτήρα:

25 W, 220-240 V~, 300°C, cap G9.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιείτε 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 με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.



Ανωμαλίες και λύσεις

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος και ότι η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.

Επανατοποθετήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας του φούρνου.

Αυτό είναι φυσιολογικό. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, το πολύ για 1 ώρα μετά το μαγείρεμα για να μειωθεί η θερμοκρασία εντός και εκτός του φούρνου. Εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περισσότερο από μια ώρα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Ο κύκλος καθαρισμού με πυρόλυση δεν ξεκινά.

Ελέγξτε εάν η πόρτα είναι κλειδωμένη. Εάν υπάρχει σφάλμα κλειδώματος της πόρτας ή βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.

Σε περίπτωση σφάλματος στο κλειδί της πόρτας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Δόνηση θορύβου.

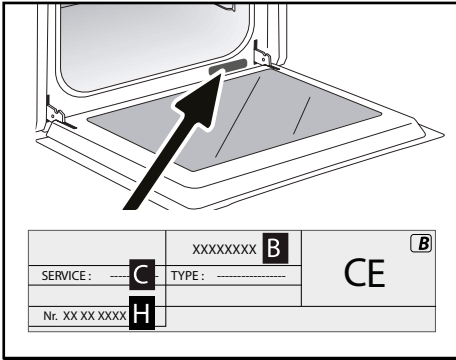
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι σε επαφή με τον πίσω τοίχο.

Αυτό δεν έχει καμία επίδραση στη σωστή λειτουργία της συσκευής σας, αλλά μπορεί ωστόσο να προκαλέσει δονήσιμο θόρυβο κατά τον αερισμό. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.



ΚΛΗΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΣ

Οποιοσδήποτε επισκευές στη συσκευή σας πρέπει να εκτελούνται από έμπειρο επαγγελματία εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, να παρέχετε τα πλήρη στοιχεία αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικά στοιχεία αναφοράς, στοιχεία αναφοράς σέρβις, αριθμός σειράς), για να μπορούμε να διαχειριστούμε καλύτερα την κλήση σας. Αυτές οι πληροφορίες εμφανίζονται στην ετικέτα του κατασκευαστή που είναι τοποθετημένη στη συσκευή σας.



- B: Εμπορικά στοιχεία αναφοράς
- Γ: Στοιχεία αναφοράς σέρβις
- H: Σειριακός αριθμός;

ΑΡΧΙΚΑ ΜΕΡΗ

Κατά τη διάρκεια μιας παρέμβασης, ζητήστε την αποκλειστική χρήση πιστοποιημένων γνήσιων ανταλλακτικών.





ΦΑΓΗΤΑ	* * * * * * *											ΕΠΤΑ	
	Κρέας												
Χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2					60
Μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Ροσμπίφ	240	2											30-40
Αρνί (μπούτι, ώμος, 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3		60
Μεγάλα κομμάτια πουλερικών	180	1											60-90
Μπούτια κοτόπουλου					220	3				210	3		20-30
Παϊδάκια χοιρινά/μοσχάρισα					210	3							20-30
Μοσχαρίσιες μπιριζόλες (1 kg)					210	3				210	3		20-30
Αρνίσια παϊδάκια					210	3							20-30
Ψάρια													
Ψάρι στο γκριλ					275	4							15-20
Ψητό ψάρι (τύπου σπάρος)	200	3					180	3					30-35
Ψάρι στη λαδόκολλα	220	3					200	3					15-20
Λαχανικά													
Γκρατινέ (μαγειρεμένα τρόφιμα)					275	2							30
Πατάτα γκρατινέ	200	2					180	2					45
Λαζάνια	200	3					180	3					45
Γεμιστές ντομάτες	170	3					160	2					30
Αρτοσκευάσματα													
Παντεσπάνι			180	2							180	2	35
Σφολιατοειδή	220	3									180	2	5-10
Ψωμάκια	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Κέικ - Ζουμερό κέικ (round cake)	180	1	180	1							180	2	45-50
Τάρτα	200	2					180	3					30-35
Ψημένες κρέμες	165	2									150	2	30-40

*Ανάλογα με το μοντέλο



ΦΑΓΗΤΑ	* * * * * * *														
	ΕΠΤΑ														
Αρτοσκευάσματα															
Μαντλέν	220	3						200	3						5-10
Ζύμη για σουδάκια	200	3						180	3				180	3	30-40
Μικρά ορεκτικά με σφολιάτα	220	3						200	3						5-10
Κέικ σαβαρέν	180	3											175	3	30-35
Τάρτα με λεπτή ζύμη	200	1						195	1						30-40
Τάρτα με ζύμη κουρού	215	1						200	1						20-25
Τάρτα με ζύμη με μαγιά	210	1						200	1						10-30
Άλλο															
Σουβλάκια	220	3			210	4									10-15
Τερίν	200	2						190	2						80-100
Πίτσα με λεπτή ζύμη	200	2													30-40
Πίτσα με αφράτη ζύμη															15-18
Κίς															35-40
Σουφλέ													180	2	50
Πίτες	200	2													40-45
Ψωμί	220							200		220					30-40
Ψωμί	180				275	4-5									2-3
Μαγειρευτά (βραστά)	180	2											180	2	90-180

*Ανάλογα με το μοντέλο



Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι μαγειρέματος δίνονται για προθερμασμένους φούρνους.

Σημείωση: Πριν τα βάλετε στο φούρνο, όλα τα κρεατικά πρέπει να παραμένουν τουλάχιστον για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου.

ΣΧΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ T °C

° Κελσίου	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Ρύθμιση	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

Συστατικά:

• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 συσκευασίες ξηρή μαγιά

Ανακατέψτε τη ζύμη με ένα μίξερ και αφήστε την στο φούρνο να φουσκώσει.

Εκτέλεση: Για συνταγές ζύμης με μαγιά. Βάλτε τη ζύμη σε πυρίμαχο σκεύος. Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης και τοποθετήστε το ταψί στο κάτω μέρος.

Προθερμάνετε το φούρνο στους 40–50°C βαθμούς με τη λειτουργία αέρα για πέντε λεπτά.

Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να αυξηθεί σε όγκο για 25-30 λεπτά με την υπολειπόμενη θερμότητα.





ΔΟΚΙΜΕΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	90-120	ναι
Γκραπναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

* Ανάλογα με το μοντέλο

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

Brandt

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

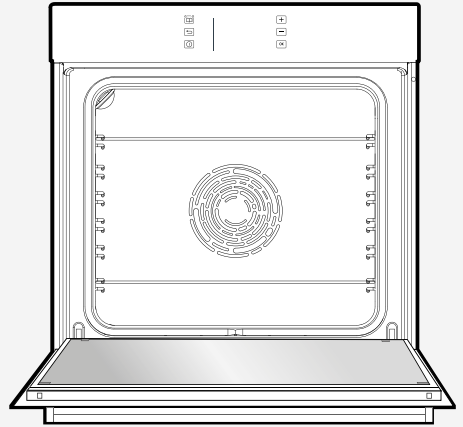
SK

SV



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Dear Customer,


You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

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

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. Brandt brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

BVCert.6011825

<https://brandt.com/>



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.



Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS	4
ENVIRONMENT	6
Environment	6
Energy saving councils	6
INSTALLATION	7
Choice of location and fitting	7
Electrical connection.....	8
DESCRIPTION OF THE OVEN	9
Presentation of the oven	9
Display and buttons	9
Accessories.....	10
HOW TO USE YOUR APPLIANCE	12
Settings	12
Configuration menu	13
Firing modes	14
Starting a cooking process	15
RECIPE function	17
AUTOCOOK mode	18
STEAM GUIDE function	19
Maintenance of your appliance	20
Cleaning the interior and exterior	21
Faults and solutions	23
After-sales service	24
Servicing	24
COOKING AIDS	25
Baking charts	25
Recipes with yeast	27
Functionality tests	28



IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's web-site.

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.



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.

ENERGY SAVING COUNCIL

Keep the oven door closed during baking.



CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

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

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



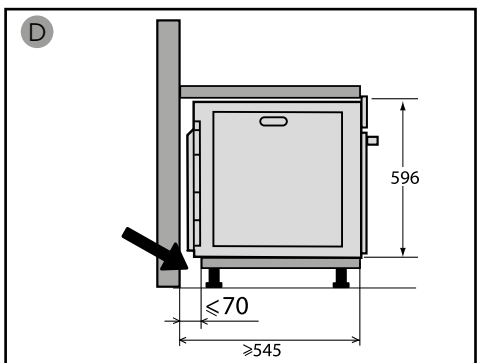
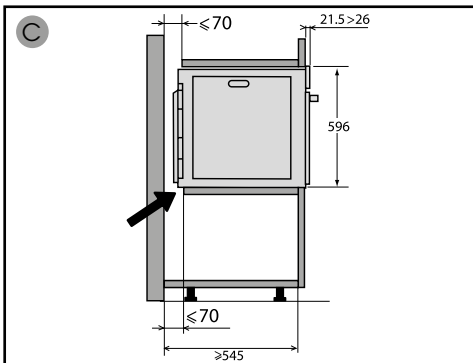
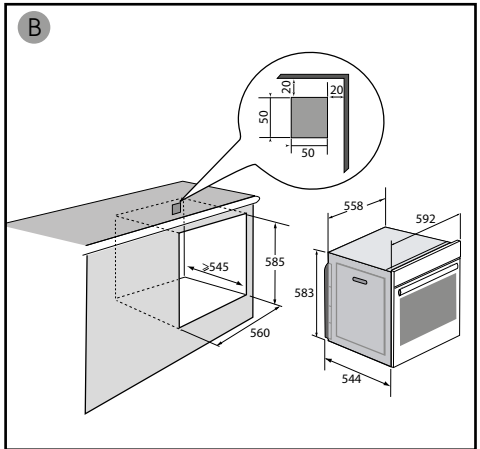
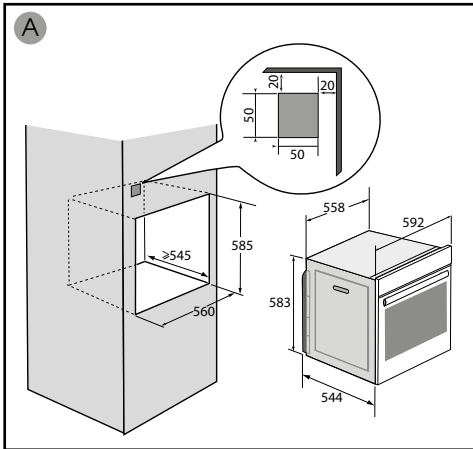
Tip

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



Warning :

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





ELECTRICAL CONNECTION

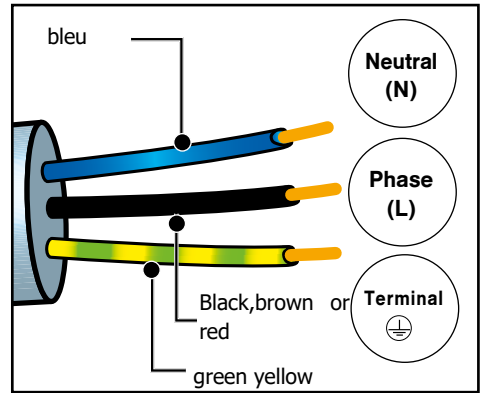
Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V_~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's \oplus 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.



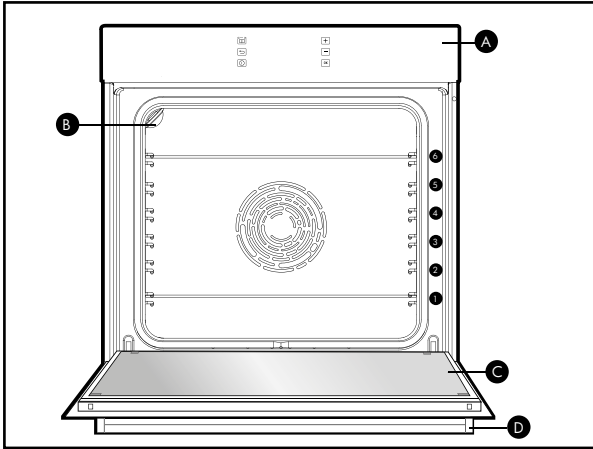
• **Prior to first use**

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.



Description of the oven

PRESENTATION OF THE OVEN



- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle

This oven has 6 positions for the accessories: shelf supports 1 to 6.

DISPLAY AND BUTTONS



- A** Automatic steam function" button
- B** Back/unlock key
- C** Start/Stop" button
- D** Settings + (in French only)
- E** Settings
- F** Enter key

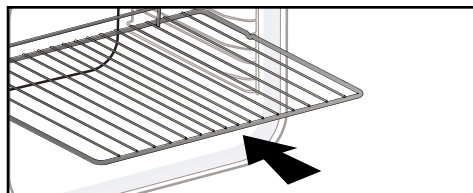


ACCESSORIES

• Anti-tip safety grid

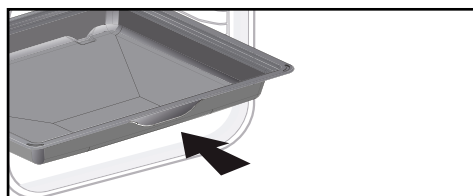
The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

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



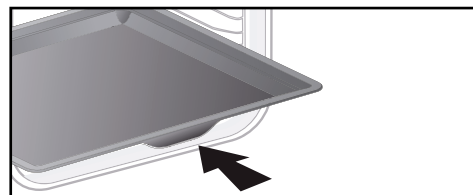
• Multi-purpose 45mm drip pan

When inserted in the supports under the grid with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



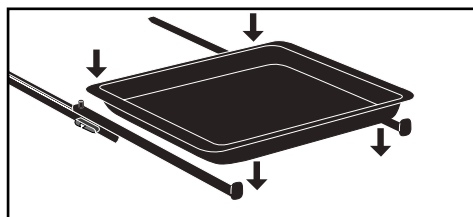
• 20mm pastry dish

When inserted in the supports with the handle towards the oven door, it is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the supports under the grid to collect juice and fat from grilling.



• Sliding rail system

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



Warning :

Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.

Warning :

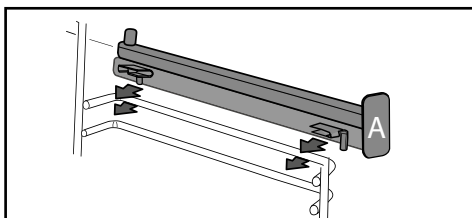
Under the effect of heat, the accessories may become deformed without affecting their function. They will return to their original shape when cooled.



Description of the oven

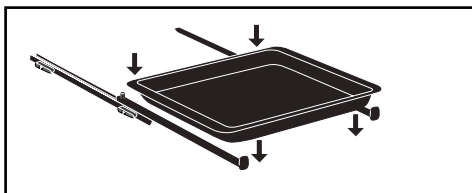
INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

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

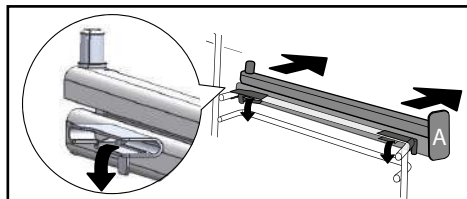


NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

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



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



Tip

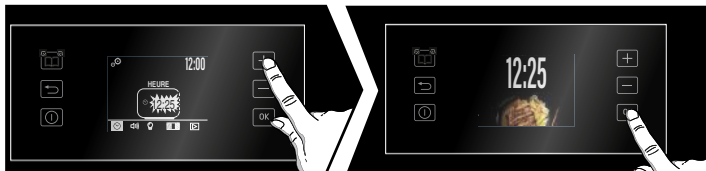
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



SETTING

• Setting the clock

When switching on the display flashes at 12:00.



When switching on the display flashes at 12:00. Set the clock with + or -. Confirm with **OK**.
If there is a power cut, the clock flashes

• Changing the clock

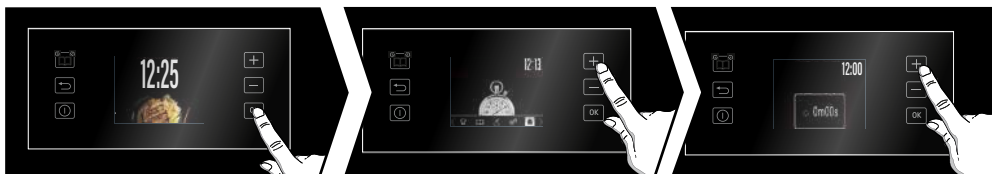
The oven must be switched off and the time displayed.



Press the OK button. Use the + and - buttons to navigate through the various settings, select "Configuration" and confirm with the OK button. Change the time and confirm with the OK button.

• Timer

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



Press the OK button. Use the + and - buttons to navigate through the various settings, select "Timer" and confirm with the OK button. Set the timer with the + or - button. Confirm with the OK button and the timer starts counting down. When the time has elapsed, a signal sounds. To stop it, press any key.





NB : You can change or cancel the timer setting at any time. To cancel, go back to the timer menu and set to 00:00. Without confirmation, the recording will automatically take place after a few seconds.



How to use your appliance

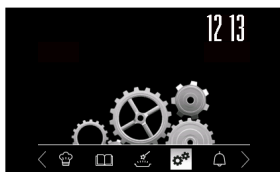
• Keypad locking








Press the  until the symbol is displayed  on the screen. To unlock it, press the  until the symbol  disappears from the screen.

SETTING

You can change various parameters of your oven: Select "CONFIGURATION" to access the setting mode.



Select with the + and - keys and confirm with the OK key to access the different parameters, see table below:

	TIME : Allows the time to be set or changed.
	Sounds - KEYS : ON position, active sounds. OFF position, no sounds.
	Lamp management : ON position, in cooking mode, the lamp always stays on (except in ECO mode) AUTO position, in cooking mode, the cavity light goes out after about 90 seconds.
	LANGUAGE : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	DEMO mode : ON position, function activated, demonstration mode used in exhibition. OFF position, function deactivated, your oven is operational.



How to use your appliance

COOKING MODES (depending on model)

MANUAL FUNCTIONS :



CIRCULATING HEAT*

Min temperature 35°C, max 250°C

Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.



TRADITIONAL

Min temperature 35°C, max 275°C

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)

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

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

All types of cooking are done without preheating.



VARIABLE GRILL

Levels from 1 to 4

Recommended for grilling toast, gratinating a dish, browning a crème brûlée...



GRILL PULSE

Min temperature 100°C, max 250°C

Roasts and poultry are juicy and crisp all over.

Slide the drip tray on to the bottom shelf support.

Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.

**Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.*



TRADITIONAL PULSE

(Minimum temperature 35°C maximum 275°C)

Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in a clay dish



KEEPING WARM

Min Temperature 35°C max 100°C

AUTOMATIC FUNCTIONS :

Brandt offers you 3 new functions which automatically combine two cooking modes: traditional cooking and steam cooking in order to preserve the nutritional qualities of food and achieve faster cooking.



WHITE MEAT

Recommended for preserving the mussel and fondant of pork and veal rotisseries.



FISH

Recommended for cooking whole fish or fillets.



POULTRY

Recommended for cooking chickens, turkeys, guinea fowl and ducks.

For these 3 functions, all you need to do is introduce lukewarm water in sufficient quantity into your dish (drip pan) and place it in your oven in the bottom tier and your food to be cooked in tier 3.

For the quantity of water to be introduced into the drip pan, refer to the table of automatic combined functions with steam association at the end of the manual.



"Smart Assist"

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.



How to use your appliance

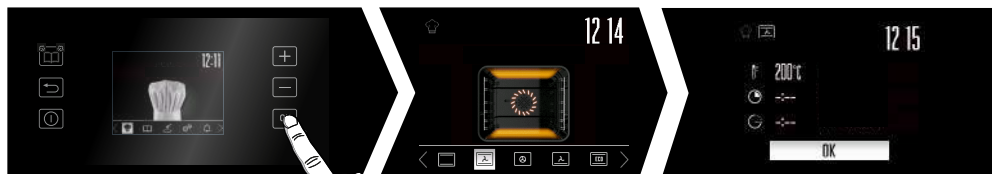
STARTING COOKING

• Immediate cooking

The programmer must only display the time. It should not be flashing.

The timer should only display the time. The time must not be flashing.

Press the **OK** key, use the + and - keys to select your cooking mode and confirm with the **OK** key.



The oven offers you to set the other cooking parameters:



The temperature



Cooking time




The end of cooking

Use the + and - buttons to adjust the parameters. Confirm with the **OK** button.


• Changing the temperature



Depending on the type of cooking you have already selected, the oven recommends the ideal cooking temperature. This can be changed as follows:

Select the "Temperature"  using the + / - keys and confirm with **OK**.


The setting is then possible, choose the desired temperature with the + and - keys, then confirm **OK**.

Note: You may not select a cooking time. In this case, leave the time and end of cooking boxes empty and go directly to "OK". Press OK to start the cooking process. To stop the oven, press and hold the "on/off" key. .

• Programming the cooking time



Cook immediately and then select the cooking time .

The cooking time symbol  flashes, the setting is now possible. Use the + or - key to set the cooking time. Confirm with **OK**.



Smart Assist" system

Your oven is equipped with the "Smart Assist" function which, when programming a time, will recommend a cooking time that can be modified according to the chosen cooking mode.



How to use your appliance



"Smart Assist"

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 the table opposite:

The cooking time is saved automatically after a few seconds. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING MODE	TIME
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

- **Delayed start**



Proceed as a programmed time. When you set the cooking time, the end time is automatically incremented. You can change this end time if you want to postpone the end of cooking. In this case, select and proceed in the same way as for setting the cooking time. Once you have set the cooking time, confirm with the **OK** key.

- **Cooking stop**

If you have programmed a cooking time, the oven will stop automatically. Otherwise, turn off your oven by pressing and holding the "on/off" button .



How to use your appliance


THE "RECIPES" FUNCTION


The "**RECIPES**" function selects the appropriate cooking parameters for you depending on the food to be prepared and its weight.

- **Salmon**
- **Beef, medium rare**
- **Pizza**
- **Pink shoulder of lamb**
- **Soufflé**
- **Stuffed tomatoes**
- **Roast pork**
- **Chicken**
- **Quiche**
- **Fruit pie**
- **Shortbread/Cookies**
- **Cake**

Select "Recipes". The oven now offers different food families.
Use the + and - buttons to select your food family:



Once you have made your choice, confirm with the **OK** button. Once the food has been selected, the oven may ask you for additional information. Enter the weight  and confirm with the **OK** key. The oven will automatically calculate and display the ideal cooking time.

Note: If you wish, you can change the end time by selecting the  and displaying the new end time.

Start the cooking process by pressing the **OK** key.

The oven beeps and switches off when the cooking time is over.



How to use your appliance

"AUTOCOOK" COOKING MODE

The "AUTOCOOK" cooking mode will make your work completely easier, as the oven will automatically calculate all the cooking parameters according to the selected dish (temperature, cooking time, type of cooking) thanks to electronic sensors placed in the oven that constantly measure the degree of humidity and the temperature variation.

OPERATION OF THE "AUTOCOOK" MODE:

This cooking mode is carried out in 2 phases:

Phase 1 :

A search phase during which the oven starts to heat up and will determine the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.



IMPORTANT: Do not open the door during this phase to avoid disturbing the calculation and recording of the data. This search phase is represented by the animation next to the firing time.

Phase 2 :


A second cooking phase: the oven has determined the necessary time. The remaining time indicated takes into account the cooking time of the first phase. You can now open the door, for example to baste the roast. The oven offers you a choice of 12 dishes (see opposite):



AUTOCOOK

- Fish
- Roast beef (rare, medium, well done)
- Pizza
- Leg of lamb (pink, well done)
- Soufflé
- Stuffed vegetables
- Roast pork
- Chicken
- Savoury pie
- Sweet pie
- Small biscuits
- Cake

N.B.: no preheating is necessary to use the "AUTOCOOK" function. Baking MUST start with a cold oven. Wait until the oven has cooled down completely before baking a second time. If your oven is too hot to start cooking in AUTOCOOK mode, a message will appear on the display. Allow the oven to cool down.

Select **AUTOCOOK** mode  and confirm with the **OK** button. Choose your programme with the +/- keys and confirm by pressing **OK**.



If necessary, set your end of cooking time and confirm by pressing **OK** again.

The oven starts.

If necessary, set your end of cooking time and confirm by pressing **OK** again. The oven starts. The cooking time information flashes during this calculation phase. The oven switches off when the cooking time is over and the display indicates that the dish is ready.

DELAYED START FUNCTION

To set a delayed start:

Select the end-of-cooking symbol  and change the end time.



How to use your appliance

THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Press the "Steam Guide" button .

The oven will then offer different food families: White meat, Fish, Poultry (see table). Select your food family with the + and - buttons and confirm with the **OK** button.



A weight flashes; enter the actual weight of your food with the + and - keys and confirm with **OK**. You do not need to set anything else, the temperature and cooking time are calculated automatically. If necessary, set the end of cooking time and confirm by pressing **OK** again. Your cooking starts immediately.

**TABLE OF COMBINED FUNCTIONS
AUTOMATIC WITH VAPOR ASSOCIATION**

Dishes	Food	Amount of water to be added
Poultry	Chicken	500 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Duck	500 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Turkey	500 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Guinea fowl	800 ml lukewarm water in the multipurpose tray
Fish	Large fish	500 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Medium fish	300 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Small whole fish	300 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Fish fillets	300 ml lukewarm water in the multipurpose tray
White meat	Roast pork	500 ml lukewarm water in the multipurpose tray
	Roast veal	500 ml lukewarm water in the multipurpose tray

IMPORTANT :

Place the drip pan (with the warm water) on the bottom shelf, level 1 and your food to be cooked on shelf level 3.



Cleaning

CLEANING INSIDE - OUTSIDE

- **Self-cleaning of the cavity by pyrolysis**

Warning

Remove the accessories and wire tiers from the oven before starting a pyrolysis cleaning. Before starting a pyrolysis cleaning of your oven, remove any large overflows that may have occurred. Remove excess grease from the door with a damp sponge.

For safety reasons, the pyrolysis cleaning operation is only carried out after the door has been automatically locked, the door cannot be unlocked.

- **Immediate self-cleaning**

The timer should display the time of day, without flashing. Select one of the self-cleaning cycles with the + or buttons -. Confirm your choice with **OK**.



Cleaning in 39 minutes


- At the end of each firing, "Clean 39" flashes on the display, prompting you to start cleaning. Go to the cleaning menu and confirm "Clean 39". The time 0:39 is displayed alternately with "Clean 39", your cleaning starts. After a few minutes a key will appear, the oven door will be locked automatically for safety reasons during the entire programme. If you want to start a "Clean 39" program, the oven is cold or not hot enough, the program start conditions will not allow this cleaning. 0:00 will appear on the display, you will have to choose one of the other cleaning functions.

Pyrolysis of 2 hours or 1.5 hours, as desired.

Select one of the two cleaning functions depending on how dirty your oven is. Depending on your choice, the time 2:00 (or 1:30) is displayed. Confirm with the OK button. The pyrolysis starts.

At the end of the cleaning process, the display shows cooling and pyrolysis completed and the door is unlocked.

- **Delayed self-cleaning**

You can delay the start of your Pyrolysis programme. When the programme duration appears on the display, select  and set the new end time with the + and - buttons and confirm with OK. The self-cleaning process will start later and end at the new set time.



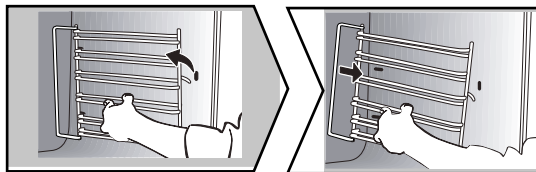
Cleaning

• Cleaning the outer surfaces

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

• Cleaning the shelf supports

Lift the front part of the wire shelf support upwards. Press the entire shelf support and release the front hook from its housing. Then gently pull the whole of the support towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.



• Cleaning the inside glass

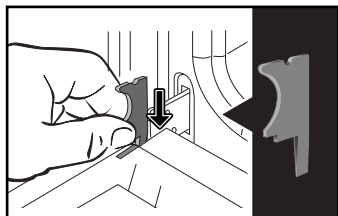
Warning

Do not use scouring cleaning products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the oven's class door, which may scratch the surface and lead to the glass breaking.

To clean the inside glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

• Cleaning the inside glass

Open the door fully and block it with the plastic wedge provided in your appliance's plastic pouch.



Use a tool (screwdriver) to press the slots **A** in order to unclip the glass panel. Remove the glass panel.

Important :

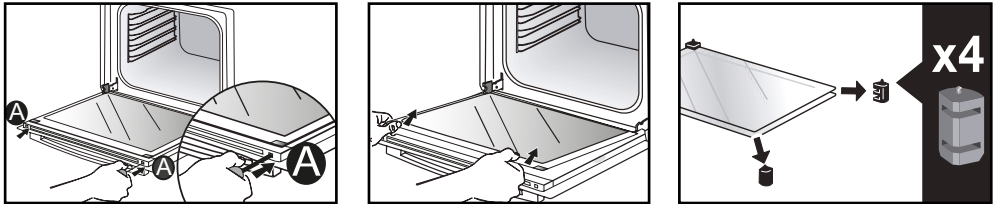
Make sure to mark the mounting direction of this first window (shiny side towards you).



Cleaning

Depending on the model, the door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them to clean.

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



• Re-assembling the door

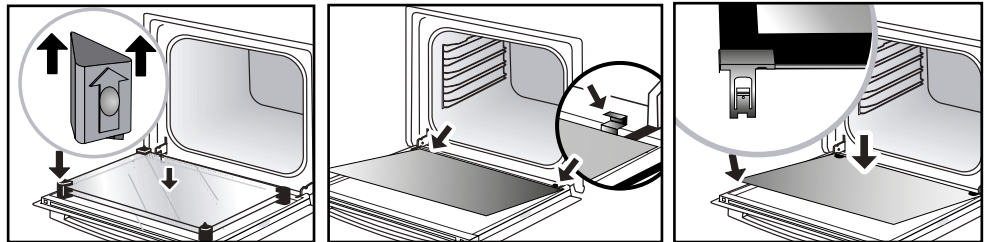
After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards.

Reposition all of the glass panels.

Slip the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the shiny side facing outwards.

Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.

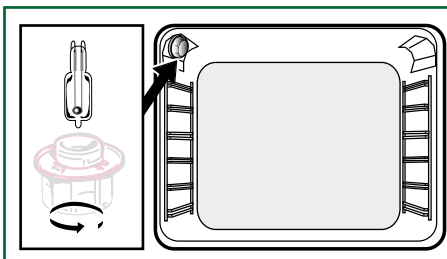


• Replacing the oven lamp



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.



Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier. This product contains a light source of energy efficiency class 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. If there is a door locking or temperature sensor fault, contact the Customer Services Department.

The symbol  flashes in the display.

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

Vibration noise.

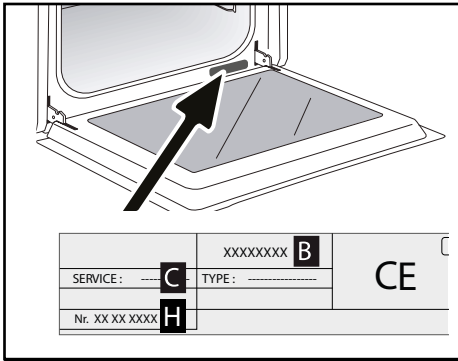
Check that the power cord is not in contact with the rear wall.

This does not affect the proper operation of your unit, but may generate vibration noise during ventilation. Remove your unit and move the cord. Replace 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.





DISHES															min
Pastries															
Madeleines	220	3						200	3						5-10
Choux pastry	200	3					180	3					180	3	30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3							5-10
Savarin cake	180	3											175	3	30-35
Shortcrust tart	200	1					195	1							30-40
Thin flaky crust tart	215	1					200	1							20-25
Tart made with yeast-based pastry	210	1					200	1							10-30
Other															
Skewers	220	3			210	4									10-15
Terrine pâté	200	2					190	2							80-100
Shortcrust pizza	200	2													30-40
Dough-based pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Pies	200	2													40-45
Bread	220						200	220							30-40

* Depending on the model

All T°C and cooking times are given for pre-heated ovens.

N.B: Before being placed in the oven , all meat must remain at least 1 hour at room temperature.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE T °F / °C									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525



DISHES															min
Meat															
Roast pork (1kg)	200	2						180	2						60
Roast veal (1kg)	200	2					180	2							60-70
Roast beef	240	2													30-40
Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	1			220					200	2				60
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2		210	3				60
Large pieces of poultry	180	1													60-90
Chicken thighs					220	3				210	3				20-30
Pork/veal chops					210	3									20-30
Beef ribs (1kg)					210	3				210	3				20-30
Lamb chops					210	3									20-30
Fish															
Grilled fish					275	4									15-20
Cooked fish (bream)	200	3					180	3							30-35
Fish in papillotte	220	3					200	3							15-20
Vegetables															
Gratins (cooked foods)					275	2									30
Potato gratin	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2							30
Pastries															
Sponge cake			180	2									180	2	35
Swiss roll	220	3											180	2	5-10
Buns	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Baked custards	165	2											150	2	30-40
Cookies - Shortbread	175	3													15-20

* Depending on the model



Recipe with yeast (depending on model)

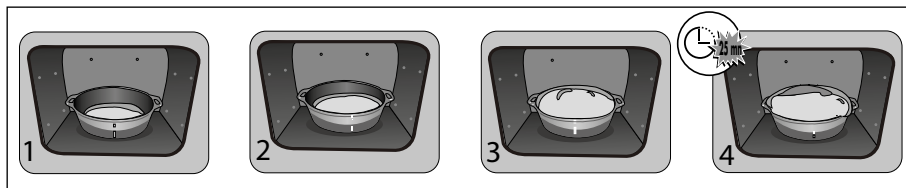
Ingredients:

● Flour 2 kg ● Water 1240 ml ● Salt 40 g ● 4 packets of dehydrated baker's yeast

Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

Method: For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

Pre-heat the oven to 40–50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.



Brandt

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

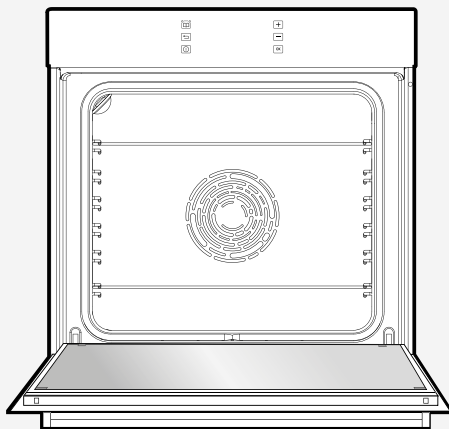
SK

SV



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ES

HORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.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. animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

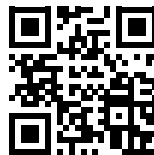
Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También puede visitar nuestra página web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

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

	<p>La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca Brandt se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.</p>
--	--

<https://brandt.com/>



Importante:

antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA	7
Medio ambiente	7
Consejo de Ahorro de Energía	7
INSTALANDO SU DISPOSITIVO	7
Elección de la ubicación e instalación	8
Conexión eléctrica.....	8
DESCRIPCIÓN DE SU DISPOSITIVO	9
Presentación del horno.....	10
Teclas de visualización y control.....	10
Accesorios	11
USANDO SU DISPOSITIVO	12
Ajustes	12
Menú de configuración	13
Modos de disparo	14
Iniciar un proceso de cocción	15
Función RECETA	17
Modo AUTOCOOK	18
Función GUÍA DE VAPOR	19
Mantenimiento de su aparato	20
Limpieza del interior y del exterior	21
Fallos y soluciones	23
Servicio postventa	24
Servicio	24
AYUDAS A LA COCINA	25
Tablas de cocción	25
Recetas con levadura	27
Pruebas de funcionalidad.....	28



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

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

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.

Importante:

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA:

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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

ADVERTENCIA :

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, utilice un



guante de goma que facilitará el desmontaje.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

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

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado

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

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

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

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

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



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 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.

JUNTA DE AHORRO DE ENERGÍA

Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

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.





ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

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 (A) o en columna (B). Si el mueble está abierto, su apertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior.

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



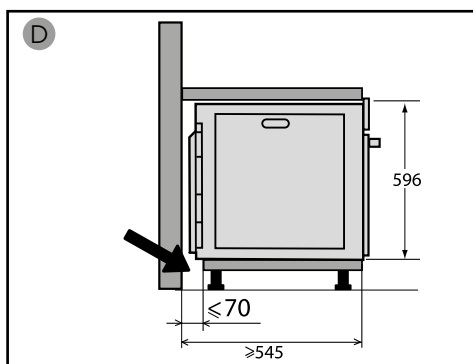
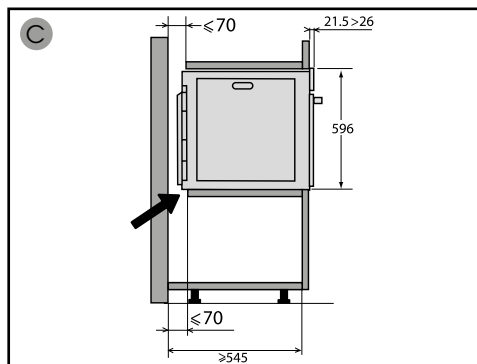
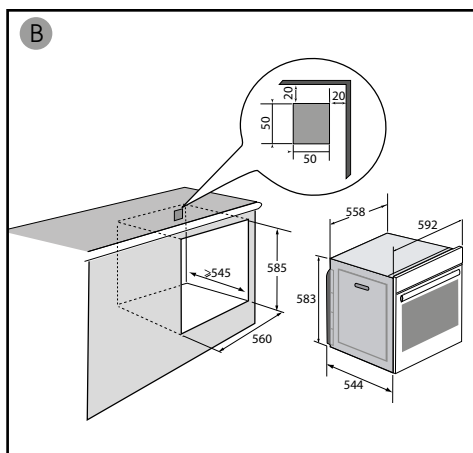
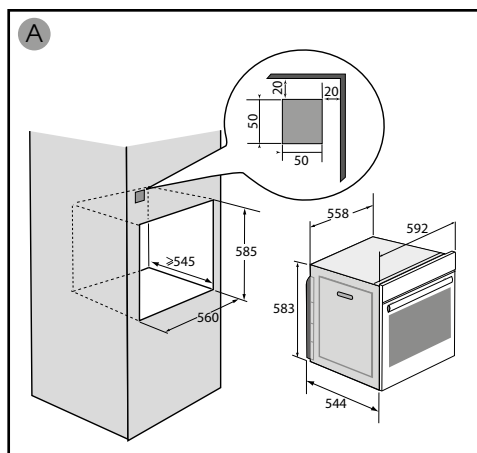
Consejo

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



Atención:

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






CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 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.



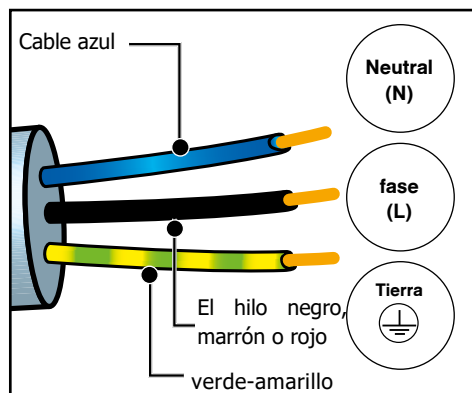
Atención:

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.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

• Antes del primer uso

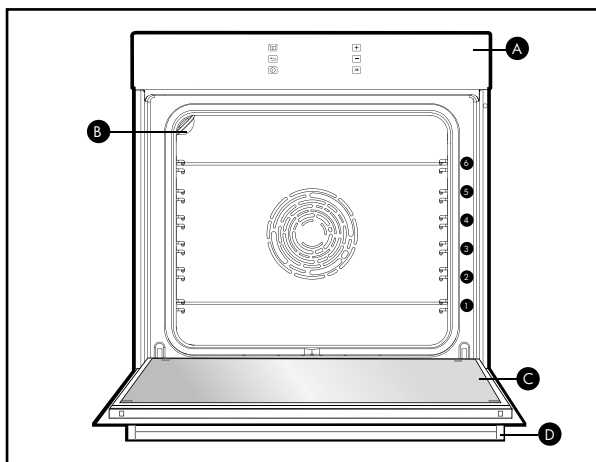
Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío con la puerta cerrada durante unos 15 minutos a la temperatura más alta. para romper el aparato. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede inicialmente emitir un olor particular debido a su composición. También puede notar que el humo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





Presentación del horno

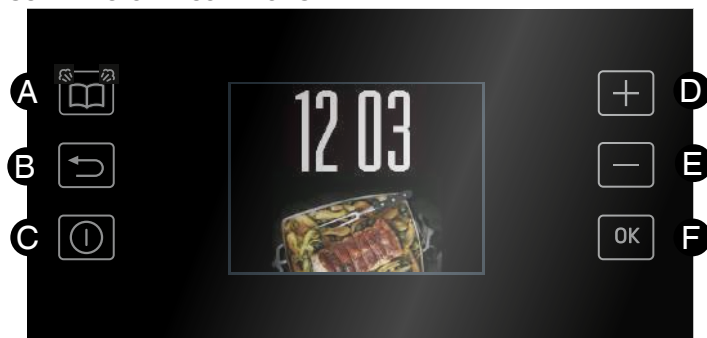
PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de mandos
- B** Lámpara
- C** Puerta
- D** Empuñadura

Este horno dispone de 6 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 6.

TECLAS DE VISUALIZACIÓN Y CONTROL S



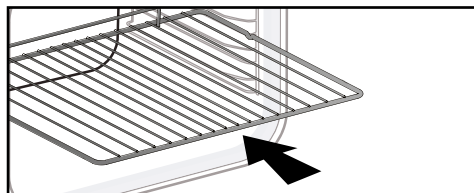
- A** Botón "Función automática de vapor".
- B** Tecla de retroceso/desbloqueo
- C** Botón "On/Off"
- D** Ajustes +...
- E** Ajustes -
- F** Clave de validación



ACCESORIOS

• Parrilla de seguridad 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 de seguridad antivuelco hacia el fondo del horno.



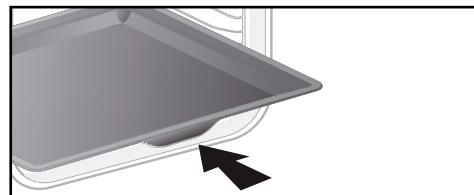
• Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadura hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



• Plato de pastelería 20mm

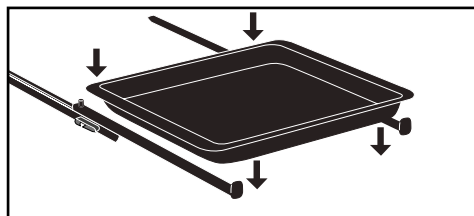
Para insertar en los niveles, empuñadura frente a usted. Ideal para hornear galletas, galletas de mantequilla, magdalenas. Su inclinación le permite colocar fácilmente sus preparaciones en un plato. Colocada en los alojamientos bajo la parrilla, recoge el jugo y la grasa de los asados



• Sistema de guías telescópicas

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

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



Atención:

Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.



Advertencia:

Bajo el efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin afectar su función. Volverán a su forma original cuando se enfríen.

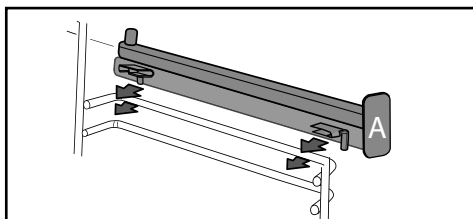


Presentación del horno

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

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

Proceda del mismo modo para la guía derecha.

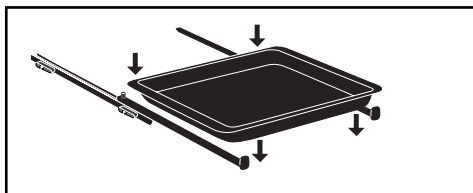


NOTA : la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope **A** orientado hacia usted.

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

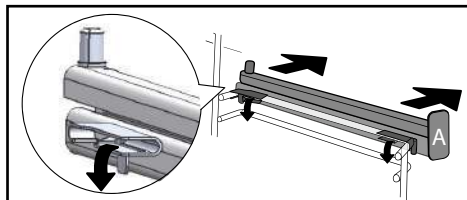
Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

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



Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

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



Consejo

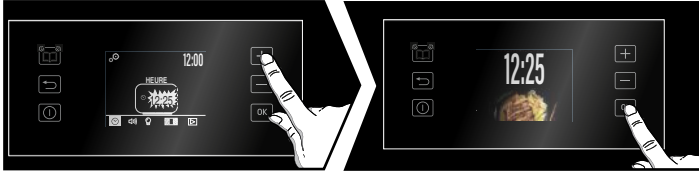
Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la bandeja recogejugos.



RÉGLAGES

• Puesta en hora

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



Ajuste la hora con el botón + o -. Confirme con el botón **OK**. En caso de corte de corriente, la hora parpadea.

• Cambio de la hora

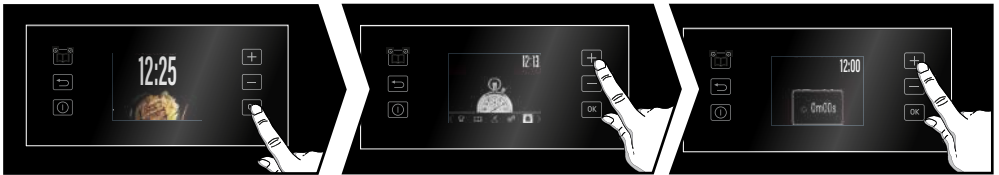
El horno debe estar apagado y mostrando la hora.



