

FR ◀

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

HE

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100248_01_05/25

BYCert.6011825

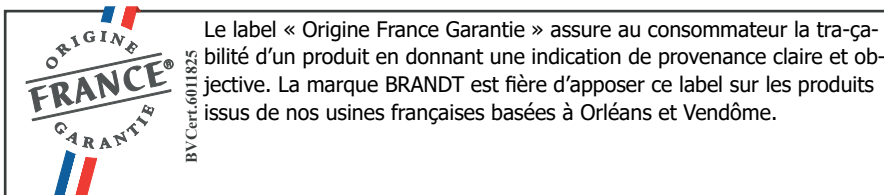
Chère Cliente, Cher Client,

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.



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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
• 1 INSTALLATION	6
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT.....	7
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	7
• 2 ENVIRONNEMENT	8
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	8
• 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	9
LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR.....	10
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE).....	11
•4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	13
RÉGLAGES	13
VERROUILLAGE CLAVIER (SÉCURITÉ ENFANTS)	14
MENU RÉGLAGES	14
MODES DE CUISSON.....	15
DÉMARRAGE D'UNE CUISSON	16
•5 ENTRETIEN	20
NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR	20
• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS	23
ANOMALIES ET SOLUTIONS	23
•7 CONSEILS DE CUISSON	24
•8 ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION	25
•9 SERVICE APRÈS-VENTE	27
•10 RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	28
•11 STANDBY	29



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 po-

sez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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





- pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



MISE EN GARDE :

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.
- Pendant la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la

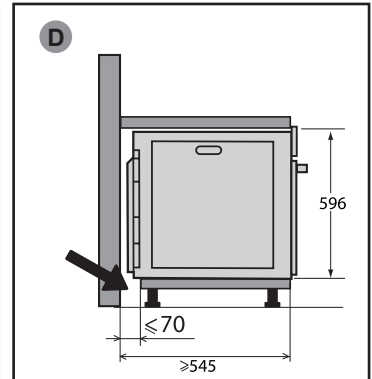
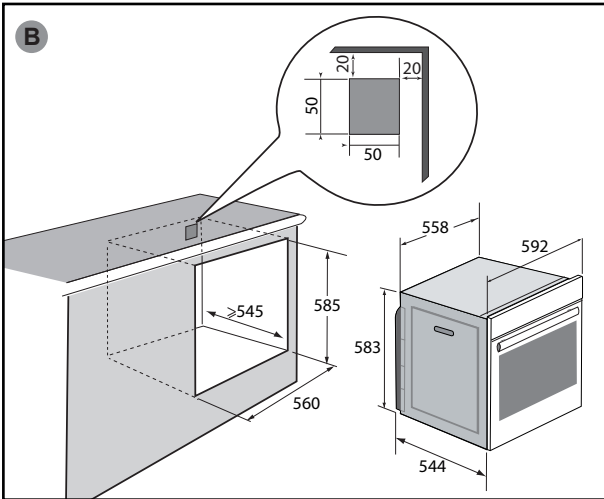
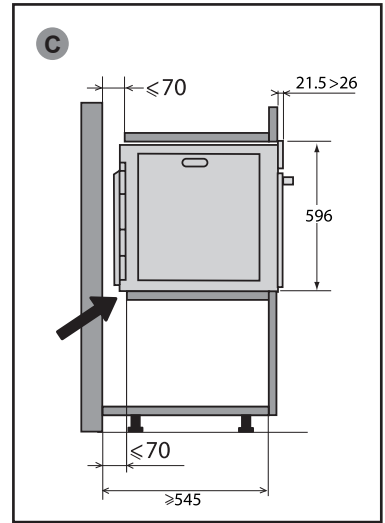
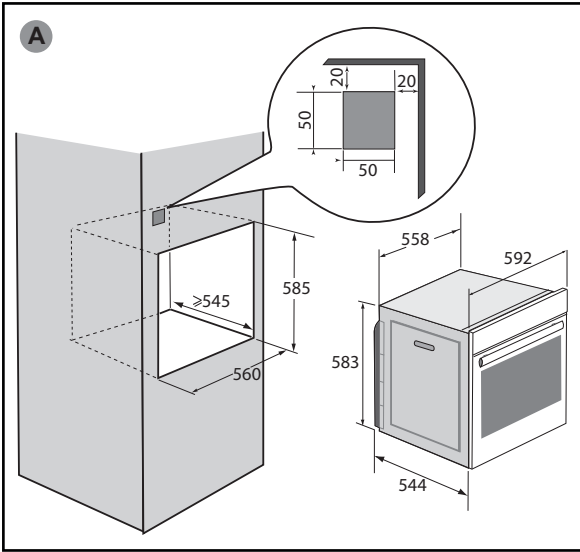
lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.
-
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.





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 2 vis à bois non fournies (tête ronde diamètre : 3 mm et longueur : 30 mm). Veillez à ne pas utiliser de visseuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four. Remplacez les butées en caoutchouc.



Conseil

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four est équipé d'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.

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.

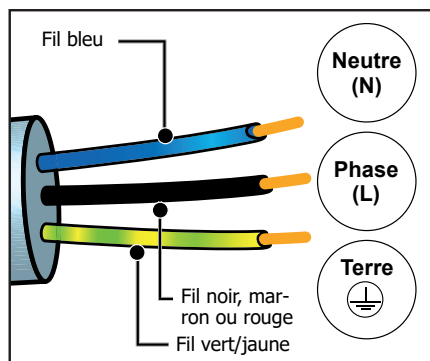
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

Votre appareil est prévu de fonctionner en l'état, sous une fréquence de 50 Hz ou 60 Hz sans aucune intervention particulière de votre part.



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.



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.



RESPECT DE L'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 sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

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

Si vous imprimez ce document, pensez à la trier.

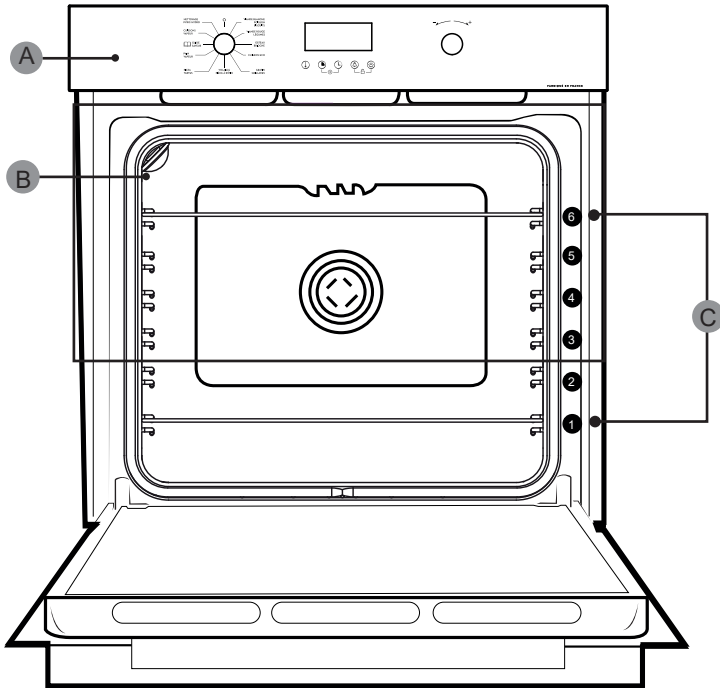


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





Description de votre appareil



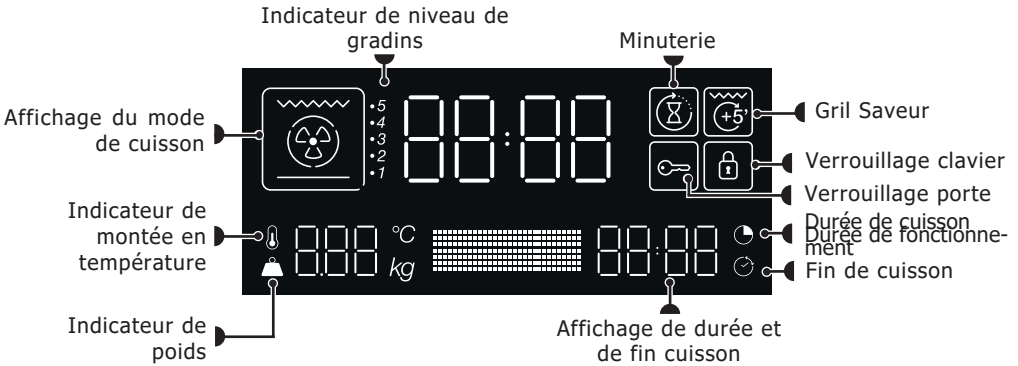
- A Bandeau de commande
- B Lampe
- C Gradins (6 positions)



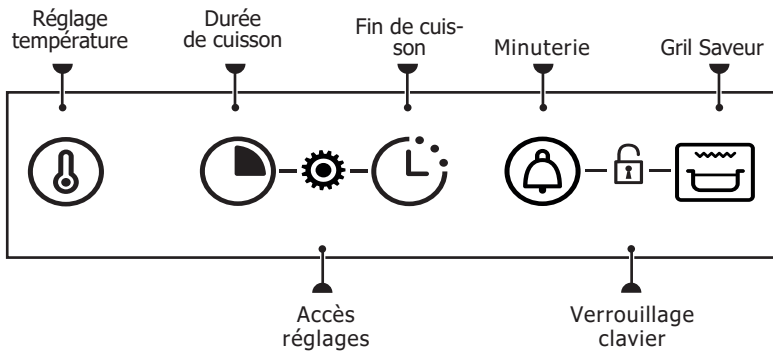


LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR

Afficheur



Touches



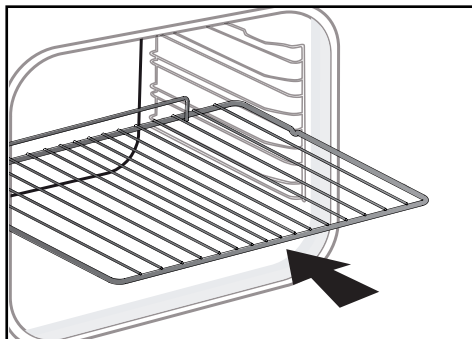


LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- Grille sécurité anti-basculement

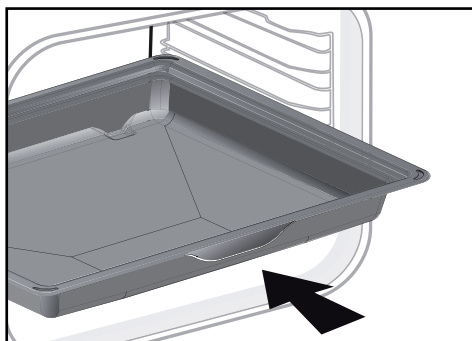
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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



- Plat multi-usages 45 mm

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



CONSEIL :

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



MISE EN GARDE :

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



Description de votre appareil

Système de rails coulissants

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

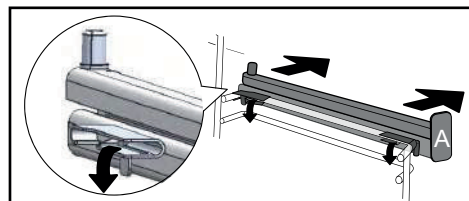
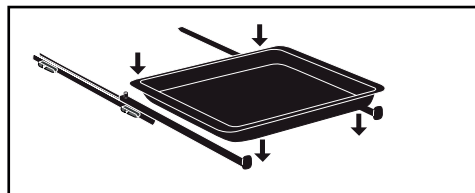
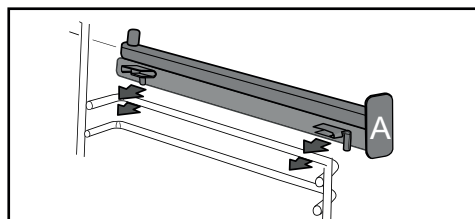
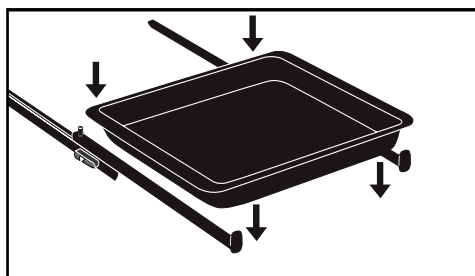
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

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

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

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

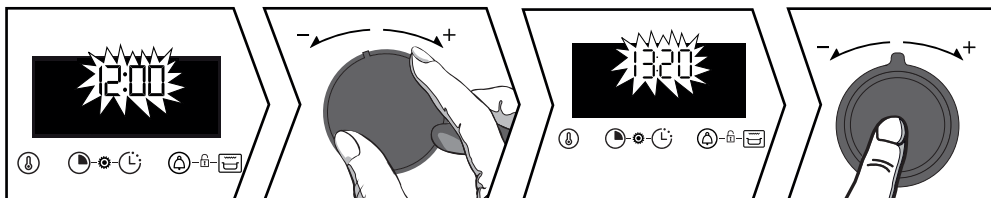
Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils. Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.





REGLAGES

Mise à l'heure

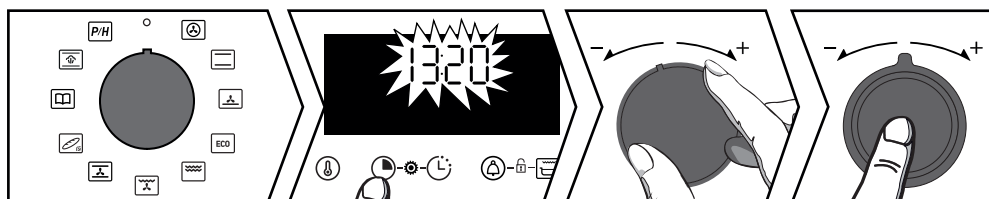


À la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00.


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

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

Modification de l'heure

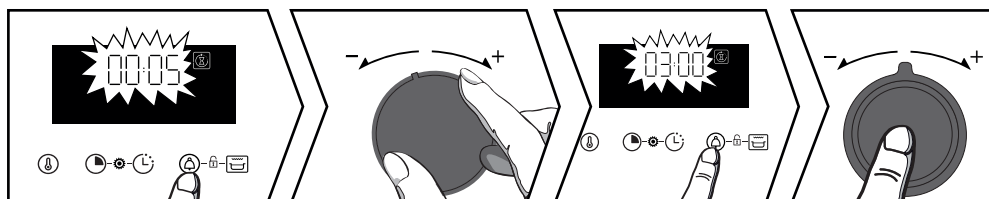





La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

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

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

Minuterie



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

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



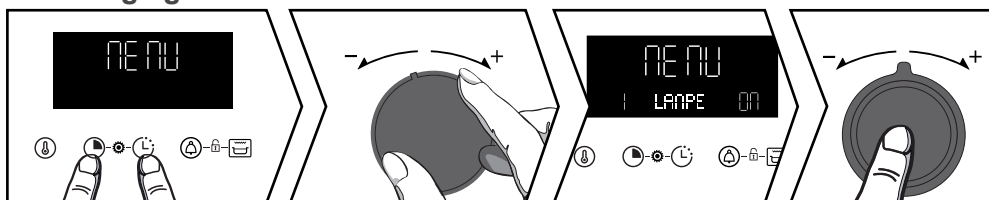
VERROUILLAGE CLAVIER (SÉCURITÉ ENFANTS)

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



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

Menu réglage



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

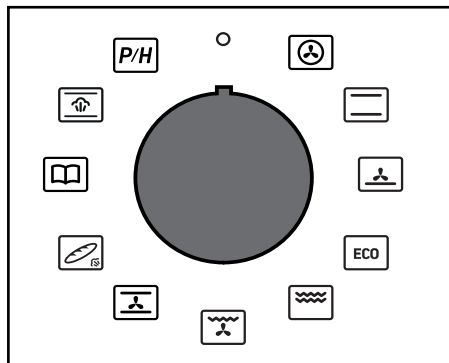
1- Lampe	AUTO : En mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes ON : En mode cuisson, la lampe est continuellement allumée, sauf en mode ECO.
2- Son	ON : Activez OFF : Désactivez les bips des touches.
3- Booster	ON : Activez le préchauffage rapide. OFF : Désactivez le préchauffage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

Pour sortir du « MENU », appuyez sur n'importe quelle touche.




Utilisation de votre appareil


MODES DE CUISSON





VIANDE BLANCHE-POISSON-BISCUITS*


(température mini 35°C maxi 250°C)
Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.

 **VIANDE ROUGE-LÉGUMES**
(température mini 35°C maxi 275°C)
Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).


 **GATEAUX-BRIOCHE**
(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.


 **COISSON 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.

 **GRATIN**  **GRILLADES**
(position 1 à 4)

 **GRIL PULSÉ**
(température mini 100°C, maxi 250°C)
Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez le plat multi-usage 45 mm 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.

 **PIZZA-TARTE**
(température mini 35°C, maxi 275°C)

 **PAIN VAPEUR**
Température mini 35°C maxi 220°C
Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

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

FONCTION CUISSON VAPEUR
Sélectionnez la fonction « Cuisson Vapeur ». Le four propose alors différentes familles d'aliments : poulet, gros poisson et rôtis (veau, porc).

** Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 60350-1 et selon la directive Européenne UE/65/2014.*






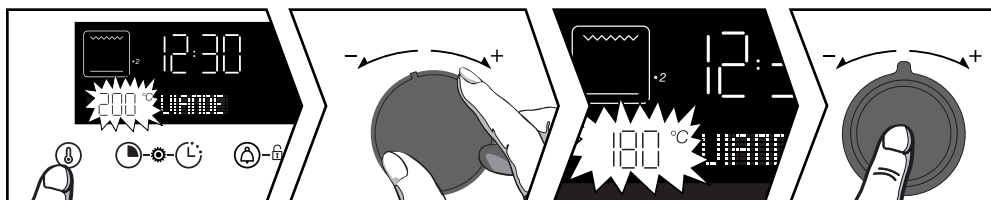
DEMARRAGE D'UNE CUISSON


Démarrage d'une cuisson immédiate



Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix. La cuisson démarre. La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température  clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée. Vous pouvez enfourner votre plat.


Modification de la température



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

Modification de la durée



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











Utilisation de votre appareil



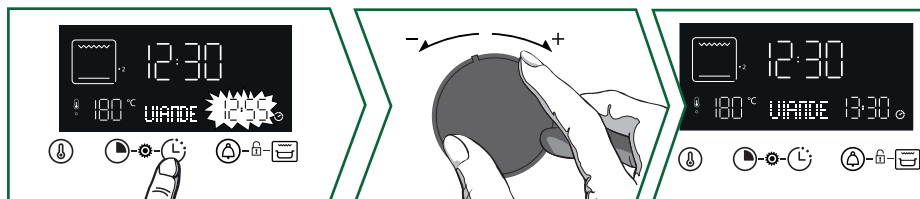
Système « Smart Assist »


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

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

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
 VIANDE BLANCHE - POISSONS BISCUITS	30 min
 VIANDE ROUGE - LÉGUMES	30 min
 GATEAUX - BRIOCHE	30 min
ECO CUISSON ECO	30 min
 GRATIN	7 min
 GRILLADES + TB	7 min
 VOLAILLE - PIÈCE À RÔTIR	15 min
 PIZZA - TARTE	30 min
 PAIN	40 min

Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -.

Validez en appuyant sur la manette.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

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

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


Utilisation de la fonction Grill Saveur

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction « Gril Saveur »



Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson.

Sélectionnez ensuite la fonction « Gril Saveur » en appuyant sur la touche .

Votre cuisson démarre. Le symbole  s'affiche et le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

NB : « Gril Saveur » n'est pas disponible sur le mode de cuisson Eco, Gratin, Grillades et mode de cuisson Vapeur.





Utilisation de votre appareil

Fonction cuisson vapeur

Sélectionnez la fonction « Cuissons Vapeur ».

Le four propose alors différentes familles d'aliments : Volaille, Poisson et Rôtis.

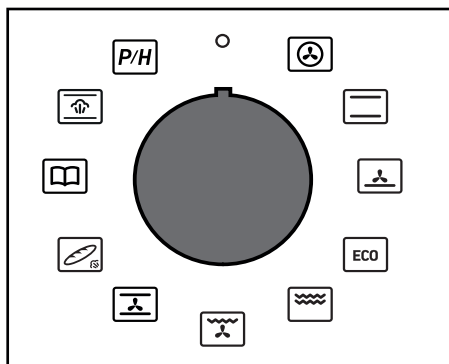
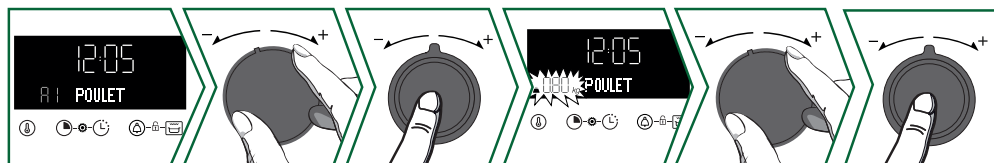



Tableau des Fonctions Combinées Automatiques avec association de Vapeur		
Plats	Aliments	Quantité d'eau à ajouter
A Volaille	A1 Poulet	500 ml d'eau tiède dans le plat multi-usage 45 mm
	A2 Pintade	
	A3 Canard	
	A4 Dinde	
B Poisson	B1 Gros poissons	
	B2 Poissons plats	
	B3 Petits poissons	
	B4 Filets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



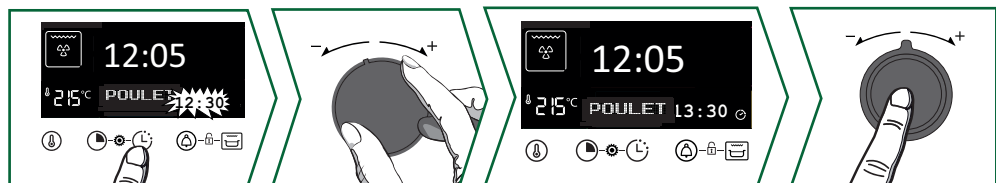
Sélectionnez votre famille d'aliments à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette. Ensuite sélectionnez votre aliment à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette.


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

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

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

Modification de l'heure de fin de cuisson



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

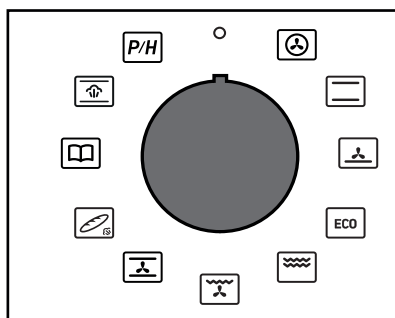




Utilisation de votre appareil

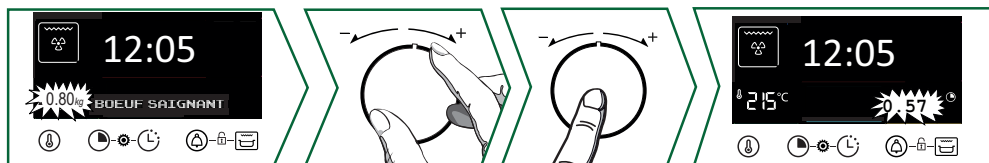
La fonction guide saveur

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



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

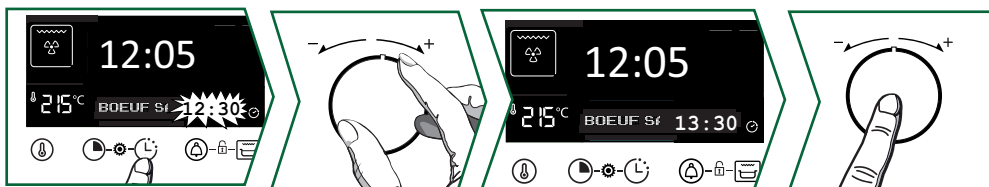
*pour ces plats, un préchauffage est nécessaire. Enfourner votre plat après le bip de préchauffage.



Tournez la manette de fonctions sur Guide Saveur. Vous devez choisir à l'aide de la manette + et - une recette préprogrammée. Validez en appuyant sur la manette + et -. Selon votre plat un poids proposé clignote . Saisissez le poids réel de l'aliment avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez installer votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 6 en haut). Le four démarre.

⚠ IMPORTANT : Vous ne pouvez pas modifier la durée de cuisson avec la fonction Guide Saveur.

Modification de l'heure de fin de cuisson



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

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





NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

Nettoyage de la cavité par pyrolyse ou nettoyage vapeur

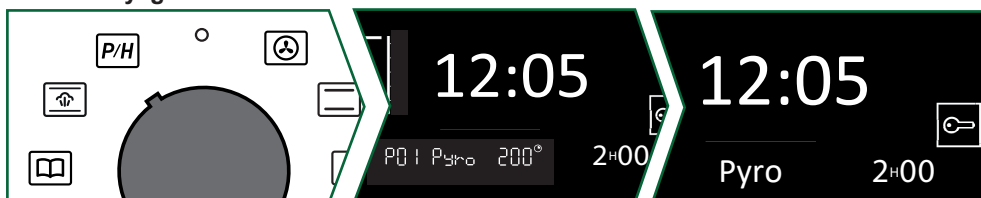


ATTENTION

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par Pyrolyse ou Hydro. Avant de procéder à un nettoyage 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.

Auto-nettoyage immédiat



Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter.

Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions

Choisir votre pyrolyse à l'aide de la manette + et - en fonction du degré de salissure de votre four.

Selon votre choix :

P01 : Pyro 2 h

P02 : PyroExpress* ou Pyro ECO 1h30 s'affiche.

P03 : Hydro s'affiche.

Validez avec la manette + et -, le cycle de nettoyage démarre. À la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00. Ramenez la manette de fonctions sur 0. À la fin du cycle de nettoyage, la porte se déverrouille.

* PyroExpress en 59 minutes

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

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



Pyro « Express 59 minutes »

Lorsque cette indication s'affiche à l'écran, vous avez la possibilité de démarrer une « PyroExpress en 59 minutes ».






Entretien de votre appareil



CONSEIL :

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Nettoyage vapeur de la cavité

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

Pyrolyse ou Nettoyage Vapeur différés

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe « Autonettoyage immédiat » et reportez-vous au chapitre « Heure de fin cuisson » pour régler l'heure de fin du nettoyage pyrolyse ou hydro.

Après ces actions, le départ du nettoyage est différé pour se terminer à l'heure programmée. Quand votre cycle est terminé, repositionnez le sélecteur de fonction sur 0.

Nettoyage de la surface extérieure

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

Nettoyage des vitres de la porte

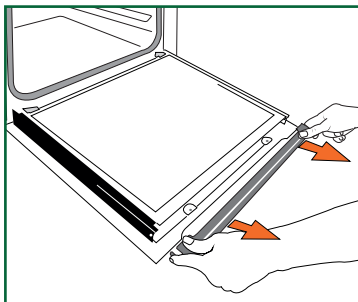
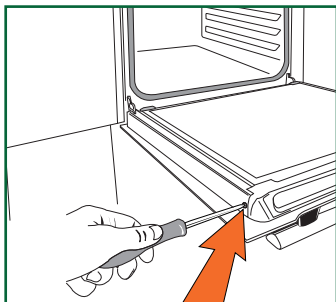
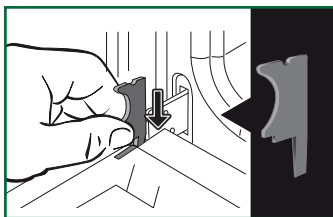


MISE EN GARDE

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.

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

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

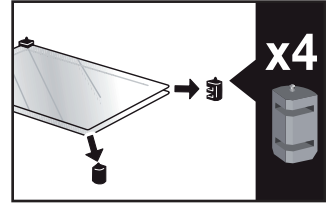
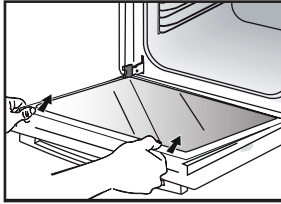




Entretien de votre appareil



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



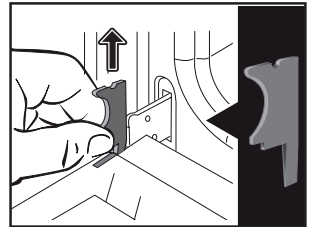
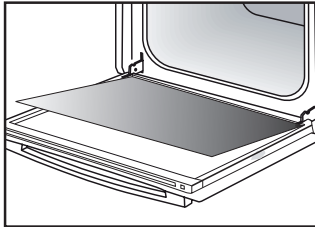
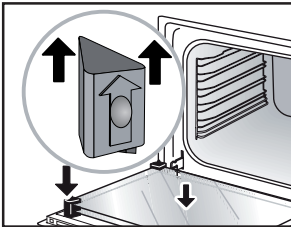
Retirez la première vitre : la porte est composée de deux vitres intérieures avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer.

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

Remontage des vitres de la porte

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

Engagez la dernière vitre dans les butées, ensuite repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

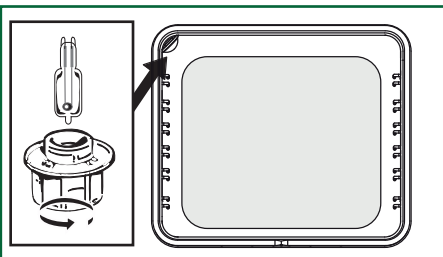


Remplacement de la lampe



IMPORTANT :

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



Caractéristiques de la lampe :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le ublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage).

Insérez la nouvelle lampe et replacez le ublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



ANOMALIES ET SOLUTIONS

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

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

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.

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.

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
















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

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

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










Conseils de cuisson

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU					min
Viandes													
Rôti de porc (1 kg)	200	2					180	2					60
Rôti de veau (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Rôti de boeuf saignant (1 kg)	240	2											45-60
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Volailles grosses pièces	200	2											60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3	30-40
Côtes de porc					210	3							30-40
Côtes de veau					210	3							20-30
Côtes de boeuf saignante (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Côtes de mouton					210	3							20-30
Poissons													
Petits poissons					275	4							15-20
Poisson moyen (1 kg à 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3					15-20
Légumes													
Gratins (aliments cuits)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagnes	200	3					180	3					45
Tomates farcies	170	3					160	2					30
Pâtisseries													
Biscuit de Savoie - Génoise			150	3									35
Biscuit roulé	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Crèmes	165	2											30-40

* Selon modèle

Conseils de cuisson

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

* Selon modèle






















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

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

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



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.





RELATIONS CONSOUMMATEURS

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

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

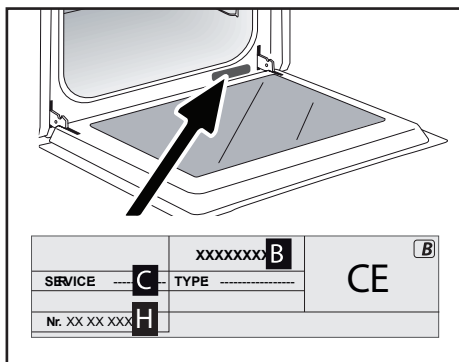
PIÈCES D'ORIGINE

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



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

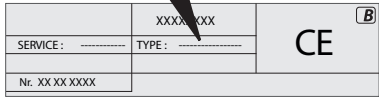
H : Numéro de série

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

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Rendement énergétique

	Symbole	Valeur	Unité
Type norme		OPT25EWT	
Identification du modèle			
Type de four		Simple	
Masse de l'appareil	M	34,5	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0,70	KWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0,76	KWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavity	81,4	



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-fordring 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Vereinbarung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - PL : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ nariadení 2023/826 - SV : Information om EU-fordring 2023/826

<p>FR : Mode arrêté EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Κεντρικό άρξής λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - PL : Pois pałacie - PT : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge</p>	<p>FR : Consommation électrique EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverzruch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkökulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de electricidade - SK : Spotřeba elektrickej energie - SV : Elförbrukning</p>	<p>FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový ámeč pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitsrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για τη μετάβαση σε λειτουργία - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsramme om over te schakelen naar modus - FI : Aikaääli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przelazczenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový ámeč na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge</p>
<p>FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κεντρικόν αρχοινός - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiusilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge</p>	<p>Max 0,5W *</p>	<p>2 min</p>
<p>FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s pripojením k sieti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κεντρικόν αρχοινός με δίκτυόν άρξου - ES : Modo de espera con conexión de red - IT : Modalità standby con connessione di rete - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiusilassa verkkyhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning</p>	<p>Max 0,8W</p>	<p>2 min</p>
<p>FR : N/A selon modèle EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængigt af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : berende på modell</p>	<p>2W *</p>	<p>2 min</p>

Brandt

FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

HE



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN



BVCert.6011825

Dear ,

Thank you for your confidence in a **BRANDT** product you give us.

We've designed and built this product with you, your lifestyle and your needs in mind, so that it best meets your expectations. We've put our know-how, our spirit innovation and all the passion that has driven us for over 60 years into this product. In our constant concern to satisfy your requirements, our consumer service is at your disposal to answer any questions or suggestions you may have.

You can also log on to our website www.brandt.com, where you'll find our latest innovations, as well as useful additional information.

BRANDT is happy to support you on a daily basis and wishes you pro-make the most of your purchase.



The "Origine France Garantie" label assures consumers of the traceability of a product by giving a clear and objective indication of its origin. The BRANDT brand is proud to display this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

BV Cert. 6011825

Retrouvez-nous sur



IMPORTANT

Before up your appliance, please read this manual carefully so that you can familiarize yourself with its operation more quickly.

SAFETY AND IMPORTANT PRECAUTIONS	4
• 1 INSTALLATION.....	6
SITE SELECTION AND INSTALLATION	7
ELECTRICAL CONNECTION	7
• 2 ENVIRONMENT	8
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT.....	8
• 3 DEVICE DESCRIPTION.....	9
CONTROLS AND DISPLAY	10
ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)	11
• 4 USING YOUR DEVICE.....	13
SETTINGS.....	13
KEYPAD LOCK (CHILD LOCK)	14
SETTINGS MENU	14
COOKING MODES	15
STARTING A FIRING.....	16
• 5 MAINTENANCE	20
INTERIOR - EXTERIOR CLEANING.....	20
• 6 FAULTS AND SOLUTIONS.....	23
FAULTS AND SOLUTIONS.....	23
• 7 COOKING TIPS.....	21
• 8 SUITABILITY	24
• 9 AFTER-SALES SERVICE	27



Important safety instructions Read carefully and keep for future use.

These instructions are available for download from the brand's website.

On receipt of the unit

Unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make any reservations in writing on the delivery note, and keep a copy.

Before 1st use Heat your oven without load for about 15 minutes. Make sure the room is well ventilated.

Important information

This appliance has been designed use by private individuals in their own homes. This oven does not contain any asbestos-based components.

Your appliance is intended for normal domestic use. Do not use it for commercial or industrial purposes, or for purposes other than those for which it was designed.

Do not modify or attempt to modify the features of this device. Doing so may endanger you.

Never place aluminum in direct contact with the hearth, as the accumulated heat could cause the enamel to deteriorate.

On the open oven door, do not po-

do not carry heavy loads, and as- You know that a child can't get on or sit down.

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

After using your oven, make sure all controls are in the off position.

The oven must be switched off for any cleaning work in the oven cavity.

Before removing the ice, allow the appliance to cool.

Safety instructions

- This device can be used by children aged 8 and , and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been under reasonable supervision or instructions concerning safe use of the device and have understood the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by unsupervised children.





SAFETY INSTRUCTIONS

- by unsupervised children.
- It is important to monitor the children for ensure that with the device.



WARNING :

- The device and its accessible parts become hot during use. Take care not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years of age should be kept away unless they are under constant supervision.
- This device is designed to cooking with the door closed.
- Before carrying out a net-pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and remove any large splashes.
- For the function of net-surfaces may become hotter than in normal use. Keep children away.
- Do not use a cleaning device steam cleaning.
- Do not use cleaning Use abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the oven glass door, which could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Make sure that the device is de-to avoid the risk of electric shock. In- terven when the appliance is cold. To unscrew the porthole and

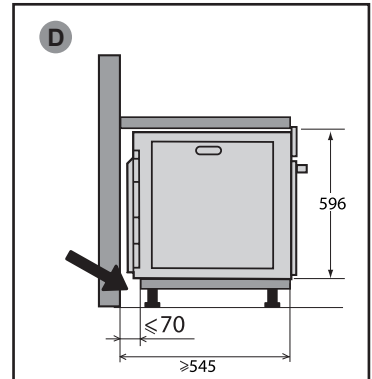
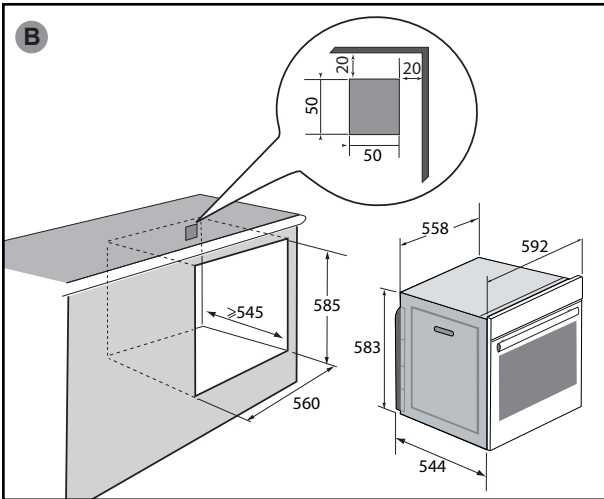
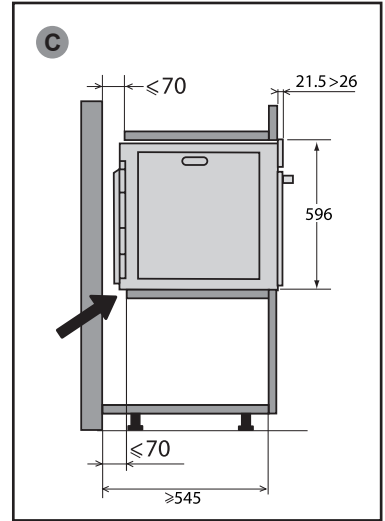
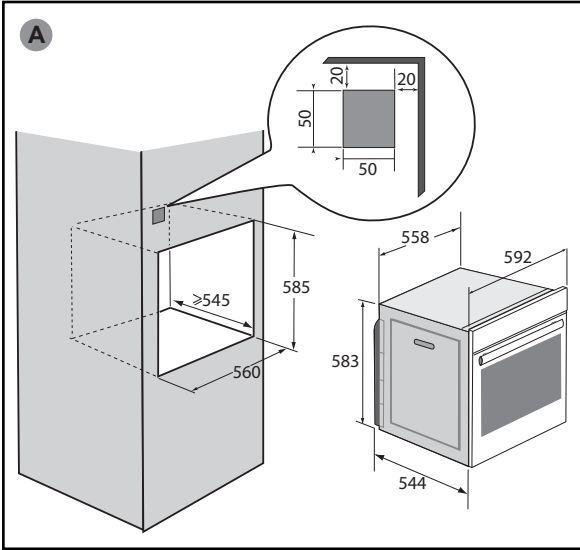
lamp, use a rubber glove to facilitate disassembly.

- The socket-outlet plug must be accessible after installation.
- It must be possible to disconnect disconnect the appliance from the mains supply, either by means of a socket-outlet plug, or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the installation rules.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person to avoid danger.
- This device can be installed in- as shown on the installation diagram.
- Center the oven in the cabinet to ensure a minimum distance of 10 mm from the adjacent piece of furniture.
- The material of the built-in cabinet- The frame must be heat-resistant (or coated with heat-resistant material). For greater stability, fix the oven to the cabinet using 2 screws through the holes provided in the side uprights.
- The device must not be installed- lé behind a decorative door, to prevent overheating.





Installing your device





CHOICE OF LOCATION AND INSTALLATION

The diagrams show the dimensions of a cabinet which will accommodate your oven. This appliance can be installed either as a column (A) or under a countertop (B).

(B). If the cabinet is open, the maximum opening at the rear should be 70 mm (C and D). Secure the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a \varnothing 2 mm hole in the cabinet wall to prevent the wood splintering. Secure the oven with 2 wood screws (not supplied) (round head diameter: 3 mm, length: 30 mm). Be careful not to use a screwdriver, as this could damage your oven's enamel. Replace the rubber stops.

Board
To be sure of a compliant installation, don't hesitate call in an appliance specialist.

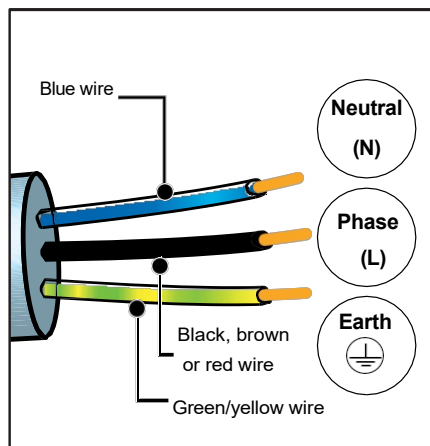
ELECTRICAL CONNECTION

The oven is fitted a standardized 3-conductor 1.5 mm² power cable (1 ph + 1 N + earth), which must be connected to the 220~240 V mains supply via a standardized IEC 60083 socket outlet or an omnipolar disconnecting device in accordance with installation regulations. The protective wire (green-yellow) is connected to device terminal and must be earthed. The

We cannot be held liable for any accident or incident resulting from non-existent, faulty or incorrect earthing, or from incorrect connection.

Your device is designed to operate at 50 Hz or 60 Hz without any special intervention on your part.

⚠ Please note:
If the electrical installation in your home requires modification for the connection of your appliance, contact a qualified electrician. If the oven shows any signs of malfunction, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the oven's connection line.



Before using your oven for the first time, heat it for about 15 minutes on the highest setting, with the door closed, to allow the unit to run in. The mineral wool that surrounds the oven cavity may initially give off a peculiar odor due to its com- position. You may also notice some smoke. This is normal.





RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The packaging materials for this device are recyclable. Take part in recycling them, and help protect the environment, by depositing them in the municipal containers provided for this purpose.

Your device also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to let you know that used appliances must not be mixed with other waste.



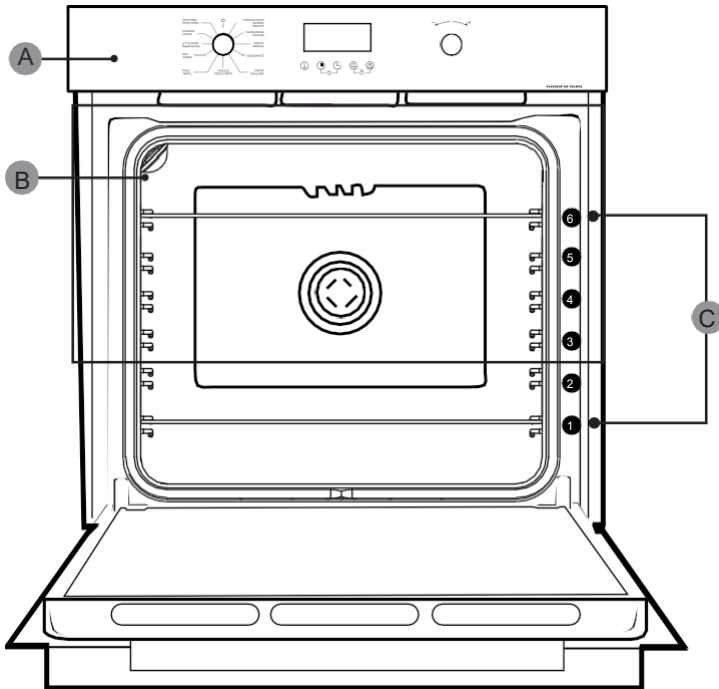
Your manufacturer's recycling program will thus be carried out under the best possible conditions, in compliance with the European directive on waste electrical and electronic equipment.

Contact your local council or dealer for details of the nearest collection points for used appliances.

Thank you for your help in protecting the environment.



Description of your device



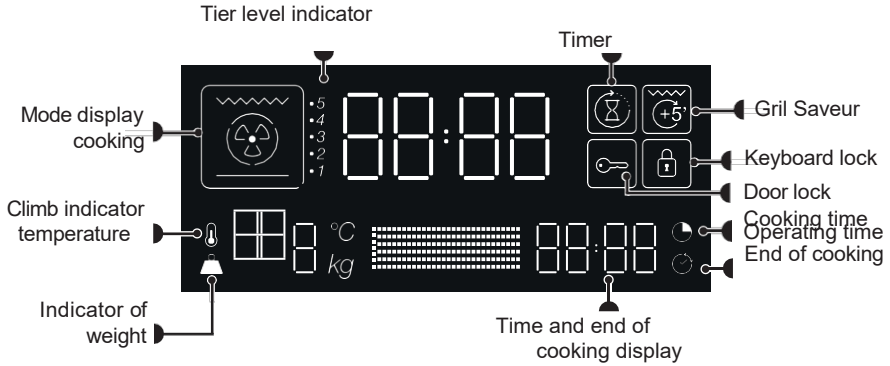
- A Control panel
- B Lamp
- C Steps (6 positions)



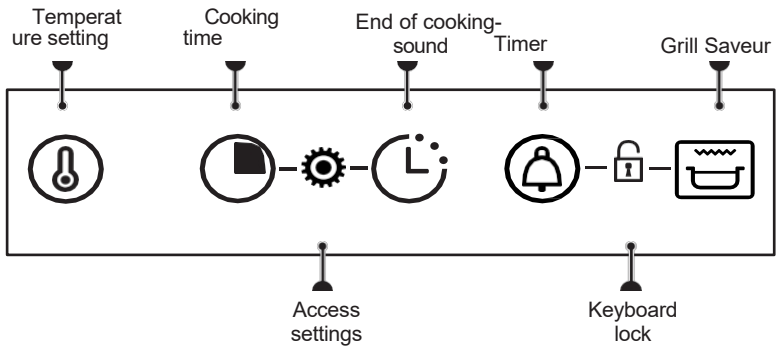


CONTROLS AND DISPLAY

Display



Keys



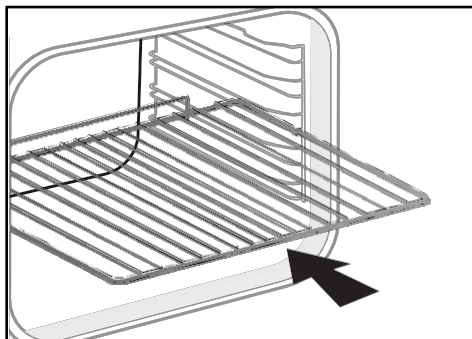


ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

- Anti-tilt safety grid

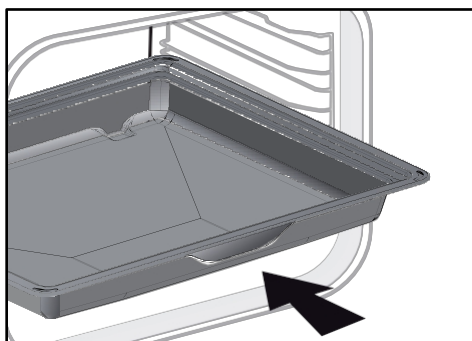
The grid can be used to support all dishes and molds containing food to be cooked or baked au gratin. It can also be used for grilling (placed directly on top).

Insert the rack with the anti-tilt device facing the bottom of the oven.



- Multi-purpose dish 45 mm

To be inserted in the tiers under the grill. Collects juices and fats from grilling, and can be used half-filled with water for bain-marie cooking.



BOARD :

avoid smoke development when cooking fatty meats, we recommend adding a small amount of water or oil to the bottom of the 45mm multi-purpose dish.



WARNING :

Remove accessories from the oven before starting pyrolysis cleaning. Heat can deform accessories without altering their function. Once cooled, they return to their original shape.



Description of your device

Sliding rail system

Thanks to the sliding rail system, food handling is made easier and more convenient, as the trays can be pulled out smoothly, making them as easy to handle as possible. Plates can be pulled out completely, allowing full access. What's more, their stability means that food can be worked on and handled in complete safety, reducing the risk of burns. So you can take your food out of the oven much more easily.

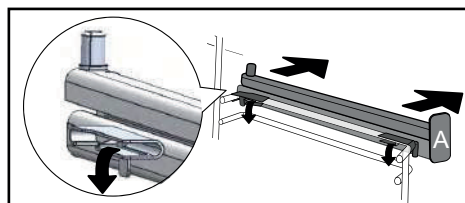
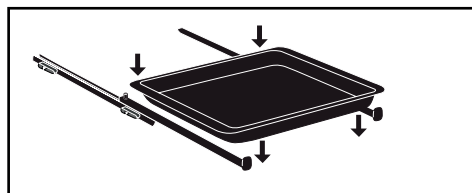
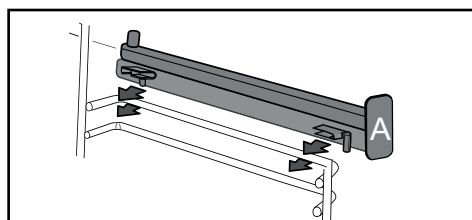
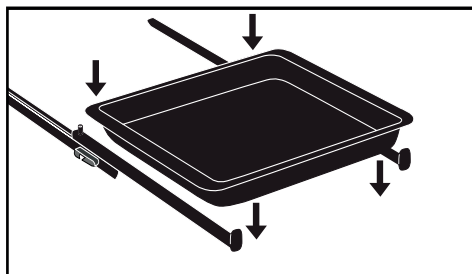
INSTALLATION AND REMOVAL OF SLIDING RAILS

After removing the 2 wire tiers, choose the tier height (from 2 to 5) to which you wish to attach your rails. Engage the left rail against the left tier, applying sufficient pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail fit into the wire tier. Proceed in the same way for the right rail.

NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, stop A facing you.

Set up your 2 wire shelves and place your plate on the 2 rails, and the system is ready use.

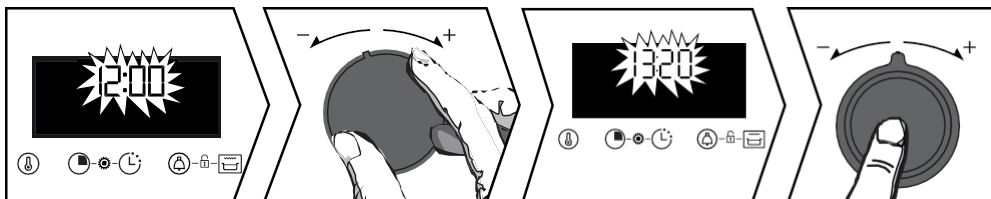
To dismantle the rails, remove the wire runners again. Slightly pull down the tabs attached to each rail to release them from the tier. Pull the rail towards you.





SETTINGS

Time setting

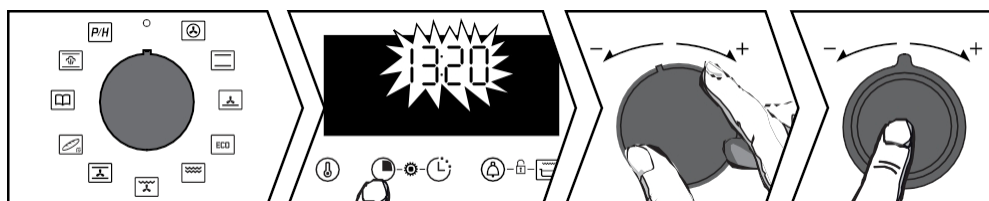


On power-up, the display flashes 12:00.

Set the time with the joystick+ or -. Confirm by pressing the joystick.

In the event of a power cut, the time also flashes. Make the same setting.

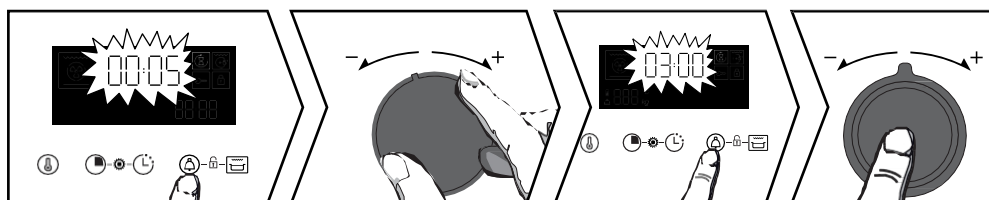
Time modification



The function lever must be in position 0.

Press the button until the time display flashes. Use the joystick to adjust the setting+ or -. Confirm by pressing the joystick.

Minuerie



Press the button and the symbol appears. The timer flashes. Use the + or - lever to set the timer. Confirm by pressing the joystick. The time is displayed again and the countdown starts. Press to display the countdown. Once the time has elapsed, a buzzer sounds. To stop it, press the joystick.

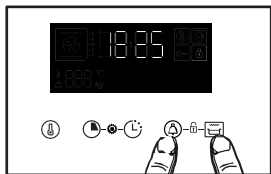
NB: You can modify or cancel timer programming at any time. To cancel, return to the timer menu and set to 00:00.





KEYPAD LOCK (CHILD LOCK)

The function lever must be in position 0.



Simultaneously press and until the symbol appears on the display. To unlock, simultaneously press and until the symbol disappears from the display.

Setup menu



Simultaneously press and until "MENU" is displayed. Scroll through the menus using the +/- joystick (see table). Confirm your selection by pressing the +/- joystick. Use the + and - joysticks to select OFF or ON, then confirm your choice by pressing the +/- joystick.

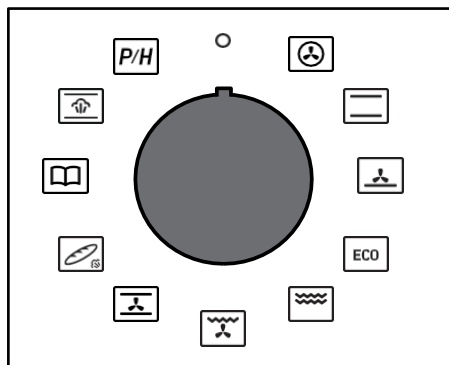
1- Lamp	AUTO: In cooking mode, the cavity light switches off 90 seconds. ON: In cooking mode, the lamp is on continuously, except in ECO mode.
2- Sound	ON : Activate OFF: Deactivate key beeps.
3- Booster	ON: Activate preheating fast. OFF: Deactivate rapid preheating.
4- Demo	Activate/deactivate demo mode
5- Language	Choice of languages: FR, EN, ES, PI, CZ
6- Code	Service information

To exit the "MENU, press on any key.



Using your device

COOKING MODES



WHITE MEAT-FISH

BISCUITS* (minimum temperature 35°C maximum 250°C) Recommended for white meats, fish and vegetables soft and for multiple cooking up to 3 levels. Quick temperature rise: some dishes can be placed in the oven cold.



RED MEAT-VEGETABLES

(minimum temperature 35°C maximum 275°C) Recommended for slow, delicate cooking: soft game, etc. For searing roast red meats. For simmering in a closed casserole dish previously started on the hob (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

(minimum temperature 75°C maximum 250°C) Recommended for moist dishes (quiches, juicy fruit tarts...). The pastry will be well cooked underneath. Recommended for rising dishes (cake, brioche, kouglof...) and for soufflés which will not be blocked by a crust on top.

ECO* COOKING

Minimum temperature 35°C, maximum 275°C This position saves energy while maintaining cooking quality. All cooking is done without preheating.



GRATIN



GRILLS

(positions 1 to 4)



PULSED GRILL

(minimum temperature 100°C, maximum 250°C) Juicy, crispy poultry and roasts on all sides. Slide the multi-purpose dish 45 mm on the bottom shelf. Recommended for all poultry and roasts, for searing and cooking leg of lamb and beef chops. To keep fish steaks melt-in-the-mouth.



PIZZA-TARTE

(minimum temperature 35°C, maximum 275°C)



STEAM BREAD

Minimum temperature 35°C Maximum 220°C Recommended sequence for baking bread. Don't forget to place a ramekin of water on the hearth to obtain a crisp, golden crust.



FLAVOUR GUIDE FUNCTION

The "Flavour Guide" function selects the appropriate cooking parameters for you, depending on the food to be prepared, its weight and the type of dish.

STEAM COOKING FUNCTION

Select the "Steam cooking" function. The oven will then offer different food families: chicken, large fish and roasts (veal, pork).

** Sequence(s) used for ritten announcement on the energy label in accordance with European standard EN 60350-1 and European directive EU/65/2014.*






STARTING A FIRING

Start immediate cooking

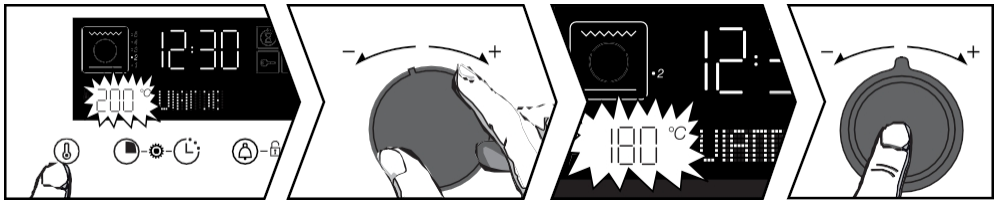



The programmer should only display the time. It must not be flashing.

Turn the function knob to the position of your choice. Cooking starts.

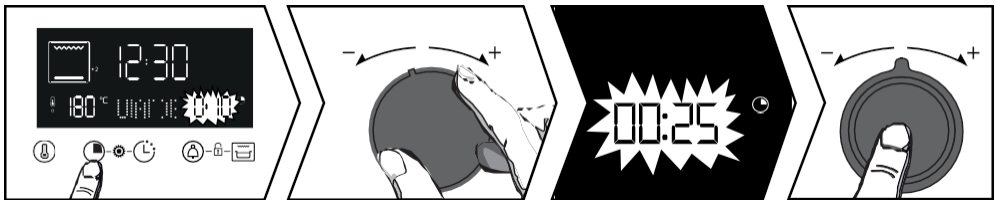
Temperature rise starts immediately. Your oven recommends a temperature, which can be changed. The oven heats up and the temperature indicator  flashes. A series of beeps sounds when the oven reaches the set temperature. You can now put your dish in the oven.


Temperature modification



Press the  button; the temperature flashes. Adjust the temperature using the + or -. Confirm by pressing the joystick.

Changing the duration



Press . Your oven will recommend a cooking time that you can modify. Use the + or - lever to adjust the cooking time. Confirm by pressing the lever.












Using your device



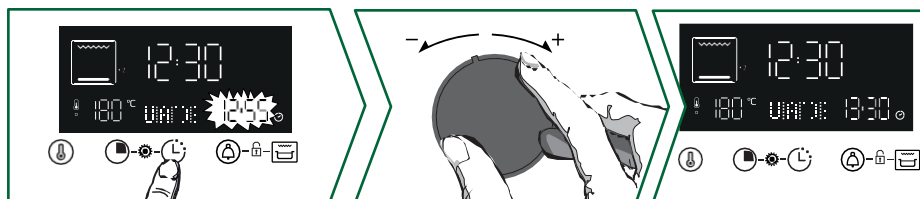
Smart Assist" system

Your oven is equipped with the The "Smart Assist" function will recommend a cooking time that can be modified according to the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the knob. The timer counts down immediately once the cooking temperature has been reached.

COOKING FUNCTION (depending on model)	TIME RECOMMEN- DATION
 WHITE MEAT - FISH COOKIES	30 min.
 RED MEAT - VEGETABLES	30 min.
 CAKES - BRIOCHE	30 min.
 ECO COOKING	30 min.
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 POULTRY - PIECE FOR ROASTING	15 min
 PIZZA - PIE	30 min.
 BREAD	40 min

Change cooking end time



After setting the cooking time, press the key and the cooking end time flashes. Use the+ or - lever to set the new end-of-cooking time.

Confirm by pressing the joystick.

End of cooking display stops flashing.

Your oven will start later to finish cooking at selected time.


NB: This function is not available with the Grill function.


Using the Grill Saver function

With the "Gril Saver" function, you can add gratin to a dish at the end of cooking.



Select a cooking function, adjust the temperature and program a cooking time.

Then select the "Gril Saver" function by pressing the key .

Your cooking starts. The  symbol is displayed and the grill starts automatically during the last 5 minutes of cooking.

NB: "Gril Saver" is not available for Eco, Gratin, Grill and Steam cooking .





Using your device

Steam cooking function

Select the "Steam cooking" function.

The oven then different food families: Poultry, Fish and Roasts.

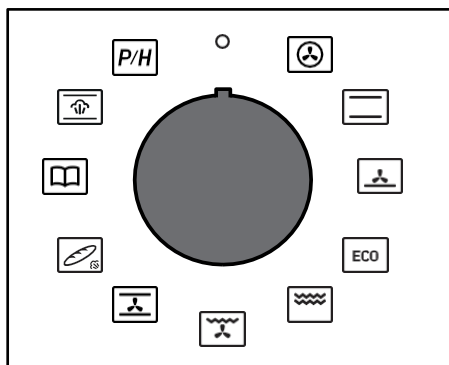
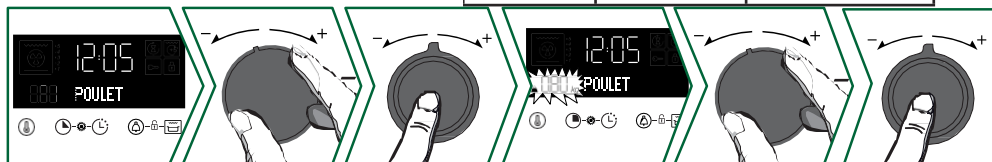


Table of Automatic Combination Functions with Steam Combination

Dishes	Food	Quantity water to add
A Poultry	A1 Chicken	500 ml lukewarm water in 45 mm multi-purpose dish
	A2 Guinea fowl	
	A3 Duck	
	A4 Turkey	
B Fish	B1 Large fish	
	B2 Flatfish	
	B3 Small fish	
	B4 Nets	
C Roasts	C1 Veal Roasts	
	C2 Pork Roasts	



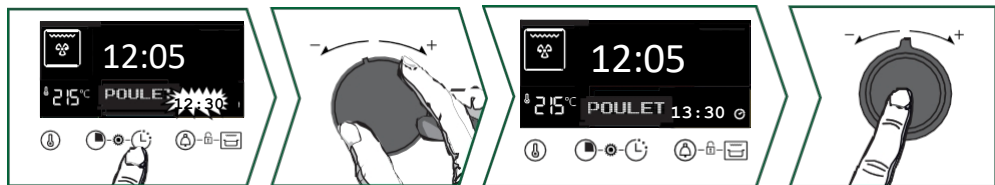
Select your food family using the joystick+ and - , confirm by pressing the joystick. Then select your food using the + and - joysticks, confirm by pressing the joystick.