Pulse el botón **OK**. Utilice los botones + y - para navegar por los distintos parámetros, seleccione "Configuración" y confirme con el botón **OK**. Cambie la hora y confirme con el botón **OK**.

• Temporizador

Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está apagado.



Pulse el botón **OK**. Utilice los botones + y - para navegar por los distintos ajustes, seleccione "Temporizador" y confirme con el botón **OK**. Ajuste el temporizador con el botón + o -. Confirme con el botón **OK** y el temporizador comenzará la cuenta atrás. Cuando ha transcurrido el tiempo, suena una señal. Para detenerlo, pulse cualquier tecla.





NB: Puedes cambiar o cancelar la programación del temporizador en cualquier momento. Para cancelar, vuelva al menú del temporizador y establezca las 00:00. Sin la validación, la grabación se hará automáticamente después de unos segundos.



Usando tu aparato

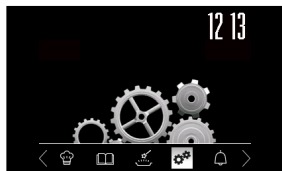
• Bloqueo del teclado








Pulse el botón  hasta que el símbolo  en la pantalla. Para desbloquearlo, pulse la tecla  hasta que el símbolo  desaparece de la pantalla.

MENÚ CONFIGURACIÓN

Puede cambiar varios parámetros de su horno : Seleccione "CONFIGURACIÓN" para entrar en el modo de ajuste.



Seleccione con las teclas + y - y confirme con la tecla **OK** para acceder a los diferentes parámetros, véase la tabla siguiente :

	HORA : Permite ajustar o cambiar la hora.
	Sonidos - CLAVES : Position ON , sons actifs. Position OFF , pas de sons.
	Gestión de lámparas : Posición ON , en modo de cocción, la lámpara permanece siempre encendida (excepto en modo ECO) En la posición AUTO , en el modo de cocción, la luz de la cavidad se apaga después de unos 90 segundos.
	LENGUAJE : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	Modo de demostración : Posición ON , función activada, modo de demostración utilizado para la exposición. Posición OFF , función desactivada, su horno está operativo.



Usando tu aparato

MODOS DE COCCIÓN (según el modelo)

Funciones manuales:



CALOR GIRATORIO*

Temperatura mínima 35°C - máxima 250°C
Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.



TRADICIONAL

Temperatura mínima 35°C - máxima 275°C
Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: 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 al vino, liebre, etc.).



SOLERA CON AIRE IMPULSADO

(Temperatura mínima 75°C máxima de 250°C)
Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para las preparaciones que deben subir (cake, brioche, kouglof...) así como para los soufflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.



ECO*

Temperatura mínima 35°C - máxima 275°C
Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.
Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.



GRILL FUERTE

Temperatura mínima 180°C - máxima 275°C
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.



GRILL CON AIRE IMPULSADO

Temperatura mínima 100°C - máxima 250°C
Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
Coloque la bandeja recogejugos en el nivel más bajo. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.

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



CARNES BLANCAS

Recomendado para preservar el moho y el fondant de los asadores de cerdo y ternera.



PISCIS

Recomendado para cocinar pescado entero o en filetes.



AVES DE CORRAL

Recomendado para cocinar pollos, pavos, gallinas de Guinea y patos.

Para estas 3 funciones, todo lo que necesita hacer es introducir agua tibia en cantidad suficiente en su plato (bandeja multiusos) y colocarla en su horno en el nivel inferior y sus alimentos para cocinar en el nivel 3.

Para conocer la cantidad de agua que debe introducirse en la bandeja, consulte la tabla de funciones automáticas combinadas con asociación de vapor al final del manual.

**Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.*



"Smart Assist"

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST» la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.

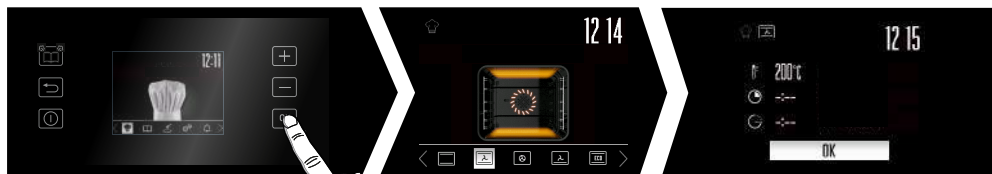


Usando tu aparato

INICIAR UN PROCESO DE COCCIÓN

• Cocción inmediata

El programador sólo debe mostrar la hora. La hora no debe ser intermitente. Pulse la tecla **OK**, utilice las teclas + y - para seleccionar su modo de cocción y confirme con la tecla **OK**.



El horno le ofrece ajustar los demás parámetros de cocción:



La temperatura



Tiempo de cocción



El fin de la cocina

Utilice los botones + y - para ajustar los parámetros. Confirme con el botón **OK**.


• Modificación de la temperatura



En función del tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal. Esto se puede cambiar de la siguiente manera:


Seleccione la casilla "Temperatura".  con las teclas + / - y confirme con **OK**.


Ahora puede ajustar la temperatura deseada con los botones + y -, y luego pulsar **OK**.

Nota: No puede seleccionar un tiempo de cocción. En este caso, deje vacías las casillas de duración y fin de cocción y vaya directamente a "OK". Confirme con OK para iniciar el proceso de cocción. Para detener el horno, mantenga pulsada la tecla "on/off" .

• Programación del tiempo



Cocine inmediatamente y luego seleccione el tiempo de cocción .

El símbolo de tiempo de cocción  parpadea, el ajuste es ahora posible. Utilice la tecla + o - para ajustar el tiempo de cocción. Confirme con **OK**.



Sistema "Smart Assist"

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST» la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.



Sistema "Smart Assist"

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST» la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.

Consulte la siguiente tabla:

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACIÓN DE TIEMPO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

● Cocción con inicio diferido



Proceda como un tiempo programado. Cuando se ajusta el tiempo de cocción, la hora de finalización se incrementa automáticamente. Puede cambiar esta hora de finalización si desea retrasar el final de la cocción.

En este caso, elija y proceda de la misma manera que para ajustar el tiempo de cocción. Una vez seleccionado el tiempo de cocción, confirme con el botón **OK**.

● Parada para cocinar

Si ha programado un tiempo de cocción, el horno se detendrá automáticamente. En caso contrario, detenga el horno manteniendo pulsado el botón "on/off"




LA FUNCIÓN "RECETAS"


La función "**RECETAS**" selecciona los parámetros de cocción apropiados para usted en función del alimento a preparar y de su peso.

- **Salmón**
- **Carne mediana**
- **Pizza**
- **Paleta de cordero rosa**
- **Soufflé**
- **Tomates rellenos**
- **Cerdo asado**
- **Pollo**
- **Quiche**
- **Tarta de frutas**
- **Pan de molde/galletas**
- **Pastel**

Seleccione "Recetas". El horno ofrece ahora diferentes familias de alimentos. Utilice los botones + y - para seleccionar su familia de alimentos :



Una vez que haya hecho su elección, confirme con el botón **OK**. Una vez seleccionado el alimento, el horno puede pedirle información adicional. Introduzca el peso  y confirme con la tecla **OK**. El horno calculará y mostrará automáticamente el tiempo de cocción ideal.

Nota : Si lo desea, puede modificar el tiempo de finalización de la cocción seleccionando el  y se muestra la nueva hora de finalización. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla **OK**. El horno emite un pitido y se apaga cuando termina el tiempo de cocción.



Usando tu aparato

MODO «AUTOCOOK»

El modo de cocción "**AUTOCOOK**" le facilitará el trabajo ya que el horno calculará automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción, tipo de cocción) gracias a los sensores electrónicos colocados en el horno que miden constantemente el grado de humedad y la variación de temperatura.

FUNCIONAMIENTO DEL MODO "AUTOCOOK":

Este método de cocción se realiza en 2 fases:

Fase 1:

Una fase de investigación durante la cual el horno comienza a calentarse y determinará el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos dependiendo del plato.



IMPORTANTE: No abra la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos. Esta fase de búsqueda está representada por la animación junto al tiempo de cocción.

Fase 2:


Una segunda fase de cocción: el horno ha determinado el tiempo necesario. El tiempo restante indicado tiene en cuenta el tiempo de cocción de la primera fase. Ahora puede abrir la puerta, por ejemplo, para rociar el asado. El horno le ofrece una selección de 12 platos (ver al lado):



AUTOCOOK

- Pescado
- Carne asada (poco hecha, media, bien hecha)
- Pizza
- Pierna de cordero (rosada, bien hecha)
- Soufflé
- Verduras rellenas
- Cerdo asado
- Pollo
- Tarta salada
- Tarta dulce
- Galletas pequeñas
- Pastel

Nota: no es necesario precalentar para utilizar la función "AUTOCOOK". El horneado **DEBE** comenzar con un horno frío. Espere a que el horno se haya enfriado completamente antes de hornear por segunda vez. Si su horno está demasiado caliente para empezar a cocinar en modo AUTOCOOK, aparecerá un mensaje en la pantalla. Deje que el horno se enfríe.


Seleccione el modo **AUTOCOOK**  y confirme con el botón **OK**. Elija su programa con las teclas +/- y confirme pulsando **OK**.



Si es necesario, ajuste el tiempo de finalización de la cocción y confirme pulsando de nuevo **OK**. El horno se pone en marcha.

Si es necesario, ajuste el tiempo de finalización de la cocción y confirme pulsando de nuevo **OK**. El horno se pone en marcha. La información sobre el tiempo de cocción parpadea durante esta fase de cálculo. El horno se apaga cuando termina el tiempo de cocción y la pantalla indica que el plato está listo.

FUNCIÓN DE ARRANQUE RETARDADO

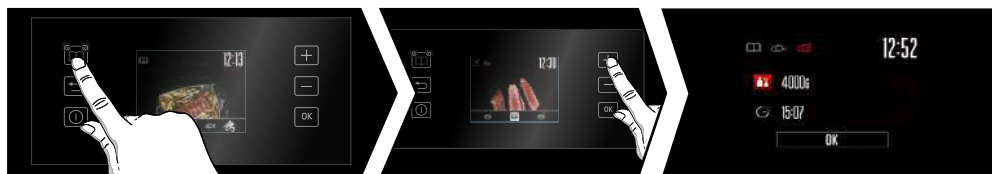
Para realizar un arranque retardado : Seleccione el símbolo de fin de cocción  y cambiar la hora de finalización.



LA FUNCIÓN "GUÍA DE VAPOR"

Pulsa el botón "Guía DE VAPOR"

El horno ofrecerá ahora diferentes familias de alimentos: Carne blanca, Pescado, Aves de corral (ver tabla). Seleccione su familia de alimentos con los botones + y - y confirme con el botón **OK**.



Un peso parpadea; introduzca el peso real de su comida con las teclas + y - y confirme con **OK**. No es necesario ajustar nada más, la temperatura y el tiempo de cocción se calculan automáticamente. Si es necesario, ajuste el tiempo de finalización de la cocción y confirme pulsando de nuevo **OK**. Su cocina comienza inmediatamente.

**TABLA DE FUNCIONES COMBINADAS
AUTOMÁTICO CON ASOCIACIÓN DE VAPOR**

Platos	Alimentos	Cantidad de agua a añadir
Carne blanca	Cerdo asado	500 ml de agua caliente en la olla
	Ternera asada	500 ml de agua caliente en la olla
Pescado	Gran pescado	500 ml de agua caliente en la olla
	Filetes de pescado	300 ml de agua caliente en la olla
	Pescado medio	300 ml de agua caliente en la olla
	peces planos	300 ml de agua caliente en la olla
Aves de corral	Pollo	500 ml de agua caliente en la olla
	Pato	500 ml de agua caliente en la olla
	Turquía	500 ml de agua caliente en la olla
	Gallina de Guinea	800 ml de agua caliente en la olla



IMPORTANTE

Coloque la bandeja de goteo (con el agua caliente) en el estante inferior, nivel 1, y sus alimentos a cocinar en el nivel 3.



LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

- **Auto-limpieza de la cavidad por pirólisis**



Atención

Quita los accesorios y los cables del horno antes de empezar la limpieza por pirólisis. Antes de comenzar una limpieza de pirólisis de su horno, retire cualquier desbordamiento grande que pueda haber ocurrido. Quita el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

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 únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, y es imposible desbloquearla.

- **Autolimpieza inmediata**

El temporizador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Seleccione uno de los ciclos de autolimpieza con los botones + o -. Confirme su elección con el botón **OK**.



Limpieza en 39 minutos

- Al final de cada cocción, el mensaje "Clean 39" parpadea en la pantalla, indicándole que inicie la limpieza. Vaya al menú de limpieza y confirme "Limpiar 39". El tiempo 0:39 aparece en la esquina inferior izquierda de la pantalla, el proceso de limpieza comienza. Después de unos minutos, aparecerá una llave y la puerta del horno se bloqueará automáticamente por razones de seguridad durante todo el programa.

Si desea iniciar un programa "Limpiar 39", el horno está frío o no está lo suficientemente caliente, pero las condiciones para iniciar el programa no permiten esta limpieza. En la pantalla aparecerá PYRO 1:30.

Pirólisis de 2 horas o 1,5 horas, según se desee.

Seleccione una de las dos funciones de limpieza según el grado de suciedad de su horno. Dependiendo de su elección, se muestra la hora 2:00 (o 1:30). Confirme con el botón OK. Comienza la pirólisis.

Al final del proceso de limpieza, la pantalla muestra el enfriamiento y la pirólisis completados y la puerta se desbloquea.

- **Retraso en la auto-limpieza**

Tiene la posibilidad de posponer la salida de su Pirólisis. Cuando la duración del programa aparezca en la pantalla, seleccione y ajustar la nueva hora final con las teclas + y - y confirmar con OK. La autolimpieza comenzará más tarde y terminará a la nueva hora programada.

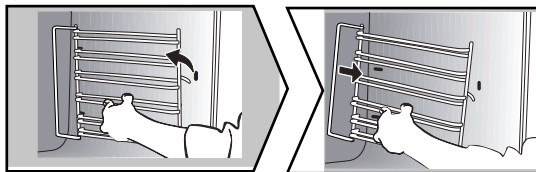


• Limpieza de la superficie exterior

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

• Desmontaje de los niveles

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. Tire después cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de su alojamiento. Retire los dos niveles.



• Limpieza de los cristales interiores



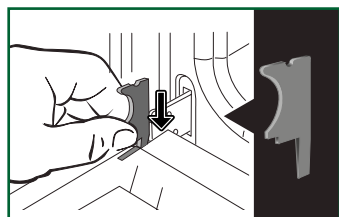
Advertencia

No utilice productos de limpieza abrasivos, nanas ni raspadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que se podría rayar la superficie y hacer que estallara el cristal.

Primero quita el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y un líquido lavavajillas. Para limpiar los vidrios interiores individuales, quítelos de la siguiente manera:

• Desmontaje de los cristales interiores

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña roja de plástico incluida en la bolsa de plástico de su aparato.



Extraiga el primer cristal enganchado:

Presione con una herramienta (destornillador) en los puntos A para desenganchar el cristal.



Importante:

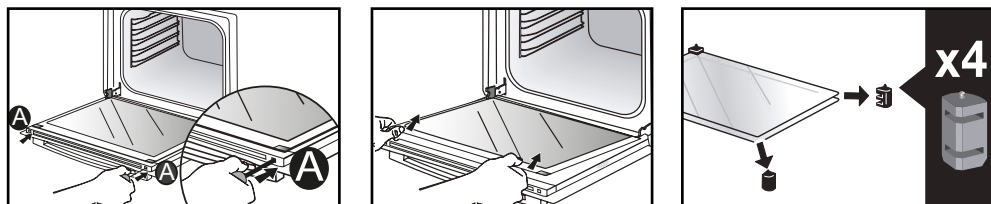
Asegúrese de marcar la dirección de montaje de esta primera ventana (lado brillante hacia usted).



Limpieza

Según el modelo, la puerta se compone de dos cristales suplementarios, con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja los cristales en el agua. Aclárelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.



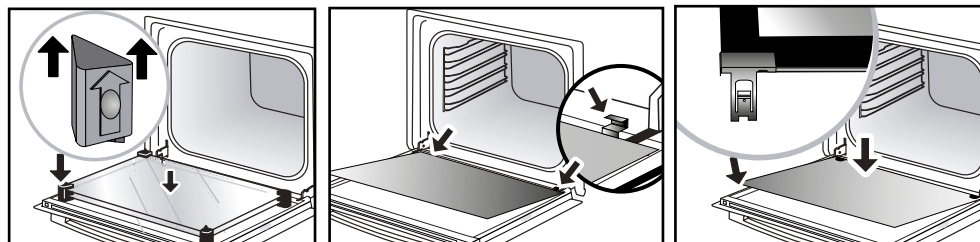
• Reinstalación de la puerta

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar los cristales.

Introduzca el último cristal en los topes metálicos y engánchelo con la cara brillante hacia el exterior.

Retire la cuña roja de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

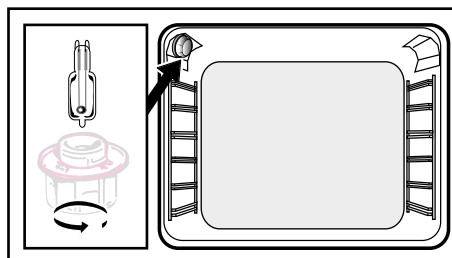


• CAMBIO DE LA LÁMPARA



Advertencia:

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



Características de la bombilla:

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

Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



Anomalías y soluciones

Anomalías y soluciones

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

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, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

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

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

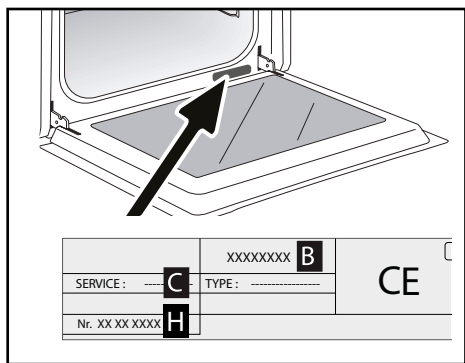
Ruido de vibración.

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior. Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.



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.



- B : Referencia comercial
- C : Referencia de servicio
- H : Número de serie

PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.





PLATOS													min	
Carne														
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2					60	
Asado de ternera (1kg)	200	2					180	2					60-70	
Asado de buey	240	2											30-40	
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60	
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3		60	
Aves grandes piezas	180	1											60-90	
Muslos de pollo					220	3				210	3		20-30	
Costillas de cerdo / ternera					210	3							20-30	
Costillas de buey (1kg)					210	3				210	3		20-30	
Costillas de cordero					210	3							20-30	
Pescados														
Pescados asados					275	4							15-20	
Pescados cocinados (dorada)	200	3					180	3					30-35	
Pescados en papillote	220	3					200	3					15-20	
Verduras														
Gratenes (alimentos cocinados)					275	2							30	
Gratenes «dauphinois»	200	2					180	2					45	
Lasañas	200	3					180	3					45	
Tomates rellenos	170	3					160	2					30	
Pasteles														
Bizcocho esponjoso - Tarta			180	2								180	2	35
Brazo de gitano		3										180	2	5-10
Brioche	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Bizcocho - cuatro cuartos	180	1	180	1								180	2	45-50
Tarta de cerezas	200	2					180	3						30-35
Cremas	165	2										150	2	30-40
Galletas - Polvorones	175	3												15-20

* según modelo

PLATOS													min		
Pasteles															
Magdalenas	220	3						200	3					5-10	
Masa de buñuelos	200	3						180	3				180	3	30-40
Pastas hojaldradas	220	3						200	3						5-10
Pastel Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarta de masa quebrada	200	1						195	1						30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1						200	1						20-25
Tarta de masa con levadura	210	1						200	1						10-30
Varios															
Pinchos	220	3			210	4									10-15
Paté en terrina	200	2						190	2						80-100
Pizza masa quebrada	200	2													30-40
Pizza masa de pan															15-18
Quiches															35-40
Suflé													180	2	50
Empanadas	200	2													40-45
Pan	220							200		220					30-40
Pan tostado	180				275	4-5									2-3
Ollas cerradas (estofados)	180	2											180	2	90-180



CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.

EQUIVALENCIA : CIFRAS °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Receta con levadura (según el modelo)

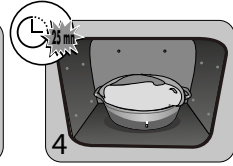
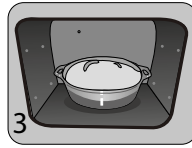
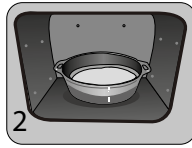
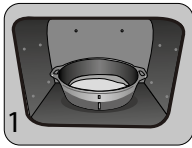
Ingredientes:

● 2 kg de harina ● 1.240 ml de agua ● 40 g de sal ● 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.

Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.




















Procedimiento: Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

Pre caliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.





PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	*MODOS DE COCCION	NIVEL	Accesorios	°C	TIEMPO min.	PRECALENTAMIENTO
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	SI

* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

Brandt

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

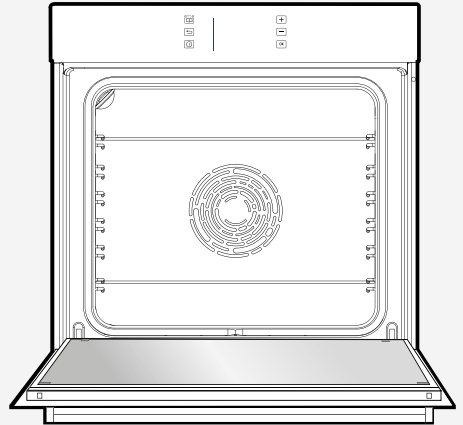
SK

SV



KÄYTTÄJÄN OHJEET FI

UUNI




ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert.6011825

Hyvä asiakas,

Olet juuri ostanut **BRANDT**-tuotteen ja kiitämme luottamuksestasi meihin. Olemme suunnitelleet ja valmistaneet tämän tuotteen kanssasi, elämäntapasi ja tarpeesi huomioon ottaen, jotta se vastaa parhaiten odotuksiasi. Olemme panneet osaamisemme, innovaatiomme ja kaiken intohimomme, joka on ajanut meitä yli 60 vuoden ajan. Kuluttajapalvelumme on käytettävissä ja käytettävissä ja pyrimme vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi tai ehdotuksiisi jatkuvasti vastaamaan vaatimuksiisi paremmin. Kirjautu myös verkkosivustollemme **www.brandt.com**, josta löydät uusimmat innovaatiomme sekä hyödyllistä ja lisätietoa. **BRANDT** tukee mielellään päivittäin ja toivoo sinun nauttivan ostoksestasi täysin.



"Origine France Garantie" -merkki tarjoaa kuluttajille tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman alkuperämerkinnän. BRANDT-tuotemerkki on ylpeä voidessaan kiinnittää tämän merkinnän Orléansissa ja Vendômessa sijaitsevien ranskalaisten tehtaidemme tuotteisiin.

BVCert.6011825

<https://brandt.com/>



Tärkeä:

Ennen kuin käynnistät laitteen, lue tämä opas huolellisesti tutustuaksesi sen toimintaan nopeammin.



Turvaohjeet	4
YMPÄRISTÖ JA ENERGIANSÄÄSTÖ	6
Ympäristö	6
Energiansäästövinkki	6
LAITTEEN ASENTAMINEN	7
Sijainnin ja asennuksen valinta	7
Sähköliitäntä	8
LAITTEEN KUVAUS	9
Näyttö ja ohjauspainikkeet	9
Lisävarusteet	10
LAITTEEN KÄYTTÄMINEN	12
Asetukset	12
Konfigurointivalikko	13
Laukaisutilat	14
Ruoanvalmistusprosessin käynnistäminen.....	15
RECIPE-toiminto	17
AUTOCOOK-tila	18
STEAM GUIDE -toiminto	19
LAITTEEN HUOLTO	20
Sisä- ja ulkopintojen puhdistus	21
Viat ja ratkaisut	23
MYYNIN JÄLKEINEN PALVELU	24
Huolto	24
RUOANVALMISTUKSEN APUVÄLINEET	25
Leivontataulukot	25
Reseptit hiivan kanssa	27
Toiminnalliset testit	28



LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TU- LEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivuilta.

- 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 kumikäsineitä 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 turvallisuus- syistä 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 materiaa- lilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.
- — Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumene- misen ehkäisemiseksi.
- — Tämä laite on tarkoitettu koti- käyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstöti- lojen keittiönurkkauksiin, toimis- toihin ja muille vastaaville työpai- koille; maatiloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin

asuin- ja majoitustiloihin.

- — Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdis- tustoimia varten.
-
- Älä tee muutoksia laitteen omi- naisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.
-
- Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspai- kana.
-



Ympäristö

Tämän laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Osallistu niiden kierrätykseen ja auta siten suojelemaan ympäristöä asettamalla ne kunnallisiin astioihin tätä tarkoitusta varten.

Laite sisältää myös monia kierrätettäviä materiaaleja. Siksi se on merkitty tällä logolla osoittamaan sinulle, että käytettyjä laitteita ei tule sekoittaa muihin jätteisiin.



Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys tapahtuu siten parhaissa olosuhteissa voimassa olevan sähkö- ja elektroniikkalaiteromun mukaisesti.

Ota yhteyttä kaupungintaloon tai jälleenmyyjään saadaksesi kotiisi lähimpänä olevien käytettyjen laitteiden keräyspisteet.

Kiitämme yhteistyöstäsi ympäristön suojelussa.

Energiansäästövinkki

Pidä uunin luukku kypsennyksen aikana kiinni.



SIJAINNIN JA ASENNUKSEN VALINTA

Kaaviot määrittävät uuniin sopivan huonekalun mitat. Tämä laite voidaan asentaa joko pylvääseen (A) tai tiskiin (B) alle. Jos kaappi on auki, sen aukon on oltava takana enintään 70 mm (C ja D). Kiinnitä uuni kaappiin. Poista tällöin kumitulpat ja poraa esikaapin seinään \varnothing 2 mm: n reikä, jotta puu ei halkeile. Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla.

Vaihda kumitulpat.



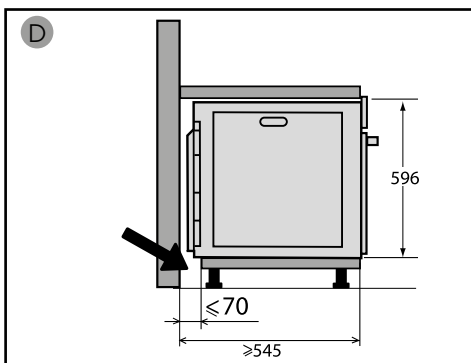
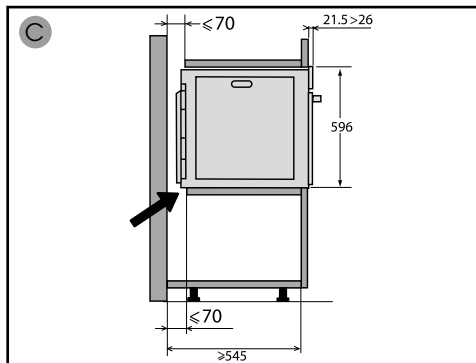
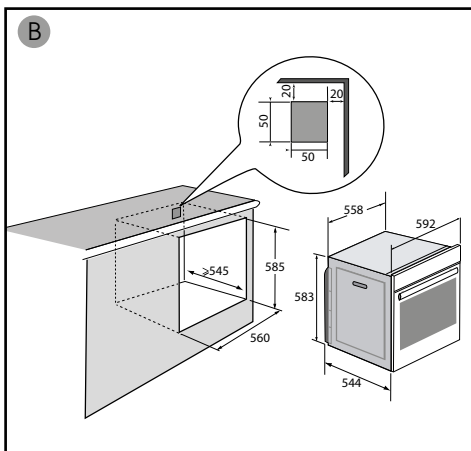
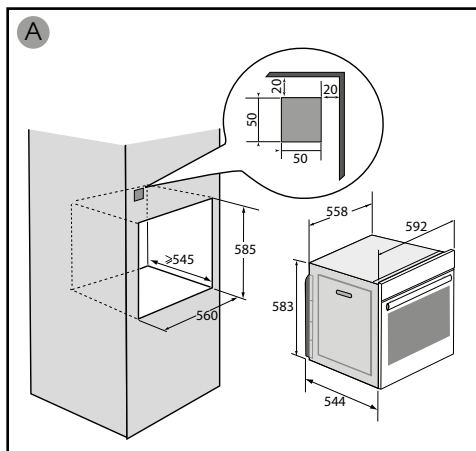
Neuvo:

Varmista, että sinulla on vaatimustenmukainen asennus, älä epäröi kutsua laitteen asiantuntijaa.



Varoitus:

Jos kodin sähköasennusta on muutettava laitteen liittämiseksi, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. Jos uunissa on poikkeavuuksia, irrota laite tai poista uunin liittäjäjohtoa vastaava sulake.





SÄHKÖLIITÄNTÄ

Uuni on kytkettävä tavallisella virtajohdolla, jossa on 3 1,5 mm² johtinta (1 ph + 1 N + maadoitus), joka on kytkettävä 220 ~ 240 voltin verkkoon pistorasian kautta. asennusohjeet.

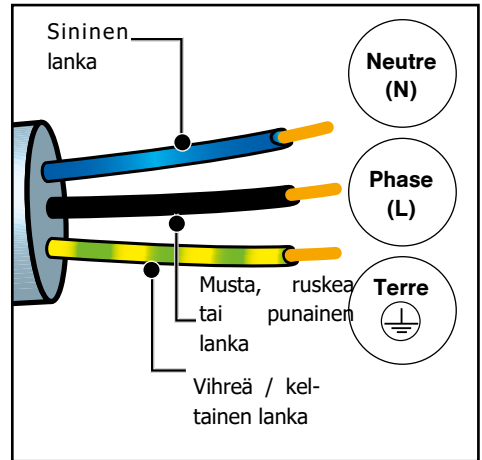
Varoitus

Suojajohto (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se on kytkettävä asennuksen maahan. Asennussulakkeen on oltava 16 ampeeria.

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

• Ennen ensimmäistä käyttöä

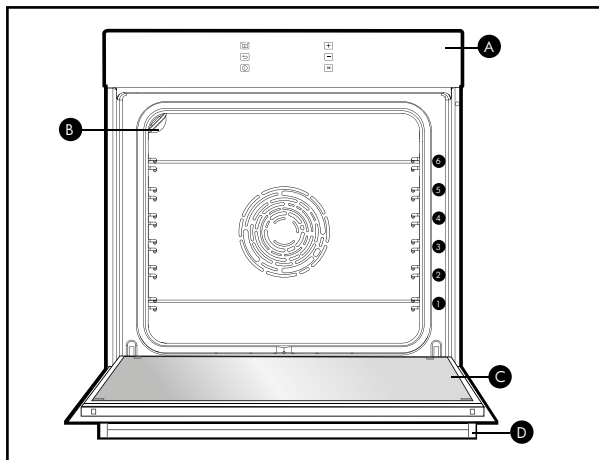
Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä sitä tyhjänä, luukku suljettuna, noin 15 minuuttia korkeimmassa lämpötilassa. murtumaan laitteeseen. Mineraalivilla, joka ympäröi uunin ontelo, voi aluksi antaa erityisen hajun koostumuksestaan johtuen. Samoin saatat huomata savua. Kaikki tämä on normaalia.





Uunin yleiskuvaus

UUNIN YLEISKUVAUS



A Ohjauspaneeli

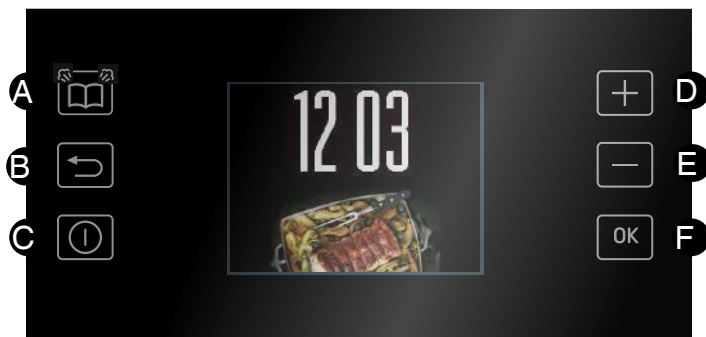
B Valo

C Luukku

D Kädensija

Tässä uunissa on 6 peltitasoasentoa lisävarusteille: peltitasot 1 - 6.

NÄYTTÖ- JA OHJAUSNÄPPÄIMET



A Automaattinen höyrytoiminto" -painike

B Takaisin/lukituksen avaussäppäin

C Start/Stop"-painike

D Asetukset +

E Asetukset -

F Enter-näppäin

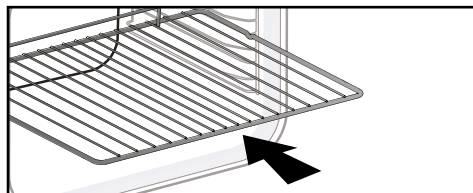


TARVIKKEET

• Kaatumisen estävä turvaritilä

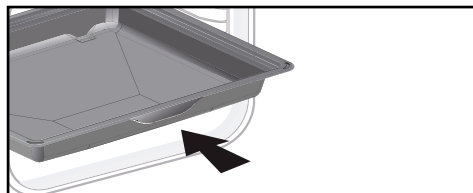
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-ainekset asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilän kahva uunin takaosaa vasten.



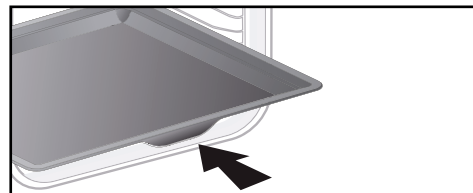
• Syvä monikäyttöpeltili 45mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



• Paistopelti 20mm

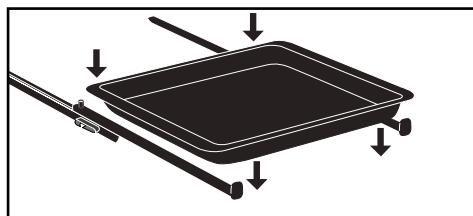
Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Sopii keksien, murokeksien ja kuppikakkujen paistamiseen. Kallistettu laita helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruusta tippuvaa rasvaa.



• Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä, Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.



Varoitus:

Poista tarvikkeet ja hyllyt uunista ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista.

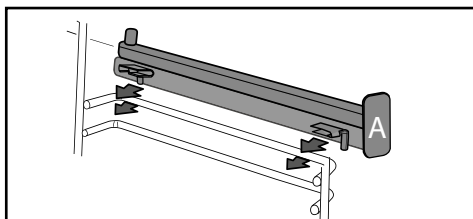
Varoitus:

Lämmön vaikutuksesta lisävarusteet voivat deformatuua vaikuttamatta niiden toimintaan. Ne palaavat alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.



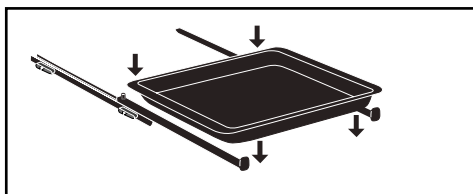
LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

Vedä ensin ulos 2 kiskoja, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikon sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.



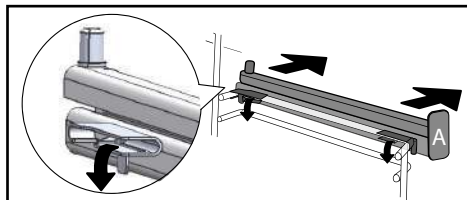
HUOMAA: liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää tulee kohti asentajaa.

Aseta 2 ristikköä paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön.



Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikon läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



Vinkki

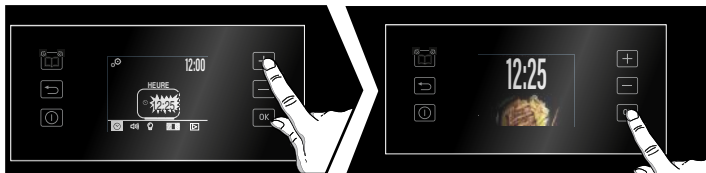
Vältäaksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin pohjalle.



ASETUKSET

• Kellon asetukset

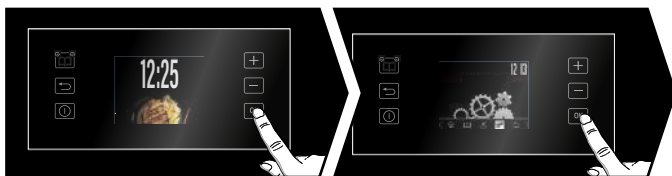
Kun virta kytketään uuniin näytössä vilkkuu 12:00.



Aseta aika + tai - painikkeella. Vahvasta OK-painikkeella. Sähkökatkoksen sattuessa kellonaika vilkkuu.

• Kellonajan muuttaminen

Unin on oltava pois päältä ja sen on näytettävä aikaa.



Paina OK-painiketta. Siirry eri parametrien välillä + ja - painikkeilla, valitse "Configuration" ja vahvasta OK-painikkeella. Muuta kellonaikaa ja vahvasta OK-painikkeella.

• Munakello

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.







Paina OK-painiketta. Siirry + ja - painikkeilla eri asetusten välillä, valitse "Ajastin" ja vahvasta OK-painikkeella. Aseta ajastin + tai - painikkeella. Vahvasta OK-painikkeella ja ajastin alkaa laskea alaspäin. Kun aika on kulunut, kuuluu merkkiäni. Voit pysäyttää sen painamalla mitä tahansa näppäintä.

HUOMIO: Ajastintointoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa. Munakellotoiminto peruutetaan siirtymällä munakellovalikkoon ja asettamalla ajaksi 00:00 ilman vahvistamista, jolloin asetus otetaan automaattisesti käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.



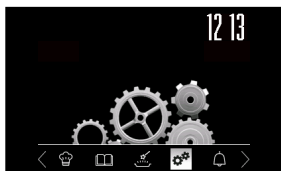
• KÄYTTÖPANEELIN LUKITUS








Paina  kunnes symboli  näytöllä. Voit avata lukituksen painamalla  kunnes symboli  katoaa näytöltä.

CONFIGURATION-VALIKKO

Voit muuttaa uunin eri parametreja: Valitse "CONFIGURATION" siirtyäksesi asetustilaan.



Valitse + ja - näppäimillä ja vahvasta OK-näppäimellä päästäksesi eri parametreihin, katso alla oleva taulukko:

	<p>AIKA: Voit asettaa tai muuttaa kellonajan.</p>
	<p>Äänet - KEYS : ON-asento, aktiiviset äänet. OFF-asennossa, ei ääniä.</p>
	<p>Lampun hallinta : ON-asennossa, keittotilassa lamppu palaa aina (paitsi ECO-tilassa). AUTO-asennossa, kypsennystoiminnossa ontelon merkkivalo sammuu noin 90 sekunnin kuluttua.</p>
	<p>KIELI : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>DEMO-tila: ON-asento, toiminto aktivoitu, valotukseen käytetään esittelytilaa. OFF-asennossa, toiminto pois käytöstä, uuni on toiminnassa.</p>



Kypsennys

UUNITOIMINNOT

Manuaaliset toiminnot:



KIERTOILMA*

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 250°C
Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.



PERINTEINEN

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 275°C
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
Suositellaan kosteille ruokalajeille (piiraat, mehevät hedelmäpiirakat...). Taikinapohja paistuu hyvin. Suositellaan kohoaville leivonnaisille (kaku, pulla, kuivakakku...) ja kohokkaille ilman taikinakuorta.



EKO*

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 275°C
Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Kaikki kypsennykset tehdään ilman esilämmitystä.



VARIABLE GRILLI

Taso 1-4

Suosittellaan paahtoleivän paahtamiseen, gratinointiin, crème brûlée:n ruskistamiseen....



GRILLI KIERTO

Minimilämpötila 100°C maksimilämpötila 250°C
Linnunliha liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla.

Aseta syvä paistopelti alimmalle peltitasolle.

Suosittellaan linnunliha lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä nautan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.



PERINTEINEN PULSSI

Lämpötila min 35°C max 275°C
Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, mieluiten saviastian muodossa.



LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN

Lämpötila min 35°C max 100°C

Automaattiset toiminnot:

Brandt tarjoaa 3 uutta toimintoa, jotka yhdistävät automaattisesti kaksi kypsennystilaa: perinteisen kypsennyksen ja höyrytyskeiton ruoan ravitsemuksellisten ominaisuuksien säilyttämiseksi ja nopeamman kypsennyksen saamiseksi.



VALKOINEN LIHA

Suosittellaan sian- ja vasikanpaistien pehmeiden ja lempeyden säilyttämiseksi.



KALAT

Suosittellaan kokojen tai fileiden kypsennykseen.



SIIPIKARJA

Suosittellaan kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen ja ankojen keittämiseen.

Näitä 3 toimintoa varten sinun tarvitsee vain lisätä astiaan (tiputusastiaan) riittävästi haaleaa vettä ja laittaa se uuniin alemmalle hyllylle ja ruoat kypsennettäväksi tasolla 3.

Katso tippa-astiaan asetettavan veden määrä ohjeiden lopussa olevasta taulukosta automaattisista yhdistetyistä toiminnoista, joissa yhdistetään höyryä.

** Valmistusmenetelmä suoritettu standardin EN 60350-1: 2016 vaatimusten mukaisesti, jotta voidaan osoittaa EU-asetuksen EU / 65/2014 energiamerkintöjä koskevien vaatimusten noudattaminen.*



Kypsennys

• Välittömän ruoanlaiton aloittaminen

Ohjelmoijan pitäisi näyttää vain kellonaika. Kellonaika ei saa vilkkua.

Paina OK-näppäintä, valitse + ja - näppäimillä kypsennystila ja vahvista OK-näppäimellä.



Uuni tarjoaa sinulle mahdollisuuden asettaa muut kypsennysparametrit:



Lämpötila



Kypsennysaika




Ruoanlaiton loppu


Aseta parametrit + ja - painikkeilla. Vahvista OK-painikkeella.

• Lämpötilan muutos




Uuni suosittelee ihanteellista kypsennyslämpötilaa sen mukaan, minkälaisen kypsennystyyppin olet jo valinnut. Tämä voidaan muuttaa seuraavasti:


Valitse "Lämpötila"-ruutu  Valitse haluamasi lämpötila painikkeilla + / - ja vahvista painikkeella OK. Asetus on nyt mahdollinen, valitse haluamasi lämpötila painikkeilla + ja - ja vahvista painikkeella OK.

NB: Et voi valita kypsennysaikaa. Tässä tapauksessa jätä kypsennysajan kesto ja lopetus tyhjäksi ja siirry suoraan kohtaan "OK". Vahvista OK-painikkeella käynnistääksesi kypsennysprosessin. Uuni kytkeytyy pois päältä painamalla pitkään on/off-näppäintä. .

• Kypsennysajan muuttaminen



Kypsennä heti ja valitse sitten kypsennysaika .

Kypsennysajan symboli  vilkkuu, asetus on nyt mahdollinen. Aseta kypsennysaika + tai - näppäimellä. Vahvista OK.



"Smart Assist" -järjestelmä

Uunissasi on "Smart Assist" -toiminto, joka suosittelee ohjelmoitavaa kestoja ohjelmoitujen keston mukaan valitun kypsennystavan mukaan.



"Smart Assist" -järjestelmä
Uunissasi on "Smart Assist" -toiminto, joka suosittelee kestoa ohjelmoitaessa muokattavaa kypsennysaikaa valitun kypsennystavan mukaan (katso taulukko).

Kypsennysaika tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua. Aika lasketaan heti, kun kypsennyslämpötila on saavutettu.

KEITTOTOIMINTO	KESTO
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

• Kypsennyksen lopetusajan muuttaminen



Jatka ohjelmoituna aikana. Kun asetat kypsennysajan, lopetusajan kasvaa automaattisesti. Voit muuttaa tätä lopetusajankohtaa, jos haluat viivästyttää kypsennyksen päättymistä.

Valitse tässä tapauksessa ja toimi samalla tavalla kuin kypsennysajan asettamisessa. Kun olet valinnut kypsennysajan, vahvista valinta OK-painikkeella..

• Ruoanlaittopysäkki

Jos olet ohjelmoinut kypsennysajan, uuni pysähtyy automaattisesti. Jos näin ei ole, pysäytä uuni painamalla pitkään on/off-painiketta.



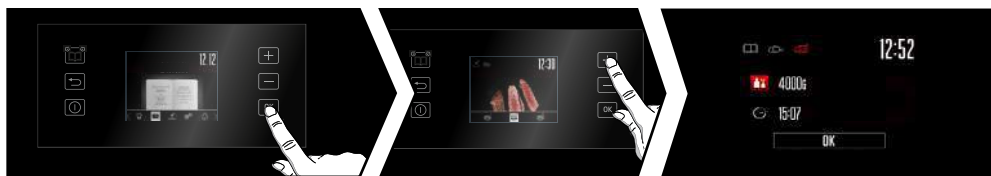
"TULOT"-TOIMINTO


RECIPES-toiminto valitsee sinulle sopivat kypsennysparametrit valmistettavan ruoan ja sen painon mukaan.


- Lohi
- Keskikokoinen naudanliha
- Pizza
- Vaaleanpunainen karitsan lapa
- Soufflé
- Täytetyt tomaatit
- Paahdettua sianlihaa
- Kana
- Quiche
- Hedelmäpiirakka
- Pikkuleivät/leivonnaiset
- Kakku

Valitse "Reseptit". Uuni tarjoaa nyt erilaisia ruokaperheitä.

Valitse ruokaperhe + ja - painikkeilla:



Kun olet tehnyt valintasi, vahvista valinta OK-painikkeella. Kun ruoka on valittu, uuni voi pyytää sinulta lisätietoja. Syötä paino  ja vahvista OK-näppäimellä. Uuni laskee automaattisesti ihanteellisen kypsennysajan ja näyttää sen.

NB: Voit halutessasi muuttaa lopetusajankohtaa valitsemalla vaihtoehdon  ja uusi päättymisaika näytetään. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla OK-näppäintä. Uuni piippaa ja sammuu, kun kypsennysaika on päättynyt.



Kypsennys

AUTOCOOK"-TILA

AUTOCOOK-kypsennystila helpottaa työtäsi, sillä uuni laskee automaattisesti kaikki kypsennysparametrit valitun ruokalajin mukaan (lämpötila, kypsennysaika, kypsennystyyppi) uuniin sijoitettujen elektronisten antureiden ansiosta, jotka mittaavat jatkuvasti kosteusastetta ja lämpötilan vaihtelua.

"AUTOCOOK"-TILAN TOIMINTA:

Tämä kypsennysmenetelmä tehdään kahdessa vaiheessa:

Vaihe 1:

tutkimusvaihe, jonka aikana uuni alkaa lämmitä ja määrittää ihanteellisen kypsennysajan. Tämä vaihe kestää 5-40 minuuttia ruokalajista riippuen.



TÄRKEÄÄ: Älä avaa ovea tämän vaiheen aikana, jotta tietojen laskenta ja tallennus eivät häiriinny. Tätä hakuvaihetta kuvaa kypsennysajan vieressä oleva animaatio.

Vaihe 2:

Toinen kypsennysvaihe: uuni on määrittänyt tarvittavan ajan. Jäljellä olevassa ajassa otetaan huomioon ensimmäisen vaiheen kypsennysaika. Voit nyt avata luukun esimerkiksi paistin paistamista varten. Uunissa voit valita 12 ruokalajin joukosta (ks. vastapäättä):



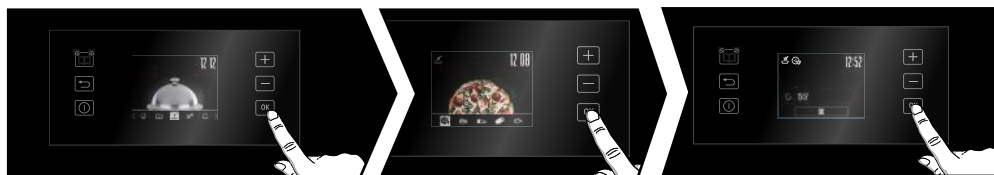
AUTOCOOK

- Kala
- Naudanpaisti (raakana, puolikypsänä, hyvin kypsänä)
- Pizza
- Karitsan koipi (vaaleanpunainen, hyvin valmistettu)
- Soufflé
- Täytetyt vihannekset
- Paahdettua sianlihaa
- Kana
- Suolainen piirakka
- Makea piirakka
- Pienet keksit
- Kakku

N.B.: AUTOCOOK-toiminnon käyttäminen ei edellytä esilämmitystä. Kypsennysprosessi PITÄÄ aloittaa kylmässä uunissa. On suositeltavaa odottaa täydellistä jäähtymistä ennen kuin paistat toisen kerran. Jos uuni on liian kuuma aloittaakseen kypsennyksen AUTO-COOK-tilassa, näyttöön ilmestyy viesti. Anna uunin jäähtyä.

Valitse **AUTOCOOK**-tila  ja vahvista OK-painikkeella.

Valitse ohjelma +/- näppäimillä ja vahvista painamalla OK.




Aseta tarvittaessa kypsennysaika ja vahvista painamalla OK uudelleen. Uuni käynnistyy.

Aseta tarvittaessa kypsennysaika ja vahvista painamalla OK uudelleen. Uuni käynnistyy. Kypsennysaikatieto vilkkuu tämän laskentavaiheen aikana. Uuni kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on päättynyt, ja näyttö ilmoittaa, että ruokalaji on valmis.

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYSTOIMINTO

Viivästetyn käynnistysasen asettaminen :

Valitse laukaisun lopun symboli  ja vaihda lopetusajankohta.

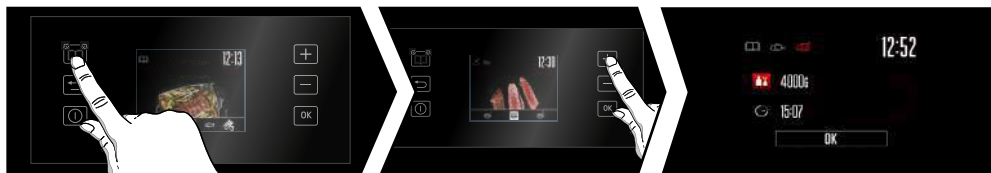


Kypsennys

"STEAM GUIDE" -TOIMINTO

Paina "Steam Guide" -painiketta .

Uuni tarjoaa nyt eri ruokaperheitä: Valkoinen liha, Kala, Siipikarja (katso taulukko). Valitse ruokaperhe + ja - painikkeilla ja vahvista OK-painikkeella.



Paino vilkkuu; syötä ruoan todellinen paino näppäimillä + ja - ja vahvista painamalla OK. Sinun ei tarvitse asettaa mitään muuta, lämpötila ja kypsennysaika lasketaan automaattisesti. Aseta tarvittaessa kypsennysaika ja vahvista painamalla OK uudelleen. Ruoanlaitto alkaa välittömästi.

TAULUKKO YHDISTETYT TOIMINNOT AUTOMAATTINEN HÖYRYN YHDISTÄMISEN KANSSA

Astiat	Ruoka	Lisättävän veden määrä
Valkoinen liha	Paahdettua sianlihaa	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	Vasikanpaisti	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
Kala	kääryleet	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	Kalafileet	300 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	Keskikokoinen kala	300 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	kampelakala	300 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
Siipikarja	Kana	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	Ankka	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	Turkki	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
	Helmikanat	800 ml haaleaa vettä tiputusastiassa



TÄRKEÄ

Aseta tiputusastia (haalealla vedellä) alemmalle hyllylle, tasolle 1 ja kypsennettävä ruokasi tasolle 3.



SISUSTUS - ULKOPINTOJEN PUHDISTUS

• Ontelon puhdistus pyrolyysillä



Varoitus

Poista lisävarusteet ja vajerihyllyt uunista ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Ennen kuin aloitat uunin pyrolyysipuhdistuksen, poista kaikki mahdolliset ylivuotot. Poista ylimääräinen rasva ovesta kostealla sienellä.

Turvallisuussyistä pyrolyysin puhdistus suoritetaan vasta sen jälkeen, kun ovi on automaattisesti lukittu, oven avaaminen on mahdotonta.

• Välitön itsepuhdistus

Ajastimen pitäisi näyttää kellonaika, ei viikkua. Valitse jokin itsepuhdistusjaksoista painikkeilla + tai - . Vahvista valintasi OK-painikkeella.



Puhdistus 39 minuutissa

- Jokaisen laukaisukerran lopussa näytössä vilkkuu "Clean 39", mikä kehottaa sinua aloittamaan puhdistuksen. Siirry puhdistusvalikkoon ja vahvista "Clean 39". Näytön vasempaan alakulmaan ilmestyy aika 0:39, puhdistusprosessi alkaa. Muutaman minuutin kuluttua näyttöön ilmestyy avain, jolloin uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuussyistä koko ohjelman ajaksi.

Jos haluat käyttää "Clean 39" -uunia, joka on kylmä tai ei ole tarpeeksi kuuma, ohjelman käynnistysehdot eivät salli tätä puhdistusta. Näyttöön ilmestyy PYRO 1:30.

Pyrolyysi **2 tuntia tai 1,5 tuntia** tarpeen mukaan.

Valitse jompikumpi kahdesta puhdistustoiminnosta sen mukaan, kuinka likainen uunisi on. Valinnastasi riippuen näyttöön tulee aika 2:00 (tai 1:30). Vahvista OK-painikkeella. Pyrolyysi alkaa. Puhdistusprosessin päätyttyä näytössä näkyy, että jäähdytys ja pyrolyysi on suoritettu, ja ovi avataan.

• Lykätty itsepuhdistus

Pyrolyysi-ohjelman aloittamista voidaan lykätä. Kun ohjelman kesto näkyy näytössä, valitse ja aseta uusi lopetusajankohta painikkeilla + ja - ja vahvista painikkeella OK. Itsepuhdistusprosessi alkaa myöhemmin ja päättyy uuteen asetettuun aikaan.

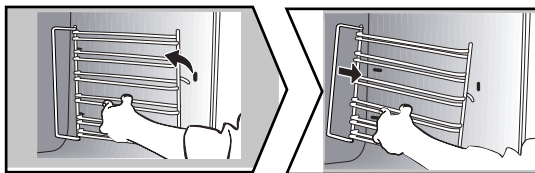


• Ulkopinnan puhdistaminen

Käytä ikkunanpuhdistusaineeseen kastettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausvoiteita tai kaavinsientä.

• Johtotelineiden puhdistus

Pura vaihejohdot niiden puhdistamiseksi. Nosta askelman etuosa ylös; työnnä koko askel ylöspäin ja vapauta etukoukku kotelostaan. Vedä sitten koko askelta hieman itseäsi kohti vapauttaaksesi takakoukut kotelostaan. Poista 2 vaihetta.



• Oven lasin puhdistus

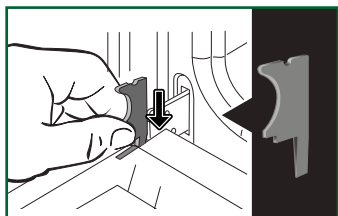
Varoitus :

Älä käytä hankauspuhdistusaineita, hankaussientä tai metallikaavioita uunin lasin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja saada lasin rikkoutumaan.

Poista ensin ylimääräinen rasva sisäpaneelistä pehmeällä liinalla ja pesuaineella. Puhdista erilaiset sisäpaneelit purkamalla ne seuraavasti:

• Oven lasin puhdistus

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se laitteen muovipussissa olevalla muovikiilalla.



Poista ensimmäinen leikattu ruutu: paina työkalua (ruuvimeisseliä) paikoissa (A), jotta voit purkaa paneelin.

Tärkeä:

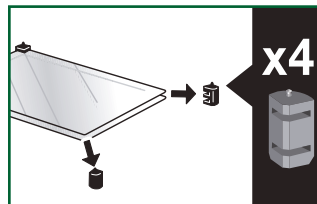
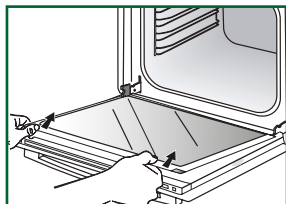
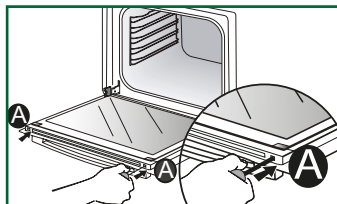
Varmista, että merkitsit tämän ensimmäisen ikkunan asennussuunnan (kiiltävä puoli itseäsi kohti)



Puhdistus

Ovi koostuu mallista riippuen kahdesta ylimääräisestä ruudusta, joissa kummassakin kulmassa on musta kumilevy. Poista tarvittaessa ne puhdistusta varten.

Älä upota ikkunoita veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi nukkaamattomalla liinalla.

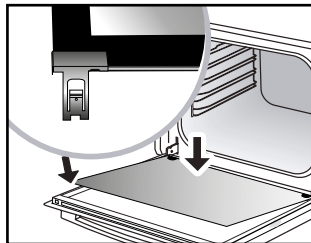
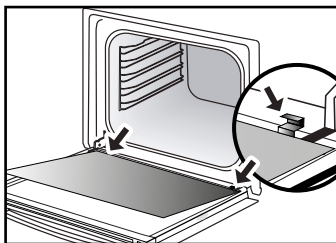
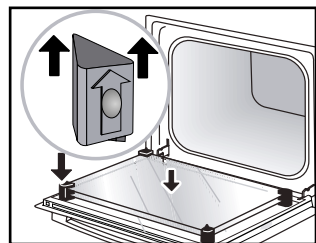


• Oviikkunoiden asentaminen

Puhdistuksen jälkeen aseta neljä ylöspäin osoittavan nuolen kumitulppaa uudelleen ja aseta lasikokoonpano uudelleen.

Kiinnitä viimeinen ruutu metallitukiin, kiinnitä sitten kiiltävä puoli itseäsi kohti ja poista muovikiila.

Laite on jälleen toiminnassa.

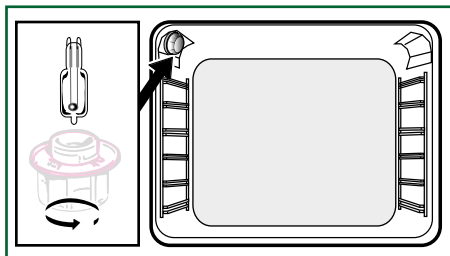


• Lampun vaihtaminen



Varoitus:

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



Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, kanta G9.

Käytä kumikäsinettä lampun suojalasin irrottamiseen. Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.



POIKKEAMAT JA RATKAISUT

Uuni ei lämpene.

Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Suurena valittua lämpötilaa.

Uunin valo ei toimi.

Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.

Uunin jäädytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.

Tämä on normaalia. Jäädytyspuhallin 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 on häiriö. Ota yhteys huoltopalveluun.

Symboliviilkkuu näytöllä.

Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

Värisevä melu.

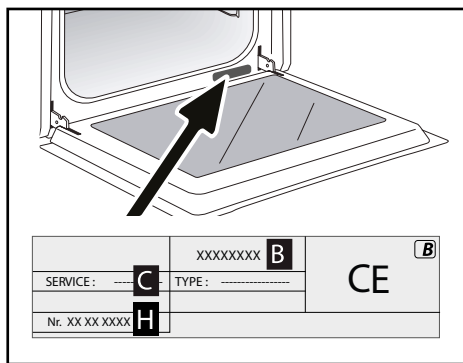
Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksessa takaseinän kanssa.

Tällä ei ole vaikutusta laitteen oikeaan toimintaan, mutta se voi silti aiheuttaa värisevää melua ilmanvaihdon aikana. Irrota laite ja siirrä johtoa. Vaihda uuni.



KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

ALKUPERÄISET OSAT

Huoltokäsittelyn aikana pyydä käyttämään vain alkuperäisiä sertifioituja varaosia.





RUOKALAJIT	* * * * * * * *														min
Liharuoat															
Porsaanpaisti (1 kg)	200	2						180	2						60
Vasikanpaisti (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Naudanpaisti	240	2													30-40
Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	1.			220						200	2			60
Linnunliha (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Linnunliha, suurikokoinen	180	1.													60-90
Kanankoipi					220	3					210	3			20-30
Porsaan- tai vasikankyljykset					210	3									20-30
Naudankyljykset (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Lampaankyljykset					210	3									20-30
KALA															
Grillattu kala					275	4									15-20
Paistettu kala	200	3					180	3							30-35
Kala en papillote	220	3					200	3							15-20
Vihannekset															
Gratiinit					275	2									30
Perunagratiini	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Täytetyt tomaatit	170	3					160	2							30
Leivonnaiset															
Savoiard- ja Génoisekeksit			180	2							180	2			35
Kääretorttu	220	3									180	2			5-10
Pulla	180	1.	210								180	2			35-45
Pikkuleivät	180	2					175	3							20-25
Hiekkakakut	180	1.	180	1.							180	2			45-50
Hedelmäpiras	200	2					180	3							30-35
Vanukkaat	165	2									150	2			30-40

* (mallista riippuen)



RUOKALAJIT	* * * * * * *												min	
Leivonnaiset														
Madeleine-leivokset	220	3					200	3					5-10	
Tuulihatut	200	3					180	3				180	3	30-40
Petit fours -leivokset	220	3					200	3						5-10
Savariini	180	3										175	3	30-35
Murotaikinaleivät	200	1.					195	1.						30-40
Hedelmäpiirakat	215	1.					200	1.						20-25
Hiivataikinapiirakat	210	1.					200	1.						10-30
Sekalaiset														
Vartaat	220	3			210	4								10-15
Lihamureke	200	2					190	2						80-100
Pitsa murotaikina	200	2												30-40
Pitsa leipätaikina														15-18
Piiraat														35-40
Kohokkaat												180	2	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										180	2	90-180

* (mallista riippuen)



Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille

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

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

Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille

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



Hiivaresepti (riippuen mallista)

Ainekset:

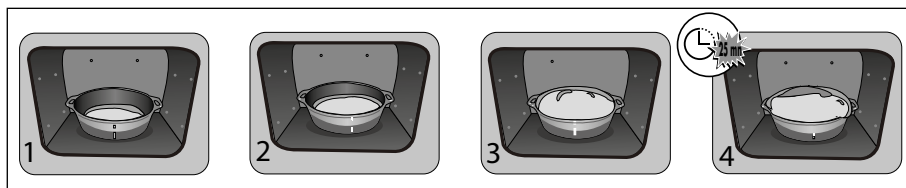
● Jauhoa 2 kg ● Vettä 1240 ml ● Suolaa 40 g ● 4 pakettia leivontaan tarkoitettua kuivahiivaa

Sekoita taikina mikserillä ja anna sen kohota uunissa.

Ohje: Hiivataikinaresepteille. Laita taikina uuninkestävässä astiassa lämpimään paikkaan, Irrota ristikot ja aseta pelti uunin pohjalle.

Lämmitä uuni kiertoilmatoiminnalla viiden minuutin ajan 40-50 °C:seen.

Sammuta uuni ja anna taikinan nousta 25-30 minuutin ajan jälkilämmöllä.





TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT STANDARDIN CEI 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	*Uunitoi- minto	TASO	Lisävarusteet	T °C	AIKA min.	ESILÄM- MITYS
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	30-40	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	25-35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	25-45	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	25-35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	160	30-40	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	20-40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	25-35	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		3	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		1.	grilli	170	90-120	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		1.	grilli	170	90-120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	90-120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3-6	kyllä

* (mallista riippuen)

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

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

PL

PT

SK

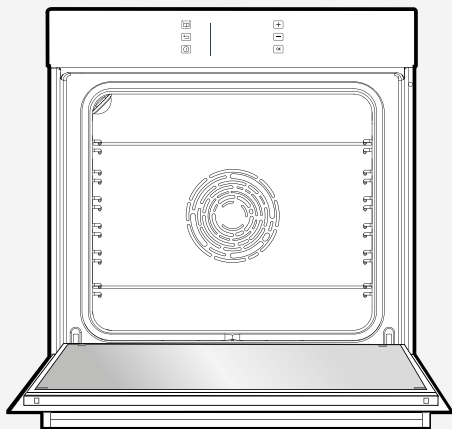
SV

Brandt



ISTRUZIONI PER L'UTENTE 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.

Il nostro pensiero costante è sempre quello di soddisfare le sue esigenze: il nostro servizio consumatori è a sua disposizione e al suo ascolto per rispondere a tutte le sue domande o ai suoi suggerimenti.

Visiti anche il nostro sito www.brandt.com, in cui potrà trovare le nostre ultime innovazioni, così come informazioni utili e complementari.

BRANDT è lieto di accompagnarla quotidianamente e le augura di beneficiare a pieno del suo acquisto.

	<p>L'etichetta «Origine France Garantie» assicura al consumatore la capacità di un prodotto senza un'indicazione di provenienza chiara e obiettivo. La marca BRANDT è l'etichetta dei prodotti su cui è apposto il marchio di fabbrica francese.</p> <p><small>BVCert.6011825</small></p>
---	---

<https://brandt.com/>



Importante:

Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e d'uso al fine di familiarizzarsi più velocemente con il suo funzionamento.



Istruzioni di sicurezza	4
AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO	6
Ambiente	6
Consigli per il risparmio energetico	6
installazione dell'apparecchio	7
Scelta del luogo e installazione dell'apparecchio	7
Collegamento elettrico	8
Descrizione del suo apparecchio	9
Panoramica del forno	9
Display e pulsanti di controllo	9
Accessori	10
Utilizzo dell'apparecchio	12
Impostazioni	12
Menu di configurazione	13
I modi di cottura	14
Avviare un processo di cottura	15
Funzione RICETTA	17
Modalità AUTOCOOK	18
Funzione STEAM GUIDE	19
Manutenzione del vostro apparecchio	20
Pulizia dell'interno e dell'esterno	21
Difetti e soluzioni	23
Servizio post-vendita	24
Servizio	24
AIUTI ALLA COTTURA	25
Tabelle di cottura	25
Ricette con lievito	27
Test di funzionalità	28



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 devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi 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 sia con una spina, sia 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.



TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

SUGGERIMENTO PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Durante la cottura tenere chiusa la porta del forno.



SCELTA DELLA COLLOCAZIONE 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 (A) o in un mobile a colonna (B). Se il mobile è aperto, la sua apertura deve essere di 70 mm max sul retro (C et D). Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di \varnothing 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



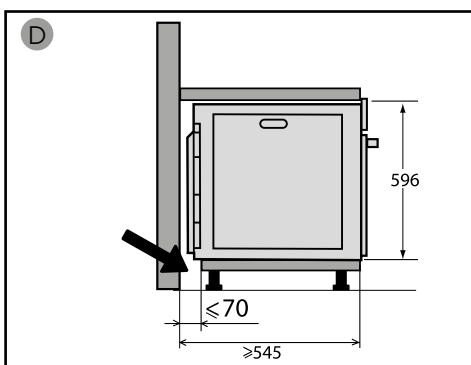
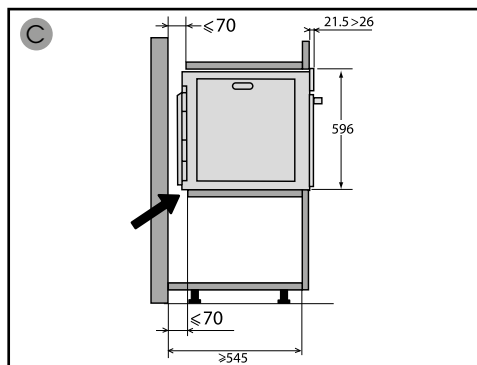
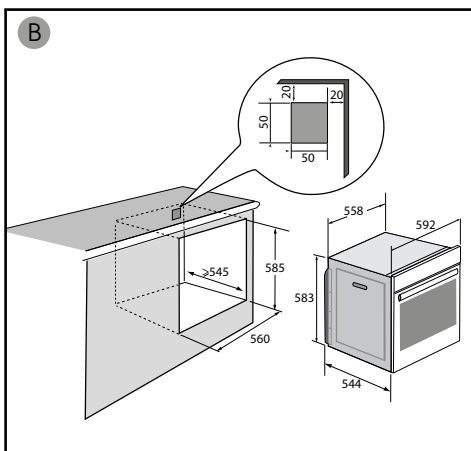
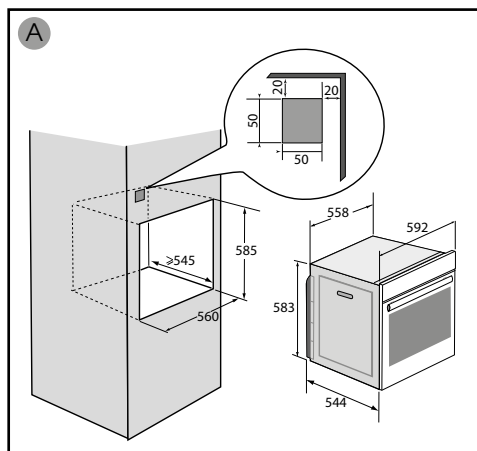
Consiglio

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



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.





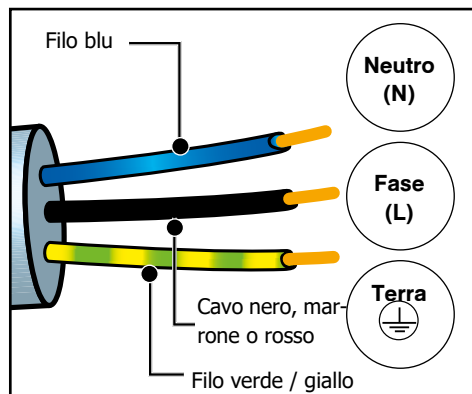
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.



La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.

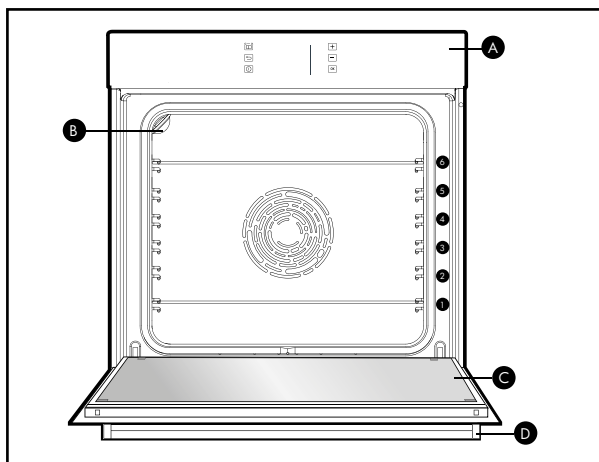
• Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto, con la porta chiusa, per circa 15 minuti alla massima temperatura. per rompere il dispositivo. La lana minerale che circonda la cavità del forno può inizialmente emanare un odore particolare a causa della sua composizione. Allo stesso modo, potresti notare del fumo. Tutto questo è normale.



Presentazione del forno

PRESENTAZIONE DEL FORNO



A Pannello dei comandi

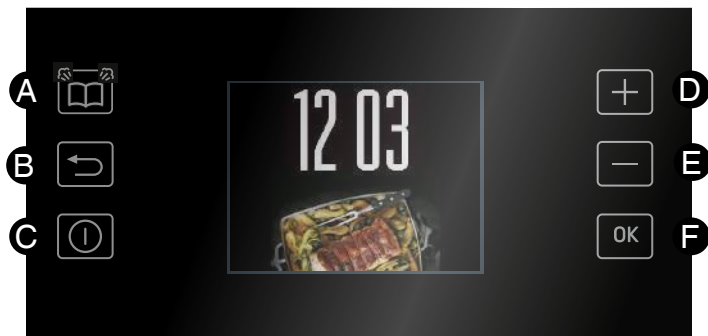
B Lampada

C Porta

D Maniglia

Il forno dispone di 6 posizioni di guide per gli accessori: guide da 1 a 6.

DISPLAY E TASTI DI COMANDO



A Pulsante "Funzione vapore automatico

B Tasto indietro/sblocco

C Pulsante "Start/Stop

D Impostazioni + (+)

E Impostazioni

F Tasto Invio

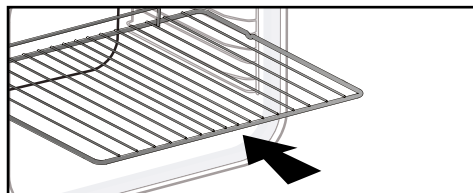


ACCESSORI

• 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



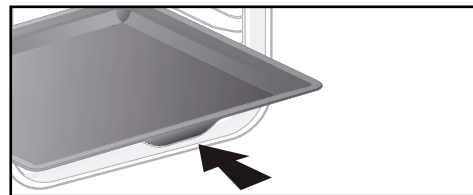
• Teglia multiuso leccarda 45mm

Inserita nelle guide sotto la griglia, impugnatura verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



• Teglia per pasticceria 20mm

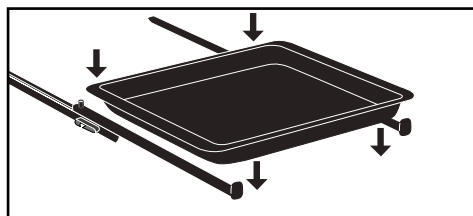
Inserita nelle guide, impugnatura verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



• Sistema di guide scorrevoli

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.



Attenzione:

Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

Attenzione:

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.



INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

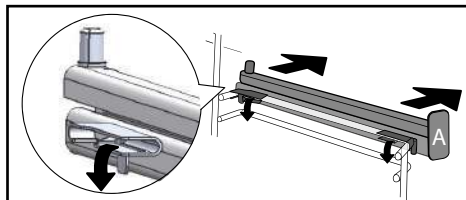
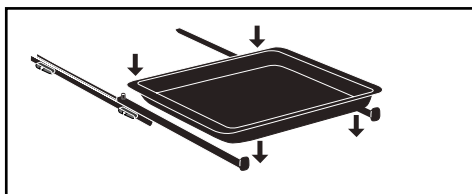
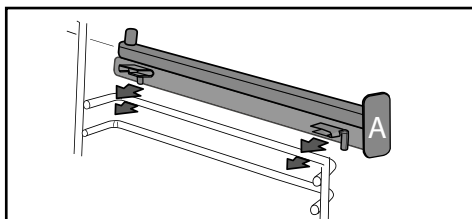
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.



Consiglio

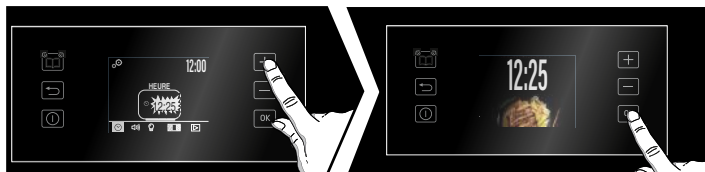
Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.



REGOLAZIONI

• Regolazione dell'ora

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.



Impostare l'ora con il pulsante + o -. Confermare con il pulsante **OK**.
In caso di mancanza di corrente, l'ora lampeggia.

• Modifica dell'ora

Il forno deve essere spento e visualizzare l'ora.



Premere il pulsante **OK**. Utilizzate i tasti + e - per navigare tra i vari parametri, selezionate "Configurazione" e confermate con il tasto **OK**. Cambiare l'ora e confermare con il pulsante **OK**.

• Timer

Questa funzione può essere utilizzata unicamente con il forno spento.



Premere il pulsante **OK**. Usare i pulsanti + e - per navigare tra le varie impostazioni, selezionare "Timer" e confermare con il pulsante **OK**. Impostare il timer con il pulsante + o -. Confermare con il pulsante **OK** e il timer inizia il conto alla rovescia. Quando il tempo è trascorso, suona un segnale. 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. Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.



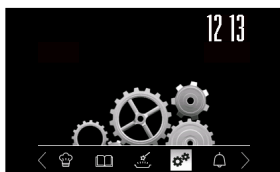
Utilizzando il tuo dispositivo

• Blocco della tastiera



Premere il tasto  finché il simbolo  sullo schermo. Per sbloccarlo, premere il tasto  finché il simbolo  scompare dallo schermo.

REGOLAZIONI



Selezionare con i tasti + e - e confermare con il tasto **OK** per accedere ai diversi parametri, vedi tabella qui sotto:

	TEMPO : Permette di impostare o modificare l'ora.
	Suoni - TASTI : Posizione ON , suoni attivi. Posizione OFF , nessun suono.
	Gestione della lampada : Posizione ON , in modalità cottura, la lampada rimane sempre accesa (tranne in modalità ECO) Posizione AUTO , in modalità cottura, la spia della cavità si spegne dopo circa 90 secondi.
	LINGUA : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	Modalità DEMO: Posizione ON, funzione attivata, modalità dimostrativa utilizzata per l'esposizione. Posizione OFF, funzione disattivata, il vostro forno è operativo.



Utilizzando il tuo dispositivo

MODALITÀ DI COTTURA

Funzioni manuali:



TERMOVENTILAZIONE*

Temperatura min 35 °C max 275°C

Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.



TRADIZIONALE

Temperatura min 35 °C max 275°C

Raccomandato per cotture lente e delicate: selvaggina tenera. Per cucinare velocemente arrosti di carne rossa. Per cucinare lentamente in pentole di ghisa coperte piatti precedentemente cucinati sul piano cottura (gallo al vino, salmi).



SUOLA VENTILATA

Temperatura min 75°C max 250 °C

Raccomandata per piatti umidi (quiche, torte alla frutta succulente...). 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

Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura.

Tutte le cotture vengono effettuate senza preriscaldamento.



GRILL FORTE

Temperatura min 180°C max 275°C



GRILL VENTILATO

Temperatura min 100°C max 250°C

Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda 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.

Funzioni automatiche:

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



CARNI BIANCHE

Raccomandato per mantenere la tenerezza degli arrosti di maiale e di agnello.



PESCE

Raccomandato per la cottura di pesci interi o di filetti.



POLLAME

Raccomandato per la cottura di pollo, tacchino, faraona e anatra.

Per queste 3 funzioni occorre introdurre acqua tiepida in quantità sufficiente nel piatto (leccarda) e posizionarlo nel forno nel ripiano inferiore; l'alimento da cuocere deve invece cuocere nel ripiano di livello 3.

Per quanto riguarda la quantità d'acqua da introdurre nella leccarda, fare riferimento alla tabella delle funzioni combinate automatiche con associazione di vapore alla fine delle istruzioni.



"Smart Assist"

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

**Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.*

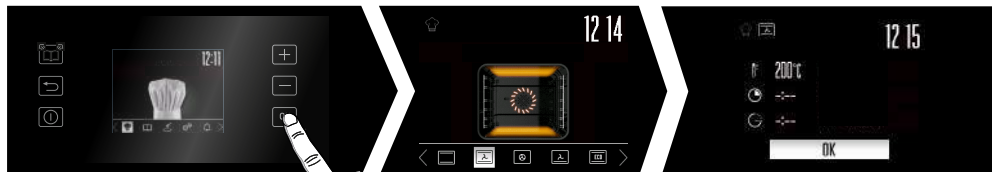


Utilizzando il tuo dispositivo

AVVIO DI UNA COTTURA

• Cottura immediata

Il programmatore dovrebbe visualizzare solo l'ora. L'ora non deve essere lampeggiante. Premere il tasto **OK**, usare i tasti + e - per selezionare il modo di cottura e confermare con il tasto **OK**.



Il forno vi offre la possibilità di impostare gli altri parametri di cottura:



La temperatura




Tempo di cottura




La fine della cucina

• Modifica della temperatura





A seconda del tipo di cottura che avete già selezionato, il forno vi consiglierà la temperatura di cottura ideale. Questo può essere cambiato come segue : Selezionare la casella "Temperatura".  Usare i tasti + / - per selezionare la temperatura desiderata e confermare con **OK**. L'impostazione è ora possibile, selezionare la temperatura desiderata con i pulsanti + e - e confermare con **OK**.

Nota: non è possibile selezionare un tempo di cottura. In questo caso, lasciate vuote le caselle della durata e della fine della cottura e passate direttamente a "OK". Confermare con **OK** per avviare il processo di cottura. Per fermare il forno, tenere premuto il tasto "on/off". .

• Programmazione della durata



Cuocere immediatamente e poi selezionare il tempo di cottura .

Il simbolo del tempo di cottura  lampeggia, l'impostazione è ora possibile. Usare il tasto + o - per impostare il tempo di cottura. Confermare con **OK**.



Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.



Utilizzando il tuo dispositivo







Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta. Vedere la tabella di seguito:

Il salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.


FUNZIONE DI COTTURA	RACCOMANDAZIONE DELLA DURATA
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

● Cottura partenza differita

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto , il tempo di fine cottura lampeggia .

Procedere come un tempo programmato. Quando si imposta il tempo di cottura, il tempo di fine  viene incrementato automaticamente. Potete cambiare questo tempo di fine se volete ritardare la fine della cottura. In questo caso, scegliete  e procedere come per l'impostazione del tempo di cottura. Una volta selezionato il tempo di cottura, confermare con il pulsante **OK**.

● Fermata di cottura

Se avete programmato un tempo di cottura, il forno si ferma automaticamente. In caso contrario, fermare il forno tenendo premuto il pulsante "on/off". .

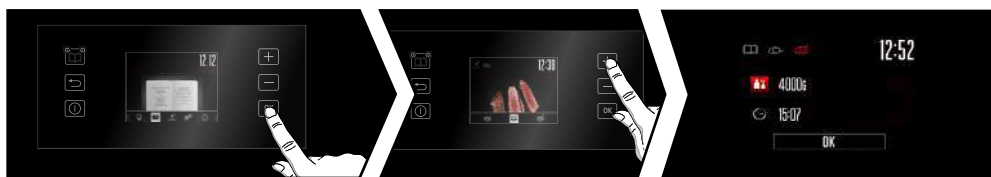



LA FUNZIONE "RICETTE"


La funzione "**RICETTE**" seleziona per voi i parametri di cottura appropriati a seconda del cibo da preparare e del suo peso.

- **Salmone**
- **Manzo medio**
- **La pizza**
- **Spalla rosa di agnello**
- **Soufflé**
- **Pomodori ripieni**
- **Arrosto di maiale**
- **Pollo**
- **Quiche**
- **Torta di frutta**
- **Frollini/Cookies**
- **Torta**

Seleziona "**Ricette**". Il forno offre ora diverse famiglie di alimenti. Usa i pulsanti + e - per selezionare la tua famiglia di alimenti:



Una volta fatta la vostra scelta, confermate con il pulsante **OK**. Una volta che il cibo è stato selezionato, il forno può chiedere ulteriori informazioni. Inserisci il peso  e confermare con il tasto **OK**. Il forno calcolerà e visualizzerà automaticamente il tempo di cottura ideale.

Nota: se lo desiderate, potete cambiare il tempo di fine cottura selezionando il tasto  et per visualizzare la nuova ora di fine. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **OK**. Il forno emette un segnale acustico e si spegne quando il tempo di cottura è finito.



MODALITÀ "AUTOCOOK"

La modalità di cottura "AUTOCOOK" faciliterà il vostro lavoro poiché il forno calcolerà automaticamente tutti i parametri di cottura in base alla pietanza selezionata (temperatura, tempo di cottura, tipo di cottura) grazie ai sensori elettronici posti nel forno che misurano costantemente il grado di umidità e la variazione di temperatura.

FUNZIONAMENTO DELLA MODALITÀ "AUTOCOOK":

Questo metodo di cottura si fa in 2 fasi:

Fase 1:


una fase di ricerca durante la quale il forno comincia a riscaldarsi e determinerà il tempo di cottura ideale. Questa fase dura tra i 5 e i 40 minuti a seconda del piatto.



IMPORTANTE: Non aprire la porta durante questa fase per non disturbare il calcolo e la registrazione dei dati. Questa fase di ricerca è rappresentata dall'animazione accanto al tempo di cottura.

Fase 2:

Una seconda fase di cottura: il forno ha determinato il tempo necessario. Il tempo rimanente indicato tiene conto del tempo di cottura della prima fase. Ora potete aprire la porta, per esempio per imbastire l'arrosto. Il forno vi offre una scelta di 12 piatti (vedi a fianco):

 AUTOCOOK
- Pesce
- Roast beef (al sangue, medio, ben cotto)
- La pizza
- Coscia d'agnello (rosa, ben cotta)
- Soufflé
- Verdure ripiene
- Arrosto di maiale
- Pollo
- Torta salata
- Torta dolce
- Biscotti piccoli
- Torta

N.B.: nessun preriscaldamento è necessario per utilizzare la funzione "AUTOCOOK". La cottura DEVE iniziare con un forno freddo. Aspettate che il forno si sia raffreddato completamente prima di infornare una seconda volta. Se il forno è troppo caldo per iniziare la cottura in modalità AUTOCOOK, un messaggio apparirà sul display. Lasciare raffreddare il forno.

Selezionare la modalità **AUTOCOOK**  e confermare con il pulsante **OK**. Scegliete il vostro programma con i tasti +/- e confermate premendo **OK**.




Se necessario, impostare il tempo di fine cottura e confermare premendo nuovamente **OK**. Il forno si avvia.

Se necessario, impostare il tempo di fine cottura e confermare premendo nuovamente **OK**. Il forno si avvia. Le informazioni sul tempo di cottura lampeggiano durante questa fase di calcolo. Il forno si spegne quando il tempo di cottura è finito e il display indica che il piatto è pronto.

FUNZIONE DI PARTENZA RITARDATA

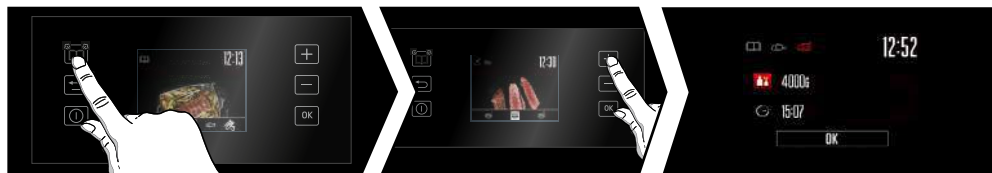
Per impostare un avvio ritardato :

Selezionare il simbolo di fine cottura  e cambiare l'ora di fine.

**LA FUNZIONE "GUIDA AL VAPORE"**

Premi il pulsante "**Guida di Steam**". 

Il forno offrirà ora diverse famiglie di alimenti: Carne bianca, Pesce, Pollame (vedi tabella). Seleziona la tua famiglia di alimenti con i pulsanti + e - e conferma con il pulsante **OK**.



Un peso lampeggia; inserire il peso reale del cibo con i tasti + e - e confermare con **OK**. Non è necessario impostare altro, la temperatura e il tempo di cottura sono calcolati automaticamente. Se necessario, impostare il tempo di fine cottura e confermare premendo nuovamente **OK**. La tua cottura inizia immediatamente.

**TABELLA DELLE FUNZIONI COMBinate
AUTOMATICHE CON ASSOCIAZIONE DI VAPORE**

Piatti	Alimenti	Quantità di acqua da aggiungere
Carne bianca	Arrosto di maiale	500 ml di acqua tiepida nella leccarda
	Arrosto di vitello	500 ml di acqua tiepida nella leccarda
Pesce	Grandi pasticci	500 ml di acqua tiepida nella leccarda
	Filetti di pesce	300 ml di acqua tiepida nella leccarda
	Pesce medio	300 ml di acqua tiepida nella leccarda
	pesce piatto	300 ml di acqua tiepida nella leccarda
Pollame	Pollo	500 ml di acqua tiepida nella leccarda
	Anatra	500 ml di acqua tiepida nella leccarda
	Turchia	500 ml di acqua tiepida nella leccarda
	Faraona	800 ml di acqua tiepida nella leccarda

IMPORTANTE:

Posizionare la leccarda (con acqua tiepida) nel ripiano inferiore, livello 1, e l'alimento da cuocere nel ripiano di livello 3.



PULIZIA INTERNA - ESTERNA

- **Pulizia della cavità mediante pirolisi**

Attenzione

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiani 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 mediante pirolisi avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, è impossibile sbloccare la porta.

- **Pulizia automatica immediata**

Il timer dovrebbe visualizzare l'ora del giorno, non lampeggiare. Selezionare uno dei cicli di autopulizia con i pulsanti + o - . Confermate la vostra scelta con il pulsante **OK**.



Pulizia in 39 minuti

- Alla fine di ogni cottura, "Clean 39" lampeggia sul display, invitandovi a iniziare la pulizia. Vai al menu di pulizia e conferma "Clean 39". Il tempo 0:39 appare nell'angolo inferiore sinistro del display, il processo di pulizia inizia. Dopo alcuni minuti, apparirà una chiave e lo sportello del forno sarà bloccato automaticamente per motivi di sicurezza durante tutto il programma.

Se si vuole avviare un programma "Clean 39", il forno è freddo o non abbastanza caldo, ma le condizioni per avviare il programma non permettono questa pulizia. PYRO 1:30 apparirà sul display.

Pirolisi di 2 ore o 1,5 ore, come desiderato.

Seleziona una delle due funzioni di pulizia a seconda di quanto è sporco il tuo forno. A seconda della vostra scelta, viene visualizzata l'ora 2:00 (o 1:30). Confermare con il pulsante **OK**. Inizia la pirolisi.

Alla fine del processo di pulizia, il display mostra il raffreddamento e la pirolisi completati e la porta viene sbloccata.

- **Pulizia automatica differita**

Hai la possibilità di ritardare l'inizio del tuo programma di pirolisi. Quando la durata del programma appare sullo schermo, selezionare e impostare la nuova ora di fine con i pulsanti + e - e confermare con OK. Il processo di autopulizia inizierà più tardi e finirà al nuovo tempo impostato.



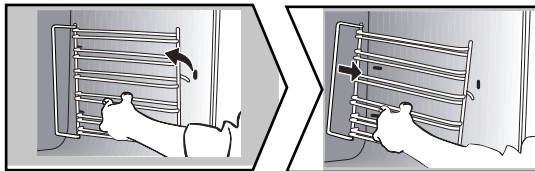
Pulizia

• Pulizia della superficie esterna

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

• Pulizia dei cavalletti

Smontare i cavi dei gradini per pulirli. Sollevare la parte anteriore del gradino; spingere l'intero gradino verso l'alto e sganciare il gancio anteriore dalla sua sede. Quindi tirare leggermente l'intero gradino verso di sé in modo da liberare i ganci posteriori dalla loro sede. Rimuovi i 2 passaggi.