A weight is flashing ; enter the actual weight of your food using the joystick+ and - then confirm by pressing the joystick.

Place the 45 mm multi-purpose dish (warm water) on the bottom level 1 and your food on level 3.

You don't need to set anything else; the temperature and cooking time are calculated automatically. If necessary, set your end of cooking time, then confirm. Your cooking starts immediately.

Change cooking end time



Press the  key, the end-of-cooking time flashes. Use the+ and - buttons to set the new end-of-cooking time. Confirm by pressing the knob. The cooking end display stops flashing. The programmed cooking time is displayed, and your cooking will end at the selected time.

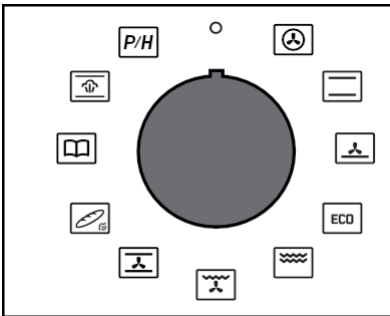




Using your device

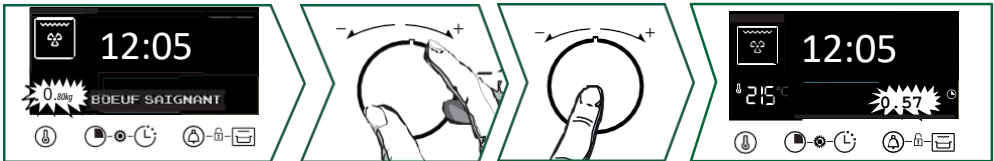
Taste guide function


The "Taste Guide" function selects the appropriate cooking parameters for you by depending on the food to be prepared, its weight and the type of dish.



- r1 : Medium rare
- r2 : Well done
- r3 : Rare
- r4: Gratin dauphinois
- r5: Whole potatoes
- r6: Stuffed tomatoes
- r7: Vegetable flan
- r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Fruit tart
- r12: Cookies

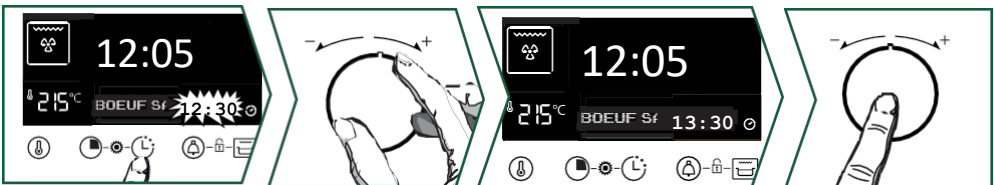
*For these dishes, preheating is necessary. Place your dish in the oven after the preheating beep.




Turn the joystick to Flavor Guide. Use the joystick to select + and - a pre-programmed recipe. Confirm by pressing + and -. Depending on your dish, a suggested weight flashes . Enter the actual weight of the food using the + and - joysticks, then confirm by pressing the joystick. The ideal cooking time is displayed, calculated automatically. The oven recommends the height at which you should place your . Place your dish in the oven at the recommended level (from 1 at the bottom to 6 at the top). The oven starts.

⚠ IMPORTANT: You cannot change the cooking time with the Guide Saveur.

Change cooking end time



Press the  key, the end-of-cooking time flashes. Use the + and - levers to set the new end-of-cooking time. Confirm by pressing the knob. The cooking end display stops flashing. The programmed cooking time is displayed, and your cooking will finish at the selected time.

⚠ IMPORTANT: For recipes requiring preheating, it is not possible to cook with a delayed start.





Caring for your appliance

INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

Cavity cleaning by pyrolysis or steam cleaning

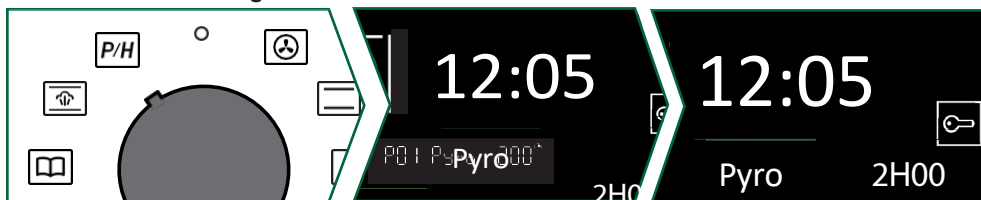


ATTENTION

Remove accessories and stands from the oven before starting a Pyrolysis or Hydro cleaning procedure. Before cleaning your oven, remove any large spills that may have . Remove excess grease from the door with a damp sponge.

For safety reasons, the pyrolysis cleaning operation should only be carried out after automatic door lock, the door cannot be unlocked.

Immediate self-cleaning



The programmer should display the time of day, without flashing. Use the joystick to select the self-cleaning .

Select your pyrolysis using the + knob and - depending on the degree of soiling of the your oven.

According to your choice :

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* or Pyro ECO 1h30 is displayed.

P03 : Hydro is displayed.

Confirm with the + and - levers, and the cleaning cycle starts. At the end of the cleaning cycle, the display shows 0:00. Return the function knob to 0. At the end of the cleaning cycle, the door unlocks.

* PyroExpress in 59 minutes

This specific function takes advantage of the heat accumulated a previous cooking session to offer rapid automatic cavity cleaning: it cleans a lightly soiled cavity in less than an hour.

Electronic cavity temperature monitoring determines whether the residual heat in the cavity is sufficient for a good cleaning result. If not, an ECO pyrolysis cycle lasting 1h30 is automatically initiated.



Pyro "Express 59 minutes

When this indication appears on the screen, you have the choice of a "PyroExpress in 59 minutes".






Caring for your appliance



BOARD :

When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ash. The oven is clean and ready to be used again for the cooking of your choice.

Cavity steam cleaning

Thanks to this function, you'll spend less time cleaning your oven, with an eco-responsible action. To do this, spray your cavity with 300 ml of water and start the steam cleaning function by turning the knob to  for 35 min.

Delayed Pyrolysis or Steam Cleaning

Follow the instructions in the "Immediate self-cleaning" section and refer to the "End of cooking time" chapter to set the end time for pyrolysis or hydrocleaning.

After these actions, the start of the cleaning cycle is delayed until the programmed time. When your cycle is complete, return the function selector to 0.

Exterior surface cleaning

Use a soft cloth soaked in glass cleaner. Do not use scouring creams or other abrasives. scraper sponge.

Cleaning door glass



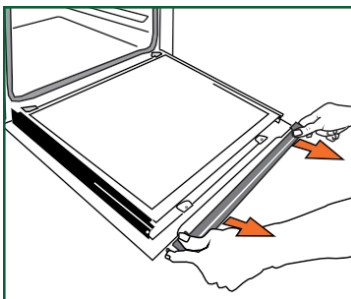
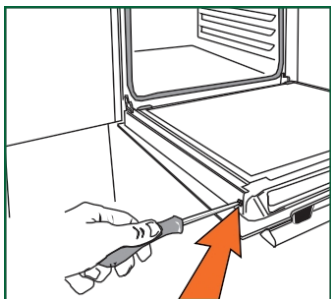
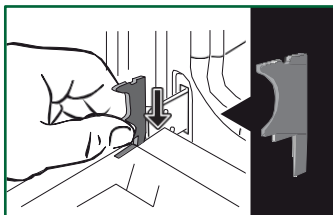
WARNING

Do not scouring agents, abrasive sponges or metal scrapers to clean the oven glass door, as these may scratch the surface and cause the glass to shatter.

Open the door fully and lock it.

using the plastic shim supplied with the your device.

Unscrew the two screws on either side of the door jambs using a Torx (T20) screwdriver, then remove the door frame by pulling towards you.



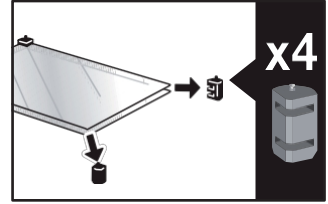
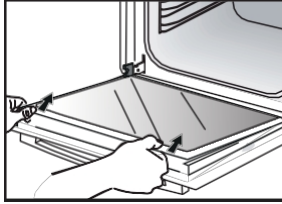


Caring for your appliance



IMPORTANT:

Be sure to mark the mounting direction of this 1st pane (shiny side towards you).



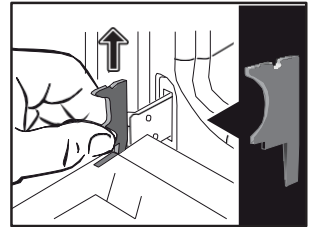
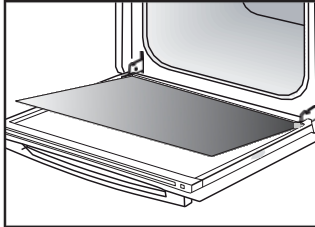
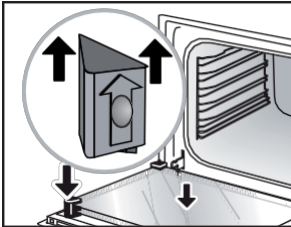
Remove the first pane: the door consists of two inner panes with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove the inner panes for cleaning.

Do not immerse glass water. Rinse clear water and wipe with a clean cloth. fluffy.

Refitting the door glass

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrows pointing up and away from you. reposition all the windows.

Engage the last glass pane in the stops, then reposition the crossbar and screw it back in place. Remove the plastic cable before closing the door. Your appliance is now operational again.

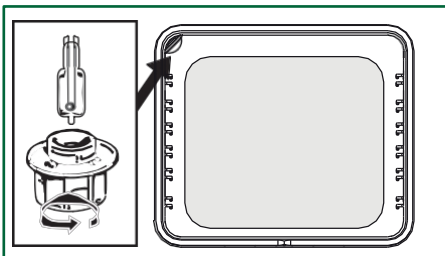


Replacing the lamp



IMPORTANT :

Make sure the unit is disconnected from the power supply before replacing the lamp, to avoid any risk of electric shock. Work only when the unit has cooled down.



Lamp features :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 base.

You can replace the lamp yourself when it stops working. Unscrew the ublot and remove the lamp (use a rubber glove to make disassembly easier).

Insert the new lamp and replace the cover. This product contains a light source with energy efficiency class G.



FAULTS AND SOLUTIONS

Check that the oven is plugged in properly or that the fuse in your system is not out of order. Increase the selected temperature.

bulb or fuse. Check

if the oven is properly connected.

This is normal; the fan may run for up to one hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven.

After one hour, please contact our After-Sales Service.

Check door closure. There may a fault with the door lock or the temperature sensor. If the fault persists, contact your local Service Department.








If the door does not lock properly, contact our After-Sales Service.

Please use ventilated cooking modes for bain-marie cooking. Check that the power cord is not in contact with the rear wall.

This has no impact on the proper operation of your device, may generate a vibration noise during ventilation. Remove your appliance and move the cord. Replace your oven. Move the cord. Replace your oven.



Cooking tips

PLATES	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	min
Meats													
Roast pork (1 kg)	200	2					180	2					60
Veal roast (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Roast beef, rare (1 kg)	240	2											45-60
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1			220						200	2	45
Poultry (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Large poultry	200	2											60-90
Chicken thighs					220	3					210	3	30-40
Pork chops					210	3							30-40
Veal chops					210	3							20-30
Rare prime rib (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Mutton chops					210	3							20-30
Fish													
Small fish					275	4							15-20
Medium-sized fish (1 kg to 1.5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fish fillets	220	3					200	3					15-20
Vegetables													
Gratins (cooked foods)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2					30
Pastries													
Savoy cookie - Génoise			150	3									35
Rolled cookie	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Creams	165	2											30-40

* Depending on model

Cooking tips

PLATES	*		*		*		*		*		*		
	LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		
Pastries													
Cookies - Shortbread	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues small model	100	2											60-90
Large Meringues	100	2											70-90
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Cabbage	200	3				180	3						30-40
Individual puff pastries	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3											30-35
Shortcrust pastry tart	215	1				200	1						30-40
Thin puff pastry tart	215	1				200	1						20-25
Miscellaneous													
Brochettes	220	3			210	4							15-20
Pâté in a bain-marie terrine	200	2					190	2					80-100
Shortcrust pizza	200	2											30-40
Pizza dough													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Pies	200	2											40-45
Bread	220					200		220					30-40
Toasted bread	180				275	4-5							2-3
Closed casseroles (daube)	180	2											90-180

* Depending on model






















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

N.B.: All meats must remain at room temperature for at least 1 hour before being placed in the oven.

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



IN ACCORDANCE WITH CEI 60350

FOOD	Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	min. DURATION	PRECHAUF-FAGE
Shortbread (8.4.1)		5	flat 45 mm	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	flat 45 mm	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	flat 45 mm + grid	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	flat 45 mm	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	flat 45 mm + grid	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	flat 45 mm	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	flat 45 mm	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	flat 45 mm + grid	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	flat 45 mm	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	flat 45 mm + grid	170	25-35	yes
Soft, fat-free cake (8.5.1)		4	grid	150	30-40	yes
Soft, fat-free cake (8.5.1)		4	grid	150	30-40	yes
Fat-free moist cake (8.5.1)		2 + 5	flat 45 mm + grid	150	30-40	yes
Soft, fat-free cake (8.5.1)		3		150	30-40	yes
Soft, fat-free cake (8.5.1)		2 + 5	flat 45 mm + grid	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	grid	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	grid	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	grid	180	90-120	yes
Gratinated surface (9.2.2)		5	grid	275	3-6	yes

* Depending on model

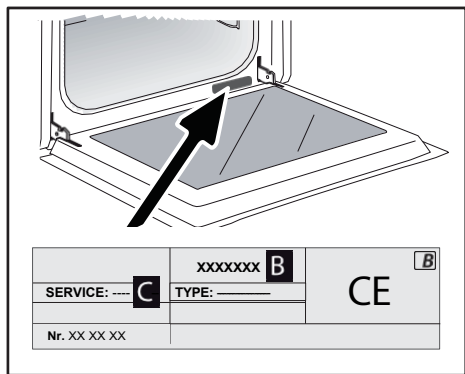
NOTE: For 2-level cooking, dishes can be taken out at different times.





INTERVENTIONS

Any work on your appliance must be carried out by a qualified professional who is a registered distributor of the brand. To make it easier to deal with your request, please have your device's complete references ready you call (sales reference, service reference, serial number). This information can be found on the nameplate.



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

ORIGINAL PARTS

When servicing, ask for certified original spare parts only.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

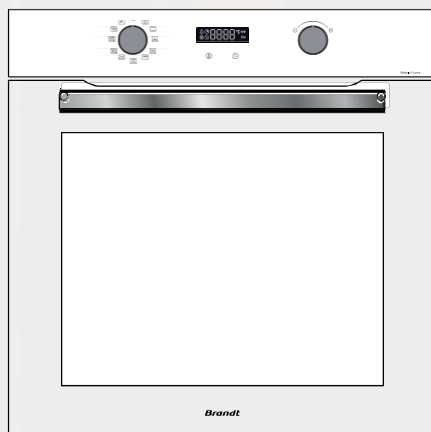
HE

Brandt



NÁVOD K POUŽITÍ CS

ČTYŘI



BVCert.6011825


Vážený ,

Právě si pořídili výrobek **BRANDT** a my bychom vám rádi poděkovali za důvěru, kterou jste nám projevili nám dáváte.

Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s na vás, váš životní styl a vaše potřeby, aby co nejlépe splňoval vaše očekávání. Do tohoto výrobku jsme vložili naše odborné znalosti, našeho inovačního ducha a veškerou vášně, která nás pohání již více než 60 let. V rámci naší trvalé snahy vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš spotřebitelský servis, který zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Můžete se také přihlásit na naše webové stránky www.brandt.com, kde najdete všechny naše novinky a další užitečné informace.

Společnost BRANDT vás ráda podporuje na každodenní bázi přaje vám vše nejlepší do budoucna. co nejlépe využít svůj nákup.

	<p>Označení "Garance původu Francie" zajišťuje spotřebitelům výsledovatelnost výrobku tím, že jasně a objektivně označuje jeho původ. Značka BRANDT je hrdá na to, že může toto označení uvádět na výrobcích z našich francouzských továren v Orléansu a Vendôme.</p>
--	---

Retrouvez-nous sur



DŮLEŽITÉ

Před spotřebiče si pozorně přečtete tuto příručku, abyste mohli rychleji se seznámit s jeho obsluhou.

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ	4
• 1 INSTALACE	6
VÝBĚR MÍSTA A INSTALACE	7
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	7
• 2 PROSTŘEDÍ	8
RESPEKTOVÁNÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	8
• 3 POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE	9
OVLÁDACÍ PRVKY A DISPLEJ	10
PŘÍSLUŠENSTVÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)	11
• 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	13
NASTAVENÍ	13
ZÁMEK KLÁVESNICE (DĚTSKÁ POJISTKA)	14
MENU NASTAVENÍ	14
REŽIMY VAŘENÍ	15
ZAHÁJENÍ STŘELBY	16
• 5 ÚDRŽBA	20
ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU	20
• 6 ZÁVAD A ŘEŠENÍ	23
ZÁVADY A ŘEŠENÍ	23
• 7 TIPŮ NA VAŘENÍ	21
• 8 VHODNOSTI	24
• 9 POPRODEJNÍ SERVIS	27



Důležité bezpečnostní pokyny *Pečlivě si je přečtěte a uschovejte pro další použití.*

Tyto pokyny si můžete stáhnout z webových stránek značky.

Při převzetí spotřebiče

Ihned ji rozbalte nebo nechte rozbalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Pokud máte nějaké výhrady, запиšte je do dodacího listu a ponechte si jeho kopii.

Před prvním použitím zahřejte troubu asi 15 minut bez přístupu vzduchu. Ujistěte se, že je místnost dobře větraná.

Důležité informace

Tento spotřebič byl navržen použití v domácnosti. Tato trouba neobsahuje žádné součásti na bázi azbestu.

Váš spotřebič je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům nebo k jiným účelům, než pro které byl navržen.

se nepokoušejte měnit vlastnosti tohoto spotřebiče. Může vás to ohrozit.

Hliníkovou nikdy neumístujte do přímého kontaktu s ohništěm, protože nahromaděné teplo by mohlo způsobit poškození smaltu.

Na otevřených dvířkách trouby neprovádějte po-

nenosí těžká břemena a jako...

Víte, že dítě nemůže nastoupit nebo si sednout?

Nepoužívejte troubu jako spíž nebo k uskladnění jakýchkoli předmětů po použití.

Po použití trouby ujistěte, že jsou všechny ovládací prvky ve vypnuté poloze.

Před jakýmkoli čištěním v prostoru trouby musí být trouba vypnutá.

Před vyjmutím ledu nechte spotřebič vychladnout.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič mohou používat dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl přiměřený dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud pochopily související rizika. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.





- dětmi bez dozoru.
- Je důležité sledovat děti pro zajistit aby se



spotřebičem. **VAROVÁNÍ:**

- Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dveřmi.
- Před provedením čistého pyrolytické čištění trouby, vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte všechny velké skvrny.
- Pro funkci net-
Při čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání. Doporučujeme, se drželi stranou od dětí.
- čisticí zařízení
parní čištění.
- Nepoužívejte čisticí prostředky
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani tvrdé kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.
- Ujistěte se, že je spotřebič de-
Před výměnou svítidla musí být odpojeno od zdroje napájení, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem. Udělejte to, až spotřebič vychladne. Odšroubování průzoru a

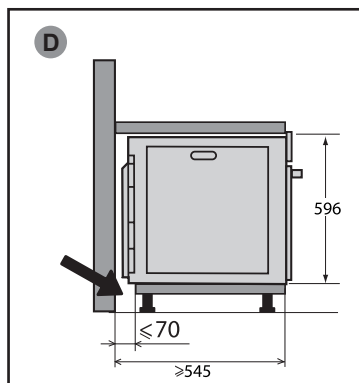
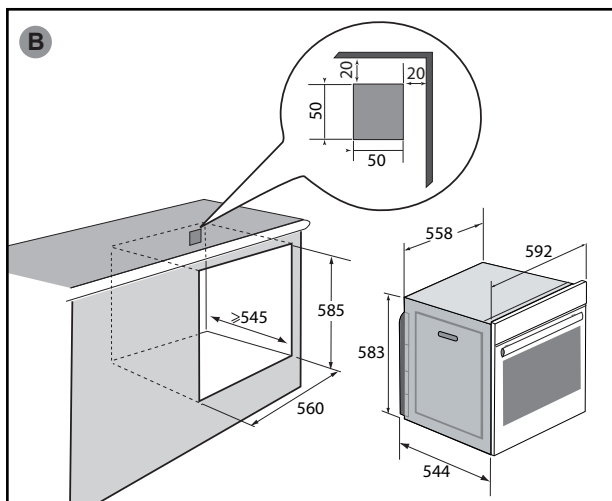
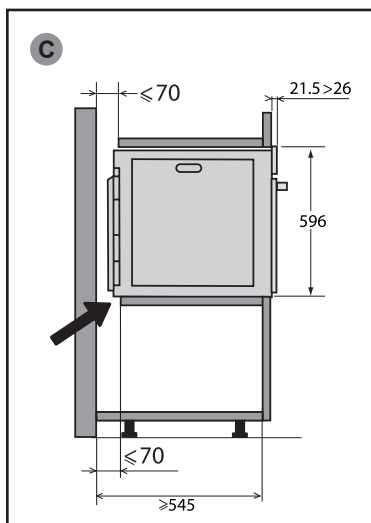
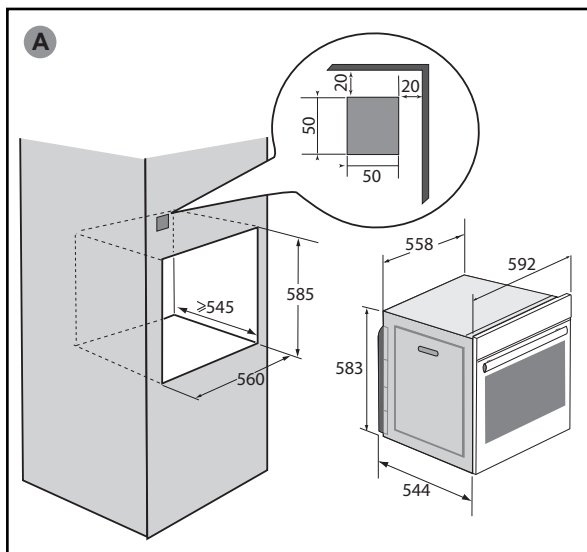
lampy, použijte gumovou rukavici, abyste si usnadnili demontáž.

- Zástrčka zásuvky musí být po instalaci přístupná.
- Musí být možné odpojit
odpojte spotřebič od elektrické sítě, a to buď pomocí zástrčky v zásuvce, nebo pomocí vypínače v pevných rozvodech v souladu s instalačními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič lze nainstalovat do
Instalační schémata ukazují, jak instalaci nastavit.
- • Vycentrování trouby ve skříni
aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního nábytku.
- Materiál vestavěné skříně
Rám musí být žáruvzdorný (nebo pokrytý žáruvzdorným materiálem). Pro větší stabilitu připevněte troubu ke skříni pomocí 2 šroubů skrz otvory umístěné na bočních sloupcích.
- Spotřebič nesmí být instalován.
za ozdobnými dveřmi,
aby se zabránilo přehřátí.





Instalace spotřebiče





VÝBĚR MÍSTA A INSTALACE

Na obrázcích jsou uvedeny rozměry skříně, do které se trouba vejde. Tento spotřebič lze instalovat buď jako sloup (A), nebo pod pracovní desku (B).

(B). Pokud je skříň otevřená, měl by být maximální otvor zadní části 70 mm (C a D). Připevněte troubu do skříně. Za tímto účelem odstraňte gumové zarážky a předvrtejte do stěny skříně otvor \varnothing 2 mm, abyste zabránili třískám ve dřevě. Připevněte troubu pomocí 2 šroubů do dřeva (nejsou součástí dodávky) (průměr kulaté hlavy: 3 mm a délka: 30 mm). Dávejte pozor, abyste šroubovák, protože by mohlo dojít k poškození smaltu na troubě. Vyměňte gumové zarážky.



Rada Chcete-li se ujistit, že je vaše instalace v souladu s předpisy, neváhejte si zavolat odborníka na domácí spotřebiče.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba je standardním třížilovým napájecím kabelem o průřezu 1,5 mm² (1 ph + 1 N + zem), který musí být připojen k elektrické síti 220~240 V prostřednictvím standardní zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového oddělovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen svorce spotřebiče a musí být spojen s uzemněním instalace. .

instalace musí být 16 A.

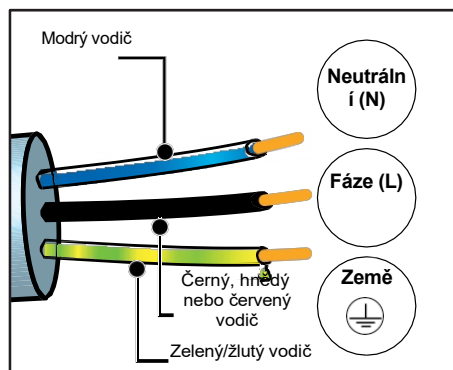
Nemůžeme nést odpovědnost za nehody nebo incidenty, které vzniknou v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo nesprávného připojení.

Váš spotřebič je navržen tak, aby mohl pracovat při frekvenci 50 Hz nebo 60 Hz bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.



Upozornění:

Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje úpravy pro připojení spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud se vyskytne jakýkoli problém s troubou, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku odpovídající přívodnímu vedení k troubě.



Před použitím trouby ji zahřívejte asi 15 minut na nejvyšší stupeň se zavřenými dvířky. Minerální vlna, která obklopuje dutinu trouby, může zpočátku díky svému složení vydávat zvláštní zápach. Můžete také zaznamenat trochu kouře. To je normální.



RESPEKT K ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče lze recyklovat. Podílejte se na jejich recyklaci a pomozte chránit životní prostředí tím, že je odložíte do obecních kontejnerů určených k tomuto účelu.

Váš spotřebič obsahuje také mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, abyste věděli, že použité spotřebiče se nesmí míchat jiným odpadem.



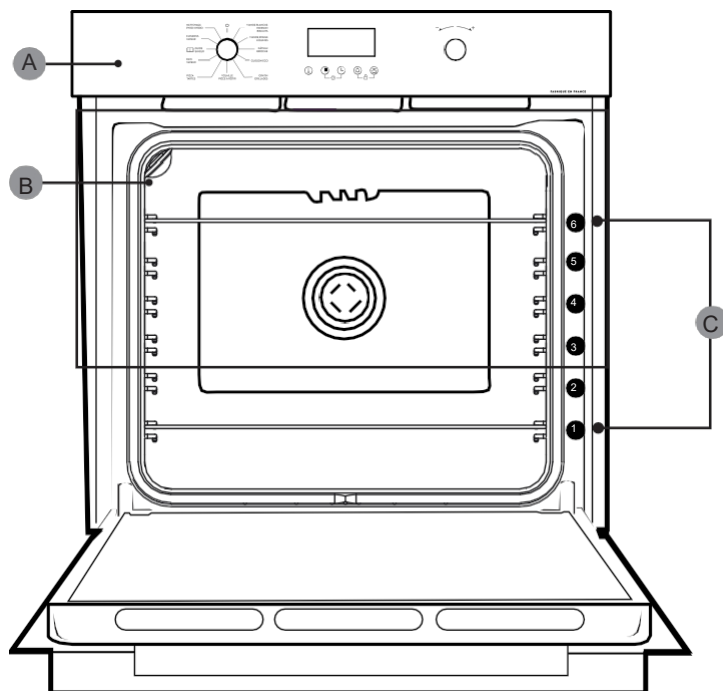
Recyklace spotřebičů organizovaná vaším výrobcem proto probíhá za nejlepších možných podmínek v souladu s evropskou směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

Podrobnosti o nejbližších sběrných místech pro použité spotřebiče získáte na místním úřadě nebo u prodejce.

Děkujeme vám za pomoc ochráně životního prostředí.



Popis vašeho spotřebiče



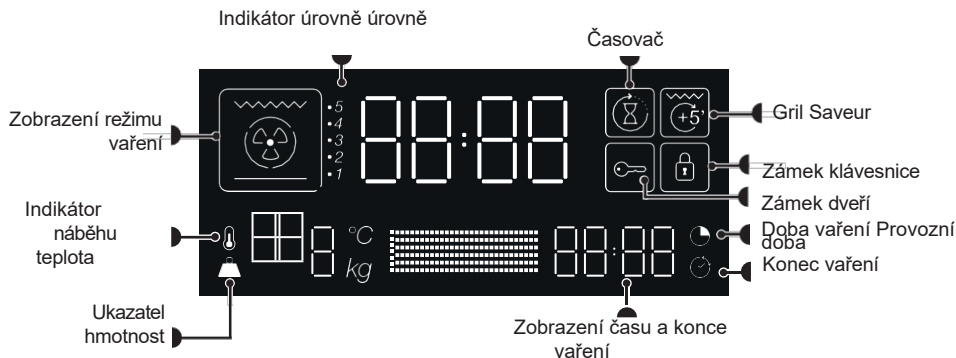
- A Ovládací panel
- B Lampa
- C Kroky (6 pozic)



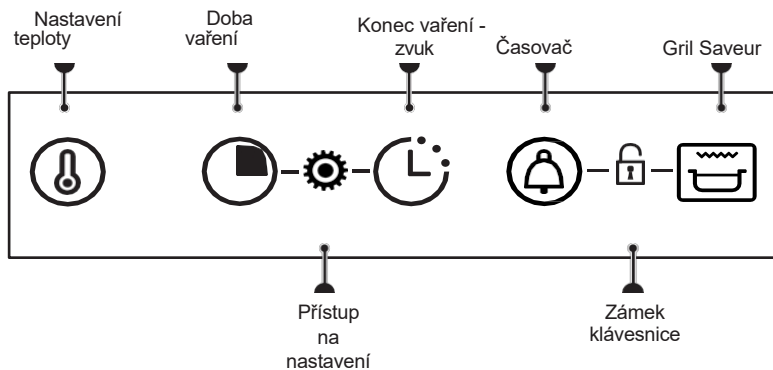


OVLÁDACÍ PRVKY A DISPLEJ

Zobrazit



Klíče



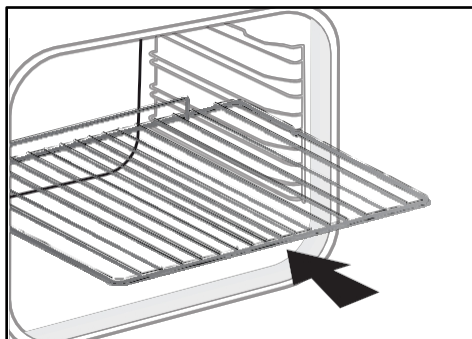


PŘÍSLUŠENSTVÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

- Bezpečnostní mřížka proti překlopení

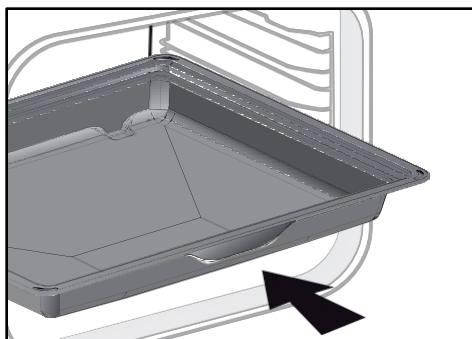
Mřížku lze použít k podepření všech pokrmů a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo pečení au gratin. Lze ji také použít ke grilování (umístí se přímo na ni).

Vložte rošt se zařízením proti překlopení směrem ke dnu trouby.



- Víceúčelová miska 45 mm

Vkládá se do úrovní pod grilem. Shromažďuje šťávy a tuky z grilování a lze ji použít naplněnou vodou pro vaření v bain-marie.



DOPORUČUJEME :

Abyste zabránili úniku kouře při vaření tučného masa, doporučujeme přidat na dno víceúčelové misky o průměru 45 mm malé množství vody nebo oleje.



VAROVÁNÍ :

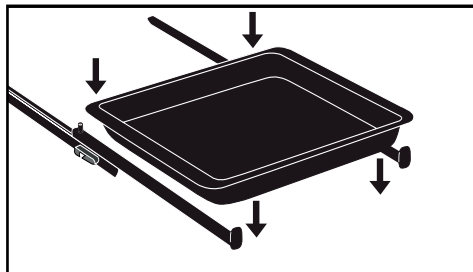
Před zahájením pyrolýzního čištění vyjměte příslušenství z trouby. Působením tepla se příslušenství může deformovat, aniž by se změnila jeho funkce. Po ochlazení se vrátí do původního tvaru.





Systém posuvných kolejnic

Systém posuvných kolejnic usnadňuje a zpříjemňuje manipulaci s potravinami, protože podnosy lze plynule vytahovat, a tak s nimi lze co nejnáze manipulovat. Příhrádky lze zcela vysunout, což umožňuje plný přístup. Díky jejich stabilitě lze navíc s potravinami pracovat a manipulovat zcela bezpečně, což snižuje riziko popálení. Jídlo tak můžete z trouby vyndat mnohem snadněji.



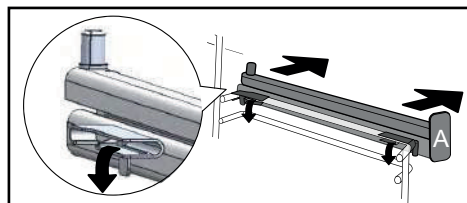
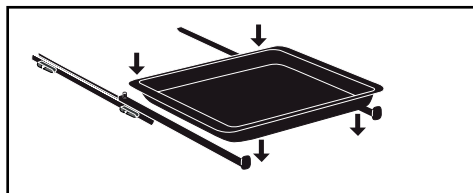
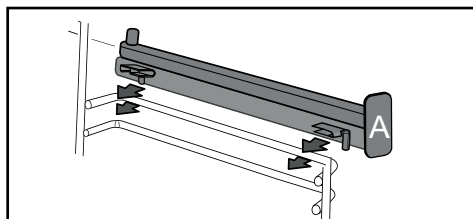
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠŤ

Po odstranění 2 drátěných stupňů zvolte výšku stupňů (od 2 do 5), ke kterým chcete připevnit kolejnice. Přivakněte levou kolejnici k levému patru a vyvíjejte dostatečný tlak na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 výstupky na boku kolejnice zapadly do drátěného patra. Totéž provedte u pravé kolejnice.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná část lišty by se měla vyklopit směrem k přední části trouby, A směrem k vám.

Namontujte 2 drátěné police, umístěte desku na 2 kolejnice a systém je připraven k použití.

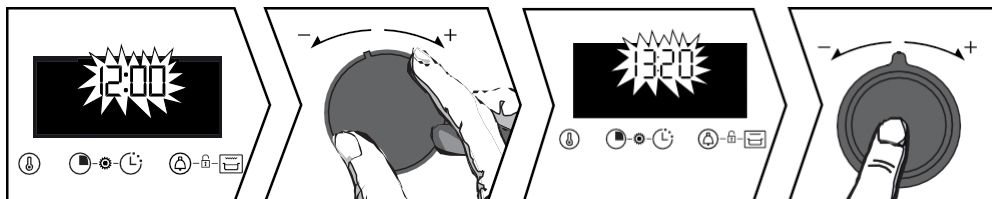
Chcete-li kolejnice demontovat, opět vyjměte drátěné pojezdy. Mírně roztáhněte výstupky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z patra. Vytáhněte kolejnici směrem k sobě.





NASTAVENÍ

Nastavení času

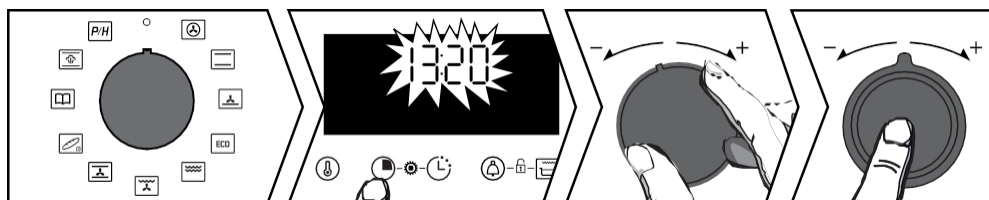


Při zapnutí displeje bliká 12:00.


Nastavte čas pomocí joysticku+ nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

Pokud dojde k výpadku proudu, čas bude také blikat. Proveďte stejné nastavení.

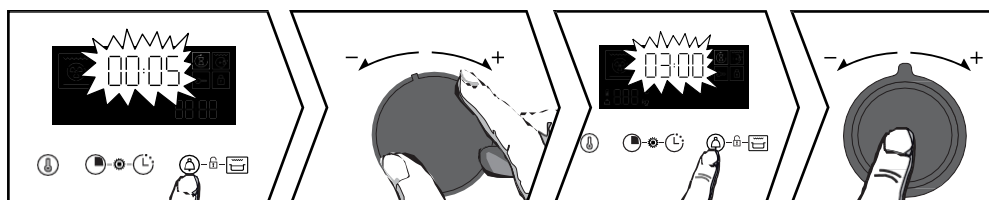
Změna času






Funkční páčka musí být v poloze 0.

Stiskněte tlačítko , dokud nezačne blikat ukazatel času. Nastavení upravte pomocí joysticku+ nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

Minerie



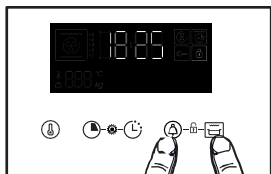
Stiskněte tlačítko  a zobrazí se symbo . Časovač začne blikat. Nastavte časovač pomocí páčky + nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku. Opět se zobrazí čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka  zobrazíte odpočítávání. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li jej zastavit, stiskněte joystick.

Poznámka: Programování časovače můžete změnit nebo zrušit na adrese kdykoli. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte 00:00.



ZÁMEK KLÁVESNICE (DĚTSKÁ POJISTKA)

Funkční páčka musí být v poloze 0.



Současně stiskněte tlačítka a , dokud se na obrazovce neobjeví symbol . Chcete-li ji odemknout, stiskněte současně klávesy a , dokud symbol nezmizí z obrazovky.

Nabídka Nastavení



Současně stiskněte tlačítka a , dokud se nezobrazí "MENU". Procházejte různými nabídkami pomocí joysticku +/- (viz tabulka). Výběr potvrďte stisknutím páčky +/-, pomocí páček + a - vyberte možnost OFF nebo ON a poté potvrďte volbu stisknutím páčky +/-.

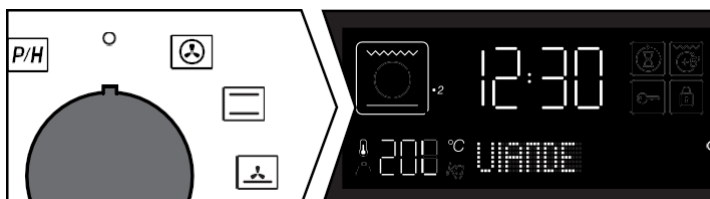
1 - Lampa	AUTO: V režimu vaření se kontrolka dutiny vypne 90 sekundách. ON: V režimu vaření svítí kontrolka nepřetržitě, s výjimkou režimu ECO.
2 - Zvuk	ON: Aktivovat OFF: Deaktivuje zvukové signály kláves.
3 - Booster	ON: Aktivace předehřevu rychle. OFF: Deaktivuje rychlý předehřev.
4 - Demo	Aktivace/deaktivace demo režimu
5 - Jazyk	Volba jazyka: FR, EN, ES, PL, CZ
6 - Kód	Informace o zákaznickém servisu

Chcete-li opustit "MENU", stiskněte tlačítko na libovolné klávese.




ZAHÁJENÍ STŘELBY

Zahájení okamžitého vaření




Časovač by měl zobrazovat pouze čas. Nesmí blikat.

Otočte funkční knoflík do zvolené polohy. Začne se vařit.

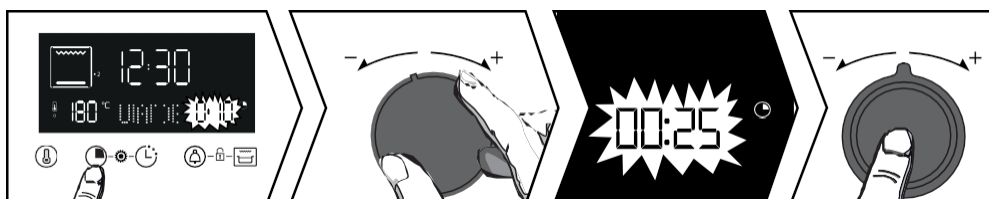
Vytápění se spustí okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou můžete změnit. Trouba se zahřívá a bliká ukazatel teploty . Když trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série pípnutí. Můžete vložit pokrm do trouby.


Změna teploty



Stiskněte tlačítko  a teplota začne blikat. Nastavte teplotu pomocí joysticku + nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

Změna doby trvání



Tisk . Trouba vám doporučí dobu pečení, kterou můžete změnit. Dobu pečení upravte pomocí páčky + nebo -. Potvrďte stisknutím knoflíku.












Používání zařízení



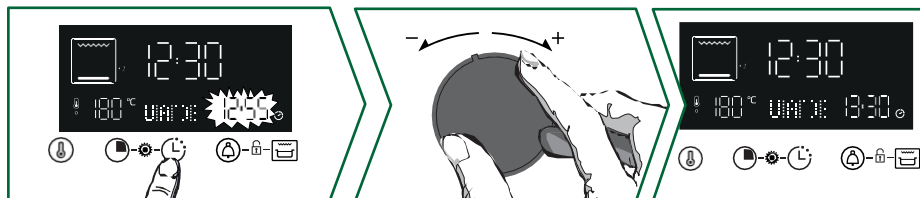
Systém "Smart Assist"

Vaše trouba je vybavena "Smart Assist", který při programování vaření doporučí dobu vaření, kterou lze upravit podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

Změnu času potvrďte stisknutím knoflíku. Čas se začne odpočítávat okamžitě po dosažení teploty vaření.

FUNKCE VÁŘENÍ (v závislosti na modelu)	ČASOVÉ DOPORUČENÍ
 BÍLÉ MASO - RYBÍ SUŠENKY	30 minut
 ČERVENÉ MASO - ZELENINA	30 minut
 KOLÁČE - BRIŠKY	30 minut
 ECO ECO COOKING	30 minut
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 DRŮBEŽ - PEČENĚ	15 minut
 PIZZA - PIE	30 minut
 BREAD	40 minut

Změna konce vaření



Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko a konec doby vaření začne blikat. Pomocí páčky+ nebo - nastavte novou dobu konce vaření.


Potvrďte stisknutím joysticku.

Displej konce vaření přestane blikat.

Trouba se spustí později, aby dokončila pečení ve zvoleném čase.



Poznámka: Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.

Použití funkce Grill Saveur

Pomocí funkce "Grill Saveur" můžete na konci přípravy pokrmu au gratin opět. 

Zvolte funkci vaření, nastavte teplotu a dobu vaření.

Poté stisknutím tlačítka vyberte funkci "Gril Saveur".

Vaše vaření začíná. Na displeji se zobrazí symbol  a gril se automaticky spustí.  během posledních 5 minut vaření.

Upozornění: Funkce "Gril Saveur" není k dispozici v Eco, Gratin, Grill a vaření v páře.



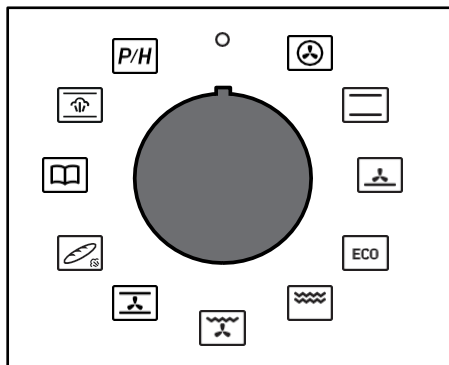


Používání zařízení

Funkce vaření v páře

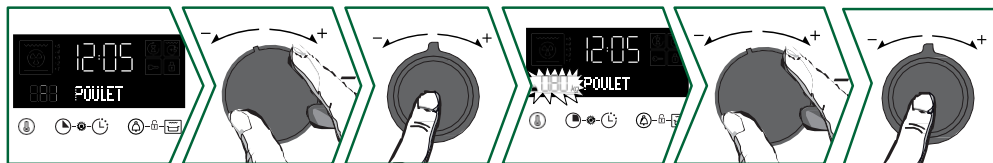
Zvolte funkci "Vaření v páře".

Trouba pak různé skupiny potravin: Drůbež, Ryby a Pečené.




Tabulka automatických kombinovaných funkcí s kombinací páry

Nádobí	Potraviny	přidané vody
A drůbež	A1 Kuře	500 teplé vody ve víceúčelové misce o průměru 45 mm
	A2 Perličky	
	A3 Kachna	
	A4 Turecko	
B Ryby	B1 Velké ryby	
	B2 Platysoviti	
	B3 Malé ryby	
	Sítě B4	
C Pečené	C1 Tělec pečené	
	C2 Vepřové pečené	



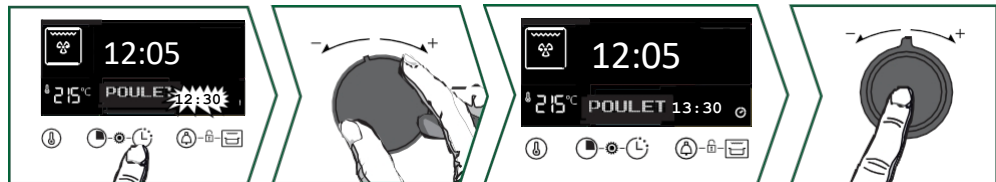
Pomocí joysticku vyberte potraviny+ a - , potvrďte stisknutím joysticku. Poté vyberte potravinu pomocí joysticků + a - , potvrďte stisknutím joysticku.


Na displeji  bliká váha; zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí joysticku+ a - a pak potvrdíte stisknutím joysticku.

Na spodní úroveň 1 umístěte víceúčelovou misku o průměru 45 mm (teplou vodou) a na úroveň 3 umístěte vařený pokrm.

Nemusíte nastavovat nic dalšího, teplota a doba vaření se vypočítají automaticky. V případě potřeby nastavte konec vaření a poté potvrďte. Vaše vaření bude okamžitě zahájeno.

Změna konce vaření



Stiskněte tlačítko  a konec doby vaření začne blikat. Pomocí páček+ a - nastavte novou dobu konce vaření. Potvrďte stisknutím knoflíku. Ukazatel doby ukončení vaření přestane blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba vaření a vaše vaření skončí ve zvoleném čase.

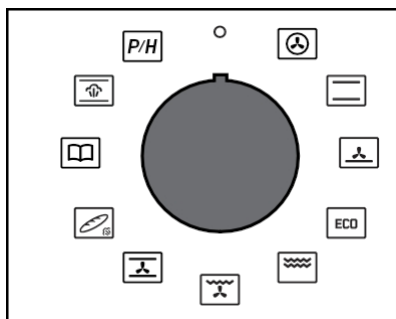




Používání zařízení

Funkce průvodce chutí

Funkce "Průvodce chutí" pro vás vybere vhodné parametry vaření podle toho, v závislosti na připravovaném pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



- r1 : Středně propečený
- r2 : Dobře propečený
- r3 : Propečený
- r4 : Gratin dauphinois
- r5 : Celé brambory
- r6 : Plněná rajčata
- r7 : Zeleninový flan
- r8 : Pizza
- r9 : Quiche
- r10 : Lasagne
- r11 : Ovocný koláč
- r12 : Soubory cookie

*U těchto pokrmů je nutný předehřev. Po zaznění zvukového signálu předehřevu vložte pokrm do trouby.



Otočte joystickem do polohy Flavour Guide. Pomocí joysticku vyberte + a - předprogramovaný recept. Potvrďte stisknutím joysticku + a -. V závislosti na pokrmu se rozblíká navrhovaná hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost pokrmu pomocí joysticku + a - a potvrďte stisknutím joysticku. Zobrazí se ideální doba vaření, která se vypočítá automaticky. Trouba doporučí výšku, na kterou byste měli položit. Umístěte pokrm do trouby na doporučenou výšku (od 1 dole do 6 nahoře). Trouba se spustí.

⚠ DŮLEŽITÉ: Dobu vaření nelze změnit pomocí tlačítka Průvodce Saveur.

Změna konce vaření



Stiskněte tlačítko a konec doby vaření začne blikat. Pomocí páček + a - nastavte novou dobu konce vaření. Potvrďte stisknutím knoflíku. Ukazatel doby ukončení vaření přestane blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba vaření a vaše vaření skončí ve zvoleném čase.

⚠ DŮLEŽITÉ: U receptů vyžadujících předehřátí není možné vařit s odloženým startem.



ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čištění dutin pyrolýzou nebo čištění párou

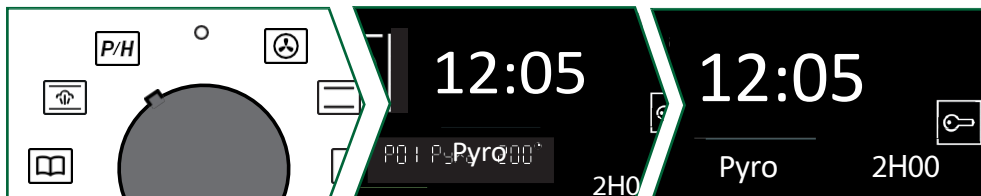


POZOR

Před zahájením pyrolýzy nebo hydročištění vyjměte příslušenství a stojany z trouby. Před čištěním trouby odstraňte případné velké . Přebytečnou mastnotu z dvířek odstraňte vlhkou houbou.

Z bezpečnostních důvodů by se pyrolýzní čištění mělo provádět až po. Dveře se automaticky zamknou a nelze je odemknout.

Okamžité samočištění



Časovač by měl zobrazovat denní čas bez blikání. Pomocí joysticku zvolte samočištění .

Zvolte nastavení pyrolýzy pomocí páčky +a - v závislosti na znečištění spotřebiče trouby.

Vaše volba : **P01**: Pyro 2 h

P02: Zobrazí se PyroExpress* nebo Pyro ECO 1h30.

P03: Zobrazí se hodnota Hydro.

Potvrďte to páčkami + a - a cyklus čištění se spustí. Na konci čistícího cyklu se na displeji zobrazí 0:00. Otočte funkčním knoflíkem zpět na 0. Na konci čistícího cyklu se dvířka odemknou.

* PyroExpress za 59 minut

Tato specifická funkce využívá teplo nahromaděné předchozího vaření a nabízí rychlé automatické čištění dutiny: mírně znečištěnou dutinu vyčistí za méně než hodinu.

Elektronické sledování teploty v dutině určuje, zda je zbytkové teplo v dutině dostatečné pro dobrý výsledek čištění. Pokud tomu tak není, automaticky se spustí cyklus pyrolýzy ECO trvající 1 hodinu.



Expresní 59minutové pyro

Když se na obrazovce objeví tento údaj máte na výběr z následujících možností. možnost spustit PyroExpress za 59 minut.





DOPORUČUJEME :

Když trouba vychladne, odstraňte bílý popel vlhkým hadříkem. Trouba bude čistá a připravená k dalšímu použití pro vaření podle vašeho výběru.

Čištění dutiny párou

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby, a to s ohledem na životní prostředí. Za tímto účelem postříkajte dutinu trouby 300 ml vody a spusťte funkci parního čištění otočením knoflíku na



po dobu 35 minut.

Opožděná pyrolýza nebo parní čištění

Při nastavování doby ukončení pyrolýzy nebo hydročištění postupujte podle pokynů v části "Okamžité samočištění" a viz část "Konec vaření".

Po těchto úkonech se začátek čistícího cyklu odloží na naprogramovaný čas. Po dokončení cyklu otočte volič funkcí zpět do polohy 0.

Čištění vnějšího povrchu

Použijte měkký hadřík namočený v čistícím prostředku na sklo. Nepoužívejte čistící krémy ani brusné prostředky.

škrabka houba.

Čištění skla dveří



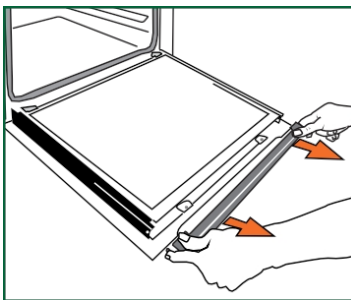
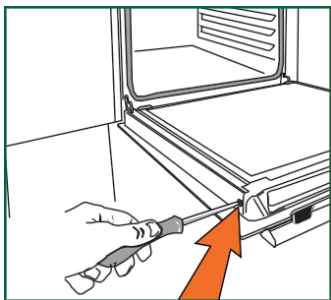
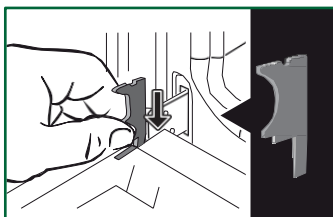
VAROVÁNÍ

čistění skleněných dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, abrazivní houbičky ani kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

Otevřete dveře úplně a zamkněte je.

pomocí plastového klínu dodaného s zařízením.

Pomocí šroubováku Torx (T20) vyšroubujte dva šrouby umístěné na obou stranách dveřních zárubní a poté vyjměte rám tahem směrem k sobě.



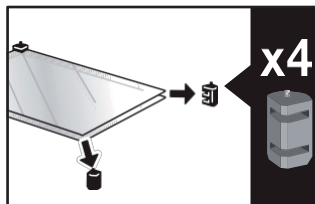
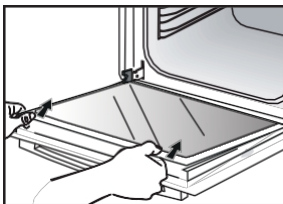


Údržba spotřebiče



DŮLEŽITÉ:

Nezapomeňte si označit směr montáže tohoto 1. skla (lesklou stranou k sobě).



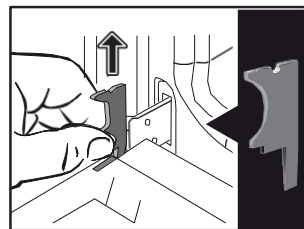
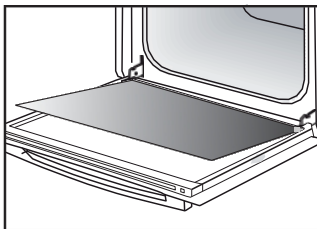
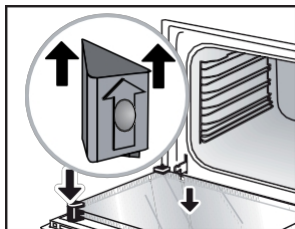
Vyjměte první sklo: dveře mají dvě vnitřní skla s černým gumovým distančním rámečkem v každém rohu. V případě potřeby vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.

Sklenici neponořujte do vody. Opláchněte ji čistou vodou a otřete suchým hadříkem. načechnaný.

Montáž dveřních oken

Po vyčištění znovu umístěte čtyři gumové zarážky tak, aby šipky směřovaly nahoru. změnit polohu všech oken.

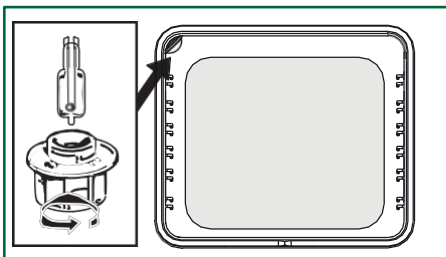
Poslední sklo zasuňte do zarážek, poté příčník přemístěte a přišroubujte zpět na místo. Před zavřením dveří odstraňte plastový kabel. Váš spotřebič je nyní opět funkční.



Výměna lampy

DŮLEŽITÉ:

Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Udělejte to, až spotřebič vychladne.



Vlastnosti lampy :

25 W, 220-240 V~, 300 °C, patice G9.

Pokud lampa přestane fungovat, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte ublot a vyjměte lampu (pro snazší demontáž použijte gumovou rukavici).

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



ZÁVADY A ŘEŠENÍ

Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do sítě nebo zda pojistka ve vaší instalaci není nefunkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte zda je trouba správně připojena.

To je normální, protože ventilátor může běžet až jednu hodinu po ukončení pečení, aby snížil teplotu uvnitř i vně trouby. Po uplynutí více než jedné hodiny kontaktujte náš poprodejní servis.

Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může jednat o závadu na zámku dveří nebo na teplotním čidle. Pokud závada přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.
















Pokud se dvířka nezamykají správně, obraťte se na poprodejní servis.

Při vaření v bain-marie používejte ventilační režimy. Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

To nemá žádný vliv na správnou funkci spotřebiče, může to způsobit vibrační hluk při jeho napájení. Vyměňte spotřebič a přesuňte kabel. Vyměňte troubu. Přesuňte šňůru. Vyměňte troubu.



Tipy na vaření

DESKY	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	min				
Maso													
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2					60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Hovězí pečeně, propečená (1 kg)	240	2											45-60
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Velká drůbež	200	2											60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3	30-40
Vepřové kotlety					210	3							30-40
Telecí kotlety					210	3							20-30
Hovězí žebra, propečená (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Skopové kotlety					210	3							20-30
Ryby													
Malé ryby					275	4							15-20
Středně velké ryby 1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Rybí filé	220	3					200	3					15-20
Zelenina													
Gratins (vařené jídlo)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Plněná rajčata	170	3					160	2					30
Pečivo													
Savojská sušenka - Génoise			150	3									35
Rolované sušenky	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Dort - Čtyři čtvrtiny	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krémy	165	2											30-40

* V závislosti na modelu

Tipy na vaření

DESKY	☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		Ⓛ
	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	UŘOVĚN	min	
Pečivo													
Sušenky - Křehké pečivo	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Malé pusinky	100	2											60-90
Velké pusinky	100	2											70-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Zelí	200	3					180	3					30-40
Jednotlivé listové těsto	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Koláč z křehkého těsta	215	1					200	1					30-40
Koláč z tenkého listového těsta	215	1					200	1					20-25
Různé													
Brochety	220	3			210	4							15-20
Paštika v terině bain-marie	200	2					190	2					80-100
Křehká pizza	200	2											30-40
Těsto na pizzu													15-18
Quiche	220	2											35-40
Soufflé													50
Koláče	200	2											40-45
Chléb	220						200		220				30-40
Toastovýchléb	180				275	4-5							2-3
Uzavřené kastroly	180	2											90-180

* V závislosti na modelu



Všechny T °C a doby pečení jsou uvedeny pro předehřáté trouby.

Poznámka: Všechna masa by měla být před vložením do trouby ponechána nejméně 1 hodinu při pokojové teplotě.

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

V SOULADU S CEI 60350

FOOD	Režim vaření	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	min. DOBA TRVÁNÍ	PRECHAUF-FAGE
Křehký chléb (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ano
Křehký chléb (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ano
Křehký chléb (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ano
Křehký chléb (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ano
Křehký chléb (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ano
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ano
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 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
Roštující povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

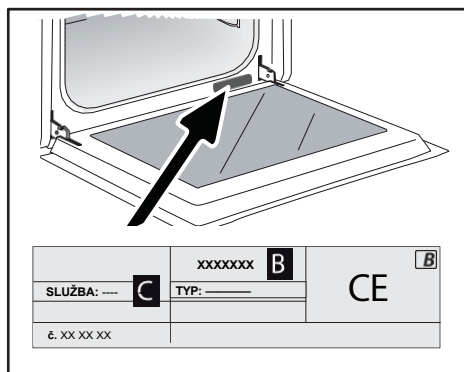
POZNÁMKA: Při dvouúrovňovém vaření lze pokrmy vyjmout v různých časech.





INTERVENCE

Veškeré práce vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným distributorem dané značky. Při telefonátu usnadnění vyřízení vašeho požadavku připravte úplné reference vašeho spotřebiče (obchodní reference, servisní reference, výrobní číslo). Tyto informace naleznete na výrobním štítku.



B: Obchodní reference

C: Servisní číslo

H: Sériové číslo

PŮVODNÍ DÍLY

Při servisu zařízení požadujte použití pouze certifikovaných originálních náhradních dílů.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

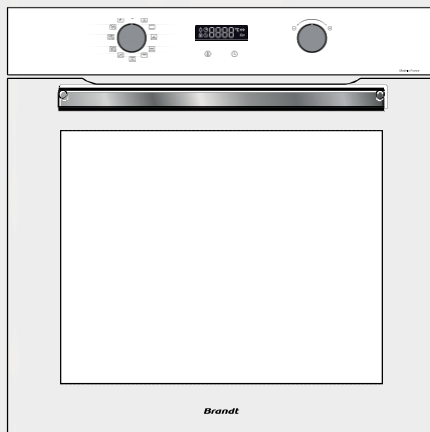
HE

Brandt



BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



BVCert.6011825

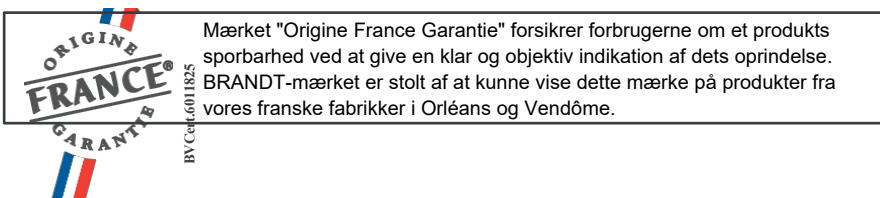
Kære ,

Du netop købt et **BRANDT-produkt**, og vi vil gerne takke dig for den tillid, du har vist os. du giver os.