• Pulizia del vetro della porta

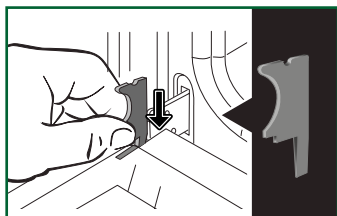
Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

Rimuovere prima il grasso in eccesso dal vetro interno con un panno morbido e detersivo per piatti. Per pulire le diverse finestre interne, scoprirlo rimuovendole come segue:

• Pulizia del vetro della porta

Aprire completamente la porta e bloccarla con lo spessore in plastica fornito nella busta di plastica dell'apparecchio.



Rimuovere il primo pannello ritagliato: premere con uno strumento (cacciavite) nelle posizioni (A) per sganciare il vetro, quindi rimuoverlo.

Avvertenza

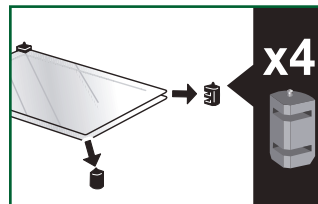
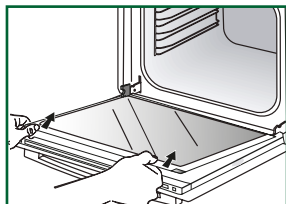
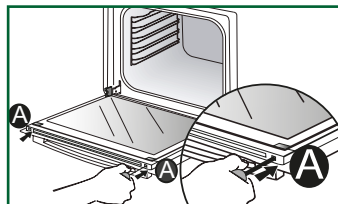
Assicuratevi di segnare la direzione di montaggio di questa prima finestra (lato lucido verso di te)



Pulizia

A seconda del modello, la porta è composta da due lastre aggiuntive con un distanziatore in gomma nera ad ogni angolo. Se necessario, rimuoverli per la pulizia.

Non immergere le finestre nell'acqua. Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno privo di lanugine.

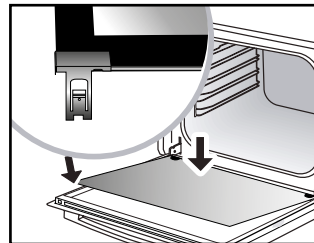
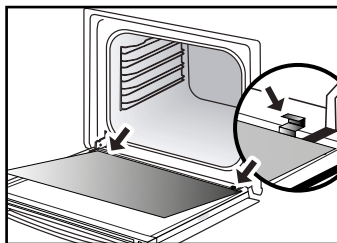
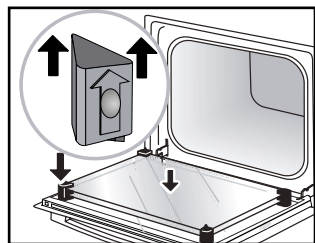


• Rimontaggio della porta

Dopo la pulizia, riposizionare l'ultimo vetro e inserirlo negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato brillante verso l'esterno.

Rimuovere lo spessore in plastica.

L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

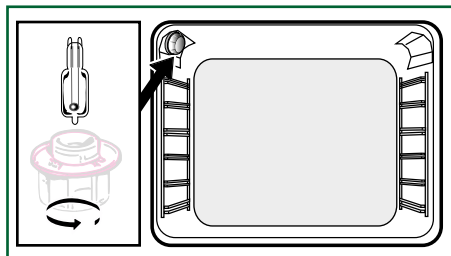


• Sostituzione della lampada



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.



Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, attacco G9.

Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza 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.

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.

Il simbolo  lampeggia sul display.

Anomalia blocco porta, chiamare il servizio di assistenza.

Rumore vibrante.

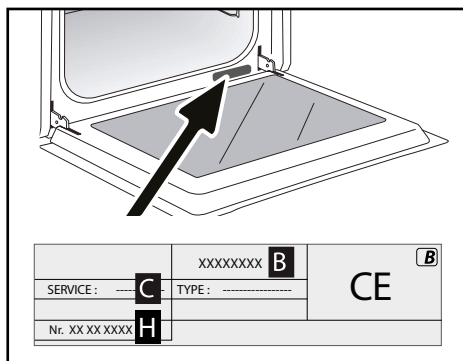
Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore.

Ciò non ha alcun impatto sul corretto funzionamento del dispositivo, ma può comunque generare un rumore vibrante durante la ventilazione. Rimuovi il dispositivo e sposta il cavo. Sostituisci 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

PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di **pezzi di ricambio originali certificati**.





PIATTI	* * * * * * * *												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	240	2																30-40
Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	1				220						200	2					60
Pollame (1 kg)	200	2				220		180	2			210	3					60
Pollame grandi pezzi	180	1																60-90
Cosce di pollo						220	3					210	3					20-30
Costata di maiale/vitello						210	3											20-30
Costata di manzo (1 kg)						210	3					210	3					20-30
Costata di pecora						210	3											20-30
Pesce																		
Pesce grigliato						275	4											15-20
Pesce cotto	200	3						180	3									30-35
Pesce al cartoccio	220	3						200	3									15-20
Verdure																		
Gratinatura (alimenti cotti)						275	2											30
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			180	2									180	2				35
Biscotto arrotolato	220	3											180	2				5-10
Brioche	180	1	210										180	2				35-45
Brownie	180	2						175	3									20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2				45-50
Clafoutis	200	2						180	3									30-35
Creme	165	2											150	2				30-40

* a seconda del modello



PIATTI	* * * * * * *														min
Prodotti di pasticceria															
Madeleine	220	3						200	3						5-10
Pasta choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits four a sfoglia	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Torta pasta frolla	200	1					195	1							30-40
Torta pasta sfoglia sottile	215	1					200	1							20-25
Torta pasta lievitata	210	1					200	1							10-30
Altro															
Spiedini	220	3			210	4									10-15
Pâté in terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza pasta frolla	200	2													30-40
Pizza impasto di pane															15-18
Quiche															35-40
Soufflé													180	2	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											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 maxi



Ricetta con lievito (a seconda del modello)

Ingredienti:

- Farina 2 kg
- Acqua 1240 ml
- Sale 40 g
- 4 pacchetti di lievito per panificazione disidratato.

Mescolare l'impasto con il mixer e fare lievitare la pasta nel forno.

Procedimento: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare l'impasto in una teglia resistente al calore, togliere i supporti delle guide laterali e porre la teglia sulla suola.

Preriscaldare il forno con la funzione «termoventilazione» a 40-50 °C per 5 minuti. Spegner il forno e lasciare lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.





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)		5	teglia 45 mm	150	30-40	si
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	25-35	si
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	25-45	si
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	25-35	si
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	160	30-40	si
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	20-40	si
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	25-35	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	si
Dolce morbido senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	si
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	si
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	si
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	si
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-6	si

* A seconda del modello

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

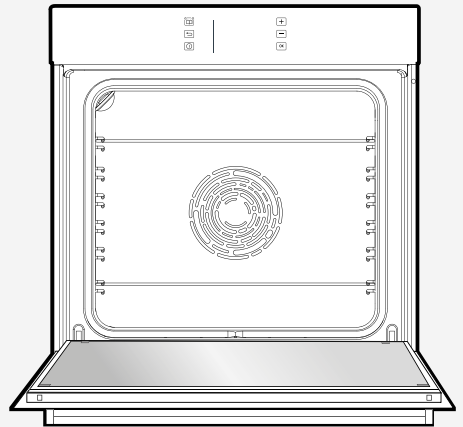
SV

Brandt



GEBUIKERSINSTRUCTIES NL

OVN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.6011825

Geachte klant,

U heeft zojuist een **BRANDT** gekocht; wij danken u dan ook voor uw vertrouwen in onze producten.

We hebben dit product ontworpen en geproduceerd met uzelf, uw levenswijze en uw noden in ons achterhoofd om ervoor te zorgen dat het 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 te beantwoorden aan uw eisen, staat onze klantendienst geheel te uwer beschikking en biedt ze u een luisterend oor voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site **www.brandt.com** daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is verheugd om u dagelijks te begeleiden en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.

	<p>Het label "Origine France Garantie" biedt de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve aanduiding van de oorsprong te geven. Het merk BRANDT is er trots op dit label aan te brengen op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.</p>
--	--

<https://brandt.com/>



Belangrijk:

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat inschakelt, zodat u sneller vertrouwd raakt met de bediening.



Veiligheidsvoorschriften	4
MILIEU EN ENERGIEBESPARING	6
Milieu	6
Tips voor energiebesparing	6
installatie van uw toestel	7
Een plaats kiezen en het toestel installeren	7
Elektrische aansluiting	8
Beschrijving van uw toestel	9
Overzicht van de oven	9
Display en bedieningstoetsen	9
Accessoires	10
Gebruik van uw toestel	12
Instellingen	12
Configuratiemenu	13
De kookfuncties	14
Een kookproces starten	15
RECIPE-functie	17
AUTOCOOK-stand	18
STOOM GIDS functie	19
Onderhoud van uw toestel	20
Schoonmaken van het interieur en het exterieur	21
Fouten en oplossingen	23
Dienst na verkoop	24
Dienst	24
KOOKHULPMIDDELEN	25
Bakschema's	25
Recepten met gist	27
Functionaliteitstests	28



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES - LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

U kunt deze handleiding downloaden 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 pyrolyscleaning 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 :

Verzekeer 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.



RESPECT VOOR HET MILIEU

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 gemeenteccontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat 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 2002/96/CE 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.

ENERGIEBESPARENDE TIP

Houd tijdens het koken de oven deur gesloten.



KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit toestel kan zonder onderscheid onder een werkvlak **(A)** of in kolom **(B)**, geplaatst worden. Als de behuizing open is, mag de opening aan de achterzijde maximaal 70 mm zijn. **(C et D)**. Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.



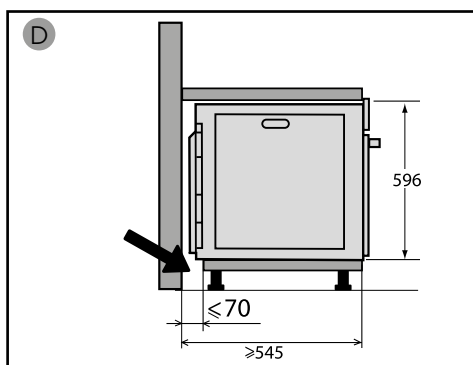
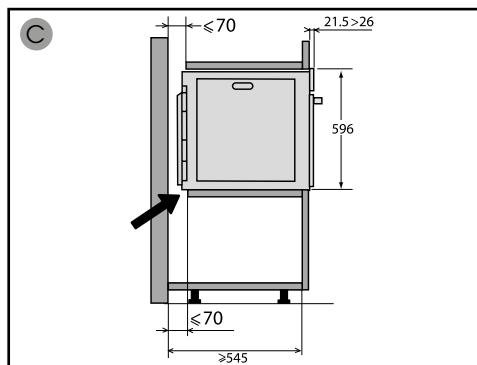
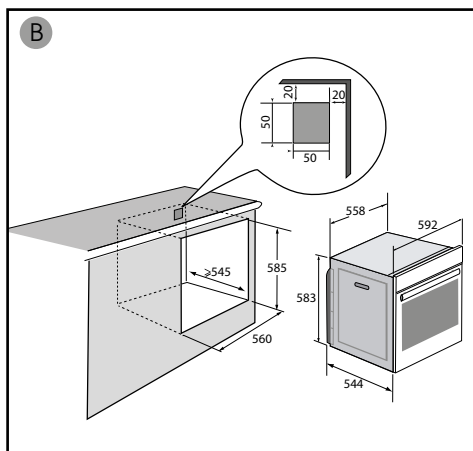
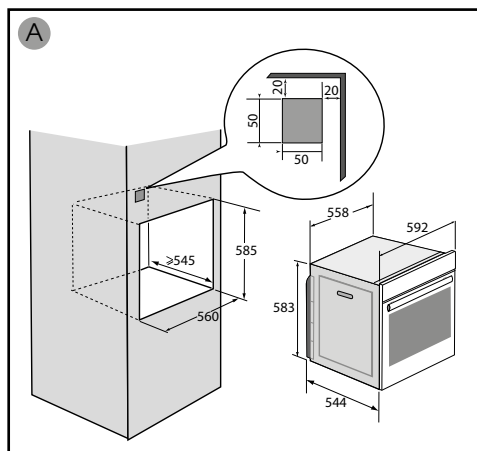
Advies

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



Waarschuwing:

Als de elektrische installatie in uw huis aanpassingen vereist om uw apparaat aan te sluiten, bel dan een gekwalificeerde elektricien. Als de oven een afwijking vertoont, trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de ovenaansluitkabel.






ELEKTRISCHE VERBINDING

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm² (1f + 1N + aarding) die aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220-240V_~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1f + 1 neutraal + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatievoorschriften.

Waarschuwing

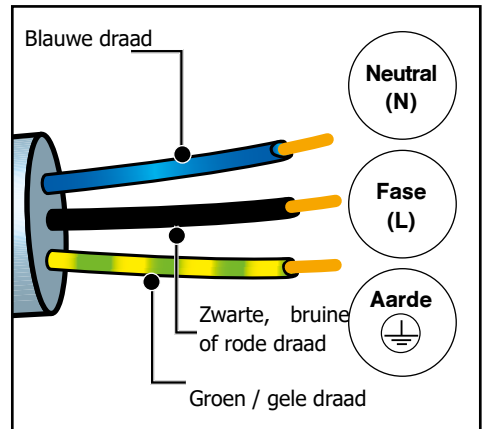
De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  an het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn

LET OP

De uitschakeling wordt bekomen door een toegankelijke stroomkabel te voorzien of door een schakelaar te plaatsen op de vaste leiding die voldoet aan de installatieregels.

• voor het eerste gebruik

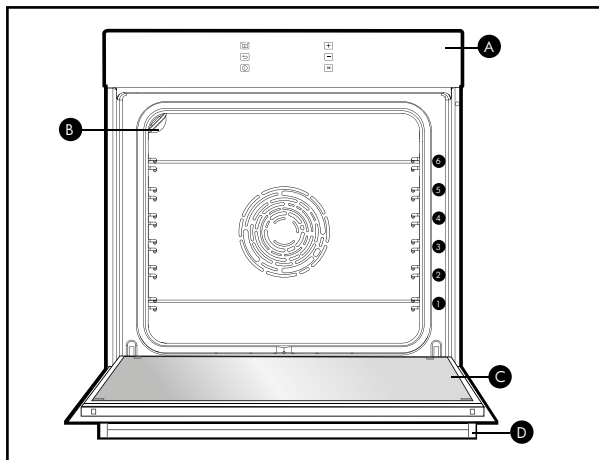
Verwarm de oven voordat je hem voor het eerst gebruikt, hem leeg, met de deur gesloten, ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur, om het apparaat in te breken. De minerale wol die de ovenruimte omgeeft, kan door zijn samenstelling aanvankelijk een bepaalde geur afgeven. Evenzo kunt u rook opmerken. Dit is allemaal normaal.





Voorstelling van de oven

VOORSTELLING VAN DE OVEN



A Bedieningspaneel

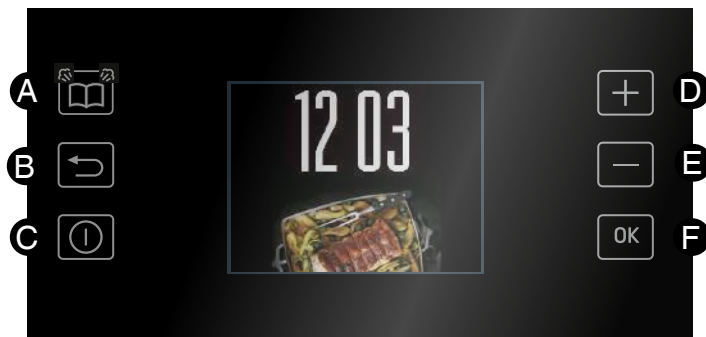
B Lamp

C Deur

D Handgreep

Deze oven heeft 6 niveaus voor de accessoires: niveau 1 t/m 6.

DISPLAY EN BEDIENINGSTOETSSEN



A Toets "Automatische stoomfunctie"

B Terug/ontgrendelen

C Start/Stop" knop

D Instellingen +

E Instellingen -

F Enter-toets

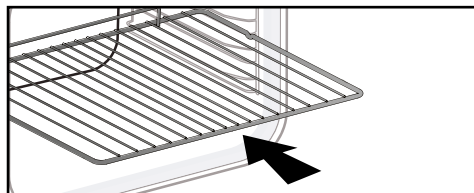


ACCESSOIRES

• Rooster met kantelbeveiliging

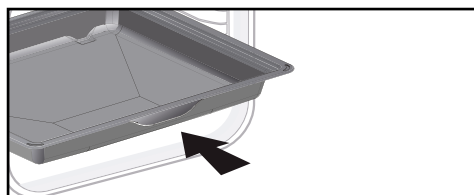
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats het rooster met de kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



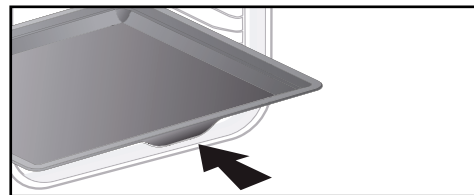
• Plaat voor multigebruik met lekbak 45 mm

Geplaatst in de roosterinkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



• Patisserieplaat 20 mm

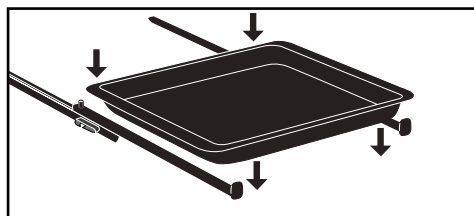
Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de roosterinkepingen geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



• Systeem van schuifrails

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.



Let op:

Verwijder de accessoires en de planken uit de oven voordat u met pyrolyse begint.

Advies

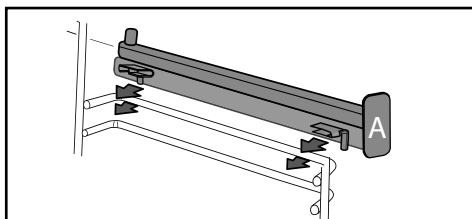
Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.



Voorstelling van de oven

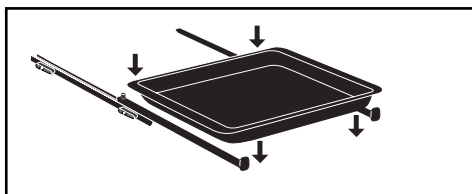
INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

Kies na de 2 niveaushouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveaushouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.



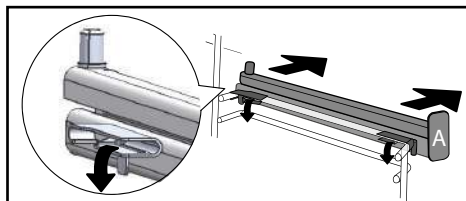
N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje **A** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveaushouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik..



Verwijder opnieuw de niveaushouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



Advies :

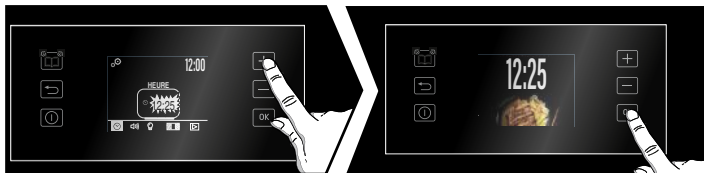
Om te voorkomen dat er dampen vrijkomen bij het bereiden van vet vlees, raden we aan om een kleine hoeveelheid water of olie op de bodem van de pan te doen.



INSTELLINGEN

• Inschakeling van de tijd

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.



Stel de tijd in met de + of - toets. Bevestig met de **OK** knop. Bij stroomuitval knippert de tijd.

• Wijziging van de tijd

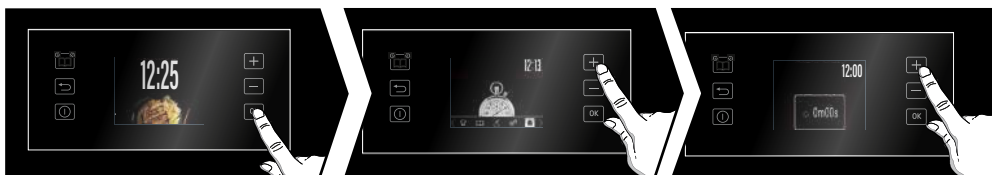
De oven moet uit staan en de tijd aangeven.



Druk op de **OK** toets. Gebruik de toetsen + en - om door de verschillende parameters te navigeren, selecteer "Configuratie" en bevestig met de toets **OK**. Wijzig de tijd en bevestig met de **OK** toets.

• Timer

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







Druk op de **OK** toets. Gebruik de toetsen + en - om door de verschillende instellingen te navigeren, selecteer "Timer" en bevestig met de toets **OK**. Stel de timer in met de + of - toets. Bevestig met de **OK** toets en de timer begint af te tellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal. Om het te stoppen, druk op een willekeurige toets.

NB: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren. Ga voor het annuleren terug naar het menu van de timer en stel deze af op 00:00. Zonder bevestiging vindt het registreren automatisch na enkele seconden plaats

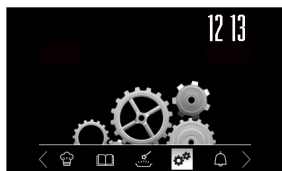


• Vergrendeling toetsenbord



Druk op de  totdat het symbool  op het scherm. Om het te ontgrendelen, druk op de  totdat het symbool  verdwijnt van het scherm.

INSTELLINGEN



Selecteer met de + en - toetsen en bevestig met de OK toets om toegang te krijgen tot de verschillende parameters, zie onderstaande tabel:

	TIJD: Hiermee kunt u de tijd instellen of wijzigen.
	Geluiden - TOETSEN : ON -stand, actieve geluiden. UIT -stand, geen geluid.
	Lampbeheer : ON -stand, in de kookstand blijft het lampje altijd branden (behalve in de ECO-stand) AUTO stand, in de kookstand, gaat het lichtje van de holte na ongeveer 90 seconden uit.
	TAAL : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	DEMO-modus: ON -stand, functie geactiveerd, demonstratiemodus gebruikt voor belichting. OFF positie, functie gedeactiveerd, uw oven is operationeel.



Gebruik van uw toestel Gebruik van uw toestel

BAKWIJZEN

Handmatige functies :



HETELUCHTFUNCTIE*

Temperatuur, min. 35°C, max. 250°C

Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.



TRADITIONEEL

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Aanbevolen voor langzaam, zacht bakken: zacht wild. Om rollade van rood vlees aan te braden. 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 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

Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven.

Alle bakwijzen gebeuren zonder voorverwarmen.



KRACHTIGE GRILL

Temperatuur, min. 180°C, max. 275°C

Aanbevolen om toast te roosteren, gerechten te gratineren, crème brûlée van een goudbruin korstje te voorzien...



GRILL PULS

Temperatuur, min. 100°C, max. 250°C

Gevogelte en rollade zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten.

Schuif de lekbak in het onderste niveau.

Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderrribben. Om vissteaks sappig te houden.

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 voedingsmiddelen behouden blijven en het gerecht sneller klaar is.



WIT VLEES

Aanbevolen om varkens- en kalfsgebrad mals en sappig te houden.



VIS

Aanbevolen voor het bereiden van hele vis en visfilets.



GEVOGELTE

Aanbevolen voor het bereiden van kip, kalkoen, parelhoen en eend.

Voor deze 3 functies hoeft u alleen maar een voldoende hoeveelheid water in uw schaal (lekbak) te doen en deze in uw oven op het lage niveau te plaatsen, en het voedingsmiddel op niveau 3 te plaatsen.

Zie voor de in de lekbak te schenken hoeveelheid water de tabel met de automatische combi-functies met stoom aan het einde van de handleiding.



Functie "Smart Assist"

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

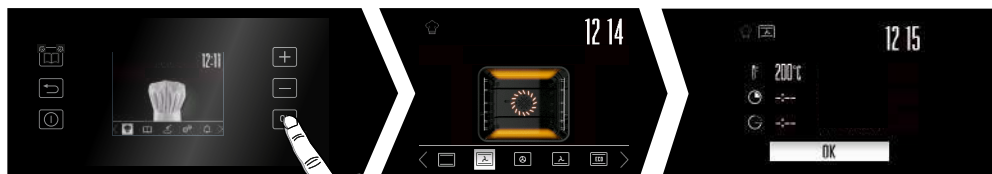
**Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.*



ONMIDDELIJK BAKKEN

• Direct beginnen met koken

De programmeur moet alleen de tijd weergeven. De tijd mag niet knipperen. Druk op de **OK** toets, gebruik de + en - toetsen om uw kookstand te kiezen en bevestig met de **OK** toets.



De oven biedt u de mogelijkheid om de andere kookparameters in te stellen:



De temperatuur



Kooktijd




Het einde van het koken


Gebruik de + en - toetsen om de parameters in te stellen. Bevestig met de **OK** knop.

• Wijziging van de temperatuur



Afhankelijk van het type bereiding dat u reeds hebt gekozen, zal de oven de ideale bereidingstemperatuur aanbevelen. Dit kan als volgt worden veranderd:


Selecteer het vakje "Temperatuur"  Gebruik de toetsen + / - om de gewenste temperatuur te kiezen en bevestig met **OK**. De instelling is nu mogelijk, kies de gewenste temperatuur met de + en - toetsen en bevestig met **OK**.

NB: U kunt geen kooktijd kiezen. In dit geval laat u de vakjes voor de duur en het einde van de kooktijd leeg en gaat u direct naar "**OK**". Bevestig met **OK** om het kookproces te starten. De oven wordt uitgeschakeld door de toets "on/off" ingedrukt te houden. .

• Wijziging van duur



Onmiddellijk koken en dan de kooktijd kiezen .

Het kooktijdsymbool  knippert, de instelling is nu mogelijk. Gebruik de + of - toets om de kooktijd in te stellen. Bevestig met **OK**.



Functie "Smart Assist"

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.



Functie "Smart Assist"

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

Zie onderstaande tabel:

De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BAK- FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Bakken met uitgestelde start



Ga verder als een geprogrammeerde tijd. Wanneer u de kooktijd instelt, zal de eindtijd wordt automatisch verhoogd. U kunt deze eindtijd wijzigen als u het einde van het koken wilt uitstellen. In dit geval, kies en ga op dezelfde manier te werk als voor het instellen van de kooktijd. Zodra u de kooktijd hebt ingesteld, bevestigt u met de toets **OK**.

• Kookstop

Als u een bereidingstijd hebt geprogrammeerd, zal de oven automatisch stoppen. Zo niet, stop dan de oven door de "on/off" knop ingedrukt te houden.



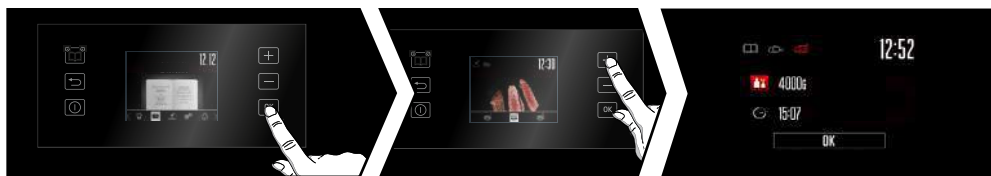
Gebruik van uw toestel


DE "Recepten" FUNCTIE


De functie "**Recepten**" selecteert voor u de geschikte bereidingsparameters, afhankelijk van het te bereiden voedsel en het gewicht ervan.

- Zalm
- Medium Rundvlees
- Pizza
- Roze lamsschouder
- Soufflé
- Gevulde tomaten
- Geroosterd varkensvlees
- Kip.
- Quiche
- Vruchtentaart
- Shortbread/Cookies
- Taart

Selecteer "**Recepten**". De oven biedt nu verschillende voedsel families aan. Gebruik de + en - toetsen om uw voedsel familie te selecteren:



Zodra u uw keuze hebt gemaakt, bevestigt u met de toets **OK**. Zodra het voedsel is gekozen, kan de oven u om aanvullende informatie vragen. Voer het gewicht in  en bevestig met de **OK** toets. De oven zal automatisch de ideale bereidingstijd berekenen en weergeven.

NB: Indien u wenst, kunt u de eindtijd wijzigen door de  en de nieuwe eindtijd wordt getoond. Start het kookproces door op de **OK** toets te drukken. De oven piept en schakelt uit wanneer de kooktijd voorbij is.



Gebruik van uw toestel Gebruik van uw toeste

AUTOKOOK" MODE

De "AUTOCOOK" kookmodus zal uw werk vergemakkelijken aangezien de oven automatisch alle kookparameters berekent in functie van het gekozen gerecht (temperatuur, kooktijd, soort bereiding) dankzij de in de oven geplaatste elektronische sensoren die constant de vochtigheidsgraad en de temperatuurschommelingen meten.

WERKING VAN DE "AUTOCOOK" MODE:

Deze kookmodus wordt in 2 fasen uitgevoerd:

Fase 1 :

een onderzoeksfase waarin de oven begint op te warmen en de ideale gaartijd zal bepalen. Deze fase duurt tussen 5 en 40 minuten, afhankelijk van het gerecht.



BELANGRIJK: Open de deur niet tijdens deze fase om de berekening en de registratie van de gegevens niet te verstoren. Deze zoekfase wordt weergegeven door de animatie naast de kooktijd.

Fase 2 :

Een tweede kookfase: de oven heeft de benodigde tijd bepaald. Bij de aangegeven resterende tijd is rekening gehouden met de kooktijd van de eerste fase. U kunt nu de deur openen, bijvoorbeeld om het braadstuk te bedruipen. De oven biedt u de keuze uit 12 gerechten (zie hiernaast):



AUTOCOOK

- Vis
- Rosbief (rauw, medium, doorbakken)
- Pizza
- Lamsbout (rosé, goed doorbakken)
- Soufflé
- Gevulde groenten
- Geroosterd varkensvlees
- Kip.
- Hartige taart
- Zoete taart
- Kleine koekjes
- Taart

N.B.: voor gebruik van de "AUTOCOOK" functie is voorverwarmen niet nodig. Bakken MOET beginnen met een koude oven. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld alvorens een tweede keer te bakken. Als uw oven te heet is om te beginnen met koken in de AUTOCOOK-modus, verschijnt er een bericht op het display. Laat de oven afkoelen.

Selecteer de **AUTOCOOK** functie  en bevestig met de **OK** toets. Kies uw programma met de +/- toetsen en bevestig door op **OK** te drukken.



Stel zo nodig het einde van de kooktijd in en bevestig dit door nogmaals op **OK** te drukken.


De oven start.

Stel zo nodig het einde van de kooktijd in en bevestig dit door nogmaals op **OK** te drukken.

De oven start. De kooktijdinformatie knippert tijdens deze berekeningsfase. De oven schakelt uit als de bereidingstijd voorbij is en het display geeft aan dat het gerecht klaar is.

VERTRAAGDE STARTFUNCTIE

Om een uitgestelde start in te stellen :

Selecteer het einde van het afvuren symbool  en verander de eindtijd.



Gebruik van uw toestel

DE "STOOM GIDS" FUNCTIE

Druk op de "**Stoom Gids**" knop

De oven zal nu verschillende voedsel families aanbieden: Wit vlees, Vis, Gevogelte (zie tabel). Selecteer uw voedingsmiddelen familie met de + en - toetsen en bevestig met de **OK** toets.



Er knippert een gewicht; voer het werkelijke gewicht van uw voedsel in met de + en - toetsen en bevestig met **OK**. U hoeft verder niets in te stellen, de temperatuur en de kooktijd worden automatisch berekend. Stel zo nodig het einde van de kooktijd in en bevestig dit door nogmaals op **OK** te drukken. Uw koken begint onmiddellijk.

**TABEL VAN DE AUTOMATISCHE COMBI-FUNCTIES
MET STOOM**

Stand van de knop	Voedingsmiddelen	Hoeveelheid toe te voegen water
Wit vlees	Varkensgebraad	500 ml lauw water in de lekbak
	Kalfsgebraad	500 ml lauw water in de lekbak
Vis	Verse hele vis (groot)	500 ml lauw water in de lekbak
	Visfilets	300 ml lauw water in de lekbak
	Middelgrote vis	300 ml lauw water in de lekbak
	platvis	300 ml lauw water in de lekbak
Gevogelte	Kip	500 ml lauw water in de lekbak
	Eend	500 ml lauw water in de lekbak
	DKalkoen	500 ml lauw water in de lekbak
	Parelhoen	800 ml lauw water in de lekbak

BELANGRIJK

Plaats de lekbak (met het warme water) op de onderste plank, niveau 1 en uw te koken voedsel op plankniveau 3.



INTERIEUR - EXTERIEUR REINIGEN

- **Reiniging van de holte door pyrolyse**



Opgelet

Verwijder de accessoires en de niveauhouders 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 timer moet de tijd van de dag weergeven, niet knipperen. Kies een van de zelfreinigende cycli met de + of - toets. Bevestig uw keuze met de OK knop.



Reiniging in **39 minuten**

- Aan het einde van elke stookbeurt knippert "Clean 39" op het display, om u aan te moedigen met de reiniging te beginnen. Ga naar het reinigingsmenu en bevestig "Reinigen 39". De tijd 0:39 verschijnt in de linker benedenhoek van het display, het reinigingsproces begint. Na enkele minuten verschijnt er een sleutel en wordt de ovendeur om veiligheidsredenen automatisch vergrendeld gedurende het gehele programma.

Als u een "Clean 39" programma wilt starten, is de oven koud of niet heet genoeg, maar de voorwaarden voor het starten van het programma laten deze reiniging niet toe. PYRO 1:30 verschijnt op het display.

Pyrolyse van 2 uur of 1,5 uur, naar keuze.

Kies een van de twee reinigingsfuncties, afhankelijk van hoe vuil uw oven is. Afhankelijk van uw keuze, wordt de tijd 2:00 (of 1:30) weergegeven. Bevestig met de **OK** knop. De pyrolyse begint. Aan het einde van het reinigingsproces geeft het display koeling en pyrolyse voltooid aan en wordt de deur ontgrendeld.

- **Automatische reiniging op een later moment**

U hebt de mogelijkheid om de start van uw pyrolyseprogramma uit te stellen. Wanneer de programmaduur op het scherm verschijnt, selecteert u en stel de nieuwe eindtijd in met de + en - toetsen en bevestig met OK. Het zelfreinigingsproces zal later beginnen en eindigen op de nieuwe ingestelde tijd.



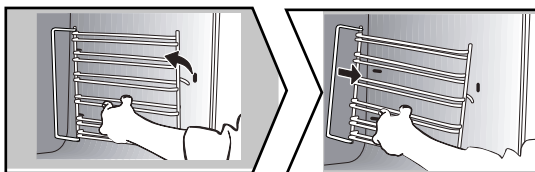
Reiniging

• Reinigen van het buitenoppervlak

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

• Reiniging van de draadstandaarden

Demonteer de stappendraden om ze schoon te maken. Til het voorste deel van de step omhoog; duw de hele trede omhoog en maak de voorste haak uit zijn behuizing. Trek vervolgens de hele trede lichtjes naar u toe om de achterste haken uit hun behuizing te halen. Verwijder de 2 treden.



• Het deurglas schoonmaken



Let op

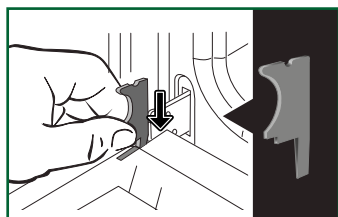
Geen schuurmiddelen, schuursponzen of metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

Verwijder eerst het overtollige vet van de binnenruit met een zachte doek en afwasmiddel.

Om de verschillende binnenruiten te reinigen, gaat u als volgt te werk:

• Het deurglas schoonmaken

Open de deur volledig en blokkeer deze met de plastic wig die is meegeleverd in de plastic zak van uw apparaat.



Verwijder de eerste geknipte ruit: druk met een stuk gereedschap (schroevendraaier) op de plaatsen (A) om de ruit los te klikken en verwijder hem.



Belangrijk:

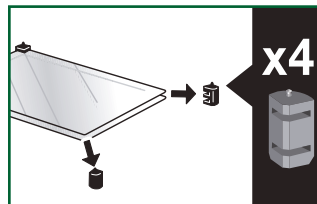
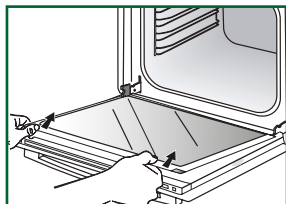
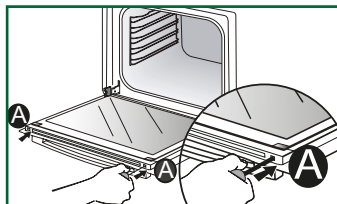
Zorg ervoor dat u de montagerichting van dit 1e raam markeert (glanzende kant naar u toe)



Reiniging

Afhankelijk van het model bestaat de deur uit twee extra ruiten met op elke hoek een zwarte rubberen afstandhouder. Verwijder ze indien nodig om ze te reinigen.

Dompel de ramen niet onder in water. Afspoelen met schoon water en droogwrijven met een pluisvrije doek.

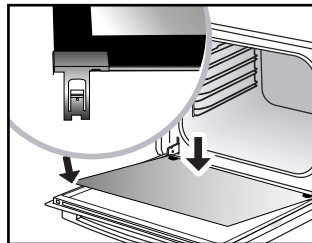
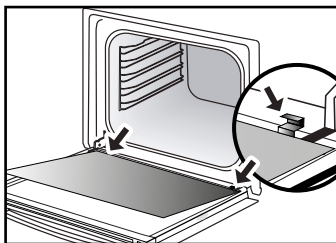
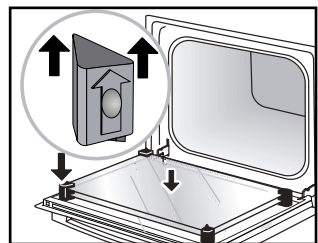


• De portieruiten terugplaatsen

Plaats na het reinigen de vier opwaartse pijlrubbers terug en verplaats de glasconstructie.

Steek de laatste ruit in de metalen aanslagen, klem hem dan met de glimmende kant naar u toe. Verwijder de plastic wig.

Uw apparaat is weer operationeel.

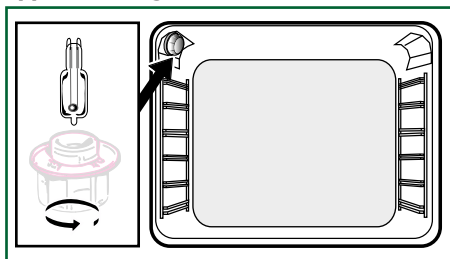


• Lamp vervangen



Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.



Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, voet G9.

Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



STORINGEN EN OPLOSSIN

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 ovenlamp doet het niet.

Vervang lamp of zekering. Controleer of de oven correct is aangesloten.

De koelventilator blijft draaien als de oven is gestopt.

Dit is normaal, de ventilatie kan tot een uur na het koken werken om de binnen- en buitentemperatuur van de oven te verlagen. Neem langer dan een uur contact op met de klantenservice.

De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd.

Controleer de sluiting van de deur. Als er een storing op de deurvergrendeling of temperatuursensor optreedt, bel de servicedienst.

Het symbool knippert op het display.

Deurslot defect, bel de servicedienst.

Trillend geluid.

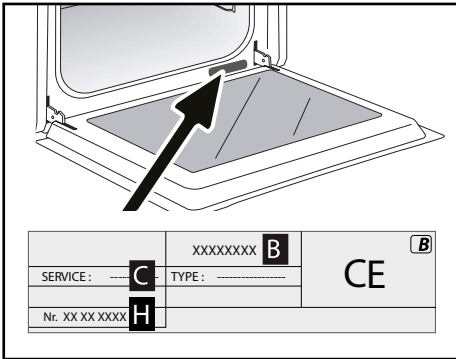
Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand.

Dit heeft geen invloed op de goede werking van uw toestel, maar kan tijdens het ventileren wel een trillend geluid veroorzaken. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Vervang je oven.



INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



B : Commerciële referentie
C: Servicereferentie
H: Serienummer

OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsgreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.





GERECHTEN	* * * * * * *												
Vlees													
Varkensgebraad (1kg)	200	2					180	2				60	
Kalfsgebraad (1kg)	200	2					180	2				60-70	
Rundergebraad	240	2										30-40	
Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	1			220					200	2	60	
Gevogelte (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3	60	
Gevogelte, groot formaat	180	1										60-90	
Kippenbouten					220	3				210	3	20-30	
Varkens- / kalfsrib					210	3						20-30	
Runderribben (1kg)					210	3				210	3	20-30	
Schaapsribben					210	3						20-30	
Vis													
Geroosterde vis					275	4						15-20	
Gebakken vis (goudbrasem)	200	3					180	3				30-35	
Vis in folie	220	3					200	3				15-20	
Groenten													
Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)					275	2						30	
Gratins dauphinois	200	2					180	2				45	
Lasagne	200	3					180	3				45	
Gevulde tomaten	170	3					160	2				30	
Gebak													
Sponscake - Luchtige cake			180	2							180	2	35
Opperolde cake	220	3									180	2	5-10
Brioche	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Evenveeltje	180	1	180	1							180	2	45-50
Kersenvlaai	200	2					180	3					30-35
Crèmes	165	2									150	2	30-40
Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2							180	2	40-45
Schuimgebak	100	2									100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3					5-10

* volgens model



GERECHTEN	* * * * * * *												min		
Gebak															
Madeleines	220	3						200	3					5-10	
Soezendeeg	200	3						180	3				180	3	30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3						200	3						5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1						195	1						30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1						200	1						20-25
Taart van gistdeeg	210	1						200	1						10-30
Diversen															
Spiesen	220	3			210	4									10-15
Pastei	200	2						190	2						80-100
Pizza van kruimeldeeg	200	2													30-40
Pizza van brooddeeg															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Taart met deegdeksel	200	2													40-45
Brood	220							200		220					30-40
Geroosterd brood	180				275	4-5									2-3
Stoofgerechten	180	2											180	2	90-180

* volgens model



Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Recept met gist (afhankelijk van het model)

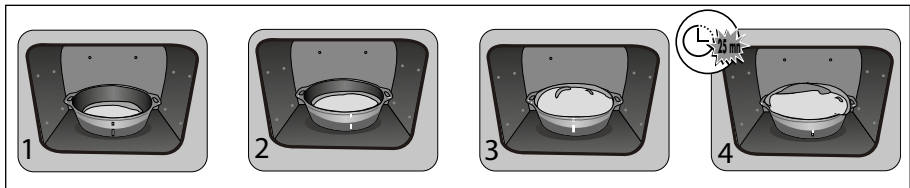
Ingrediënten:

- Bloem 2 kg
- Water 1240 ml
- Zout 40 g
- 4 zakjes gedroogd bakpoeder

Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.





KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	Bakwijzen	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOOR- VER- WAR- MING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

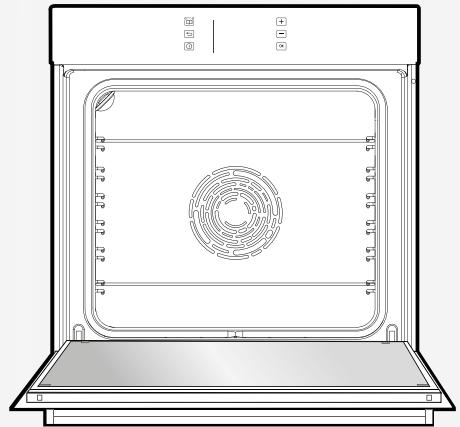
SV

Brandt



BRUKERINSTRUKSJONER NO

OVN



BYCert.6011825

Kjære kunde,


Du har nettopp kjøpt et **BRANDT** -produkt, og vi vil takke deg.

Vi har designet og laget dette produktet med deg, din livsstil og dine krav i tankene slik at det oppfyller dine forventninger. Vi har viet vår kunnskap, vår innovative ånd og lidenskapen som har ledet oss i over 60 år.

I et forsøk på å sikre at produktene våre oppfyller dine krav på best mulig måte, står vår Customer Relations -avdeling til din disposisjon, for å svare på alle dine spørsmål og for å lytte til alle dine forslag.

Besøk nettstedet vårt **www.brandt.com** hvor du finner våre siste innovasjoner, i tillegg til nyttig og utfyllende informasjon.

BRANDT er glad for å hjelpe deg hver dag og håper du får mest mulig ut av kjøpet.



Etiketten "Origine France Garantie" sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. Brandt -merket er stolt over å sette denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

BVCert.0011825

<https://brandt.com/>



Viktig: Før du bruker apparatet, må du lese denne brukerhåndboken nøye for å gjøre deg raskere kjent med hvordan den fungerer.



SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
MILJØ	6
MILJØ	6
Energisparende råd	6
INSTALLASJON	7
Valg av plassering og montering	7
Elektrisk forbindelse.....	8
BESKRIVELSE AV OVNE	9
Presentasjon av ovnen	9
Display og knapper.....	9
Tilbehør.....	10
HVORDAN DU BRUKER APPARATET	12
Innstillinger	12
Konfigurasjonsmeny	13
Avfyringsmoduser	14
Starter en tilberedningsprosess	15
RECIPE -funksjon	17
AUTOCOOK -modus	18
STEAM GUIDE -funksjon	19
Vedlikehold av apparatet	20
Rengjøring innvendig og utvendig	21
Feil og løsninger	23
Kundeservice	24
Service	24
KOKE AIDS	25
Baking diagrammer	25
Oppskrifter med gjær	27
Funksjonalitetstester	28



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 leveringseddelen 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 strømmettet 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 strømmettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømleningen 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 skrues 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 karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

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



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 2002/96/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.

ENERGISPARENDE RÅD

Hold ovnsdøren lukket under steking.



VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygge 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, fig. D).

Når skapet er lukket bak, må det lages og åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore og skrog med \varnothing 2 mm i skapveggen. Dette er for å bruke at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



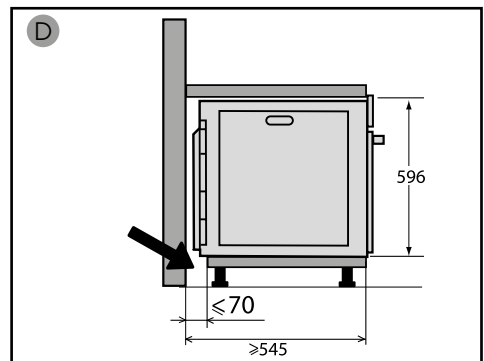
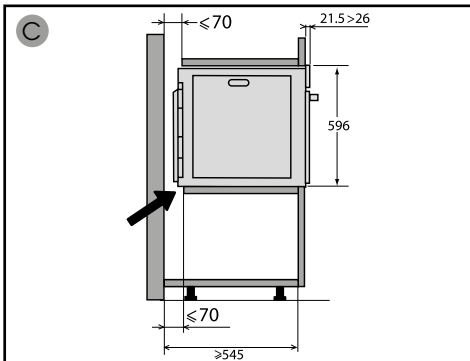
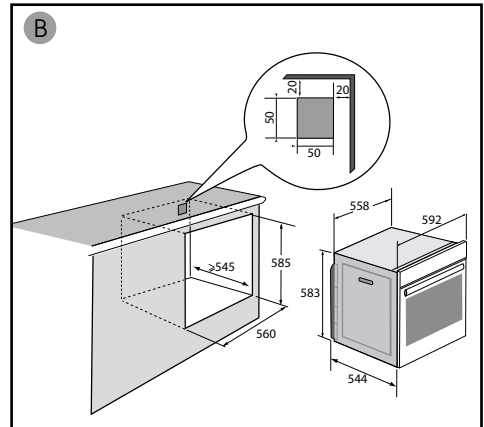
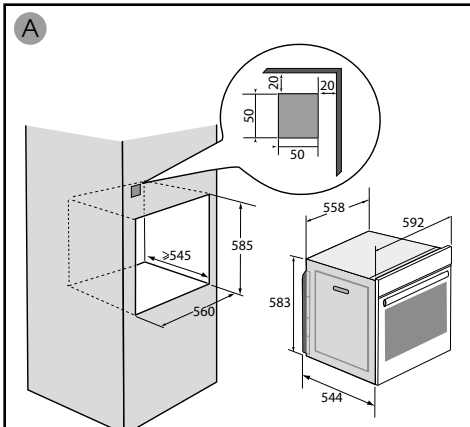
Råd

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



Advarsel:

Hvis den elektriske installasjonen i boligen din krever endringer for å koble til apparatet, må du kontakte en profesjonell elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, må du koble fra apparatet eller fjerne sikringen som tilsvarer sektoren der ovnen er tilkoblet.



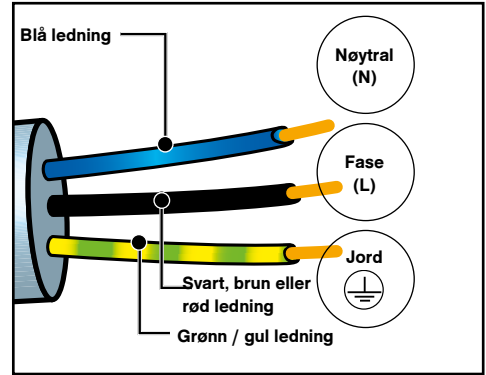


ELEKTRISK TILKOBLING

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

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.



Advarsel

Sikkerhetskabelen (grønn-gul) er koblet til apparatets terminal og må være koblet til jordterminalen på det elektriske oppsettet. Sikringen i oppsettet må være 16 ampere.

Vi kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som skyldes ueksisterende, defekt eller feil jording.

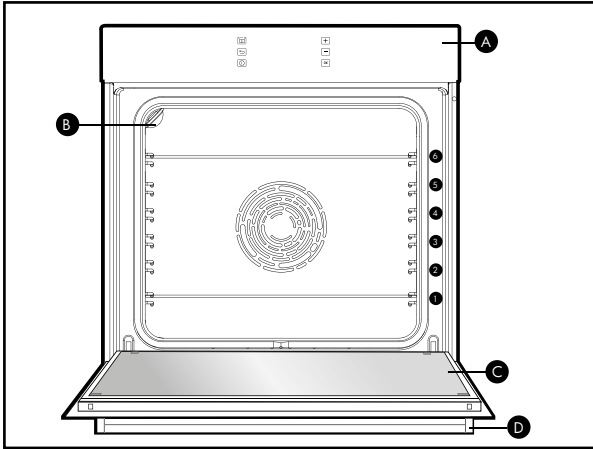
• Før første gangs bruk

Før du bruker ovnen for første gang, må du varme den med lukket dør i ca 15 minutter på den høyeste temperaturen. å bryte inn apparatet. Mineralullen som omgir ovnsrommet, kan i utgangspunktet avgir en bestemt lukt på grunn av sammensetningen. Du kan også merke røykutvikling. Dette er normalt.



Beskrivelse av ovnen

PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Lys
- C** Dør
- D** Håndtak

Denne ovnen har 6 posisjoner for tilbehøret: sokkelstøtter 1 til 6.

DISPLAY OG KNAPPER



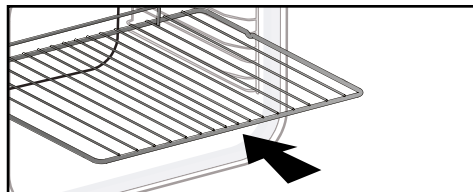
- A** Knapp for automatisk dampfunksjon "
- B** Tilbake/låse opp nøkkel
- C** Start/stopp "-knapp
- D** Innstillinger + (bare på fransk)
- E** Innstillinger
- F** Enter -tasten



TILBEHØR

• Sikkerhetsrist som forhindrer 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.



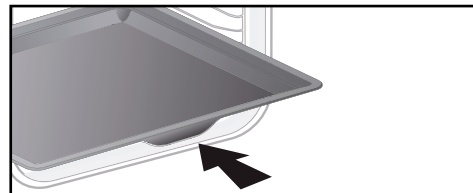
• Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

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



• 20 mm kringle

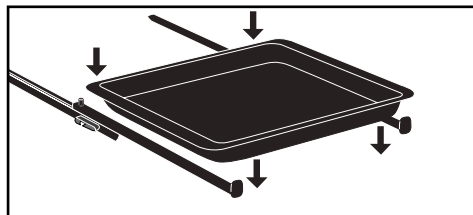
Når den settes inn i støttene med håndtaket mot ovnsdøren, er den ideell for baking av småkaker, shortbread og cupcakes. Den vippede overflaten gjør den praktisk og enkel å bruke. Kan også settes inn i støttene under rutenettet for å samle juice og fett fra grilling.



• Glideskinner

Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet.

I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.



Advarsel:

Fjern tilbehøret og støttene fra ovnen før du starter rengjøringen av pyrolyse.

Advarsel:

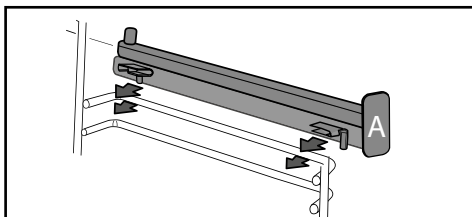
På grunn av varme kan tilbehøret deformeres uten å påvirke funksjonen. De vil gå tilbake til sin opprinnelige form når de er avkjølt.



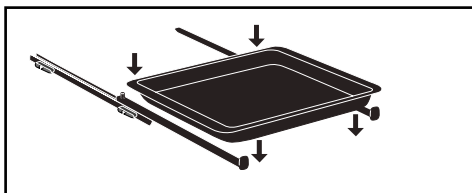
Beskrivelse av ovnen

INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDSKINNENE

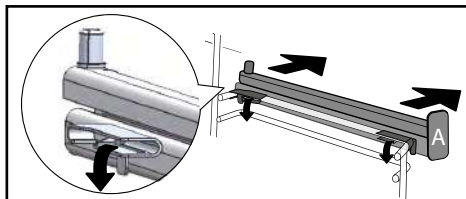
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.



NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden (A) mot deg. Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene.



Systemet er klart til bruk. Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene. Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



Tips

For å unngå røyk ved tilberedning av fet kjøtt, anbefaler vi at du legger til en liten mengde vann eller olje i bunnen av drypppannen.

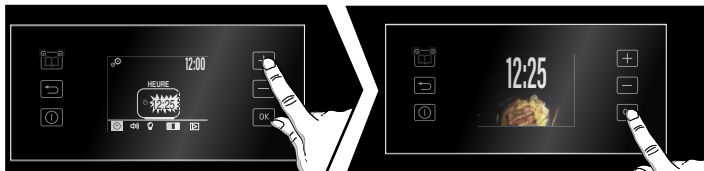


Slik bruker du apparatet

SETTING

• Still klokken

Når du slår på displayet, blinker klokken 12:00.



Når du slår på displayet, blinker klokken 12:00. Still klokken med + eller -. Bekreft med **OK**. Hvis det er strømbrydd, blinker klokken

• Endre klokken

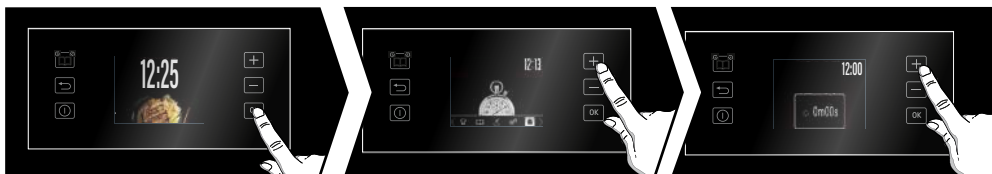
Ovnen må være slått av og tiden vises.



Trykk på OK -knappen. Bruk knappene + og - for å navigere gjennom de forskjellige innstillingene, velg "Konfigurasjon" og bekreft med OK -knappen. Endre klokkeslettet og bekreft med OK -knappen.

• Timer

Denne funksjonen kan bare brukes når ovnen er slått av.



Trykk på OK -knappen. Bruk knappene + og - for å navigere gjennom de forskjellige innstillingene, velg "Timer" og bekreft med **OK** -knappen. Still inn timeren med + eller - knappen. Bekreft med **OK** -knappen, og timeren begynner å telle ned. Når tiden har gått, høres et signal. Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe den.





NB: Du kan når som helst endre eller avbryte timeren. For å avbryte, gå tilbake til tidtakermenyen og sett til 00:00. Uten å måtte bekrefte, lagres justeringen automatisk etter noen sekunder.



Slik bruker du apparatet

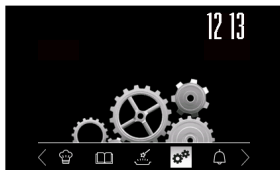
• Tastelås



Trykk  til symbolet vises  på skjermen. For å låse den opp, trykk på  inntil symbolet  forsvinner fra skjermen.

OMGIVELSER

Du kan endre forskjellige parametere i ovnen din: Velg "KONFIGURASJON" for å få tilgang til innstillingsmodus.



Velg med tastene + og - og bekreft med OK -tasten for å få tilgang til de forskjellige parameterne, se tabellen nedenfor:

	TID : Lar tiden angis eller endres.
	Lyder - Nøkler: PÅ -posisjon, aktive lyder. AV -posisjon, ingen lyder.
	Lampehåndtering: PÅ -posisjon, i matlagingsmodus, forblir lampen alltid på (unntatt i ECO -modus) AUTO -posisjon, i kokemodus, slukker hulrommet etter omtrent 90 sekunder.
	SPRÅK : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	Demomodus : Posisjon PÅ, funksjon aktivert, demonstrasjonsmodus brukt i utstilling. AV -posisjon, funksjon deaktivert, ovnen din er i drift.



Slik bruker du apparatet

MATLAGINGSMODUSER

MANUELLE FUNKSJONER:



SIRKULERENDE VARME*

Min temperature 35°C, max 250°C

Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.



TRADISJONELL

Min temperature 35°C, max 275°C

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 BUNN

(Min temperature 75°C, max 250°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

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

All types of cooking are done without preheating.



FULL GRILL

Min temperature 180°C, max 275°C

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



GRILLPULS

Min temperatur 100 ° C, maks 250 ° C

Steker og fjærfe er saftige og sprø overalt.

Skyv dryppskålen til den nederste hyllestøtten.

Anbefales for alt spyttet stekt fjærfe eller kjøtt, for forsegling og grundig tilberedning av et bein eller et ribbe av oksekjøtt. For å beholde den fuktige konsistensen av fiskesteker.



TRADISJONELL PULS

(Minimumstemperatur 35 ° C maks 275 ° C)

Anbefales for kjøtt, fisk, grønnsaker, gjerne i en leirefat



HOLDE VARM

Min temperatur 35 ° C maks 100 ° C

AUTOMATISKE FUNKSJONER:

Brandt tilbyr deg tre nye funksjoner som automatisk kombinerer to tilberedningsmoduser: tradisjonell matlaging og dampkoking for å bevare matens ernæringsmessige kvaliteter og oppnå raskere matlaging.



HVITT KJØTT

Anbefales for konservering av blåskjell og fondant av svinekjøtt og kalkvekjøtt.



FISK

Anbefales for tilberedning av hel fisk eller fileter.



FJÆRFE

Anbefales for matlaging av kyllinger, kalkuner, marsvin og ender.

For disse tre funksjonene er det bare å sette inn lunkent vann i tilstrekkelig mengde i tallerkenen (dryppformen) og sette den i ovnen i den nederste delen og maten tilberedes i nivå 3.

Se tabellen over automatiske kombinerte funksjoner med damptilkobling på slutten av håndboken for informasjon om mengden vann som skal føres inn i dryppskålen.



"Smart Assist"

Ovnen din har "SMART ASSIST"-funksjonen, som når du programmerer en tilberedningstid, foreslår en tilberedningstid som kan endres avhengig av valgt tilberedningsmodus.

**Tilberedningsmodus i henhold til standard EN 60350-1: 2016 for å demonstrere samsvar med kravene i energimerket i europeisk forskrift UE/65/2014.*



Slik bruker du apparatet

BEGYNNER Å LAGE MAT

• Umiddelbar matlaging

Programmereren må bare vise tiden. Det skal ikke blinke.

Timeren skal bare vise klokken. Tiden må ikke blinke.

Trykk på OK -tasten, bruk tastene + og - for å velge tilberedningsmodus og bekreft med **OK** -tasten.



Ovnen gir deg mulighet til å stille inn de andre tilberedningsparametrene:



Temperaturen



Matlagingstid




Slutten på matlagingen

Bruk knappene + og - for å justere parametrene. Bekreft med **OK** -knappen.




• Endre temperaturen

Avhengig av hvilken type tilberedning du allerede har valgt, anbefaler ovnen den ideelle tilberedningstemperaturen. Dette kan endres som følger:


Velg "Temperatur"  med + / - tastene og bekreft med OK.


Innstillingen er da mulig, velg ønsket temperatur med tastene + og -, og bekreft deretter **OK**.

Merk: Du kan ikke velge tilberedningstid. I dette tilfellet, la tiden og slutten på kokekassene stå tomme og gå direkte til "OK". Trykk OK for å starte tilberedningsprosessen. For å stoppe ovnen, trykk og hold inne "på/av" -tasten. .



• Programmering av tilberedningstiden

Kok umiddelbart og velg deretter steketiden .

Symbolet for koketid  blinker, er innstillingen nå mulig. Still inn tilberedningstiden med tastene + eller -. Bekreft med **OK**.



Smart Assist -system

Ovnen din er utstyrt med "Smart Assist" -funksjonen, som, når du programmerer et tidspunkt, vil anbefale en steketid som kan endres i henhold til valgt tilberedningsmodus.



Slik bruker du apparatet



"Smart Assist"

Ovnen din har "SMART ASSIST"-funksjonen, som når du programmerer en tilberedningstid, foreslår en tilberedningstid som kan endres avhengig av valgt tilberedningsmodus.

Se tabellen overfor:

Tilberedningstiden lagres automatisk etter noen sekunder. Tiden begynner å telle ned så snart steketemperaturen er nådd.

TILBEREDNINGSMODUS	TID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Forsinket start



Fortsett som en programmert tid. Når du angir steketiden, sluttiden økes automatisk. Du kan endre sluttiden hvis du vil utsette slutt på tilberedningen.

Velg i dette tilfellet og fortsett på samme måte som for innstilling av steketiden.

Når du har angitt tilberedningstiden, bekrefter du med **OK**-tasten.

• Matlagingsstopp

Hvis du har programmert en steketid, stopper ovnen automatisk.

Ellers slår du av ovnen ved å trykke og holde inne "på/av"-knappen .



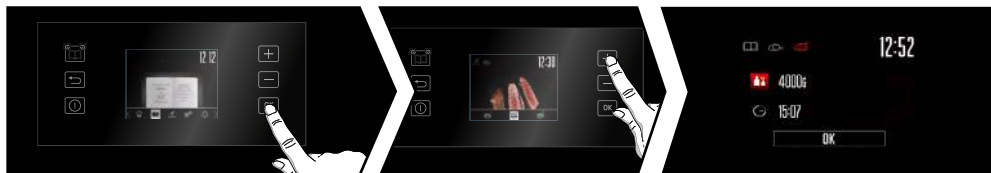
Slik bruker du apparatet


FUNKSJONEN "OPPSKRIFTER"


"**RECIPES**" -funksjonen velger de riktige tilberedningsparametrene for deg, avhengig av maten som skal tilberedes og vekten.

- Laks
- **Storfekjøtt, middels sjeldent**
- Pizza
- Rosa skulder av lam
- Soufflé
- Fylte tomater
- Svinestek
- Kylling
- Quiche
- Fruktpai
- Mørbrød/informasjonskapsler
- Kake

Velg "Oppskrifter". Ovnens tilbyr nå forskjellige matfamilier. Bruk + og - knappene for å velge matfamilien din:



Når du har valgt, bekrefter du med **OK** -knappen. Når maten er valgt, kan det hende at ovnen ber deg om ytterligere informasjon. Skriv inn vekten  Bekreft med **OK** -tasten. Ovnens vil automatisk beregne og vise den ideelle tilberedningstiden.

Merk: Hvis du ønsker det, kan du endre sluttiden ved å velge  og viser den nye sluttiden. Start tilberedningsprosessen ved å trykke på **OK** -tasten. Ovnens piper og slår seg av når steketiden er over.



Slik bruker du apparatet

"AUTOCOOK" TILBEREDNINGSMODUS

Tilberedningsmodusen "AUTOCOOK" vil gjøre arbeidet ditt enklere, ettersom ovnen automatisk beregner alle tilberedningsparametrene i henhold til den valgte retten (temperatur, tilberedningstid, matlagingstype) takket være elektroniske sensorer plassert i ovnen som hele tiden måler fuktighetsgrad og temperaturvariasjon.

BRUK AV "AUTOCOOK" -MODUS:

Denne tilberedningsmåten utføres i 2 faser:

Fase 1:

En søkefase der ovnen begynner å varme opp og bestemmer den ideelle tilberedningstiden. Denne fasen varer mellom 5 og 40 minutter, avhengig av retten.



VIKTIG: Ikke åpne døren i denne fasen for å unngå å forstyrre beregning og registrering av dataene.

Denne søkefasen er representert av animasjonen ved siden av avfyringstiden.

Fase 2 :

En annen tilberedningsfase: ovnen har bestemt nødvendig tid. Den angitte gjenværende tiden tar hensyn til tilberedningstiden for den første fasen. Du kan nå åpne døren, for eksempel for å triste steken.

Ovnen tilbyr deg et utvalg av 12 retter (se motsatt):



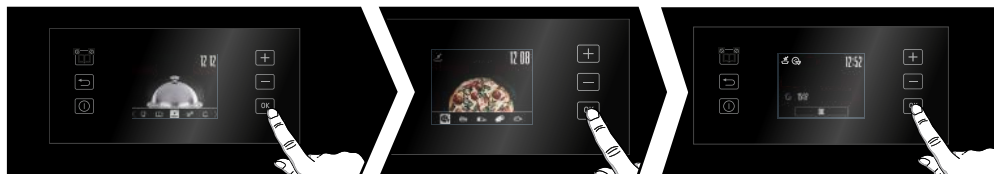
AUTOCOOK

- Fisk
- Roastbiff (sjelden, middels, godt utført)
- Pizza
- Lammelår (rosa, godt gjort)
- Soufflé
- Fylte grønnsaker
- Svinestek
- Kylling
- Velsmakende pai
- Søt pai
- Små kjeks
- Kake

NB: ingen forvarming er nødvendig for å bruke "AUTOCOOK" -funksjonen. Steking MÅ starte med en kald ovn. Vent til ovnen er helt avkjølt før du baker for andre gang.

Hvis ovnen din er for varm til å begynne å lage mat i AUTOCOOK -modus, vises en melding på displayet. La ovnen avkjøles.

Velg **AUTOCOOK** -modus  og bekreft med **OK** -knappen. Velg programmet med +/- tastene og bekreft med **OK**.




Angi om nødvendig sluttiden på tilberedningstiden og bekreft ved å trykke **OK** igjen.

Ovnen starter.

Angi om nødvendig sluttiden på tilberedningstiden og bekreft ved å trykke **OK** igjen. Ovnen starter. Informasjonen om tilberedningstiden blinker under denne beregningsfasen. Ovnen slår seg av når steketiden er over og displayet viser at retten er klar.

FORSINKET STARTFUNKSJON

Slik angir du en forsinket start:

Velg symbolet for ferdig tilberedning  og endre sluttiden.



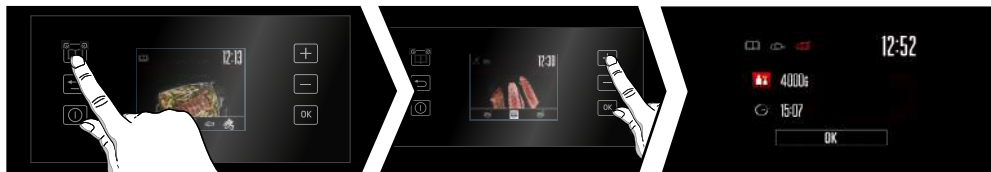
Slik bruker du apparatet

"STEAM GUIDE" -FUNKSJONEN

Trykk på "Steam Guide" -knappen .

Ovnen vil da tilby forskjellige matfamilier: Hvitt kjøtt, fisk, fjærfe (se tabell).

Velg matfamilien med knappene + og - og bekreft med **OK**-knappen.



En vekt blinker; angi den faktiske vekten av maten din med tastene + og - og bekreft med **OK**.

Du trenger ikke å angi noe annet, temperaturen og tilberedningstiden beregnes automatisk. Still om nødvendig sluttid på tilberedningstiden og bekreft ved å trykke **OK** igjen. Maten din starter umiddelbart.

TABELL OVER KOMBINERTE FUNKSJONER AUTOMATISK MED DAMPFORENING

Retter	Mat	Mengden vann som skal tilsettes
Fjærfe	Kylling	500 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	And	500 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	Tyrkia	500 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	perlehøns	800 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
Fisk	Stor fisk	500 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	Middels fisk	300 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	Liten hel fisk	300 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	Fiskefileter	300 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
hvitt kjøtt	Svinestek	500 ml lunkent vann i flerbruksbrettet
	Kalvekjøtt	500 ml lunkent vann i flerbruksbrettet

VIKTIG:

Legg dryppannen (med varmt vann) på nederste hylle, nivå 1 og maten som skal tilberedes på hyllenivå 3.



Rengjøring

RENGJØRING INNENDIG - UTVENDIG

- **Selvrensing av hulrommet ved pyrolyse**



Advarsel

Fjern tilbehøret og wire -nivåene fra ovnen før du starter en pyrolyserengjøring. Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du fjerne eventuelle store overløp som kan ha skjedd. Fjern overflødig fett fra døren med en fuktig svamp.

Av sikkerhetsmessige årsaker utføres pyrolyserengjøringen først etter at døren har blitt automatisk låst, døren kan ikke låses opp.

- **Umiddelbar selvrengrens**

Timeren skal vise tiden på dagen, uten å blinke. Velg en av selvrengsende sykluser med + eller knappene -. Bekreft valget ditt med **OK**.



Rengjøring på 39 minutter

- På slutten av hver fyring blinker "**Clean 39**" på displayet, og ber deg om å begynne å rengjøre. Gå til rengjøringsmenyen og bekreft "Rengjør 39". Klokken 0:39 vises vekselvis med "**Clean 39**", rengjøringen starter. Etter noen minutter vises en nøkkel, ovnsdøren blir automatisk låst av sikkerhetshensyn under hele programmet. Hvis du vil starte et "**Clean 39**" -program, er ovnen kald eller ikke varm nok, vil programstartforholdene ikke tillate denne rengjøringen. 0:00 vises på displayet, du må velge en av de andre rengjøringsfunksjonene.

Pyrolyse på 2 timer eller 1,5 time, etter ønske.

Velg en av de to rengjøringsfunksjonene, avhengig av hvor skitten ovnen din er. Avhengig av ditt valg vises klokken 2:00 (eller 1:30). Bekreft med **OK**-knappen. Pyrolysen starter.

På slutten av rengjøringsprosessen viser displayet at kjøling og pyrolyse er fullført, og døren er låst opp.

- **Delayed self-cleaning**

Du kan forsinke starten på pyrolyseprogrammet. Når programvarigheten vises på displayet, velger du ⌚ og angi den nye sluttiden med + og - knappene og bekreft med **OK**. Den selvrengsende prosessen starter senere og slutter på det nye angitte tidspunktet.



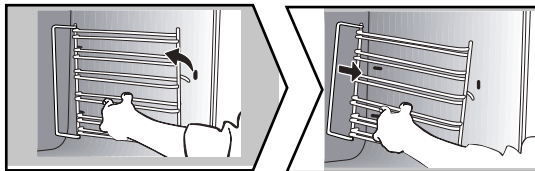
Rengjøring

• Rengjøring av de ytre overflatene

Bruk et vindusvaskeprodukt påført en myk klut. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

• Rengjøring av hyllestøttene

Løft den fremre delen av riststøtten oppover. Trykk på hele hyllestøtten og løsne den fremre kroken fra huset. Trekk deretter forsiktig hele støtten mot deg for å løsne de bakre krokene fra huset. Trekk ut de to hyllestøttene.



• Rengjøring av det innvendige glasset

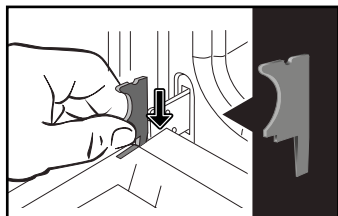
Advarsel

Ikke bruk skuremidler, slipende svamper eller metallskrapere for å rengjøre ovnsdøren, noe som kan skrape overflaten og føre til at glasset går i stykker.

For å rengjøre det innvendige glasset, fjern døren. Fjern overflødig fett med en myk klut og oppvaskmiddel før du gjør dette.

• Rengjøring av det innvendige glasset

Åpne døren helt og blokker den med plastkilen i plastposen til apparatet.



Bruk et verktøy (skrutrekker) til å trykke på spor A for å løsne glassplaten. Fjern glassplaten.

Viktig:

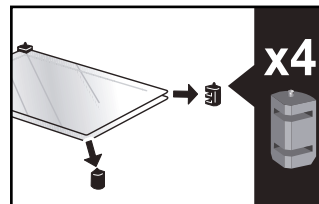
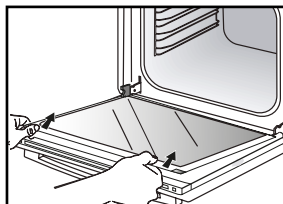
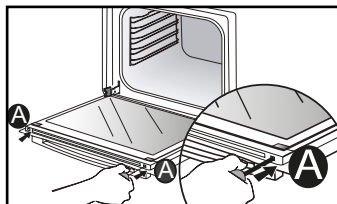
Sørg for å markere monteringsretningen til dette første vinduet (skinnende side mot deg).



Cleaning

Avhengig av modell består døren av ytterligere to glasspaneler, med en svart gummiavstandsstykke i hvert hjørne. Fjern dem om nødvendig for å rengjøre dem.

Ikke sug glassplatene i vann. Skyll med rent vann og tørk av med en lofri klut.



• Monter døren igjen

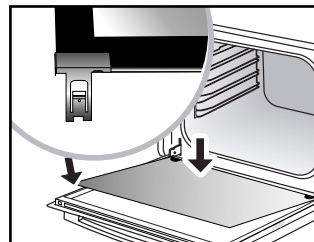
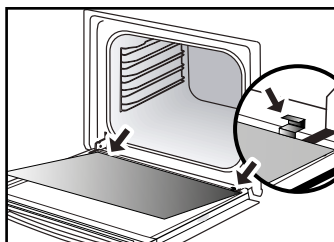
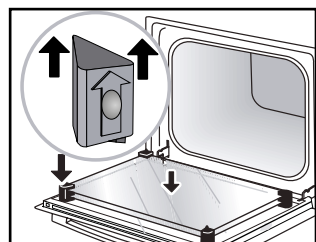
Etter rengjøring, plasser de fire gummistoppene med pilen oppover.

Sett alle glasspanelene på nytt.

Skyv det siste glasspanelet inn i metallstoppene, og fest det med den skinnende siden vendt utover.

Fjern plastkilen.

Apparatet er nå klart til bruk igjen.

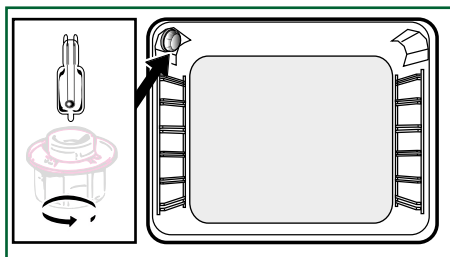


• Skifte ovnslampe



Advarsel:

Kontroller at apparatet er koblet fra strømmen før du bytter lampe for å unngå fare for elektrisk støt. Bytt lampe bare når apparatet er avkjølt.



Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

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 av energieffektivitetsklasse G.



ANOMALIER OG LØSNINGER

Ovnen varmes ikke opp. Kontroller at ovnen er riktig tilkoblet og at sikringen til installasjonen din ikke er ute av drift. Øk den valgte temperaturen.

Ovnlampen fungerer ikke. Bytt pære eller sikring. Kontroller at ovnen er riktig tilkoblet.

Kjøleviften fortsetter å fungere etter at ovnen stopper. Dette er normalt; viften kan fortsette å kjøre inntil maksimalt 1 time etter tilberedning for å senke temperaturen i og utenfor ovnen. Hvis viften går i over en time, må du kontakte ettersalgsavdelingen.

Rengjøringscyklusen for pyrolyse starter ikke. Kontroller at døren er låst. Hvis det er dørlås eller temperatursensorfeil, kontakt kundeserviceavdelingen.

Symbolet  blinker i displayet.

Dørlåsing feil; ta kontakt med kundeserviceavdelingen.

Vibrasjonsstøy.

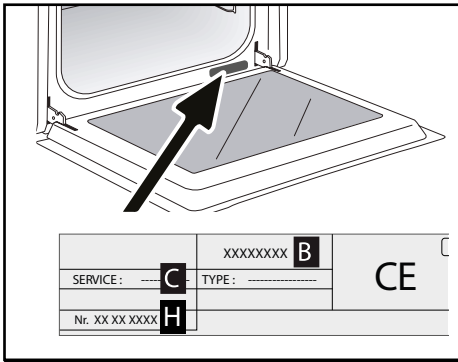
Kontroller at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen.

Dette påvirker ikke riktig drift av enheten, men kan generere vibrasjonsstøy under ventilasjon. Fjern enheten og flytt ledningen. Bytt ut ovnen.



SERVICEOPPSAMLING

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en kvalifisert fagperson som er autorisert til å arbeide med merket. Når du ringer, må du oppgi de fullstendige referansene til apparatet ditt (kommersiell referanse, servicereferanse, serienummer), slik at vi kan håndtere samtalen bedre. Denne informasjonen vises på produsentens typeskilt festet til utstyret ditt.



- B: Kommersiell referanse
- C: Tjenestereferanse
- H: Serienummer

GENUINE ERSTATNINGSDELER

Under vedlikeholdsarbeid må du be om at bare sertifiserte originale reservedeler brukes.





RETTER													min		
Bakverk															
Madeleines	220	3						200	3					5-10	
Choux bakverk	200	3					180	3					180	3	30-40
Flakete bakverk hors d'oeuvres	220	3					200	3							5-10
Savarinkake	180	3											175	3	30-35
Smørterte	200	1					195	1							30-40
Tynn flassende skorpe terte	215	1					200	1							20-25
Terte laget med gjærbasert bakverk	210	1					200	1							10-30
Annen															
Spyd	220	3			210	4									10-15
Terrine pâté	200	2					190	2							80-100
Shortcrust pizza	200	2													30-40
Deigbasert pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Paier	200	2													40-45
Brød	220						200	220							30-40

* Avhengig av modell



Alle T ° C og koketider er oppgitt for forvarmede ovner.

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

FORHOLD TIL TEMPERATUR T ° F / ° C									
Omgivelser	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525



RETTER														min
Kjøtt														
Svinestek(1kg)	200	2					180	2						60
Kalvekjøtt (1kg)	200	2					180	2						60-70
Roastbiff	240	2												30-40
Lam (bein, skulder, 2,5 kg)	220	1			220					200	2			60
Fjærkre (1kg)	200	2			220		180	2		210	3			60
Store biter av fjærfe	180	1												60-90
Kyllinglår					220	3				210	3			20-30
Svinekjøtt/kalvekoteletter					210	3								20-30
Oksekjøtt (1kg)					210	3				210	3			20-30
Lamb chops					210	3								20-30
Fisk														
Grillet fisk					275	4								15-20
Kokt fisk (brasme)	200	3					180	3						30-35
Fisk en papillote	220	3					200	3						15-20
Grønnsaker														
Gratiner (tilberedt mat)					275	2								30
Potetgrateng	200	2					180	2						45
Lasagne	200	3					180	3						45
Fylte tomater	170	3					160	2						30
Bakverk														
Svamp kake			180	2								180	2	35
wienerbrød	220	3										180	2	5-10
Boller	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Kake - Pundkake	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Bakte vaniljesaus	165	2										150	2	30-40
Cookies - Shortbread	175	3												15-20

* Avhengig av modell



Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

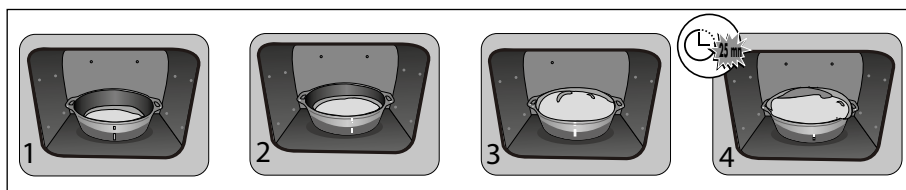
Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker med dehydrert bakergjær

Bland deigen i en mikser og la den heve i ovnen.

Metode: For gjærbaserte bakverkopskrifter. Hell deigen i et varmebestandig fat. Fjern riststøttene og sett fatet på bunnen.

Forvarm ovnen til 40–50 ° C med sirkulasjonsvarme i fem minutter. Stopp ovnen og la deigen heve i 25-30 minutter takket være restvarmen.





YTELSE TESTING Iht STANDARD CEI 60350

MAT	* Matlagingsmoduser	HYLLE	TILBEHØR	°C	TIME min.	FORVARM
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	ja
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	ja
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	ja
Små kaker (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	ja
Små kaker (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	ja
Små kaker (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	ja
Små kaker (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	ja
Små kaker (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	ja
Fatless svampekake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	ja
Fatless svampekake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	ja
Fatless svampekake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	ja
Fatless svampekake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	ja
Fatless svampekake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	ja
Elepai (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	ja
Elepai (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	ja
Elepai (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	ja
Brun overflate (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	ja

*Avhengig av modell

N.B. : For å lage mat på 2 nivåer kan retter tas ut på forskjellige tidspunkter.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

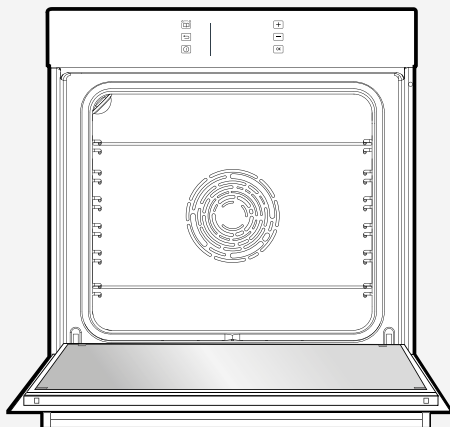
SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Szanowni Klienci,

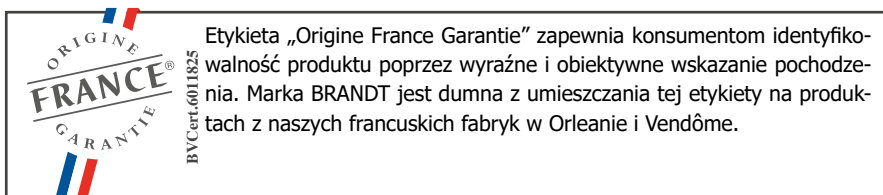
Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i 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 jakiegokolwiek 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 Państwo w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



<https://brandt.com/>



Uwaga:

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



Wskazówki bezpieczeństwa	4
ŚRODOWISKO I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	6
Środowisko	6
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	6
instalacja urządzenia	7
Wybór miejsca i instalacja urządzenia	7
Przyłącze elektryczne	8
Opis urządzenia	9
Przegląd piekarnika	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące	9
Akcesoria	10
Użytkowanie urządzenia	12
Ustawienia	12
Menu Konfiguracja	13
Tryby gotowania	14
Rozpoczęcie procesu gotowania	15
Funkcja RECIPE	17
Tryb AUTOCOOK	18
Funkcja STEAM GUIDE	19
Konserwacja urządzenia	20
Czyszczenie wnętrza i powierzchni zewnętrznej	21
Usterki i rozwiązania	23
Serwis posprzedażowy	24
Serwisowanie	24
POMOCE KUCHENNE	25
Tabele wypieków	25
Przepisy z drożdżami	27
Testy funkcjonalności	28



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

SAŁ 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.

Uwaga:

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi. Prosimy o zapoznanie się z tymi wskazówkami przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich użytkowników urządzenia.

— Urządzenie jest przeznaczone do wykorzystania przez osoby prywatne w miejscu zamieszkania. Żadne części tego urządzenia nie zawierają azbestu.

— Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego użytku domowego. Nie wolno wykorzystywać go do jakichkolwiek celów handlowych lub przemysłowych, bądź w żadnych innych celach, do jakich nie jest przeznaczone.

— Nie wolno w żaden sposób modyfikować lub próbować modyfikować parametrów tego urządzenia. Stanowiłoby to zagrożenie dla użytkownika.

— Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

— Nie należy układać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika i uważać, aby dzieci nie wspinały się i nie siadały na nich.

— Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

— Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy sterowania zostały ustawione w pozycji wyłączonej.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

— Przed przystąpieniem do demontażu szyby należy poczekać na schłodzenie się urządzenia.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez



odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Wszelkie czynności dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

— Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych, które znajdują się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest przeznaczone do pracy z zamkniętymi drzwiczkami.

— Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania.

— Podczas działania funkcji czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się do wyższej temperatury, niż podczas normalnego użytkowania. Zalecane jest, aby dzieci pozostawały w bezpiecznej odległości.

— Nie należy używać jakichkolwiek urządzeń do czyszczenia parą.

— Przed wyjęciem dolnej płyty urządzenia należy odłączyć je od zasilania. Po zakończeniu czyszczenia element

zabezpieczający musi zostać ponownie włożony do urządzenia w sposób zgodny z zaleceniami.

— Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Aby odkręcić szybę i lampkę, należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu.

Po zakończeniu instalacji gniazdko zasilania musi być dostępne. Konieczne jest zapewnienie możliwości odłączenia urządzenia od sieci zasilania za pomocą wyjęcia wtyczki z gniazdka lub poprzez zamontowanie osobnego wyłącznika w sposób zgodny z zasadami dotyczącymi instalacji.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa, w razie uszkodzenia przewodu zasilającego, może on zostać wymieniony na nowy jedynie przez producenta, jego serwis naprawczy lub osobę posiadającą identyczne kwalifikacje.

— Urządzenie może zostać zainstalowane



Instalacja

pod blatem lub w postaci kolumny w sposób pokazany na schemacie instalacji.

- Wyśrodkować urządzenie wewnątrz mebla, aby zapewnić odstęp wynoszący co najmniej 10 mm od mebli sąsiednich. Materiał mebla, w którym urządzenie jest instalowane musi zapewniać odpowiednią odporność na działanie wysokiej temperatury (lub mebel musi zostać zabezpieczony tego rodzaju materiałem). Aby zapewnić większą stabilność, należy zamocować piekarnik wewnątrz mebla przy użyciu 2 śrub, przeprowadzając je przez otwory przeznaczone do tego celu

w słupkach bocznych.

- Aby uniknąć możliwości przegrzania, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiczkami.



Oszczędność środowiska i energii

ŚRODOWISKO

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Weź udział w ich recyklingu, a tym samym pomóż chronić środowisko, umieszczając je w przeznaczonych do tego celu pojemnikach komunalnych.

Twoje urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. Dlatego jest oznaczony tym logo, aby wskazać, że zużytych urządzeń nie należy mieszać z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez Twojego producenta będzie zatem prowadzony na najlepszych warunkach, zgodnie z obowiązującą europejską dyrektywą dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Skontaktuj się z ratuszem lub sprzedawcą, aby uzyskać informacje o punktach zbiórki używanych urządzeń znajdujących się najbliżej Twojego domu.

Dziękujemy za współpracę w ochronie środowiska.

Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

Podczas gotowania drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem lub **(A)** w postaci kolumny **(B)**. Jeżeli mebel jest otwarty, jego otwarcie z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (C et D). Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



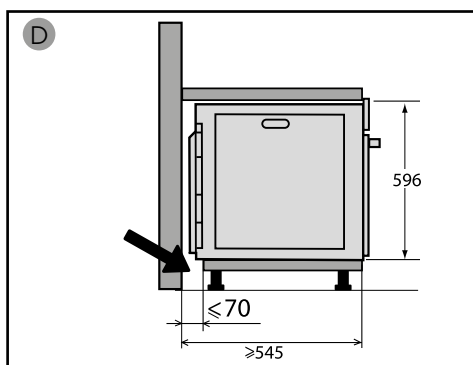
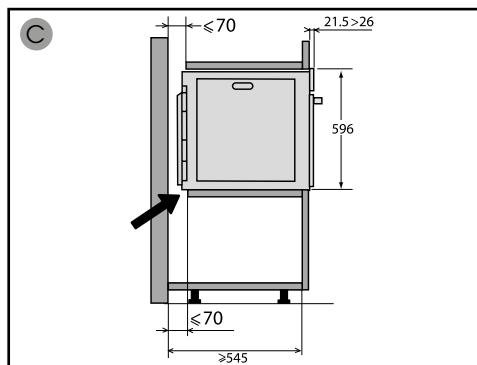
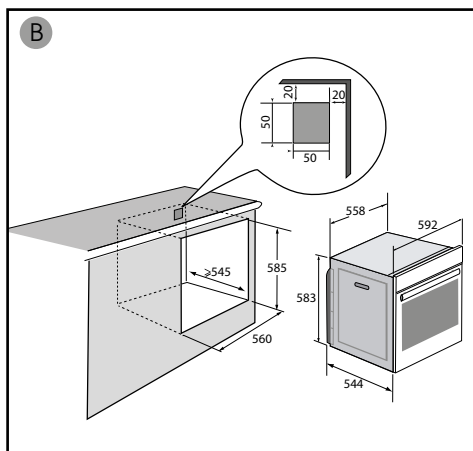
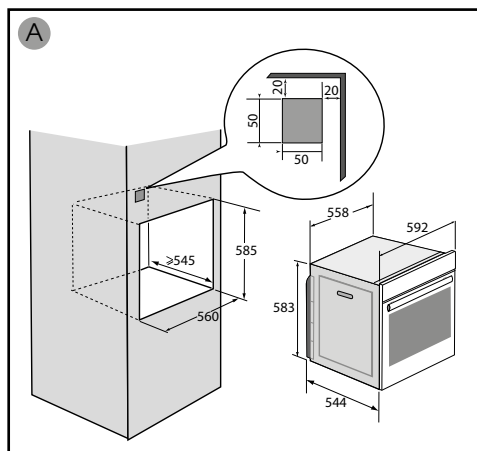
Rada :

Aby mieć pewność, że instalacja jest zgodna z wymaganiami, nie wahaj się wezwać specjalisty od urządzeń.



Ostrzeżenie :

Jeśli instalacja elektryczna w Twoim domu wymaga modyfikacji w celu podłączenia urządzenia, wezwij wykwalifikowanego elektryka. Jeśli piekarnik wykazuje jakąkolwiek anomalie, należy odłączyć go lub wyjąć bezpiecznik odpowiadający linii przyłączeniowej piekarnika.





POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Piekarnik należy podłączyć za pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 przewodami o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 faza + 1 N + uziemienie), który należy podłączyć do sieci 220 ~ 240 V poprzez gniazdo. Norma IEC 60083 lub wielobiegowe urządzenie odłączające zgodnie z zasady instalacji.

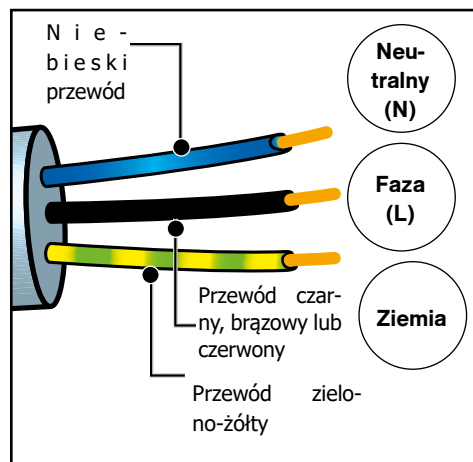
Ostrzeżenie

Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku urządzenia i musi być połączony z uziemieniem instalacji. Bezpiecznik instalacyjny musi mieć 16 amperów.

Nie możemy ponosić odpowiedzialności w przypadku wypadku lub zdarzenia wynikającego z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia lub w przypadku niewłaściwego podłączenia.

• **Przed pierwszym użyciem**

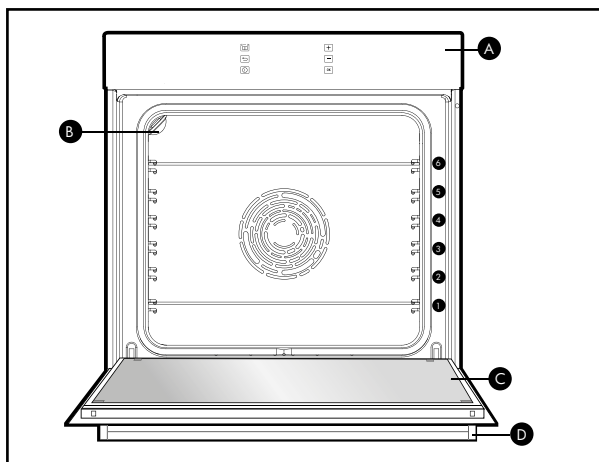
Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzać pusty, przy zamkniętych drzwiczkach, przez około 15 minut na najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna, która otacza komorę pieca, może początkowo wydzielać szczególny zapach ze względu na swój skład. Podobnie możesz zauważyć dym. To wszystko jest normalne.





Poznaj swoje urządzenie

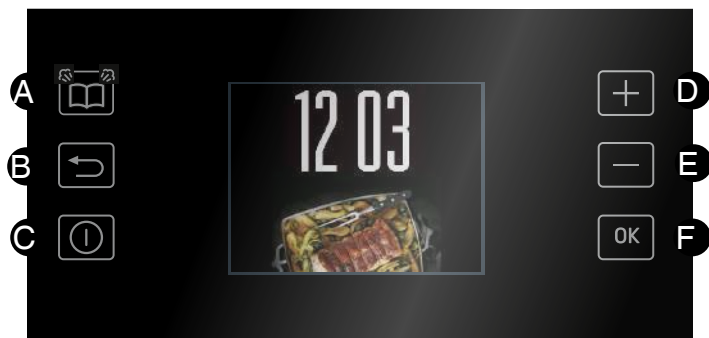
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Panel sterowania
- B** Lampa
- C** Drzwi
- D** Uchwyt

Ten piekarnik ma 6 poziomów na akcesoria: półki od 1 do 6.

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STERUJĄCE



- A** Przycisk "Automatyczna funkcja pary
- B** Przycisk cofania/odblokowywania
- C** Przycisk "Start/Stop
- D** Ustawienia +
- E** Ustawienia -
- F** Klawisz Enter

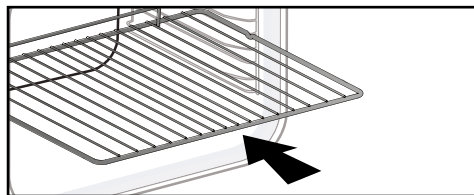


AKCESORIA

• Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć element zabezpieczający przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



• Naczynie uniwersalne, brytfanna

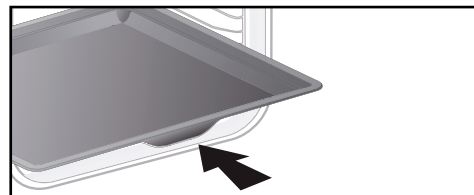
45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



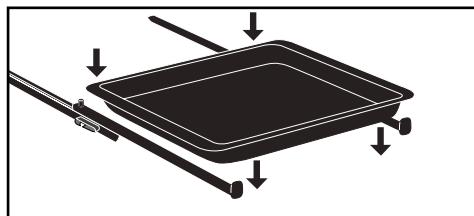
• Forma do ciast, 20 mm

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



• System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



! Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.

! Porada

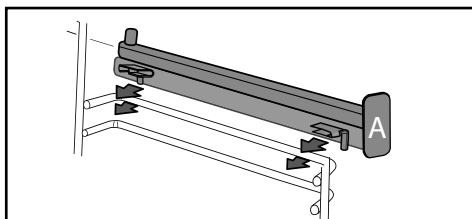
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



Poznaj swoje urządzenie

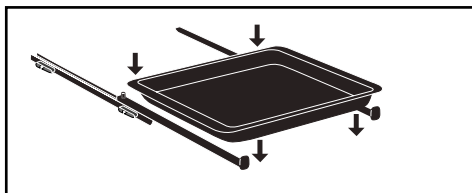
MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

Po usunięciu 2 drutów schodkowych wybierz wysokość stopnia (od 2 do 5), do których chcesz przymocować swoje szyny. Docisnąć lewą szynę do lewego stopnia, dociskając odpowiednio przód i tył szyny, tak aby 2 zaczepy z boku szyny pasowały do drucianej półki. Postępuj w ten sam sposób dla prawej szyny.



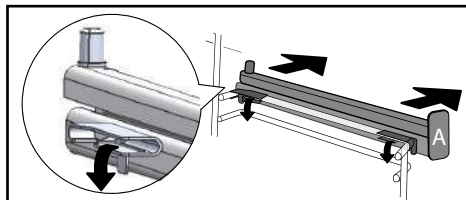
UWAGA: teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

Umieść 2 druty krokowe na miejscu, a następnie umieść płytę na 2 szynach, system jest gotowy do użycia.



Aby zdemontować szyny, ponownie usuń stopnie z drutu.

Lekko rozłóż zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnij poręcz do siebie.



Rada :

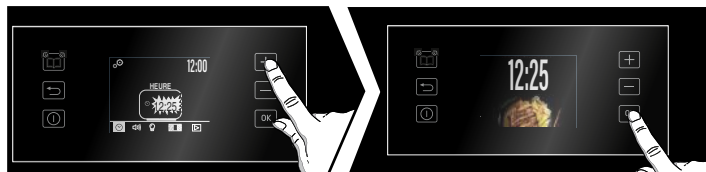
Aby uniknąć wydzielania oparów podczas gotowania tłustych mięs, zalecamy dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno naczynia.



USTAWIENIA

• Ustawienie czasu

Po włączeniu zasilania wyświetlacz miga o godzinie 12:00.



Ustawić godzinę za pomocą przycisku + lub -. Potwierdzić przyciskiem OK. W przypadku awarii zasilania czas miga.

• Zmiana czasu

Piekarnik musi być wyłączony i wyświetlać godzinę.



Naciśnij przycisk OK. Przyciskami + i - poruszać się po różnych parametrach, wybrać "Konfiguracja" i potwierdzić przyciskiem OK. Zmienić godzinę i potwierdzić przyciskiem OK.

• Regulator czasowy

Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.



Naciśnij przycisk OK. Za pomocą przycisków + i - przejdź do różnych ustawień, wybierz "Timer" i potwierdź przyciskiem OK. Ustaw timer za pomocą przycisku + lub -. Potwierdzić przyciskiem OK i timer zaczyna odliczać czas. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, naciśnij dowolny klawisz.





NB: W każdej chwili masz możliwość zmiany lub anulowania programowania timera. Aby anulować, wróć do menu timera i ustaw na 00:00. Bez walidacji nagrywanie odbywa się automatycznie po kilku sekundach.



Korzystanie z urządzenia

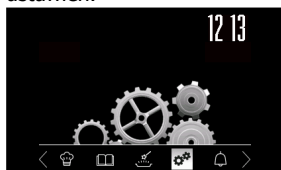
• Blokada klawiatury (bezpieczeństwo dzieci)



Naciśnij przycisk  aż do symbolu  na ekranie. Aby go odblokować, naciśnij przycisk  aż do symbolu  znika z ekranu.

MENU KONFIGURACJA

Możesz zmienić różne parametry swojego piekarnika: Wybierz "CONFIGURATION", aby przejść do trybu ustawień.



Wybierz za pomocą przycisków + i - i potwierdź przyciskiem OK, aby uzyskać dostęp do różnych parametrów, patrz tabela poniżej:

	<p>CZAS: Umożliwia ustawienie lub zmianę godziny.</p>
	<p>Dźwięki - KEYS : Pozycja ON, dźwięki aktywne. Pozycja OFF, brak dźwięków.</p>
	<p>Zarządzanie lampami : Pozycja ON, w trybie gotowania, lampka pozostaje zawsze włączona (z wyjątkiem trybu ECO) W pozycji AUTO, w trybie gotowania, lampka kontrolna wnęki gaśnie po około 90 sekundach.</p>
	<p>JĘZYK : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>Tryb DEMO: Pozycja ON, funkcja aktywna, tryb demonstracyjny używany do naświetlania. Pozycja OFF, funkcja dezaktywowana, piekarnik jest sprawny.</p>



Korzystanie z urządzenia

TRYBY GOTOWANIA

FUNKCJE RĘCZNE:



KONWEKcja*

Temperatura min 35 ° C max 250 ° C

Zalecany do utrzymywania wilgoci w białych mięsach, rybach, warzywach. Do gotowania wielokrotnego do 3 poziomów.



TRADYCYJNY

Temperatura min 35 ° C max 275 ° C

Zalecane do powolnego i delikatnego gotowania: miękka dziczyzna. Do obsmażania pieczeni z czerwonego mięsa. Do gotowania na wolnym ogniu w zamkniętym naczyniu żaroodpornym wcześniej rozpuszczonych potraw na płycie grzejnej (coq au vin, gulasz).



PULSUJĄCA GLEBA

(min. temperatura 75 ° C max 250 ° C)

Polecane do dań mokrych (quiche, soczyste ciasta owocowe ...). Ciasto będzie dobrze ugotowane pod spodem. Polecany do przetworów na zakwasie (ciasto, bułeczki, kouglof ...) oraz do sufletów, które nie zostaną zablokowane przez skórę.



ECO*

Temperatura min 35 ° C max 275 ° C

Ta pozycja oszczędza energię przy zachowaniu właściwości gotowania.

Całe gotowanie odbywa się bez podgrzewania.



ZMIENNY GRILL

Poziom od 1 do 4

Polecany do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania kremu brülée...



GRILL IMPULSOWY

Temperatura min 100 ° C max 250 ° C

Soczysty i chrupiący drób i pieczenie z każdej strony.

Wsuń miskę ociekową na dolną półkę.

Zalecany do każdego drobiu i pieczeni, do obsmażania i gotowania pieczeni jagnięcej, żeber wołowych. Aby zachować ich kremówkę z układarkami do ryb.



TRADYCYJNY PULS

Temperatura min 35°C max 275°C

Polecany do mięs, ryb, warzyw, najlepiej w naczyniu glinianym



RETENCJA CIEPŁA

Temperatura min 35°C max 100°C

Funkcje automatyczne:

Brandt oferuje 3 nowe funkcje, które automatycznie łączą dwa tryby gotowania: gotowanie tradycyjne i gotowanie na parze w celu zachowania wartości odżywczych żywności i uzyskania szybszego gotowania.



MIĘSO BIAŁE

Zalecane dla zachowania miękkości i smaku pieczeni wieprzowych i cielęcych.



RYBY

Zalecany do gotowania całej ryby lub filetów.



DRÓB

Polecane do gotowania kurczaków, indyków, perliczek i kaczek.

Aby skorzystać z tych 3 funkcji, wystarczy dodać do naczynia (ociekacza) wystarczającą ilość letniej wody i włożyć do piekarnika na dolnej półce, a potrawę ugotować na poziomie 3.

Informacje na temat ilości wody, jaką należy umieścić w misce ociekowej, znajdują się w tabeli z automatycznymi połączonymi funkcjami z kombinacją pary na końcu instrukcji.

*** Metoda gotowania przeprowadzona zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej określonymi w rozporządzeniu UE / 65/2014.**



Korzystanie z urządzenia

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

• Rozpoczęcie natychmiastowego gotowania

Programator powinien wyświetlać tylko godzinę. Czas nie może być migający.

Naciśnij przycisk OK, za pomocą przycisków + i - wybierz tryb gotowania i potwierdź przyciskiem OK.



Piekarnik oferuje możliwość ustawienia pozostałych parametrów pieczenia:



Temperatura



Czas gotowania




Koniec gotowania

Do ustawienia parametrów służą przyciski + i -. Potwierdzić przyciskiem OK.


• Zmiana temperatury



W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik zaproponuje idealną temperaturę pieczenia. Można to zmienić w następujący sposób:


Wybierz pole "Temperatura".  Za pomocą przycisków + / - wybrać żądaną temperaturę i potwierdzić przyciskiem OK.


Ustawienie jest teraz możliwe, wybrać żądaną temperaturę za pomocą przycisków + i - i potwierdzić przyciskiem OK.

NB: Nie można wybrać czasu gotowania. W tym przypadku pola czas trwania i koniec czasu gotowania pozostawiamy puste i przechodzimy bezpośrednio do "OK". Potwierdzić przyciskiem OK, aby rozpocząć proces pieczenia. Piekarnik wyłącza się przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku "on/off". .

• Zmiana czasu gotowania



Gotuj natychmiast, a następnie wybierz czas gotowania .

Symbol czasu gotowania  miga, ustawienie jest teraz możliwe. Użyj przycisku + lub -, aby ustawić czas gotowania. Potwierdzić przyciskiem OK.



System „Smart Assist”

Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję „Smart Assist”, która podczas programowania czasu trwania zaleci modyfikowalny czas gotowania w zależności od wybranego trybu pieczenia.



System „Smart Assist”

Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję „Smart Assist”, która podczas programowania czasu trwania zaleci modyfikowalny czas gotowania w zależności od wybranego trybu pieczenia (patrz tabela).

Czas gotowania jest automatycznie zapisywany po kilku sekundach. Czas jest odliczany natychmiast po osiągnięciu temperatury gotowania.

FUNKCJA PIECZENIA	TRWANIE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Zmiana czasu zakończenia gotowania



Postępować jak w zaprogramowanym czasie. Po ustawieniu czasu gotowania, czas zakończenia jest automatycznie zwiększana. Można zmienić ten czas zakończenia, jeśli chce się opóźnić zakończenie gotowania.

W tym przypadku należy wybrać i postępować w taki sam sposób, jak przy ustawianiu czasu gotowania. Po wybraniu czasu gotowania należy potwierdzić przyciskiem OK.

• Przystanek do gotowania

Jeśli zaprogramowany został czas pieczenia, piekarnik zatrzyma się automatycznie. Jeśli nie, zatrzymaj piekarnik, naciskając i przytrzymując przycisk "on/off".

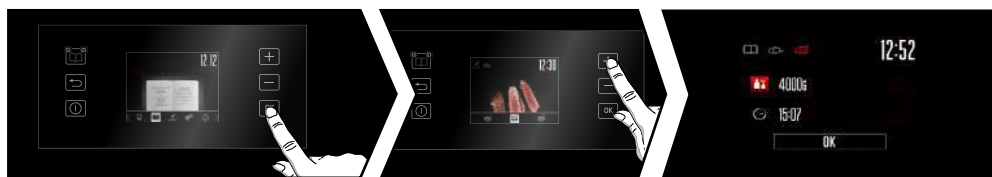



FUNKCJA "PRZEPISY"


Funkcja "PRZEPISY" wybierze dla Państwa odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi.

- Łosoś
- Średnia wołowina
- Pizza
- Różowa łopatka jagnięca
- Suflet
- Faszerowane pomidory
- Pieczeń wieprzowa
- Kurczak
- Quiche
- Ciasto owocowe
- Chlebek kruchy/ciasteczka
- Ciasto

Wybierz "PRZEPISY". Piec oferuje teraz różne rodziny potraw. Użyj przycisków + i -, aby wybrać rodzinę żywności:



Po dokonaniu wyboru należy potwierdzić przyciskiem OK. Po wybraniu potrawy, piekarnik może poprosić o dodatkowe informacje. Wprowadzić masę  i potwierdzić przyciskiem OK. Piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli idealny czas pieczenia.

NB: Jeśli chcesz, możesz zmienić czas zakończenia, wybierając opcję  i zostanie wyświetlony nowy czas zakończenia. Rozpocząć proces pieczenia, naciskając przycisk OK. Piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się, gdy czas pieczenia dobiega końca.



Korzystanie z urządzenia

TRYB "AUTOCOOK"

Tryb gotowania "AUTOCOOK" ułatwi Ci pracę, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry gotowania w zależności od wybranej potrawy (temperatura, czas gotowania, rodzaj gotowania) dzięki elektronicznym czujnikom umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą stopień wilgotności i zmiany temperatury.

PRACA W TRYBIE "AUTOCOOK":

Ta metoda gotowania przebiega w dwóch fazach:

Faza 1:

faza badawcza, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określa idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut w zależności od potrawy.



WAŻNE: Nie otwierać drzwi podczas tej fazy, aby nie zakłócić procesu obliczania i zapisywania danych. Ta faza wyszukiwania jest przedstawiona za pomocą animacji obok czasu gotowania.

Faza 2:

Druga faza pieczenia: piekarnik określił wymagany czas. Podany pozostały czas uwzględnia czas gotowania pierwszej fazy. Teraz można otworzyć drzwiczki, np. aby podpiec pieczeń. Piec oferuje Państwu wybór 12 potraw (patrz obok):



AUTOCOOK

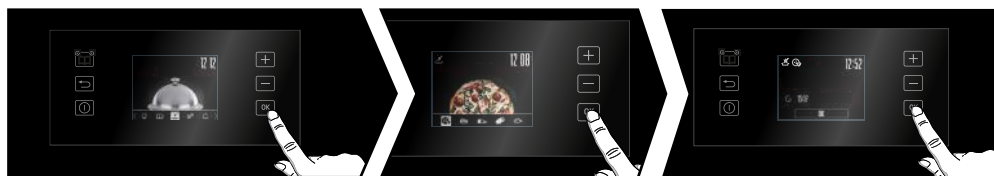
- Ryba
- Pieczeń wołowa (rzadka, średnia, dobrze wysmażona)
- Pizza
- Udziec jagnięcy (różowy, dobrze ugotowany)
- Suflet
- Warzywa faszerowane
- Pieczeń wieprzowa
- Kurczak
- Smakowite ciasto
- Słodkie ciasto
- Małe ciasteczka
- Ciasto

N.B.: użycie funkcji "AUTOCOOK" nie wymaga wstępnego podgrzewania. Pieczenie **MUSI** rozpocząć się od zimnego piekarnika. Przed pieczeniem po raz drugi poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie. Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie AUTOCOOK, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Pozostawić piekarnik do ostygnięcia.



Wybierz tryb **AUTOCOOK** i potwierdź przyciskiem OK.

Wybierz swój program za pomocą przycisków +/- i potwierdź przyciskiem OK.



Jeśli to konieczne, ustawić czas zakończenia gotowania i potwierdzić ponownie naciskając OK. Piekarnik się włącza.

Jeśli to konieczne, ustawić czas zakończenia gotowania i potwierdzić ponownie naciskając OK. Piekarnik się włącza. Podczas tej fazy obliczeń miga informacja o czasie gotowania. Piekarnik wyłącza się po upływie czasu pieczenia, a wyświetlacz wskazuje, że danie jest gotowe.

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

Aby ustawić opóźniony start : Wybrać symbol końca gotowania  i zmienić czas zakończenia.

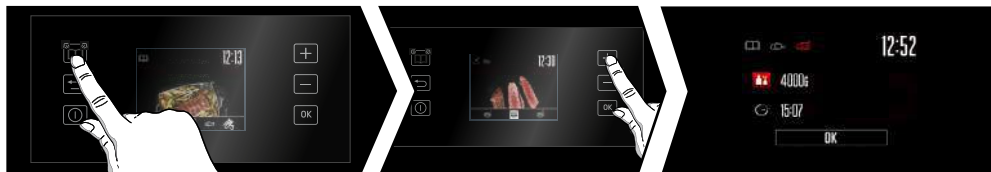


Korzystanie z urządzenia

FUNKCJA "STEAM GUIDE"

Naciśnij przycisk **"Steam Guide"** .

Piec będzie teraz oferował różne rodziny potraw: Białe mięso, Ryby, Drób (patrz tabela). Wybierz rodzinę produktów spożywczych za pomocą przycisków + i -, a następnie potwierdź przyciskiem OK.



Miga waga, wprowadź rzeczywistą wagę potrawy za pomocą przycisków + i - i potwierdź przyciskiem OK. Nie trzeba nic więcej ustawiać, temperatura i czas gotowania są obliczane automatycznie. Jeśli to konieczne, ustawić czas zakończenia gotowania i potwierdzić ponownie naciskając OK. Twoje gotowanie rozpoczyna się natychmiast.

**TABELA FUNKCJI COMBINED
AUTOMATYCZNY ZE SKOJARZENIEM PARY**

Pozycja joysticka	jedzenie	Ilość wody do dodania
Mięso białe	Pieczeń wieprzowa	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Cielęcina pieczona	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
Ryby	Grube ryby	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Filety rybne	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Średnia ryba	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	płastuga	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
Drób	Kurczak	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Kaczka	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Turcja	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Perliczka	800 ml letniej wody na blasze uniwersalnej



WAŻNY

Miskę ociekową (z letnią wodą) umieścić na dolnej półce, poziom 1, a potrawę do pieczenia na poziomie 3.



CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE

• Czyszczenie wnęki przez pirolizę

Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego wyjąć akcesoria i ruszty z piekarnika. Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika metodą pirolizy usuń wszelkie większe przelewy, które mogły wystąpić. Usuń nadmiar smaru z drzwi wilgotną gąbką.

Ze względów bezpieczeństwa operacja czyszczenia pirolizy jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi, nie ma możliwości ich odblokowania.

• Natychmiastowe automatyczne czyszczenie

Zegar powinien wyświetlać godzinę, a nie migać. Wybrać jeden z cykli samooczyszczania za pomocą przycisków + i - lub . Potwierdzić wybór przyciskiem OK.



Czyszczenie w 39 minut

- Po zakończeniu każdego wypalania na wyświetlaczu miga komunikat "Clean 39", co oznacza, że należy rozpocząć czyszczenie. Przejść do menu czyszczenia i potwierdzić "Czyszczenie 39". W lewym dolnym rogu wyświetlacza pojawia się czas 0:39, rozpoczyna się proces czyszczenia. Po kilku minutach pojawi się przycisk, drzwi piekarnika zostaną automatycznie zablokowane ze względów bezpieczeństwa podczas całego programu.

Jeśli chcesz uruchomić piekarnik "Clean 39", który jest zimny lub niewystarczająco gorący, warunki uruchomienia programu nie pozwolą na takie czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat PYRO 1:30.

Piroliza trwająca **2 godziny lub 1,5 godziny**, zależnie od potrzeb.

Wybierz jedną z dwóch funkcji czyszczenia, w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika. W zależności od dokonanego wyboru, wyświetlana jest godzina 2:00 (lub 1:30). Potwierdzić przyciskiem OK. Rozpoczyna się piroliza. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat o zakończeniu chłodzenia i pirolizy, a drzwi zostaną odblokowane.

• Odroczone samooczyszczanie

Masz możliwość opóźnienia rozpoczęcia programu Pyrolizy. Gdy na ekranie pojawi się czas trwania programu, wybierz i ustawić nowy czas zakończenia za pomocą przycisków + i - i potwierdzić przyciskiem OK. Proces samooczyszczania rozpocznie się później i zakończy o nowej ustawionej godzinie.



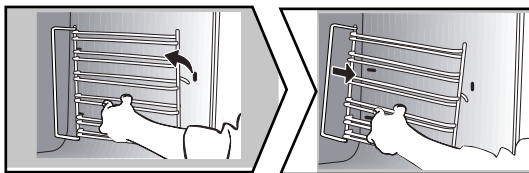
Dbanie o urządzenie

• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Użyj miękkiej szmatki nasączonej płynem do mycia okien. Nie używaj kremów do szorowania ani gąbki do szorowania.

• Czyszczenie stojaków z drutu

Zdemontuj przewody stopniowe, aby je wyczyścić. Podnieś przednią część stopnia; popchnij cały stopień do góry i zwolnij przedni haczyk z obudowy. Następnie delikatnie pociągnij cały stopień do siebie, aby zwolnić tylne zaczepy z ich obudowy. Usuń 2 stopnie.



• Czyszczenie szyby drzwi

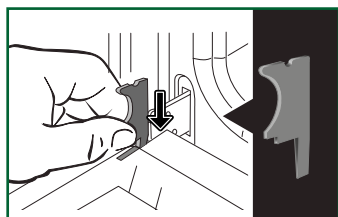
Ostrzeżenie :

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych środków do szorowania, szorstkiej gąbki ani metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

Najpierw usuń nadmiar smaru z szyby wewnętrznej miękką szmatką i płynem do mycia naczyń. Aby wyczyścić różne szyby wewnętrzne, demontuj je w następujący sposób:

• Czyszczenie szyby drzwi

Całkowicie otwórz drzwi i zablokuj je za pomocą plastikowego klina znajdującego się w plastikowej torebce urządzenia.



Zdjąć pierwszą przyciętą szybę: wcisnąć narzędziem (śrubokrętem) w miejsca (A) w celu odpięcia szyby, a następnie ją zdjąć.

Ważny:

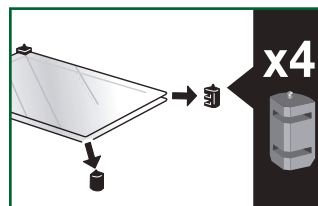
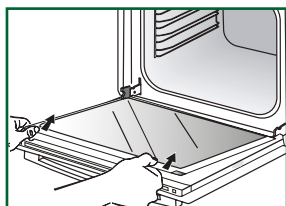
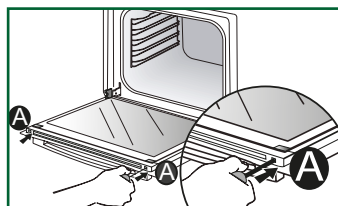
Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu pierwszego okna (błyszcząca strona do Ciebie)



Dbanie o urządzenie

W zależności od modelu, drzwi składają się z dwóch dodatkowych szyb z czarną gumową przekładką w każdym rogu. W razie potrzeby zdejmij je do czyszczenia.

Nie zanurzaj okien w wodzie. Spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha niestrzępiącą się szmatką.



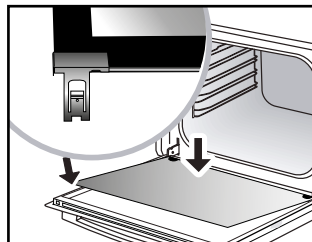
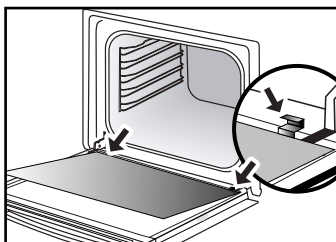
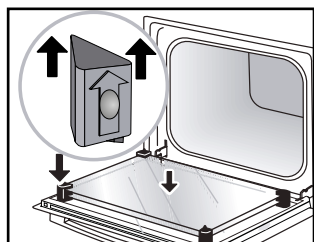
• Montaż okien w drzwiach

Po wyczyszczeniu ustaw ponownie cztery gumowe ograniczniki skierowane w górę i ponownie umieść zespół szyby.

Ostatnią szybę zatrzasknąć w metalowych ogranicznikach, a następnie przypiąć błyszczącą stroną do siebie.

Usunąć plastikowy klin.

Twoje urządzenie znów działa.

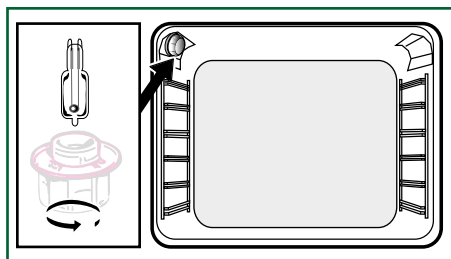


• WYMIANA LAMPKI



Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony lub czy bezpiecznik w Twojej instalacji nie działa. Zwiększ wybraną temperaturę.

Nie działa oświetlenie piekarnika.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Wentylator chłodzący działa nadal po zatrzymaniu piekarnika.

Jest to normalne, wentylacja może działać nawet przez godzinę po zakończeniu pieczenia, aby obniżyć wewnętrzną i zewnętrzną temperaturę piekarnika. Po upływie godziny należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

Czyszczenie pirolizy nie jest wykonywane.

Sprawdź, czy drzwi są zamknięte. Może to być blokada drzwi lub usterka czujnika temperatury. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem technicznym.

Symbol miga na wyświetlaczu.

Usterka blokowania drzwi, wezwać serwis.

Wibrujący hałas.

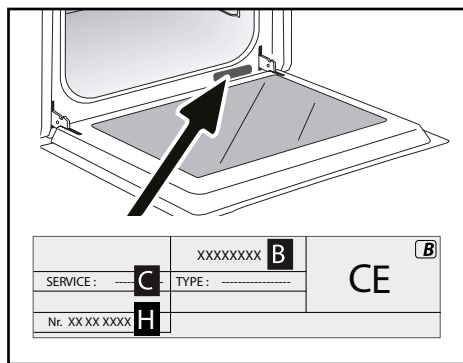
Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale mimo to może generować wibrujący dźwięk podczas wentylacji. Usuń urządzenie i przesun przewód. Wymień piekarnik.



NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



B: odniesienie handlowe
C: Numer referencyjny usługi
H: numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.





NACZYNIA	* * * * * * * *														min
Mięsa															
Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2						180	2						60
Cielęcina pieczona (1kg)	200	2					180	2							60-70
Roast Beef	240	2													30-40
Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Drób duże kawałki	180	1													60-90
Udka z kurczaka					220	3					210	3			20-30
Kotlety wieprzowe / cielęce					210	3									20-30
Żeberka wołowe (1kg)					210	3					210	3			20-30
Kotlety z baraniny					210	3									20-30
Ryby															
Ryba z grilla					275	4									15-20
Ryby gotowane	200	3					180	3							30-35
Ryba motylkowa	220	3					200	3							15-20
warzywa															
Gratiny (żywność gotowana)					275	2									30
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Pomidory Farcies	170	3					160	2							30
Ciasta															
Herbatnik sabaudzki - Génoise			180	2								180	2		35
Biszkopt walcowany	220	3										180	2		5-10
Brioche	180	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Tort - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Kremy	165	2										150	2		30-40

* W zależności od modelu



NACZYNIA	* * * * * * *											min	
Ciasta													
Ciasteczka - Shortbread	175	3										15-20	
Kugelhopf			180	2							180	2	40-45
Beziki	100	2									100	3	60-70
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Makaron do kapusty	200	3				180	3				180	3	30-40
Ciastka ptysiowe	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3									175	3	30-35
Ciasto kruche	200	1				195	1						30-40
Cienka tarta z ciasta francuskiego	215	1				200	1						20-25
Ciasto drożdżowe	210	1				200	1						10-30
Różnorodny													
Szaszłyki	220	3			210	4							10-15
Pasztet w terrinie	200	2					190	2					80-100
Pizza na kruchym cieście	200	2											30-40
Ciasto na pizzę													15-18
Quiches													35-40
Soufflé											180	2	50
Pies	200	2											40-45
Chleb	220					200		220					30-40
Chleb tostowy	180				275	4-5							2-3

* W zależności od modelu



Wszystkie T ° C i czasy gotowania są podane dla piekarników podgrzanych

Uwaga: Przed włożeniem do piekarnika, wszystkie mięsa muszą pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

RÓWNOWAŻNOŚĆ: RYSUNKIT °C

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



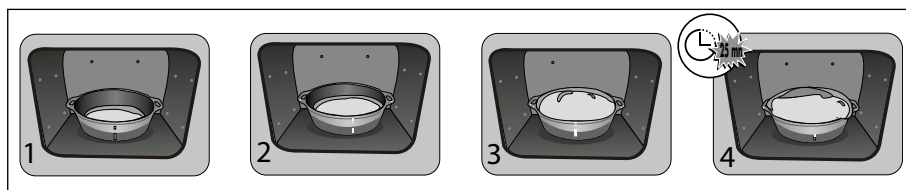
Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

Składniki:

• Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
Wymieszaj ciasto mikserem i pozwól, aby ciasto wyrosło w piekarniku.

Procedura: Do receptur makaronu na bazie drożdży. Wlej ciasto do odpornego naczynia podgrzać, wyjąć ruszty i postawić naczynie na dnie.

Rozgrzej piekarnik z funkcją gorącego powietrza do 40-50 ° C przez 5 minut. Zatrzymaj piekarnik i pozostaw ciasto na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.





BADANIA PRZYDATNOŚCI FUNKCJONALNEJ WEDŁUG IEC 60350

ŻYWNOŚĆ	*Tryb gotowania	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS TRWANIA min.	PRZEKAŃSKI
Shortbread (8.4.1)		5	plaski 45 mm	150	30-40	tak
Shortbread (8.4.1)		5	plaski 45 mm	150	25-35	tak
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	25-45	tak
Shortbread (8.4.1)		3	plaski 45 mm	175	25-35	tak
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	160	30-40	tak
Małe ciastka (8.4.2)		5	plaski 45 mm	170	25-35	tak
Małe ciastka(8.4.2)		5	plaski 45 mm	170	25-35	tak
Małe ciastka (8.4.2)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	170	20-40	tak
Małe ciastka (8.4.2)		3	plaski 45 mm	170	25-35	tak
Małe ciastka(8.4.2)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		4	siatka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		4	siatka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	30-40	tak
Szarlotka (8.5.2)		1	siatka	170	90-120	tak
Szarlotka (8.5.2)		1	siatka	170	90-120	tak
Szarlotka(8.5.2)		3	siatka	180	90-120	tak
Powierzchnia kratkowana (9.2.2)		5	siatka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku gotowania na 2 poziomach naczynia można wyjmować w różnym czasie.

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

PL

PT

SK

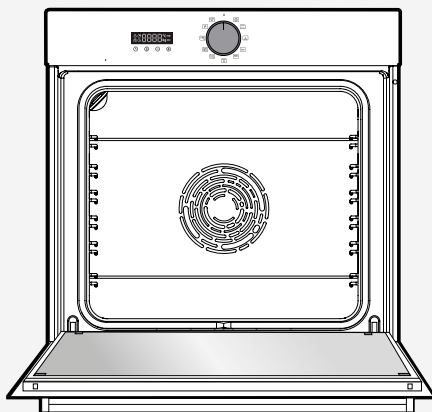
SV

Brandt



INSTRUÇÕES DO USUÁRIO PT

FORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Caro(a) cliente,

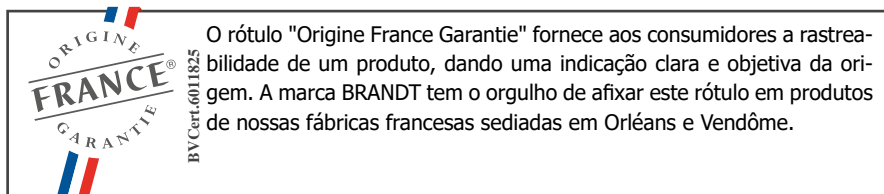
Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a confiança que depositou em nós.

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.



<https://brandt.com/>



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



Instruções de segurança	4
AMBIENTE E POUPANÇA DE ENERGIA.....	6
Ambiente	6
Dicas de poupança de energia.....	6
instalando o seu aparelho	7
Escolha de um local e instalação do aparelho	7
Ligação eléctrica	8
Descrição do seu aparelho	9
Vista geral do forno	9
Botões de visualização e controlo	9
Acessórios	10
Utilização do seu aparelho	12
Definições	12
Menu de configuração	13
Os modos de cozedura	14
Início de um processo de cozedura	15
Função RECIPE	17
Modo AUTOCOOK	18
função do GUIA DE VAPOR	19
Manutenção do seu aparelho	20
Limpeza do interior e do exterior	21
Falhas e soluções	23
Serviço pós-venda	24
Manutenção	24
AUXILIARES DE COZINHA	25
Gráficos de cozedura	25
Receitas com levedura	27
Testes de funcionalidade	28



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio 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.



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 2002/96/CE 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.

DICA DE ECONOMIA DE ENERGIA

Enquanto cozinha, mantenha a porta do forno fechada.



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 (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira (C et D). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



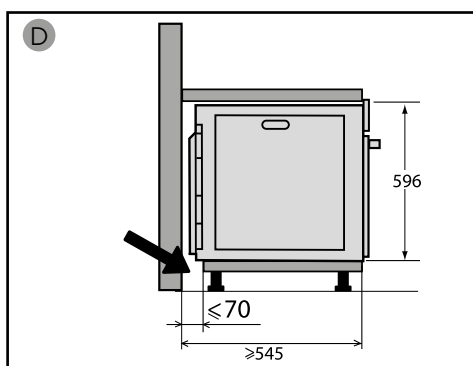
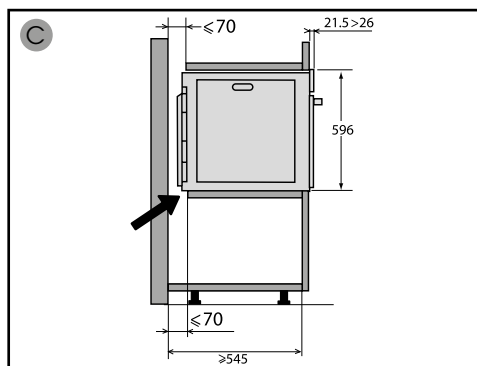
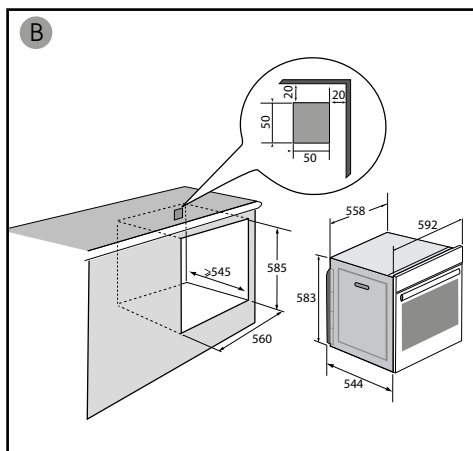
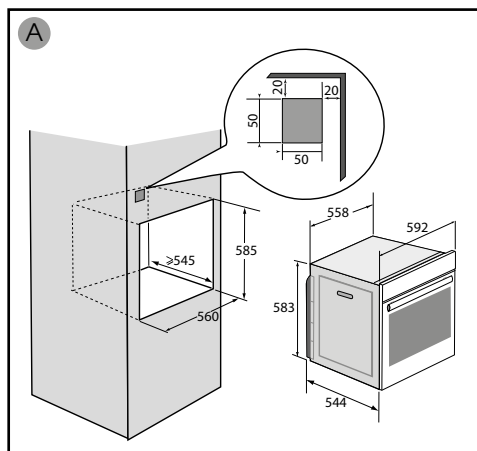
Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



Cuidado :

Se a instalação elétrica em sua casa exigir modificações para conectar seu aparelho, chame um electricista qualificado. Se o forno apresentar alguma anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do forno.





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 omipolar em conformidade com as regras de instalação.



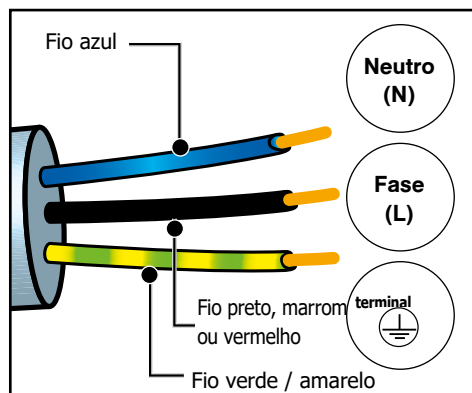
Attention

O fio de proteção (verde-amarelo) está ligado ao terminal \oplus do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

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.

• Antes do primeiro uso

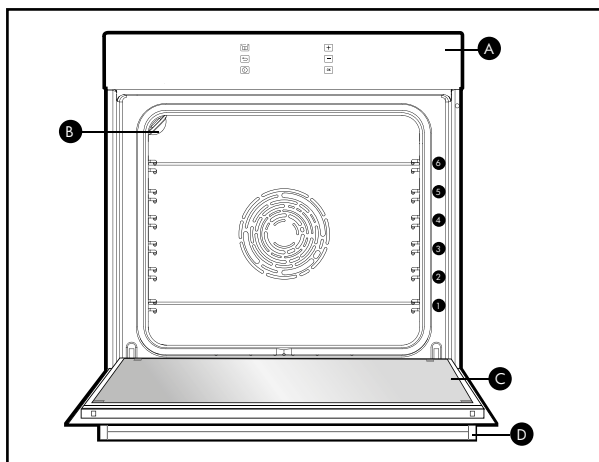
Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio, com a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na temperatura máxima. para quebrar o dispositivo. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente exalar um odor particular devido à sua composição. Da mesma forma, você pode notar fumaça. Tudo isso é normal.





Apresentação do forno

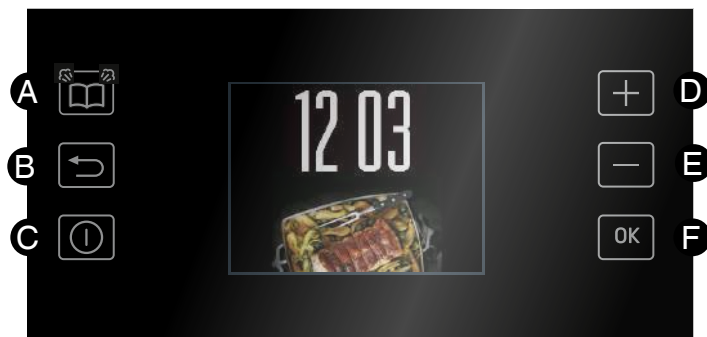
APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Módulo de comandos
- B** Lâmpada
- C** Porta
- D** Pega

Este forno tem 6 posições de encaixes para os acessórios: encaixes de 1 a 6.

TECLAS DE VISUALIZAÇÃO E CONTROLO



- A** Botão "Função vapor automático".
- B** Chave de retorno/desbloqueio
- C** Botão "Start/Stop"
- D** Definições (+)
- E** Configurações (-)
- F** Introduzir chave

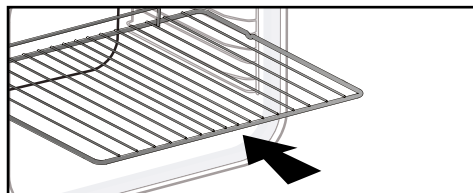


ACESSÓRIOS

• 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.



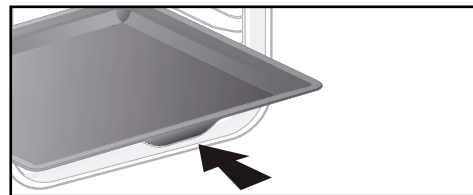
• Prato multiusos com pingadeira de 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



• Prato de pastelaria de 20 mm

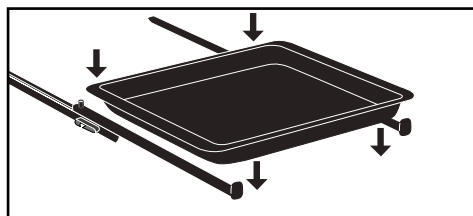
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para a cozedura de biscoitos, bolachas areadas, cupcakes. O plano inclinado permite colocar facilmente as preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



• Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.



Cuidado :

etire os acessórios e os encaixes do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise.

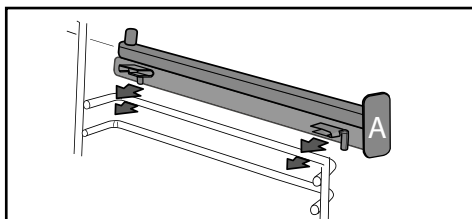
Cuidado :

Sob o efeito do calor, os acessórios podem se deformar sem afetar sua função. Eles voltam à sua forma original quando resfriados.



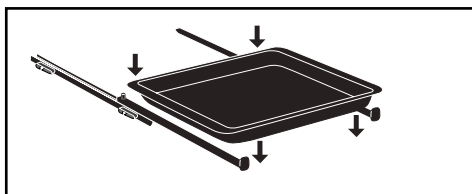
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.