Vi har designet og bygget dette produkt med dig, din livsstil og dine behov i , så det opfylder dine forventninger så godt som muligt. Vi har lagt vores ekspertise, vores innovationsånd og al den passion, der har drevet os i over 60 år, i dette produkt. Som en del af vores løbende indsats for at opfylde dine krav står vores kundeservice til din rådighed for at besvare eventuelle spørgsmål eller forslag, du måtte have.

Du kan også logge ind på vores hjemmeside www.brandt.com, hvor du finder alle vores seneste innovationer samt nyttige yderligere oplysninger.

BRANDT er glad for at kunne støtte dig i det daglige og ønsker dig alt det bedste i fremtiden. få mest muligt ud af dit køb.



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



VIGTIGT

Før du tager dit apparat , skal du læse denne vejledning omhyggeligt, så du kan Man bliver hurtigere fortrolig med dens funktion.

SIKKERHED OG VIGTIGE FORHOLDSREGLER	4
• 1 INSTALLATION	6
VALG AF PLACERING OG INSTALLATION	7
ELEKTRISK FORBINDELSE	7
• 2 MILJØ.....	8
RESPEKT FOR MILJØET	8
• 3 BESKRIVELSE AF DIT APPARAT	9
BETJENING OG DISPLAY	10
TILBEHØR (AFHÆNGIGT AF MODEL)	11
• 4 BRUG AF DIT APPARAT	13
INDSTILLINGER	13
TASTATURLÅS (BØRNESIKRING).....	14
INDSTILLINGSMENU.....	14
TILBEREDNINGSMETODER.....	15
AT STARTE EN FYRING.....	16
• 5 VEDLIGEHOLDELSE.....	20
INDVENDIG - UDVENDIG RENGØRING	20
• 6 FEJL OG LØSNINGER.....	23
FEJL OG LØSNINGER	23
• 7 TIPS TIL MADLAVNING	21
• 8 EGNETHEDSTESTS	24
• 9 EFTERSALGSSERVICE	27



Vigtige sikkerhedsanvisninger Læs omhyggeligt og gem til senere brug.

Disse instruktioner kan downloades fra brandets hjemmeside.

Ved modtagelse af apparatet

Pak den ud eller få den pakket ud med det samme. Tjek dens generelle udseende. Tag eventuelle forbehold skriftligt på følgesedlen, og gem en kopi.

Før første ibrugtagning Varm ovnen op i ca. 15 minutter uden luft. Sørg for, at rummet er tilstrækkeligt ventileret.

Vigtig information

Dette apparat er designet til brug i hjemmet. Denne ovn indeholder ingen asbestbaserede komponenter.

Dit apparat er beregnet til normal brug i hjemmet. Brug det ikke til kommercielle eller industrielle formål eller til andre formål end dem, det er designet til.

ændre eller forsøge at ændre dette apparats egenskaber. Det kan bringe dig i fare.

Placer aldrig aluminiumsfolie i direkte kontakt med ildstedet, da den akkumulerede varme kan få emaljen til at blive nedbrudt.

På den åbne ovndør må der ikke...

ikke bære tunge byrder, og som- Kender du det, at et barn ikke kan komme op eller sidde ned?

Brug ikke ovnen som spisekammer eller til opbevaring af ting efter brug.

Når du har brugt ovnen, skal du sørge for, at alle knapper er i slukket position.

Ovnen skal slukkes, før der udføres rengøringsarbejde i ovnrummet.


Lad apparatet køle af, før du fjerner isen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Dette apparat kan bruges af af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de rimelig overvågning eller instruktioner om sikker brug af apparatet og har forstået de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.





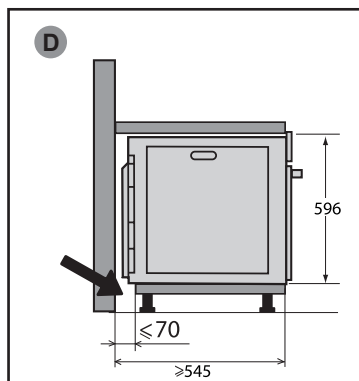
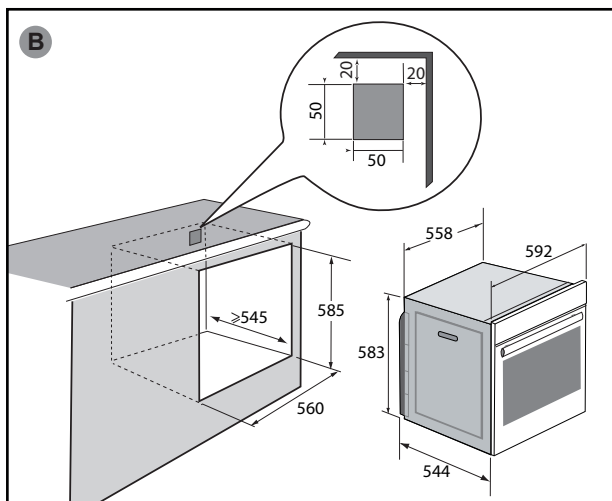
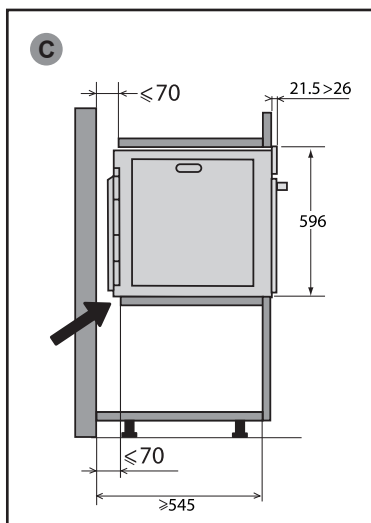
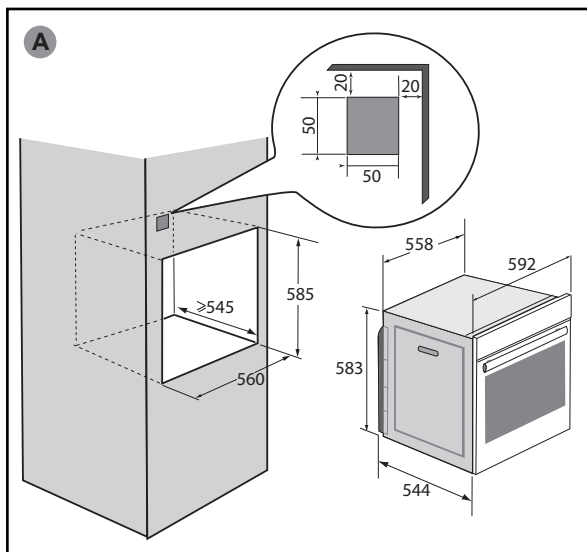
- af børn uden opsyn.
 - Det er vigtigt at holde øje med en-
børn for sikre at de
...
med apparatet.
-  **ADVARSEL:**
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varm under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under opsyn hele tiden.
 - Dette apparat er designet til at madlavning med lukket dør.
 - Før du udfører en net-pyrolytisk rengøring af din ovn, skal du fjerne alt tilbehør og fjerne eventuelle store stænk.
 - For den funktion af net-Ved rengøring kan overfladerne blive varmere end ved normal brug. Vi anbefaler, at du holder børn væk.
 - Ikke rengøringsudstyr damprensning.
 - Brug ikke rengøringsprodukter Brug ikke slibende rengøringsmidler eller hårde metalskrabere til at rengøre ovnens glasdør, da det kan ridse overfladen og få glasset til at splintre.
 - Sørg for, at apparatet er de-Lampen skal kobles fra strømforsyningen, før den udskiftes, for at undgå enhver risiko for elektrisk stød. Gør det, når apparatet er kølet af. For at skrue vinduet og

- lampe, brug en gummihandske for at gøre det lettere at fjerne den.
- Stikket til stikkontakten skal være tilgængelig efter installationen.
 - Det skal være muligt at afbryde forbindelsen
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, enten ved hjælp af en stikkontakt eller ved at indbygge en afbryder i de faste kanaler i overensstemmelse med installationsreglerne.
- Hvis strømkablet er Hvis den er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
 - Dette apparat kan installeres i Installationsdiagrammerne viser, hvordan man sætter installationen op.
 - Centrér ovnen i skabet for at sikre en minimumsafstand på 10 mm fra det tilstødende møbel.
 - Materialet i det indbyggede skab-Rammen skal være varmebestandig (eller beklædt med varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres til skabet med 2 skruer gennem hullerne på sidestolperne.
 - Apparatet må ikke installeres - bag en dekorativ dør, for at forhindre overophedning.





Installation af dit apparat





VALG AF PLACERING OG INSTALLATION

Diagrammerne viser målene på et skab, der kan rumme din ovn. Dette apparat kan installeres enten som en søjle (A) eller under bordpladen (B).

(B). Hvis skabet er åbent, skal den maksimale åbning på bagsiden være 70 mm (C og D). Fastgør ovnen i skabet. Fjern gummistoppene, og forbor et Ø 2 mm hul i skabsvæggen for at forhindre, at træet splintrer. Fastgør ovnen med 2 træskruer (medfølger ikke) (rundt hoved, diameter: 3 mm og længde: 30 mm). Vær forsigtig med ikke at bruge en skruetrækker, da det kan beskadige ovnens emalje. Udskift gummistoppene.

Rådet

Tøv ikke at tilkalde en specialist i husholdningsapparater for at sikre, at installation er i overensstemmelse med reglerne.

ELEKTRISK FORBINDELSE

Ovnen er udstyret et standard 3-leder 1,5 mm² strømforsyningskabel (1 ph + 1 N + jord), som skal tilsluttes 220~240 Volt strømforsyningen via et standard IEC 60083-stik eller en omnipolær isoleringsanordning i overensstemmelse med installationsreglerne.

Beskyttelsestråden (grøn-gul) er forbundet til apparatets terminal og skal forbindes til installationens . Den

Installationen skal være på 16 ampere.

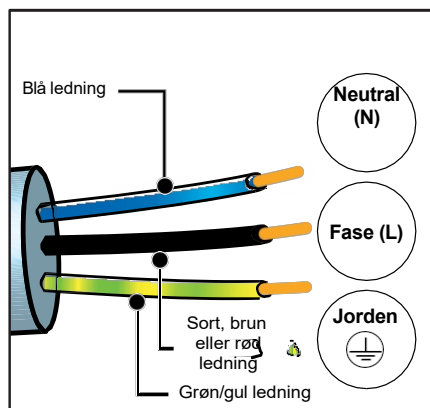
Vi kan ikke holdes ansvarlige for ulykker eller hændelser, der skyldes manglende, mangelfuld eller forkert jordforbindelse eller forkert tilslutning.

Dit apparat er designet til at fungere ved en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz uden nogen særlig indsats fra din side.



Bemærk venligst:

Hvis elektriske installation i dit hjem kræver ændringer for at tilslutte dit apparat, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. Hvis der er problemer med ovnen, skal du trække stikket ud eller fjerne sikringen, der svarer til ovnens tilslutningsledning.



Før du bruger din ovn første gang, skal du varme den op i ca. 15 minutter på den højeste indstilling med lukket dør. Mineralulden, der omgiver ovnrummet, kan i begyndelsen afgive en særlig lugt på grund af sin sammensætning. Du også mærke lidt røg. Det er helt normalt.



RESPEKT FOR MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Vær med til at genbruge dem og hjælpe med at beskytte miljøet ved at aflevere dem i de kommunale containere, der er beregnet til dette formål.

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



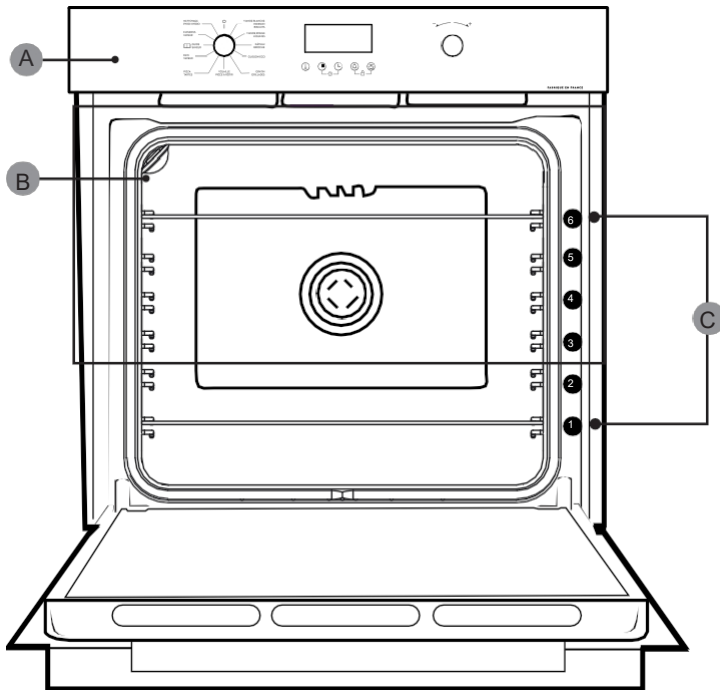
Genbrug af apparater organiseret af din producent vil derfor blive udført de bedst mulige forhold i overensstemmelse med det europæiske direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt din kommune eller forhandler for at få oplysninger om de nærmeste indsamlingssteder for brugte apparater.

Tak for din hjælp til beskytte miljøet.



Beskrivelse af dit apparat



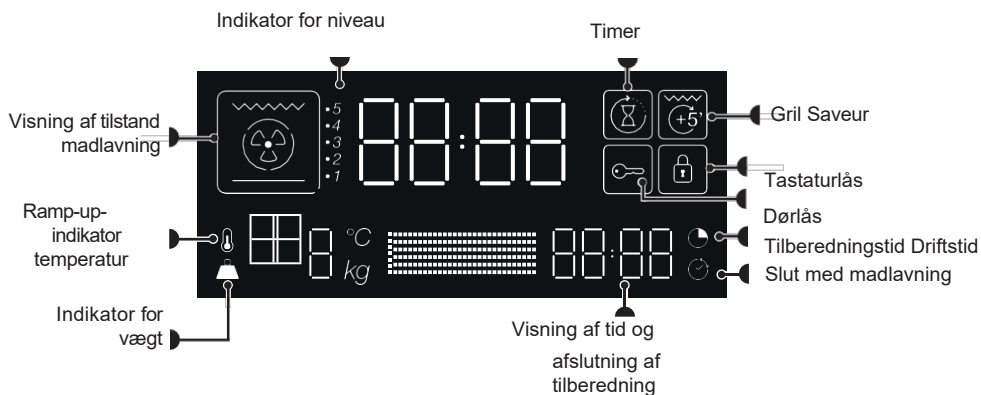
- A Kontrolpanel
- B Lampe
- C Trin (6 positioner)



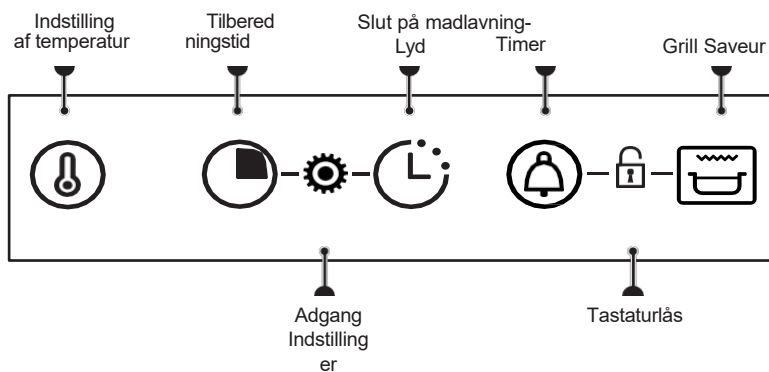


BETJENING OG DISPLAY

Skærm



Nøgler



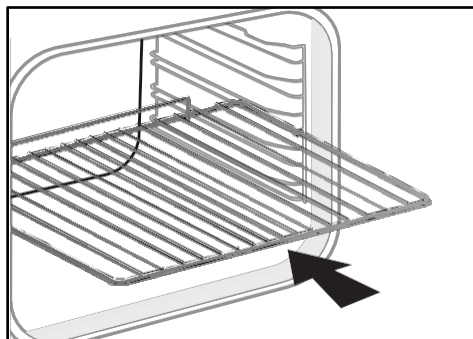


TILBEHØR (AFHÆNGIGT AF MODEL)

- Sikkerhedsgitter mod hældning

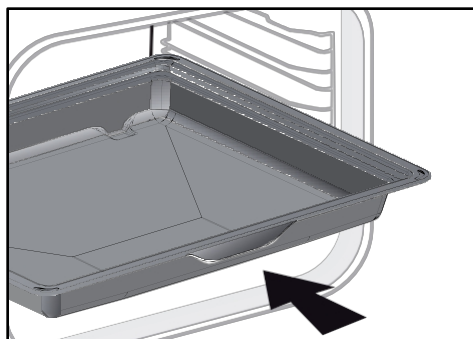
Risten kan bruges til at understøtte alle fade og forme, der indeholder mad, der skal tilberedes eller gratineres. Den kan også bruges til at grille (placeres direkte ovenpå).

Sæt risten med vippesikringen ind mod bunden af ovnen.



- Multi-purpose skål 45 mm

Sættes ind i ristene under grillen. Den opsamler saft og fedt fra grillen og kan bruges halvfyldt med vand til bain-marie-madlavning.



RÅDGIVNING :

For at forhindre røg i at slippe ud, når du tilbereder fedt kød, anbefaler vi, at du tilsætter en lille smule vand eller olie i bunden af 45 mm-multifunktionsfadet.



ADVARSEL :

Tag tilbehøret ud af ovnen, før du starter pyrolyserengøringen. Under påvirkning af varme kan tilbehør deformeres uden at ændre deres funktion. De vender tilbage til deres oprindelige form, når de er afkølet.



Glidende skinneresystem

Det glidende skinneresystem gør madhåndteringen nemmere og mere praktisk, da bakkerne kan trækkes jævnt ud, hvilket gør dem så nemme at håndtere som muligt. Bakkerne kan trækkes helt ud, så der er fuld adgang. Desuden betyder deres stabilitet, at maden kan bearbejdes og håndteres i fuld sikkerhed, hvilket reducerer risikoen for forbrændinger. Så du kan tage din mad ud af ovnen meget lettere.

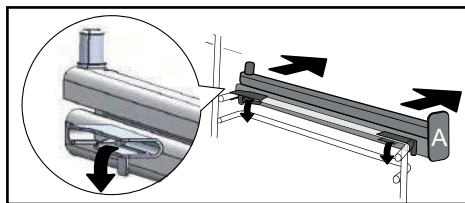
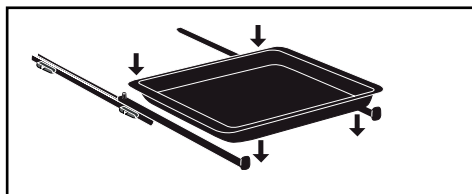
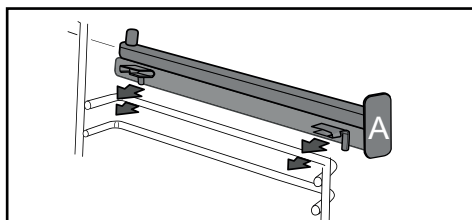
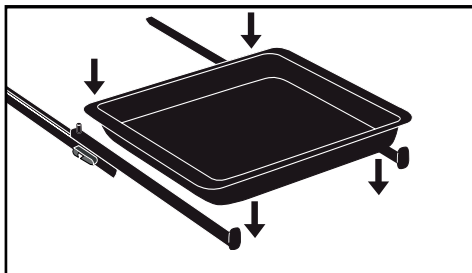
MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

Når du har fjernet de 2 trådlag, skal du vælge den laghøjde (fra 2 til 5), du vil fastgøre dine skinner til. Klik den venstre skinne mod den venstre etage, og tryk tilstrækkeligt på forsiden og bagsiden af skinnen, så de 2 tapper på siden af skinnen passer ind i trådetagen. Gør det samme med den højre skinne.

BEMÆRK: Den teleskopiske glidende del af skinnen skal foldes ud ovenns forsidestop A vendt mod dig.

Monter dine 2 trådhylder, og placer derefter din plade på de 2 skinner, så er systemet klar brug.

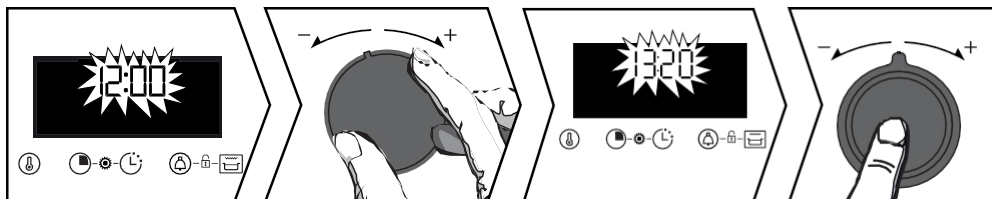
For at afmontere skinnerne skal du fjerne trådskinnerne igen. Spred tapperne på hver skinne lidt nedad for at frigøre dem fra etagen. Træk skinnen ind mod dig.





INDSTILLINGER

Indstilling af tid

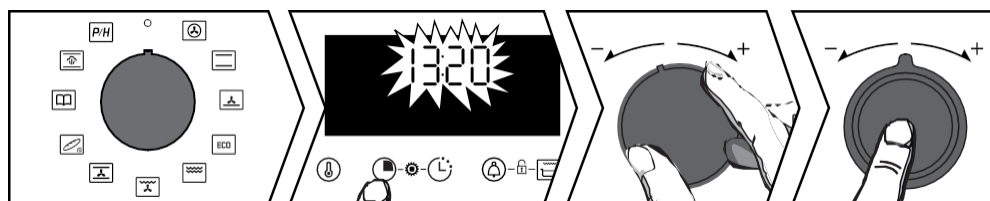


Ved opstart blinker displayet 12:00.


Indstil tiden med joysticket+ eller -. Bekræft ved at trykke på joysticket.

Hvis der er strømafbrydelse, vil tiden også blinke. Foretag de samme indstillinger.

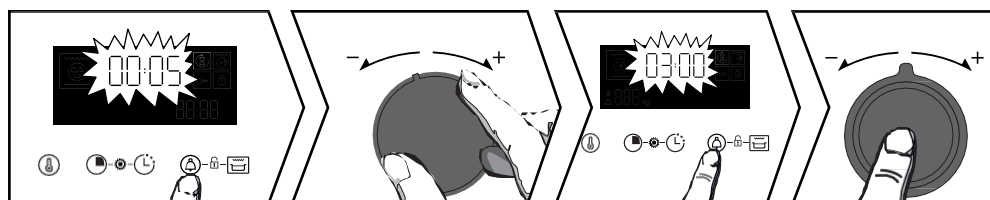
Ændring af klokkeslæt






Funktionshåndtaget skal stå i position 0.

Tryk på knappen  indtil tidsvisningen blinker. Juster indstillingen med joysticket+ eller -. Bekræft ved at trykke på joysticket.

Minerie



Tryk på knappen  og symbolet  vises. Timeren blinker. Indstil timeren med + eller - håndtaget. Bekræft ved at trykke på joysticket. Tiden vises igen, og nedtællingen starter. Tryk på knappen  at vise nedtællingen. Når tiden er gået, lyder der et bip. Tryk på joysticket for at stoppe det.

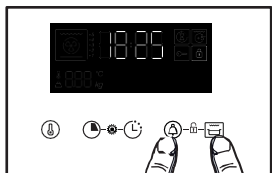
NB: Du kan ændre eller annullere timerprogrammeringen på et hvilket som helst tidspunkt. For at annullere skal du gå tilbage til timermenuen og indstille til 00:00.





TASTATURLÅS (BØRNESIKRING)

Funktionshåndtaget skal være i position 0.



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

Menuen Indstillinger



Tryk samtidig på og indtil "MENU" vises. Rul gennem de forskellige menuer med +/- joysticket (se tabel). Bekræft dit valg ved at trykke på +/- håndtaget, brug + og - håndtagene til at vælge OFF eller ON, og bekræft derefter dit valg ved at trykke på +/- håndtaget.

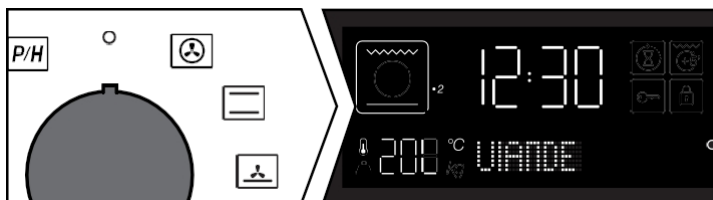
1- Lampe	AUTO: I tilberedningstilstand slukkes lyset i hulrummet 90 sekunder. ON: I tilberedningstilstand lyset tændt konstant, undtagen i ECO-tilstand.
2- Lyd	ON: Aktiverer OFF: Deaktiverer tastebippen.
3- Booster	ON: Aktiverer forvarmning hurtigt. OFF: Deaktiverer hurtig forvarmning.
4- Demo	Aktiver/deaktiver demo-tilstand
5- Sprog	Valg af sprog: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Kode	Information om kundeservice

Tryk på for at forlade "MENU".
på en hvilken som helst tast.



STARTE EN FYRING


Start madlavningen med det samme



Timeren skal kun vise tiden. Den må ikke blinke.


Drej funktionsknappen til den ønskede position. Tilberedningen starter.

Opvarmningen starter med det samme. Din ovn vil anbefale en temperatur, som kan ændres.

Ovnen varmer op, og temperaturindikatoren  blinker. Der lyder en række bip, når ovnen når den indstillede temperatur. Du kan sætte din ret ind i ovnen.


Ændring af temperaturen



Tryk på knappen  og temperaturen blinker. Juster temperaturen med joysticket + eller -. Bekræft ved at trykke på joysticket.

Ændring af varighed



Tryk på  . Din ovn vil anbefale en tilberedningstid, som du kan ændre. Juster tilberedningstiden ved hjælp af + eller -. Bekræft ved at trykke på knappen.













Brug af din enhed



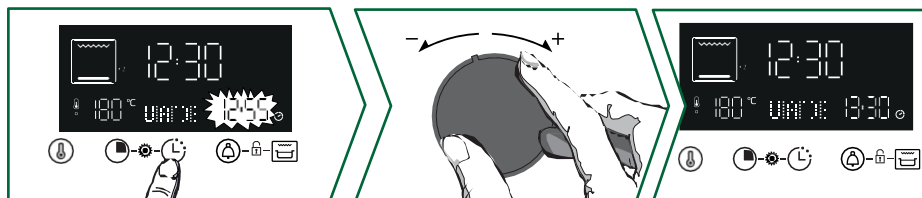
Smart Assist"-system

Din ovn er udstyret med "Smart Assist", som, når tilberedningen er programmeret, vil anbefale en tilberedningstid, der kan ændres i henhold til den valgte tilberedningstilstand (se tabel).

Hvis du ændrer tiden, skal du bekræfte ved at trykke på knappen. Tiden tæller ned med det samme, når tilberedningstemperaturen er nået.

TILBEREDNINGSFUNKTION (afhængigt af model)	ANBEFALING AF TID
 HVIDT KØD - FISKEKIKS	30 minutter
 RØDT KØD - GRØNTSAGER	30 minutter
 KAGER - BRIOCHE	30 minutter
ECO ØKOLOGISK MADLAVNING	30 minutter
 GRATIN	7 minutter
 GRILLADES+ TB	7 minutter
 FJERKRÆ - STEGT	15 minutter
 PIZZA - PIE	30 minutter
 BRØD	40 minutter

Ændring af sluttidspunkt for tilberedning



Når du har indstillet , skal du trykke på knappen, og sluttiden vil blinke. Brug+ eller - til at indstille den nye sluttid.

Bekræft ved at trykke på joysticket.

Displayet for afslutning af tilberedning holder op med at blinke.

Din ovn vil starte senere for at afslutte tilberedningen på valgte tidspunkt.

NB: Denne funktion er ikke tilgængelig med grillfunktionen.

Brug af Grill Saveur-funktionen

Du kan bruge funktionen "Grill Saveur" til at brune en gratineret ret i slutningen af tilberedningen.



Vælg en tilberedningsfunktion, juster temperaturen, og indstil tilberedningstiden.

Vælg derefter funktionen "Gril Saveur" ved at trykke på tasten .



Din madlavning starter. Symbolet  vises, og grillen starter automatisk i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningen.

NB: "Gril Saveur" er ikke tilgængelig i Eco-, Gratin-, Grill- og Steam-tilstandene.



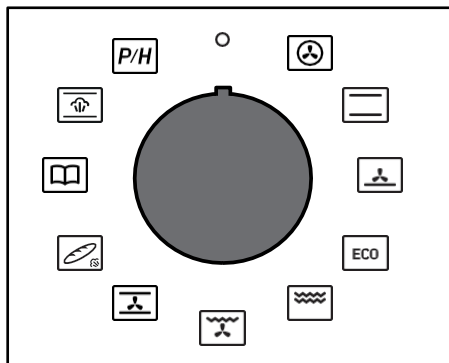


Brug af din enhed

Dampkogningsfunktion

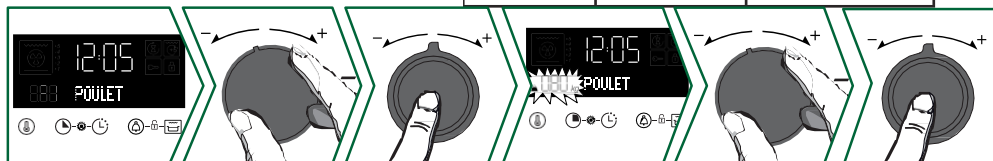
Vælg funktionen "Dampkogning".

Ovnen derefter forskellige madfamilier: Fjerkræ, fisk og stege.




Tablet over automatiske kombinationsfunktioner med dampkombination

Retter	Fødevarer	vand, der skal tilsættes
A Fjerkræ	A1 Kylling	500 varmt vand i 45 mm universalskålen
	A2 Perlehøns	
	A3 And	
	A4 Tyllet	
B Fisk	B1 Store fisk	
	B2 Fladfisk	
	B3 Små fisk	
	B4 Neis	
C Stege	C1 Stegt kalvekød	
	C2 Flæskesteget	



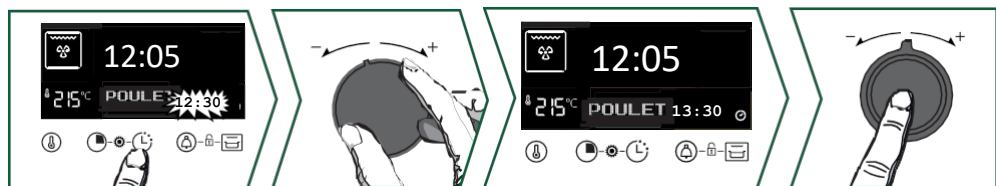
Brug joysticket til at vælge din madfamilie+ og -, bekræft ved at trykke på joysticket. Vælg derefter din fødevarer ved hjælp af joystickene + og -, og bekræft ved at trykke på joysticket.

En vægt blinker ; indtast den faktiske vægt af din mad ved hjælp af joysticket+ og - derefter Bekræft ved at trykke på joysticket.

Placer den 45 mm store universalskål (varmt vand) på det nederste niveau 1 og den mad, der skal tilberedes, på niveau 3.

Du behøver ikke at indstille andet, temperaturen og tilberedningstiden beregnes automatisk. Hvis det er nødvendigt, skal du indstille sluttiden for tilberedningen og derefter bekræfte. Tilberedningen starter med det samme.

Ændring af sluttidspunkt for tilberedning



Tryk på knappen , og sluttiden for tilberedning vil blinke. Brug knapperne+ og - til at indstille den nye sluttid for tilberedning. Bekræft ved at trykke på knappen. Displayet for slutningen af tilberedningstiden holder op med at blinke. Den programmerede tilberedningstid vises, og din tilberedning er færdig på det valgte tidspunkt.

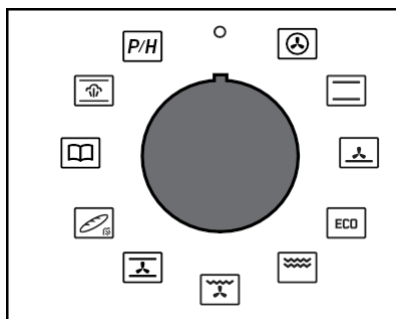




Brug af din enhed

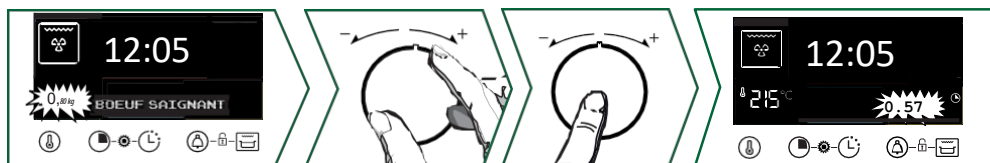
Smagsguide-funktionen

Funktionen "Taste Guide" vælger de rette tilberedningsparametre for dig ved at afhængigt af den mad, der skal tilberedes, dens vægt og typen af ret.



- r1 : Medium gennemstegt
- r2 : Gennemstegt
- r3 : Gennemstegt
- r4: Gratin dauphinois
- r5 : Hele kartofler
- r6: Fyldte tomater
- r7: Grøntsagsflan
- r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Frugtæarte
- r12: Småkager

*Forvarmning er nødvendig for disse retter. Sæt retten i ovnen efter forvarmningssignalet.

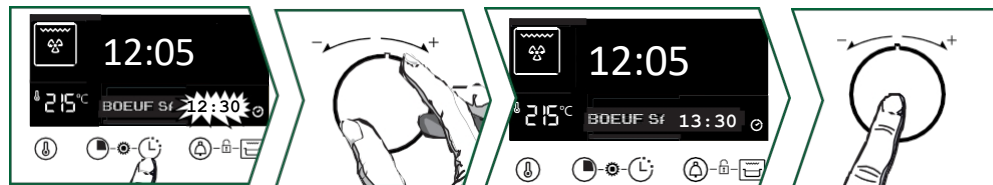


Drej joysticket til Flavour Guide. Brug joysticket til at vælge

+ og - en forprogrammeret opskrift. Bekræft ved at trykke på joysticket+ og -. Afhængigt af din ret vil en foreslået vægt blinke . Indtast madens faktiske vægt ved hjælp af joystickene+ og -, og bekræft ved at trykke på joysticket. Den ideelle tilberedningstid vises og beregnes automatisk. Ovnene vil anbefale den højde, du skal placere din på. Sæt fadet ind i ovnen på det anbefalede niveau (fra 1 nederst til 6 øverst). Ovnene starter.

⚠ VIGTIGT: Du kan ikke ændre tilberedningstiden med Guide Saveur.

Ændring af sluttidspunkt for tilberedning



Tryk på knappen , og sluttiden for tilberedning vil blinke. Brug knapperne + og - til at indstille den nye sluttid for tilberedning. Bekræft ved at trykke på knappen. Displayet for sluttid for tilberedning holder op med at blinke. Den programmerede tilberedningstid vises, og din tilberedning er færdig på valgte tidspunkt.

⚠ VIGTIGT: For opskrifter, der kræver forvarmning, er det ikke muligt at lave mad med udskudt start.





Vedligeholdelse af dit apparat

INDVENDIG - UDVENDIG RENGØRING

Rengøring af hulrummet med pyrolyse eller damprensning

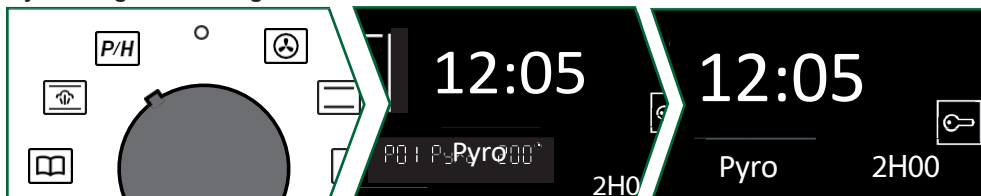


OPMÆRKSOMHED

Fjern tilbehør og stativer fra ovnen, før du påbegynder en Pyrolyse- eller Hydrorensning. Før du rengør din ovn, skal du fjerne eventuelle store spildte . Fjern eventuelt overskydende fedt fra lågen med en fugtig svamp.

Af sikkerhedsmæssige årsager bør pyrolyserensningen kun udføres efter Døren låses automatisk og kan ikke låses op.

Øjeblikkelig selvrensning



Timeren skal vise klokkeslættet uden at blinke. Brug joysticket til at vælge den selvrensende

Vælg din pyrolyseindstilling ved hjælp af håndtaget + og - afhængigt af hvor snavset apparatet er din ovn.

Dit valg :

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* eller Pyro ECO 1h30 vises.

P03: Hydro vises.

Bekræft med håndtagene + og -, og rengøringscyklussen starter. Ved slutningen af rengøringscyklussen viser displayet 0:00. Drej funktionsknappen tilbage til 0. Når rengøringscyklussen er slut, låses døren op.

* PyroExpress på 59 minutter

Denne specifikke funktion udnytter den varme, der er akkumuleret en tidligere tilberedning, til at tilbyde hurtig automatisk rengøring af hulrummet: Den renser et let snavset hulrum på mindre end en time.

Elektronisk overvågning af hulrumstemperaturen afgør, om restvarmen i hulrummet er tilstrækkelig til at opnå et godt rengøringsresultat. Hvis det ikke er tilfældet, startes der automatisk en ECO-pyrolysecyklus, der varer 1? time.



Express 59-minutters pyro

Når denne indikation vises skærmen, kan du vælge mellem En "PyroExpress på 59 minutter".






RÅDGIVNING :

Når ovnen er afkølet, skal du bruge en fugtig klud til at fjerne den hvide aske. Så er ovnen ren og klar til at blive brugt igen til madlavning efter eget valg.

Damprensning af hulrummet

Takket være denne funktion bruger du mindre tid på at rengøre din ovn, og det er en miljørigtig handling. Det gør du ved at spraye ovnrummet med 300 ml vand og starte damprengøringsfunktionen ved at dreje knappen til  i 35 minutter.

Forsinket pyrolyse eller damprensning

Følg anvisningerne i afsnittet "Umiddelbar selvrensning", og se afsnittet "Sluttidspunkt for tilberedning" for at indstille sluttidspunktet for pyrolyse eller hydrorensning.

Efter disse handlinger forsinkes starten af rengøringscyklussen indtil det programmerede tidspunkt. Når din cyklus er færdig, skal du dreje funktionsvælgeren tilbage til 0.

Rengøring af den udvendige overflade

Brug en blød klud dyppet i glasrens. Brug ikke skurecreme eller slibemidler.

Skrabesvamp.

Rengøring af dørglas



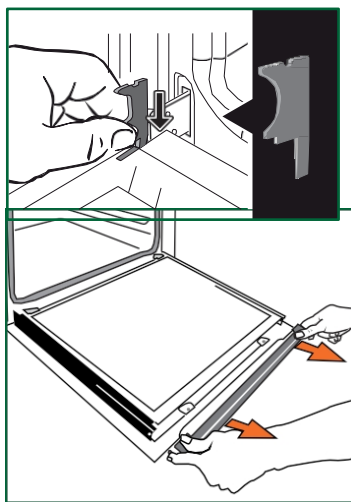
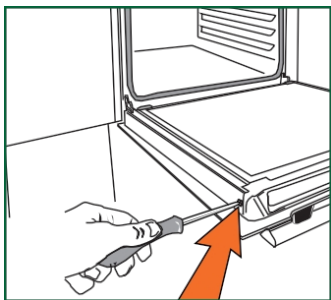
ADVARSEL

ikke skuremidler, slibesvampe eller metalskrabere til at rengøre ovnens glasdør, da de kan ridse overfladen og få glasset til at splintre.

Åbn døren helt, og lås den.

ved hjælp af den medfølgende plastikkile din enhed.

Skrue de to skruer på hver side af dørstolperne ud med en Torx-skruetrækker (T20), og fjern derefter rammen ved at trække den mod dig.



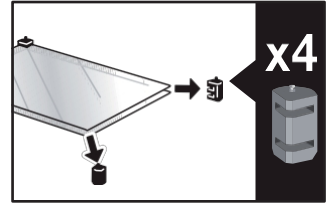
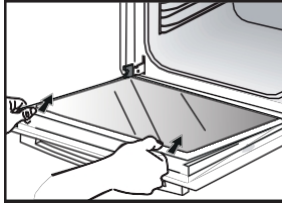


Vedligeholdelse af dit



VIGTIGT:

Sørg for at markere monteringsretningen for denne 1. rude (den blanke side mod dig).



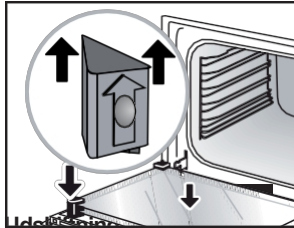
Fjern den første rude: Døren har to indvendige ruder med et sort gummi afstandsstykke i hvert hjørne. Fjern om nødvendigt de indvendige ruder for at rengøre dem.

Sænk ikke glasset ned vand. Skyl rent vand, og tør efter med en tør klud. Fluffy.

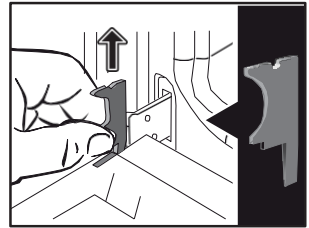
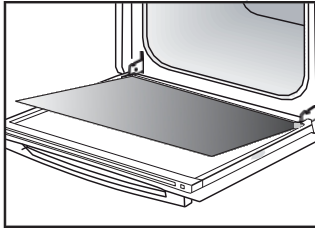
Genmontering af dørvinduer

Efter rengøring placeres de fire gummistop igen med pilene opad. Flyt alle vinduerne.

Sæt den sidste rude i anslag, sæt derefter tværstangen på plads igen, og skru den fast. Fjern plastikkablet, før du lukker døren. Dit apparat er nu funktionsdygtigt igen.

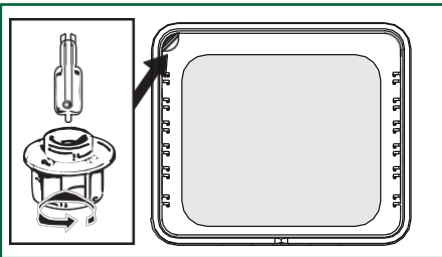


Udskiftning af lampen



VIGTIGT:

Sørg for, at apparatet er afbrudt fra strømforsyningen, før du udskifter lampen for at undgå risiko for elektrisk stød. Gør dette, når apparatet er kølet af.



Lampens egenskaber :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9-sokkel.

Du kan selv udskifte lampen, hvis den holder op med at virke. Skru skruen af og fjern lampen (brug en gummihandske for at gøre afmonteringen lettere).

Sæt den nye lampe i, og sæt vinduet på plads igen. Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



FEJL OG LØSNINGER

Kontroller, at ovnen er tilsluttet korrekt, eller at sikringen i din installation ikke er ude af drift. Øg den valgte temperatur.

Udskift pæren eller sikringen. Kontroller hvis ovnen er korrekt tilsluttet.

Dette er normalt, da ventilatoren kan køre i op til en time efter tilberedningen for at sænke temperaturen i og uden for ovnen. Efter mere end en time bedes du kontakte vores eftersalgsservice.

Kontrollér, at døren lukker korrekt. Der kan en fejl i dørlåsen eller temperatursensoren. Hvis fejlen fortsætter, skal du kontakte eftersalgsservice.
















Hvis døren ikke låser ordentligt, skal du kontakte eftersalgsservice.

Brug ventilerede tilberedningsfunktioner til vandbadstilberedning. Kontrollér, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen.

Det har ingen indflydelse på apparatets korrekte funktion, kan give anledning til en vibrerende lyd, når det . Fjern apparatet, og flyt ledningen. Udskift din ovn. Flyt ledningen. Udskift din ovn.
















Tips til madlavning

PLADER	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	min				
Kød													
Stegt svinekød (1 kg)	200	2					180	2					60
Stegt kalvekød (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Roastbeef, gennemstegt (1 kg)	240	2											45-60
Lam (ben, skulder 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Stort fjerkræ	200	2											60-90
Kyllingelår					220	3					210	3	30-40
Svinekoteletter					210	3							30-40
Kalvekoteletter					210	3							20-30
Ribben af okse, gennemstegt (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Fårekoteletter					210	3							20-30
Fisk													
Små fisk					275	4							15-20
Mellemstor fisk (1 kg til 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fiskefileter	220	3					200	3					15-20
Grøntsager													
Gratiner (tilberedt mad)					275	2							15
Gratiner dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Fyldte tomater	170	3					160	2					30
Bagværk													
Savoy-kiks - Génoise			150	3									35
Rullet kiks	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Kage - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremer	165	2											30-40

* Afhængig af model

Tips til madlavning

PLADER	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	min
Bagværk							
Småkager - Shortbread	175	3					15-20
Kugelhøp			180	2			40-45
Små marengs	100	2					60-90
Store marengs	100	2					70-90
Madeleines	220	3			200	3	5-10
Kål	200	3			180	3	30-40
Individuelle butterdejskager	220	3			200	3	5-10
Savarin	180	3					30-35
Tærte med mørdej	215	1			200	1	30-40
Tynd butterdejsærte	215	1			200	1	20-25
Diverse							
Brochetter	220	3		210	4		15-20
Pâté i vandbadsterrine	200	2			190	2	80-100
Pizza med kort skorpe	200	2					30-40
Pizzadej							15-18
Quiches	220	2					35-40
Soufflé							50
Tærter	200	2					40-45
Brød	220				200	220	30-40
Ristet brød	180			275	4-5		2-3
Lukkede gryderetter	180	2					90-180

* Afhængig af model




Alle T°C og tilberedningstider er angivet for forvarmede ovne.

NB: Alt kød skal stå ved stuetemperatur i mindst 1 time, før det sættes i ovnen.

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

I OVERENSSTEMMELSE MED CEI 60350

MAD	Tilberedningstilstand	NIVEAU	Tilbehør	°C	VARIGHED min.	PRECHAUF-FAGE
Shortbread (8.4.1)		5	flad 45 mm	150	30-40	ja
Shortbread (8.4.1)		5	flad 45 mm	150	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	flad 45 mm + Gitter	150	25-45	ja
Shortbread (8.4.1)		3	flad 45 mm	175	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	flad 45 mm + Gitter	160	30-40	ja
Små kager (8.4.2)		5	flad 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		5	flad 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 5	flad 45 mm + Gitter	170	20-40	ja
Små kager (8.4.2)		3	flad 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 5	flad 45 mm + Gitter	170	25-35	ja
Blød kage uden fedtstof (8.5.1)		4	Gitter	150	30-40	ja
Blød, fedtfri kage (8.5.1)		4	Gitter	150	30-40	ja
Blød, fedtfri kage (8.5.1)		2 + 5	flad 45 mm + Gitter	150	30-40	ja
Blød, fedtfri kage (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Blød, fedtfri kage (8.5.1)		2 + 5	flad 45 mm + Gitter	150	30-40	ja
Æbletærte (8.5.2)		1	Gitter	170	90-120	ja
Æbletærte (8.5.2)		1	Gitter	170	90-120	ja
Æbletærte (8.5.2)		3	Gitter	180	90-120	ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	Gitter	275	3-6	ja

* Afhængig af model

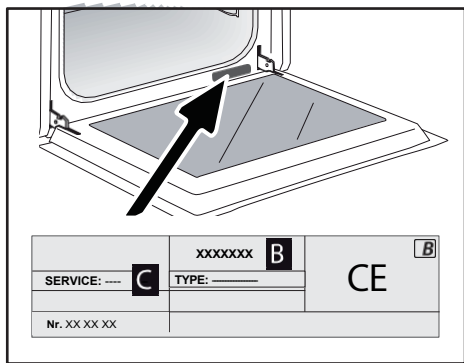
BEMÆRK: Ved tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud på forskellige tidspunkter.





INTERVENTIONER

Alt arbejde dit apparat skal udføres af en kvalificeret fagmand, der er registreret distributør af mærket. Når du ringer, bedes du alle apparatets referencer klar (kommerciel reference, servicereference, serienummer) for at gøre det lettere at behandle din anmodning. Disse oplysninger findes på typeskiltet.



B: Kommerciel reference

C: Servicereference

H: Serienummer

ORIGINALE DELE

Når du servicerer dit udstyr, skal du bede om, at der kun bruges certificerede originale reservedele.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

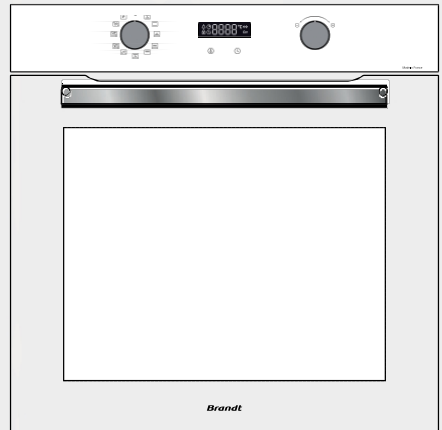
HE

Brandt



ANLEITUNG BENUTZER DE

OFEN




BYCert.G011825

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie gerade ein **BRANDT-Produkt** erworben und wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns gesetzt haben.
die Sie uns gewähren.

Bei der Entwicklung und Herstellung dieses Produkts haben wir an Sie, Ihren Lebensstil und Ihre Bedürfnisse gedacht, damit es Ihre Erwartungen bestmöglich erfüllt. Wir haben unser Know-how, unseren Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit über 60 Jahren antreibt, in dieses Produkt eingebracht. In dem ständigen Bestreben, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen, steht Ihnen unser Verbraucherservice zur Verfügung und hört Ihnen zu, um alle Ihre Fragen oder Anregungen zu beantworten. Melden Sie sich auch auf unserer Website **www.brandt.com** an, wo Sie unsere neuesten Innovationen sowie nützliche und weiterführende Informationen finden.

BRANDT freut sich, Sie täglich begleiten zu dürfen und wünscht Ihnen viel Erfolg.
Sie können Ihren Kauf in vollen Zügen genießen.



Das Siegel "Origine France Garantie" versichert dem Verbraucher die Herkunft eines Produkts durch eine klare und objektive Herkunftsangabe. Die Marke BRANDT ist stolz darauf, Produkte aus unseren französischen Fabriken in Orléans und Vendôme mit diesem Siegel auszeichnen zu dürfen.

Retrouvez-nous sur



WICHTIG

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch, um Sie sich schneller mit seiner Funktionsweise vertraut machen.

SICHERHEIT UND WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN	4
• 1 INSTALLATION	6
WAHL DES STANDORTS UND EINBETTUNG	7
STROMANSCHLUSS.....	7
• 2 UMWELT.....	8
UMWELTFREUNDLICHKEIT	8
• 3 BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS	9
DIE BEDIENELEMENTE UND DAS DISPLAY	10
DAS ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)	11
• 4 VERWENDUNG IHRES GERÄTS	13
EINSTELLUNGEN.....	13
TASTATURSPERRE (KINDERSICHERUNG)	14
MENÜ EINSTELLUNGEN.....	14
KOCHMETHODEN	15
STARTEN EINES KOCHVORGANGS.....	16
• 5 PFLEGE	20
REINIGUNG INNEN - AUSSEN.....	20
• 6 ANOMALIEN UND LÖSUNGEN.....	23
ANOMALIEN UND LÖSUNGEN	23
• 7 TIPPS ZUM KOCHEN.....	21
• 8 EIGNUNGSPRÜFUNGEN FÜR DIE FUNKTION.....	24
• 9 KUNDENDIENST	27



Wichtige Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und für zukünftige Verwendungen aufbewahren.

Diese Anleitung steht auf der Website der Marke zum Download bereit.

Bei Erhalt des Geräts

Packen Sie es sofort aus oder lassen Sie es . Überprüfen Sie das allgemeine Aussehen. Machen Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein, von dem Sie eine Kopie aufbewahren.

Vor dem ersten Gebrauch

Heizen Sie den Ofen ohne Inhalt etwa 15 Minuten lang auf. Achten Sie darauf, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

Wichtige Informationen

Dieses Gerät wurde für Gebrauch durch Privatpersonen in ihren Wohnräumen entwickelt. Dieser Ofen enthält keine asbesthaltigen Bestandteile.

Ihr Gerät ist für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke oder für andere Zwecke als den, für den es entwickelt wurde.

Ändern Sie die Funktionen dieses Geräts nicht und versuchen Sie nicht, sie zu ändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

Legen Sie niemals Alufolie direkt auf den Herd, da die gespeicherte Hitze die Emaille beschädigen könnte.

Auf der offenen Tür des Backofens nicht po-.

Die meisten Menschen, die sich in der Schule aufhalten, haben keine Lust, sich zu beschweren.

Sie wissen, ein Kind nicht einsteigen oder sich hinsetzen kann.

Benutzen Sie Ihren Ofen nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen nach dem Gebrauch.

Stellen Sie nach dem Gebrauch des Ofens sicher, dass sich alle Bedienelemente in der Aus-Position befinden.

Für Reinigungsarbeiten im Ofenraum muss der Ofen ausgeschaltet sein.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit dem Aufklappen des Eis beginnen.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann verwendet werden von

Kinder 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, wenn sie beaufsichtigt oder vorhersehbare Anweisungen sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen und pflegen.





- nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Es ist wichtig, die Kinder für sicherzustellen dass sie



Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG:

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile

Die Oberfläche des Geräts wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Dieses Gerät ist dafür gedacht, Folgendes zu tun des Kochens bei geschlossener Tür.

- Bevor Sie eine Net-

Wenn Sie Ihren Ofen pyrolysieren, entfernen Sie alle Zubehörteile und entfernen Sie größere Spritzer.

- Während der Funktion von net-Bei der Reinigung können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch. Es wird empfohlen, Kinder von der Maschine fernzuhalten.

- Verwenden Sie keine Net-tung mit Dampf.

- Verwenden Sie keine En-Dies kann die Oberfläche zerkratzen und zum Bersten des Glases führen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät un-terstützt ist.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies geschieht, wenn das Gerät abgekühlt ist. Um die Tür und den Deckel abzuschrauben

Wenn Sie eine Lampe haben, verwenden Sie einen Gummihandschuh, der das Zerlegen erleichtert.

- Der Stecker der Steckdose muss nach der Installation zugänglich sein.
- Es muss möglich sein, die Verbindung zu trennen

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, entweder mithilfe eines Steckdosensteckers oder durch Einbauen eines Schalters in die festen Leitungen gemäß den Installationsvorschriften.

- Wenn das Stromkabel Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann in-Sie können die Datei in der Zeichnung oder in der Co-Line anders darstellen, wie in der Installationskizze gezeigt.

- Zentrieren Sie den Ofen im Möbelstück so, dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbelstück gewährleistet ist.

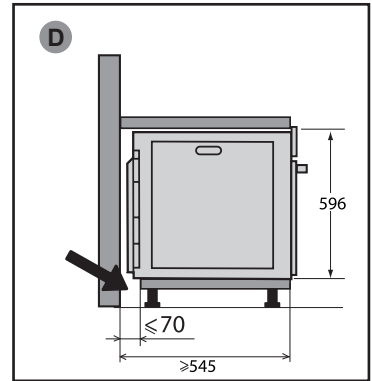
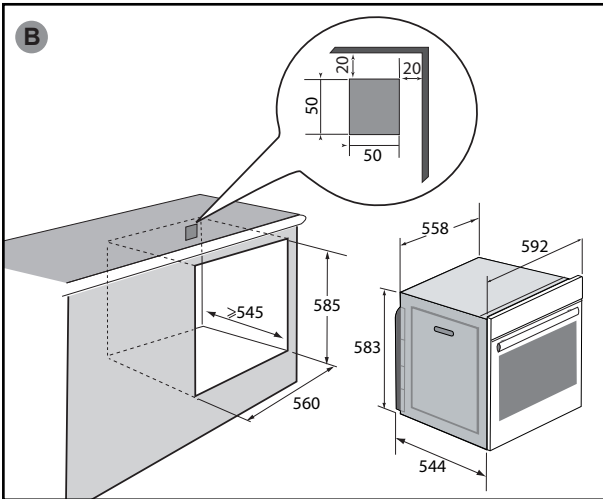
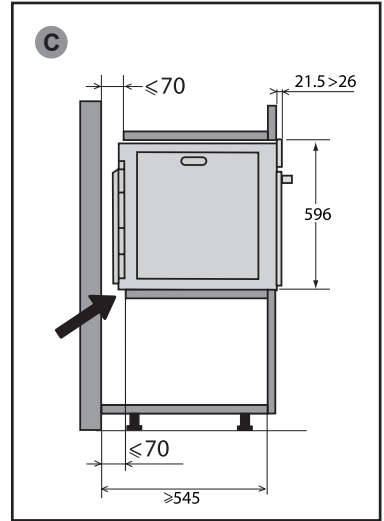
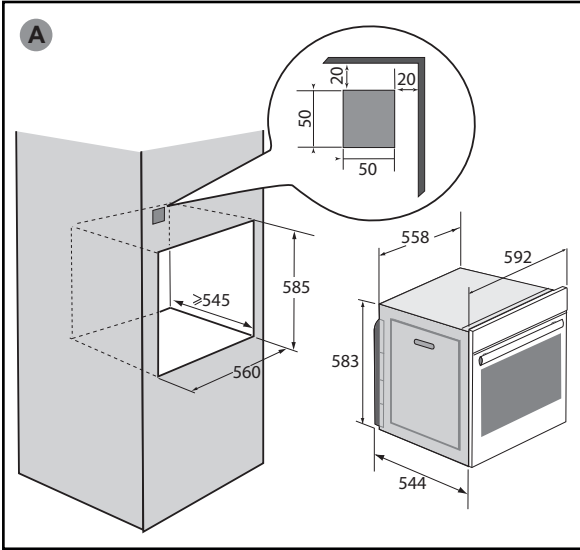
- Das Material des Unterschranks- Das Gehäuse muss hitzebeständig sein (oder eine entsprechende Verkleidung haben). Für mehr Stabilität befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben durch die Löcher in den Seitenwänden im Möbelstück.

- Die Kamera darf nicht aufgestellt werden. Sie können sich hinter einer dekorativen Tür verstecken, um eine Überhitzung zu vermeiden.





Installation Ihres Geräts





WAHL DES STANDORTS UND EINBETTUNG

Die Abbildungen zeigen die Maße eines Möbelstücks, in dem Ihr Ofen untergebracht werden kann. Das Gerät kann sowohl in einer Säule (A) als auch unter der Decke installiert werden.

(B). Wenn das Möbelstück offen ist, darf die Öffnung an Rückseite maximal 70 mm betragen (C und D). Befestigen Sie den Ofen im Möbelstück. Entfernen Sie dazu die Gummistopper und bohren Sie ein Loch mit \varnothing 2 mm in die Möbelwand vor, um ein Absplittern des Holzes zu verhindern. Befestigen Sie den Ofen mit 2 nicht mitgelieferten Holzschrauben (runder Kopf Durchmesser: 3 mm und Länge: 30). Achten Sie darauf, keinen Akkuschrauber zu verwenden, da dies die Emaille des Ofens beschädigen könnte. Bringen Sie die Gummistopper wieder an.

Rat
Um sicherzugehen, dass eine vorschriftsmäßige Installation erhalten sollten Sie nicht zögern, einen Fachmann für Haushaltsgeräte zu beauftragen.

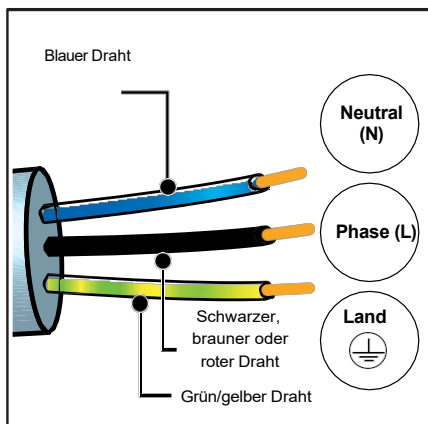
STROMANSCHLUSS

Der Ofen ist mit einem genormten Stromkabel mit drei Leitern von 1,5 mm² (1 ph + 1 N + Erde) ausgestattet, die über eine genormte IEC 60083-Steckdose oder eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220~240-Volt-Netz angeschlossen werden müssen. Der Schutzleiter (grün-gelb) wird mit der Klemme Geräts verbunden und muss an die Erdung der Anlage angeschlossen werden. Die Sicherung von

der Installation muss 16 Ampere betragen. Wir haften nicht für Unfälle oder Zwischenfälle, die auf eine nicht vorhandene, fehlerhafte oder falsche Erdung zurückzuführen sind, oder für nicht vorschriftsmäßige Anschlüsse.

Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es in diesem Zustand bei einer Frequenz von 50 Hz oder 60 Hz ohne besondere Maßnahmen Ihrerseits funktioniert.

Achtung :
Wenn die Elektroinstallation in Ihrem Haus eine Änderung für den Anschluss Ihres Geräts erfordert, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen irgendwelche Anomalien aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie die entsprechende Sicherung in der Anschlussleitung des Ofens aus.



Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten lang auf der höchsten Stufe aufheizen, um das Gerät einzufahren. Die Mineralwolle, die den Hohlraum des Ofens umgibt, kann anfangs aufgrund ihrer Zusammensetzung einen besonderen Geruch verströmen. Es kann auch sein, dass Sie eine Rauchentwicklung feststellen. All dies ist normal.



UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen. In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.



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

Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Getrennte Erfassung von Altgeräten - Nur gültig für Deutschland

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwertung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-

rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

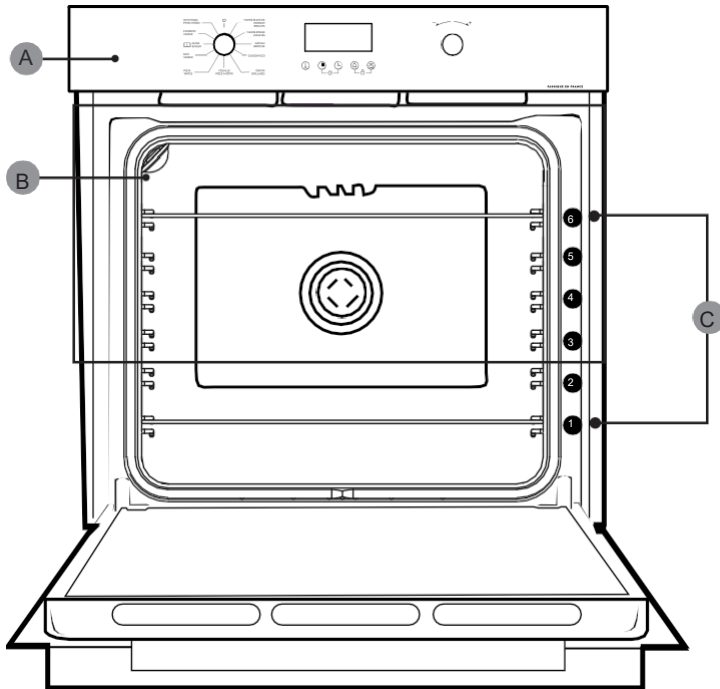
Löschung von Daten

Der Endnutzer ist für das Löschen der eventuell gespeicherten, personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst





Beschreibung Ihres Geräts

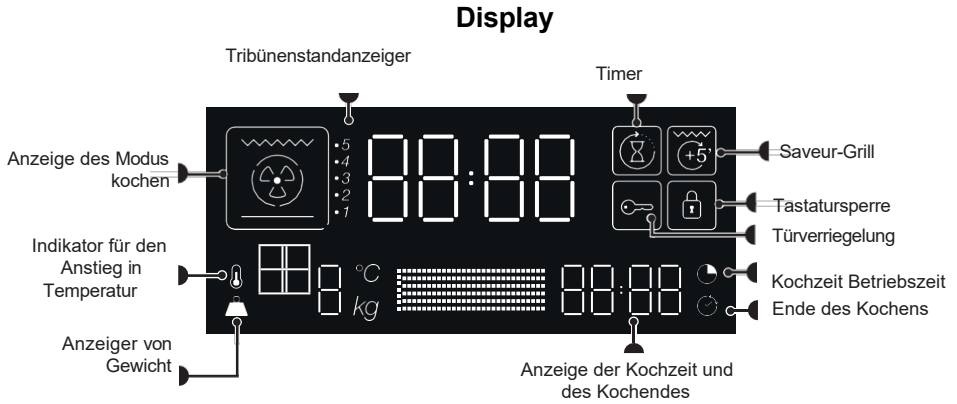


- A Bedienleiste
- B Lampe
- C Tribünen (6 Positionen)

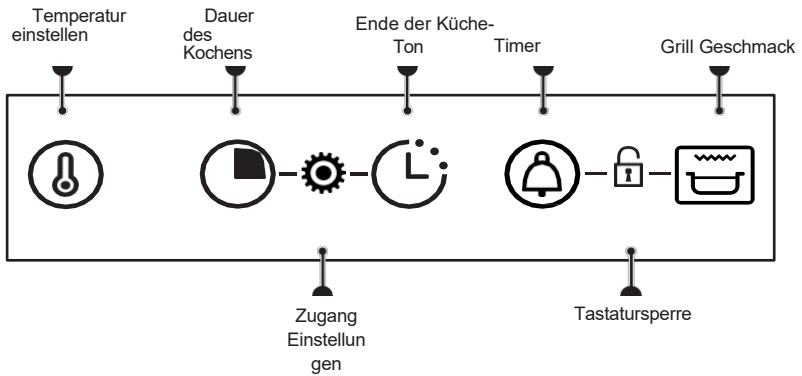




DIE BEDIENELEMENTE UND DAS DISPLAY



Tasten



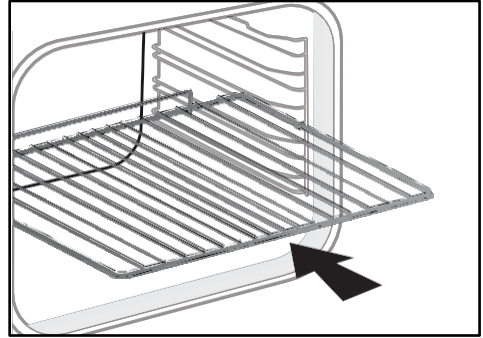


DAS ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Gitter Anti-Kipp-Sicherheit

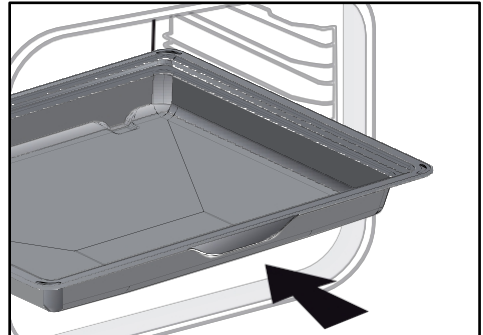
Der Rost kann verwendet werden, um alle Schüsseln und Formen mit Speisen zum Kochen oder Überbacken zu tragen. Er wird zum Grillen verwendet (direkt darauf legen).

Schieben Sie den Rost mit der Kippsicherung zum Boden des Ofens hin ein.



- Mehrzweckschale 45 mm

Wird in die Sitzstufen unter dem Grillrost eingesetzt. Er fängt Säfte und Fette vom Grillen auf und kann halb mit Wasser gefüllt zum Garen im Wasserbad verwendet werden.



RAT :

die Rauchentwicklung beim Braten von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir, eine geringe Menge Wasser oder Öl auf den Boden der 45-mm-Mehrzweckschale zu geben.



WARNUNG :

Entfernen Sie das Zubehör aus dem Ofen, bevor Sie eine Pyrolyse-Reinigung starten. Unter Hitzeeinwirkung können sich die Geräte verformen, ohne dass dies ihre Funktion beeinträchtigt. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.



System von Gleitschienen

Dank des Gleitschienensystems wird die Handhabung von Lebensmitteln praktischer und einfacher, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, wodurch die Handhabung maximal vereinfacht wird. Die Platten können vollständig herausgezogen werden, was einen vollständigen Zugriff auf sie ermöglicht. Außerdem ermöglicht ihre Stabilität ein sicheres Arbeiten und Hantieren mit den Lebensmitteln, wodurch das Risiko von Verbrennungen verringert wird. So können Sie Ihre Speisen viel leichter aus dem Ofen nehmen.

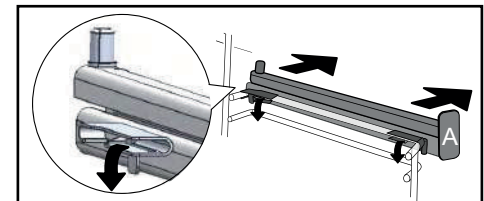
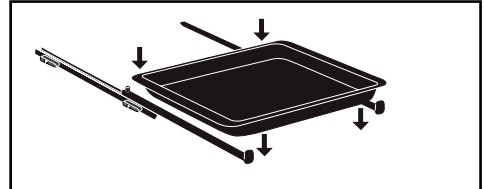
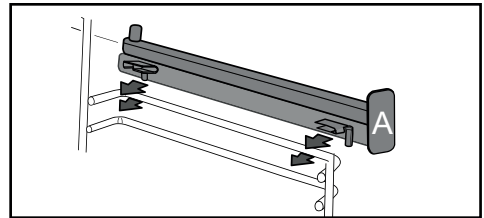
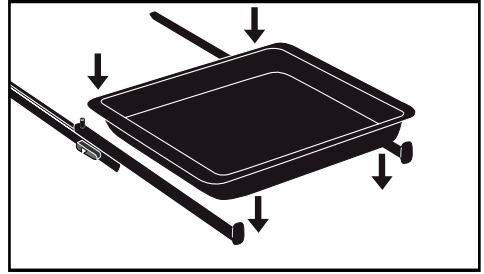
INSTALLATION UND DEMONTAGE VON SCHIEBESCHIENEN

Nachdem Sie die beiden Drahtstufen entfernt haben, wählen Sie die Stufenhöhe (von 2 bis 5) an der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene an der linken Tribüne ein, indem Sie vorne und hinten genügend Druck ausüben, damit die beiden Laschen an der Seite der Schiene in die Drahtstufe einrasten. Gehen Sie mit der rechten Schiene genauso vor.

HINWEIS: Der teleskopische Schiebeteil der Schiene muss zur Vorderseite des Ofens hin ausgezogen werden, wobei der Anschlag A Ihnen zugewandt ist.

Stellen Sie Ihre 2 Drahtstufen auf und legen Sie dann Ihre Platte auf die 2 Schienen, das System ist .

Um die Schienen zu demontieren, nehmen Sie die Drahtstufen wieder ab. Ziehen Sie die an jeder Schiene befestigten Laschen leicht nach unten auseinander, um sie von der Stufe zu lösen. Ziehen Sie die Schiene zu sich heran.





EINSTELLUNGEN

der Uhrzeit

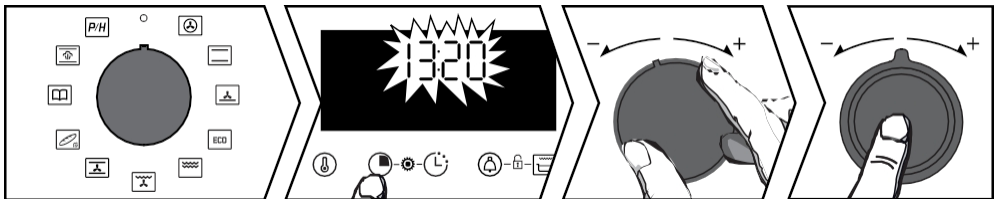


Beim Einschalten blinkt die Anzeige bei 12:00.


Stellen Sie die Uhrzeit mit dem Joystick ein+ oder -. Bestätigen Sie, indem Sie den Joystick drücken.

Bei einem Stromausfall blinkt auch die Uhrzeit. Nehmen Sie die gleiche Einstellung vor.

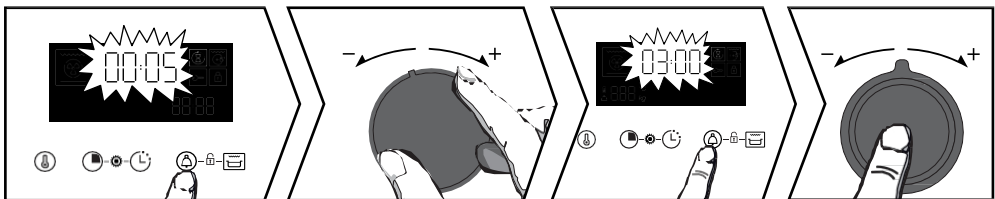
Ändern der Uhrzeit






Der Funktionshebel muss sich zwingend in der Position 0 befinden.

Drücken Sie die Taste , bis die Zeitanzeige blinkt. Passen Sie die Einstellung mit dem Joystick+ oder - an. Bestätigen Sie, indem Sie den Joystick drücken.

Minuerie



Drücken Sie die Taste , das Symbol  erscheint. Der Timer blinkt. Stellen Sie den Timer mit dem Joystick + oder - ein. Bestätigen Sie, indem Sie den Joystick drücken. Die Uhrzeit wird wieder angezeigt und der Countdown beginnt. Drücken Sie die Taste , um den Countdown anzuzeigen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Um ihn zu stoppen, drücken Sie den Joystick.

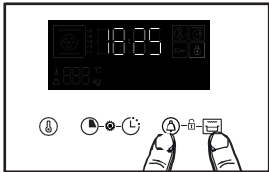
NB: Sie haben die Möglichkeit, die Timerprogrammierung zu ändern oder abzubrechen, um zu jedem beliebigen Zeitpunkt. Um abzubrechen, kehren Sie zum Timermenü zurück und stellen Sie 00:00 ein.





TASTATURSPERRE (KINDERSICHERUNG)

Der Funktionshebel muss zwingend auf Position 0 stehen.



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis das Symbol auf dem Bildschirm angezeigt wird. Zum Entsperren drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis das Symbol auf dem Bildschirm verschwindet.

Menü Einstellung



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis "MENU" angezeigt wird. Blättern Sie mit dem +/- Joystick durch die verschiedenen Menüs (siehe Tabelle). Bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie den +/- Joystick drücken. Wählen Sie mit dem + und - Joystick OFF oder ON und bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie den +/- Joystick drücken.

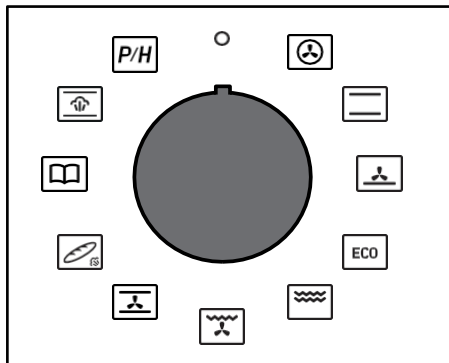
1- Lampe	AUTO: Im Kochmodus schaltet sich die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden aus. ON: Im Kochmodus die Lampe ständig eingeschaltet, außer im ECO-Modus.
2- Ton	ON: Aktivieren OFF: Deaktivieren Sie die Tastentöne.
3- Booster	ON: Aktivieren Sie die Vorwärmung schnell. OFF: Deaktivieren Sie das schnelle Vorwärmen.
4- Demo	Aktivieren/deaktivieren Sie den Demo-Modus.
5- Sprache	Wahl der Sprache: FR, EN, ES, PI, CZ
6- Code	Informationen S.A.V.

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





KOCHMODI



WEISSES FLEISCH-FISCH-KEKSE*

Temperatur min. 35°C max. 250°C
Empfohlen, um helles Fleisch, Fisch und Gemüse saftig zu halten und für Mehrfachgarungen auf bis zu 3 Ebenen.

Anstieg schnell

Temperaturanstieg: Einige

Gerichte können in den kalten Ofen geschoben werden.



ROTES FLEISCH-GEMÜSE

Temperatur min. 35°C max. 275°C
Empfohlen für langsames und schonendes Garen: zartes Wild... Zum Anbraten von Braten aus rotem Fleisch. Zum Schmoren im geschlossenen Topf Gerichte die zuvor auf dem Kochfeld gestartet wurden (Coq au Vin, Civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatur min. 75°C max. 250°C
Empfohlen für die feuchte Gerichte (Quiches, Tartes mit saftigen Früchten...). Die Teig wird gut darunter durchgebacken. Empfohlen für Zubereitungen, die aufgehen (Kuchen, Brioche, Gugelhupf ...) und für Soufflés, die nicht durch eine Kruste oben blockiert werden.

ECO | ECO-GARUNG*

Temperatur min. 35°C, max. 275°C
Diese Position spart Energie, während die Kocheigenschaften erhalten bleiben. Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.



GRATIN



GRILLEN

(Position 1 bis 4)



PULSGRILL

Temperatur min. 100°C, max. 250°C
Geflügel und Braten, die von allen Seiten saftig und knusprig sind. Schieben Sie die Mehrzweckschale 45 mm an der untersten Stufe. Empfohlen für alle Arten von Geflügel oder Braten, zum Anbraten und Durchgaren von Lammkeule, Rinderkoteletts. Um Fischsteaks zart zu halten.



PIZZA-TARTE

Temperatur min. 35°C, max. 275°C



DAMPFBROT

Temperatur min. 35°C max. 220°C
Sequenz empfohlen für die Kochen des Brotes. Vergessen Sie nicht, einen Teelöffel Wasser auf die Seezunge zu stellen, um eine knusprige, goldbraune Kruste zu erhalten.



FUNKTION FÜHRUNG GESCHMACK

Die Funktion "Guide Saveur" wählt für Sie die passenden Garparameter für die zuzubereitenden Speisen, ihr Gewicht und die Art des Gerichts aus.

FUNKTION KOCHEN DAMPF

Wählen Sie die Funktion "Dampfgaren". Der Ofen bietet dann verschiedene Lebensmittelfamilien an: Huhn, großer Fisch und Braten (Kalb, Schwein).

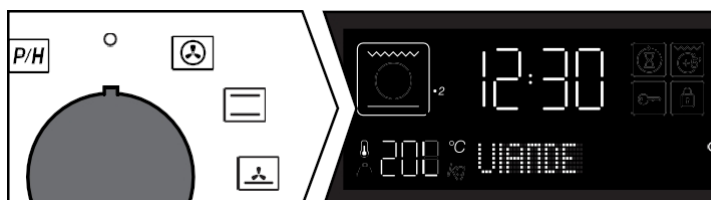
** Die Sequenz(en), die für die Anzeige auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 60350-1 und der europäischen Richtlinie EU/65/2014 verwendet wird (werden).*





START EINES KOCHVORGANGS

Starten eines sofortigen Kochvorgangs



Sobald der Ofen startet, die Betriebszeit ab- blendet.

Der Timer sollte nur die Uhrzeit anzeigen. Diese darf nicht blinken.

Drehen Sie den Funktionshebel auf die gewünschte Position. Der Garvorgang beginnt.

Das Aufwärmen beginnt sofort. Ihr Ofen schlägt eine Temperatur vor, die Sie ändern können. Der Ofen heizt sich auf und die Temperaturanzeige blinkt. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können Ihr Gericht in den Ofen schieben.

Ändern der Temperatur



Drücken Sie die Taste (indicated by a starburst icon) die Temperatur blinkt. Stellen Sie die Temperatur mit dem Joystick +oder -. Bestätigen Sie durch Drücken des .

Änderung der Dauer



Drücken Sie auf (indicated by a starburst icon). Ihr Ofen schlägt Ihnen eine Zeit vor, die Sie ändern können. Stellen Sie die Kochzeit mit dem Joystick + oder - ein. Bestätigen Sie durch Drücken des Hebels.














Verwendung Ihres Geräts



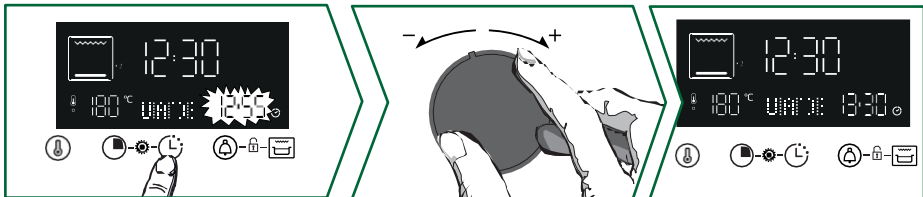
Smart Assist"-System

Ihr Backofen ist mit der Funktion "Smart Assist", der Ihnen der Programmierung eines Kochvorgangs eine Kochzeit vorschlägt, die je nach gewählter Kochmethode geändert werden kann (siehe Tabelle).

Wenn Sie die Dauer ändern, bestätigen Sie dies durch Drücken des Hebels. Die Zeit wird sofort heruntergezählt, sobald die Kochtemperatur erreicht ist.

KOCHFUNKTION (je nach Modell)	ZEITEMPFEHLUNG
 WEISSES FLEISCH - FISCH KEKSE	30 min
 ROTES FLEISCH - GEMÜSE	30 min
 KUCHEN - BRIOCHE	30 min
 ECO- KOCHEN	30 min
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 GEFLÜGEL - BRATENSTÜCK	15 min
 PIZZA - TARTE	30 min
 BROT	40 min

Ändern der Uhrzeit für das Ende der Kochzeit



Drücken Sie nach dem Einstellen der Kochzeit die Taste , die Uhrzeit für das Ende der Kochzeit blinkt. Stellen Sie mit dem Joystick+ oder - die neue Uhrzeit für das Garzeitende ein.

Bestätigen Sie, indem Sie den Joystick drücken.

Die Anzeige des Garzeitendes blinkt nicht mehr.

Ihr Ofen wird später starten, um den Garvorgang zur gewählten Zeit zu beenden.

NB: Diese Funktion ist bei der Grillfunktion nicht verfügbar.


Verwendung der Funktion Grill Saveur

Sie haben die Möglichkeit, ein Gericht am Ende der Garzeit mit der Funktion "Grill Saveur" zu überbacken.



Wählen Sie eine aus, passen Sie die Temperatur an und programmieren Sie eine Kochzeit.

Wählen Sie dann die Funktion "Geschmacksgrill", indem Sie die Taste  drücken.

Ihr Kochvorgang beginnt. Das Symbol  wird angezeigt und der Grill schaltet sich automatisch ein, während der letzten 5 Minuten Ihres Kochvorgangs.

NB: "Grillspaß" ist bei den Garmethoden Eco, Gratin, Grillen und Dampfgarmethode nicht verfügbar.





Verwendung Ihres Geräts

Funktion Dampfgaren

Wählen Sie die Funktion "Dampfgaren".

Der Ofen bietet dann verschiedene Lebensmittelfamilien : Geflügel, Fisch und Braten.

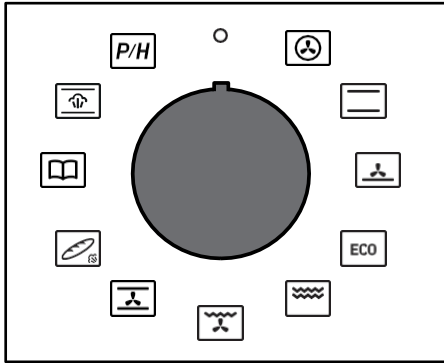
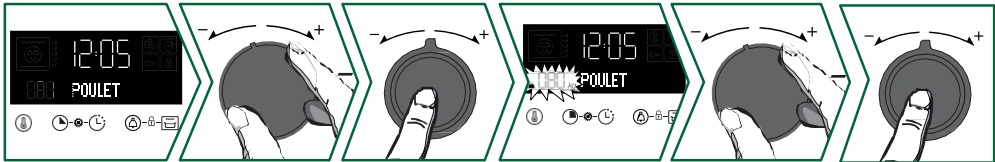


Tabelle der automatischen Kombifunktionen mit Dampfassoziation		
Gerichte	Lebensmittel	Menge des hinzuzufügen den Wassers
A Geflügel	A1 Huhn	500 ml lauwarmes Wasser in der Mehrzweckschüssel
	A2 Perlhuhn	
	A3 Ente	
	A4 Truthahn	
B Fisch	B1 Große Fische	
	B2 Plattfische	
	B3 Kleine Fische	
	B4 Netze	
C Braten	C1 Kalbsbraten	
	C2 Schweinebraten	



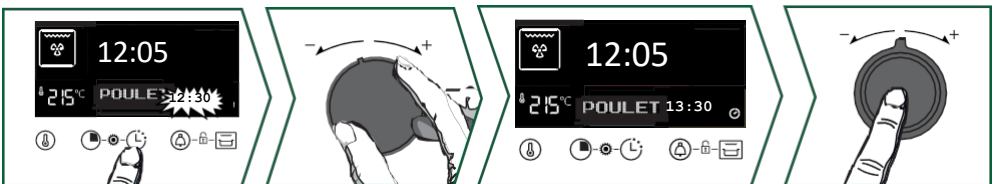
Wählen Sie mithilfe des Joysticks+ und - Ihre Lebensmittelfamilie aus und bestätigen Sie, indem Sie den Joystick drücken. Wählen Sie dann mit dem Joystick + und - Ihr Lebensmittel aus und bestätigen Sie, indem Sie den Joystick drücken.


Ein Gewicht blinkt  geben Sie das tatsächliche Gewicht Ihrer Nahrung mit dem Joystick ein + und - und dann bestätigen Sie, indem Sie den Joystick .

Stellen Sie die 45-mm-Mehrzweckschale (mit lauwarmen Wasser) auf die unterste Stufe 1 und Ihr Gargut auf Stufe 3.

Sie müssen nichts weiter einstellen, die Temperatur und die Garzeit werden automatisch berechnet. Stellen Sie bei Bedarf das Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie. Ihr Garvorgang beginnt sofort.

Ändern der Uhrzeit für das Ende der Kochzeit



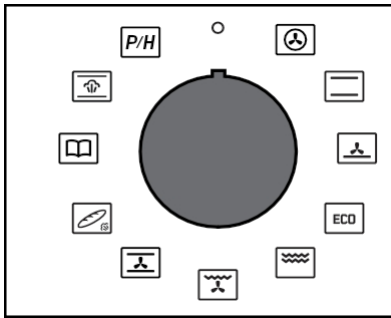
Drücken Sie die Taste , die Uhrzeit für das Ende der Garzeit blinkt. Stellen Sie mit dem Joystick+ und - die neue Uhrzeit für das Ende der Garzeit ein. Bestätigen Sie durch Drücken des . Die Anzeige des Garzeitendes blinkt nicht mehr. Der programmierte Garvorgang wird angezeigt und Ihr Garvorgang endet zur gewählten Uhrzeit.



Verwendung Ihres Geräts

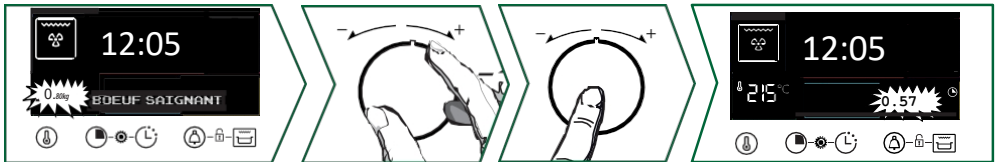
Die Funktion Geschmacksführer



Die Funktion "Guide Saveur" wählt für Sie die passenden Garparameter aus, indem sie abhängig von zuzubereitenden Lebensmittel, seinem Gewicht und der Art des Gerichts.



- r1 : Rindfleisch medium
- r2 : Rindfleisch gut durchgegart
- r3 : Rindfleisch blutig
- r4: Gratin dauphinois
- r5: Ganze Kartoffeln
- r6: Gefüllte Tomaten
- r7: Gemüseflan
- r8: Pizza
- r9: Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Obstkuchen
- r12: Cookies*

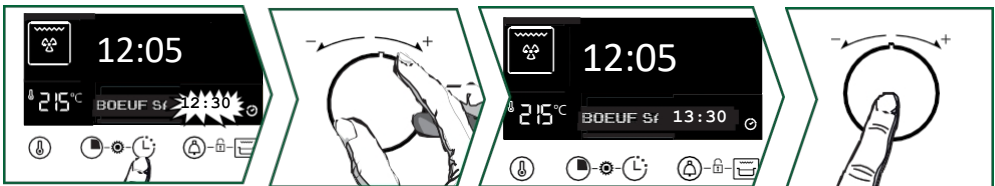
*für diese Gerichte ist ein Vorheizen erforderlich. Schieben Sie Ihr Gericht nach dem Vorwärmen in den Ofen.




Drehen Sie den Funktionsschalter auf Geschmacksanleitung. Sie müssen mit dem Joystick auswählen + und - ein vorprogrammiertes Rezept. Bestätigen Sie durch Drücken des Joysticks+ und -. Je nach Gericht blinkt ein Gewichtsvorschlag auf . Geben Sie das tatsächliche Gewicht der Speise mit dem Joystick+ und - ein und bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des . Es wird die ideale Garzeit angezeigt, die automatisch berechnet wird. Der Backofen empfiehlt Ihnen die Höhe der Einschubleiste, auf der Sie Ihr Gericht platzieren sollten. Schieben Sie Ihr Gericht in der gewünschten Höhe in den Ofen (von 1 unten bis 6 oben). Der Ofen startet.

⚠ WICHTIG: Sie können die Kochzeit nicht mit der Funktion Geschmacksführer.

Ändern der Uhrzeit für das Ende der Kochzeit



Drücken Sie die Taste , die Uhrzeit für das Ende der Garzeit blinkt. Stellen Sie die neue Uhrzeit für das Ende der Garzeit mit dem Joystick + und - ein. Bestätigen Sie durch Drücken des Joysticks. Die Anzeige des Garzeitendes blinkt nicht mehr. Der programmierte Garvorgang wird angezeigt und Ihr Garvorgang endet gewählten Uhrzeit.

⚠ WICHTIG: Bei Rezepten, die ein Vorheizen erfordern, ist es nicht möglich, mit Startzeitvorwahl zu backen.





REINIGUNG INNEN - AUSSEN

Reinigung des Hohlraums durch Pyrolyse oder Dampfreinigung

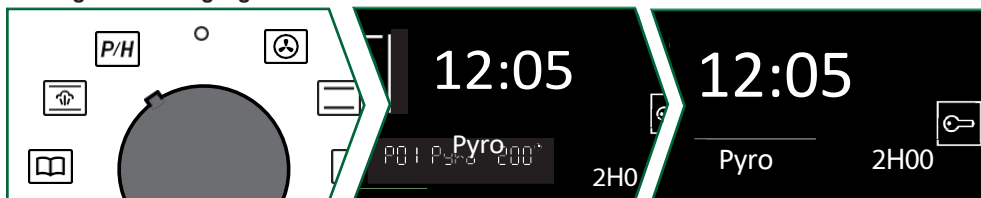


ACHTUNG

Entfernen Sie alle Zubehörteile und Stufen aus dem Ofen, bevor Sie mit der Pyrolyse- oder Hydro-Reinigung beginnen. Entfernen Sie vor der Reinigung Ihres Ofens eventuell entstandene größere Überbleibsel. Entfernen Sie überschüssiges Fett an der Tür mit einem feuchten Schwamm.

Aus Sicherheitsgründen der Pyrolyse-Reinigungsvorgang erst durchgeführt, nachdem automatische Türsperre, ist es nicht möglich, die Tür zu entriegeln.

Sofortige Selbstreinigung



Der Timer sollte die Tageszeit anzeigen, ohne zu blinken. Wählen Sie den Selbstreinigungszyklus mit dem Funktionsknebel aus

Wählen Sie Ihre Pyrolyse mit dem Hebel+ und - je nach Verschmutzungsgrad von Ihrem Ofen.

Nach Ihrer Wahl :

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* oder Pyro ECO 1:30 Uhr wird angezeigt.

P03: Hydro wird angezeigt.

Bestätigen Sie mit dem Joystick + und -, der Reinigungszyklus beginnt. Am Ende des Reinigungsvorgangs wird auf dem Display 0:00 angezeigt. Stellen Sie den Funktionsschalter auf 0. Am Ende des wird die Tür entriegelt.

* PyroExpress in 59 Minuten

Diese spezielle Funktion nutzt die einem vorherigen Garvorgang gespeicherte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums: Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Die elektronische Überwachung der Garraumtemperatur stellt fest, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Ist dies nicht der Fall, wird automatisch eine 1,5-stündige ECO-Pyrolyse gestartet.



Pyro "Express 59 Minuten"

Wenn diese Anzeige auf Bildschirm erscheint, haben Sie die Möglichkeit, einen "PyroExpress in 59 Minuten" zu starten.






RAT :

Wenn der Ofen kalt ist, verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die weiße Asche zu entfernen. Der Ofen ist sauber und kann wieder zum Kochen Ihrer Wahl verwendet werden.

Dampfreinigung des Hohlraums

Dank dieser Funktion werden Sie weniger Zeit mit der Reinigung Ihres Backofens verbringen und dabei auch noch umweltbewusst handeln. Sprühen Sie dazu Ihren Garraum mit 300 ml Wasser ein und starten Sie die Dampfreinigungsfunktion, indem Sie den Hebel auf die Position  stellen und 35 Minuten lang reinigen.

Zeitversetzte Pyrolyse oder Dampfreinigung

Befolgen Sie die im Abschnitt "Sofortige Selbstreinigung" beschriebenen Anweisungen und schlagen Sie im Kapitel "Endzeit des Kochvorgangs" nach, um die Endzeit der Pyrolyse- oder Hydro-Reinigung einzustellen.

Nach diesen Aktionen wird der Start des Reinigungsvorgangs verschoben, sodass er zur eingestellten Zeit endet. Wenn Ihr Zyklus beendet ist, stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf 0.

Reinigen der Außenfläche

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit Glasreiniger angefeuchtet ist. Verwenden Sie keine Scheuercremes oder des Kratzschwamms.

Reinigen der Türscheiben

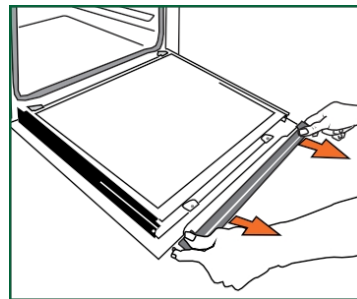
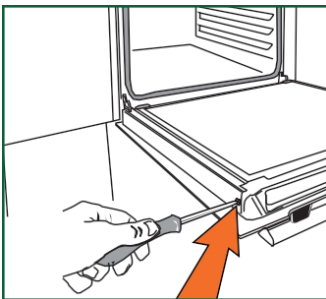
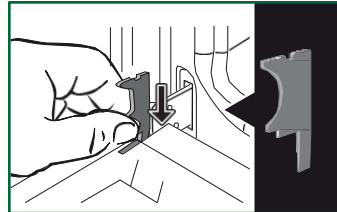


WARNUNG

Verwenden Sie keine , Scheuerschwämme oder Metallschaber, um die Glastür des Ofens zu reinigen, da dies die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen könnte.

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des mitgelieferten Kunststoffkeils
Ihr Gerät.

Lösen Sie die beiden Schrauben auf beiden Seiten der Türpfosten mit einem Torx-Schraubendreher (T20) und ziehen Sie die Tür dann heraus.



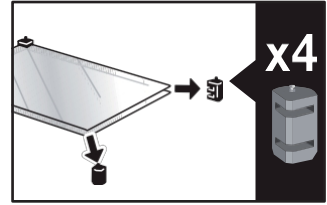
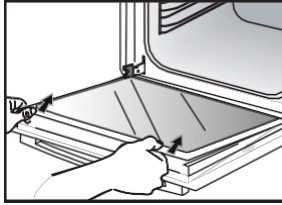


Pflege Ihres Geräts



WICHTIG:

Achten Sie auf die Einbaurichtung der ersten Scheibe (mit der glänzenden Seite zu Ihnen).



Entferne die erste Scheibe: Die Tür besteht aus zwei Innenscheiben, die an jeder Ecke einen schwarzen Gummistandhalter haben. Wenn nötig, nehmen Sie die Innenscheiben heraus, um sie zu reinigen.

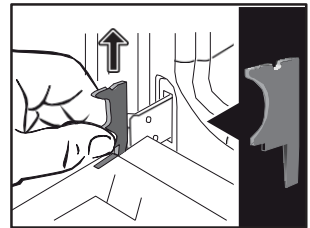
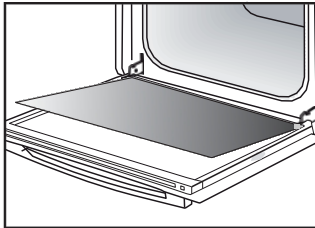
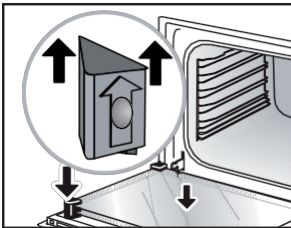
Tauchen Sie die Fensterscheiben nicht Wasser ein. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

fusselig.

Wiedereinbau der Türscheiben

Setzen Sie nach der Reinigung die vier Gummistopper Pfeil nach oben und positionieren Sie die gesamte neu.

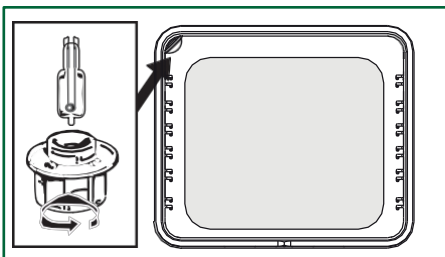
Lassen Sie die letzte Scheibe in die Anschläge einrasten, positionieren Sie dann die Querstrebe neu und schrauben Sie sie wieder fest. Entfernen Sie die Plastikhülle, bevor Sie die Tür schließen. Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



Auswechseln der Lampe

WICHTIG :

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Greifen Sie ein, wenn das Gerät abgekühlt ist.



Eigenschaften der Lampe :

25 W, 220-240 V~, 300°C, Sockel G9.

Du kannst die Lampe selbst austauschen, wenn sie nicht mehr funktioniert. Schrauben Sie die ab und nehmen Sie die Lampe heraus.

Setzen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie das Bullauge wieder ein. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



ANOMALIEN UND LÖSUNGEN

Überprüfen Sie, ob der Herd richtig angeschlossen ist oder ob die Sicherung in Ihrer Anlage nicht ausgeschaltet ist. Erhöhen Sie die gewählte Temperatur.

Tauschen Sie die Glühbirne oder die Sicherung aus. Überprüfen Sie ob der Ofen richtig angeschlossen ist.

Das ist normal. Die Lüftung kann bis zu einer Stunde nach dem Backen laufen, um die Innen- und Außentemperatur des Ofens zu senken. Wenn die Belüftung länger als eine Stunde anhält, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist. Es kann sich um einen Fehler in der Türverriegelung oder im Temperatursensor handeln. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Fehler beim Verriegeln der Tür, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Bitte bevorzugen Sie beim Garen im Wasserbad die Umluftgarmethode. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückwand in Berührung kommt.

Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit Ihres Geräts, kann beim Lüften ein vibrierendes Geräusch erzeugen. Nehmen Sie Ihr Gerät heraus und verlegen Sie das Kabel. Stellen Sie Ihr Gerät wieder auf. Verschieben Sie das Kabel. Stellen Sie Ihren Ofen wieder auf.










Tipps zum Kochen

PLATS	*		*		*		*		*		*		Ⓐ
	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	min
Fleisch													
Schweinebraten (1 kg)	200	2					180	2					60
Kalbsbraten (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Roastbeef blutig (1 kg)	240	2											45-60
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Geflügel große Stücke	200	2											60-90
Hähnchenschkel					220	3					210	3	30-40
Schweinerippchen					210	3							30-40
Kalbskoteletts					210	3							20-30
Rinderrippen blutig (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Hammelrippen					210	3							20-30
Fische													
Kleine Fische					275	4							15-20
Mittelgroßer Fisch (1 kg bis 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fischfilets	220	3					200	3					15-20
Gemüse													
Gratins (gekochte Speisen)					275	2							15
Dauphinische Gratins	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Gefüllte Tomaten	170	3					160	2					30
Gebäck													
Biskuit aus Savoyen - Genoise			150	3									35
Biskuitrolle	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Viertel	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremes	165	2											30-40

* Je nach Modell



PLATS	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	min
Gebäck							
Cookies - Mürbeteig	175	3					15-20
Kugelhopf			180	2			40-45
Meringues kleines Modell	100	2					60-90
Meringues groß	100	2					70-90
Madeleines	220	3			200	3	5-10
Kohl	200	3			180	3	30-40
Einzelne Blätterteigküchlein	220	3			200	3	5-10
Savarin	180	3					30-35
Torte aus Mürbeteig	215	1			200	1	30-40
Tarte aus feinem Blätterteig	215	1			200	1	20-25
Verschiedene							
Spieße	220	3		210	4		15-20
Pastete in einer Terrine im Wasserbad	200	2			190	2	80-100
Pizza aus Mürbeteig	200	2					30-40
Pizza Hefeteig							15-18
Quiches	220	2					35-40
Soufflé							50
Torten	200	2					40-45
Brot	220				200	220	30-40
Gegrilltes Brot	180			275	4-5		2-3
Geschlossene Cocottes (Daube)	180	2					90-180

* Je nach Modell





Alle T°C und Backzeiten sind für vorgeheizte Öfen angegeben.

Hinweis: Bevor das Fleisch in den Ofen kommt, sollte es mindestens 1 Stunde lang Raumtemperatur haben.

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



GEMÄSS DER NORM CEI 60350

LEBENSMITTEL	Kochmodus	LEVEL	Zubehör	°C	DAUER min.	PRECHAUF- FAGE
Mürbeteig (8.4.1)		5	flach 45 mm	150	30-40	ja
Mürbeteig (8.4.1)		5	flach 45 mm	150	25-35	ja
Mürbeteig (8.4.1)		2 + 5	flach 45 mm + Gitter	150	25-45	ja
Mürbeteig (8.4.1)		3	flach 45 mm	175	25-35	ja
Mürbeteig (8.4.1)		2 + 5	flach 45 mm + Gitter	160	30-40	ja
Kleine Cakes (8.4.2)		5	flach 45 mm	170	25-35	ja
Kleine Cakes (8.4.2)		5	flach 45 mm	170	25-35	ja
Kleine Cakes (8.4.2)		2 + 5	flach 45 mm + Gitter	170	20-40	ja
Kleine Cakes (8.4.2)		3	flach 45 mm	170	25-35	ja
Kleine Cakes (8.4.2)		2 + 5	flach 45 mm + Gitter	170	25-35	ja
Fluffiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Gitter	150	30-40	ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Gitter	150	30-40	ja
Markiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	flach 45 mm + Gitter	150	30-40	ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	flach 45 mm + Gitter	150	30-40	ja
Apfeltorte (8.5.2)		1	Gitter	170	90-120	ja
Apfeltorte (8.5.2)		1	Gitter	170	90-120	ja
Apfeltorte (8.5.2)		3	Gitter	180	90-120	ja
Überbackene Fläche (9.2.2)		5	Gitter	275	3-6	ja

* Je nach Modell

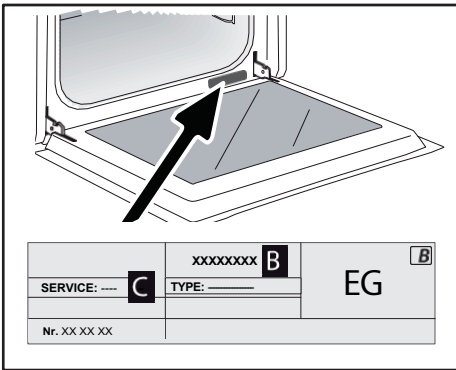
HINWEIS: Beim Garen auf zwei Ebenen können die Gerichte zu unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.





INTERVENTIONEN

Eventuelle Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden, der Markeninhaber ist. Um die Bearbeitung Ihrer zu erleichtern, halten Sie bei Ihrem Anruf bitte die vollständige Bestellnummer Ihres Geräts bereit (Handelsnummer, Service-Nummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem .



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

ORIGINALTEILE

Verlangen Sie bei einem Eingriff die ausschließliche Verwendung von zertifizierten Originalersatzteilen.



Brandt

FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

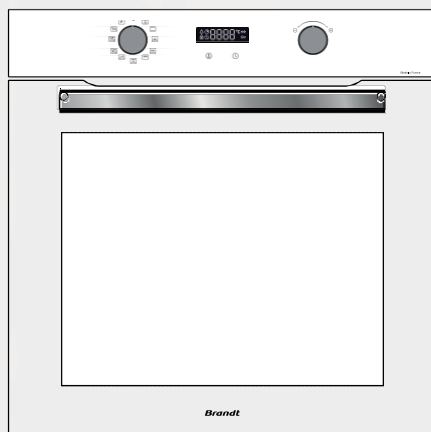
UK

HE



INSTRUCCIONES DE USO ES

HORNO




Estimado ,

de adquirir un producto **BRANDT** y queremos agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros que nos das.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando usted, en su estilo de vida y en sus necesidades, para que responda lo mejor posible a sus expectativas. Hemos puesto en este producto nuestra experiencia, nuestro innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años. Como parte de nuestro esfuerzo continuo por satisfacer sus necesidades, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición para responder a cualquier pregunta o sugerencia que pueda tener.

También puede conectarse a nuestro sitio web www.brandt.com, donde encontrará todas nuestras últimas innovaciones, así como información adicional de utilidad.

BRANDT se complace en apoyarle a diario y le desea lo mejor para el futuro. aproveche al máximo su compra.



La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza a los consumidores la trazabilidad de un producto indicando de forma clara y objetiva su origen. La marca BRANDT se enorgullece de exhibir esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas situadas en Orleans y Vendôme.

Retrouvez-nous sur



IMPORTANTE

Antes de su aparato, lea atentamente esta guía para que pueda familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES	4
• 1 INSTALACIÓN	6
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	7
CONEXIÓN ELÉCTRICA	7
• 2 MEDIO AMBIENTE	8
RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE	8
• 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO	9
CONTROLES Y PANTALLA	10
ACCESORIOS (SEGÚN MODELO)	11
• 4 UTILIZACIÓN DEL APARATO	13
AJUSTES	13
BLOQUEO DEL TECLADO (BLOQUEO PARA NIÑOS)	14
MENÚ DE AJUSTES	14
MODOS DE COCCIÓN	15
INICIAR UNA COCCIÓN	16
• 5 MANTENIMIENTO	20
LIMPIEZA INTERIOR - EXTERIOR	20
• 6 FALLOS Y SOLUCIONES	23
FALLOS Y SOLUCIONES	23
• 7 TRUCOS DE COCINA	21
• 8 IDONEIDAD	24
• 9 SERVICIO POSVENTA	27



Instrucciones importantes de seguridad Léalas atentamente y consérvelas para un uso futuro.

Estas instrucciones pueden descargarse del sitio web de la marca.

Al recibir el aparato

Desembálelo o haga que lo desembalen inmediatamente. Comprueba su aspecto general. Si tienes alguna reserva, anótala en el albarán de entrega y guarda una copia.

Antes de utilizarlo por primera vez

Caliente el horno durante unos 15 minutos sin aire. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.

Información importante

Este aparato ha sido diseñado uso en el hogar. Este horno no contiene componentes a base de amianto.

Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice para fines comerciales o industriales ni para ningún otro fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado.

modifique ni intente modificar las características de este aparato. Hacerlo puede ponerle en peligro.

No coloque nunca en contacto directo con el hogar, ya que el calor acumulado podría deteriorar el esmalte.

En la puerta del horno abierta, no po-

no llevan cargas pesadas, y como-
¿Sabes que un niño no puede subirse o sentarse?

No utilice el horno como despensa ni para guardar objetos después de usarlo.

Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos están en la posición de apagado.

El horno debe desconectarse antes de realizar cualquier trabajo de limpieza en la cavidad del horno.

Antes de retirar el hielo, deje que el aparato se enfríe.

Instrucciones de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han una supervisión o instrucciones razonables sobre el uso seguro del aparato y han comprendido los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.





- por niños sin supervisión.
- Es importante vigilar el niño para garantizar que con el aparato.



ADVERTENCIA:

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento.
- Este aparato está diseñado para cocinar con la puerta cerrada.
- Antes de realizar un net-limpieza pirolítica de su horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras de gran tamaño.
- Para la función función de red-

Durante la limpieza, las superficies pueden calentarse más que en condiciones normales de uso. recomienda mantener alejados a los niños.

- No equipos de limpieza limpieza con vapor.
- No utilice productos de limpieza No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal duro para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que el cristal se rompiera.
- Asegúrese de que el aparato está de-

Antes de sustituir la lámpara, desconéctela de la red eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga . Hágalo cuando el aparato se haya enfriado. Para desenroscar la ventana y el

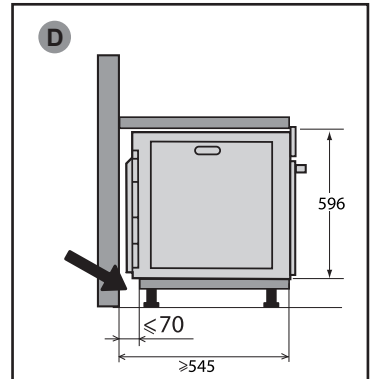
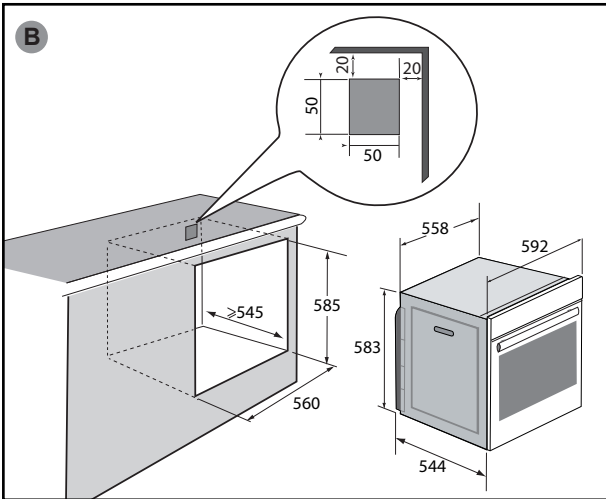
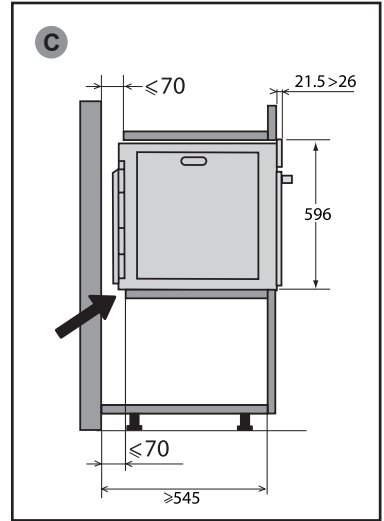
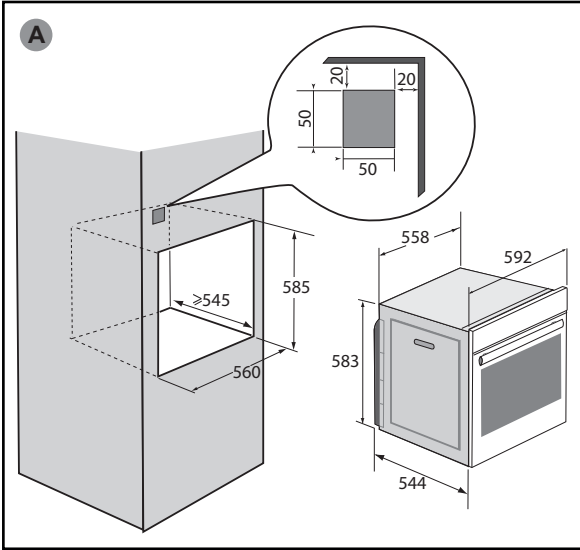
lámpara, utilice un guante de goma para facilitar el desmontaje.

- La clavija de la toma de corriente debe ser accesible después de la instalación.
- Debe ser posible desconectar desconecte el aparato de la red eléctrica, ya sea mediante una clavija de toma de corriente o incorporando un interruptor en los conductos fijos de acuerdo con las normas de instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o una persona con cualificación similar para evitar peligros.
- Este aparato puede instalarse en Los esquemas de instalación muestran cómo configurar la instalación.
- Centrar el horno en el mueble para garantizar una distancia mínima de 10 mm con respecto al mueble adyacente.
- El material del armario empotrado... El bastidor debe ser resistente al calor (o estar recubierto de material resistente al calor). Para mayor estabilidad, fije el horno al mueble utilizando 2 tornillos a través de los orificios previstos en los montantes laterales.
- El aparato no debe instalarse... detrás de una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.





Instalación del aparato





ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN

Los diagramas muestran las dimensiones de un mueble que acomodará su horno. Este aparato puede instalarse como columna (A) o debajo de la encimera (B).

(B). Si el mueble está abierto, la apertura máxima en la parte trasera debe ser de 70 mm (C y D). Fije el horno en el mueble. Para ello, retire los topes de goma y taladre previamente un agujero de \varnothing 2 mm en la pared del mueble para evitar que la madera se astille. Fije el horno con 2 tornillos para madera (no suministrados) (diámetro de la cabeza redonda: 3 mm y longitud: 30 mm). Procure no utilizar un destornillador, ya que podría dañar el esmalte del horno. Vuelva a colocar los topes de goma.



Consejo

Para asegurarse de que su instalación es conforme, no dude a un especialista en electrodomésticos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno está equipado con un cable de alimentación estándar de 3 conductores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + tierra) que debe conectarse a la red eléctrica de 220~240 voltios mediante una toma estándar IEC 60083 o un dispositivo de aislamiento omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

El cable de protección (verde-amarillo) se conecta terminal del aparato y debe conectarse a toma de tierra de la instalación. El

la instalación debe ser de 16 amperios.

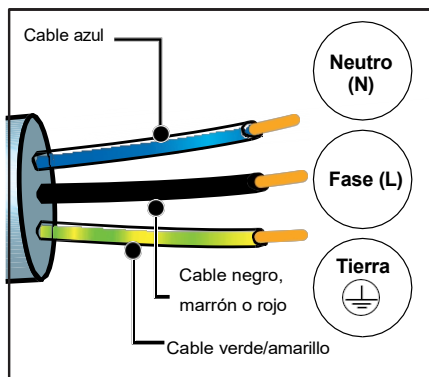
No nos hacemos responsables de ningún accidente o incidente derivado de una toma de tierra inexistente, defectuosa o incorrecta, o de una conexión incorrecta.

Su aparato está diseñado para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz sin ninguna intervención especial por su parte.



Tenga en cuenta lo siguiente:

Si la instalación eléctrica de su vivienda requiere modificaciones para conectar el aparato, póngase en contacto con un electricista cualificado. Si se produce algún problema con el horno, desenchufe el aparato o retire el fusible correspondiente a la línea de conexión al horno.



Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo durante unos 15 minutos en la posición más alta con la puerta cerrada. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede desprender inicialmente un olor particular debido a su composición. También es posible que note algo de humo. Esto es normal.





RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato pueden reciclarse. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos para ello.

Su aparato también contiene muchos



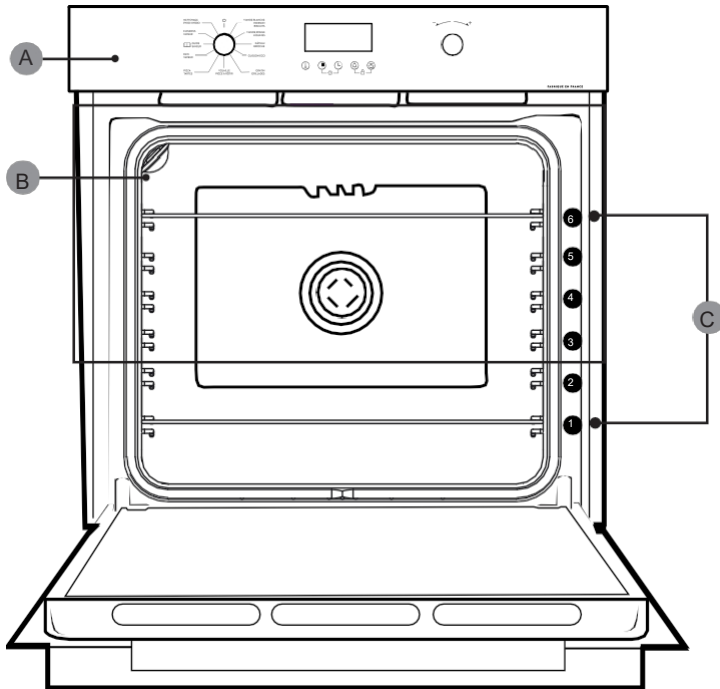
materiales reciclables. Por ello, está marcado con este logotipo para informarle de que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.

Por lo tanto, el reciclaje de aparatos organizado por su fabricante se llevará a cabo en las mejores condiciones posibles, de conformidad con la directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Póngase en contacto con su ayuntamiento o distribuidor para conocer los puntos de recogida de electrodomésticos usados más cercanos.

Gracias por ayudarnos a proteger el medio ambiente.



Descripción de su aparato



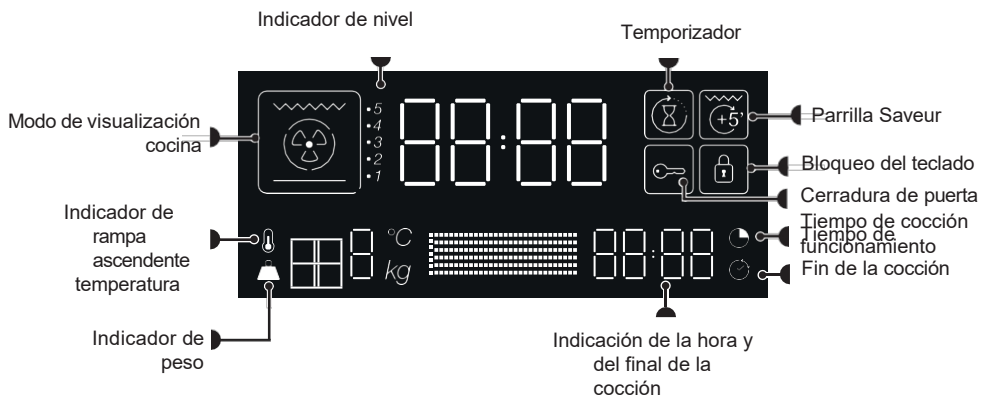
- A Panel de control
- B Lámpara
- C Peldaños (6 posiciones)



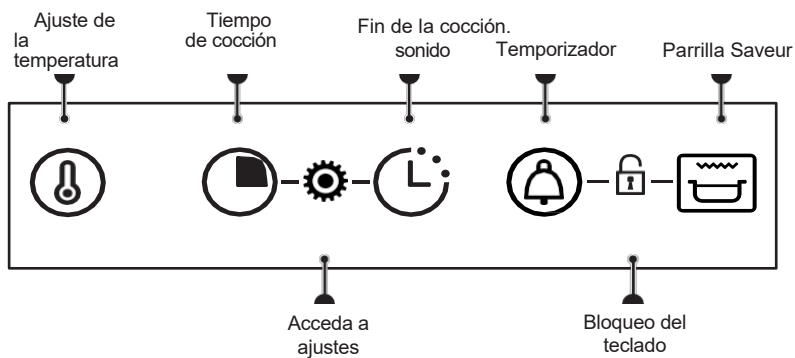


CONTROLES Y PANTALLA

Mostrar



Claves



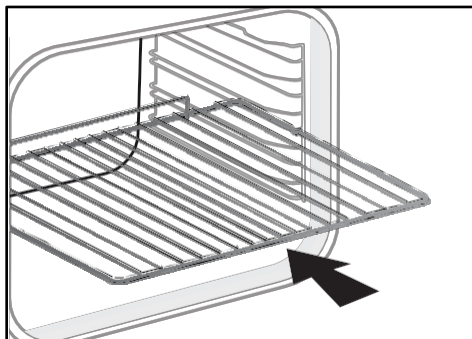


ACCESORIOS (SEGÚN MODELO)

- Rejilla de seguridad antivuelco

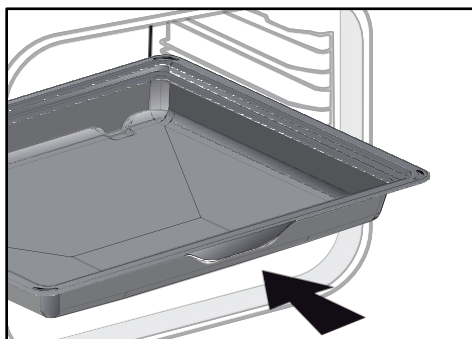
La rejilla puede utilizarse para apoyar todos los platos y moldes que contengan alimentos que vayan a cocinarse o gratinarse. También puede utilizarse para gratinar (colocada directamente encima).

Introduzca la rejilla con el dispositivo antivuelco hacia la parte inferior del horno.



- Plato multiusos 45 mm

Para introducir en las gradas bajo la . Recoge los jugos y las grasas de la parrilla, y puede utilizarse medio lleno de agua para cocinar al baño maría.



CONSEJOS :

Para evitar que salga humo al cocinar carnes grasas, recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o aceite en el fondo de la fuente multiusos de 45 mm.



ADVERTENCIA :

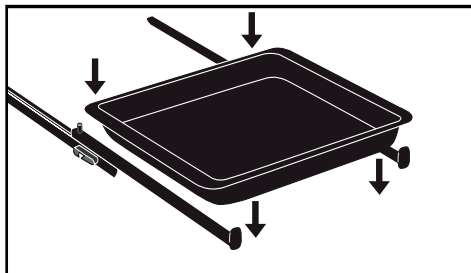
Retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Bajo el efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin alterar su función. Recuperan su forma original una vez enfriados.



Descripción de su aparato

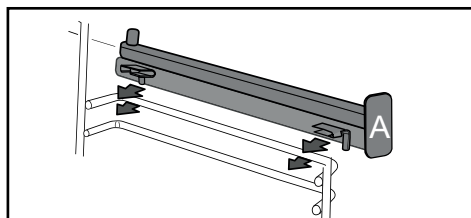
Sistema de raíles deslizantes

El sistema de raíles deslizantes facilita y hace más cómoda la manipulación de los alimentos, ya que las bandejas pueden extraerse suavemente, facilitando al máximo su manipulación. Las bandejas pueden extraerse completamente, permitiendo un acceso total. Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de quemaduras. Así podrá sacar sus alimentos del horno con mucha más facilidad.



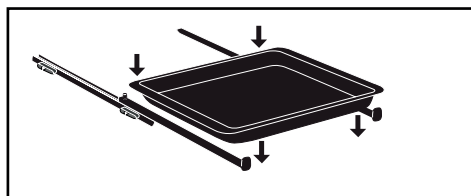
MONTAJE Y DESMONTAJE DE GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

Después de retirar las 2 hileras de alambre, elija la altura de hilera (de 2 a 5) a la que desea fijar los raíles. Encaje la barra izquierda en la hilera izquierda, aplicando suficiente presión en la parte delantera y trasera de la barra para que las 2 lengüetas del lateral de la barra encajen en la hilera de alambre. Haga lo mismo con la barra derecha.