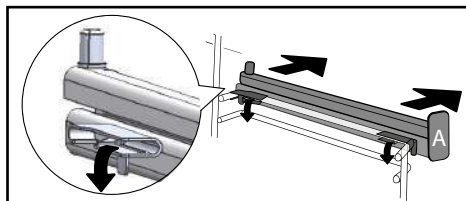
NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **A** à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.



Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho

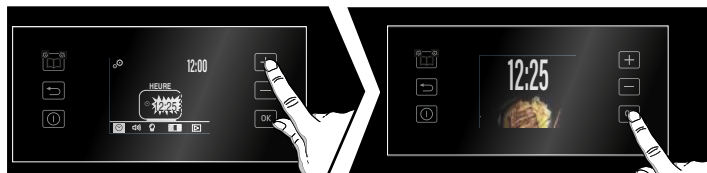
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.



AJUSTES

• Acertar a hora

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.



Definir a hora com o botão + ou -. Confirmar com o botão **OK**. No caso de uma falha de energia, o tempo pisca.

• Mudança da hora

O forno deve estar desligado e a indicar a hora.



Prima o botão **OK**. Utilizar os botões + e - para navegar através dos vários parâmetros, seleccionar "Configuração" e confirmar com o botão **OK**. Alterar a hora e confirmar com o botão **OK**.

• Temporizador

Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.



Prima o botão **OK**. Utilize os botões + e - para navegar pelas várias definições, seleccione "Temporizador" e confirme com o botão **OK**. Definir o temporizador com o botão + ou -. Confirmar com o botão **OK** e o temporizador começa a contagem decrescente. Quando o tempo tiver decorrido, soa um sinal. Para o parar, prima qualquer tecla.





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. Sem validar, a gravação é efetuada automaticamente após alguns segundos.



Usando seu dispositivo

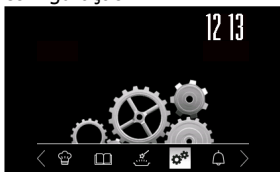
• Bloqueio do teclado



Pressione o  até o símbolo  no ecrã. Para o desbloquear, prima o botão  até o símbolo  desaparece do ecrã.

MENU CONFIGURAÇÃO

Pode alterar vários parâmetros do seu forno: Seleccionar "CONFIGURAÇÃO" para entrar no modo de configuração.



Seleccionar com as teclas + e - e confirmar com a tecla OK para aceder aos diferentes parâmetros, ver tabela abaixo:

	HORÁRIO: Permite-lhe definir ou alterar a hora.
	Sons - CHAVES : ON posição, soa activo. Posição OFF , sem som.
	Gestão de lâmpadas : ON posição, no modo de cozedura, a lâmpada permanece sempre ligada (excepto no modo ECO) Posição AUTO , em modo de cozedura, a luz da cavidade apaga-se após cerca de 90 segundos.
	LÍNGUA : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	Modo DEMO : Posição ON , função activada, modo de demonstração utilizado na exposição. Posição OFF , função desactivada, o seu forno está operacional.



Usando seu dispositivo

MODOS DE COZEDURA

Funções manuais:



CALOR VENTILADO*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 250°C

Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozaduras múltiplas até 3 níveis.



TRADICIONAL

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Recomendado para cozaduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).



BASE PULSADA

Temperatura mínima de 75°C e máxima de 250°C

Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.



ECO*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozadura.

Todas as cozaduras são feitas sem preaquecimento.



GRELHA FORTE

Temperatura mínima de 180°C e máxima de 275°C

Recomendados para grelhar tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...



GRELHA PULSADA

Temperatura mínima de 100°C e máxima de 250°C

Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. 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.

Funções automáticas :

A Brandt oferece 3 novas funções que combinam de forma automática dois modos de cozadura: a cozadura tradicional e a cozadura a vapor para preservar as qualidades nutricionais dos alimentos e obter uma cozadura mais rápida.



CARNE BRANCA

Recomendado para conservar a parte mais suave e o caldo dos assados de porco e vitela.



PEIXE

Recomendado para a cozadura de peixes inteiros ou em filetes.



AVES

Recomendado para a cozadura de frango, peru, galinha pintada e pato.

Para estas 3 funções, basta introduzir água morna em quantidade suficiente no prato (pingadeira) e posicioná-la no forno na grelha de baixo e o alimento a cozinhar na grelha do nível 3.

Relativamente à quantidade de água a introduzir na pingadeira, consulte a tabela de funções combinadas automáticas com associação de vapor no fim do manual.



"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozadura modificável consoante o modo de cozadura selecionado.

**Modo de cozadura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*

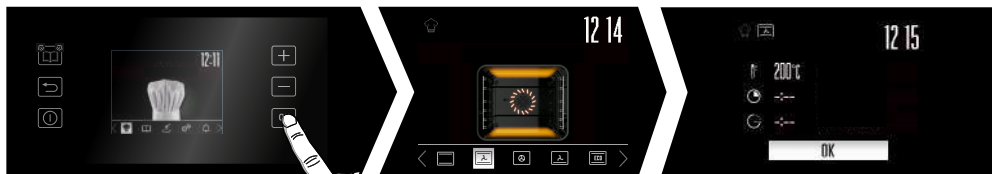


Usando seu dispositivo

COMEÇANDO A COZINHAR

• Cozedura imediata

O programador só deve exibir a hora. O tempo não deve estar a piscar. Prima a tecla **OK**, utilize as teclas + e - para seleccionar o seu modo de cozedura e confirme com a tecla **OK**.



O forno oferece-lhe a possibilidade de definir os outros parâmetros de cozedura:



A temperatura



Tempo de cozedura




O fim da cozedura


Utilizar os botões + e - para definir os parâmetros. Confirmar com o botão **OK**.

• MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA




Dependendo do tipo de cozedura já seleccionada, o forno recomendará a temperatura de cozedura ideal. Isto pode ser alterado da seguinte forma:


Selecione a caixa "Temperatura"  Utilizar os botões + / - para seleccionar a temperatura desejada e confirmar com **OK**. A configuração é agora possível, seleccionar a temperatura desejada com os botões + e - e confirmar com **OK**.

Nota: Não pode seleccionar um tempo de cozedura. Neste caso, deixar a duração e fim das caixas de tempo de cozedura vazias e ir directamente para "**OK**". Confirmar com **OK** para iniciar o processo de cozedura. Para parar o forno, premir e manter premida a tecla "**on/off**". .

• Programação da duração



Cozinhar imediatamente e depois seleccionar o tempo de cozedura .

O símbolo do tempo de cozedura  flashes, a configuração é agora possível. Utilizar a tecla + ou - para definir o tempo de cozedura. Confirmar com **OK**.



"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado.



"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.

Consulte a tabela abaixo:

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

F U N Ç Ã O DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

• Cozedura com início diferido



Proceder como um tempo programado. Quando se define o tempo de cozedura, o tempo final é automaticamente incrementado. Pode alterar este tempo final se quiser atrasar o fim da cozedura. Neste caso, escolha e proceder da mesma forma que para definir o tempo de cozedura. Uma vez definido o tempo de cozedura, confirmar com o botão **OK**.

• Paragem para cozinhar

Se tiver programado um tempo de cozedura, o forno irá parar automaticamente. Caso contrário, parar o forno premindo e mantendo premido o botão "on/off".




A FUNÇÃO "RECEITA"


A função "RECEITA" selecciona os parâmetros de cozedura apropriados para si, dependendo do alimento a ser preparado e do seu peso.

- Salmão
- Carne de vaca média
- Pizza
- Ombro cor-de-rosa de cordeiro
- Soufflé
- Tomates recheados
- Carne de porco assada
- Galinha
- Quiche
- Tarte de fruta
- Pão curto/Cookies
- Bolo

Seleccionar "Receitas". O forno oferece agora diferentes famílias de alimentos. Use os botões + e - para seleccionar a sua família alimentar:



Depois de ter feito a sua escolha, confirme com o botão **OK**. Uma vez seleccionados os alimentos, o forno pode pedir-lhe informações adicionais. Introduzir o peso  e confirmar com a tecla **OK**. O forno irá automaticamente calcular e exibir o tempo de cozedura ideal.

Nota: Se desejar, pode alterar o fim do tempo de cozedura, seleccionando o  e a nova hora final é exibida. Iniciar o processo de cozedura pressionando a tecla **OK**. O forno apita e desliga quando o tempo de cozedura termina.



Usando seu dispositivo

MODO «AUTOCOOK»

O modo de cozedura "**AUTOCOOK**" facilitará o seu trabalho uma vez que a estufa calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura de acordo com o prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura) graças aos sensores electrónicos colocados na estufa que medem constantemente o grau de humidade e a variação de temperatura.

FUNCIONAMENTO DO MODO "AUTOCOOK":

Este modo de cozedura é executado em 2 fases:

Fase 1:

Uma fase de investigação durante a qual o forno começa a aquecer e determinará o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos, dependendo do prato.



IMPORTANTE: Não abrir a porta durante esta fase para não perturbar o cálculo e o registo dos dados. Esta fase de pesquisa é representada pela animação ao lado do tempo de cozedura.

Fase 2:

Uma segunda fase de cozedura: o forno determinou o tempo necessário. O tempo restante indicado tem em conta o tempo de cozedura da primeira fase. Pode agora abrir a porta, por exemplo para basear o assado. O forno oferece-lhe uma escolha de 12 pratos (ver ao lado):

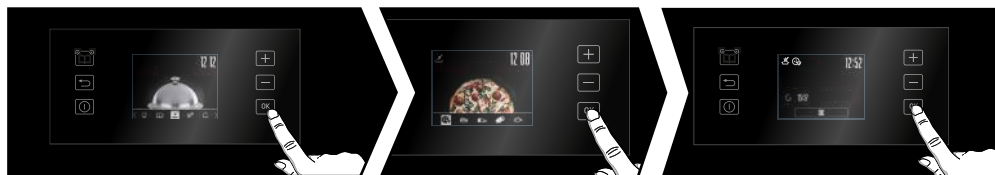


AUTOCOOK

- Peixes
- Rosbife (raro, médio, bem passado)
- Pizza
- Perna de borrego (cor-de-rosa, bem feita)
- Soufflé
- Vegetais recheados
- Carne de porco assada
- Galinha
- Tarte saloia
- Doce tarte
- Bolachas pequenas
- Bolo

N.B.: não é necessário pré-aquecimento para utilizar a função "AUTOCOOK". A cozedura DEVE começar com um forno frio. Esperar até o forno arrefecer completamente antes de cozer uma segunda vez. Se o seu forno estiver demasiado quente para começar a cozinhar no modo AUTOCOOK, aparecerá uma mensagem no visor. Deixar arrefecer o forno.


Seleccione o modo **AUTOCOOK**  e confirme com o botão **OK**. Escolha o seu programa com as teclas +/- e confirme premindo **OK**.



Se necessário, definir o fim do tempo de cozedura e confirmar pressionando novamente **OK**. O forno começa.

Se necessário, definir o fim do tempo de cozedura e confirmar pressionando novamente **OK**. O forno começa. A informação do tempo de cozedura pisca durante esta fase de cálculo. O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e o visor indica que o prato está pronto.

FUNÇÃO DE ARRANQUE RETARDADO

Para utilizar a função de início retardado : Seleccionar o símbolo de fim de cozedura  e alterar o tempo final.

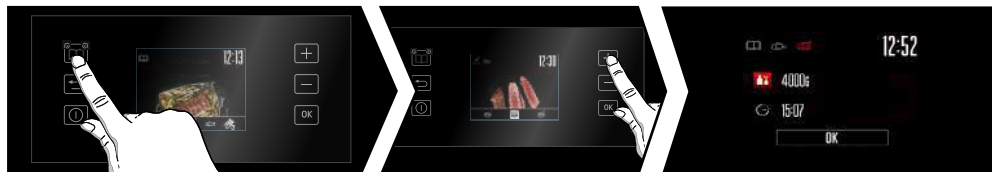


Usando seu dispositivo

A FUNÇÃO "GUIA DO VAPOR"

Prima o botão "Guia do Vapor".

O forno irá agora oferecer diferentes famílias de alimentos: Carne branca, Peixe, Aves (ver tabela).
Selecione a sua família alimentar com os botões + e - e confirme com o botão **OK**.



Um peso pisca; introduza o peso real da sua comida com as teclas + e - e confirme com OK. Não é necessário definir mais nada, a temperatura e o tempo de cozedura são calculados automaticamente. Se necessário, definir o fim do tempo de cozedura e confirmar pressionando novamente **OK**. A sua cozedura começa imediatamente.

TABELA DE FUNÇÕES COMBINADAS AUTOMÁTICO COM ASSOCIAÇÃO DE VAPOR

Pratos	Alimentação	Quantidade de água a ser adicionada
Carne branca	Carne de porco assada	500 ml de água quente na frigideira
	Vitela assada	500 ml de água quente na frigideira
Peixes	Gros poissons	500 ml de água quente na frigideira
	Filetes de peixe	300 ml de água quente na frigideira
	Peixe médio	300 ml de água quente na frigideira
	peixe chato	300 ml de água quente na frigideira
Aves de capoeira	Galinha	500 ml de água quente na frigideira
	Pato	500 ml de água quente na frigideira
	Dinde	500 ml de água quente na frigideira
	Pintada	800 ml de água quente na frigideira



IMPORTANTE

Posicione a pingadeira (com água morna) na grelha de baixo, nível 1 e o seu alimento a cozinhar na grelha no nível 3.



LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

- **Limpeza por pirólise**



Atenção

Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu 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 pirolítica apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.

- **Autolimpeza imediata**

O temporizador deve exibir a hora do dia, não a piscar. Seleccionar um dos ciclos de auto-limpeza com os botões + e - . Confirme a sua escolha com o botão **OK**.



Limpeza em 39 minutos

- No final de cada disparo, "Clean 39" pisca no visor, levando-o a começar a limpar. Ir para o menu de limpeza e confirmar "Limpar 39". O tempo 0:39 aparece no canto inferior esquerdo do visor, o processo de limpeza começa. Após alguns minutos, aparecerá uma chave e a porta do forno será trancada automaticamente por razões de segurança durante todo o programa.

Se quiser iniciar um programa "Clean 39", o forno está frio ou não está suficientemente quente, mas as condições para iniciar o programa não permitirão esta limpeza. PYRO 1:30 aparecerá no mostrador.

Limpeza pirolítica de 2 horas ou de **1 hora e 30 minutos**, à escolha. Posicione o manípulo sobre esta função.

Selecione uma das duas funções de limpeza dependendo de quão sujo o seu forno está. Dependendo da sua escolha, a hora 2:00 (ou 1:30) é afixada. Confirmar com o botão OK. A pirólise começa.

No final do processo de limpeza, o visor mostra o arrefecimento e a pirólise concluídos e a porta está destrancada.

- **Autolimpeza diferida**

Tem a opção de adiar o início do seu programa de Pirólise. Quando a duração do programa aparecer no ecrã, seleccione ⌚ e definir o novo tempo final com os botões + e - e confirmar com OK. O processo de auto-limpeza começará mais tarde e terminará na nova hora definida.



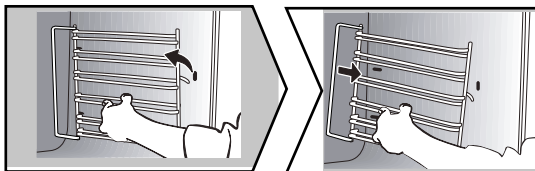
Limpeza

• Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

• Desmontagem dos encaixes

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



• Limpeza dos vidros interiores

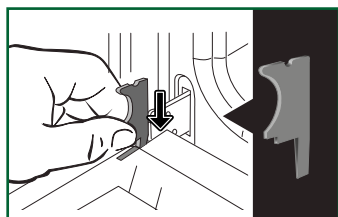
Cuidado


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.

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

• Limpando o vidro da porta

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Pressione com a ajuda de uma ferramenta (aparafusadora) nos encaixes  para retirar o vidro. Retire o vidro.

Cuidado

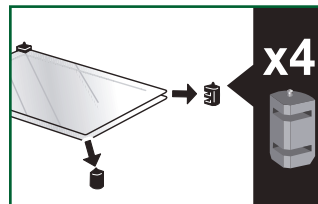
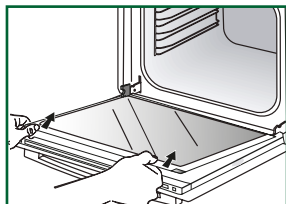
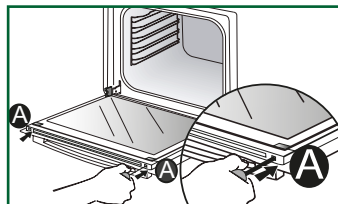
Certifique-se de marcar a direção de montagem desta primeira janela (lado brilhante voltado para você)



Limpeza

Consoante o modelo, a porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

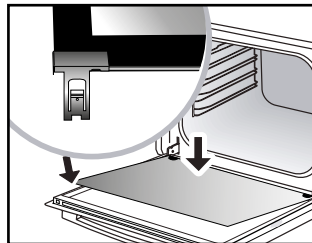
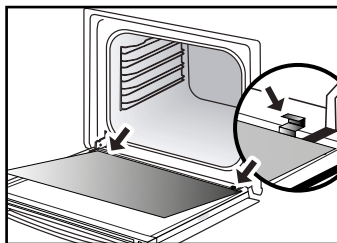
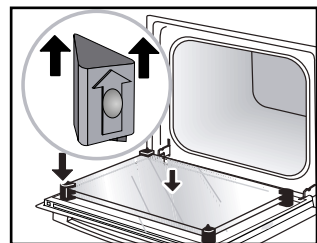


• Nova montagem da porta

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

Coloque o vidro nos batentes metálicos e em seguida, fixe-o com a face brilhante virada para o exterior. Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.

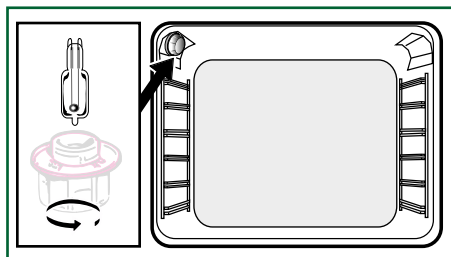


• Substituição da lâmpada



Cuidado:

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, culot G9.

Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência 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. Trata-se de uma avaria no bloqueio da porta ou do captador de temperatura; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

O símbolopisca  no visor.

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

Ruído vibratório.

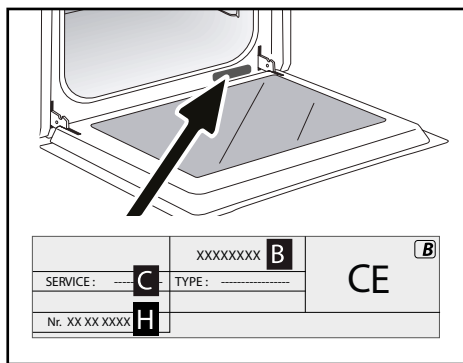
Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira.

Isso não tem impacto sobre o funcionamento correto do dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Remova seu dispositivo e mova o cabo. Substitua o seu forno.



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu 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 de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem.**





PRATOS	* * * * * * * *												min	
Carnes														
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2					60	
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2					60-70	
Lombo de vaca assado	240	2											30-40	
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60	
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60	
Grandes pedaços de aves	180	1											60-90	
Coxas de frango					220	3				210	3		20-30	
Costeleta de porco/vitela					210	3							20-30	
Costeletas de vaca (1 kg)					210	3				210	3		20-30	
Costeletas de carneiro					210	3							20-30	
Peixes														
Peixe grelhado						4							15-20	
Peixe cozinhado	200	3					180	3					30-35	
Peixe em papilote	220	3					200	3					15-20	
Vegetais														
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2							30	
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			180	2								180	2	35
Torta	220	3										180	2	5-10
Brioche	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25	
Pão de ló	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafouti	200	2					180	3					30-35	
Cremes	165	2										150	2	30-40

* Consoante o modelo



PRATOS	* * * * * * *												min		
Bolos															
Madalenas	220	3						200	3					5-10	
Massa dos sonhos	200	3						180	3				180	3	30-40
Petiscos de massa folhada	220	3						200	3						5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte de massa quebrada	200	1						195	1						30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1						200	1						20-25
Tarte de massa com fermento	210	1						200	1						10-30
Diversos															
Espetadas	220	3			210	4									10-15
Paté em terrina	200	2						190	2						80-100
Pizza de massa quebrada	200	2													30-40
Pizza de massa de pão															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tortas	200	2													40-45
Pão	220							200		220					30-40
Pão grelhado	180				275	4-5									2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2											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



Receita com fermento (consoante o modelo)

Ingredientes:

● Farinha 2 kg ● Água 1240 ml ● Sal 40 g ● 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado

Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50°C durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.





ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SE- GUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSÓRIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

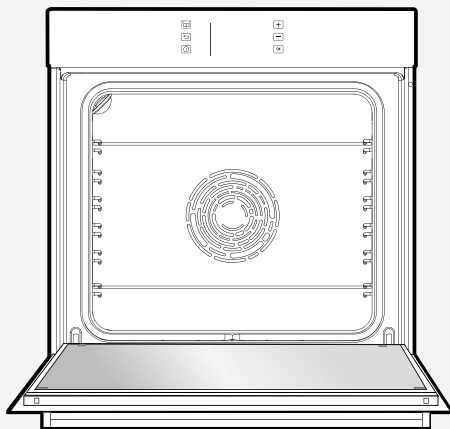
SV

Brandt



POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA SK

RÚRA



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

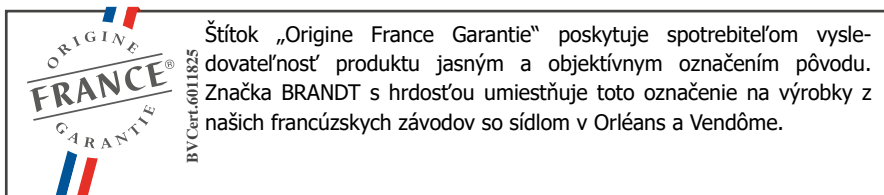
Vážený klient,

Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a my vám ďakujeme za prejavenú dôveru. Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie vyhovoval vašim očakávaniam. Dali sme do toho svoje know-how, svojho inovačného ducha a všetku vášeň, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov.

V neustálej snahe neustále lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis a je vám k dispozícii na zodpovedanie všetkých vašich otázok alebo návrhov.

Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a ďalšie informácie.

Spoločnosť **BRANDT** vás rada každodenne podporuje a želá si, aby ste si nákup mohli vychutnať naplno.



<https://brandt.com/>



Dôležité:

Pred zapnutím prístroja si pozorne prečítajte tohto sprievodcu, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho používaním.



Bezpečnostné pokyny	4
ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE	6
Životné prostredie	6
Tip na úsporu energie	6
inštalácia spotrebiča	7
Voľba umiestnenia a inštalácie	7
Elektrické pripojenie	8
Popis vášho spotrebiča	9
Prezentácia rúry	9
Displej a ovládacie tlačidlá	9
Príslušenstvo	10
Používanie prístroja	12
Nastavenia	12
Konfiguračná ponuka	13
Režimy strel'by	14
Spustenie procesu varenia	15
Funkcia RECIPE.....	17
Režim AUTOCOOK	18
Funkcia STEAM GUIDE.....	19
Štaroštlivosť o vaše zariadenie	20
Čistenie interiéru - exteriéru	21
Anomálie a riešenia	23
Popredajný servis	24
Intervencie	24
Tabuľky varenia	25
Recepty s droždím	27
Skúšky funkčnej spôsobilosti	28

***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 sa s 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 súlade s 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 vsťavaného 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, používanie v 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.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel. Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom,



ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektro-

nických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

TIP NA ÚSPORU ENERGIE

Počas varenia nechajte dvierka rúry zatvorené.



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 rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. C) (obr. D). Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumené pätky a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumené pätky.



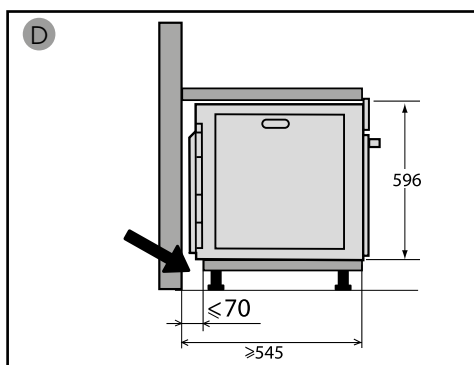
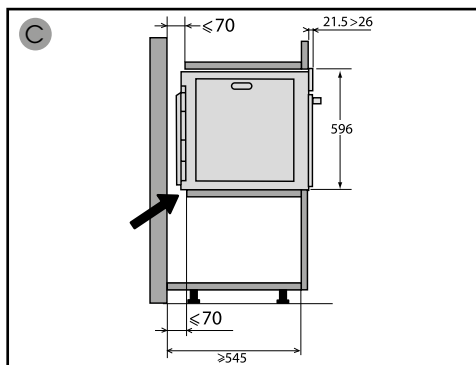
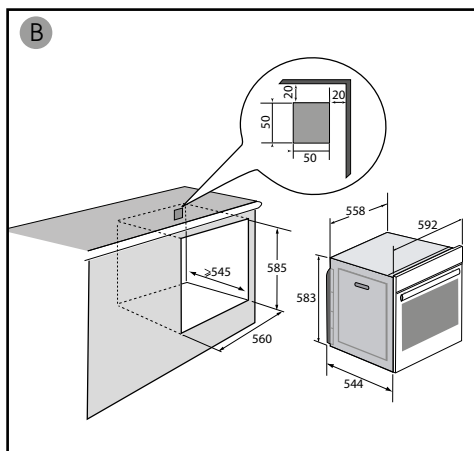
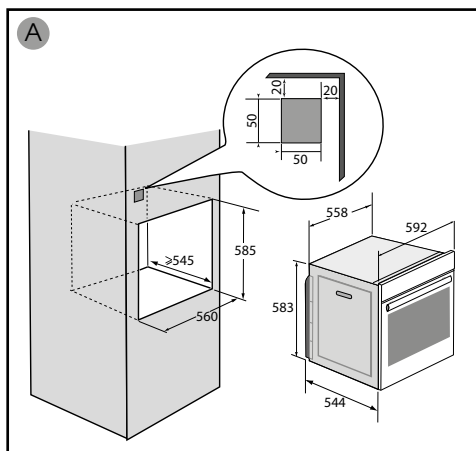
Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



pozornosť:

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.



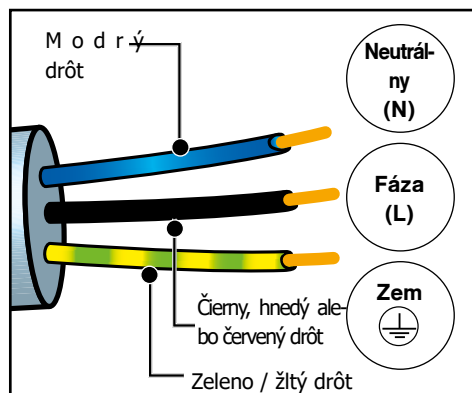
pozornosť:

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

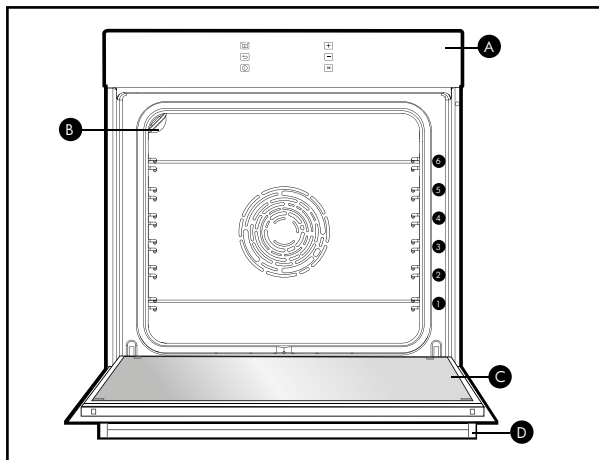
Pred prvým použitím rúru na pečenie zahrejte prázdnu so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu. aby sa zariadenie mohlo nabúrať. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu pece, môže na začiatku svojim zložením vydávať zvláštny zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.





Zoznámenie sa so zariadením

PREZENTÁCIA RÚRY



A Ovládací panel

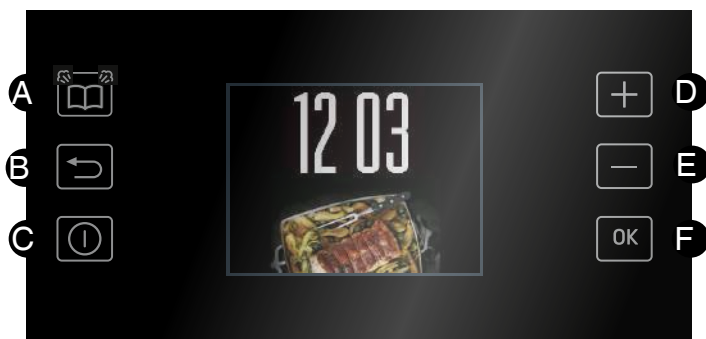
B Lampa

C Dvere

D Rukoväť

Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od zvoleného režimu pečenia.

DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ



A Tlačidlo "Automatická parná funkcia

B Tlačidlo Späť/odmoknutie

C Tlačidlo "Štart/Stop

D Nastavenia +

E Nastavenia -

F Kláves Enter

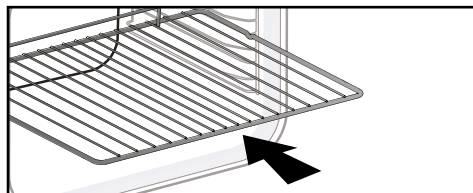


PRÍSLUŠENSTVO

• Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

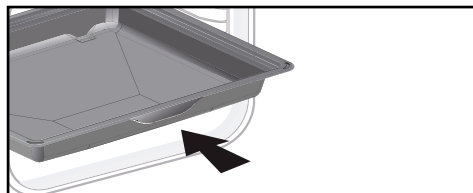
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriém s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



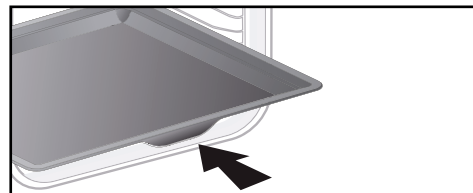
• Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



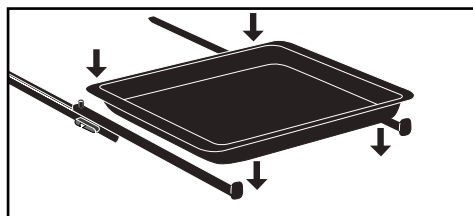
• Plech na pečivo, 20 mm

Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



• Systém vodiacich drážok

Vďaka novému systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Misky možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.



 **Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou.**

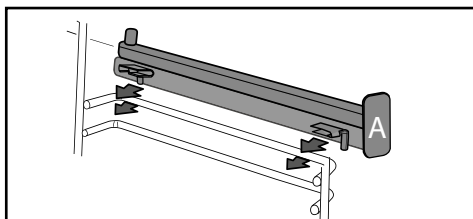
Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.



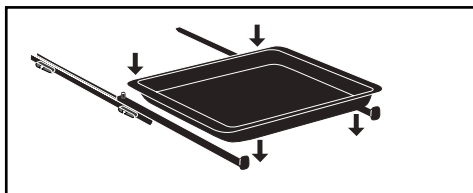
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOĽAJE

Po odstránení 2 stupňovitých drôtov zvolte výšku schodov (od 2 do 5), ku ktorým chcete pripevniť svoje koľajnice. Zcvaknite ľavú koľajnicu o ľavý schod pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť koľajnice tak, aby 2 jazýčky na bočnej strane koľajnice zapadli do drôtenej police. Rovnakým spôsobom postupujte pre pravú koľajnicu.



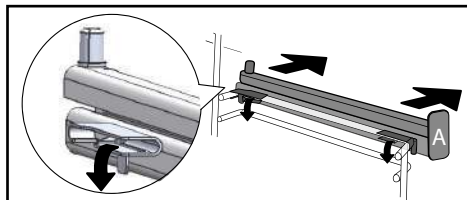
POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.



Ak chcete koľajnice demontovať, znova odstráňte kroky drôtu.

Mierne rozťahnite jazýčky pripravené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili zo schodu. Potiahnite zábradlie smerom k sebe.



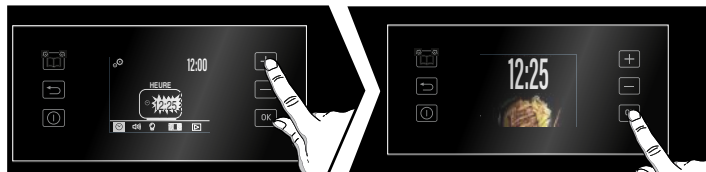
Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladiení.



NASTAVENIE

• NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí displeja bliká 12:00.



Nastavte čas pomocou tlačidla + alebo -. Potvrďte tlačidlom OK. V prípade výpadku napájania čas bliká.

• ZMENA ČASU

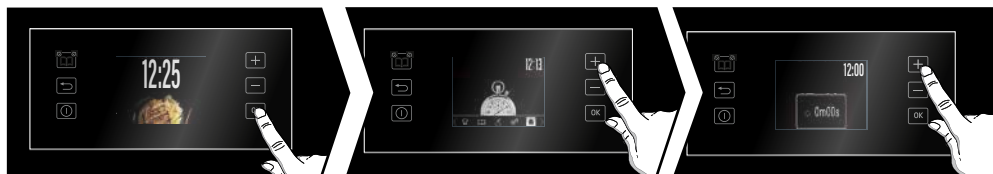
Rúra musí byť vypnutá a zobrazovať čas.



Stlačte tlačidlo OK. Pomocou tlačidiel + a - prechádzajte rôznymi parametrami, vyberte položku "Configuration" (Konfigurácia) a potvrdte ju tlačidlom OK. Zmeňte čas a potvrdte ho tlačidlom OK.

• Časovač

Túto funkciu možno použiť len vtedy, keď je pec vypnutá.



Stlačte tlačidlo OK. Pomocou tlačidiel + a - prechádzajte rôznymi nastaveniami, vyberte položku "Timer" a potvrdte ju tlačidlom OK. Nastavte časovač pomocou tlačidla + alebo -. Potvrďte tlačidlom OK a časovač začne odpočítavať. Po uplynutí času zaznie signál. Ak ho chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.





Pozn. : Programovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie sa vráťte do ponuky časovača a nastavte na 00:00. Bez overenia sa záznam uskutoční automaticky po niekoľkých sekundách.



Pomocou vášho zariadenia

• ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV








Stlačte tlačidlo  kým sa nezobrazí symbol  na obrazovke. Ak ho chcete odomknúť, stlačte tlačidlo  kým sa nezobrazí symbol  zmizne z obrazovky.

MENU KONFIGURÁCIA

Môžete zmeniť rôzne parametre rúry: Výberom položky "CONFIGURATION" vstúpte do režimu nastavenia.



Sélectionnez avec les touches + et - et validez avec la touche **OK** pour accéder aux différents paramètres, voir tableau ci-après:

	ČAS: Umožňuje nastaviť alebo zmeniť čas.
	Zvuky - KEYS : Zapnutá poloha, aktívne zvuky. Poloha OFF, žiadne zvuky.
	Správa svietidiel : V polohe ON, v režime varenia, kontrolka vždy svieti (okrem režimu ECO). V polohe AUTO, v režime varenia, kontrolka dutiny zhasne približne po 90 sekundách.
	JAZYK : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	Režim DEMO: Zapnutá poloha, funkcia aktivovaná, demonštračný režim použitý na expozíciu. V polohe OFF, funkcia deaktivovaná, rúra je v prevádzke.



Pomocou vášho zariadenia

REŽIMY VARENIA

RUČNÉ FUNKCIE:



KONVEKCIA *

Teplota min. 35 ° C največ 275 ° C

Príporočiťivo za ohranjanje vlažnosti belega mesa, rib in zelenjave.



TRADIČNÁ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na pomalé a jemné varenie: mäkká hra. Pečieme pečienky z červeného mäsa. Dusit' v uzavretej zapekacej miske, ktorá predtým začala na varnej doske (coq au vin, guláš).



ZEMINY IMPULZ

minimálna teplota 75 ° C max 250 ° C

Odporúča sa na mokré jedlá (quiche, ovocné ovocné koláče ...). Cesto bude zospodu dobre uvarené. Odporúča sa na kysnutie (koláče, briošky, kouglof ...) a na suflé, ktoré nebudú blokované kôrkou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.



VARIABILNÝ GRIL

Úroveň od 1 do 4

Odporúča sa na opekanie toastov, gratinovanie pokrmov, zapekanie crème brûlée...



IMPULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, max. 250 ° C

Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách

Potiahnite panvicu na nižší držiak.

Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.



TRADIČNÝ PULZ

Teplota min. 35 ° C max. 275 ° C

Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie v hlinenej nádobe



UDRŽIAVANIE TEPLA

Teplota min. 35 ° C max. 100 ° C

Automatické funkcie:

Spoločnosť Brandt vám ponúka 3 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia: tradičné pečenie a pečenie nad parou, aby sa zachovali výživné hodnoty potravín a zaručilo rýchlejšie pečenie.



BIELE MÄSO

Odporúča sa, aby sa zachovalo pečené bravčové a teľacie mäso mäkké a šťavnaté.



RYBY

Odporúča sa na pečenie celých rýb alebo filé.



HYDINA

Odporúča sa na pečenie kurčiat, moriek, perličiek a kačíc.

Pri týchto 3 funkciách stačí na plech (do odkvapkávacej nádoby) dať dostatočné množstvo teplej vody a vložiť ho do rúry na spodnú priechku a potraviny na pečenie umiestniť na 3. úroveň.

Informácie o množstve vody v odkvapkávacej nádobe sú uvedené na konci návodu v tabuľke automatických kombinovaných funkcií s použitím pary.

***Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.**

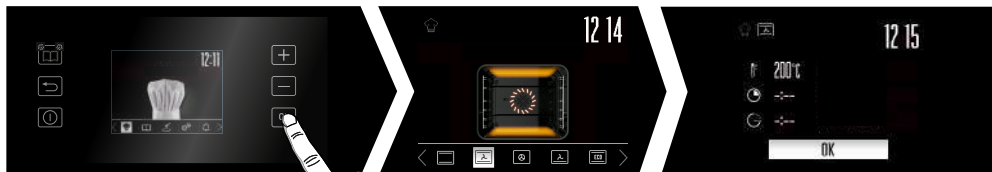


Pomocou vášho zariadenia

ZAHÁJENIE VARENIA

• OKAMŽITÉ PEČENIE

Programátor by mal zobrazovať iba čas. Čas nesmie blikať. Stlačte tlačidlo OK, pomocou tlačidiel + a - vyberte režim varenia a potvrdte tlačidlom OK.



Rúra vám ponúka nastavenie ďalších parametrov pečenia:



Teplota



Čas varenia



Koniec varenia

Pomocou tlačidiel + a - nastavte parametre. Potvrdte tlačidlom OK.

• Zmena teploty



V závislosti od zvoleného typu pečenia vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia. Toto je možné zmeniť takto:

Vyberte políčko "Teplota". Pomocou tlačidiel + / - vyberte požadovanú teplotu a potvrdte tlačidlom OK. Nastavenie je teraz možné, vyberte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel + a - a potvrdte tlačidlom OK.

NB: Čas varenia nemôžete vybrať. V tomto prípade nechajte políčka Doba trvania a Koniec varenia prázdne a prejdite priamo na "OK". Potvrdením tlačidla OK spustíte proces varenia. Rúra sa vypína stlačením a podržaním tlačidla "on/off".

• Zmena času varenia



Varte okamžite a potom vyberte čas varenia.

Symbol času varenia bliká, nastavenie je teraz možné. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas varenia. Potvrdte tlačidlom OK.



System „Smart Assist“

Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri programovaní doby pečenia odporučí upravitel'nú dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia.



Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Čas varenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Čas sa odpočítava okamžite po dosiahnutí teploty varenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Zmena času ukončenia varenia



Postupujte ako v naprogramovanom čase. Keď nastavíte čas varenia, čas ukončenia sa automaticky zvýši. Tento čas ukončenia môžete zmeniť, ak chcete koniec varenia odložiť. V tomto prípade vyberte a postupujte rovnako ako pri nastavovaní času varenia. Po nastavení času varenia potvrdíte tlačidlom OK.

• Zastávka na varenie

Ak ste naprogramovali čas pečenia, rúra sa automaticky zastaví. Ak nie, zastavte rúru stlačením a podržaním tlačidla "zapnúť/vypnúť". .




FUNKCIA "REVENUE"


Funkcia **REVENUE** vám vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od pripravovaného jedla a jeho hmotnosti.

- **Losos**
- **Stredné hovädzie mäso**
- **Pizza**
- **Ružové jahňacie plece**
- **Soufflé**
- **Plnené paradajky**
- **Bravčová pečienka**
- **Kuracie mäso**
- **Quiche**
- **Ovocný koláč**
- **Chliebík/koláčiky**
- **Koláč**

Vyberte položku "Recepty". Rúra teraz ponúka rôzne skupiny potravín. Pomocou tlačidiel + a - vyberte skupinu potravín:



Po výbere potvrdíte výber tlačidlom OK. Po výbere jedla vás rúra môže požiadať o ďalšie informácie. Zadáajte hmotnosť  a potvrdíte tlačidlom OK. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí ideálny čas pečenia.

NB: Ak chcete, môžete zmeniť čas ukončenia výberom  a zobrazí sa nový čas ukončenia. Proces varenia spustíte stlačením tlačidla OK. Po uplynutí času pečenia rúra pípne a vypne sa.



REŽIM "AUTOCOOK"

Režim pečenia "AUTOCOOK" vám uľahčí prácu, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia podľa zvoleného pokrmu (teplota, čas pečenia, typ pečenia) vďaka elektronickým snímačom umiestneným v rúre, ktoré neustále merajú stupeň vlhkosti a zmeny teploty.

PREVÁDZKA REŽIMU "AUTOCOOK":

Tento spôsob varenia prebieha v 2 fázach :


Fáza 1:

výskumná fáza, počas ktorej sa rúra začne zahrievať a určí ideálny čas pečenia. Táto fáza trvá v závislosti od pokrmu 5 až 40 minút.

! DÔLEŽITÉ: Počas tejto fázy neotvárajte dvere, aby ste nenarušili výpočet a zaznamenávanie údajov. Táto fáza hľadania je znázornená animáciou vedľa času varenia.

Fáza 2:

Druhá fáza pečenia: rúra určila potrebný čas. Uvedený zostávajúci čas zohľadňuje čas varenia v prvej fáze. Teraz môžete otvoriť dverka, napríklad na pečenie. V rúre si môžete vybrať z 12 jedál (pozri obrázok na druhej strane):

 AUTOCOOK
- Ryby
- Hovädzia pečienka (rare, medium, well done)
- Pizza
- Jahňacie stehno (ružové, dobre prepečené)
- Soufflé
- Plnená zelenina
- Bravčová pečienka
- Kuracie mäso
- Slaný koláč
- Sladký koláč
- Malé sušienky
- Koláč

Dôležité upozornenie: na použitie funkcie "AUTOCOOK" nie je potrebný žiadny predohrev. Pečenie MUSÍ začať v studenej rúre. Pred druhým pečením počkajte, kým rúra úplne vychladne. Ak je rúra príliš horúca na spustenie pečenia v režime AUTOCOOK, na displeji sa zobrazí správa. Nechajte rúru vychladnúť.

Vyberte režim **AUTOCOOK**  a potvrdte tlačidlom OK.

Vyberte si program pomocou tlačidiel +/- a potvrdte stlačením tlačidla OK.




V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potvrdte ho opätovným stlačením tlačidla OK. Rúra sa spustí.

V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potvrdte ho opätovným stlačením tlačidla OK. Rúra sa spustí. Počas tejto fázy výpočtu bliká informácia o čase varenia. Po uplynutí času pečenia sa rúra vypne a na displeji sa zobrazí informácia, že pokrm je hotový.

FUNKCIA ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Nastavenie odloženého štartu :

Vyberte symbol konca strelby  a zmeniť čas ukončenia.



Pomocou vášho zariadenia

FUNKCIA "STEAM GUIDE"

Stlačte tlačidlo "Steam Guide". 

Rúra teraz ponúka rôzne skupiny potravín: biele mäso, ryby, hydina (pozri tabuľku). Vyberte skupinu potravín pomocou tlačidiel + a - a potvrdte tlačidlom OK.



Rozbliká sa hmotnosť; zadajte skutočnú hmotnosť potravín pomocou tlačidiel + a - a potvrdte tlačidlom OK. Nemusíte nastavovať nič iné, teplota a čas varenia sa vypočítajú automaticky. V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potvrdte ho opätovným stlačením tlačidla OK. Vaše varenie sa začne okamžite.

TABUĽKA KOMBINOVANÝCH FUNKCIÍ AUTOMATICKÉ S PARNÝM ZDRUŽENÍM

Jedlá	Potraviny	Množstvo vody, ktoré sa má pridať
Biele mäso	Bravčová pečienka	500 ml teplej vody v panvici
	Tel'acia pečienka	500 ml teplej vody v panvici
Ryby	Hrubé poissóny	500 ml teplej vody v panvici
	Rybie filé	300 ml teplej vody v panvici
	Stredne veľké ryby	300 ml teplej vody v panvici
	plochá ryba	300 ml teplej vody v panvici
Hydina	Kuracie mäso	500 ml teplej vody v panvici
	Kačica	500 ml teplej vody v panvici
	Turecko	500 ml teplej vody v panvici
	Perličky	800 ml teplej vody v panvici



DÔLEŽITÉ

Umiestnite odkvapkávaciu misku (s teplou vodou) na spodnú policu na úrovni 1 a varené potraviny na úroveň 3.