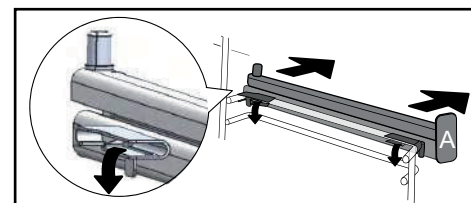


NOTA: la parte deslizante telescópica del raíl debe desplegarse hacia la parte delantera del , el tope A orientado hacia usted.

Coloque sus 2 estantes de alambre y luego coloque su placa en los 2 rieles, y el sistema está listo usar.



Para desmontar los raíles, retire de nuevo las guías de alambre. Separe ligeramente hacia abajo las lengüetas fijadas a cada carril para soltarlas de la grada. Tire del raíl hacia usted.





AJUSTES

Ajuste de la hora

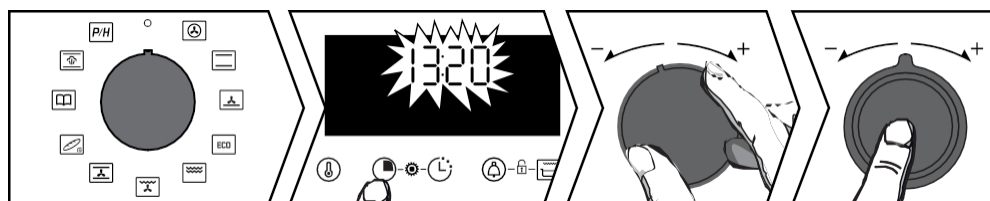


Al encenderse, en la pantalla parpadean las 12:00.

Ajuste la hora con el joystick+ o -. Confirme pulsando el joystick.

Si se produce un corte de corriente, la hora también parpadeará. Realice los mismos ajustes.

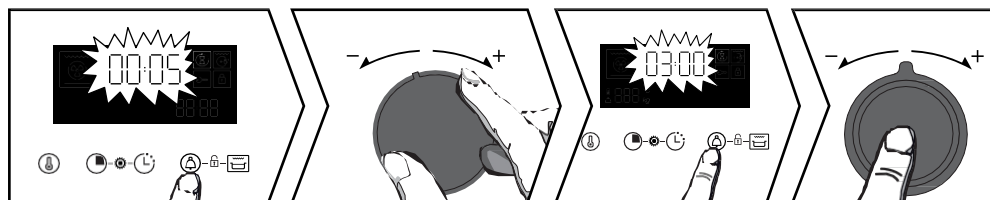
Cambiar hora



La palanca de funciones debe estar en la posición 0.

Pulse el botón hasta que parpadee la indicación de la hora. Ajuste la hora con el joystick+ o -. Confirme pulsando el .

Minerie



Pulse el botón y aparecerá el símbolo . El temporizador parpadea. Ajuste el temporizador con la palanca + o -. Confirme pulsando el joystick. Aparece de nuevo la hora y se inicia la cuenta atrás. Pulse el botón para visualizar la cuenta atrás. Cuando se acabe el tiempo, sonará un pitido. Para detenerla, pulse el joystick.

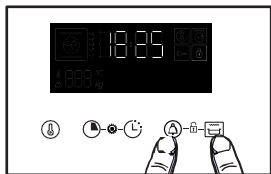
NB: Puede cambiar o cancelar la programación del temporizador en cualquier momento. Para cancelar, vuelva al menú del temporizador y ajuste a 00:00.





BLOQUEO DEL TECLADO (BLOQUEO PARA NIÑOS)

La palanca de funciones debe estar en la posición 0.



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

Menú Ajustes



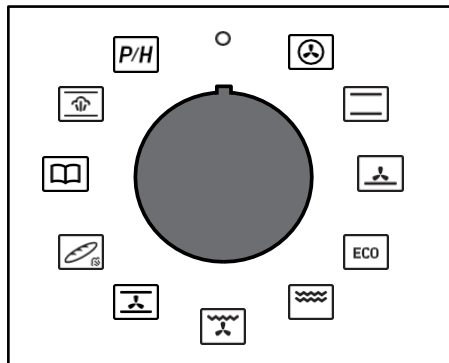
Pulse simultáneamente y hasta que aparezca "MENU". Desplácese por los diferentes menús utilizando el joystick +/- (véase la tabla). Confirme su selección pulsando la palanca +/-, utilice las palancas + y - para seleccionar OFF u ON y, a continuación, confirme su elección pulsando la palanca +/-.

1- Lámpara	AUTO: En el modo de cocción, la luz de la cavidad se apaga 90 segundos. ENCENDIDO: En el modo de cocción, la luz está encendida continuamente, excepto en el modo ECO.
2- Sonido	ON: Activar OFF: Desactiva los pitidos de las teclas.
3- Refuerzo	ON: Activar precalentamiento rápido. OFF: Desactiva el precalentamiento rápido.
4- Demostració	Activar/desactivar el modo demo
5- Lengua	Elección de idioma: FR, EN, ES, PI, CZ
6- Código	Información sobre el servicio de atención al cliente

Para salir del "MENÚ", pulse en cualquier tecla.



MÉTODOS DE COCCIÓN



CARNE BLANCA-PESCADO BISCUIT*

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



CARNE ROJA-VERDURAS

Temperatura mínima 35°C máxima 275°C
Recomendado para cocciones lentas y delicadas: caza blanda, etc. Para dorar carnes rojas asadas. Para cocer a fuego lento en una cazuela cerrada previamente encendida en la placa (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatura mínima 75°C máxima 250°C
Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas...). La masa estará bien cocida por debajo. Recomendado para platos que suben (tarta, brioche, kouglof...) y para soufflés que no se bloquearán con una corteza en la parte superior.

ECO* COCINA

Temperatura mínima 35°C, máxima 275°C
Esta posición permite ahorrar energía manteniendo la calidad de la cocción. Toda la cocción se realiza sin precalentamiento.



GRATIN



GRILLS

(posiciones 1 a 4)



PULSED GRILL

Temperatura mínima 100°C, máxima 250°C
Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Deslice el plato multiusos 45 mm en el estante inferior. Recomendado para todas las aves y asados, para chamuscar y cocinar pierna de cordero y chuletas de ternera. Para mantener los filetes de pescado fundidos en la boca.



PIZZA-TARTE

Temperatura mínima 35°C, máxima 275°C



PAN AL VAPOR

Temperatura mínima 35°C Máxima 220°C
Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar una cazuela con agua en el hogar para obtener una corteza dorada y crujiente.



FUNCIÓN DE GUÍA DE SABORES

La función "Guía de sabor" selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar, su peso y el tipo de plato.

FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

Seleccione la función "Cocción al vapor". El horno ofrecerá entonces diferentes familias de alimentos: pollo, pescados grandes y asados (ternera, cerdo).

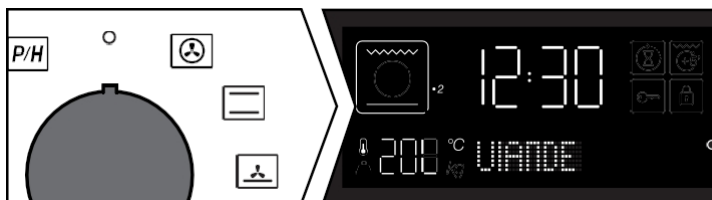
** Secuencia(s) utilizada(s) para anuncio escrito en la etiqueta energética de acuerdo con la norma europea EN 60350-1 y la directiva europea EU/65/2014.*





INICIO DE UNA COCCIÓN


Inicio inmediato de la cocción



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


El temporizador sólo debe mostrar la hora. No debe parpadear.

Gire el mando de las funciones a la posición . Se inicia la cocción.

El calentamiento se inicia inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura, que puede modificarse. El horno se calienta y el indicador de temperatura  parpadea. Sonarán una serie de pitidos cuando el horno alcance la temperatura programada. Puede introducir su plato en el horno.


Cambiar la temperatura



Pulse el botón  y la temperatura parpadeará. Ajuste la temperatura con el joystick+ o -. Confirme pulsando el joystick.

Cambiar la duración



Pulse  . Su horno le recomendará un tiempo de cocción que podrá modificar. Ajuste el tiempo de cocción con la palanca + o -. Confirme pulsando el mando.



Utilización del aparato



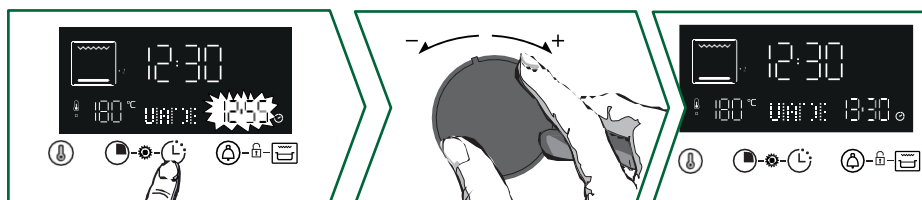
Sistema "Smart Assist"

Su horno está equipado con el "Smart Assist" que, al programar la cocción, recomendará un tiempo de cocción modificable en función del modo de cocción seleccionado (ver tabla).

Si cambia la hora, confirme pulsando el mando. El tiempo descontará inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según modelo)	RECOMENDACIÓN DE TIEMPO
CARNE BLANCA - GALLETAS DE PESCADO	30 minutos
CARNE ROJA - VERDURAS	30 minutos
PASTELES - BRIOCHE	30 minutos
ECO COCINA ECOLÓGICA	30 minutos
GRATIN	7 minutos
PARRILLADAS+ TB	7 minutos
AVES - ASADO	15 minutos
PIZZA - PASTEL	30 minutos
PAN	40 min

Modificación del final del tiempo de cocción



Después de ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón y el tiempo de fin de parpadeará. Utilice la palanca+ o - para ajustar el nuevo tiempo de fin de cocción.

Confirme pulsando el joystick.

La indicación de fin de cocción deja de parpadear.

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

NB: Esta función no está disponible con la función Grill.



Uso de la función Grill Saveur

Puede utilizar la función "Grill Saveur" para gratinar un plato al final de la cocción.



Seleccione una función de cocción, ajuste la temperatura y fije un tiempo de cocción.

A continuación, seleccione la función "Gril Saveur" pulsando la tecla .

Se inicia la cocción. Aparece el símbolo  y el grill se pone en marcha automáticamente  durante los últimos 5 minutos de cocción.

NB: "Gril Saveur" no está disponible en cocción Eco, Gratinado, Grill y Vapor.





Utilización del aparato

Función de cocción al vapor

Seleccione la función "Cocción al vapor".

A continuación, el horno diferentes familias de alimentos: Aves, Pescados y Asados.

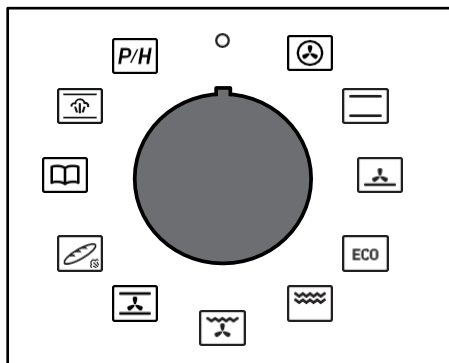
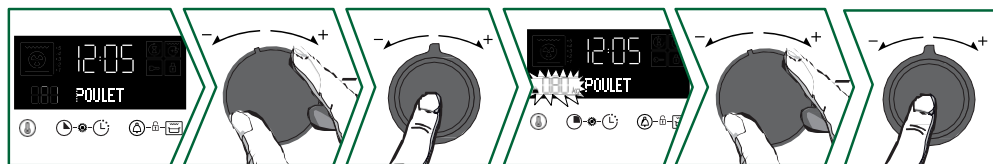


Tabla de funciones automáticas combinadas con la combinación de vapor

Platos	Alimentación	Cantidad agua a añadir
A Aves de corral	Pollo A1	500 agua caliente en el recipiente multiusos de 45 mm
	A2 Pintada	
	A3 Pato	
	A4 Turquía	
B Pescado	B1 Peces grandes	
	B2 Peces planos	
	B3 Peces pequeños	
	Redes B4	
Asados C	C1 Ternera asada	
	Asados de cerdo C2	



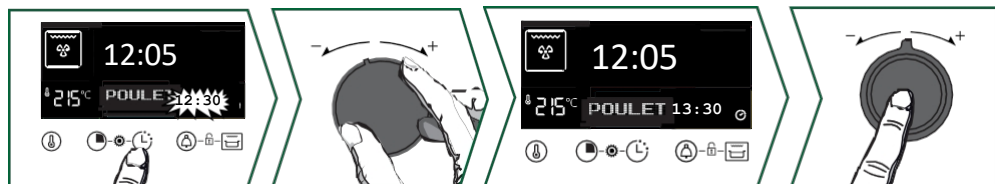
Utilice el joystick para seleccionar su alimentos+ y -, confirme pulsando el joystick. A continuación, seleccione su alimento con los joysticks + y -, confirme pulsando el joystick.

Un peso parpadea ; introduzca el peso real de su comida utilizando el joystick+ y - a continuación Confirmar pulsando el joystick.

Coloque el plato multiusos de 45 mm (agua) en el nivel inferior 1 y los alimentos que vaya a cocinar en el nivel 3.

No necesita ajustar nada más, la temperatura y el tiempo de cocción se calculan automáticamente. Si es necesario, ajuste la hora de finalización de la cocción y confirme. La cocción comenzará inmediatamente.

Modificación del final del tiempo de cocción



Pulse el botón y el tiempo de fin de cocción parpadeará. Utilice las palancas+ y - para ajustar el nuevo tiempo de fin de cocción. Confirme pulsando el mando. La indicación de fin de tiempo de cocción deja de parpadear. Se mostrará el tiempo de cocción programado y su cocción finalizará a la hora seleccionada.

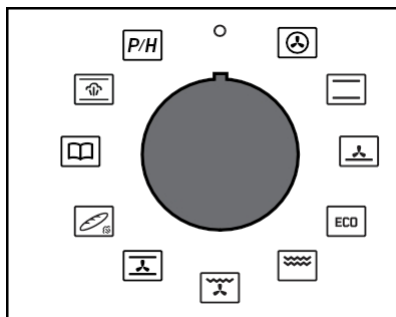




Utilización del aparato

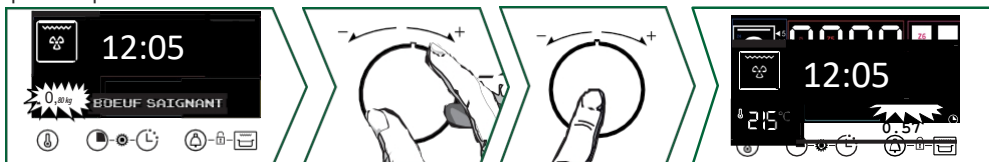
La función de guía de sabores

La función "Guía de sabor" selecciona los parámetros de cocción adecuados para usted mediante en función del alimento que se vaya a preparar, de su peso y del tipo de plato.



- r1 : Medio hecho r2 : Bien hecho r3 : Poco hecho
- r4: Gratinado dauphinois
- r5 : Patatas enteras
- r6: Tomates rellenos r7: Flan de verduras r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasaña
- r11: Tarta de frutas
- r12: Cookies

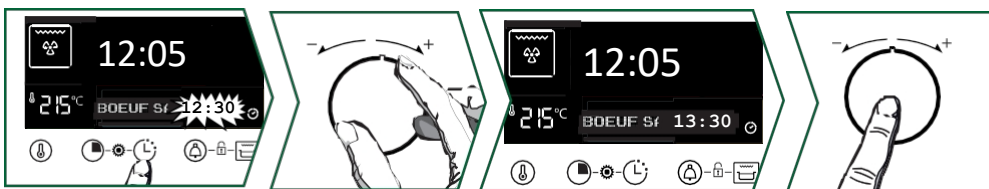
*El precalentamiento es necesario para estos platos. Introduzca el plato en el horno después de que suene el pitido de precalentamiento.



Gire el joystick a Guía de Sabores. Utilice el joystick para seleccionar + y - una receta preprogramada. Confirme pulsando el joystick+ y -. En función del plato, parpadeará un peso sugerido . Introduzca el peso real alimento con los joysticks+ y - y confirme pulsando el . Aparecerá el tiempo de cocción ideal, calculado automáticamente. El horno le recomendará la altura a la que debe colocar su . Coloque su plato en el horno a la altura recomendada (de 1 en la parte inferior a 6 en la parte superior). El horno se pondrá en marcha.

⚠ IMPORTANTE: No se puede modificar el tiempo de cocción con la tecla Guía Saveur.

Modificación del final del tiempo de cocción



Pulse el botón y el tiempo de fin de cocción parpadeará. Utilice las palancas + y - para ajustar el nuevo tiempo de fin de cocción. Confirme pulsando el mando. La indicación de fin de cocción deja de parpadear. Se mostrará el tiempo de cocción programado y su cocción finalizará a la hora seleccionada.

⚠ IMPORTANTE: Para las recetas que requieren precalentamiento, no es posible cocinar con inicio diferido.





LIMPIEZA INTERIOR - EXTERIOR

Limpieza de cavidades mediante pirólisis o vapor

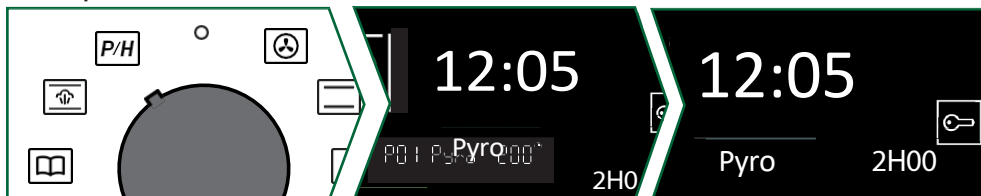


ATENCIÓN

Retire los accesorios y soportes del horno antes de iniciar un procedimiento de Pirólisis o Hidro limpieza. Antes de limpiar su horno, elimine cualquier derrame grande que pueda haberse . Elimine el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Por razones de seguridad, la operación de limpieza por pirólisis sólo debe realizarse después de La puerta no se puede desbloquear porque se bloquea automáticamente.

Autolimpieza inmediata



El temporizador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Utilice el joystick para seleccionar el autolimpieza

Seleccione el ajuste de pirólisis con la palanca +y - según el grado de suciedad del aparato su horno.

Tú eliges :

P01: Pyro 2 h

Aparece **P02:** PyroExpress* o Pyro ECO 1h30.

Aparece **P03:** Hydro.

Confirme con las palancas + y - y se iniciará el ciclo de limpieza. Al final del ciclo de limpieza, la pantalla mostrará 0:00. Gire el mando de las funciones de nuevo a 0. Al final del ciclo de limpieza, la puerta se desbloqueará. Vuelva a girar el mando de las funciones hasta 0. Al final del ciclo de limpieza, la puerta se desbloqueará.

* PyroExpress en 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado una sesión de cocción para ofrecer una limpieza automática rápida de la cavidad: limpia una cavidad ligeramente sucia en menos de una hora.

El control electrónico de la temperatura de la cavidad determina si el calor residual en la cavidad es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. Si no lo es, se inicia automáticamente un ciclo de pirólisis ECO de una hora y media de duración.



Pirotecnia exprés de 59 minutos

Quando aparece esta indicación en la pantalla, puede elegir entre Un "PyroExpress en 59 minutos".





CONSEJOS :

Cuando el horno esté frío, utilice un paño húmedo para retirar la ceniza blanca. El horno estará limpio y listo para volver a utilizarlo para cocinar lo que desee.

Limpeza a vapor de la cavidad

Gracias a esta función, pasará menos tiempo limpiando su horno, con una acción eco-responsable. Para ello, rocía tu cavidad con 300 ml de agua e inicia la función de limpieza a vapor girando el mando a



durante 35 minutos.

Pirólisis retardada o limpieza con vapor

Siga las instrucciones de la sección "Autolimpieza inmediata" y consulte la sección "Tiempo final de cocción" para ajustar el tiempo final de pirólisis o hidrolimpieza.

Después de estas acciones, el inicio del ciclo de limpieza se retrasa hasta la hora programada. Cuando termine su ciclo, gire el selector de funciones de nuevo a 0.

Limpeza de la superficie exterior

Utilice un paño suave empapado en limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni productos abrasivos, esponja rascadora.

Limpeza del cristal de la puerta



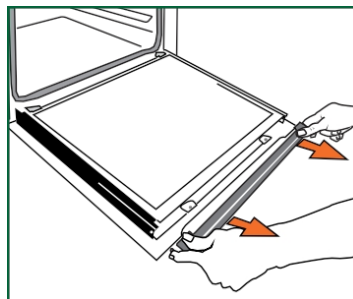
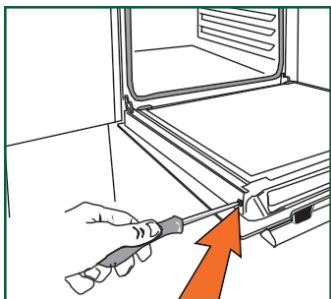
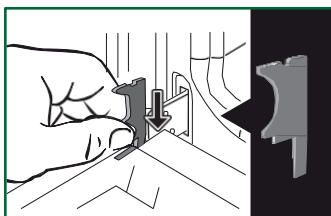
ADVERTENCIA

No estropajos, esponjas abrasivas ni rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Abra completamente la puerta y ciérrela.

utilizando la cuña de plástico suministrada con tu dispositivo.

Desatornille los dos tornillos situados a ambos lados de las jambas de la puerta con un destornillador Torx (T20) y, a continuación, retire el marco tirando hacia usted.



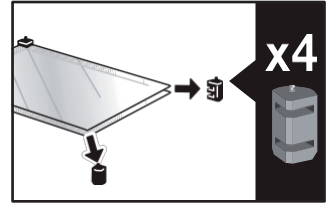
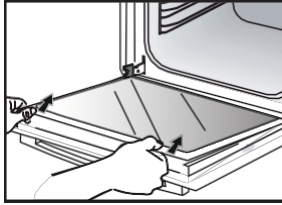


Mantenimiento del aparato



IMPORTANTE:

Asegúrese de marcar la dirección de montaje de este 1er cristal (lado brillante hacia usted).



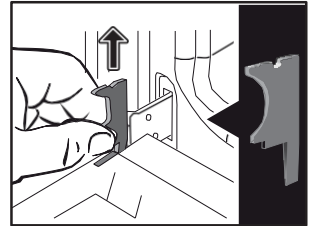
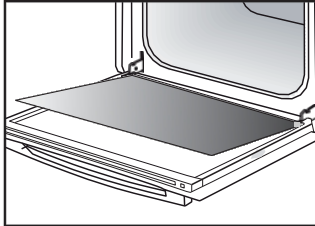
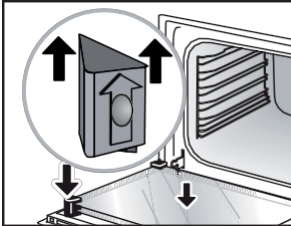
Retire el primer cristal: la puerta tiene dos cristales interiores con un espaciador de goma negra en cada esquina. Si es necesario, desmonte los cristales interiores para limpiarlos.

No sumerja el cristal agua. Aclárelo agua limpia y límpielo con un paño seco esponjoso.

Colocación de los cristales de las puertas

Después de la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con las flechas hacia arriba. reposicionar todas las .

Encaje la última hoja en los topes, luego vuelva a colocar el travesaño y atorníllelo de nuevo. Retire el cable de plástico antes de cerrar la puerta. Su aparato vuelve a estar operativo.

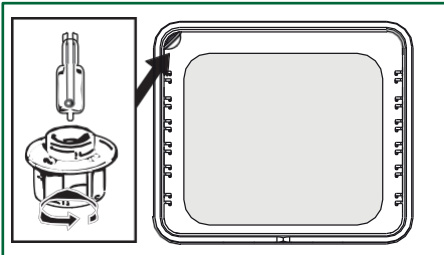


Sustitución de la lámpara



IMPORTANTE:

Asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica antes de sustituir la lámpara para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Hágalo cuando el aparato se haya enfriado.



Características de la lámpara :

25 W, 220-240 V~, 300°C, base G9.

Puede sustituir la lámpara usted mismo si deja de funcionar. Desenrosca el tetón y retira la lámpara (utiliza un guante de goma para facilitar el desmontaje).

Inserte la nueva lámpara y vuelva a colocar la ventana. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



FALLOS Y SOLUCIONES

Compruebe que el horno está bien enchufado o que el fusible de su instalación no está averiado. Aumente la temperatura seleccionada.

Sustituya la bombilla o el fusible. Compruebe si el horno está correctamente conectado.

Esto es normal, ya que el ventilador puede funcionar hasta una hora después de la cocción para bajar la temperatura dentro y fuera del horno. Después de más de una hora, póngase en contacto con nuestro Servicio Postventa.








Compruebe que la puerta se cierra correctamente. Puede haber una avería en el cierre de la puerta o en el sensor de temperatura. Si la avería persiste, póngase en contacto con el Servicio Posventa.

Si la puerta no se bloquea correctamente, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

Utilice los modos de cocción ventilados para la cocción al baño maría. Compruebe que el cable de alimentación no está en contacto con la pared posterior.








Esto no afecta al correcto funcionamiento de su aparato, puede generar un ruido de vibración cuando se está utilizando. Retire su aparato y mueva el cable. Vuelva a colocar el horno. Mueva el cable. Vuelva a colocar el horno.



PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	min
Carne													
Cerdo asado (1 kg)	200	2					180	2					60
Ternera asada (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Roast beef, poco hecho (1 kg)	240	2											45-60
Cordero (pierna, paletilla 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45
Aves de corral (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Grandes aves de corral	200	2											60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3	30-40
Chuletas de cerdo					210	3							30-40
Chuletas de ternera					210	3							20-30
Costillas de ternera poco hechas (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Chuletas de cordero					210	3							20-30
Pescado													
Peces pequeños					275	4							15-20
Pescado de tamaño mediano (de 1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Filetes de pescado	220	3					200	3					15-20
Verduras													
Gratins (comida cocinada)					275	2							15
Gratinados dauphinois	200	2					180	2					45
Lasaña	200	3					180	3					45
Tomates rellenos	170	3					160	2					30
Pastelería													
Galleta de Saboya - Génoise			150	3									35
Galleta enrollada	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Tarta - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremas	165	2											30-40

* Según el modelo



PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	min
Pastelería													
Galletas - Shortbread	175	3											15-20
Kugelhof			180	2									40-45
Merengues pequeños	100	2											60-90
Merengues grandes	100	2											70-90
Magdalenas	220	3					200	3					5-10
Col	200	3					180	3					30-40
Hojaldres individuales	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Tarta de masa quebrada	215	1					200	1					30-40
Tarta fina de hojaldre	215	1					200	1					20-25
Varios													
Brochetas	220	3			210	4							15-20
Paté en terrina al baño maría	200	2					190	2					80-100
Pizza de masa quebrada	200	2											30-40
Masa de pizza													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Pasteles	200	2											40-45
Pan	220						200		220				30-40
Pan tostado	180				275	4-5							2-3
Cazuelas cerradas	180	2											90-180

* Según el modelo






















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

Nota: Todas las carnes deben dejarse a temperatura durante al menos 1 hora antes de introducir las en el horno.

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



DE CONFORMIDAD CON CEI 60350

ALIMENTOS	Modo de cocción	NIVEL	Accesorios	°C	DURACIÓN min.	PRECHAUF-FAGE
Pan de molde (8.4.1)		5	plano 45 mm	150	30-40	sí
Pan de molde (8.4.1)		5	plano 45 mm	150	25-35	sí
Pan de molde (8.4.1)		2 + 5	plano 45 mm + cuadrícula	150	25-45	sí
Pan de molde (8.4.1)		3	plano 45 mm	175	25-35	sí
Pan de molde (8.4.1)		2 + 5	plano 45 mm + cuadrícula	160	30-40	sí
Pasteles pequeños (8.4.2)		5	plano 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños (8.4.2)		5	plano 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños (8.4.2)		2 + 5	plano 45 mm + cuadrícula	170	20-40	sí
Pasteles pequeños (8.4.2)		3	plano 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños (8.4.2)		2 + 5	plano 45 mm + cuadrícula	170	25-35	sí
Pastel blando sin grasa (8.5.1)		4	cuadrícula	150	30-40	sí
Pastel suave sin grasa (8.5.1)		4	cuadrícula	150	30-40	sí
Pastel suave sin grasa (8.5.1)		2 + 5	plano 45 mm + cuadrícula	150	30-40	sí
Pastel suave sin grasa (8.5.1)		3		150	30-40	sí
Pastel suave sin grasa (8.5.1)		2 + 5	plano 45 mm + cuadrícula	150	30-40	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	cuadrícula	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	cuadrícula	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	cuadrícula	180	90-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	cuadrícula	275	3-6	sí

* Según el modelo

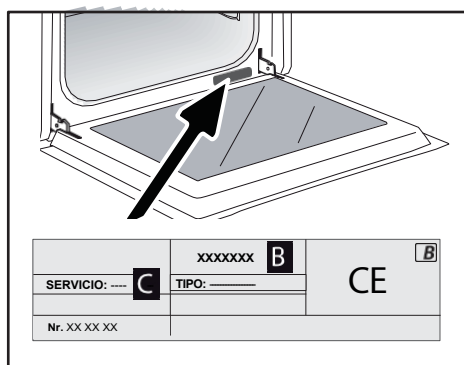
NOTA: Para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en momentos diferentes.





INTERVENCIONES

Cualquier intervención en su aparato debe ser realizada por un profesional cualificado que sea distribuidor registrado de la marca. Cuando llame, para facilitar la tramitación de su solicitud, a mano las referencias completas de su aparato (referencia comercial, referencia de servicio, número de serie). Esta información se encuentra en la placa de características.



B: Referencia comercial

C: Referencia de servicio

H: Número de serie

PIEZAS ORIGINALES

Cuando realice el mantenimiento de su equipo, solicite que sólo se utilicen piezas de repuesto originales certificadas.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

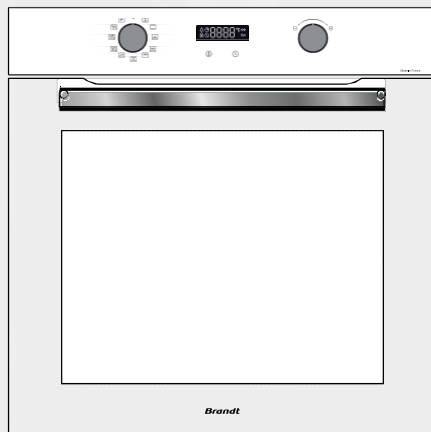
HE

Brandt



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ EL

ΤΕΣΣΕΡΙΣ



BYCert6011825

Αγαπητέ ,


αποκτήσατε ένα προϊόν **BRANDT** και θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την εμπιστοσύνη που μας δείξατε που μας δίνετε.

Σχεδιάσαμε και κατασκευάσαμε αυτό το προϊόν με εσάς, τον τρόπο ζωής σας και τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Βάλαμε την τεχνογνωσία μας, το πνεύμα καινοτομία και όλο το πάθος που μας οδηγεί εδώ και 60 χρόνια σε αυτό το προϊόν. Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειάς μας να ανταποκριθούμε στις απαιτήσεις σας, η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών είναι στη διάθεσή σας για να απαντήσει σε οποιαδήποτε ερώτηση ή πρόταση έχετε.

Μπορείτε επίσης να συνδεθείτε στην ιστοσελίδα μας www.brandt.com, όπου θα βρείτε όλες τις τελευταίες καινοτομίες μας, καθώς και χρήσιμες πρόσθετες πληροφορίες.

Η BRANDT είναι στην ευχάριστη θέση να σας υποστηρίξει καθημερινά και σας εύχεται ό,τι καλύτερο για το μέλλον.

αξιοποιήστε στο έπακρο την αγορά σας.



Η ετικέτα "Origine France Garantie" διασφαλίζει στους καταναλωτές την ιχνηλασιμότητα ενός προϊόντος παρέχοντας μια σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής του. Η μάρκα BRANDT είναι υπερήφανη που φέρει αυτή την ετικέτα στα προϊόντα που προέρχονται από τα γαλλικά εργοστάσιά μας που εδρεύουν στην Orléans και στο Vendôme.

Retrouvez-nous sur



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Πριν από της συσκευής σας, διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό, ώστε να μπορείτε να εξοικειωθείτε με τη λειτουργία του πιο γρήγορα.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	4
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	6
ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	7
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	7
• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	8
ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	8
• 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	9
ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΟΘΟΝΗ	10
ΑΞΕΣΟΥΡ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)	11
• 4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	13
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	13
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΙΟΥ (ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ)	14
ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ	14
ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	15
ΈΝΑΡΞΗ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ	16
• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	20
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	20
• 6 ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ	23
ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ	23
• 7 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	21
• 8 ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ	24
• 9 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ	27



Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Οι οδηγίες αυτές μπορούν να ληφθούν από την ιστοσελίδα της μάρκας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής

Αποσυσκευάστε το ή βάλτε να το αποσυσκευάσουν αμέσως. Ελέγξτε τη γενική του εμφάνιση. Να διατυπώσετε γραπτώς τις τυχόν επιφυλάξεις σας στο δελτίο αποστολής και να κρατήσετε αντίγραφο.

Πριν από την πρώτη χρήση

Ζεστάνετε το φούρνο σας για περίπου 15 λεπτά χωρίς αέρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.

Σημαντικές πληροφορίες

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση στο σπίτι. Αυτός ο φούρνος δεν περιέχει συστατικά με βάση τον αμίαντο. Η συσκευή σας προορίζεται για κανονική οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για εμπορικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς ή για οποιοδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν για τον οποίο έχει σχεδιαστεί. τροποποιείτε ή επιχειρείτε να τροποποιήσετε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο μπορεί να σας θέσει σε κίνδυνο.

Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο σε άμεση επαφή με την εστία, καθώς η συσσωρευμένη θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φθορά του σμάλτου.

Στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου, μην πο-

δεν μεταφέρουν βαριά φορτία και...

Γνωρίζετε ότι ένα παιδί δεν μπορεί να ανέβει ή να καθίσει;

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως ντουλάπι ή για να αποθηκεύετε αντικείμενα μετά τη χρήση.

Μετά τη χρήση του φούρνου σας, βεβαιωθείτε ότι όλα τα χειριστήρια είναι στη θέση off.

Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιείται πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού στην κοιλότητα του φούρνου.

Πριν αφαιρέσετε τον πάγο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από

από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν εύλογη επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.





- από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Είναι σημαντικό να παρακολουθείται η εν-παιδιά για το εξασφαλίζουν ότι με τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της να ζεσταίνεται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει με την πόρτα κλειστή.
- Πριν από τη διενέργεια μιας καθαρής πυρολυτικό καθαρισμό του φούρνου σας, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και απομακρύνετε τυχόν μεγάλες πιτσιλιές.
- Για το συνάρτηση του νε-Κατά τον καθαρισμό, οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο από ό,τι κατά την κανονική χρήση. Σας συνιστούμε να κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Μην εξοπλισμό καθαρισμού καθαρισμός με ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σκληρά μεταλλικά ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

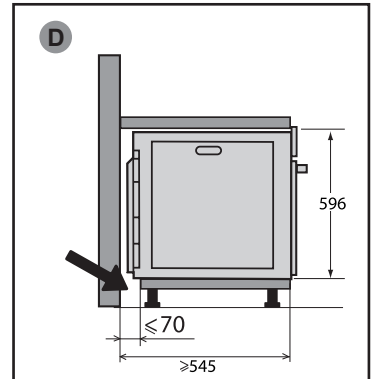
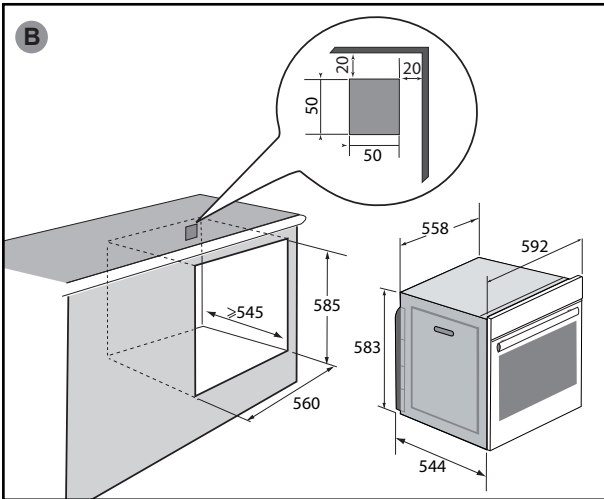
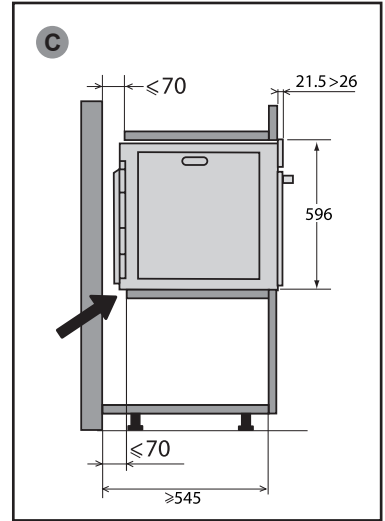
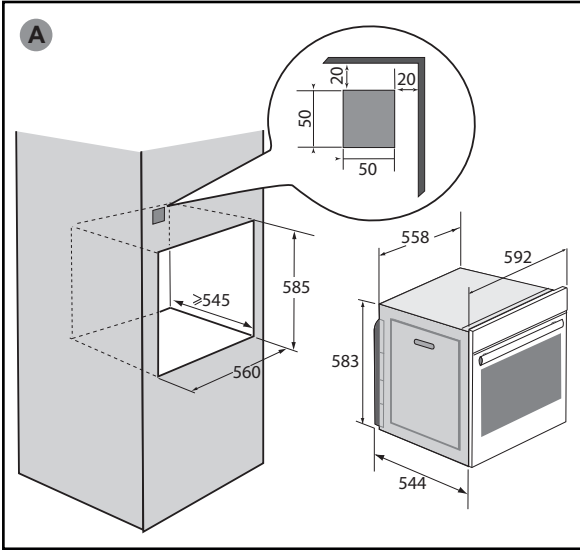
Ο λαμπτήρας πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από την αντικατάστασή του για να αποφευχθεί ο κίνδυνος . Κάντε το αυτό όταν η συσκευή έχει κρυώσει. Για να ξεβιδώσετε το φινιστρίνι και το

- λάμπα, χρησιμοποιήστε ένα λαστιχένιο γάντι για να διευκολύνετε την αποσυναρμολόγηση.
- Το βύσμα της πρίζας πρέπει να είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.
- Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο, είτε με φως από πρίζα είτε με την ενσωμάτωση διακόπτη στους σταθερούς αγωγούς σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία μεταπωλήσεων ή από άτομο με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί... Τα διαγράμματα εγκατάστασης δείχνουν πώς να ρυθμίσετε την εγκατάσταση.
- Τοποθετήστε τον φούρνο στο κέντρο του ντουλαπιού να εξασφαλίζεται ελάχιστη απόσταση 10 mm από το παρακείμενο έπιπλο.
- Το υλικό του ενσωματωμένου ντουλαπιού-Το πλάισιο πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να καλύπτεται με ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε το φούρνο στο ντουλάπι χρησιμοποιώντας 2 βίδες μέσω των οπών που προβλέπονται στους πλευρικούς ορθοστάτες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από μια διακοσμητική πόρτα, για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.





Εγκατάσταση της συσκευής σας





ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΈΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Τα διαγράμματα δείχνουν τις διαστάσεις ενός ντουλαπιού που θα φιλοξενήσει το φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε ως στήλη (Α) είτε κάτω από τον πάγκο (Β).

(Β). Εάν το ερμάριο είναι ανοικτό, το μέγιστο άνοιγμα στο πίσω μέρος πρέπει να είναι 70 mm (Γ και Δ). Στερεώστε το φούρνο στο ερμάριο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα λαστιχένια στοπ και ανοίξτε εκ των προτέρων μια τρύπα \varnothing 2 mm στο τοίχωμα του ντουλαπιού για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με 2 ξύλινες βίδες (δεν παρέχονται) (διάμετρος στρογγυλής κεφαλής: 3 mm και μήκος: 30 mm). Προσέξτε να μην χρησιμοποιήσετε κατασαβίδι, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο του φούρνου σας. Αντικαταστήστε τα λαστιχένια στοπ.



Συμβούλιο

Για να βεβαιωθείτε ότι η εγκατάστασή σας είναι συμβατήμη διατάξτε να καλέσετε έναν ειδικό στις οικιακές συσκευές.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΉ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι ένα τυποποιημένο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος 3 αγωγών $1,5 \text{ mm}^2$ (1 ρη + 1 Ν + γείωση), το οποίο πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο 220~240 Volt μέσω μιας τυποποιημένης πρίζας IEC 60083 ή μιας παντοπολικής συσκευής απομόνωσης σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Το προστατευτικό καλώδιο (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να είναι συνδεδεμένο με γείωση της εγκατάστασης. Το

η εγκατάσταση πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

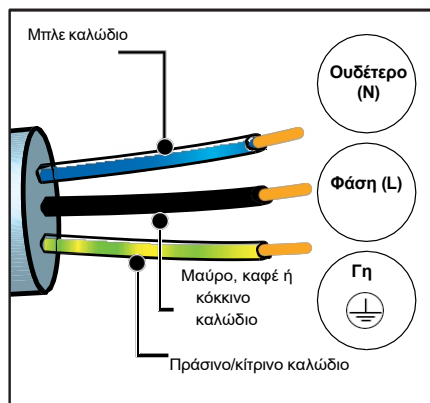
Δεν μπορούμε να θεωρηθούμε υπεύθυνοι για οποιοδήποτε ατύχημα ή περιστατικό που προκύπτει από ανύπαρκτη, ελαττωματική ή λανθασμένη γείωση ή από λανθασμένη σύνδεση.

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί σε συχνότητα 50 Hz ή 60 Hz χωρίς καμία ειδική παρέμβαση εκ μέρους σας.



Παρακαλώ σημειώστε:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση στο σπίτι σας απαιτεί τροποποίηση για τη σύνδεση της συσκευής σας, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν υπάρχει οποιοδήποτε πρόβλημα με το φούρνο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης με το φούρνο.



Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον για περίπου 15 λεπτά στην υψηλότερη ρύθμιση με την πόρτα κλειστή. Ο ορκοτοβάμβακας που περιβάλλει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί αρχικά να αναδίδει μια ιδιαίτερη μυρωδιά λόγω της σύνθεσής του. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε κάποιο καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό.





ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής μπορούν να ανακυκλωθούν. Πάρτε μέρος στην ανακύκλωσή τους και βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος, εναποθέτοντάς τα στους δημοτικούς κάδους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό.

Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Για το λόγο αυτό φέρει αυτό το λογότυπο για να σας όπτι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να αναμειγνύονται με άλλα απορρίμματα.



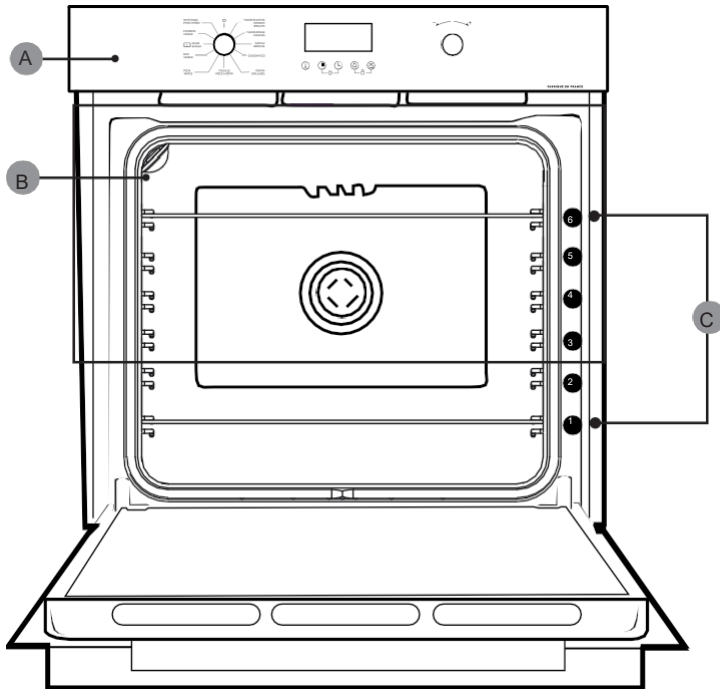
Συνεπώς, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής σας θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Επικοινωνήστε με το τοπικό συμβούλιο ή τον έμπορο λιανικής πώλησης για λεπτομέρειες σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία συλλογής μεταχειρισμένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη βοήθειά σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



Περιγραφή της συσκευής σας



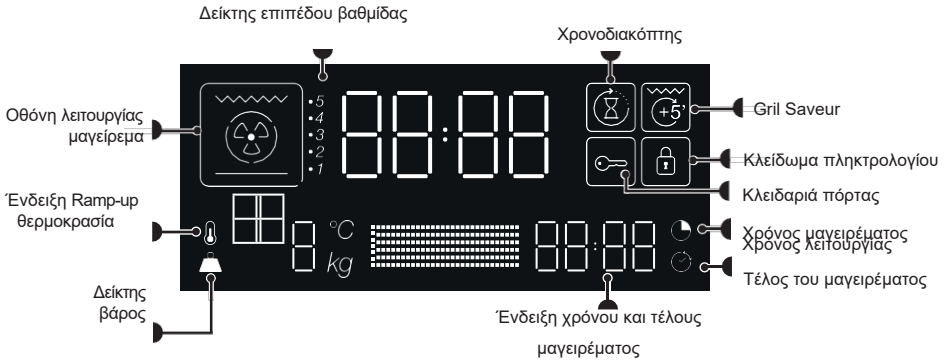
- A Πίνακας ελέγχου
- B Λαμπτήρας
- C Βήματα (6 θέσεις)



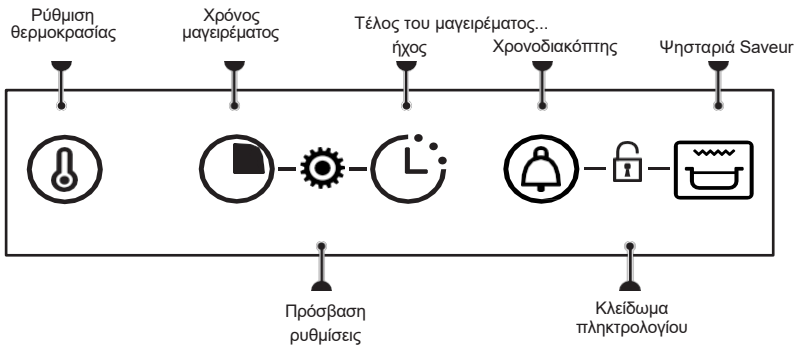


ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΟΘΟΝΗ

Εμφάνιση



Κλειδιά



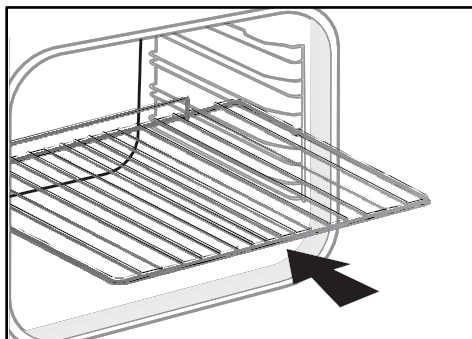


ΑΞΕΣΟΥΑΡ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Πλέγμα ασφαλείας κατά της κλίσης

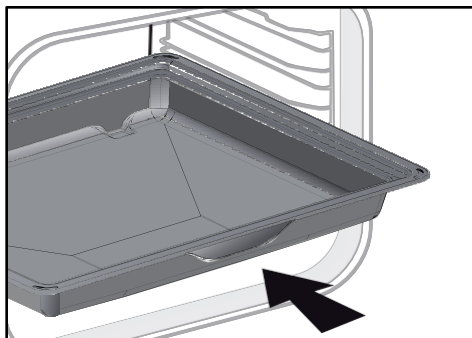
Το πλέγμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να στηρίξει όλα τα πιάτα και τις φόρμες που περιέχουν φαγητό προς μαγείρεμα ή ψήσιμο σε γκριλ. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ (τοποθετείται απευθείας από πάνω).

Τοποθετήστε τη σχάρα με τη διάταξη κατά της κλίσης προς το κάτω μέρος του φούρνου.



- Πιάτο πολλαπλών χρήσεων 45 mm

Τοποθετούνται στις βαθμίδες κάτω από τη σχάρα. Συλλέγει τους χυμούς και τα λίπη από το ψήσιμο στη σχάρα και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μισογεμάτο με νερό για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ :

Για να αποφύγετε τη διαφυγή καπνού κατά το μαγείρεμα λιπαρών κρεάτων, συνιστούμε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στον πυθμένα του σκεύους πολλαπλών χρήσεων 45 mm.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Υπό την επίδραση της θερμότητας, τα εξαρτήματα μπορούν να παραμορφώνονται χωρίς να αλλοιώνεται η λειτουργία τους. Επιστρέφουν στο αρχικό τους σχήμα μόλις κρυσώσουν.





Περιγραφή της συσκευής σας

Σύστημα συρόμενης ράγας

Το σύστημα συρόμενων σιδηροτροχιών καθιστά τον χειρισμό των τροφίμων ευκολότερο και πιο βολικό, καθώς οι δίσκοι μπορούν να ανασυρθούν ομαλά, καθιστώντας τον χειρισμό τους όσο το δυνατόν πιο εύκολο. Οι δίσκοι μπορούν να τραβηχτούν εντελώς προς τα έξω, επιτρέποντας πλήρη πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σημαίνει ότι η επεξεργασία και ο χειρισμός των τροφίμων μπορεί να γίνει με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, μπορείτε να βγάξετε το φαγητό σας από το φούэрνο πολύ πιο εύκολα.

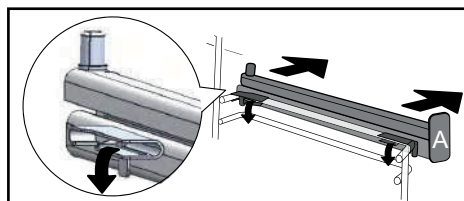
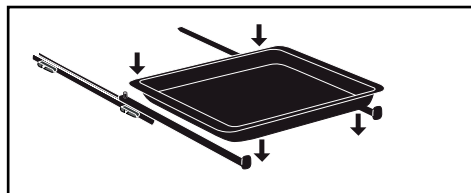
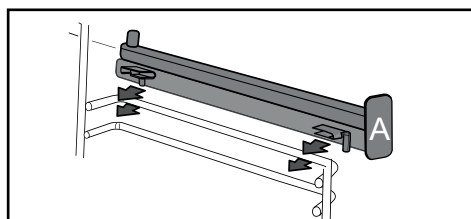
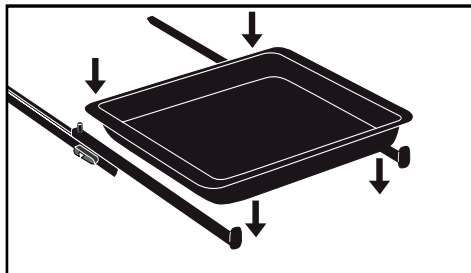
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΪΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΣΙΔΗΡΟΤΡΟΧΙΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 συρμάτινες βαθμίδες, επιλέξτε το ύψος της βαθμίδας (από 2 έως 5) στην οποία θέλετε να συνδέσετε τις ράγες σας. Κλείστε την αριστερή ράγα πάνω στην αριστερή βαθμίδα, ασκώντας επαρκή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της ράγας, ώστε οι 2 γλωπίδες στο πλάι της ράγας να εφαρμόσουν στη συρμάτινη βαθμίδα. Κάντε το ίδιο για τη δεξιά ράγα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το τηλεσκοπικό συρόμενο τμήμα της ράγας θα πρέπει να αναδιπλωθεί προς μπροστινό μέρος του φούρνου, στοπ Α προς το μέρος σας.

Τοποθετήστε τα 2 συρμάτινα ράφια σας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την πλάκα σας στις 2 ράγες και το σύστημα είναι έτοιμο χρήση.

Για να αποσυναρμολογήσετε τις ράγες, αφαιρέστε ξανά τους συρμάτινους οδηγούς. Απλώστε ελαφρά τις γλωπίδες που είναι προσαρτημένες σε κάθε ράγα προς τα κάτω για να τις απελευθερώσετε από το επίπεδο. Τραβήξτε τη ράγα προς μέρος σας.





ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ρύθμιση χρόνου

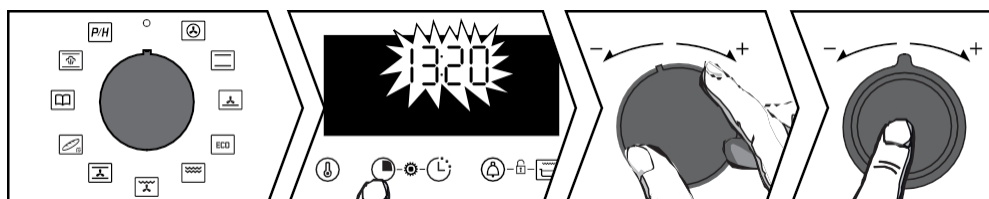


Κατά την ενεργοποίηση, η οθόνη αναβοσβήνει 12:00.

Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας το joystick+ ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας το joystick.

Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος, η ώρα θα αναβοσβήνει επίσης. Κάντε την ίδια ρύθμιση.

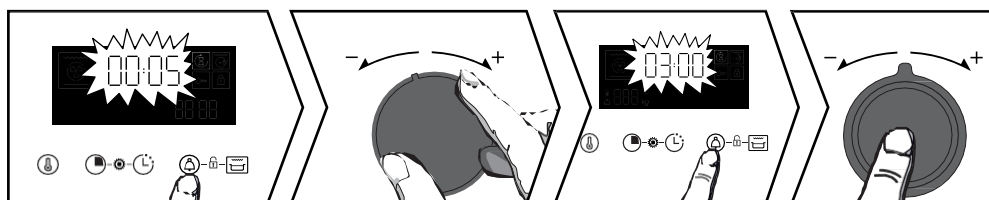
Αλλαγή ώρας



Ο μοχλός λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση 0.

Πατήστε το κουμπί μέχρι να αναβοσβήνει η ένδειξη της ώρας. Προσαρμόστε τη ρύθμιση χρησιμοποιώντας το joystick+ ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας το joystick.

Minerie



Πατήστε το κουμπί και θα εμφανιστεί το σύμβολο . Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας το μοχλό + ή -. Επιβεβαιώστε με το πάτημα του joystick. Η ώρα εμφανίζεται και πάλι στην οθόνη και η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Πατήστε το κουμπί για να εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση. Όταν λήξει ο χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Για να τη σταματήσετε, πατήστε το joystick.

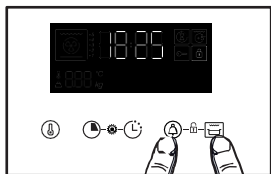
Σημείωση: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη στο ανά πάσα στιγμή. Για να ακυρώσετε, επιστρέψτε στο μενού χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε το σε 00:00.





ΚΛΕΪΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΙΟΥ (ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΪΔΩΜΑ)

Ο μοχλός λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση 0.



Πίστετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο . Για να το ξεκλειδώσετε, πίστετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και μέχρι να εξαφανιστεί το σύμβολο από την οθόνη.

Μενού ρυθμίσεων



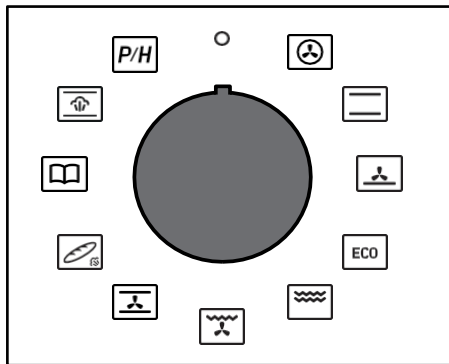
Πίστετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "MENU". Μετακινηθείτε στα διάφορα μενού χρησιμοποιώντας το joystick +/- (βλ. πίνακα). Επιβεβαιώστε την επιλογή σας πατώντας το μοχλό +/-, χρησιμοποιήστε τους μοχλούς + και - για να επιλέξετε OFF ή ON και στη συνέχεια επιβεβαιώστε την επιλογή σας πατώντας το μοχλό +/-.

1- Λάμπα	AUTO: Στη λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία της κοιλότητας σβήνει 90 δευτερόλεπτα. ON: Στη λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία είναι συνεχώς αναμμένη, εκτός από τη λειτουργία ECO.
2- Ήχος	ON: Ενεργοποίηση OFF: Απενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα του πλήκτρου.
3- Booster	ON: Ενεργοποίηση προθέρμανσης γρήγορα. OFF: Απενεργοποίηση της ταχείας προθέρμανσης.
4- Demo	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης
5- Γλώσσα	Επιλογή γλώσσας: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Κώδικας	Πληροφορίες υπηρεσίας

Για να βγείτε από το "MENU", πίστετε σε οποιοδήποτε πλήκτρο.



ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΑΣ-ΨΑΡΙ-ΜΠΙΣΚΟΤΑ*

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C Μέγιστη 250°C
Συνιστάται για τη διατήρηση του λευκού κρέατος, των ψαριών και των λαχανικών μαλακά και για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα. Ανεβαίνει γρήγορα σε θερμοκρασία: ορισμένα πιάτα μπορούν μπουν στο φούρνο κρύα.



ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C Μέγιστη 275°C
Συνιστάται για αργό, λεπτό μαγείρεμα: μαλακό κινήγι κ.λπ. Για ψητά κόκκινα κρέατα. Για σιγοβράσιμο σε κλειστό σκεύος κατσαρόλας Πιάτα που έχουν ξεκινήσει προηγουμένως στις εστίες (cog au vin, civet).



Θερμοκρασία min. 75°C max. 250°C

Συνιστάται για το υγρά πιάτα (κις, ζουμερές τάρτες φρούτων κ.λπ.). Το ζαχαροπλαστική θα είναι καλά μαγειρεμένη από κάτω. Συνιστάται για το .Παρασκευάσματα που φουσκώνουν (κέικ, τσουρέκι, κουλουράκι...) και για σουφλέ που δεν θα εμποδίζονται από μια κρούστα στην κορυφή.

ECO | ECO* ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 275°C
Η θέση αυτή εξοικονομεί ενέργεια, διατηρώντας παράλληλα την ποιότητα του μαγειρέματος. Όλο το μαγείρεμα γίνεται χωρίς προθέρμανση.



GRATIN



GRILLS

(θέσεις 1 έως 4)



PULSED GRILL

Ελάχιστη θερμοκρασία 100°C, μέγιστη 250°C
Ζουμερά, τραγανά πουλερικά και ψητά από όλες τις πλευρές. Σύρετε το πιάτο πολλαπλών χρήσεων 45 mm στο κάτω ράφι. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά και τα ψητά, για το ψήσιμο και το μαγείρεμα του αρνίσιου ποδιού και των μοσχarisίων μπριζόλων. Για να διατηρήσετε τις μπριζόλες ψαριού που λιώνουν στο στόμα.



PIZZA-TARTE

(ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 275°C)



ΨΩΜΙ ΑΤΜΟΥ

Θερμοκρασία min 35°C max 220°C
Συνιστώμενη ακολουθία για μαγείρεμα ψωμί. Μην ξεχνάτε να προσθέσετε ένα κουταλάκι νερό στη γλώσσα για να αποκτήσει μια τραγανή, χρυσή κρούστα.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΟΔΗΓΟΣ ΓΕΨΗ

Η λειτουργία "Οδηγός γεύσης" επιλέγει τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος για εσάς, ανάλογα με το φαγητό που πρόκειται να παρασκευαστεί, το βάρος του και τον τύπο του πιάτου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΑΤΜΟΣ

Επιλέξτε τη λειτουργία "Μαγείρεμα στον ατμό". Ο φούρνος θα προσφέρει στη συνέχεια διάφορες οικογένειες τροφίμων: κοτόπουλο, μεγάλα ψάρια και ψητά (μοσχάρι, χοιρινό).

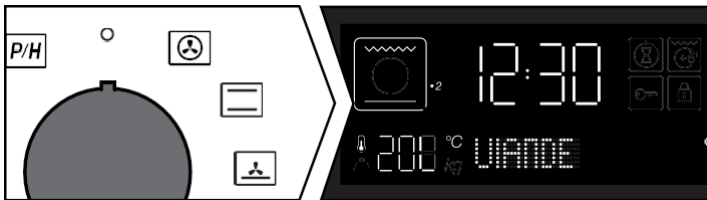
* Σειρά(ες) που χρησιμοποιείται(-ουν) για τη γραπτή ανακοίνωση στην ενεργειακή ετικέτα σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1 και την ευρωπαϊκή οδηγία EU/65/2014.





ΈΝΑΡΞΗ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ

Ξεκινήστε άμεσα το μαγείρεμα



Το χρονόμετρο θα πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Γυρίστε το κουμπί λειτουργίας στη θέση της επιλογής σας. Το μαγείρεμα ξεκινά.

Η θέρμανση ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος σας θα σας συστήσει μια θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά από ηχητικά σήματα θα ακουστούν όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να τοποθετήσετε το πιάτο σας στο φούρνο.

Αλλαγή της θερμοκρασίας



Πατήστε το κουμπί και η θερμοκρασία θα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το joystick + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας το joystick.

Αλλαγή της διάρκειας



Πατήστε . Ο φούρνος σας θα σας προτείνει ένα χρόνο μαγειρέματος που μπορείτε να αλλάξετε. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το μοχλό + ή -. Επιβεβαιώστε με το πάτημα του κουμπιού.











Χρήση της συσκευής σας



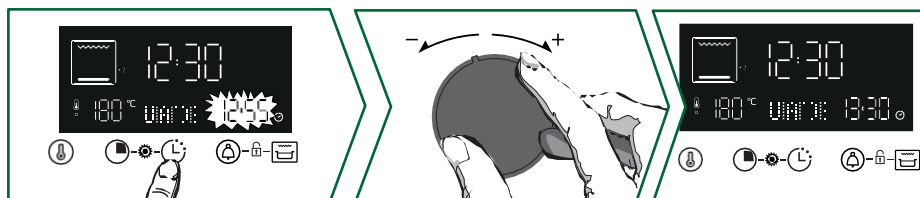
Σύστημα "Smart Assist"

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με το "Εξυπνη βοήθεια", η οποία, όταν προγραμματίζεται το μαγείρεμα, συνιστά έναν χρόνο μαγειρέματος που μπορεί να τροποποιηθεί ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (βλ. πίνακα).

Εάν αλλάξετε την ώρα, επιβεβαιώστε το πατώντας το κουμπί. Ο χρόνος θα μετρήσει αμέσως αντίστροφα μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)	ΣΥΣΤΑΣΗ ΧΡΟΝΟΥ
 ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΑΣ - ΨΑΡΙ	30 λεπτά
 ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ - ΛΑΧΑΝΙΚΑ	30 λεπτά
 ΚΕΙΚ - ΤΣΟΥΡΕΚΙ	30 λεπτά
ECO ECO COOKING	30 λεπτά
 GRATIN	7 λεπτά
 GRILLESDES+ TB	7 λεπτά
 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ΨΗΤΑ	15 λεπτά
 ΠΙΤΣΑ - ΠΙΤΑ	30 λεπτά
 ΨΩΜΙ	40 λεπτά

Αλλαγή χρόνου λήξης του μαγειρέματος



Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί και το τέλος του χρόνου μαγειρέματος θα αναβοσβήσει. Χρησιμοποιήστε το μοχλό+ ή - για να ρυθμίσετε το νέο χρόνο λήξης μαγειρέματος.

Επιβεβαιώστε πατώντας το joystick.

Η ένδειξη τέλους μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

Ο φούρνος σας θα ξεκινήσει αργότερα για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα στον επιλεγμένο χρόνο.

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη με τη λειτουργία Grill.



Χρήση της λειτουργίας Grill Saveur

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Grill Saveur" για να ροδίσετε ένα πιάτο ογκρατέν στο τέλος του μαγειρέματος.



Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και ορίστε το χρόνο μαγειρέματος. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία "Gril Saveur" πατώντας το πλήκτρο.



Το μαγειρέμα σας αρχίζει. Εμφανίζεται το σύμβολο  και η σχάρα θα ξεκινήσει αυτόματα.  κατά τη διάρκεια των τελευταίων 5 λεπτών μαγειρέματος.

Σημείωση: Η λειτουργία "Gril Saveur" δεν είναι διαθέσιμη μαγειρέματος Eco, Gratin, Grill και Steam.



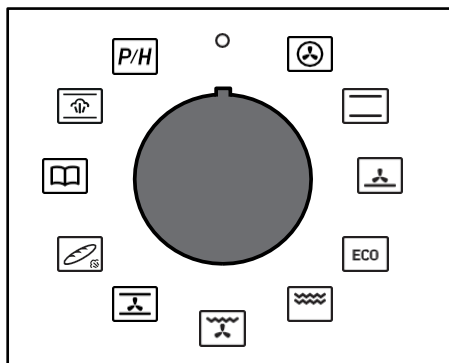


Χρήση της συσκευής σας

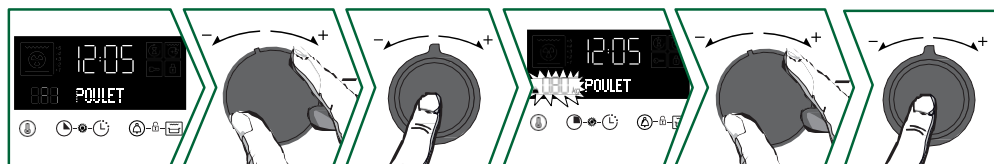
Λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό

Επιλέξτε τη λειτουργία "Μαγείρεμα στον ατμό".


Στη συνέχεια, ο φούρνος διαφορετικές οικογένειες τροφίμων: Τα πουλερικά, τα ψάρια και τα ψητά.



Πίνακας λειτουργιών αυτόματου συνδυασμού με συνδυασμό ατμού		
Πιάτα	Τρόφιμα	νερού προς προσθήκη
Α Πουλερικά	A1 Κοτόπουλο	500 ζεστό νερό στο πιάτο πολλαπλών χρήσεων 45 mm
	A2 Γουόντα	
	A3 Γαλάτα	
	A4 Τουρκία	
Β Ψάρι	B1 Μεγάλα ψάρια	
	B2 Πλατύλαρο	
	B3 Μικρά ψάρια	
	B4 Δελτία	
C Ψητά	C1 Ψητά μοσχάρια	
	C2 Ψητά χοιρινά	



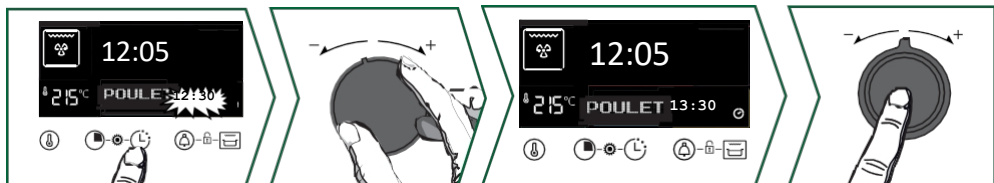
Χρησιμοποιήστε το joystick για να επιλέξετε την τροφίμων+ και -, επιβεβαιώστε πατώντας το joystick. Στη συνέχεια, επιλέξτε το φαγητό σας χρησιμοποιώντας τα joysticks + και -, επιβεβαιώστε πατώντας το joystick.


Ένα βάρος αναβοσβήνει . Πληκτρολογήστε το πραγματικό βάρος του φαγητού σας χρησιμοποιώντας τα joysticks+ και - στη συνέχεια επιβεβαιώστε πατώντας το joystick.

Τοποθετήστε το σκεύος πολλαπλών χρήσεων 45 mm (ζεστό νερό) στο κάτω επίπεδο 1 και το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί στο επίπεδο 3.

Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε τίποτα άλλο, η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος υπολογίζονται αυτόματα. Εάν είναι απαραίτητο, ορίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Το μαγείρεμά σας θα ξεκινήσει αμέσως.

Αλλαγή χρόνου λήξης του μαγειρέματος



Πατήστε το κουμπί  και θα αναβοσβήσει το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τους μοχλούς+ και - για να ρυθμίσετε το νέο χρόνο λήξης μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε με το πάτημα του κουμπιού. Η ένδειξη τέλους χρόνου μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος και το μαγείρεμά σας θα ολοκληρωθεί στην επιλεγμένη ώρα.

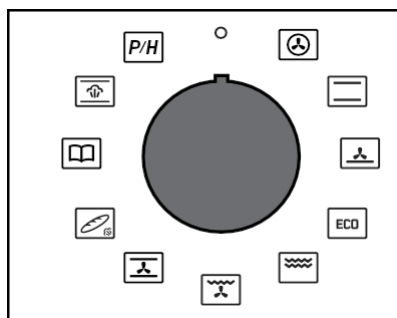




Χρήση της συσκευής σας

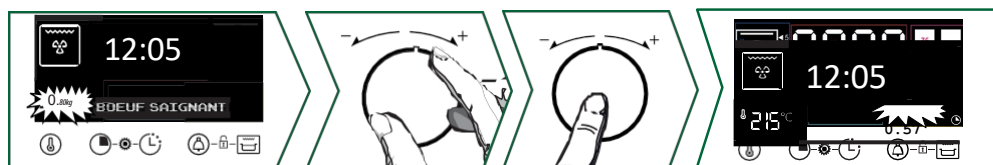
Η λειτουργία οδηγού γεύσης

Η λειτουργία "Οδηγός γεύσης" επιλέγει τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος για εσάς με ανάλογα με το φαγητό που πρόκειται να παρασκευαστεί, το βάρος του και τον τύπο του πιάτου.



- r1 : Μέτρια ψημένο r2 : Καλοψημένο r3 : Σπανιότατο
- r4: Gratin dauphinois
- r5 : Ολόκληρες πατάτες
- r6: Ντομάτες γεμιστές r7: Φλαν με λαχανικά r8: Πίτσα
- r9 : Κίς
- r10: Λαζάνια
- r11: Τάρτα φρούτων
- r12: Cookies

*Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για αυτά τα πιάτα. Τοποθετήστε το πιάτο σας στο φούρνο μετά το ηχητικό σήμα προθέρμανσης.



Γυρίστε το joystick στην επιλογή Flavour Guide (Οδηγός γεύσης). Χρησιμοποιήστε το joystick για να επιλέξετε + και - μια προ-προγραμματισμένη συνταγή. Επιβεβαιώστε πατώντας το joystick+ και -. Ανάλογα με το πιάτο σας, ένα προτεινόμενο βάρος θα αναβοσβήνει . Εισάγετε το πραγματικό βάρος του φαγητού χρησιμοποιώντας τα joysticks+ και -, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας το joystick. Εμφανίζεται ο ιδανικός χρόνος μαγειρέματος, ο οποίος υπολογίζεται αυτόματα. Ο φούρνος θα σας προτείνει το ύψος στο οποίο πρέπει να τοποθετήσετε το πιάτο σας. Τοποθετήστε το πιάτο σας στο φούρνο στο συνιστώμενο ύψος (από το 1 στο κάτω μέρος έως το 6 στο πάνω μέρος). Ο φούρνος θα ξεκινήσει.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Δεν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος με το Οδηγός Saveur.

Αλλαγή χρόνου λήξης του μαγειρέματος



Πατήστε το κουμπί και θα αναβοσβήσει το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τους μοχλούς + και - για να ρυθμίσετε το νέο χρόνο λήξης μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε με το πάτημα του κουμπιού. Η ένδειξη τέλους χρόνου μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος και το μαγειρέμα σας θα ολοκληρωθεί στον επιλεγμένο χρόνο.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για συνταγές που απαιτούν προθέρμανση, δεν είναι δυνατό να μαγειρέψετε με καθυστερημένη έναρξη.





ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός κοιλοτήτων με πυρόλυση ή καθαρισμό με ατμό

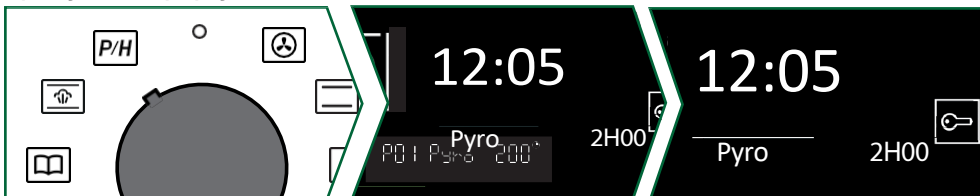


ΠΡΟΣΟΧΗ

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τις βάσεις από το φούρνο πριν ξεκινήσετε μια διαδικασία καθαρισμού με Pyro-lysis ή Hydro. Πριν από τον καθαρισμό του φούρνου σας, απομακρύνετε τυχόν μεγάλες διαρροές που μπορεί να έχουν. Αφαιρέστε τυχόν περίσσεια λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, η διαδικασία καθαρισμού της πυρόλυσης πρέπει να εκτελείται μόνο μετά από Η πόρτα κλειδώνει αυτόματα και δεν μπορεί να ξεκλειδωθεί.

Άμεσος αυτοκαθαρισμός



Ο χρονοδιακόπτης θα πρέπει να εμφανίζει την ώρα της ημέρας, χωρίς να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιήστε το joystick για να επιλέξετε τον αυτοκαθαρισμού.

Επιλέξτε τη ρύθμιση πυρόλυσης χρησιμοποιώντας το μοχλό +και - ανάλογα με το πόσο βρώμικη είναι η συσκευή το φούρνο σας.

Η επιλογή σας :

P01: Pyro 2 ώρες

Εμφανίζεται η ένδειξη **P02:** PyroExpress* ή Pyro ECO 1h30.

Εμφανίζεται **το P03:** Hydro.

Επιβεβαιώστε με τους μοχλούς + και - και ο κύκλος καθαρισμού θα ξεκινήσει. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0:00. Γυρίστε το κουμπί λειτουργίας ξανά στο 0. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, η πόρτα θα ξεκλειδώσει.

* PyroExpress σε 59 λεπτά

Αυτή η συγκεκριμένη λειτουργία εκμεταλλεύεται τη θερμότητα που συσσωρεύτηκε μιας προηγούμενης περιόδου μαγειρέματος για να προσφέρει γρήγορο αυτόματο καθαρισμό της κοιλοτητας: καθαρίζει μια ελαφρώς βρώμικη κοιλότητα σε λιγότερο από μία ώρα.

Η ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας της κοιλότητας καθορίζει εάν η υπολειπόμενη θερμότητα στην κοιλότητα είναι επαρκής για ένα καλό αποτέλεσμα καθαρισμού. Εάν δεν είναι, ξεκινάει αυτόματα ένας κύκλος πυρόλυσης ECO διάρκειας 1? ωρών.



Πυροτεχνήματα Express 59 λεπτών

Όταν εμφανιστεί αυτή η ένδειξη στην οθόνη, έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε Ένα PyroExpress σε 59 λεπτά.






ΣΥΜΒΟΥΛΗ :

Όταν ο φούρνος κρυώσει, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τη λευκή στάχτη. Ο φούρνος θα είναι καθαρός και έτοιμος να χρησιμοποιηθεί ξανά για το μαγείρεμα της επιλογής σας.

Καθαρισμός της κοιλότητας με ατμό

Χάρη σε αυτή τη λειτουργία, θα ξοδεύετε λιγότερο χρόνο για τον καθαρισμό του φούρνου σας, με μια οικολογικά υπεύθυνη ενέργεια. Για να το κάνετε αυτό, ψεκάστε την κοιλότητα του φούρνου σας με 300 ml νερό και ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό γυρίζοντας το κουμπί στο  για 35 λεπτά.

Καθυστερημένη πυρόλυση ή καθαρισμός με ατμό

Ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας "Άμεσος αυτοκαθαρισμός" και ανατρέξτε στην ενότητα "Τέλος χρόνου μαγειρέματος" για να ορίσετε το χρόνο λήξης της πυρόλυσης ή του υδροκαθαρισμού. Μετά από αυτές τις ενέργειες, η έναρξη του κύκλου καθαρισμού καθυστερεί μέχρι τον προγραμματισμένο χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος σας, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργιών πίσω στο 0.

Καθαρισμός της εξωτερικής επιφάνειας

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί εμποτισμένο με καθαριστικό για τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή λειαντικά.

σφουγγάρι ξύστρας.

Καθαρισμός του γυαλιού της πόρτας



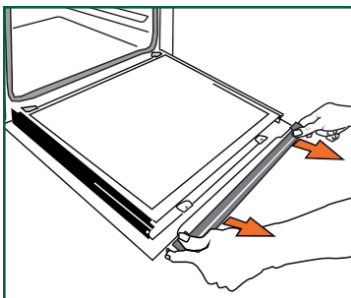
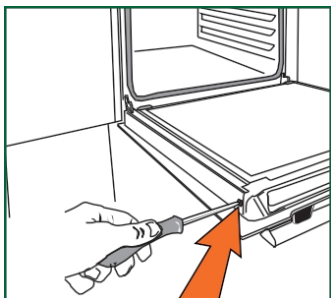
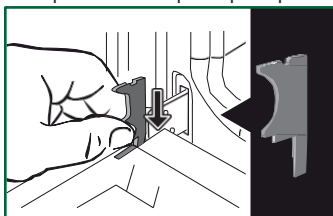
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς αυτά θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.

Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κλειδώστε την.

χρησιμοποιώντας την πλαστική σφήνα που παρέχεται με τη συσκευή σας.

Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που βρίσκονται εκατέρωθεν των μαρσιπέ της πόρτας χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι Torx (T20) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το πλαίσιο τραβώντας το προς το μέρος σας.



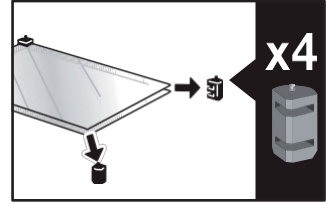
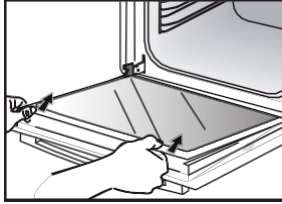


Συντήρηση της συσκευής σας



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ :

Βεβαιωθείτε ότι έχετε σημειώσει την κατεύθυνση τοποθέτησης αυτού του 1ου τζαμιού (γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας).



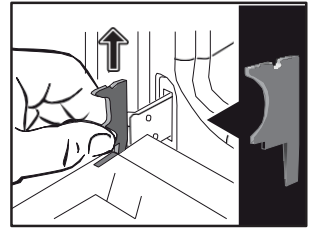
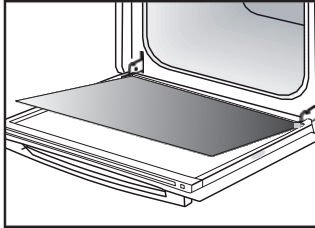
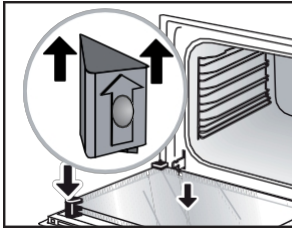
Αφαιρέστε το πρώτο τζάμι: η πόρτα έχει δύο εσωτερικά τζάμια με ένα μαύρο ελαστικό διαχωριστικό σε κάθε γωνία. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε.

Μην βυθίζετε το ποτήρι νερό. Ξεπλύνετε καθαρό νερό και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. χνουδωτό.

Επανατοποθέτηση των παραθύρων της πόρτας

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα λαστιχένια στοπ με τα βέλη προς τα πάνω. επανατοποθετήστε όλα τα παράθυρα.

Ενεργοποιήστε το τελευταίο τζάμι στις στάσεις, στη συνέχεια επανατοποθετήστε την εγκάρσια ράβδο και βιδώστε την στη θέση της. Αφαιρέστε το πλαστικό καλώδιο πριν κλείσετε την πόρτα. Η συσκευή σας είναι πλέον και πάλι λειτουργική.

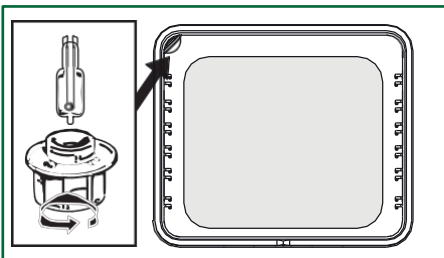


Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ :

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Κάντε το αυτό όταν η συσκευή έχει κρυώσει.



Χαρακτηριστικά λαμπτήρων :

25 W, 220-240 V~, 300°C, βάση G9.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα μόνοι σας εάν σταματήσει να λειτουργεί. Ξεβιδώστε το ublot και αφαιρέστε τη λάμπα (χρησιμοποιήστε ένα λαστιχένιο γάντι για να διευκολύνετε την αποσυναρμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και αντικαταστήστε το παράθυρο. Αυτό το προϊόν περιέχει πηγή φωτός ενεργειακής απόδοσης κλάσης G.



ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα ή ότι η ασφάλεια στην εγκατάστασή σας δεν είναι εκτός λειτουργίας. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

Αντικαταστήστε τη λάμπα ή την ασφάλεια. Ελέγξτε το αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

Αυτό είναι φυσιολογικό, καθώς ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα για να μειώσει τη θερμοκρασία εντός και εκτός του φούρνου. Μετά από περισσότερο από μία ώρα, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

Ελέγξτε ότι η πόρτα είναι κλειστή. Μπορεί να υπάρχει βλάβη στην κλειδαριά της πόρτας ή στον αισθητήρα θερμοκρασίας. Εάν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

Εάν η πόρτα δεν ασφαλίζει σωστά, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση μετά την πώληση.

Χρησιμοποιήστε αεριζόμενες λειτουργίες μαγειρέματος για το μαγείρεμα σε μπεν μαρί. Ελέγξτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με τον πίσω τοίχο.














Αυτό δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής σας, μπορεί να δημιουργήσει ένα θόρυβο δόνησης κατά τη λειτουργία της. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας. Μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.



Συμβουλές μαγειρικής

ΠΛΑΚΕΣ	*		*		*		*		*		*		min
		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ		ΕΠΙΠΕΔΟ	
Κρέας													
Χοιρινό ψητό (1 κιλό)	200	2					180	2					60
Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Μοσχάρι ψητό, ωμό (1 κιλό)	240	2											45-60
Αρνί (μπούτι, ώμος 2,5 κιλά)	220	1			220						200	2	45
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Μεγάλα πουλερικά	200	2											60-90
Μηροί κοτόπουλου					220	3					210	3	30-40
Χοιρινές μπριζόλες					210	3							30-40
Μοσχαρίσιες μπριζόλες					210	3							20-30
Παιδάκια βοδινού κρέατος, ωμά (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Παιδάκια αρνιού					210	3							20-30
Ψάρια													
Μικρά ψάρια					275	4							15-20
Μεσαίου μεγέθους ψάρια (1 kg έως 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Φιλέτα ψαριών	220	3					200	3					15-20
Λαχανικά													
Gratins (μαγειρεμένο φαγητό)					275	2							15
Γραβιές daurhinois	200	2					180	2					45
Λαζάνια	200	3					180	3					45
Γεμιστές ντομάτες	170	3					160	2					30
Αρτοσκευάσματα													
Μπισκότο Σαβοΐας - Génoise			150	3									35
Μπισκότο σε ρολό	220	3											15-20
Μπριός	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Κέικ - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Κρέμες	165	2											30-40

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΛΑΚΕΣ	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 ΕΠΙΠΕΔΟ	 ΕΠΙΠΕΔΟ	 ΕΠΙΠΕΔΟ	 ΕΠΙΠΕΔΟ	 ΕΠΙΠΕΔΟ	 ΕΠΙΠΕΔΟ	min
Αρτοσκευάσματα							
Μπισκότα - Μπισκότα ψωμιού	175	3					15-20
Kugelhof			180	2			40-45
Μικρές μαρέγκες	100	2					60-90
Μεγάλες μαρέγκες	100	2					70-90
Madeleines	220	3			200	3	5-10
Λάχανο	200	3			180	3	30-40
Ατομικές σφολιάτες	220	3			200	3	5-10
Savarin	180	3					30-35
Τάρτα με σφολιάτα	215	1			200	1	30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1			200	1	20-25
Διάφορα							
Brochettes	220	3		210	4		15-20
Πατέ σε terrine bain-marie	200	2			190	2	80-100
Πίσα μικρής κρούστας	200	2					30-40
Ζύμη για πίσα							15-18
Quiches	220	2					35-40
Σουφλέ							50
Πίτες	200	2					40-45
Ψωμί	220				200	220	30-40
Φρυγανισμένο ψωμί	180			275	4-5		2-3
Κλειστές κατσαρόλες	180	2					90-180

* Ανάλογα με το μοντέλο



Όλοι οι °C και οι χρόνοι μαγειρέματος δίνονται για προθερμασμένους φούρνους.

Σημείωση: Όλα τα κρέατα πρέπει να παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 1 ώρα πριν τοποθετηθούν στο φούρνο.

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



ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ CEI 60350

ΤΡΟΦΙΜΑ	Λειτουργία α μαγειρέμ ατος	ΕΠΙΠΕΔΟ	Αξσουάρ	°C	min. ΔΙΑΡΚΕΙΑ	PRECHAUF- ΦΑΓΕ
Ψωμί (8.4.1)		5	επίπεδη 45 mm	150	30-40	ναι
Ψωμί (8.4.1)		5	επίπεδη 45 mm	150	25-35	ναι
Ψωμί (8.4.1)		2 + 5	επίπεδη 45 mm + πλέγμα	150	25-45	ναι
Ψωμί (8.4.1)		3	επίπεδη 45 mm	175	25-35	ναι
Ψωμί (8.4.1)		2 + 5	επίπεδη 45 mm + πλέγμα	160	30-40	ναι
Μικρά κέικ (8.4.2)		5	επίπεδη 45 mm	170	25-35	ναι
Μικρά κέικ (8.4.2)		5	επίπεδη 45 mm	170	25-35	ναι
Μικρά κέικ (8.4.2)		2 + 5	επίπεδη 45 mm + πλέγμα	170	20-40	ναι
Μικρά κέικ (8.4.2)		3	επίπεδη 45 mm	170	25-35	ναι
Μικρά κέικ (8.4.2)		2 + 5	επίπεδη 45 mm + πλέγμα	170	25-35	ναι
Μαλακό κέικ χωρίς λίπος (8.5.1)		4	πλέγμα	150	30-40	ναι
Μαλακό κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	πλέγμα	150	30-40	ναι
Μαλακό κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	επίπεδη 45 mm + πλέγμα	150	30-40	ναι
Μαλακό κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3		150	30-40	ναι
Μαλακό κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	επίπεδη 45 mm + πλέγμα	150	30-40	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	πλέγμα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	πλέγμα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	πλέγμα	180	90-120	ναι
Γκρατιναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	πλέγμα	275	3-6	ναι

* Ανάλογα με το
μοντέλο

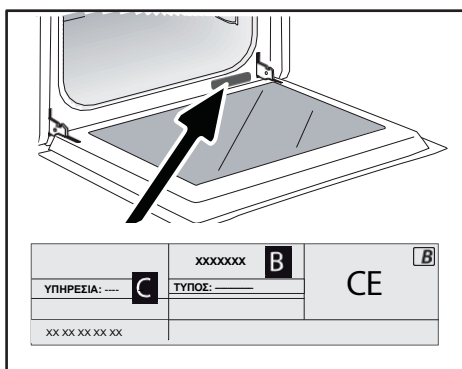
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα σε 2 επίπεδα, τα πιάτα μπορούν να βγαίνουν σε διαφορετικές χρονικές στιγμές.





ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή σας πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο επαγγελματία που είναι εγγεγραμμένος διανομέας της μάρκας. Όταν καλέσετε, για να διευκολυνθεί η διεκπεραίωση του αιτήματός σας, παρακαλούμε έτοιμες τις πλήρεις αναφορές της συσκευής σας (εμπορική αναφορά, αναφορά σέρβις, αριθμός σειράς). Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τύπου.



B: Εμπορική αναφορά

C: Αναφορά σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΑΡΧΑΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Όταν συντηρείτε τον εξοπλισμό σας, ζητήστε να χρησιμοποιούνται μόνο πιστοποιημένα γνήσια ανταλλακτικά.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

HE

Brandt



HASZNÁLATI UTASÍTÁS HU

SÜTŐ



BYCert.G011825


Kedves ,

Ön szerzett be egy **BRANDT** terméket, és szeretnénk megköszönni a belénk vetett bizalmát. adsz nekünk.

Ezt a terméket Önt, az Ön életmódját és igényeit szem előtt terveztük és építettük, hogy a lehető legjobban megfeleljen az Ön elvárásainak. Ebbe a termékbe beletettük a know-how-t, innovációs szellemünket és mindazt a szenvedélyt, amely több mint 60 éve hajt minket. Folyamatos törekvésünk részeként, hogy megfeleljünk az Ön igényeinek, fogyasztói szolgálatunk készséggel áll az Ön rendelkezésére, hogy válaszoljon minden kérdésére vagy javaslatára.

Bejelentkezhet a www.brandt.com weboldalunkra is, ahol megtalálhatja legújabb innovációinkat, valamint hasznos kiegészítő információkat.

A BRANDT örömmel támogatja Önt napi szinten, és minden jót kíván a jövőre nézve. a lehető legtöbbet hozza ki a vásárlásából.



Az "Origine France Garantie" címke biztosítja a fogyasztók számára a termék nyomon követhetőségét azáltal, hogy egyértelműen és objektíven jelzi a termék eredetét. A BRANDT márka büszkén viseli ezt a címkét az Orléansban és Vendôme-ban található franciaországi gyáraink termékein.

BYCert.6011825

Retrouvez-nous sur



FONTOS

A készülék előtt kérjük, olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, hogy a következőket tudja gyorsabban megismerkedhet a működésével.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK	4
• 1 BEÁLLÍTÁS	6
HELYSZÍNVÁLASZTÁS ÉS TELEPÍTÉS	7
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS	7
• 2 KÖRNYEZET	8
A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA	8
• 3 A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	9
KEZELŐSZERVEK ÉS KIJELZŐ	10
TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN).....	11
• 4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	13
BEÁLLÍTÁSOK	13
BILLENTYŰZÁR (GYERMEKZÁR)	14
BEÁLLÍTÁSOK MENÜ.....	14
SÜTÉSMÓDOK	15
A TÜZELÉS MEGKEZDÉSE	16
• 5 KARBANTARTÁS	20
BELSŐ - KÜLSŐ TISZTÍTÁS	20
• 6 HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK	23
HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK	23
• 7 FŐZÉSI TIPPEK	21
• 8 ALKALMASSÁGI	24
• 9 ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZOLGÁLTATÁS	27



Fontos biztonsági utasítások Olvassa el figyelmesen, és őrizze meg a későbbi használatra.

Ezek az utasítások letölthetők a márka weboldaláról.

A készülék átvételekor

Csomagolja ki vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze általános megjelenését. Ha bármilyen fenntartása van, írja fel a szállítólevélre, és őrizzen meg egy példányt.

Az első használat előtt melegítse fel a sütőt levegő nélkül körülbelül 15 percig. Győződjön meg róla, hogy a helyiség jól szellőzik.

Fontos információk

Ezt a készüléket otthoni használatra tervezték. Ez a sütő nem tartalmaz azbesztalapú összetevőket.

A készüléket normál háztartási használatra szánták. Ne használja kereskedelmi vagy ipari célokra, illetve ne használja más célra, mint amire tervezték.

módosítsa, illetve ne próbálja módosítani a készülék jellemzőit. Ennek megtétele veszélyt jelenthet. Soha ne tegyen alumíniumfóliát a tűzhely közvetlen érintkezésébe, mert a felgyülemelő hő hatására a zománc megromolhat.

A nyitott sütőajtón, ne po-

nem cipelnek nehéz terheket, és...

Tudja, hogy egy gyermek nem tud felszállni vagy leülni?

Ne használja a sütőt éléskamraként vagy használat után bármilyen tárgy tárolására.

A sütő használata után győződjön meg arról, hogy minden kezelőszerv kikapcsolt állapotban van.

A sütőt a sütőtérben végzett tisztítási munkálatok előtt ki kell kapcsolni.

A jég eltávolítása előtt hagyja a készüléket kihűlni.

Biztonsági utasítások

- Ezt a készüléket a következők használhatják

8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek, ha ésszerű felügyeletet vagy utasításokat a készülék biztonságos használatára, és megértették az ezzel járó kockázatokat. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket nem végezhetik felügyelet nélkül gyermekek.





- felügyelet nélküli gyermekek által.
- Fontos, hogy figyelemmel kísérjük az en-gyerekek a biztosítsa a hogy a készülékkel.



FIGYELEM:

- A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodik. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ezt a készüléket úgy tervezték, hogy főzés csukott ajtó mellett.
- A nettó a sütő pirolitikus tisztítása, távolítsa el az összes tartozékot, és távolítsa el a nagyobb fröccsenő anyagokat.
- A oldalon a funkció a net-Tisztításkor a felületek a normál használatnál melegebbek lehetnek. Javasoljuk, hogy tartsa távol a gyermekeket.
- Ne tisztítóberendezést gőztisztítás.
- Ne használjon tisztítószereket Ne használjon súrolószereket vagy kemény fémkaparókat a sütő üvegajtójának tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, és az üveg összetörhet.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék de- A lámpát a cseréje előtt le kell választani a tápegységről, hogy elkerülhető legyen az veszélye. Ezt akkor tegye meg, amikor a készülék lehűlt. Az ablak és a

lámpa, használjon gumikesztyűt, hogy megkönnyítse a szétszerelést.

- A konnektor-csatlakozódugónak a telepítés után hozzáférhető legyen.

- Lehetővé kell tenni a következők leválasztását

válassza le a készüléket a hálózatról, vagy egy konnektoros dugóval, vagy a telepítési szabályoknak megfelelően a rögzített vezetékekbe beépített kapcsolóval.

- Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak vevőszolgálatának vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.

- Ez a készülék telepíthető- A telepítési ábrák megmutatják, hogyan kell beállítani a telepítést.

- A sütő középre helyezése a szekrényben

a szomszédos bútordarabtól legalább 10 mm távolságot kell tartani.

- A beépített szekrény anyaga...

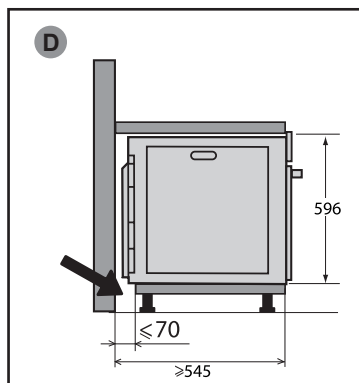
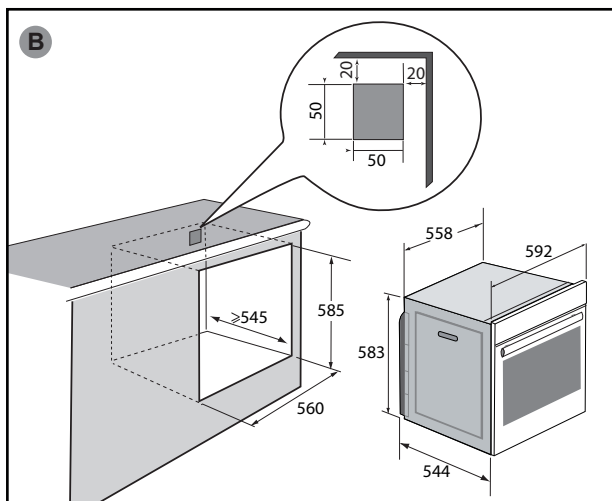
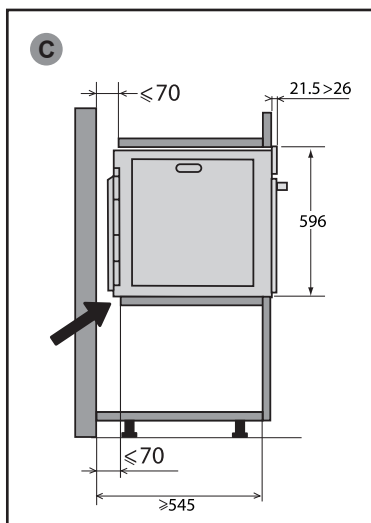
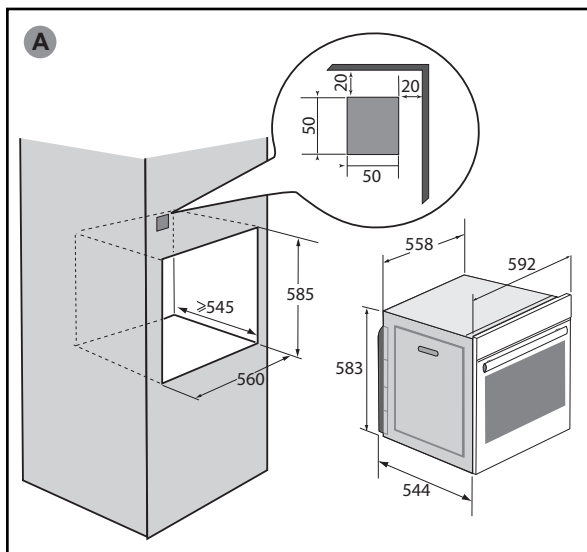
A keretnek hőállónak kell lennie (vagy hőálló anyaggal kell borítani). A nagyobb stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a szekrényhez 2 csavarral az oldalsó tartóoszlopokon található furatokon keresztül.

- A készüléket nem szabad felszerelni egy díszes ajtó mögött, a túlmelegedés megelőzése érdekében.





A készülék telepítése





HELYSZÍNVÁLASZTÁS ÉS TELEPÍTÉS

Az ábrák a sütőnek megfelelő szekrény méreteit mutatják. Ez a készülék oszlopként (A) vagy a munkalap alá (B) is beépíthető.

(B). Ha a szekrény nyitott, maximális nyílás hátul 70 mm lehet (C és D). Rögzítse a sütőt a szekrénybe. Ehhez távolítsa el a gumiütközőket, és fúrjon elő egy Ø 2 mm-es lyukat a szekrény falába, hogy a fa ne szakadjon ki. Rögzítse a sütőt 2 facsavarral (nem tartozék) (kerek fej átmérője: 3 mm és hossza: 30 mm). Vigyázzon, hogy ne használjon csavarhúzó, mert az károsíthatja a sütő zománcát. Helyezze vissza a gumi ütközőket.



Tanács

Annak érdekében, hogy a telepítés megfeleljen a követelményeknek, ne habozzon, és hívjon egy háztartási készülékekkel foglalkozó szakembert.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

A sütő egy szabványos, háromvezetékes, 1,5 mm²-es tápkábelrel van (1 ph + 1 N + földelés), amelyet a 220~240 voltos hálózathoz kell csatlakoztatni egy szabványos IEC 60083-as aljzaton vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül, a telepítési szabályoknak megfelelően.

A védőhuzal (zöld-sárga) a készülék van csatlakoztatva, és azt a telepítési földeléshez kell csatlakoztatni. A

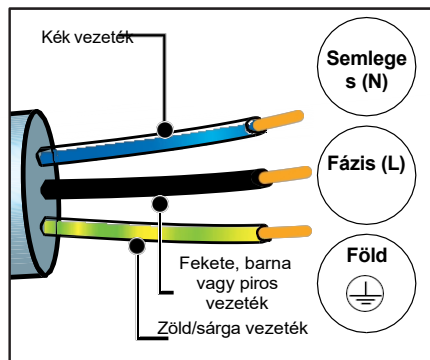
a berendezésnek 16 amperesnek kell lennie. Nem vállalunk felelősséget semmilyen balesetért vagy incidensért, amely a nem létező, hibás vagy helytelen földelésből, illetve a helytelen csatlakoztatásból ered.

A készüléket úgy tervezték, hogy 50 Hz-es vagy 60 Hz-es frekvencián működjön, az Ön részéről külön beavatkozás nélkül.



Kérjük, vegye figyelembe:

Ha készülék csatlakoztatásához az otthonában lévő elektromos berendezéseket módosítani kell, forduljon szakképzett villanszerelőhöz. Ha bármilyen probléma merül fel a sütővel, húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy távolítsa el a sütő csatlakozóvezetékek megfelelő biztosítékot.



Mielőtt először használná a sütőt, a legmagasabb fokozaton, csukott ajtó mellett körülbelül 15 percig melegítse fel. A sütő üregét körülvevő ásványgyapot az összetételéből adódóan kezdetben sajátos szagot áraszthat. Némi füstöt észlelhet. Ez normális.





TISZTELET A A KÖRNYEZET

A készülék csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt ezek újrahasznosításában, és segítse a környezet védelmét azzal, hogy az erre a célra szolgáló kommunális konténerekbe helyezi el őket.

A készülék számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért ezzel a logóval van jelölve, hogy tudassa Önnel, hogy a használt készülékeket nem szabad más hulladékkal keverni.



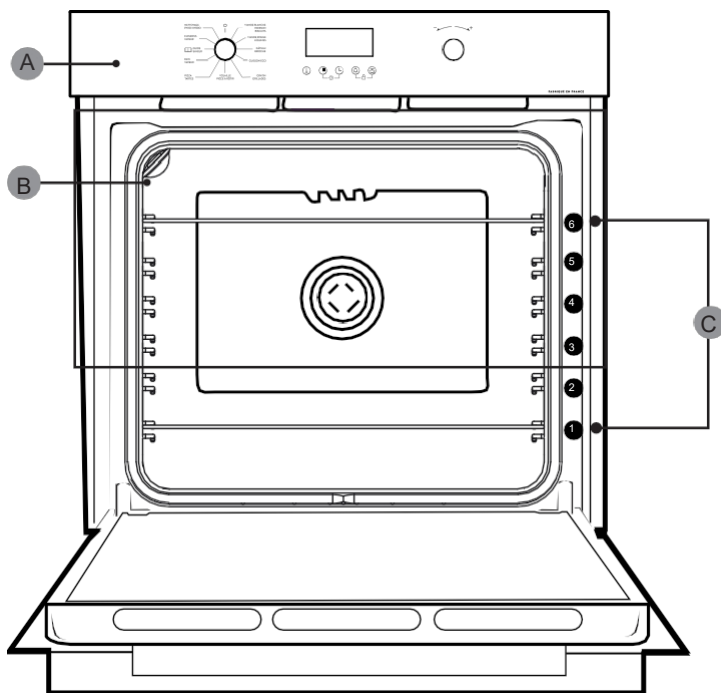
Az Ön gyártója által szervezett készülék-újrahasznosítás ezért a lehető legjobb körülmények között, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően történik.

A használt készülékek legközelebbi gyűjtőhelyeiről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a kiskereskedőnél.

Köszönjük, hogy segít a környezet védelmében.



A készülék leírása



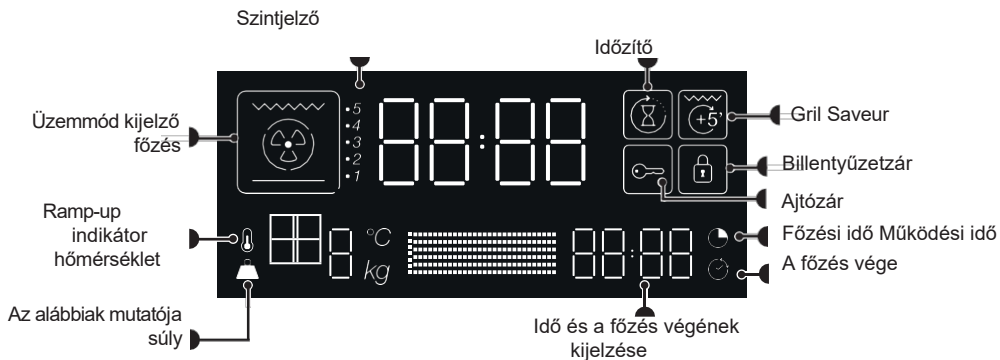
- A Vezérlőpanel
- B Lámpa
- C Lépcsők (6 pozíció)



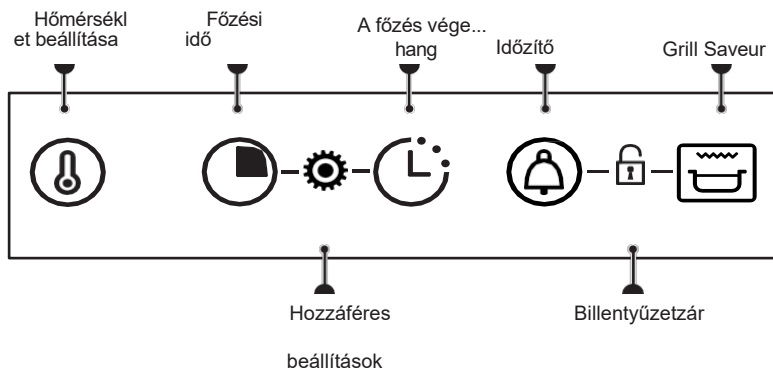


KEZELŐSZERVEK ÉS KIJELEZŐ

Megjelenítés



Kulcsok



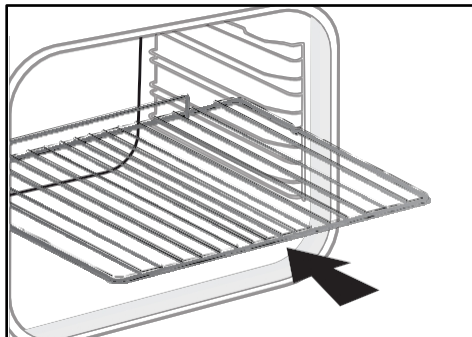


TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Dőlésgátló biztonsági rács

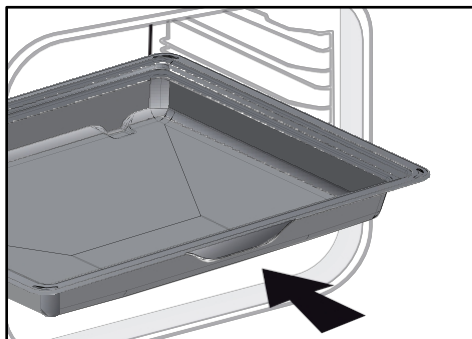
A rács minden olyan étel és forma alátámasztására használható, amely főzendő vagy gratinált ételt tartalmaz. Grillezéshez is használható (közvetlenül a tetejére helyezve).

Helyezze be a rácsot a sütő alja felé a billenésgátlóval.



- Többcélú tál 45 mm

A grill alatti szintekbe helyezendő. Felfogja a grillezésből származó szaftot és zsírokat, és félig vízzel töltve használható bain-marie főzéshez.



TÁMOGATÁS :

A zsíros húsok sütésekor a füst távozásának megakadályozása érdekében javasoljuk, hogy a 45 mm-es többcélú edény aljára egy kis mennyiségű vizet vagy olajat tegyen.



FIGYELEM :

A pirolízisztisztítás megkezdése előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből. Hő hatására a tartozékok deformálódhatnak anélkül, hogy funkciójuk megváltozna. Lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.





A készülék leírása

Csúszó sínrendszer

A csúszósínes rendszer megkönnyíti és kényelmesebbé teszi az ételek kezelését, mivel a tálcák simán kihúzhatók, így a lehető legkönnyebben kezelhetők. A tálcák teljesen kihúzhatók, így teljes hozzáférést biztosítanak. Ráadásul stabilitásuknak köszönhetően az élelmiszereket teljes biztonságban lehet megmunkálni és kezelni, csökkentve az égési sérülések kockázatát. Így sokkal könnyebben kiveheti ételeit a sütőből.

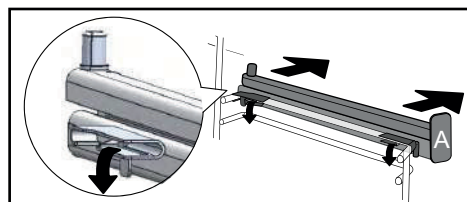
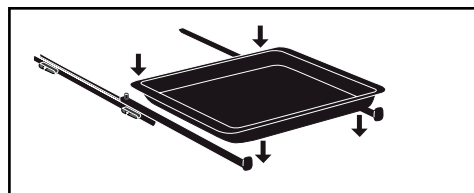
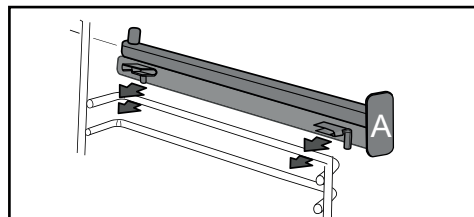
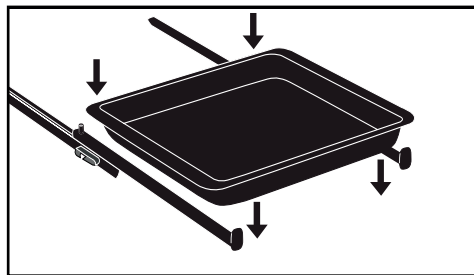
A CSÚSZÓSÍNEK BESZERELÉSE ÉS ELTÁVOLÍTÁSA

Miután eltávolította a 2 drótkötézetet, válassza ki, hogy milyen magasságú (2 és 5 között) síneket szeretne rögzíteni. Pattintsa a bal oldali sínt a bal oldali szinthez, elegendő nyomást gyakorolva a sín elejére és hátuljára, hogy a sín oldalán lévő 2 fül beleilleszkedjen a drótszintbe. Ugyanígy járjon el a jobb oldali sínnel is.

MEGJEGYZÉS: a sín teleszkópos csúszó részének a sütő eleje kell kihajlania, A ütközővel Ön felé fordulva.

Szerelje fel a 2 drótpolcát, majd helyezze a tányért a 2 sínen, és a rendszer használatra kész.

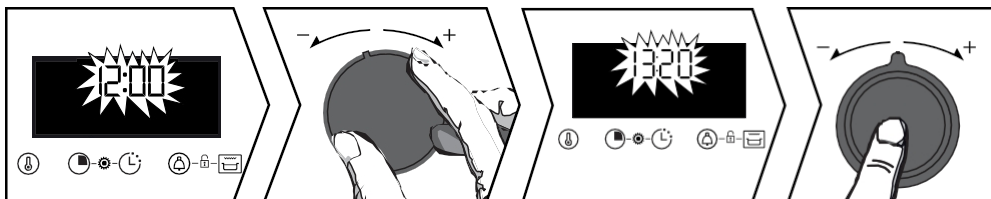
A sínek leszereléséhez távolítsa el ismét a drótvezetőket. Enyhén lefelé tolja szét az egyes sínekhez rögzített fülekkel, hogy kioldja őket a futószalagból. Húzza a sínt felé.





BEÁLLÍTÁSOK

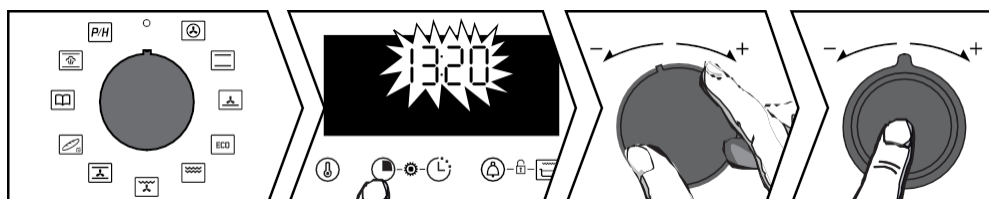
Időbeállítás



Bekapcsoláskor a kijelzőn 12:00 villog.

Állítsa be az időt a joystick+ vagy - segítségével. A joystick megnyomásával erősítse meg. Ha áramszünet van, az idő is villogni fog. Végezze el ugyanazokat a beállításokat.

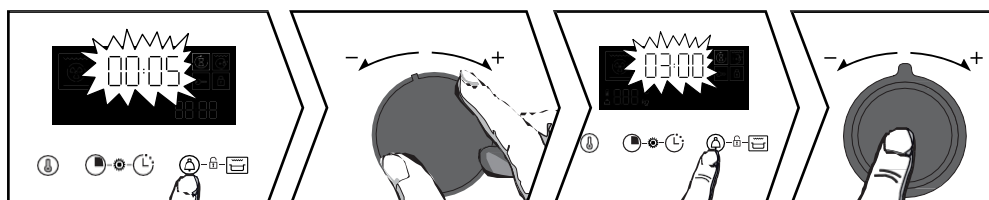
Az idő megváltoztatása



A funkciókarnak 0 állásban kell lennie.

Nyomja meg a gombot, amíg az időkijelző villogni nem kezd. Állítsa be a beállítást a joystick+ vagy - segítségével. A joystick megnyomásával erősítse meg a beállítást.

Minerie



Nyomja meg a gombot, és megjelenik a szimbólum. Az időzítő villog. Állítsa be az időzítőt a + vagy - karral. A joystick megnyomásával erősítse meg. Az idő ismét megjelenik, és a visszaszámlálás megkezdődik. Nyomja meg a gombot a visszaszámlálás megjelenítéséhez. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallatszik. Ennek leállításához nyomja meg a joystickot.

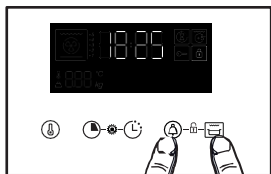
NB: Az időzítő programozását a következő menüpontban módosíthatja vagy törölheti bármikor. A törléshez térjen vissza az időzítő menübe, és állítsa 00:00-ra.





BILLENTYŰZÁR (GYERMEKZÁR)

A funkcióknak 0 állásban kell lennie.



Nyomja meg egyszerre és a billentyűket, amíg a képernyőn meg nem jelenik a szimbólum. A feloldáshoz nyomja meg egyszerre és a billentyűket, amíg a szimbólum el nem tűnik a képernyőről.

Beállítások menü



Nyomja meg egyszerre a és a gombot, amíg a "MENU" felirat meg nem jelenik. A +/- joystick segítségével görgessen a különböző menük között (lásd a táblázatot). Erősítse meg a választást a +/- kar megnyomásával, a + és - karok segítségével válassza ki az OFF vagy ON lehetőséget, majd erősítse meg a választást a +/- kar megnyomásával.

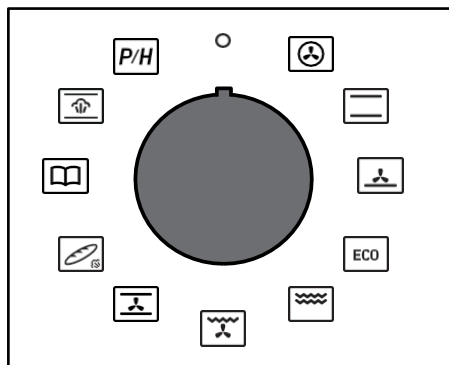
1- Lámpa	AUTO: Főzési üzemmódban az üreg világítása 90 másodperc kikapcsol. ON: Főzési üzemmódban a lámpa folyamatosan világít, kivéve ECO üzemmódban.
2- Hang	ON: Aktiválás OFF: A billentyűs hangjelzések kikapcsolása.
3- Booster	ON: Előmelegítés aktiválása gyorsan. OFF: Gyors előmelegítés kikapcsolása.
4- Demo	Demó üzemmód aktiválása/deaktiválása
5- Nyelv	Nyelvválasztás: FR, EN, ES, PI, PI, CZ
6- Kód	Ügyfélszolgálati információk

A "MENÜ"-ből való kilépéshez nyomja meg a bármelyik billentyűre.





FŐZÉSI MÓDSZEREK



CARNE BRANCA-PEIXE-BISCOITOS*

Temperatura mínima 35°C Temperatura máxima 250°C Recomendada para manter macias as carnes brancas, o peixe e os legumes e para cozeduras múltiplas até 3 níveis. Sobre rapidamente temperatura: alguns pratos podem ser colocados no forno a frio.



CARNE VERMELHA-VEGETAIS

Temperatura mínima 35°C Máxima 275°C Recomendada para uma cozedura lenta e delicada: caça macia, etc. Para selar carnes vermelhas assadas. Para cozer em lume brando numa caçarola fechada pratos previamente iniciados no fogão (coq au vin, civet).



BRIOCHE COM QUEIJO

Temperatura min. 75°C max. 250°C Recomendado para os pratos húmidos (quiches, tartes de fruta sumarentas...). Amassa deve ser bem bem cozinhada por baixo. Recomendado para Preparações que crescem (bolo, brioche, kouglof...) e para soufflés que não serão bloqueados por uma crosta no topo.

ECO | ECO* COZINHA

Temperatura mínima 35°C, máxima 275°C Esta posição permite poupar energia, mantendo a qualidade da cozedura. Toda a cozedura é efectuada sem pré-aquecimento.



GRATIN



GRILLS

(posições 1 a 4)



GRELHADOR A GRANEL

Temperatura mínima 100°C, máxima 250°C Aves e assados suculentos e estaladiços de todos os lados. Deslize o prato multifunções 45 mm na prateleira inferior. Recomendado para todas as aves de capoeira e assados, para selar e cozinhar perna de borrego e costeletas de vaca. Para manter as postas de peixe a derreter na boca.



PIZZA-TARTE

Temperatura mínima 35°C, máxima 275°C



PÃO DE VAPOR

Temperatura min 35°C max 220°C Sequência recomendada para cozedura

pão. Não se esqueça de adicionar um ramequim de água à sola para obter uma crosta estaladiça e dourada.



FUNÇÃO GUIA SABOR

A função "Guia dos sabores" seleciona os parâmetros de cozedura adequados, em função dos alimentos a preparar, do seu peso e do tipo de prato.

FUNÇÃO

COZINHAR

VAPOR

Selecionar a função "Cozedura a vapor". O forno propõe então diferentes famílias de alimentos: frango, peixes grandes e assados (vitela, porco).

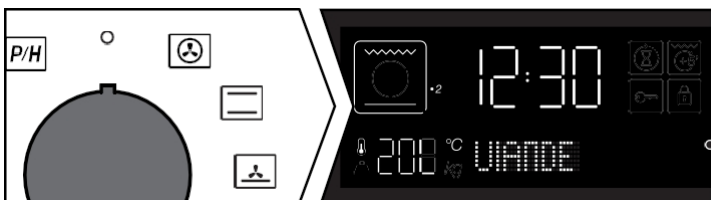
* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito no rótulo energético em conformidade com a norma europeia EN 60350-1 e a diretiva europeia EU/65/2014.






A TÜZELÉS MEGKEZDÉSE

Azonnali főzés megkezdése




Az időzítőnek csak az időt kell megjelenítenie. Nem szabad villognia.

Fordítsa a funkciógombot a kívánt pozícióba. A főzés megkezdődik.

A fűtés azonnal megkezdődik. A sütője ajánl egy hőmérsékletet, amely megváltoztatható. A sütő felmelegszik, és a hőmérsékletjelző  villog. Egy sor hangjelzés hangzik el, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet. Az edényt beteheti a sütőbe.

A hőmérséklet megváltoztatása




Nyomja meg a  gombot, és a hőmérséklet villogni fog. Állítsa be a hőmérsékletet +vagy a joystick segítségével

- A joystick megnyomásával erősítse meg.

Az időtartam megváltoztatása



Sajtó . A sütő sütési időt fog ajánlani, amelyet megváltoztathat. Állítsa be a főzési időt a + vagy - karral. Erősítse meg a gomb megnyomásával.



A készülék használata



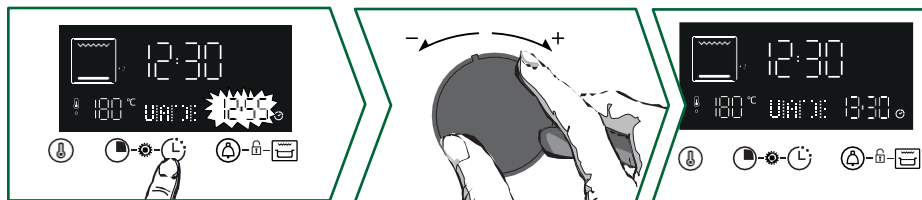
Smart Assist" rendszer

Az Ön sütője fel van szerelve a "Smart Assist", amely a főzés programozásakor ajánl egy főzési időt, amely a kiválasztott főzési módnak megfelelően módosítható (lásd a táblázatot).

Ha megváltoztatja az időt, erősítse meg a gomb megnyomásával. Az idő azonnal visszaszámol, amint a főzési hőmérsékletet elérte.

FŐZÉSI FUNKCIÓ (modelltől függően)	IDŐAJÁNLÁS
FEHÉR HÚS - HAL KEKSZ	30 perc
VÖRÖS HÚS - ZÖLDSÉGEK	30 perc
SÜTEMÉNYEK - BRIÓS	30 perc
ECO ECO COOKING	30 perc
GRATIN	7 perc
GRILLADES+ TB	7 perc
BAROMFI - SÜLT	15 perc
PIZZA - PIE	30 perc
BREAD	40 perc

A főzési idő végének megváltoztatása



A főzési idő beállítása után nyomja meg a gombot, és a főzési idő vége villogni fog. +vagy - karral állítsa be az új főzési végidőt.

Erősítse meg a joystick megnyomásával.

A főzés vége kijelzője nem villog tovább.

A sütő később indul el, hogy kiválasztott időpontban befejezze a sütést.

Megjegyzés: Ez a funkció nem érhető el a Grill funkcióval.

A Grill Saveur funkció használata

A "Grill Saveur" funkcióval a sütés végén megbarníthatja a gratinált ételt.



Válassza ki a főzési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és a főzési időt.

Ezután a gomb megnyomásával válassza ki a "Gril Saveur" funkciót.

A főzés megkezdődik. szimbólum jelenik meg, és a grill automatikusan elindul a főzés utolsó 5 percében.

NB: A "Gril Saveur" nem áll rendelkezésre az Eco, a Gratin, a Grill és a Gőz főzési .



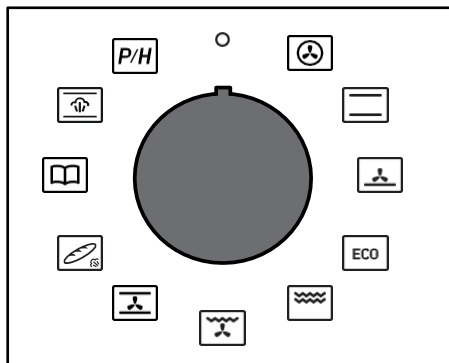


A készülék használata

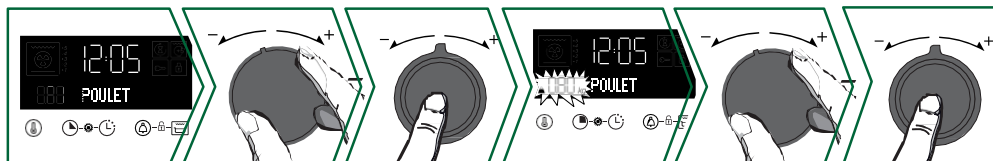
Gőzfőző funkció

Válassza ki a "Gőzfőzés funkciót.


A sütő ezután különböző ételcsoportokat : Baromfi, hal és sült húsok.



Gőzkombinációval kombinált automatikus funkciók táblázata		
Édények	Élelmiszer	Hozzáadandó vízmennyiség g
A Baromfi	A1 csirke	500 meleg víz a 45 mm-es többcélú edényben
	A2 Gyöngytyúk	
	A3 kacsa	
	A4 Törökországi	
B Fish	B1 Nagy halak	
	B2 Laposhal	
	B3 Kis halak	
	B4 halók	
C Sülttek	C1 Sült borjúhús	
	C2 Sült sertéshús	



A joystick segítségével válassza ki az ételcsoportot és -, erősítse meg a joystick megnyomásával. Ezután válassza ki az ételt a + és - joystickkel, erősítse meg a joystick megnyomásával.