Upozornenie

Pred spustením čistenia pyrolýzou z rúry vyberte príslušenstvo a mriežky. Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte zvyšky, ktoré mohli vytiecť. Pomocou vlhkej špongie z dvierok odstráňte prebytočné mastnoty.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom zaistení dvierok, preto dvierka nie je možné odistiť.

• **Okamžité automatické čistenie**

Časovač by mal zobrazovať denný čas, ktorý neblinká. Pomocou tlačidiel + a - alebo vyberte jeden zo samočistiacich cyklov. Výber potvrdíte tlačidlom OK.



Čistenie za 39 minút

- Na konci každého vypálenia blinká na displeji "Clean 39", čo vás vyzve, aby ste začali čistiť. Prejdite do ponuky čistenia a potvrdíte "Clean 39". V ľavom dolnom rohu displeja sa zobrazí čas 0:39, proces čistenia sa začne. Po niekoľkých minútach sa objaví kľúč, dvierka rúry sa z bezpečnostných dôvodov automaticky zablokujú počas celého programu.

Ak chcete spustiť rúru "Clean 39", ktorá je studená alebo nie je dostatočne horúca, podmienky spustenia programu toto čistenie neumožnia. Na displeji sa zobrazí PYRO 1:30.

Pyrolýza **2 hodiny alebo 1,5 hodiny** podľa potreby.

Vyberte jednu z dvoch funkcií čistenia podľa toho, ako je rúra znečistená.

V závislosti od vášho výberu sa zobrazí čas 2:00 (alebo 1:30). Potvrdíte tlačidlom OK.

Začína sa pyrolýza.

Na konci procesu čistenia sa na displeji zobrazí ukončené chladenie a pyrolýza a dvierka sa odomknú.

• **Oneskorené automatické čistenie**

Máte možnosť odložiť spustenie programu pyrolýzy. Keď sa na obrazovke zobrazí trvanie programu, vyberte ☹ a nastavte nový čas ukončenia pomocou tlačidiel + a - a potvrdíte tlačidlom OK. Proces samočistenia sa začne neskôr a skončí sa v novom nastavenom čase.



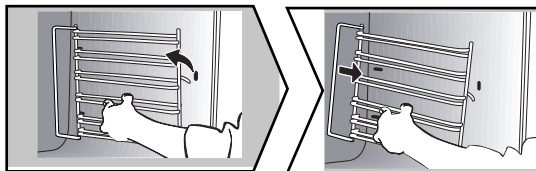
Starostlivosť o vaše zariadenie

• VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

• DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



• ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

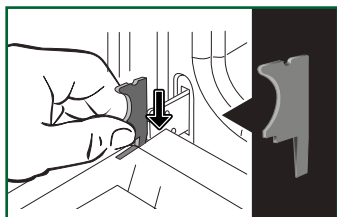
Upozornenie:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

• ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câble plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.



Odstráňte prvé upevnené sklo:
Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo:

Dôležité:

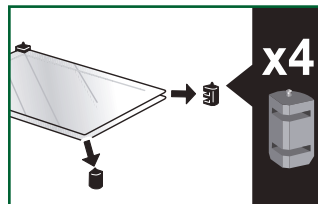
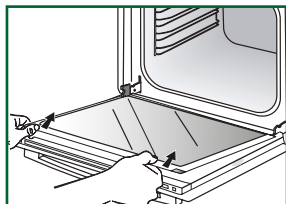
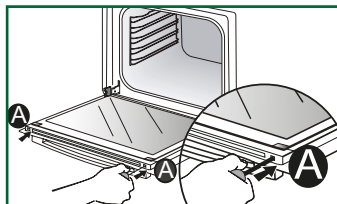
Uistite sa, že napodobňujete pocit z prvého nápoja (tvár žiariaca proti vám)



Starostlivosť o vaše zariadenie

Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a očistite.

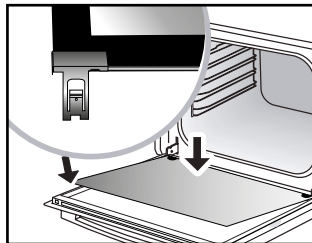
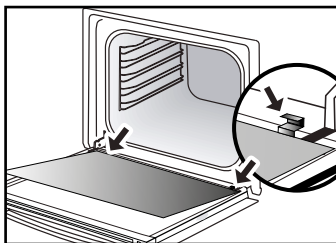
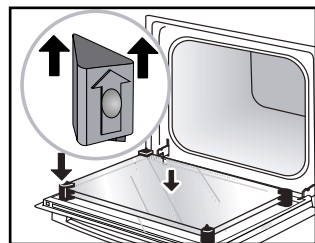
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.



• Spätná montáž okien dverí

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

Zapojte poslednú tabuľu do kovových zarážok, potom ju pritlačte lesklou stranou k sebe. Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

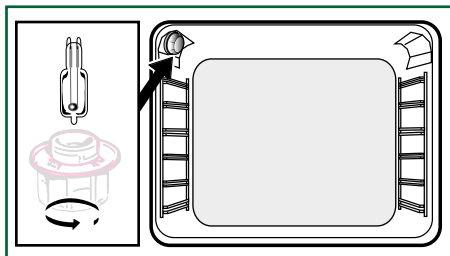


• VÝMENA SVETLA



Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté



Charakteristika žiarovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Rúra sa nehreje.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či poistka vo vašej inštalácii nefunguje. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie rúry nefunguje.

Vymeňte žiarovku alebo poistku.
Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.

To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok.“

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

Vibračný hluk.

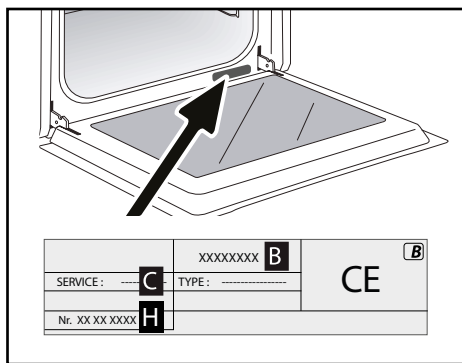
Skontrolujte, či napájací kábel nie je v kontakte so zadnou stenou.

To nemá žiadny vplyv na správne fungovanie vášho prístroja, môže však pri vetraní generovať vibračný zvuk. Vyberte zariadenie a posuňte kábel.
Vymeňte rúru.



ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadostí. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



- B: Obchodné referencie
- C: Referenčné číslo služby
- H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.





JEDLÁ	* * * * * * *												min
Mäso													
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200	2					180	2					60
Tefľacie pečené mäso (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Pečené hovädzie	240	2											30-40
Jahňacie (stehno, plece, 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60
hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60
Veľká hydina	180	1											60-90
Kuracie stehienka					220	3					210	3	20-30
Bravčové / tefľacie rebrá					210	3							20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Baranie rebrá					210	3							20-30
Ryby													
Grilovaná ryba					275	4							15-20
Varené ryby	200	3					180	3					30-35
Pkučeravé ryby	220	3					200	3					15-20
Zelenina													
Gratiny (varené jedlá)					275	2							30
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagnes	200	3					180	3					45
Plnené paradajky	170	3					160	2					30
Pečivo													
Savojské sušienky - Génoise			180	2							180	2	35
Sušienková roláda	220	3									180	2	5-10
Brioška	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Torta - Librový koláč	180	1	180	1							180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krémy	165	2									150	2	30-40

* Podľa modelu



JEDLÁ	* * * * * * *							 min				
	Pečivo											
Cookies - sušienky	175	3								15-20		
Kugelhopf			180	2					180	2	40-45	
pusinky	100	2							100	3	60-70	
Madeleines	220	3				200	3				5-10	
Choux pečivo	200	3				180	3			180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3				200	3					5-10
Savarin	180	3								175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1				195	1					30-40
Jemný koláč z lístkového cesta	215	1				200	1					20-25
Koláč z kváskového cesta	210	1				200	1					10-30
Rôzne												
Špízy	220	3			210	4						10-15
Paštéta v terine	200	2					190	2				80-100
Krehká pizza	200	2										30-40
Chlieb cesto pizza												15-18
Quiches												35-40
Dych										180	2	50
Koláče	200	2										40-45
Chlieb	220					200		220				30-40
Toast	180				275	4-5						2-3

* Podľa modelu



Všetky T ° C a doby varenia sú uvedené pre predhriatej rúre

Pozn. : Pred vložením do rúry musí všetko mäso zostať pri izbovej teplote najmenej 1 hodinu.

ROVNOCENNOSŤ: OBRÁZKY T ° C

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



Recept na droždie (v závislosti od modelu)

Zloženie:

- Múka 2 kg
 - Voda 1240 ml
 - Soľ 40 g
 - 4 balíčky dehydratovaných pekárskych kvasníc
- Cesto vymiesime mixérom a cesto necháme v rúre kysnúť.

Postup: Pre recepty na cestoviny na báze kvasníc. Cesto nalejte do odolnej misky zohrejte, odstráňte drôtené police a položte misku na dno.

Rúru predhrejte teplovzdušnou funkciou na 40-50 ° C po dobu 5 minút. Zastavte rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút pomocou zvyškového tepla.





FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	DURATION min.	PREDOHREV
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo45 mm	150	30-40	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo 45 mm	150	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + Mriežku	150	25-45	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		3	jedlo 45 mm	175	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo45 mm + Mriežku	160	30-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + Mriežku	170	20-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		3	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + Mriežku	170	25-35	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	Mriežku	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	Mriežku	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + Mriežku	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		3		150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + Mriežku	150	30-40	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	Mriežku	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	Mriežku	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie (8.5.2)		3	Mriežku	180	90-120	Áno
Gratinovaný povrch(9.2.2)		5	Mriežku	275	3-6	Áno

* Podľa modelu

POZNÁMKA: Pri varení na 2 úrovniach je možné pokrmy vybrať v rôznom čase.

Brandt

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

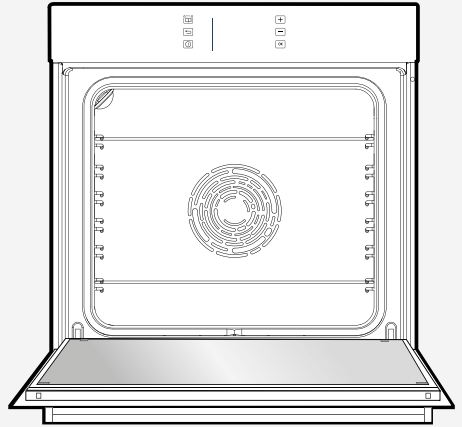
SK

SV



BRUKSANVISNING SV

UGN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

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. Vi har lagt ner vår kunskap, innovation och passion som har drivit oss i över 60 år.

I en fortsatt ansträngning att bättre kunna möta dina krav, finns vår kundtjänst till ditt förfogande 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 följa med dig varje dag och önskar dig lycka till med ditt köp.



Etiketten "Origine France Garantie" ger konsumenterna spårbarhet av en produkt genom att ge en tydlig och objektiv ursprungsangivelse. BRANDT-varumärket är stolt över att anbringa denna etikett på produkter från våra franska fabriker med säte i Orléans och Vendôme.

BVCert.0011825

<https://brandt.com/>



Viktigt:

För att snabbare bekanta dig med hur apparaten fungerar, ber vi dig läsa igenom denna installationsmanual innan du börjar använda apparaten.



Säkerhetsanvisningar	4
MILJÖ OCH ENERGIBESPARING	6
Miljö	6
Tips för energibesparing	6
installation av apparaten	7
Välja en plats och installera apparaten	7
Elektrisk anslutning	8
Beskrivning av din apparat	9
Översikt över ugnen	9
Knappar för visning och kontroll	9
Tillbehör	10
Användning av apparaten	12
Inställningar	12
Konfigurationsmeny	13
Tillagningslägena	14
Starta en tillagningsprocess	15
RECIPE-funktionen	17
Läge AUTOCOOK	18
Funktion STEAM GUIDE	19
Underhåll av apparaten	20
Rengöring av interiör och exteriör	21
Fel och lösningar	23
Eftermarknadsservice	24
Service	24
HJÄLPMEDEL FÖR MATLAGNING	25
Bakningstabeller	25
Recept med jäst	27
Funktionstestning	28



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.
 -
- **WARNING:**
 - — 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 stänkska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyt.
 - — 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.
 -
- **WARNING :**
 - Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad 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 kop-



pla 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 sidopostererna 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.



Miljö

Förpackningsmaterialet för den här enheten är återvinningsbart. Ta del i återvinningen och hjälp därmed till att skydda miljön genom att placera dem i de kommunala behållare som tillhandahålls för detta ändamål.



Din apparat innehåller också många återvinningsbara material. Det är därför märkt med den här logotypen för att indikera att begagnade apparater inte bör blandas med annat avfall.

Återvinning av anordningar som anordnas av din tillverkare kommer således att ske under de bästa förhållandena, i enlighet med det gällande europeiska direktivet om avfall som är elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta ditt stadshus eller din återförsäljare för insamlingsställen för begagnade apparater närmast ditt hem.

Vi tackar dig för ditt samarbete när det gäller att skydda miljön.

Tips om energibesparing

Håll ugnsluckan stängd under tillagningen.



Installera din enhet

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (A) eller på höjden (B). Om möbeln är öppen ska öppningen bak vara högst 70 mm.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med \varnothing 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



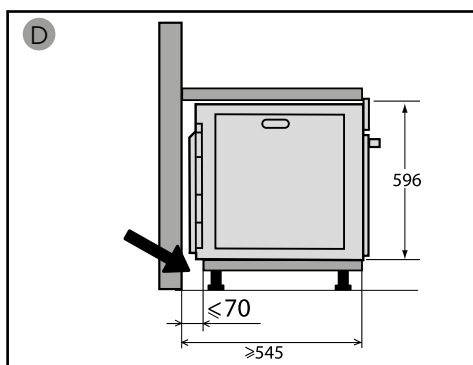
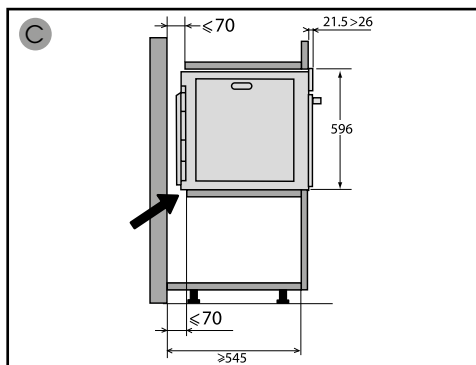
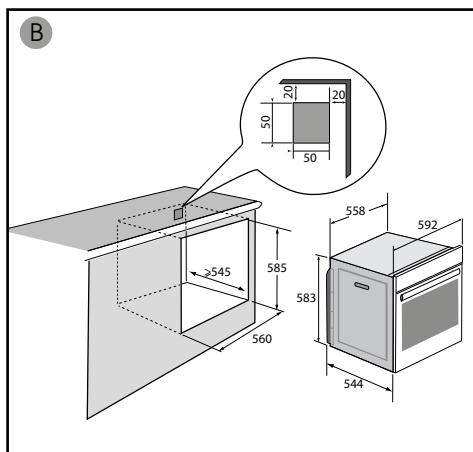
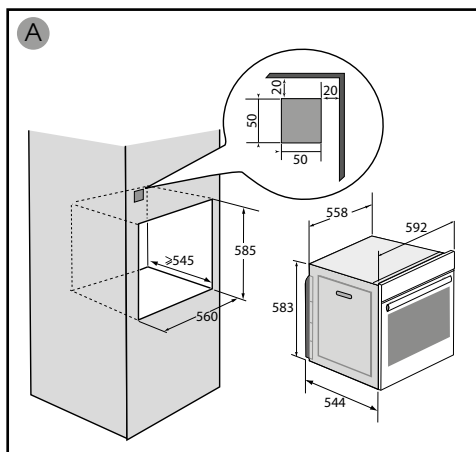
Råd

Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säkra på att installationen utförs korrekt.



OBS!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta 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.



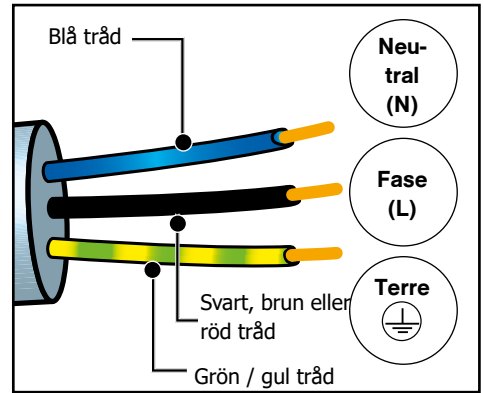
Attention

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 olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.

• Före första användning

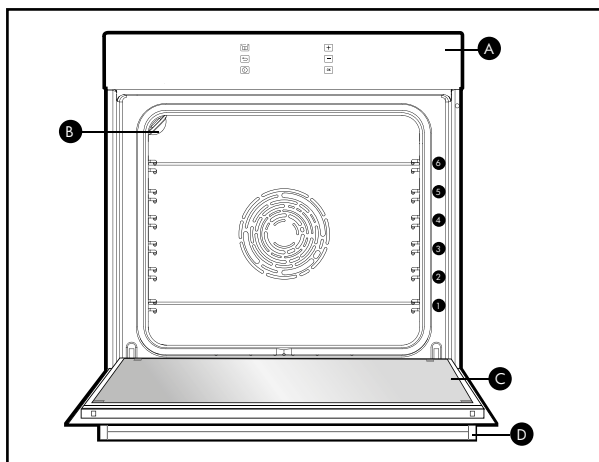
Innan du använder ugnen för första gången, värm den tom, med dörren stängd, i cirka 15 minuter på högsta temperatur. för att bryta in enheten. Mineralullen som omger ugnshålan kan initialt avge en speciell lukt på grund av dess sammansättning. På samma sätt kan du märka rök. Allt detta är normalt.





Lär känna din enhet

PRESENTATION AV UGNEN



A Reglagepanel

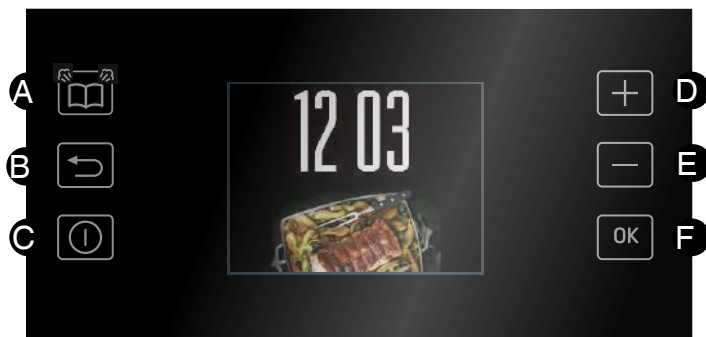
B Lampa

C Lucka

D Handtag

Denna ugn har 6 lägen för tillbehör: från 1 till 6

DISPLAY OCH KONTROLLKNAPPAR



A Knapp "Automatisk ångfunktion"

B Tillbaka/upplåsningsknapp

C Start/Stop"-knappen

D Inställningar +

E Inställningar -

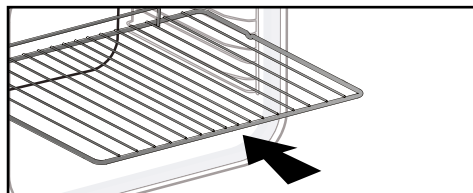
F Enter-tangenten



TILLBEHÖR

- **Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning**

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).



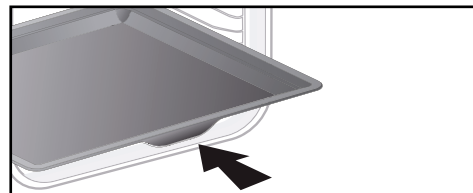
- **Universalplåt, droplåt 45 mm**

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



- **Plåt 20 mm**

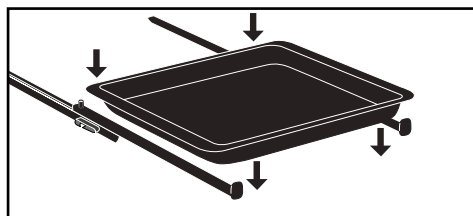
Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Idealisk för cookies, mördegskakor, cupcakes. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.



- **System med glidskenor**

Det nya praktiska systemet med glidskenor med stöd gör det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.



Försiktighet :

Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrollys.

Försiktighet :

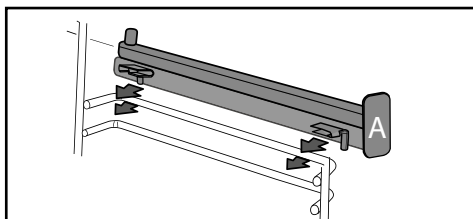
Vid upphettning kan tillbehören deformeras utan att deras funktion påverkas. De återfår sin ursprungliga form när de svalnat.



Lär känna din enhet

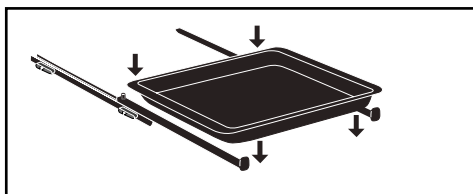
INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

Efter att ha tagit ut de två ugnsstegarna väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster ugnssteg på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenans sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.



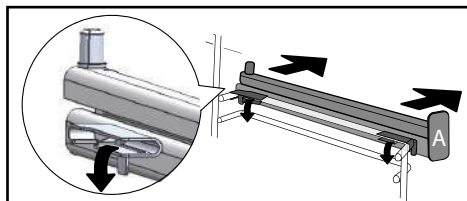
OBS!: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegen på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.



Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Såra försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Råd

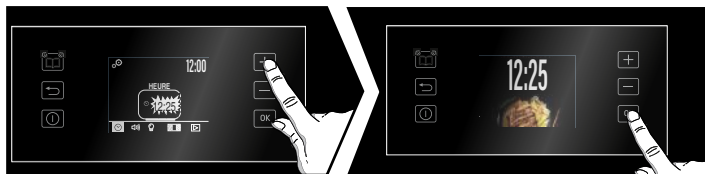
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



INSTÄLLNINGAR

• Inställning av tid

Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen.



Ställ in tiden med knappen + eller -. Bekräfta med OK-knappen. Vid strömavbrott blinkar tiden.

• ÄNDRA TIDEN

Ugnen måste vara avstängd och visa tiden.



Tryck på OK-knappen. Använd knapparna + och - för att navigera genom de olika parametrarna, välj "Configuration" och bekräfta med OK-knappen. Ändra tiden och bekräfta med OK-knappen.

• Minutur

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.



Tryck på OK-knappen. Använd knapparna + och - för att navigera genom de olika inställningarna, välj "Timer" och bekräfta med OK-knappen. Ställ in timern med knappen + eller -. Bekräfta med OK-knappen och timern börjar räkna ner. När tiden har gått ut ljuder en signal. För att avbryta den trycker du på valfri tangent.





OBS: Timerns programmering går när som helst att ändra eller avbryta. För att avbryta gå tillbaka till timerns meny och ställ in det på 00:00. Utan bekräftelse registreras ändringen automatiskt efter några sekunder.



Använda din enhet

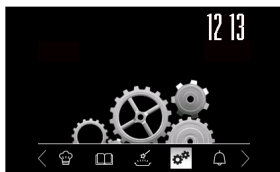
• LÅSNING AV DISPLAY



Tryck på  till dess att symbolen  på skärmen. För att låsa upp den trycker du på  till dess att symbolen  försvinner från skärmen.

MENYN CONFIGURATION

Du kan ändra olika parametrar i ugnen: Välj "CONFIGURATION" för att komma in i inställningsläget.



Välj med tangenterna + och - och bekräfta med OK-tangenten för att få tillgång till de olika parametrarna, se tabellen nedan:

	TID: Här kan du ställa in eller ändra tiden.
	Ljud - KEYS : ON-läge, aktiva ljud OFF-läge, inga ljud.
	Hantering av lampor : I läget ON, i matlagningläget är lampan alltid tänd (utom i ECO-läget). AUTO-läget, i matlagningläget, släcks lampan för hållrummet efter cirka 90 sekunder.
	SPRÅK : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	DEMO-läge: Läge ON, funktionen är aktiverad, demonstrationsläge används för exponering. OFF-läget, funktionen är avaktiverad, ugnen är i drift.



Använda din enhet

TILLAGNINGSSÄTT

Fonctions manuelles :



VARMLUFT*

Temperatur minst 35°C högst 250°C

Rekommenderas för att vilt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.



TRADITIONELL

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Rekommenderas vid långsam och känslig tillagning som saftigt vilt osv. Bryna rött kött. För att småkoka rätter i gryta med lock som påbörjats på hällen (coq au vin, grytor).



UNDERVÄRME PULS

Temperatur minst 75°C högst 250°C

Rekommenderas för varma rätter (quiches, frukt-pajer, saftiga...). Degen blir krispigare undertill. För tillagningar som ska jäsa (tårta, brioche, kouglof...) och suffléer som inte täcks av en skorpa.



ECO*

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. All tillagning sker utan förvärmning.



VARIABEL GRILL

Nivå från 1 till 4

Rekommenderas för att rosta rostad bröd, gratinera en maträtt, bryna en crème brûlée...



GRILLNING PULS

Temperatur minst 100 °C högst 250 °C

Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om.

Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen.

Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.



TRADITIONELL PULS

Temperatur min 35°C max 275°C

Rekommenderas för kött, fisk, grönsaker, helst i en lergodsskål.



VÄRMERETENTION

Temperatur min 35°C max 100°C

Automatiska funktioner:

För att bevara matens näringsvärde och få en snabbare tillagning erbjuder Brandt tre nya funktioner som automatiskt kombinerar två tillagningssätt – traditionell och med ånga.



VITT KÖTT

Rekommenderas för att fläsk- och kalvstek ska behålla sin form och bli mör.



FISK

Rekommenderas för att laga till hel fisk och fiskfilé.



FÅGEL

Rekommenderas för att laga till kyckling, kalkon och anka.

För dessa tre funktioner behöver du bara ställa in en plåt (dropplåt) med tillräckligt med ljummet vatten längst ned i ugnsstegen och det som ska lagas till på nivå 3 i ugnsstegen.

I tabellen över automatiska kombinerade funktioner med ånga sist i bruksanvisningen finner du information om hur mycket vatten du ska ha i dropplåten.

***Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.**

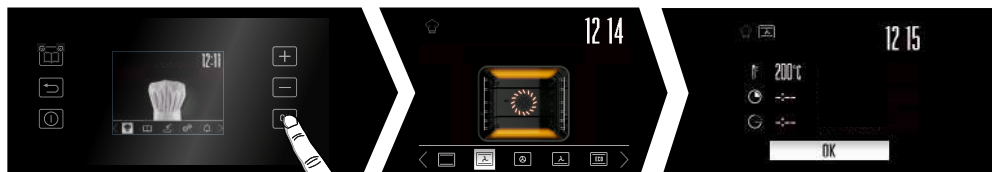


Använda din enhet

STARTAR EN MATLAGNING

• Startar omedelbar matlagning

Programmeraren ska bara visa klockan. Tiden får inte blinka. Tryck på OK-tangenten, välj matlagningssläge med + och -tangenten och bekräfta med OK-tangenten.



Ugnen ger dig möjlighet att ställa in andra tillagningsparametrar:



Temperaturen



Tillagningstid




Slutet på matlagning


Använd knapparna + och - för att ställa in parametrarna. Bekräfta med OK-knappen.

• Förändring av temperaturen




Beroende på vilken typ av tillagning du har valt rekommenderar ugnen den idealiska tillagningstemperaturen. Detta kan ändras på följande sätt:


Välj rutan "Temperatur".  Använd knapparna + / - för att välja önskad temperatur och bekräfta med OK. Inställningen är nu möjlig, välj önskad temperatur med knapparna + och - och bekräfta med OK.

NB: Du kan inte välja en tillagningstid. I det här fallet lämnar du rutorna för tillagningstidens längd och slut tomt och går direkt till "OK". Bekräfta med OK för att starta tillagningsprocessen. Ugnen stängs av genom att trycka på och hålla in "on/off"-knappen. .

• Ändra tillagningstiden



Tillaga omedelbart och välj sedan tillagningstid. .

Symbolen för tillagningstid  blinkar, är inställningen nu möjlig. Använd tangenten + eller - för att ställa in tillagningstiden. Bekräfta med OK.



Ugnen har en "SMART ASSIST"-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.





Ugnen har en "SMART ASSIST"-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt. Se nedanstående tabell:

Tillagningstiden sparas automatiskt efter några sekunder. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.


TILLAGNINGSFUNKTION	REKOMMENDATION TID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Ändra sluttiden för matlagning



Fortsätt som en programmerad tid. När du ställer in tillagningstiden, är sluttiden  ökas automatiskt. Du kan ändra denna sluttid om du vill skjuta upp slutet på matlagningen. I det här fallet väljer du  och fortsätt på samma sätt som när du ställer in tillagningstiden. När du har ställt in tillagningstiden bekräftar du med OK-knappen.

• Matlagingsstopp

Om du har programmerat en tillagningstid stannar ugnen automatiskt. Om inte, stäng av ugnen genom att hålla in knappen "on/off". .



Använda din enhet


FUNKTIONEN "INKOMSTER".


Funktionen "RECIPES" väljer lämpliga tillagningsparametrar för dig beroende på vilken mat som ska tillagas och dess vikt.

- Lax
- Medium nötkött
- Pizza
- Rosa lammskuldra
- Soufflé
- Fyllda tomater
- Stekt fläskkött
- Kyckling
- Quiche
- Fruktpaj
- Shortbread/Cookies
- Tårta

Välj "Recept". Ugnen erbjuder nu olika matfamiljer. Använd knapparna + och - för att välja matfamilj:



När du har gjort ditt val bekräftar du det med OK-knappen. När du har valt mat kan ugnen be dig om ytterligare information. Ange vikten  och bekräfta med OK-tangenten. Ugnen beräknar och visar automatiskt den idealiska tillagningstiden.

NB: Om du vill kan du ändra sluttiden genom att välja den  och den nya sluttiden visas. Starta tillagningsprocessen genom att trycka på OK-tangenten. Ugnen piper och stängs av när tillagningstiden är slut.



Använda din enhet

MODE "AUTOCOOK"

Tillagningsläget "AUTOCOOK" underlättar ditt arbete eftersom ugnen automatiskt beräknar alla tillagningsparametrar enligt den valda maträtten (temperatur, tillagningstid, typ av tillagning) tack vare elektroniska sensorer som är placerade i ugnen och som hela tiden mäter luftfuktigheten och temperaturvariationerna.

FUNKTIONEN FÖR LÄGET "AUTOKOK":

Denna tillagningsmetod sker i två faser:

Fas 1:

en forskningsfas under vilken ugnen börjar värmas upp och som bestämmer den idealiska tillagningstiden. Den här fasen tar mellan 5 och 40 minuter beroende på maträtten.



VIKTIGT: Öppna inte dörren under denna fas för att inte störa beräkningen och registreringen av data. Denna sökfase representeras av animationen bredvid tillagningstiden.

Fas 2:


En andra tillagningsfas: ugnen har bestämt den tid som krävs. Den återstående tid som anges tar hänsyn till tillagningstiden i den första fasen. Nu kan du öppna dörren, till exempel för att steka steken. I ugnen kan du välja mellan 12 rätter (se nedan):



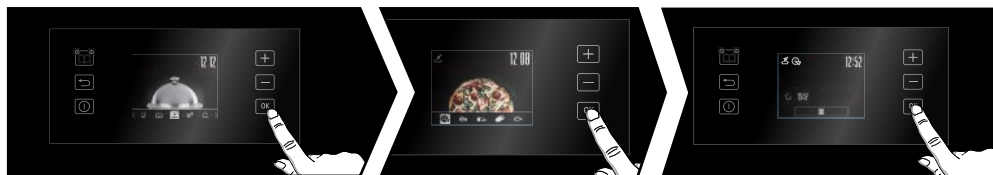
AUTOCOOK

- Fisk
- Rostbiff (stekt, medium, väl genomstekt)
- Pizza
- Lammben (rosa, väl genomstekt)
- Soufflé
- Fyllda grönsaker
- Stekt fläskkött
- Kyckling
- Kryddad paj
- Söt paj
- Små kex
- Tårta

N.B.: För att använda funktionen "AUTOCOOK" behövs ingen förvärmning. Tillagningsprocessen **MÅSTE** börja med en kall ugn. Det är tillrådligt att vänta tills de har svalnat helt innan du bakar dem en andra gång. Om ugnen är för varm för att börja laga mat i AUTOCOOK-läget visas ett meddelande på displayen. Låt ugnen svalna.

Välj läget **AUTOCOOK**  och bekräfta med OK-knappen.

Välj ditt program med +/- tangenterna och bekräfta genom att trycka på OK.




Ställ vid behov in sluttiden för tillagningen och bekräfta genom att trycka på OK igen. Ugnen startar.

Ställ vid behov in sluttiden för tillagningen och bekräfta genom att trycka på OK igen.

Ugnen startar. Informationen om tillagningstiden blinkar under denna beräkningsfas. Ugnen stängs av när tillagningstiden är slut och displayen visar att rätten är klar.

FUNKTION FÖR FÖRDRÖJD START


För att ställa in en fördröjd start :

Välj symbolen för avslutande av eldning  och ändra sluttiden.

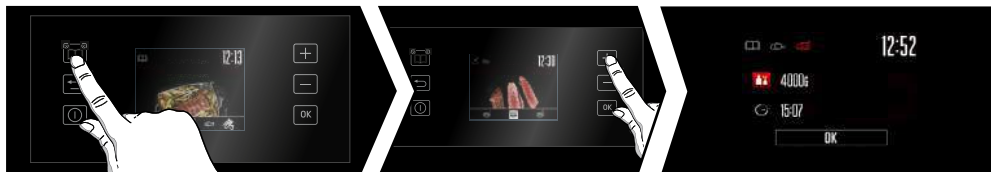


Använda din enhet

FUNKTIONEN "STEAM GUIDE" (ÅNGGUIDE)

Tryck på knappen "Steam Guide". 

Ugnen kommer nu att erbjuda olika matfamiljer: vitt kött, fisk och fjäderfä (se tabellen). Välj matfamilj med knapparna + och - och bekräfta med OK-knappen.



En vikt blinkar; ange matens faktiska vikt med + och --tangenterna och bekräfta med OK. Du behöver inte ställa in något annat, temperaturen och tillagningstiden beräknas automatiskt. Ställ vid behov in den sista tillagningstiden och bekräfta genom att trycka på OK igen. Din matlagning börjar genast.

**TABELL ÖVER KOMBINERADE FUNKTIONER
AUTOMATISKA MED ÅNGA**

Maträtter	Livsmedel	Mängd vatten som ska tillsättas
Vitt kött	Stekt fläskkött	500 mljummet vatten i dropplåten
	Kalvköttsrostning	500 mljummet vatten i dropplåten
Fisk	Big fisk	500 mljummet vatten i dropplåten
	Fiskfiléer	300 mljummet vatten i dropplåten
	Medelstor fisk	300 mljummet vatten i dropplåten
	plattfisk	300 mljummet vatten i dropplåten
Fjäderfä	Kyckling	500 mljummet vatten i dropplåten
	Anka	500 mljummet vatten i dropplåten
	Turkiet	500 mljummet vatten i dropplåten
	Perlehöns	800 mljummet vatten i dropplåten



VIKTIGT

Placera dropplåten (med ljummet vatten) längst ned i ugnsstegen, nivå 1, och den mat du ska laga till på nivå 3.



RENGÖRING

• Rengöring med pyrolys

Observera

Ta ut alla tillbehör och ugnstegarna 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 med pyrolys bara göras med spärrad lucka. Under denna tid går det inte att låsa upp luckan.

• Omedelbar auto-rengöring

Timern ska visa klockan på dagen och inte blinka. Välj en av självrengöringscyklerna med knapparna + och - eller . Bekräfta ditt val med OK-knappen.



Rengöring på 39 minuter

- I slutet av varje eldning blinkar "Clean 39" på displayen och uppmanar dig att påbörja rengöringen. Gå till rengöringsmenyn och bekräfta "Clean 39". Tiden 0:39 visas i det nedre vänstra hörnet av displayen, rengöringsprocessen startar. Efter några minuter visas en nyckel och ugnsdörren låses automatiskt av säkerhetsskäl under hela programmet.


Om du vill köra en "Clean 39"-ugn som är kall eller inte tillräckligt varm, kommer programmets startvillkor inte att tillåta denna rengöring. PYRO 1:30 visas på displayen.

Pyrolys i **2 timmar eller 1,5 timmar**, beroende på vad som önskas.

Välj en av de två rengöringsfunktionerna beroende på hur smutsig ugnen är. Beroende på ditt val visas tiden 2:00 (eller 1:30). Bekräfta med OK-knappen. Pyrolysen startar.

I slutet av rengöringsprocessen visar displayen att kylning och pyrolys är avslutad och dörren låses upp.

• Fördröjd auto-rengöring

Du har möjlighet att fördröja starten av ditt pyrolysprogram. När programmets längd visas på skärmen väljer du  och ställ in den nya sluttiden med knapparna + och - och bekräfta med OK. Självrengöringen startar senare och avslutas vid den nya inställda tiden.

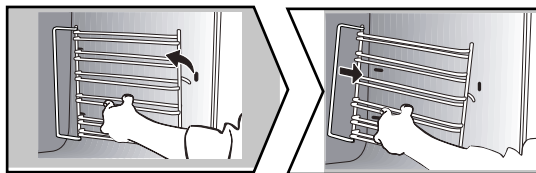


• Utvändig rengöring

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

• Nedmontering av ugnsstegar

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sitt fäste. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina fästen. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



• Rengöra glaset invändigt



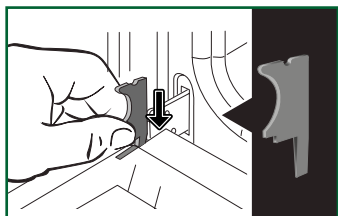
Varning

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.

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

• Demontering

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan. Ta bort den fastsatta glasrutan:



Tryck med ett verktyg (skruvmejsel) vid markeringarna **A** för att ta loss glaset. Ta ut glasrutan.



Viktig:

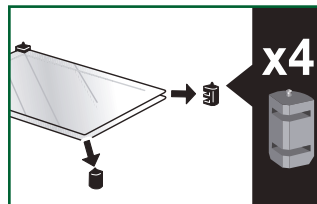
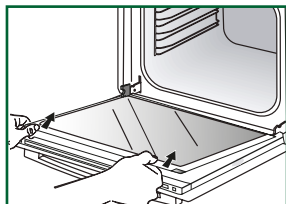
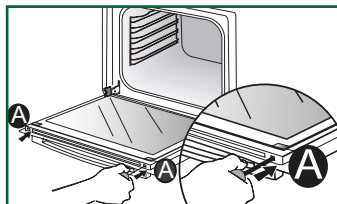
Se till att du markerar monteringsriktningen för det här första fönstret (blank sida mot dig)



Rengöring

Beroende på modell består dörren av ytterligare två rutor med en svart distansbricka i varje hörn. Ta bort dem vid behov för rengöring.

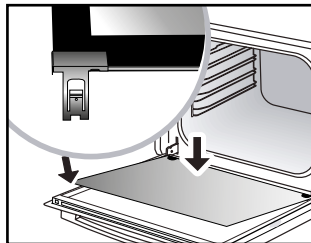
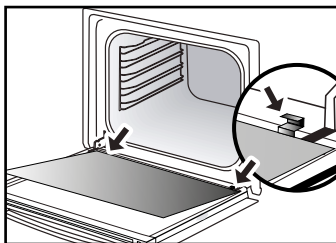
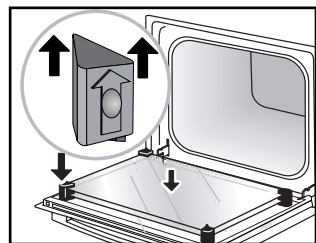
Sänk inte fönstren i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en luddfri trasa.



• Sätta tillbaka luckan

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna. Sätt efter rengöring tillbaka glasrutan i metallhållarna och fäst den med den glänsande ytan utåt. Ta bort plastkilen.

Apparaten är nu klar att användas igen.

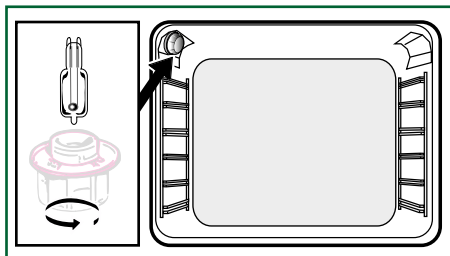


• Byta ugnslampa



Varning:

Undvik eventuell risk för stöt 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, culot G9.

Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.



PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Ugnen värms inte.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Höj vald temperatur.

Ugnslampan fungerar inte.

Byt ugnslampa eller säkring. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.

Det är normalt att fläkten kan gå upp till högst en timma efter tillagning för att sänka ugnens inre och yttre temperatur. Kontakta kundservice om den är på längre tid än en timma.

Pyrolysgöringen fungerar inte.

Kontrollera att luckan är stängd. Om det är fel på luckans spärr eller temperaturgivaren, kontakta kundservice.

Symbolen blinkar på displayen.

Dörrlåsningsfel, ring kundtjänst.

Vibrerande ljud.

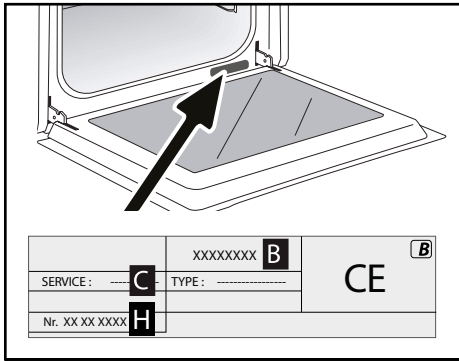
Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med bakväggen.

Detta påverkar inte enhetens korrekta funktion men kan ändå generera ett vibrerande ljud under ventilation. Ta bort enheten och flytta sladden. Byt ut ugnen.



ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommerciell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



- B: Kommerciell beteckning
- C: Servicereferens
- H: Serienummer

ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade originalreservdelar används.





RÄTTER	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		🕒		
	200	NIVA	200	NIVA	200	NIVA	200	NIVA	200	NIVA	200	NIVA	200	NIVA	200	NIVA	min
Kött																	
Fläskstek (1 kg)	200	2					180	2									60
Kalvstek (1 kg)	200	2					180	2									60-70
Oxstek	240	2															30-40
Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	1			220						200	2					60
Fjäderfä (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3					60
Fjäderfä stora delar	180	1															60-90
Kycklinglår					220	3					210	3					20-30
Fläsk- eller kalvkotletter					210	3											20-30
T-benstek (1 kg)					210	3					210	3					20-30
Lammkotletter					210	3											20-30
Fisk																	
Grillad fisk					275	4											15-20
Bakad fisk	200	3					180	3									30-35
Fiskfjärilar	220	3					200	3									15-20
Grönsaker																	
Gratänger (kokta matvaror)					275	2											30
Potatisgratänger	200	2					180	2									45
Lasagne	200	3					180	3									45
Fyllda tomater	170	3					160	2									30
Bakverk																	
Sockerkaka			180	2										180	2		35
Rulltårta	220	3												180	2		5-10
Bullar	180	1	210											180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3									20-25
Tårta – Sandkaka	180	1	180	1										180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3									30-35
Grädde	165	2												150	2		30-40

* Beroende på modell



RÄTTER	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		min
	NIVA		NIVA		NIVA		NIVA		NIVA		NIVA		NIVA		
Bakverk															
Madeleinekakor	220	3					200	3							5-10
Petit-choux-deg	200	3					180	3					180	3	30-40
Petit four med smördeg	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Mördegspaj	200	1					195	1							30-40
Smördegspaj	215	1					200	1							20-25
Jäsdegspaj	210	1					200	1							10-30
Övrigt															
Grillspett	220	3			210	4									10-15
Paté i form	200	2					190	2							80-100
Mördegspizza	200	2													30-40
Brödegspizza															15-18
Quiche															35-40
Sufflé													180	2	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											180	2	90-180

* Beroende på modell



Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmad ugn

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Siffror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max



Recept med jäst (beroende på modell)

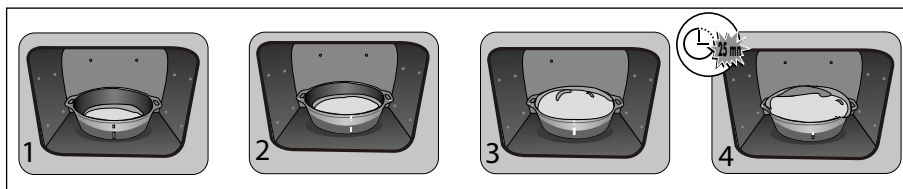
Ingredienser:

- Mjöl 2 kg
- Vatten 1 240 ml
- Salt 40 g
- 4 paket torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.





FUNKTIONSTEST ENLIGT STANDARDEN CEI 60350

LIVSMEDEL	* Tillagningssätt	NIVÅ	Tillbehör	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

ANMÄRKNING: För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