Egy súly villog ; adja meg az étel tényleges súlyát a joystick+ és - segítségével, erősítse meg a joystick megnyomásával.

Helyezze a 45 mm-es többcélú edényt (meleg vízzel) az alsó 1. szintre, a főzni kívánt ételt pedig a 3. szintre.

Semmi más nem kell beállítania, a hőmérséklet és a főzési idő automatikusan kiszámításra kerül. Ha szükséges, állítsa be a főzési idő végét, majd erősítse meg. A főzés azonnal megkezdődik.

A főzési idő végének megváltoztatása



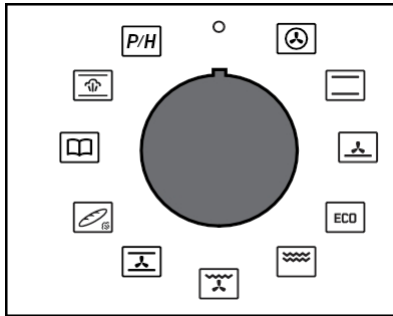
Nyomja meg a  gombot, és a főzési idő vége villogni fog. +és - karok segítségével állítsa be az új főzési végidőt. A gomb megnyomásával erősítse meg. A főzési idő végének kijelzője nem villog tovább. A beprogramozott főzési idő megjelenik, és a főzés a kiválasztott időpontban befejeződik.



A készülék használata

Az ízvilág útmutató funkció

A "Taste Guide" funkció kiválasztja az Ön számára megfelelő főzési paramétereket a következők szerint az elkészítendő ételtől, annak súlyától és az étel típusától függően.



- r1 : Közepesen átsütve
- r2 : Jól átsütve
- r3 : Rare
- r4 : Gratin dauphinois
- r5 : Egész burgonya
- r6 : Töltött paradicsom
- r7 : Zöldséges flan
- r8 : Pizza
- r9 : Quiche
- r10 : Lasagne
- r11 : Gyümölcstorta
- r12 : Sütik

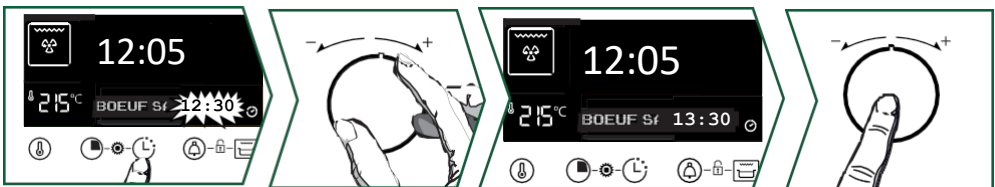
*Ezekhez az ételekhez előmelegítés szükséges. Helyezze az edényt a sütőbe az előmelegítő hangjelzés után.



Fordítsa a joystickot a Flavour Guide állásba. A joystickkal válassza ki + és - egy előre beprogramozott recept. Erősítse meg a + és - joystick megnyomásával. Az ételtől függően egy javasolt súly villogni fog. Adja meg étel tényleges súlyát +és - joystick segítségével, majd erősítse meg a joystick megnyomásával. Megjelenik az ideális főzési idő, amely automatikusan kiszámításra kerül. A sütő javaslatot tesz arra a magasságra, amelyre helyezze. Helyezze az edényt a sütőbe az ajánlott magasságra (alul 1-től felül 6-ig). A sütő elindul.

⚠ FONTOS: A főzési időt nem lehet megváltoztatni a Guide Saveur.

A főzési idő végének megváltoztatása



Nyomja meg a gombot, és a főzési idő vége villogni fog. A + és - karok segítségével állítsa be az új főzési végidőt. A gomb megnyomásával erősítse meg. A főzési idő végének kijelzője nem villog tovább. A programozott főzési idő megjelenik, és a főzés a kiválasztott időpontban befejeződik.

⚠ FONTOS: Az előmelegítést igénylő receptek esetében nem lehet késleltetett indítással főzni.



BELSŐ - KÜLSŐ TISZTÍTÁS

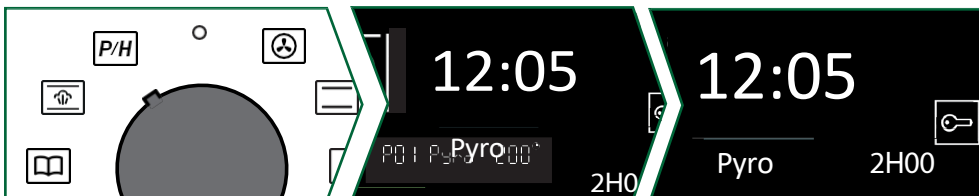
Üregtisztítás pirolízissel vagy gőztisztítással



FIGYELEM

Vegye ki a tartozékokat és az állványokat a sütőből a Py- rolysis vagy Hydro tisztítási eljárás megkezdése előtt. A sütő tisztítása előtt távolítsa el az esetlegesen nagy mennyiségű folyadékot. Távolítsa el a felesleges zsiradékot az ajtóról nedves szivaccsal. Biztonsági okokból a pirolízis tisztítási műveletet csak azután szabad elvégezni, hogy Az ajtó automatikusan záródik, és nem lehet kinyitni.

Azonnali öntisztítás



Az időzítőnek villogás nélkül kell megjelenítenie a napszakot. A joystick segítségével válassza ki az öntisztítási .

Válassza ki a pirolízisbeállítást +és - a készülék szennyezettségétől függően - a kar segítségével a sütő.

Az Ön választása :

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* vagy Pyro ECO 1h30 jelenik meg.

P03: Hydro jelenik meg.

Erősítse meg a + és - karokkal, és a tisztítási ciklus elindul. A tisztítási ciklus végén a kijelzőn 0:00 jelenik meg. Fordítsa vissza a funkciógombot 0-ra. A tisztítási ciklus végén az ajtó kioldódik.

* PyroExpress 59 perc alatt

Ez a különleges funkció kihasználja az előző főzési művelet felgyülemlett hőt, és gyors automatikus tisztítást kínál az üregben: egy enyhén szennyezett üreget kevesebb mint egy óra alatt megtisztít.

Az üreg hőmérsékletének elektronikus ellenőrzése meghatározza, hogy az üregben lévő maradék hő elegendő-e a jó tisztítási eredményhez. Ha nem, akkor automatikusan elindul egy 1? órás ECO pirolízis ciklus.



59 perces expressz pirolízis

Amikor ez a jelzés megjelenik a képernyőn, a következő lehetőségek közül választhat A "PyroExpressz 59 perc alatt".






TANÁCS :

Amikor a sütő kihűlt, nedves ruhával távolítsa el a fehér hamut. A sütő most már tiszta, és készen áll arra, hogy ismét az Ön által választott sütéshez használja.

Az üreg gőztisztítása

Ennek a funkciónak köszönhetően kevesebb időt fog tölteni a sütő tisztításával, környezetbarát módon. Ehhez fújja be a sütőüregét 300 ml vízzel, és indítsa el a gőztisztító funkció  állásba állítva.

Késleltetett pirolízis vagy gőztisztítás

Kövesse az "Azonnali öntisztítás" szakaszban található utasításokat, és a pirolízis vagy hidrotisztítás végidejének beállításához olvassa el a "Főzési idő vége" szakaszt.

Ezen műveletek után a tisztítási ciklus kezdete a beprogramozott időpontig késik. A ciklus befejezése után fordítsa vissza a funkcióválasztót 0-ra.

A külső felület tisztítása

Használjon üveg tisztítóval átitatott puha ruhát. Ne használjon súroló krémeket vagy csiszolóanyagokat.

kaparószivacs.

Az ajtóüveg tisztítása



FIGYELMEZTETÉS

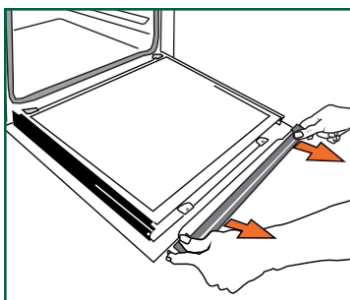
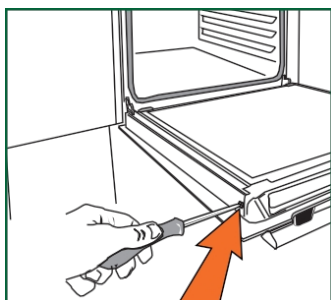
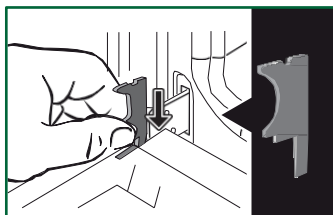
Ne súrolószereket, dörzsölő szivacsokat vagy fémkaparókat a sütő üvegajtójának tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, és az üveg összetörhet.

Nyissa ki teljesen az ajtót, és zárja be.

a mellékelt műanyag ékkel

a készülékét.

Torx (T20) csavarhúzóval csavarja ki az ajtófélfák mindkét oldalán található két csavart, majd húzza ki a keretet maga felé.



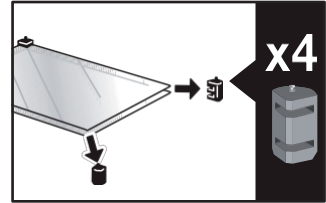
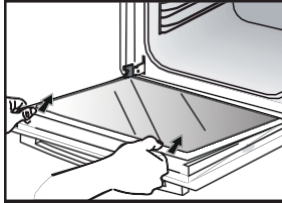


A készülék karbantartása



FONTOS:

Ügyeljen arra, hogy jelölje meg az 1. üveg rögzítési irányát (fényes oldal felénk).



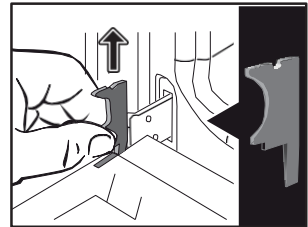
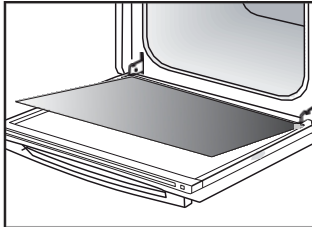
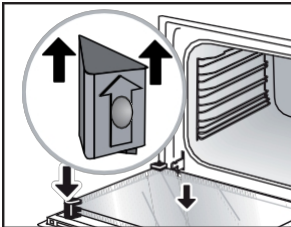
Távolítsa el az első üveget: az ajtó két belső üvegből áll, amelyeknek mindkét sarkában egy-egy fekete gumból készült távtartó van. Ha szükséges, távolítsa el a belső üvegeket a tisztításukhoz.

Ne merítse az üveget vízbe. Öblítse le tiszta vízzel, és törölje át száraz ruhával. bolyhos.

Az ajtóablakok újbóli felszerelése

A tisztítás után helyezze vissza a négy gumiütközőt úgy, hogy a nyilak felfelé mutassanak. helyezze át az összes ablakot.

Illesse be az utolsó üveget az ütközőkbe, majd helyezze vissza a keresztlécet, és csavarozza vissza a helyére. Az ajtó bezárása előtt távolítsa el a műanyag kábelt. A készülék most már ismét működőképes.

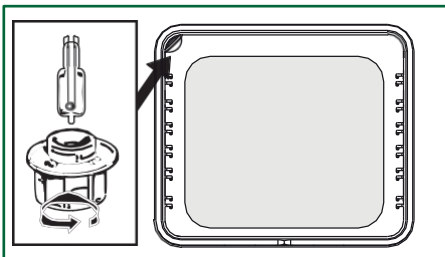


A lámpa cseréje



FONTOS :

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a tápegységről, mielőtt kicseréli a lámpát. Ezt akkor tegye meg, amikor a készülék lehűlt.



Lámpa jellemzői :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 bázis.

Ha a lámpa leáll, akkor azt saját maga is kicserélheti. Csavarja ki az ublotot, és vegye ki a lámpát (használjon gumikesztyűt a könnyebb szétszerelés érdekében).

Helyezze be az új lámpát, és cserélje vissza az ablakot. Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.



HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva, vagy hogy a biztosíték nem hibás-e a berendezésben. Növelje a kiválasztott hőmérsékletet.

Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze a címet. Ha a sütő megfelelően van csatlakoztatva.

Ez normális, mivel a ventilátor a sütés után akár egy órán keresztül is működhet, hogy csökkentse a sütő belső és külső hőmérsékletét. Egy óránál hosszabb idő elteltével kérjük, forduljon az értékesítés utáni szervizünkhöz.

Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően záródik-e. Hiba az ajtózárban vagy a hőmérsékletérzékelőben. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az értékesítés utáni szervizhez.















Ha az ajtó nem zár megfelelően, forduljon az értékesítés utáni szervizhez.

Kérjük, a bain-marie főzéshez használja a szellőztetett főzési módokat. Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem érintkezik-e a hátsó fallal.















Ez nincs hatással a készülék helyes működésére, működés közben rezgő hangot okozhat. Vegye ki a készüléket, és helyezze át a kábelt. Cserélje ki a sütőt. Helyezze át a kábelt. Cserélje ki a sütőt.



Főzési tippek

TÁBLÁK	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 LINZS	 LINZS	 LINZS	 LINZS	 LINZS	 LINZS	 LINZS	min					
Hús													
Sült sertéshús (1 kg)	200	2					180	2					60
Sült borjúhús (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Marhasült, nyers (1 kg)	240	2											45-60
Báránycomb (comb, lapocka 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Baromfi (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Nagy baromfi	200	2											60-90
Csirkecombok					220	3					210	3	30-40
Sertésszelet					210	3							30-40
Borjúszelet					210	3							20-30
Marhaborda, nyersen (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Birkaszelet					210	3							20-30
Halak													
Kis halak					275	4							15-20
Közepes méretű halak (1 kg-1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Halfilé	220	3					200	3					15-20
Zöldségek													
Gratinok (főtt ételek)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Töltött paradicsom	170	3					160	2					30
Sütemények													
Savoyai keksz - Génoise			150	3									35
Tekercselt keksz	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Torta - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krémek	165	2											30-40

* A modelltől függően

TÁBLÁK	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 SZINT	 SZINT	 SZINT	 SZINT	 SZINT	 SZINT	 SZINT	min					
Sütemények													
Sütik - Mézeskalács	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Kis habcsókok	100	2											60-90
Nagy habcsókok	100	2											70-90
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Káposzta	200	3				180	3						30-40
Egyedi leveles tészták	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3											30-35
Ropogós tészta torta	215	1				200	1						30-40
Vékony leveles tésztás torta	215	1				200	1						20-25
Egyéb													
Brochettes	220	3			210	4							15-20
Pástétom bain-marie terrine-ben	200	2				190	2						80-100
Rövidkristályos pizza	200	2											30-40
Pizza tészta													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Pies	200	2											40-45
Kenyér	220					200		220					30-40
Pírtott kenyér	180				275	4-5							2-3
Zárt lábasok	180	2											90-180

* A modelltől függően



















Minden T°C és sütési idő előmelegített sütőre vonatkozik.

Megjegyzés: Minden húst legalább 1 órán át szobahőmérsékleten kell hagyni, mielőtt a sütőbe tennénk.

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



A CEI 60350 SZABVÁNYNAK MEGFELELŐEN

FOOD	Főzési mód	SZINT	Tartozékok	°C	min. IDŐTARTAM	PRECHAUF-FAGE
Mézeskalács (8.4.1)		5	lapos 45 mm	150	30-40	igen
Mézeskalács (8.4.1)		5	lapos 45 mm	150	25-35	igen
Mézeskalács (8.4.1)		2 + 5	lapos 45 mm + grid	150	25-45	igen
Mézeskalács (8.4.1)		3	lapos 45 mm	175	25-35	igen
Mézeskalács (8.4.1)		2 + 5	lapos 45 mm + grid	160	30-40	igen
Kis sütemények (8.4.2)		5	lapos 45 mm	170	25-35	igen
Kis sütemények (8.4.2)		5	lapos 45 mm	170	25-35	igen
Kis sütemények (8.4.2)		2 + 5	lapos 45 mm + grid	170	20-40	igen
Kis sütemények (8.4.2)		3	lapos 45 mm	170	25-35	igen
Kis sütemények (8.4.2)		2 + 5	lapos 45 mm + grid	170	25-35	igen
Puha sütemény zsiradék nélkül (8.5.1)		4	grid	150	30-40	igen
Puha, zsírmintes sütemény (8.5.1)		4	grid	150	30-40	igen
Puha, zsírmintes sütemény (8.5.1)		2 + 5	lapos 45 mm + grid	150	30-40	igen
Puha, zsírmintes sütemény (8.5.1)		3		150	30-40	igen
Puha, zsírmintes sütemény (8.5.1)		2 + 5	lapos 45 mm + grid	150	30-40	igen
Almás pite (8.5.2)		1	grid	170	90-120	igen
Almás pite (8.5.2)		1	grid	170	90-120	igen
Almás pite (8.5.2)		3	grid	180	90-120	igen
Reszelt felület (9.2.2)		5	grid	275	3-6	igen

* A modellől függően

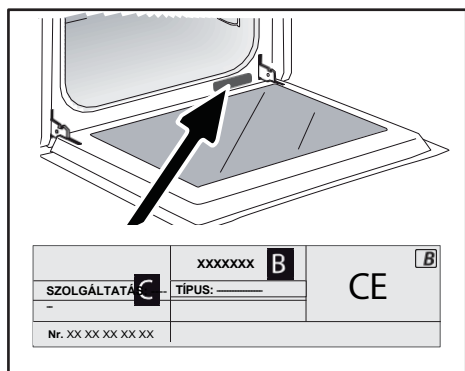
MEGJEGYZÉS: 2 szintes főzés esetén az edényeket különböző időpontokban lehet kivenni.





INTERVENTIÓK

A készüléken végzett bármilyen munkát csak olyan szakképzett szakember végezhet, aki a márka regisztrált forgalmazója. Kérjük, hogy a telefonhíváskor, a kérés könnyebb kezelése érdekében, készenlétben a készülék teljes referenciáját (kereskedelmi szám, szervizszám, sorozatszám). Ezek az információk a készülék címtábláján találhatóak.



B: Kereskedelmi referencia

C: szervizhivatkozás

H: sorozatszám

EREDETI ALKATRÉSZEK

Készüléke karbantatásakor csak hitelesített eredeti pótalkatrészeket kérjen.



Brandt

FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

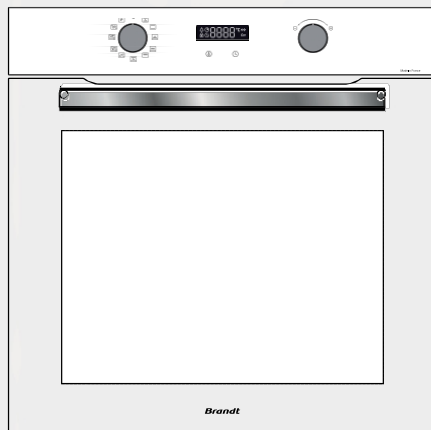
UK

HE



KÄYTTÖOHJEET FI

UUNI




Hyvä ,

juuri hankkinut **BRANDT-tuotteen**, ja haluamme kiittää sinua luottamuksesta, jonka olet osoittanut meille annat meille.

Olemme suunnitelleet ja rakentaneet tämän tuotteen sinua, elämäntyyliäsi ja tarpeitasi ajatellen, jotta se vastaisi odotuksiasi mahdollisimman hyvin. Olemme panneet tähän tuotteeseen asiantuntemuksemme, innovaatiohenkemme ja kaiken sen intohimon, joka on ohjannut meitä yli 60 vuoden ajan. Osana jatkuvaa pyrkimystämme vastata vaatimuksiisi kuluttajapalvelumme on käytettävissäsi vastataksemme kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi.

Voit myös kirjautua verkkosivuillemme www.brandt.com, josta löydät kaikki uusimmat innovaatiomme sekä hyödyllistä lisätietoa.

BRANDT tukee sinua mielellään päivittäin ja toivottaa sinulle kaikkea hyvää tulevaisuuteen. Hyödynnä ostoksesi mahdollisimman hyvin.



Origne France Garantie -merkki takaa kuluttajille tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja objektiivisen merkinnän tuotteen alkuperästä. BRANDT-tuotemerkki on ylpeä voidessaan käyttää tätä merkkiä Orléansissa ja Vendômessa sijaitsevien ranskalaisten tehtaidemme tuotteissa.

BVCert.6011825

Retrouvez-nous sur



TÄRKEÄÄ

Ennen kuin laitetta, lue tämä opas huolellisesti, jotta voitte tutustua sen nopeammin.

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET	4
• 1 ASENNUS	6
SIJOITUSPAIKAN VALINTA JA ASENNUS	7
SÄHKÖLIITÄNTÄ	7
• 2 YMPÄRISTÖ	8
YMPÄRISTÖN KUNNIOITTAMINEN	8
• 3 LAITTEEN KUVAUS	9
HALLINTALAITTEET JA NÄYTTÖ	10
LISÄVARUSTEET (MALLISTA RIIPPUEN)	11
• 4 LAITTEEN KÄYTTÖ	13
ASETUKSET	13
NÄPPÄINLUKKO (LAPSILUKKO)	14
ASETUKSET-VALIKKO	14
KOKKITOIMINNOT	15
TULITUKSEN ALOITTAMINEN	16
• 5 HUOLTO	20
SISÄ- JA ULKOTILOJEN PUHDISTUS	20
• 6 VIKOJA JA RATKAISUJA	23
VIAT JA RATKAISUT	23
• 7 KEITTIÖVINKKEJÄ	21
• 8 SOVELTUVUUSTESTIT	24
• 9 MYYNNIN JÄLKEINEN PALVELU	27



Tärkeitä turvallisuusohjeita Lue huolellisesti ja säilytä tulevaa käyttöä varten.

Nämä ohjeet voi ladata tuotemerkin verkkosivustolta.

Laitteen vastaanottamisen jälkeen

Pura tai anna purkaa se välittömästi. Tarkista sen yleinen ulkonäkö. Kirjoita mahdolliset varaukset kirjallisesti lähetysluetteloon ja säilytä jäljennös.

Ennen ensimmäistä

käyttökertaa Kuumenna uunia noin 15 minuuttia ilman ilmaa. Varmista, että huone on hyvin tuuletettu.

Tärkeää tietoa

Tämä laite on käytettäväksi kotona. Tämä uuni ei sisällä asbestipohjaisia komponentteja.

Laite on tarkoitettu normaaliin kotikäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin tai muuhun kuin siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

muuta tai yritä muuttaa tämän laitteen ominaisuuksia. Se voi vaarantaa sinut.

Älä koskaan aseta alumiinifoliota suoraan kosketukseen tulisijaan, sillä kertynyt lämpö voi aiheuttaa emalin pilaantumista.

Avoimen uuninluukun päällä, älä po-

eivät kannaa raskaita taakkoja, ja...

Tiedätkö, että lapsi ei voi nousta tai istua?

Älä käytä uunia ruokakomeroina tai tavaroiden säilytykseen käytön jälkeen.

Kun olet käyttänyt uunia, varmista, että kaikki säätimet ovat pois päältä -asennossa.

Uuni on kytkettävä pois päältä, ennen kuin uunivuoassa tehdään puhdistustöitä.

Anna laitteen jäähtyä ennen jään poistamista.

Turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai heille on kohtuulliset ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ovat ymmärtäneet siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.





- valvomattomien lasten toimesta.
- On tärkeää valvoa en-lapset osoitteessa varmistaa että helaitteen kanssa.



VAROITUS :

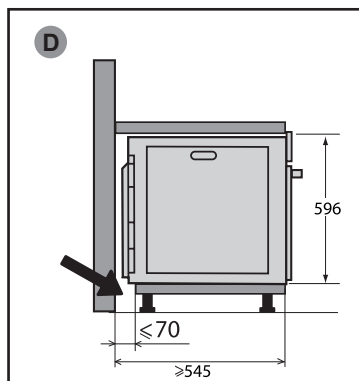
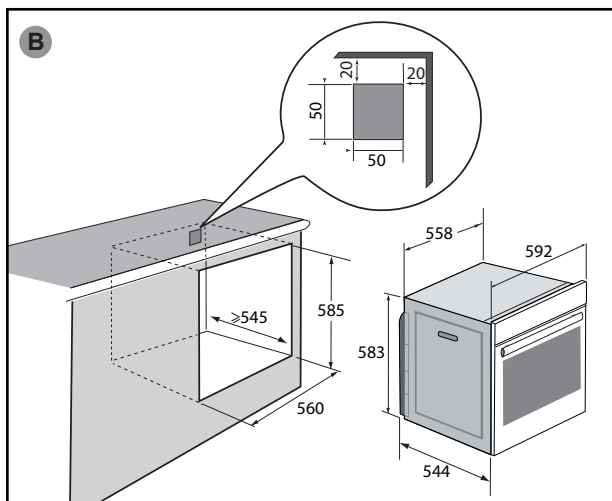
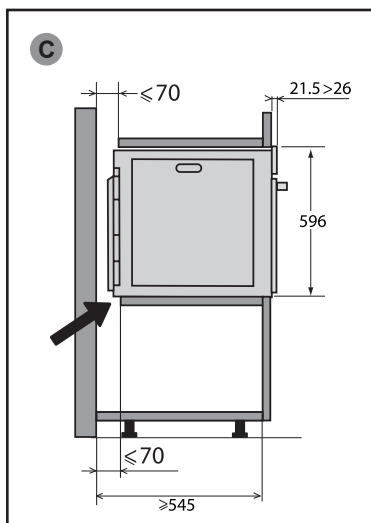
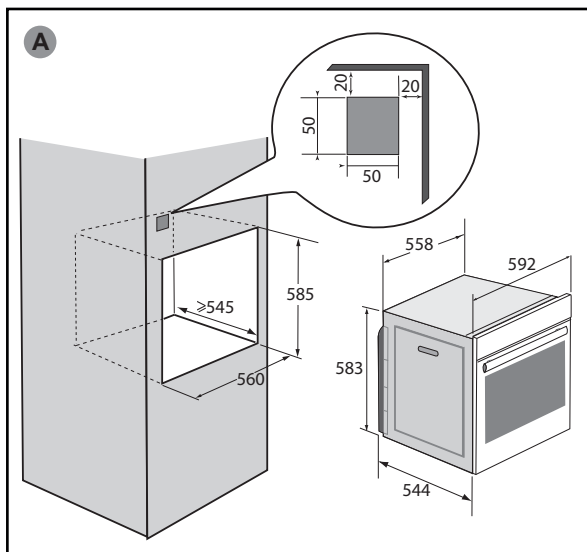
- Laite ja sen osat, joihin pääsee käsiksi kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota koko ajan.
 - Tämä laite on suunniteltu ruoanlaitto oven ollessa kiinni.
 - Ennen nettotarkastuksen suorittamista uunin pyrolyyttinen puhdistus, poista kaikki tarvikkeet ja poista kaikki suuret roiskeet.
 - Osoitteessa ... toiminto osoitteessa net-
- Puhdistuksen aikana pinnat voivat kumentua enemmän kuin normaalissa käytössä. pitämään lapset poissa.
- Älä puhdistuslaitteita höyrypuhdistus.
 - Älä käytä puhdistusaineita
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai kovametallikaapimia uunin lasiluukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin särkymisen.
- Varmista, että laite on de-
- Lamppu on irrotettava virtalähteestä ennen sen vaihtamista sähköiskun vaaran välttämiseksi. Tee tämä, kun laite on jäähtynyt. Ikkunan irrottaminen ja

- lamppu, käytä kumikäsineitä, jotta purkaminen olisi helpompaa.
- Pistorasian pistokkeen on oltava olla käytettävissä asennuksen jälkeen.
 - Kytkentä on voitava katkaista irrota laite verkkovirrasta joko pistorasiapistokkeella tai asentamalla kytkin kiinteisiin kanaviin asennussääntöjen mukaisesti.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
 - Tämä laite voidaan asentaa-Asennuskaaviot osoittavat, miten asennus asennetaan.
 - Keskitä uuni kaappiin varmistaaksesi vähintään 10 mm:n etäisyyden viereisestä huonekalusta.
 - Sisäänrakennetun kaapin materiaali-Rungon on oltava kuumuutta kestävä (tai kuumuutta kestäväällä materiaalilla päällystetty). Vakauden parantamiseksi kiinnitä uuni kaappiin 2 ruuvilla sivupylväissä olevien reikien läpi.
 - Laitetta ei saa asentaa-koristeellisen oven takana, ylikuumentamisen estämiseksi.





Laitteen asentaminen





SIJOITUSPAIKAN VALINTA JA ASENNUS

Kaavioissa on esitetty uunille sopivan kaapin mitat. Tämä laite voidaan asentaa joko pylvääseen (A) tai työtason alle (B).

(B). Jos kaappi on auki, takaosan aukon on oltava enintään 70 mm (C ja D). Kiinnitä uuni kaappiin. Irrota kumiset pysäyttimet ja poraa kaapin seinään Ø 2 mm:n reikä, jotta puu ei lohkeile. Kiinnitä uuni 2 puuruuvilla (ei toimiteta) (pyöreän pään halkaisija: 3 mm ja pituus: 30 mm). Varo käyttämästä ruuvimeisseliä, sillä se voi vahingoittaa uunin emalia. Aseta kumiset pysäyttimet takaisin paikalleen.



Neuvosto

Varmistaaksesi, että laitteesi on vaatimustenmukainen älä epäröi kutsua kotitalouslaitteiden asiantuntijaa.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Uuni on varustettu vakiomallisella 3-johtimisella 1,5 mm²:n virtakaapelilla (1 ph + 1 N + maadoitus), joka on liitettävä 220~240 voltin verkkovirtaan standardin IEC 60083 mukaisen pistorasian tai kaikkinaipaisen erotuslaitteen kautta asennussääntöjen mukaisesti.

Suojajohto (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen , ja se on kytkettävä asennusmaadoitukseen. .

asennuksen on oltava 16 ampeeria.

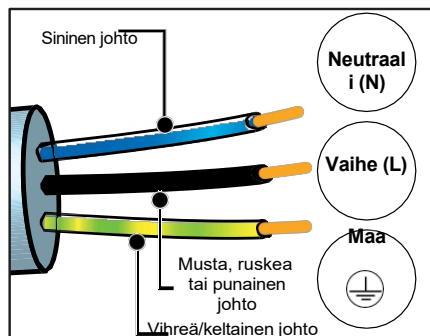
Emme ole vastuussa mistään onnettomuksista tai vaaratilanteista, jotka johtuvat siitä, että maadoitusta ei ole, se on puutteellinen tai virheellinen, tai siitä, että laite on kytketty väärin.

Laite on suunniteltu toimimaan 50 Hz:n tai 60 Hz:n taajuudella ilman erityisiä toimenpiteitä.



Huom:

Jos kodin sähköasennuksia on muutettava laitteen kytkemiseksi, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. Jos uunissa on ongelmia, irrota laite pistorasiasta tai poista uunin liitäntäjohtoa vastaava sulake.




Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä sitä noin 15 minuuttia korkeimmalla asetuksella luukku suljettuna. Uunivuokaa ympäröivä mineraalivilla saattaa aluksi antaa koostumuksestaan johtuen erityisen hajun. Voit myös havaita jonkin verran savua. Tämä on normaalia.





KUNNIOITUS YMPÄRISTÖ

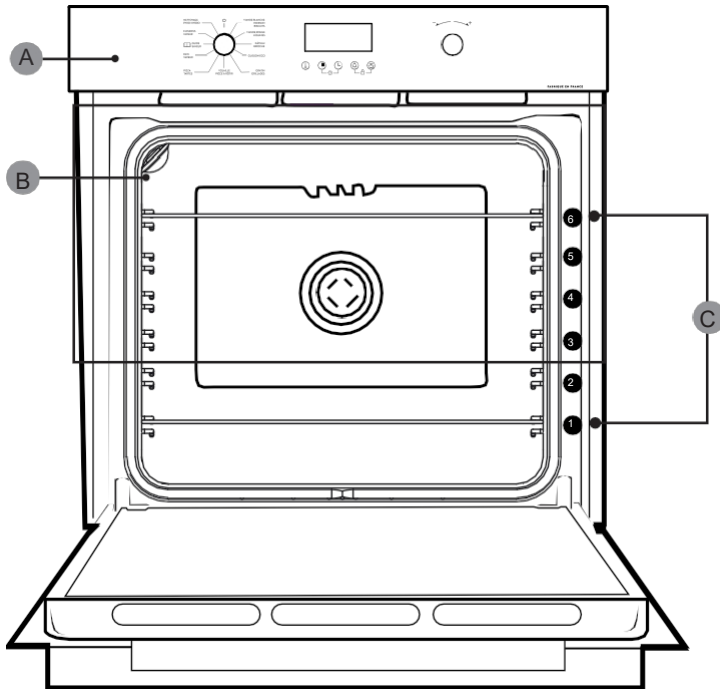
Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Osallistu niiden kierrättämiseen ja auta suojelemaan ympäristöä jättämällä ne kunnallisiin tähän tarkoitukseen varattuihin astioihin.

-laitteesi sisältää myös monia kierrätettäviä materiaaleja. Siksi se on merkitty tällä logolla, jotta tiedät, että käytettyjä laitteita ei saa sekoittaa muun jätteen joukkoon.

Valmistajasi järjestämä laitteiden kierrätys tapahtuu näin ollen parhaissa mahdollisissa olosuhteissa ja sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan eurooppalaisen direktiivin mukaisesti.

Kysy paikalliselta kaupungilta tai jälleenmyyjältäsi, missä on lähimmät käytettyjen laitteiden keräyspisteet.

Kiitos avustasi ympäristönsuojelussa.



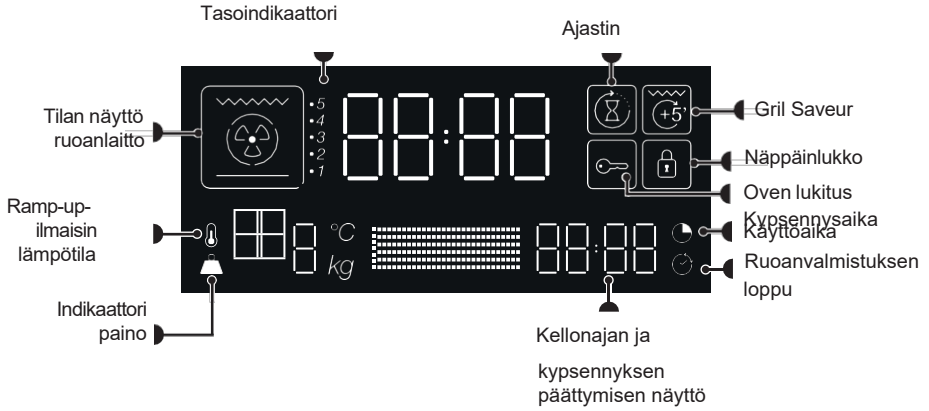
- A Ohjauspaneeli
- B Lamppu
- C Portaat (6 paikkaa)



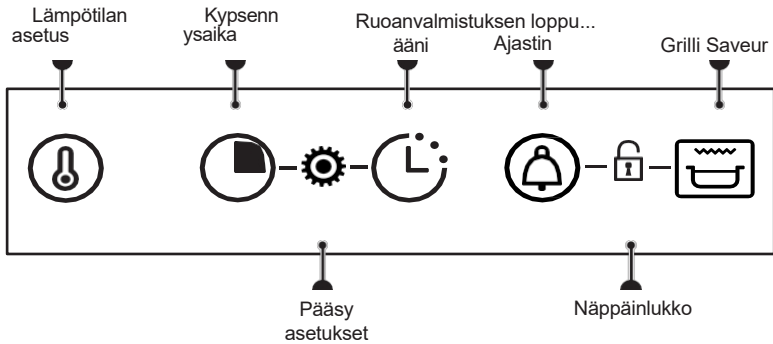


HALLINTALAITTEET JA NÄYTTÖ

Näyttö



Avaimet



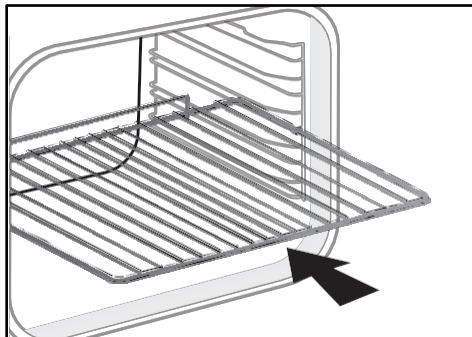


LISÄVARUSTEET (MALLISTA RIIPPUEN)

- Kallistuksen estävä turvaverkko

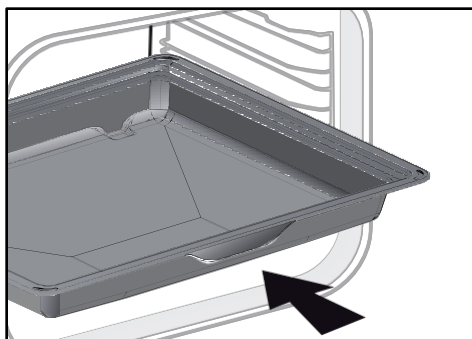
Ritilää voidaan käyttää tukemaan kaikkia ruokia ja muotteja, jotka sisältävät kypsennettäviä tai gratinoitavia ruokia. Sitä voidaan käyttää myös grillaukseen (suoraan asetettuna).

Aseta teline kallistuksenestolaite uunin pohjaan päin.



- Monikäyttöastia 45 mm

Asetetaan ritilän alla oleviin tasoihin. Se kerää grillauksessa syntyvät mehut ja rasvat, ja sitä voidaan vedellä puoliksi porealtaassa.



NEUVO :

Jotta savu ei pääse karkaamaan rasvaista lihaa kypsennettäessä, suosittelemme lisäämään 45 mm:n monitoimiastian pohjalle pienen määrän vettä tai öljyä.



VAROITUS :

Poista tarvikkeet uunista ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Lämmön vaikutuksesta lisävarusteet voivat muotoutua ilman, että niiden toiminta muuttuu. Ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa jäähdytyksen jälkeen.



Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmä tekee ruoan käsittelystä helpompaa ja kätevämpää, sillä tarjottimet voidaan vetää ulos sujuvasti, jolloin niitä on mahdollisimman helppo käsitellä. Tarjottimet voidaan vetää kokonaan ulos, jolloin niihin pääsee täysin käsiksi. Lisäksi niiden vakausta tarkoittaa, että elintarvikkeita voidaan työstää ja käsitellä täysin turvallisesti, mikä vähentää palovammojen riskiä. Voit siis ottaa ruokasi uunista paljon helpommin.

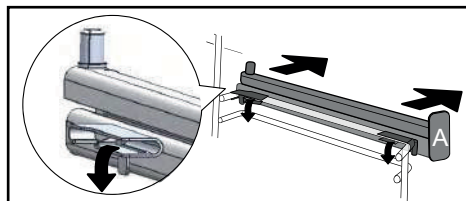
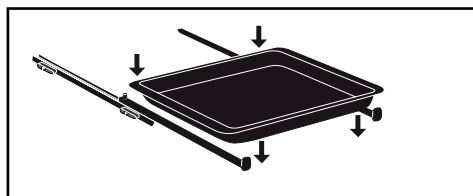
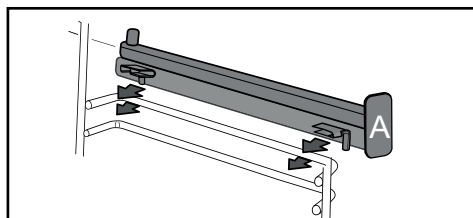
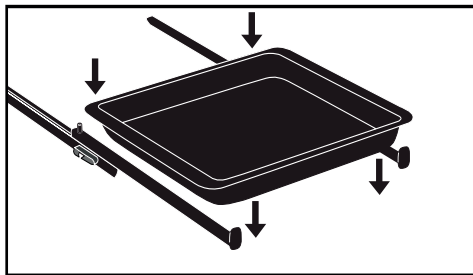
LIUKUKISKOJEN ASENNUS JA IRROTUS

Kun olet irrottanut 2 vajerikerrosta, valitse kerroskorkeus (2:sta 5:een), johon haluat kiinnittää kiskot. Napsauta vasen kisko vasenta tasoa vasten ja paina kiskon etu- ja takaosaa riittävästi, jotta kiskon sivulla olevat 2 kielekettä sopivat lankatason sisään. Tee sama oikealle kiskolle.

HUOMAUTUS: kiskon teleskooppisen liukuvan osan on taittava ulos uunin etuosaa kohti pysäytin A on sinuun päin.

Asenna 2 lankahyllyä ja aseta sitten levy 2 kiskoon, ja järjestelmä on käyttövalmis.

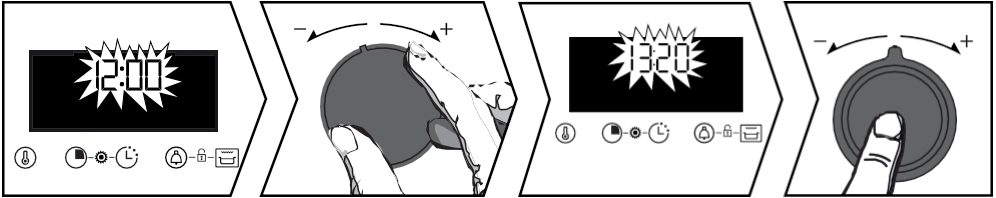
Kiskojen purkamiseksi irrota vajerikiskot uudelleen. Levitä kuhunkin kiskoon kiinnitettyjä kielekkeitä kevyesti alaspäin, jotta ne irtoavat telineestä. Vedä kiskoa itseäsi kohti.





ASETUKSET

Aika-asetus

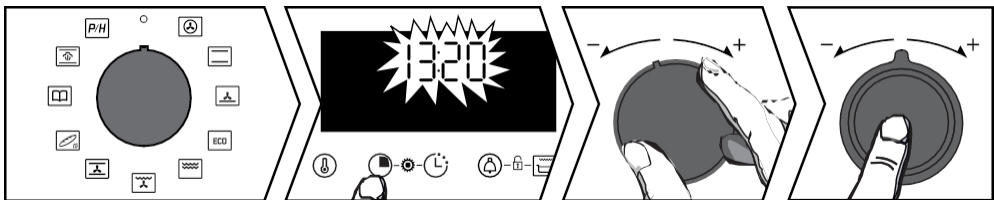


Kun laite käynnistetään, näytössä vilkkuu 12:00.

Aseta aika joystickillä+ tai -. Vahvista painamalla joystickiä.

Jos virta katkeaa, myös kellonaika vilkkuu. Tee sama asetusta.

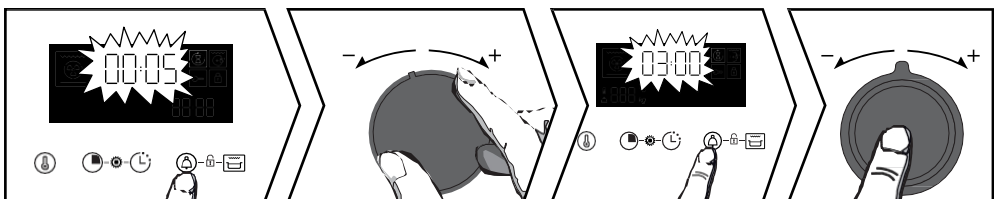
Kellonajan muuttaminen



Toimintavivun on oltava asennossa 0.

Paina -painiketta, kunnes kellonajan näyttö vilkkuu. Säädä asetusta joystickillä+ tai -. Vahvista painamalla joystickiä.

Minerie



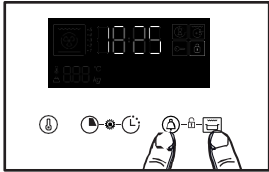
Paina -painiketta, jolloin symboli tulee näkyviin. Ajastin vilkkuu. Aseta ajastin käyttämällä + tai - vipua. Vahvista painamalla joystickiä. Kellonaika tulee jälleen näyttöön ja lähtölaskenta alkaa. Paina -painiketta näyttääksesi lähtölaskennan. Kun aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Voit pysäyttää sen painamalla joystickiä.

Huomautus: Voit muuttaa tai peruuttaa ajastimen ohjelmoinnin osoitteessa milloin tahansa. Voit peruuttaa ajastuksen palaamalla ajastinvalikkoon ja asettamalla sen arvoksi 00:00.



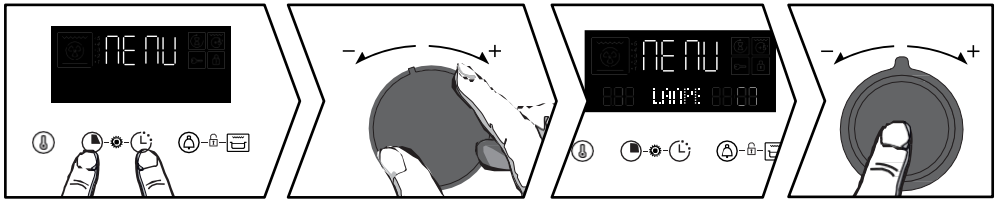
NÄPPÄINLUKKO (LAPSILUKKO)

Toimintavivun on oltava asennossa 0.



Paina samanaikaisesti näppäimiä ja , kunnes näyttöön ilmestyy symboli . Avaa lukitus painamalla samanaikaisesti näppäimiä ja , kunnes symboli katoaa näytöltä.

Asetukset-valikko



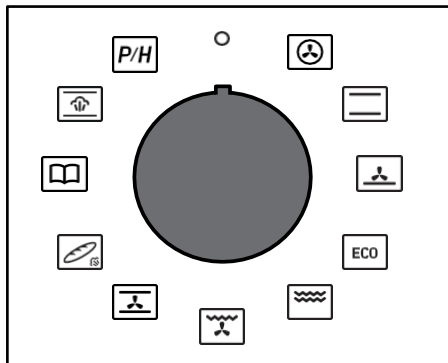
Paina samanaikaisesti ja , kunnes näyttöön tulee "MENU". Selaa eri valikoita +/- joystickillä (ks. taulukko). Vahvista valintasi painamalla +/- -vipua, käytä + ja - vipuja valitaksesi OFF tai ON ja vahvista sitten valintasi painamalla +/- -vipua.

1- Lamppu	AUTO: Kypsennystilassa ontelon valo sammuu 90 sekunnin . ON: Keittotilassa valo palaa jatkuvasti, paitsi ECO-tilassa.
2- Ääni	ON: Aktivoi OFF: Poistaa näppäinten äänimerkit käytöstä.
3- Booster	ON: Aktivoi esilämmitys nopeasti. OFF: Pikaisen esilämmityksen poistaminen käytöstä.
4- Demo	Aktivoi/deaktivoi demotila
5- Kieli	Kielivalinta: FR, EN, ES, PI, CZ, EN, ES, PI, CZ
6-koodi	Palvelutiedot

Poistuaksesi "MENU", paina millä tahansa näppäimellä.



RUOANLAITTO MENETET LMÄT



VALKOINEN LIHA-KALA-KEKSIT*

Minimilämpötila 35°C Maksimi 250°C
Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeänä pitämiseen ja moninkertaisen kypsennykseen jopa kolmella tasolla. Nousee nopeasti lämpötila: jotkin ruokalajit voidaan laittaa uuniin kylminä.



PUNAINEN LIHA-KASVIKSET

Vähimmäislämpötila 35°C Enimmäislämpötila 275°C Suositellaan hitaaseen ja herkkään kypsennykseen: pehmeä riista jne. Punaisen paistetun lihan paahattamiseen. Hauduttamiseen suljetussa padassa. astiat jotka on aiemmin aloitettu liedellä (coq au vin, civet).



BRIQUET

Lämpötila min. 75°C max. 250°C Suositellaan seuraaville tuotteille osoitteeseen kosteisiin ruokiin (piiraat, mehukkaat hedelmätortut). The Leivonnaiset on hyvinkypsennetty. Suositeltu osoitteeseen . Valmistet, jotka nousevat (kakku, briossit, kouglof...) ja kohokkaat, joita kuori ei .

ECO | ECO* COOKING

Alin lämpötila 35 °C, korkein 275 °C Tämä asento säästää energiaa ja säilyttää samalla ruoanvalmistuksen laadun. Kaikki ruoanvalmistus tapahtuu ilman esilämmitystä.



GRATIN



GRILLIT

(paikat 1-4)



PULSED GRILL

Vähimmäislämpötila 100 °C, enimmäislämpötila 250 °C

Mehukas, rapea siipikarjanliha ja paahtopaistit kaikilta puolilta. Liu'uta monikäyttöinen astia 45 mm alahyllyllä. Suositellaan kaikelle siipikarjalle ja paistille, karitsan- ja naudanlihakyljysten paistamiseen ja kypsentämiseen. Kalapihvien pitämiseen suussa sulavina.



PIZZA-TARTE

(vähimmäislämpötila 35 °C, enimmäislämpötila 275 °C)



HÖYRYLEIPÄ

Lämpötila min 35°C max 220°C Suositeltu järjestys varten ruoanlaitto leipää. Älä unohda lisätä pohjalle vettä, jotta saat rapean, kultaisen kuoren.



FUNCTION OPAS FLAVOUR

Toiminto "Flavour Guide" valitsee sinulle sopivat kypsennysparametrit valmistettavan ruoan, sen painon ja ruokalajin mukaan.

FUNCTION KYPSENTÄMINEN HÖYRY

Valitse toiminto "Höyrykypsennys". Uuni tarjoaa sen jälkeen eri ruokaperheitä: kanaa, isoja kaloja ja paistia (vasikka, sianliha).

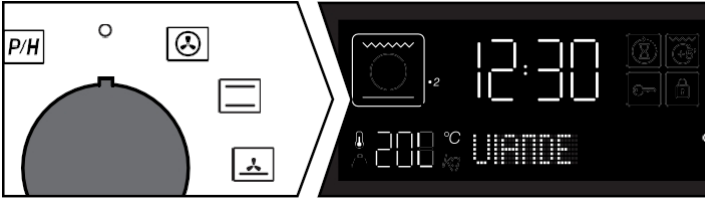
* *Energiamerkinnän kirjallisessa ilmoituksessa käytetty järjestys (käytetyt järjestykset) eurooppalaisen standardin EN 60350-1 ja eurooppalaisen direktiivin EU/65/2014 mukaisesti.*






TULITUKSEN ALOITTAMINEN

Aloita välittömästi ruoanlaitto

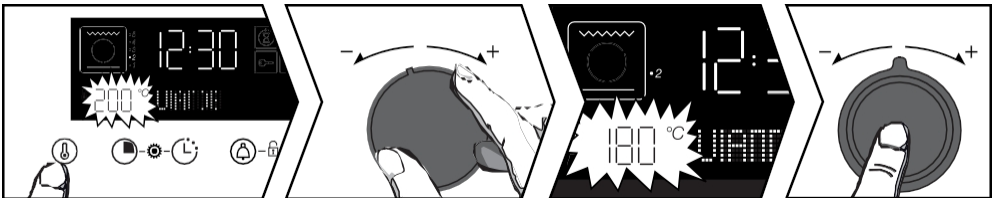



Ajastimen pitäisi näyttää vain kellonaika. Se ei saa vilkkua.

Käännä toimintonuppi haluamaasi asentoon. Kypsennys alkaa.

Lämmitys alkaa välittömästi. Uunisi suosittelee lämpötilaa, jota voit muuttaa. Uuni lämpenee ja lämpötilan merkivalo  vilkkuu. Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, kuuluu sarja äänimerkkejä. Voit laittaa astian uuniin.


Lämpötilan muuttaminen



Paina  -painiketta, jolloin lämpötila vilkkuu. Säädä lämpötilaa joystickillä + tai -. Vahvasta painamalla joystickiä.

Keston muuttaminen



Paina  . Uunisi suosittelee kypsennysaikaa, jota voit muuttaa. Säädä kypsennysaikaa + tai - vivulla. Vahvasta painamalla nuppia.



Laitteen käyttäminen



Smart Assist" -järjestelmä

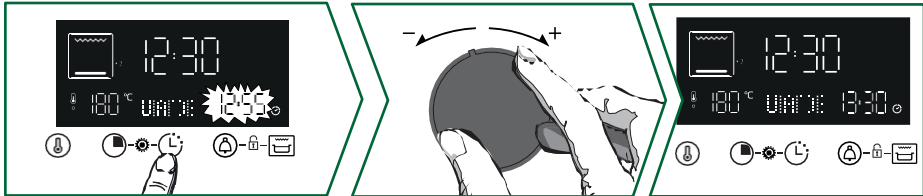
Uunisi on varustettu

"Smart Assist", joka kypsennyksen ohjelmoinnin yhteydessä suosittelee kypsennysaikaa, jota voidaan muuttaa valitun kypsennystilan mukaan (katso taulukko).

Jos muutat kellonaikaa, vahvasta se painamalla nuppia. Aika laskee välittömästi alaspäin, kun kypsennyslämpötila on saavutettu.

KEITTOTOIMINTO (mallista riippuen)	AIKASUOSITUS
VALKOINEN LIHA - KALAKEKSIT	30 minuuttia
PUNAINEN LIHA - VIHANNEKSET	30 minuuttia
KAKUT - BRIOSSIT	30 minuuttia
ECO ECO COOKING	30 minuuttia
GRATIN	7 min
GRILLADES+ TB	7 min
SIIPIKARJANLIHA - PAISTI	15 min
PIZZA - PIE	30 minuuttia
LEIPÄ	40 min

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen



Kun olet asettanut kypsennysajan, paina painiketta, jolloin kypsennysajan loppu vilkkuu. Aseta uusi kypsennysaika+ tai - vivulla.

Vahvasta painamalla joystickiä.

Kypsennyksen loppumisen näyttö lakkaa vilkkumasta.

Uunisi käynnistyy myöhemmin ja lopettaa kypsennyksen valittuna aikana.

HUOMAUTUS: Tämä toiminto ei ole käytettävissä grillitoiminnon kanssa.

Grill Saveur -toiminnon käyttäminen

Voit käyttää "Grill Saveur"-toimintoa ruskistamaan gratinoitua ruokaa kypsennyksen lopussa.



Valitse kypsennystoiminto, säädä lämpötila ja aseta kypsennysaika.

Valitse sitten toiminto "Gril Saveur" painamalla näppäintä.

Ruoanlaitto alkaa. Näyttöön tulee -symboli ja grilli käynnistyy automaattisesti. kypsennyksen viimeisten 5 minuutin aikana.

Huom: "Gril Saveur" ei ole käytettävissä Eco-, Gratin-, Grilli- ja Höyrykypsennystoiminnoissa.

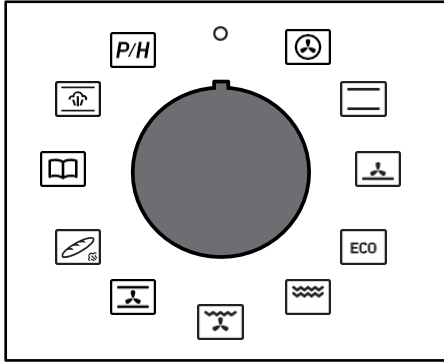


Laitteen käyttäminen

Höyrykypsennystoiminto

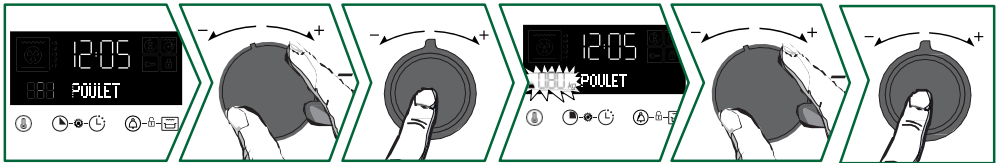
Valitse toiminto "Höyrykypsennys".

Uuni sitten erilaisia ruokaperheitä: Siipikarja, kala ja paistit.



Automaattisten yhdistelmätoimintojen taulukko höyryyhdistelmän kanssa

Astiat	Ruoka	Lisättävän veden
A Siipikarja	A1 Kana	500 lämmintä vettä 45 mm:n monitoimimastiin.
	A2 Helmiikanat	
	A3 Anka	
	A4 Turkki	
B Fish	B1 Suuret kalat	
	B2 Kampelakalat	
	B3 Pienet kalat	
	B4 Verhot	
C Paahdopaistit	C1 Vaakaran paahdopaisti	
	C2 Siniin paahdopaisti	



Valitse joystickillä ruokaperhe+ ja - , vahvasta painamalla joystickiä. Valitse sitten elintarvike + ja - joystickillä, vahvasta painamalla joystickiä.

Paino vilkkuu ; syötä ruoan todellinen paino käyttämällä ohjaussauvaa+ ja - sitten Vahvasta painamalla joystickiä.

Aseta 45 mm:n monikäyttöastia (lämpimällä vedellä) pohjatasolle 1 ja kypsennettävä ruoka tasolle 3.

Sinun ei tarvitse asettaa mitään muuta, lämpötila ja kypsennysaika lasketaan automaattisesti. Aseta tarvittaessa kypsennysaika ja vahvasta sitten. Kypsennys alkaa välittömästi.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen



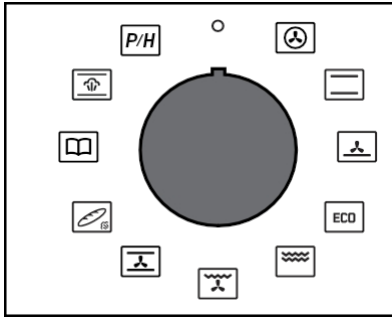
Paina -painiketta, jolloin kypsennysajan loppu vilkkuu. Aseta uusi kypsennysaika vipuilla+ ja -. Vahvasta painamalla nuppia. Kypsennysajan loppumisajan näyttö lakkaa vilkkumasta. Ohjelmoitu kypsennysaika tulee näyttöön, ja kypsennys päättyy valittuna aikana.



Laitteen käyttäminen

Makuopastustoiminto

Taste Guide -toiminto valitsee sinulle sopivat kypsennysparametrit seuraavasti riippuen valmistettavasta ruoasta, sen painosta ja ruokatyyppistä.



r1 : Keskipaistettu

r2 : Hyvin kypsä r3 :

Raaka

r4: Gratin dauphinois'n kermaviili

r5 : Kokonaiset perunat

r6: Täytetyt tomaatit **r7:**

Kasvispannukakku **r8:**

Pizza

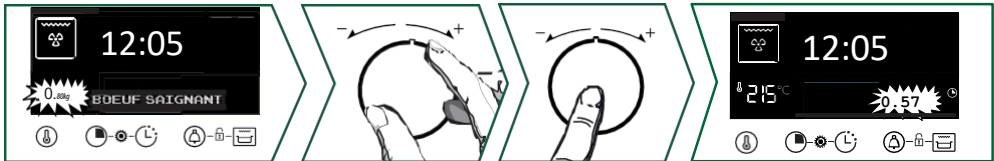
r9 : Quiche

r10: Lasagne

r11: Hedelmätorrttu

r12: Evästeet

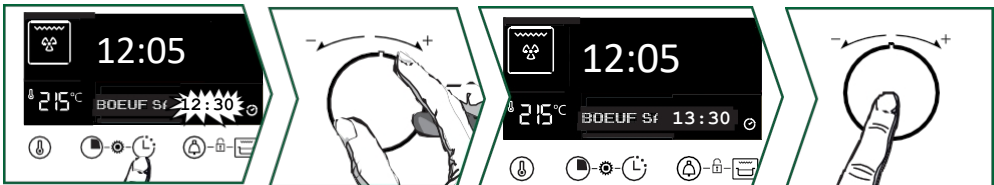
*Edelämmitys on tarpeen näille ruokalajeille. Aseta astia uuniin esilämmityksen äänimerkin jälkeen.



Käännä joystick makuvalikoimaan Flavour Guide. Valitse joystickillä + ja - esiohjelmoitu resepti. Vahvista painamalla joystickillä+ ja -. Ruoasta riippuen ehdotettu paino vilkkuu. Syötä ruoan todellinen paino käyttämällä+ ja - joystickiä ja vahvista painamalla joystickiä. Näyttöön tulee automaattisesti laskettu ihanteellinen kypsennysaika. Uuni suosittelee korkeutta, tulisi asettaa. Aseta astia uuniin suositellulle tasolle (1:stä alhaalla 6:een ylhäällä). Uuni käynnistyy.

⚠ TÄRKEÄÄ: Kypsennysaika ei voi muuttua painikkeella Opas Saveur.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen



Paina -painiketta, jolloin kypsennysajan loppu vilkkuu. Aseta uusi kypsennysaika + ja - vivulla. Vahvista painamalla nuppia. Kypsennysajan loppumisajan näyttö lakkaa vilkkumasta. Ohjelmoitu kypsennysaika tulee näyttöön, ja kypsennys päättyy valittuna aikana.

⚠ TÄRKEÄÄ: Esilämmitystä vaativissa resepteissä ei ole mahdollista käyttää viivästettyä käynnistystä.



SISÄ- JA ULKOTILOJEN PUHDISTUS

Onteloiden puhdistus pyrolyysillä tai höyrypuhdistuksella

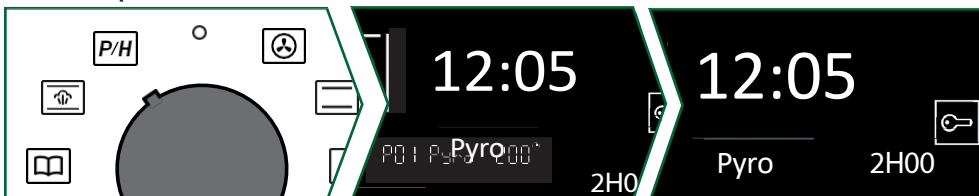


HUOMIO

Poista lisävarusteet ja jalustat uunista ennen Pyro- rolyysin tai Hydro-puhdistuksen aloittamista. Ennen uunin puhdistusta poista mahdolliset suuret . Poista ylimääräinen rasva luukusta kostealla sienellä.

Turvallisuussyistä pyrolyysipuhdistus on suoritettava vasta sen jälkeen, kun Ovi lukittuu automaattisesti, eikä sitä voi avata.

Välitön itsepuhdistuminen



Ajastimen pitäisi näyttää kellonaika vilkkumatta. Valitse itsepuhdistusjakso joystickillä.

Valitse pyrolyysiasetus vivulla + ja - riippuen laitteen likaisuudesta - seuraavasti uunisi.

Sinun valintasi :

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* tai Pyro ECO 1h30 näytetään.

P03: Näytössä näkyy Hydro.

Vahvista + ja - vivulla, ja puhdistusjakso käynnistyy. Puhdistusjakson lopussa näytössä näkyy 0:00. Käännä toimintonuppi takaisin asentoon 0. Puhdistusjakson päätyttyä ovi avautuu.

* PyroExpress 59 minuutissa

Tämä erityistoiminto hyödyntää edellisen kypsennysjakson kertynyttä lämpöä ja tarjoaa nopean automaattisen keittoastian puhdistuksen: se puhdistaa hieman likaisen keittoastian alle tunnissa.

Ontelon lämpötilan elektroninen valvonta määrittää, onko ontelon jäännöslämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, käynnistyy automaattisesti ECO-pyrolyysijakso, joka kestää 1? tuntia.



Express 59 minuutin pyro

Kun näyttöön ilmestyy tämä merkintä, voit valita seuraavat vaihtoehdot "PyroExpress 59 minuutissa".






NEUVO :

Kun uuni on jäähtynyt, poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on puhdas ja valmis käytettäväksi jälleen haluamaasi ruoanlaittoon.

Ontelon höyrypuhdistus

Tämän toiminnon ansiosta käytät vähemmän aikaa uunin puhdistamiseen ja toimit ekologisesti vastuullisesti. Suihkuta uunivuokaan 300 ml vettä ja käynnistä höyrypuhdistustoiminto kääntämällä säädin  35 minuutin ajaksi.

Viivästetty pyrolyysi tai höyrypuhdistus

Noudata kohdan "Välitön itsepuhdistus" ohjeita ja katso kohta "Kypsennysajan päättymisaika" pyrolyysin tai vesipuhdistuksen päättymisaikan asettamiseksi.

Näiden toimien jälkeen puhdistusjakson käynnistyminen viivästyy ohjelmoituun aikaan. Kun sykli on päättynyt, käännä toiminnonvalitsin takaisin asentoon 0.

Ulkopinnan puhdistaminen

Käytä lasinpuhdistusaineeseen liotettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausvoiteita tai hankausaineita. kaapimissieni.

Oven lasin puhdistaminen



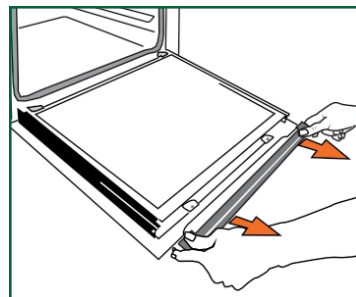
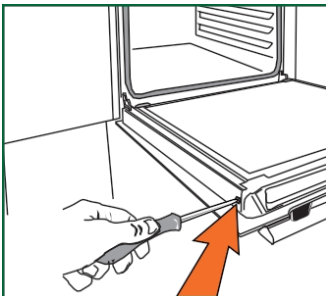
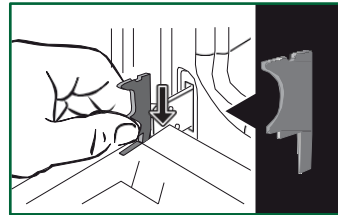
VAROITUS

Älä , hankaavia sieniä tai metallikaapimia uunin lasiluukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin särkymisen.

Avaa ovi kokonaan ja lukitse se.

käyttämällä mukana toimitettua muovikiilaa laitteesi.

Irrota kaksi ruuvia, jotka sijaitsevat oven karmien molemmin puolin, Torx-ruuvimeisselillä (T20) ja irrota karmi vetämällä sitä itseäsi kohti.



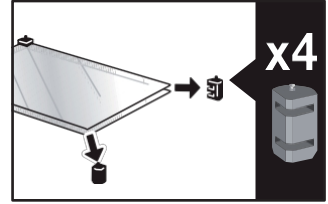
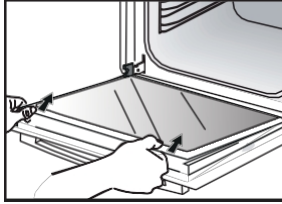


Laitteen ylläpito



TÄRKEÄÄ:

Varmista, että merkitset tämän 1. levyn asennussuunnan (kiiltävä puoli sinua kohti).



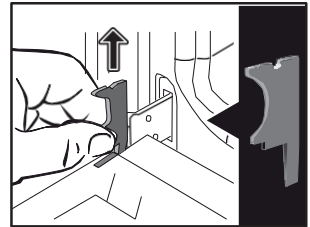
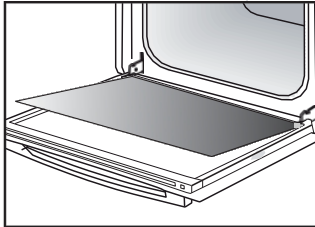
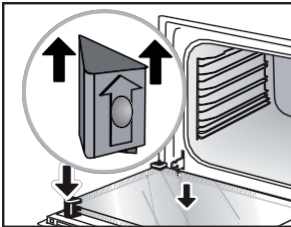
Irrota ensimmäinen ikkuna: ovesa on kaksi sisäistä lasia, joiden kummassakin kulmassa on musta kuminen välilevy. Irrota tarvittaessa sisäiset lasit niiden puhdistamiseksi.

Älä upota lasia veteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivalla liinalla. pörröinen.

Oven ikkunoiden asentaminen uudelleen

Aseta puhdistamisen jälkeen neljä kumipysäyttintä uudelleen siten, että nuolet osoittavat ylöspäin. aseta kaikki ikkunat uudelleen.

Kytke viimeinen ikkuna pysäyttimiin, aseta poikkipalkki uudelleen paikalleen ja ruuvaa se takaisin paikalleen. Irrota muovikaapeli ennen oven sulkemista. Laite on nyt jälleen toimintakunnossa.

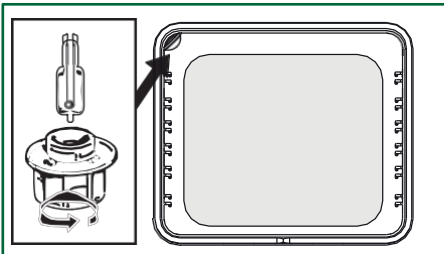


Lampun vaihtaminen



TÄRKEÄÄ :

Varmista, että laite on irrotettu virtalähteestä ennen lampun vaihtamista sähköiskun vaaran välttämiseksi. Tee tämä, kun laite on jäähtynyt.



Lampun ominaisuudet :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9-kanta.

Voit vaihtaa lampun itse, jos se lakkaa toimimasta. Ruuvaa ublot irti ja irrota lamppu (käytä kumikäsinettä, jotta irrotus olisi helpompaa).

Aseta uusi lamppu paikalleen ja aseta ikkuna takaisin paikalleen. Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.



VIAT JA RATKAISUT

Tarkista, että uuni on kytketty kunnolla tai että laitteiston sulake ei ole epäkunnossa. Nosta valittua lämpötilaa.

Vaihda lamppu tai sulake. Tarkista jos uuni on kytketty oikein.

Tämä on normaalia, sillä tuuletin voi toimia jopa tunnin ajan ruoanvalmistuksen jälkeen alentaakseen lämpötilaa uunin sisällä ja ulkopuolella. Yli tunnin kuluttua ota yhteyttä huoltopalveluumme.








Tarkista, että ovi on kiinni. Oven lukossa tai lämpötila-anturissa voi olla vika. Jos vika jatkuu, ota yhteys huoltopalveluun.

Jos ovi ei lukitu kunnolla, ota yhteys huoltopalveluun.








Käytä tuuletettuja kypsennystoimintoja keittämiseen porealtaassa. Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksissa takaseinään. Tämä ei vaikuta laitteen oikeaan toimintaan, saattaa aiheuttaa tärisevää ääntä, kun laitetta käytetään. Irrota laite ja siirrä johto. Vaihda uuni uuteen. Siirrä johto. Vaihda uuni.



Ruoanlaittovinkejä

LEVYT	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	min		
Liha													
Sianlihapaisti (1 kg)	200	2					180	2					60
Vasikanpaisti (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Paahtopaisti, raakana (1 kg)	240	2											45-60
Karitsa (reisi, lapa 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Siipikarja (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Suuri siipikarja	200	2											60-90
Kananreidet					220	3					210	3	30-40
Porsaankyljykset					210	3							30-40
Vasikan kyljykset					210	3							20-30
Naudan kylkiluut, raa'at (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Lampaankyljykset					210	3							20-30
Kala													
Pienet kalat					275	4							15-20
Keskikokoiset kalat (1 kg-1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Kalafileet	220	3					200	3					15-20
Vihannekset													
Gratiinit (kypsennetty ruoka)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Täytetyt tomaatit	170	3					160	2					30
Leivonnaiset													
Savoijin keksi - Génoise			150	3									35
Valssattu keksi	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Kakku - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Voiteet	165	2											30-40

* Mallista riippuen

LEVYT	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	TASO	min		
Leivonnaiset													
Keksit - Pikkuleivät	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Pienet marengit	100	2											60-90
Suuret marengit	100	2											70-90
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Kaali	200	3				180	3						30-40
Yksittäiset leivonnaiset	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3											30-35
Murotaikinarttu	215	1				200	1						30-40
Ohut lehtitaikinarttu	215	1				200	1						20-25
Eri													
Brochettes	220	3			210	4							15-20
Pâté bain-marie-terriinissä	200	2					190	2					80-100
Lyhytkuorinen pizza	200	2											30-40
Pizzataikina													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Piirakat	200	2											40-45
Leipä	220					200		220					30-40
Paahdettu leipä	180				275	4-5							2-3
Suljetut padat	180	2											90-180

* Mallista riippuen






















Kaikki T°C ja kypsennysajat on ilmoitettu esilämmitetyille uuneille.

HUOM: Kaikkien lihojen on annettava olla huoneenlämmössä vähintään 1 tunti ennen uuniin laittamista.

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



CEI 60350:N MUKAISESTI

RUOKA	Kypsennystila	TASO	Tarvikkeet	°C	min. KESTO	PRECHAUFAGE
Pikkuleivät (8.4.1)		5	litteä 45 mm	150	30-40	kyllä
Pikkuleivät (8.4.1)		5	litteä 45 mm	150	25-35	kyllä
Pikkuleivät (8.4.1)		2 + 5	litteä 45 mm + grid	150	25-45	kyllä
Pikkuleivät (8.4.1)		3	litteä 45 mm	175	25-35	kyllä
Pikkuleivät (8.4.1)		2 + 5	litteä 45 mm + grid	160	30-40	kyllä
Pienet kakut (8.4.2)		5	litteä 45 mm	170	25-35	kyllä
Pienet kakut (8.4.2)		5	litteä 45 mm	170	25-35	kyllä
Pienet kakut (8.4.2)		2 + 5	litteä 45 mm + grid	170	20-40	kyllä
Pienet kakut (8.4.2)		3	litteä 45 mm	170	25-35	kyllä
Pienet kakut (8.4.2)		2 + 5	litteä 45 mm + grid	170	25-35	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grid	150	30-40	kyllä
Pehmeä, rasvaton kakku (8.5.1)		4	grid	150	30-40	kyllä
Pehmeä, rasvaton kakku (8.5.1)		2 + 5	litteä 45 mm + grid	150	30-40	kyllä
Pehmeä, rasvaton kakku (8.5.1)		3		150	30-40	kyllä
Pehmeä, rasvaton kakku (8.5.1)		2 + 5	litteä 45 mm + grid	150	30-40	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grid	170	90-120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grid	170	90-120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grid	180	90-120	kyllä
Gratinoidut pinnat (9.2.2)		5	grid	275	3-6	kyllä

* Maalista riippuen

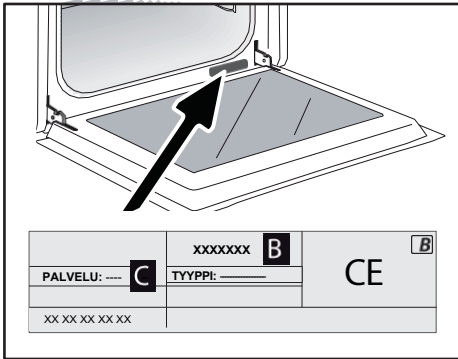
HUOMAUTUS: 2-tasoisessa kypsennyksessä astiat voidaan ottaa ulos eri aikoina.





TOIMENPITEET

Kaikkien laitteeseen kohdistuvien töiden on oltava pätevän ammattilaisen suorittamia, joka on kyseisen tuotemerkin rekisteröity jälleenmyyjä. Kun soitat, laitteesi täydelliset viitetiedot valmiina (kaupallinen viite, huoltoviite, sarjanumero), jotta pyyntösi voidaan käsitellä helpommin. Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä.



B: Kaupallinen viite

C: Huoltoviite

H: Sarjanumero

ALKUPERÄISET OSAT

Kun huollat laitettasi, pyydä käyttämään vain sertifioituja alkuperäisiä varaosia.



Brandt

FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

HE



ISTRUZIONI PER L'USO IT

QUATTRO



BYCert.G011825


Gentile ,

appena acquistato un prodotto **BRANDT** e desideriamo ringraziarvi per la fiducia che ci avete accordato che ci date.

Abbiamo progettato e costruito questo prodotto pensando voi, al vostro stile di vita e alle vostre esigenze, in modo da soddisfare il più possibile le vostre aspettative. Abbiamo messo in questo prodotto il nostro know-how, il nostro spirito innovazione e tutta la passione che ci anima da oltre 60 anni. Nell'ambito del nostro costante impegno a soddisfare le vostre esigenze, il nostro servizio consumatori è a vostra disposizione per rispondere a qualsiasi domanda o suggerimento.

Potete anche collegarvi al nostro sito web www.brandt.com, dove troverete tutte le nostre ultime novità e ulteriori informazioni utili.

BRANDT è lieta di sostenervi quotidianamente e vi augura il meglio per il futuro. sfruttare al meglio il vostro acquisto.



L'etichetta "Origine France Garantie" assicura ai consumatori la tracciabilità di un prodotto, fornendo un'indicazione chiara e oggettiva della sua origine. Il marchio BRANDT è orgoglioso di apporre questo marchio sui prodotti provenienti dai nostri stabilimenti francesi di Orléans e Vendôme.

Retrouvez-nous sur



IMPORTANTE

Prima di l'apparecchio, leggere attentamente questa guida in modo da poter familiarizzare più rapidamente con il suo funzionamento.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
• 1 INSTALLAZIONE	6
SCELTA DELL'UBICAZIONE E DELL'INSTALLAZIONE.....	7
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	7
• 2 AMBIENTE	8
RISPETTO PER L'AMBIENTE.....	8
• 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	9
CONTROLLI E DISPLAY.....	10
ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO).....	11
• 4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	13
IMPOSTAZIONI.....	13
BLOCCO TASTIERA (BLOCCO BAMBINI).....	14
MENU IMPOSTAZIONI.....	14
MODALITÀ DI COTTURA.....	15
AVVIO DI UNA COTTURA.....	16
• 5 MANUTENZIONE	20
PULIZIA INTERNA ED ESTERNA.....	20
• 6 GUASTI E SOLUZIONI	23
GUASTI E SOLUZIONI.....	23
• 7 CONSIGLI DI COTTURA	21
• 8 DI IDONEITÀ	24
• 9 SERVIZIO POST VENDITA	27



Importanti istruzioni di sicurezza Leggere attentamente e conservare per un uso futuro.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito web del marchio.

Al ricevimento dell'apparecchio

Disimballatelo o fatelo disimballare immediatamente. Controllate l'aspetto generale. Scrivete eventuali riserve sulla bolla di consegna e conservatene una copia.

Prima del primo utilizzo riscaldare il forno per circa 15 minuti senza aria.

Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

Informazioni importanti

Questo apparecchio è stato progettato uso domestico. Questo forno non contiene componenti a base di amianto.

L'apparecchio è destinato a un normale uso domestico. Non utilizzatelo per scopi commerciali o industriali o per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

Non modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio. Ciò può costituire un pericolo per l'utente.

Non mettere mai alluminio a diretto contatto con il focolare, perché il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

Sullo sportello del forno aperto, non po-

non trasportano carichi pesanti, e come... Sapete che un bambino non può salire o sedersi?

Non utilizzare il forno come dispensa o per conservare oggetti dopo l'uso.

Dopo aver utilizzato il forno, che tutti i comandi siano in posizione off.

Il forno deve essere spento prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia nella cavità del forno.

Prima di rimuovere il ghiaccio, lasciare raffreddare l'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, se hanno una ragionevole supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.





- da bambini non sorvegliati.
- È importante monitorare l'entrata dei bambini per garantire che essi possano entrare con



ATTENZIONE :

- L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano sempre sorvegliati.
- Questo apparecchio è progettato per cucinare con la porta chiusa.
- Prima di eseguire una rete pulizia pirolitica del forno, rimuovere tutti gli accessori ed eliminare eventuali schizzi di grandi dimensioni.
- Per la funzione di rete-pulizia. Durante la pulizia, le superfici possono diventare più calde rispetto all'uso normale. Si consiglia tenere lontani i bambini.
- Non utilizzare per la pulizia pulizie a vapore.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici duri per pulire lo sportello in vetro del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia de-Prima di sostituirla, la lampada deve essere scollegata dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche. Effettuare questa operazione quando l'apparecchio si è raffreddato. Per svitare l'oblò e la lampada

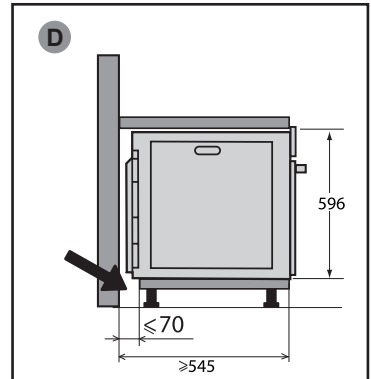
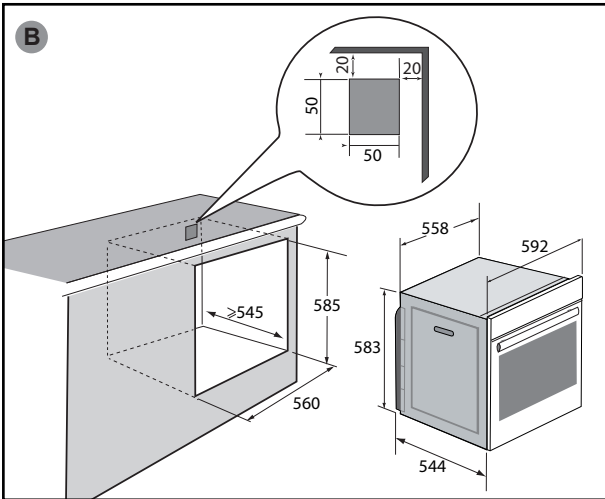
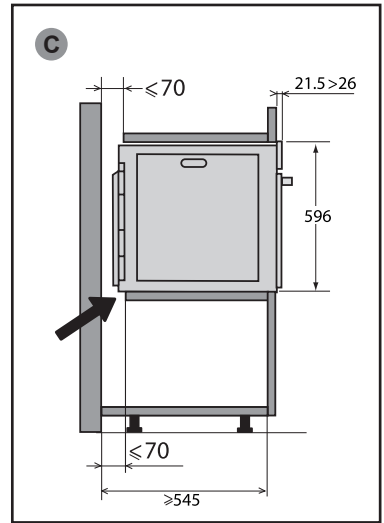
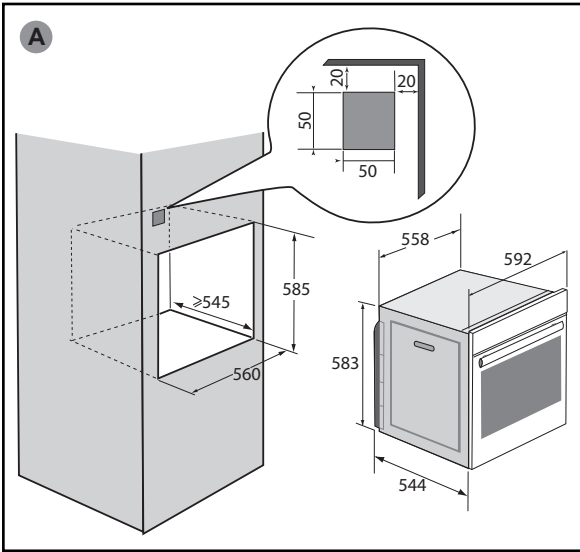
lampada, utilizzare un guanto di gomma per facilitare la rimozione.

- La spina della presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione.
 - Deve essere possibile scollegare scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione, mediante una presa di corrente o incorporando un interruttore nelle condutture fisse secondo le regole di installazione.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona altrettanto qualificata, per evitare pericoli.
 - Questo apparecchio può essere installato in.
- Gli schemi di installazione mostrano come configurare l'impianto.
- Centrare il forno nel mobile per garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile adiacente.
 - Il materiale dell'armadio a muro. Il telaio deve essere resistente al calore (o rivestito di materiale resistente al calore). Per una maggiore stabilità, fissare il forno al mobile con 2 viti attraverso i fori predisposti sui montanti laterali.
 - L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa, per evitare il surriscaldamento.





Installazione dell'apparecchio





SCELTA DELLA POSIZIONE E DELL'INSTALLAZIONE

I diagrammi mostrano le dimensioni di un mobile che può ospitare il forno. Questo apparecchio può essere installato come colonna (A) o sotto il piano di lavoro (B). (B). Se il mobile è aperto, l'apertura massima sul retro deve essere di 70 mm (C e D). Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere i fermi in gomma e praticare un foro di \varnothing 2 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si scheggi. Fissare il forno con 2 viti per legno (non in dotazione) (diametro testa tonda: 3 mm e lunghezza: 30 mm). Fare attenzione a non utilizzare un cacciavite per non danneggiare lo smalto del forno. Sostituire i fermi in gomma.



Consiglio

Per essere sicuri che l'installazione sia conforme, non esitate a rivolgervi a uno specialista di elettrodomestici.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato un cavo di alimentazione standard a 3 conduttori da 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) che deve essere collegato alla rete elettrica da 220~240 Volt tramite una presa standard IEC 60083 o un dispositivo di isolamento onnipolare in conformità alle norme di installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato terminale dell'apparecchio e deve essere collegato alla terra dell'installazione. Il

l'installazione deve essere di 16 ampere.

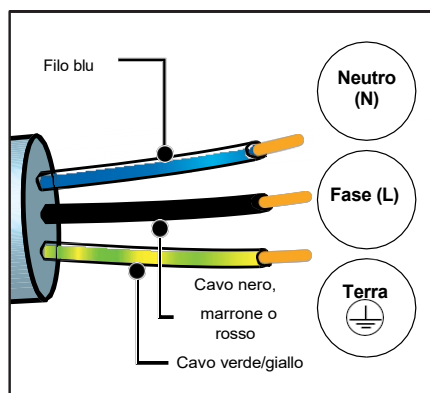
Non possiamo essere ritenuti responsabili di eventuali incidenti o inconvenienti derivanti da una messa a terra inesistente, difettosa o errata, o da un collegamento non corretto.

L'apparecchio è progettato per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz senza alcun intervento particolare da parte dell'utente.



Si prega di notare:

Se l'impianto elettrico dell'abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi a un elettricista qualificato. In caso di problemi con il forno, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento al forno.



Prima di utilizzare il forno per la prima volta, riscaldarlo per circa 15 minuti alla massima potenza con lo sportello chiuso. La lana minerale che circonda la cavità del forno può inizialmente emanare un odore particolare a causa della sua composizione. Si può anche notare un po' di fumo. Questo è normale.



TUTELA DELL'AMBIENTE



I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli

appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

Per il corretto riciclo degli imballaggi dei nostri prodotti e articoli, visita il sito :



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

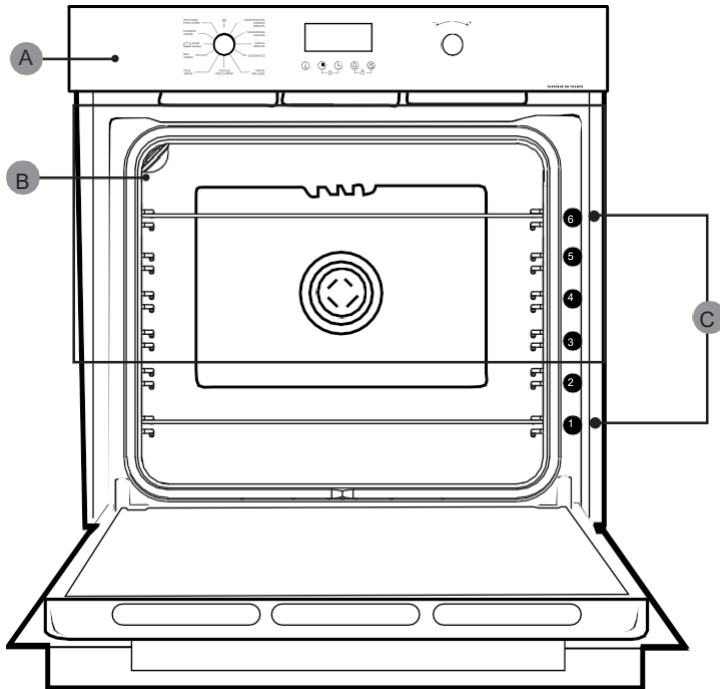
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



Descrizione dell'apparecchio



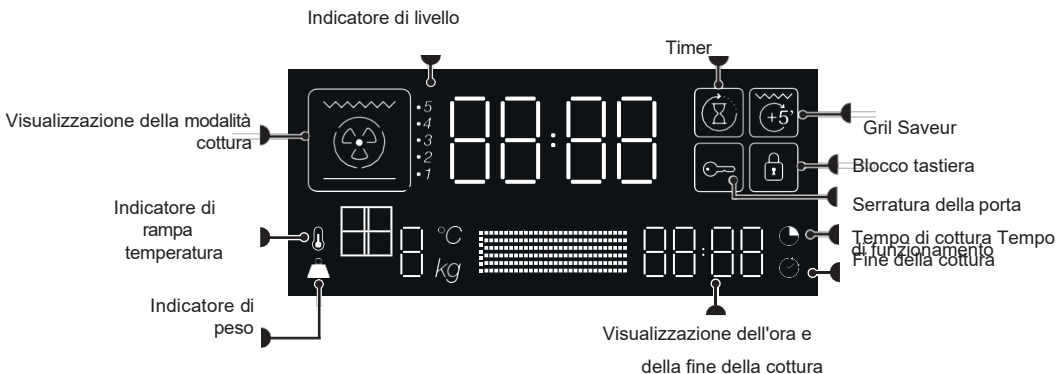
- A Pannello di controllo
- B Lampada
- C Gradini (6 posizioni)



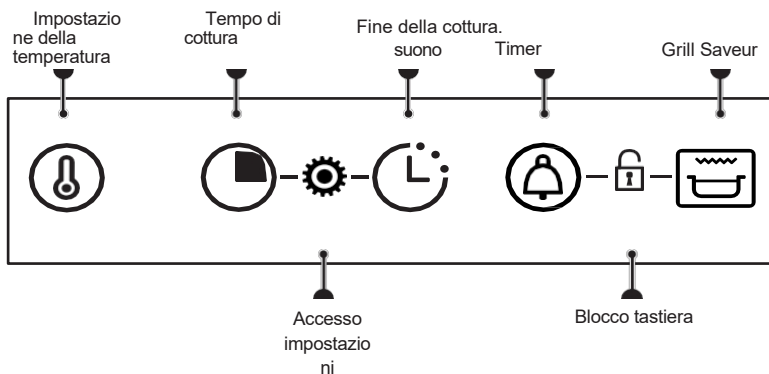


CONTROLLI E DISPLAY

Display



Chiavi



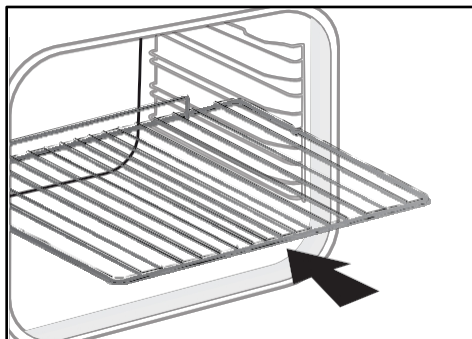


ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Griglia di sicurezza antiribaltamento

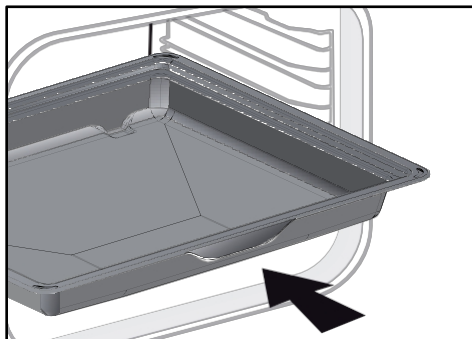
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi contenenti alimenti da cuocere o gratinare. Può essere utilizzata anche per la cottura alla griglia (appoggiata direttamente sopra).

Inserire la rastrelliera con il dispositivo antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Piatto multiuso 45 mm

Da inserire nei ripiani sotto la griglia. Raccoglie i succhi e i grassi della cottura alla griglia e può essere utilizzato riempito d'acqua per la cottura a bagnomaria.



CONSIGLIO :

Per evitare la fuoriuscita di fumo durante la cottura di carni grasse, si consiglia di aggiungere una piccola quantità di acqua o di olio sul fondo del piatto multiuso da 45 mm.



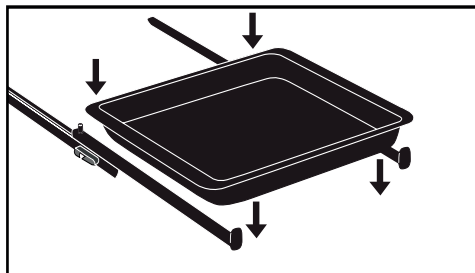
ATTENZIONE :

Rimuovere gli accessori dal forno prima di iniziare la pulizia per pirolisi. Sotto l'effetto del calore, gli accessori possono deformarsi senza alterare la loro funzione. Una volta raffreddati, tornano alla loro forma originale.



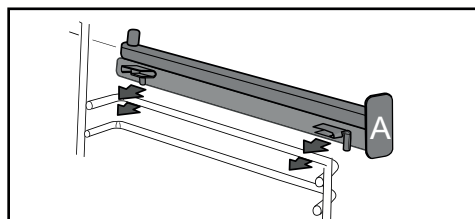
Sistema di guide scorrevoli

Il sistema di guide scorrevoli rende la manipolazione degli alimenti più semplice e comoda, in quanto i vassoi possono essere estratti senza problemi, rendendoli il più possibile maneggevoli. I vassoi possono essere estratti completamente, consentendo un accesso completo. Inoltre, la loro stabilità consente di lavorare e manipolare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di ustioni. In questo modo è possibile estrarre i cibi dal forno molto più facilmente.



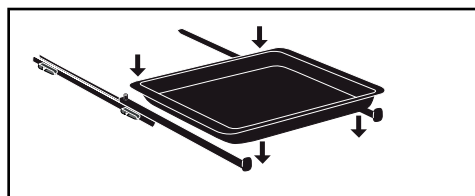
INSTALLAZIONE E RIMOZIONE DEI BINARI DI SCORRIMENTO

Dopo aver rimosso i 2 livelli di filo metallico, scegliere l'altezza del livello (da 2 a 5) a cui si desidera fissare i binari. Incastrare il binario sinistro contro il gradino sinistro, esercitando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore del binario in modo che le 2 linguette sul lato del binario si inseriscano nel gradino di filo. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

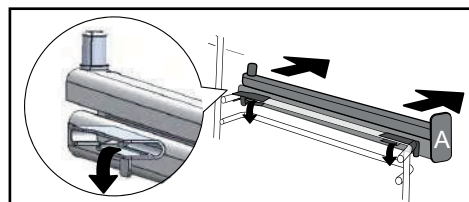


NOTA: la parte scorrevole telescopica del binario deve ripiegarsi verso la parte anteriore del forno, arresto A rivolto verso di voi.

Montate i 2 ripiani in filo metallico, quindi posizionate il piatto sui 2 binari e il sistema è pronto l'uso.



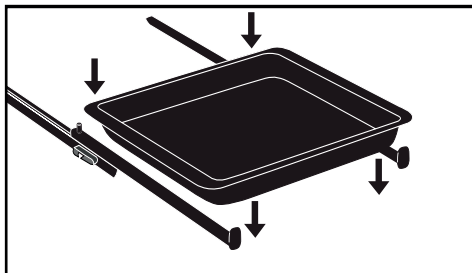
Per smontare le guide, rimuovere nuovamente le guide in filo metallico. Allargare leggermente verso il basso le linguette fissate a ciascuna guida per staccarle dal piano. Tirare la guida verso di sé.





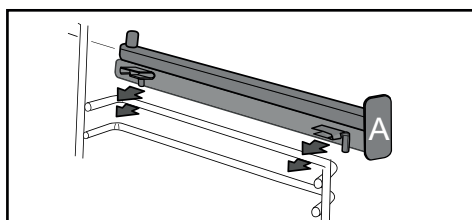
Sistema di guide scorrevoli

Il sistema di guide scorrevoli rende la manipolazione degli alimenti più semplice e comoda, in quanto i vassoi possono essere estratti senza problemi, rendendoli il più possibile maneggevoli. I vassoi possono essere estratti completamente, consentendo un accesso completo. Inoltre, la loro stabilità consente di lavorare e manipolare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di ustioni. In questo modo è possibile estrarre i cibi dal forno molto più facilmente.

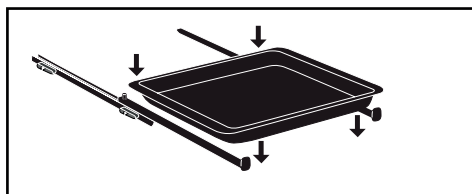


INSTALLAZIONE E RIMOZIONE DEI BINARI DI SCORRIMENTO

Dopo aver rimosso i 2 livelli di filo metallico, scegliere l'altezza del livello (da 2 a 5) a cui si desidera fissare i binari. Incastrare il binario sinistro contro il gradino sinistro, esercitando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore del binario in modo che le 2 linguette sul lato del binario si inseriscano nel gradino di filo. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

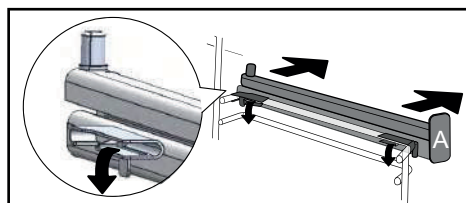


NOTA: la parte scorrevole telescopica del binario deve ripiegarsi verso la parte anteriore del forno, arrestato A rivolto verso di voi.



Montate i 2 ripiani in filo metallico, quindi posizionate il piatto sui 2 binari e il sistema è pronto l'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente le guide in filo metallico. Allargare leggermente verso il basso le linguette fissate a ciascuna guida per staccarle dal piano. Tirare la guida verso di sé.





IMPOSTAZIONI

Impostazione del tempo

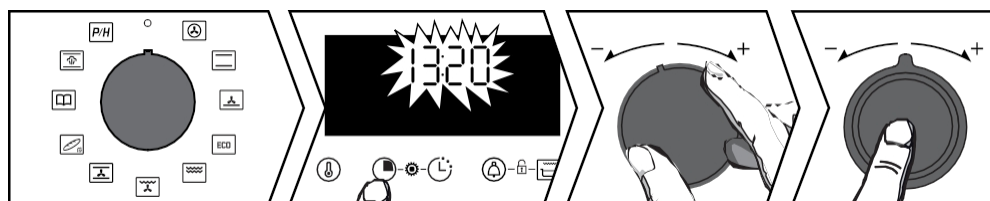


All'accensione, il display lampeggia 12:00.

Impostare l'ora con il joystick+ o -. Confermare premendo il joystick.

Se si verifica un'interruzione di corrente, anche l'ora lampeggia. Effettuare la stessa impostazione.

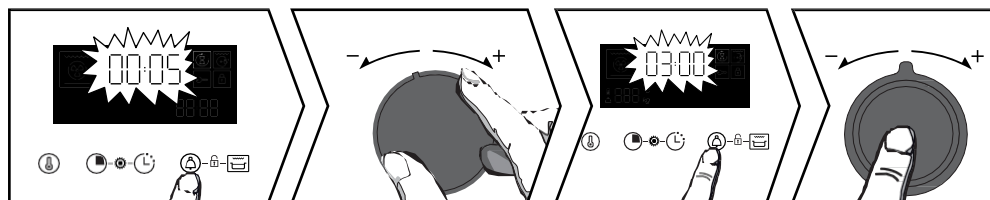
Modifica dell'ora



La leva di funzione deve essere in posizione 0.

Premere il pulsante finché non lampeggia il display dell'ora. Regolare l'impostazione con il joystick+ o -. Confermare premendo il joystick.

Minerie



Premere il pulsante e apparirà il simbolo . Il timer lampeggia. Impostare il timer con la leva + o -. Confermare premendo il joystick. L'ora viene nuovamente visualizzata e inizia il conto alla rovescia. Premere il pulsante per visualizzare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo, premere il joystick.

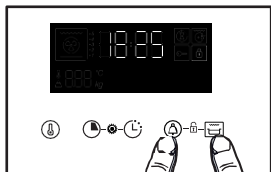
NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer su in qualsiasi momento. Per annullare l'operazione, tornare al menu del timer e impostare 00:00.





BLOCCO TASTIERA (BLOCCO BAMBINI)

La leva di funzione deve essere in posizione 0.



Premere contemporaneamente i tasti e fino a quando sullo schermo non appare il simbolo . Per sbloccarlo, premere contemporaneamente i tasti e finché il simbolo non scompare dallo schermo.

Menu Impostazioni



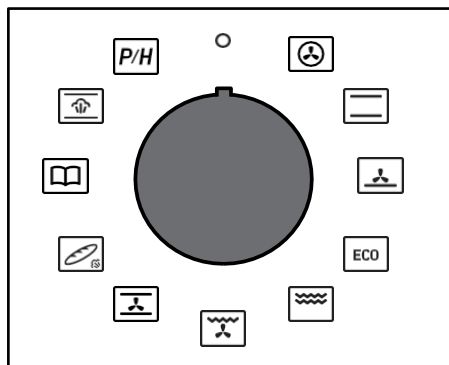
Premere contemporaneamente e fino a visualizzare "MENU". Scorrere i vari menu con il joystick +/- (vedi tabella). Confermare la selezione premendo la leva +/-, utilizzare le leve + e - per selezionare OFF o ON, quindi confermare la scelta premendo la leva +/-.

1- Lampada	AUTO: in modalità di cottura, la luce della cavità si spegne 90 secondi. ON: in modalità di cottura, la spia è accesa in modo continuo, tranne che in modalità ECO.
2- Suono	ON: Attivare OFF: disattiva i segnali acustici dei tasti.
3- Booster	ON: Attivazione del preriscaldamento veloce. OFF: Disattiva il preriscaldamento rapido.
4- Demo	Attivare/disattivare la modalità demo
5- Lingua	Scelta della lingua: FR, EN, ES, PI, CZ
6- Codice	Informazioni sul servizio

Per uscire dal "MENU", premere su qualsiasi tasto.



METODI DI COTTURA



CARNE BIANCA-PESCE-BISCOTTI*

Temperatura minima 35°C Massima 250°C
Consigliato per mantenere morbide le carni bianche, il pesce e le verdure e per cotture multiple fino a 3 livelli. Aumenta rapidamente in temperatura: alcuni piatti possono essere messi in forno a freddo.



CARNE ROSSA-VERDURE

Temperatura minima 35°C Massima 275°C
Consigliato per cotture lente e delicate: selvaggina morbida, ecc. Per scottare le carni rosse arrosto. Per cuocere a fuoco lento in una casseruola chiusa. piatti precedentemente avviati sul piano di cottura (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatura min 75°C max 250°C
Consigliato per i piatti umidi (quiche, crostate di frutta succosa...). La pasta dovrebbe essere ben cotta nella parte inferiore.
Consigliato per preparazioni che lievitano (torte, brioche, kouglof...) e per i soufflé che non devono essere bloccati da una crosta superiore.



COTTURA ECO*

Temperatura minima 35°C, massima 275°C
Questa posizione consente di risparmiare energia mantenendo la qualità della cottura. La cottura avviene senza preriscaldamento.



GRATIN



GRIGLIATE

(posizioni da 1 a 4)



GRIGLIA IMPASTATA

Temperatura minima 100°C, massima 250°C
Pollame e arrosti succosi e croccanti su tutti i lati. Far scorrere il piatto multiuso 45 mm sul ripiano inferiore. Consigliato per tutto il pollame e gli arrosti, per scottare e cuocere cosciotti di agnello e costate di manzo. Per mantenere le bistecche di pesce croccanti.



PIZZA-TARTA

Temperatura minima 35°C, massima 275°C



PANE AL VAPORE

Temperatura min 35°C max 220°C
Sequenza consigliata per cottura pane. Non dimenticate di aggiungere alla soglia un pirottino d'acqua per ottenere una crosta croccante e dorata.



FUNZIONE GUIDA GUSTO

La funzione "Guida ai sapori" seleziona per voi i parametri di cottura appropriati, in base al cibo da preparare, al suo peso e al tipo di piatto.



FUNZIONE COTTURA VAPORE

Selezionare la funzione "Cottura a vapore". Il forno proporrà quindi diverse famiglie di alimenti: pollo, pesce di grandi dimensioni e arrosti (vitello, maiale).

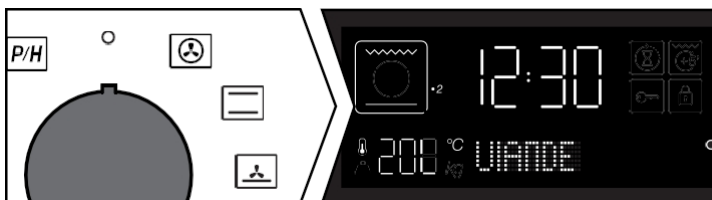
* Sequenza/e utilizzata/e per l'annuncio scritto sull'etichetta energetica in conformità alla norma europea EN 60350-1 e alla direttiva europea EU/65/2014.





AVVIO DI UNA COTTURA

Iniziare subito a cucinare



Non appena il forno viene avviato, inizia il tempo di funzionamento.

Il timer deve visualizzare solo l'ora. Non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola delle funzioni nella posizione . La cottura ha inizio.

Il riscaldamento inizia immediatamente. Il forno consiglia una temperatura che può essere modificata. Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emessa una serie di segnali acustici. È possibile inserire la pietanza nel forno.

Modifica della temperatura



Premere il pulsante e la temperatura lampeggerà. Regolare la temperatura utilizzando il joystick+ o -. Confermare premendo il joystick.

Modifica della durata



Premere . Il forno consiglia un tempo di cottura che può essere modificato. Utilizzare la leva + o - per regolare il tempo di cottura. Confermare premendo la manopola.



Utilizzo del dispositivo



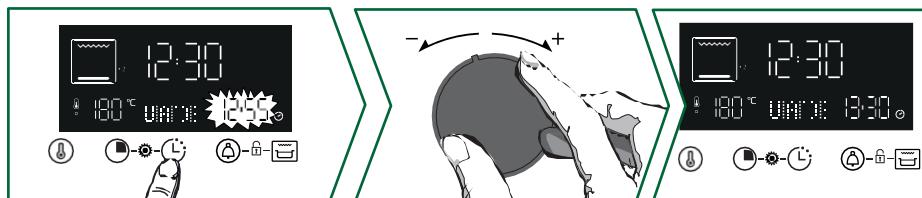
Sistema "Smart Assist"

Il forno è dotato della funzione "Smart Assist" che, quando la cottura è programmata, consiglia un tempo di cottura che può essere modificato in base alla modalità di cottura selezionata (vedi tabella).

Se si modifica l'ora, confermare premendo la manopola. Una volta raggiunta la temperatura di cottura, il tempo si riduce immediatamente.

FUNZIONE DI COTTURA (a seconda del modello)	RACCOMANDAZIONE DI TEMPO
 BISCOTTIA BASE DI CARNE BIANCA E PESCE	30 minuti
 CARNE ROSSA - VERDURE	30 minuti
 TORTE - BRIOCHE	30 minuti
ECO CUCINA ECO	30 minuti
 GRATIN	7 min
 GRILLATE+ TB	7 min
 POLLAME - ARROSTO	15 min
 PIZZA - TORTA	30 minuti
 PANE	40 min

Modifica tempo di fine cottura



Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il pulsante e il tempo di fine cottura lampeggerà. Utilizzare la leva+ o - per impostare il nuovo tempo di fine cottura.

Confermare premendo il joystick.

Il display di fine cottura smette di lampeggiare.

Il forno si avvia più tardi per terminare la cottura allora selezionata.



NB: Questa funzione non è disponibile con la funzione Grill.

Utilizzo della funzione Grill Saveur

È possibile utilizzare la funzione "Grill Saveur" per far gratinare un piatto a fine cottura.



Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e impostare il tempo di cottura. Quindi selezionare la funzione "Gril Saveur" premendo il tasto .

La cottura ha inizio. Viene visualizzato il simbolo  e il grill si avvia automaticamente.  negli ultimi 5 minuti di cottura.

NB: "Gril Saveur" non è disponibile nelle cotture Eco, Gratin, Grill e Vapore.





Utilizzo del dispositivo

Funzione di cottura a vapore

Selezionare la funzione "Cottura a vapore".

Il forno quindi diverse famiglie di alimenti: Pollame, Pesce e Arrosti.

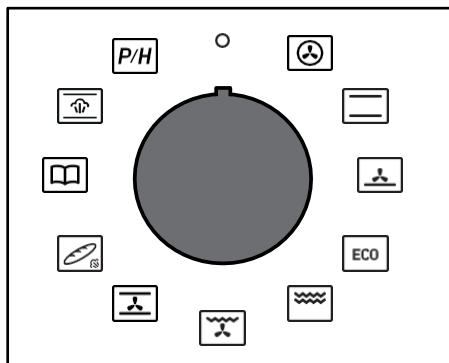
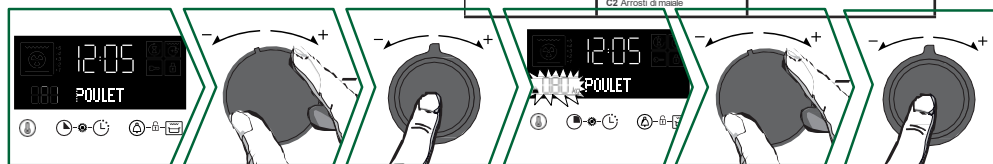



Tabella delle funzioni di combinazione automatica con la combinazione di vapore

Piatti	Cibo	Quantità acqua da aggiungere
Un pollame	A1 Pollo	500 acqua calda nel piatto multiuso da 45 mm
	A2 Farsina	
	A3 Anatra	
	A4 Turchia	
B Pesce	B1 Pesce grande	
	B2 Pesce piatto	
	B3 Piccoli pesci	
	Reti B4	
C Arrosti	C1 Arrosti di vitello	
	C2 Arrosti di manzo	



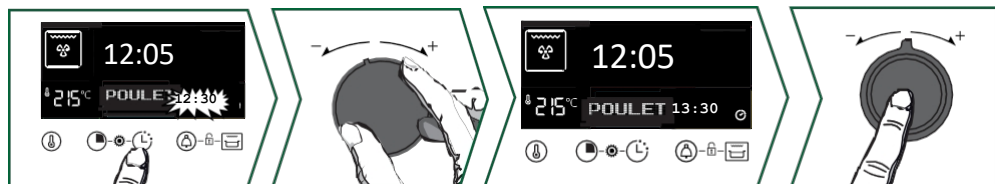
Utilizzare il joystick per selezionare la alimenti+ e - , confermare premendo il joystick. Selezionare quindi l'alimento con i joystick + e - e confermare premendo il joystick.


Un peso lampeggia su  ; inserire il peso effettivo dell'alimento utilizzando il joystick+ e - poi confermare premendo il joystick.

Collocare il piatto multiuso da 45 mm (acqua calda) sul livello inferiore 1 e il cibo da cucinare sul livello 3.

Non è necessario impostare altro, la temperatura e il tempo di cottura vengono calcolati automaticamente. Se necessario, impostare il tempo di fine cottura e confermare. La cottura inizierà immediatamente.

Modifica tempo di fine cottura



Premere il pulsante  e il tempo di fine cottura lampeggerà. Utilizzare le manopole+ e - per impostare il nuovo tempo di fine cottura. Confermare premendo la manopola. L'indicazione del tempo di fine cottura smette di lampeggiare. Viene visualizzato il tempo di cottura programmato e la cottura terminerà all'ora selezionata.

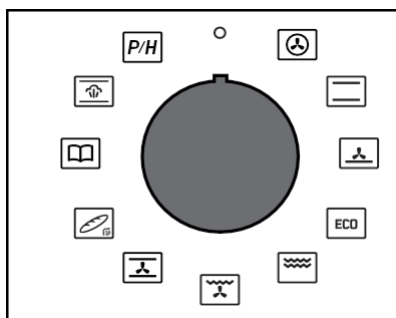




Utilizzo del dispositivo

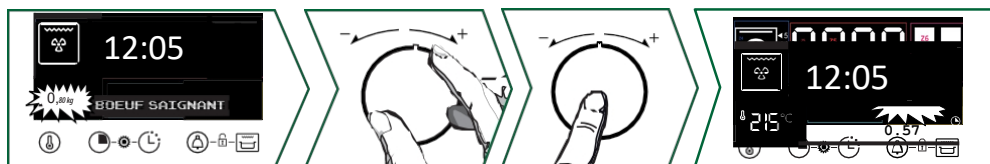
La funzione di guida al gusto

La funzione "Guida al gusto" seleziona i parametri di cottura appropriati per l'utente in base a seconda del cibo da preparare, del suo peso e del tipo di piatto.



- r1 : Medio al sangue
- r2 : Ben cotto r3 : Al sangue
- r4: Gratin dauphinois
- r5 : Patate intere
- r6: Pomodori ripieni r7: Sformato di verdure r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Crostata di frutta
- r12: Biscotti

*Per questi piatti è necessario il preriscaldamento. Inserire il piatto nel forno dopo il segnale acustico di preriscaldamento.



Ruotare il joystick su Guida aromi. Usare il joystick per selezionare + e - una ricetta preprogrammata. Confermare premendo il joystick+ e -. A seconda della pietanza, lampeggerà un peso suggerito . Inserire il peso effettivo dell'alimento con i joystick+ e -, quindi confermare premendo il joystick. Viene visualizzato il tempo di cottura ideale, calcolato automaticamente. Il forno consiglia l'altezza a cui posizionare la . Collocare la pietanza nel forno al livello consigliato (da 1 in basso a 6 in alto). Il forno si avvia.

⚠ IMPORTANTE: Non è possibile modificare il tempo di cottura con il tasto Guida Saveur.

Modifica tempo di fine cottura



Premere il pulsante e il tempo di fine cottura lampeggerà. Con le leve + e - impostare il nuovo tempo di fine cottura. Confermare premendo la manopola. Il display del tempo di fine cottura smette di lampeggiare. Viene visualizzato il tempo di cottura programmato e la cottura terminerà allora selezionata.

⚠ IMPORTANTE: Per le ricette che richiedono un preriscaldamento, non è cuocere con un avvio ritardato.





PULIZIA INTERNA ED ESTERNA

Pulizia delle cavità mediante pirolisi o pulizia a vapore

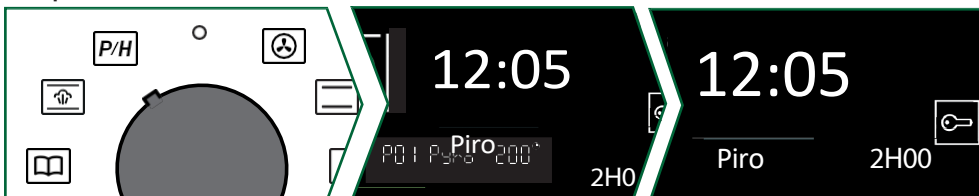


ATTENZIONE

Rimuovere gli accessori e i supporti dal forno prima di iniziare una procedura di pirolisi o di pulizia Hydro. Prima di pulire il forno, rimuovere eventuali fuoriuscite grandi dimensioni. Rimuovere il grasso in eccesso dallo sportello con una spugna umida.

Per ragioni di sicurezza, l'operazione di pulizia per pirolisi deve essere effettuata solo dopo che la porta si blocca automaticamente e non può essere sbloccata.

Autopulizia immediata



Il timer dovrebbe visualizzare l'ora del giorno, senza lampeggiare. Usare il joystick per selezionare l'autopulizia

Selezionare l'impostazione della pirolisi con la leva su+ e, a seconda dello sporco dell'apparecchio, con la leva su.

il vostro forno.

La vostra scelta:

P01: Pyro 2 h

P02: viene visualizzato PyroExpress* o Pyro ECO 1h30.

Viene visualizzato **P03:** Idro.

Confermare con le leve + e - e il ciclo di pulizia si avvia. Al termine del ciclo di pulizia il display visualizza 0:00. Ruotare nuovamente la manopola di funzione su 0. Al termine del ciclo di pulizia, la porta si sblocca.

* PyroExpress in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato una precedente sessione di cottura per offrire una rapida pulizia automatica della cavità: pulisce una cavità leggermente sporca in meno di un'ora.

Il monitoraggio elettronico della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per un buon risultato di pulizia. In caso contrario, viene avviato automaticamente un ciclo di pirolisi ECO della durata di 1 ora.



Pirotecnica express da 59 minuti

Quando sullo schermo appare questa indicazione, è possibile scegliere tra Un "PyroExpress in 59 minuti".






CONSIGLIO :

Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno sarà pulito e pronto per essere riutilizzato per la cottura di vostra scelta.

Pulizia a vapore della cavità

Grazie a questa funzione, si spenderà meno tempo per la pulizia del forno, con un'azione eco-responsabile. Per farlo, spruzzate la cavità con 300 ml di acqua e avviate la funzione di pulizia a vapore ruotando la manopola su  per 35 minuti.

Pirolisi ritardata o pulizia a vapore

Seguire le istruzioni della sezione "Autopulizia immediata" e fare riferimento alla sezione "Tempo di fine pirolisi" per impostare il tempo di fine pirolisi o idrolavaggio.

Dopo queste azioni, l'inizio del ciclo di pulizia viene ritardato fino all'ora programmata. Una volta terminato il ciclo, riportare il selettore di funzione su 0.

Pulizia della superficie esterna

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detergente per vetri. Non utilizzare creme abrasive o abrasivi. spugna raschiante.

Pulizia del vetro della porta

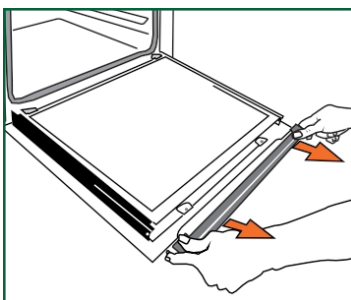
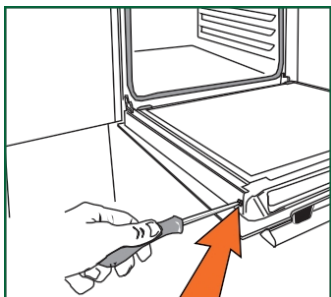
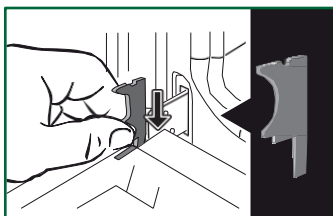


ATTENZIONE

Non detersivi, spugne abrasive o raschietti metallici per pulire lo sportello in vetro del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

Aprire completamente la porta e chiuderla utilizzando il cuneo di plastica fornito con il dispositivo.

Svitare le due viti situate ai lati degli stipiti della porta con un cacciavite Torx (T20), quindi rimuovere il telaio tirandolo verso di sé.



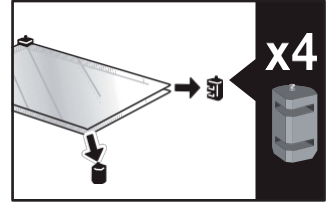
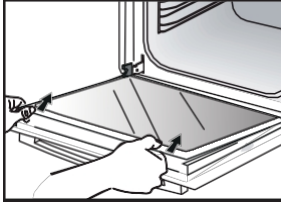


Manutenzione dell'apparecchio



IMPORTANTE :

Assicurarsi di segnare la direzione di montaggio di questo primo pannello (lato lucido verso di voi).



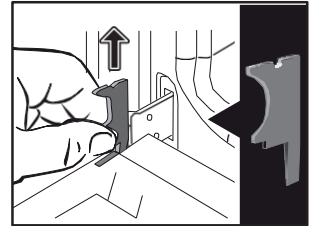
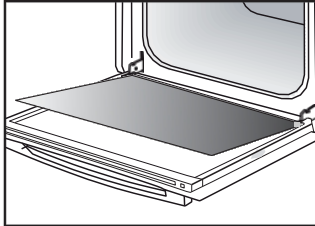
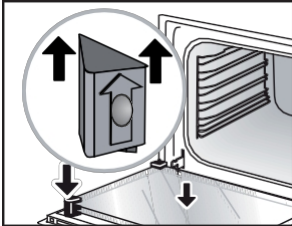
Rimuovere il primo vetro: la porta ha due vetri interni con un distanziatore in gomma nera in ogni angolo. Se necessario, rimuovere i vetri interni per pulirli.

Non immergere il vetro acqua. Sciacquare acqua pulita e pulire con un panno asciutto soffice.

Rifacimento dei finestrini della porta

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro fermi in gomma con le frecce rivolte verso l'alto. riposizionare tutte le finestre.

Inserire l'ultimo vetro nei fermi, quindi riposizionare la traversa e riavvitarla. Rimuovere il cavo di plastica prima di chiudere la porta. L'apparecchio è ora nuovamente operativo.

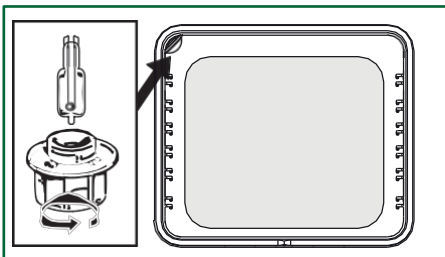


Sostituzione della lampada



IMPORTANTE :

Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche. Eseguire questa operazione quando l'apparecchio si è raffreddato.



Caratteristiche della lampada :

25 W, 220-240 V~, 300°C, base G9.

È possibile sostituire la lampada da soli se smette di funzionare. Svitare l'ublot e rimuovere la lampada (utilizzare un guanto di gomma per facilitare lo smontaggio).

Inserire la nuova lampada e riposizionare la finestra. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



DIFETTI E SOLUZIONI

Controllare che il forno sia collegato correttamente o che il fusibile dell'impianto non sia guasto. Aumentare la temperatura selezionata.

Sostituire la lampadina o il fusibile. Controllare se il forno è collegato correttamente.

Questo è normale, poiché la ventola può funzionare fino a un'ora dopo la cottura per abbassare la temperatura interna ed esterna del forno. Dopo più di un'ora, si prega di contattare il nostro Servizio Post-Vendita.

Verificare che la porta si chiuda correttamente. Potrebbe un guasto alla serratura della porta o al sensore di temperatura. Se il guasto persiste, contattare il servizio di assistenza.








Se la porta non si blocca correttamente, contattare il servizio di assistenza.

Per la cottura a bagnomaria, utilizzare la modalità di cottura ventilata. Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore.








Questo non influisce sul corretto funzionamento dell'apparecchio, può generare un rumore di vibrazione durante l'. Rimuovere l'apparecchio e spostare il cavo. Sostituire il forno. Spostare il cavo. Sostituire il forno.



Consigli di cucina

PIATTI	 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	LEVELLO	min	
Carne														
Arrosti di maiale (1 kg)	200	2					180	2					60	
Arrosti di vitello (1 kg)	200	2					180	2					45-60	
Arrosti di manzo al sangue (1 kg)	240	2											45-60	
Agnello (coscia, spalla 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45	
Pollame (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3	45
Pollame di grandi dimensioni	200	2											60-90	
Cosce di pollo					220	3						210	3	30-40
Costolette di maiale					210	3							30-40	
Costolette di vitello					210	3							20-30	
Costine di manzo al sangue (1 kg)					210	3						210	3	20-30
Costolette di montone					210	3							20-30	
Pesce														
Pesce piccolo					275	4							15-20	
Pesce di medie dimensioni (da 1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35	
Filetti di pesce	220	3					200	3					15-20	
Verdure														
Gratin (cibo cotto)					275	2							15	
Gratin dauphinois	200	2					180	2					45	
Lasagne	200	3					180	3					45	
Pomodori ripieni	170	3					160	2					30	
Pasticceria														
Biscotto savoiardo - Génoise			150	3									35	
Biscotto arrotolato	220	3											15-20	
Brioche	170	1	210										35-45	
Brownies	180	2					175	3					20-25	
Torta - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50	
Clafoutis	200	2					180	3					30-35	
Crema	165	2											30-40	

* A seconda del modello

PIATTI	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	LIVELLO	min	
Pasticceria													
Biscotti - Pasta frolla	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringhe piccole	100	2											60-90
Meringhe grandi	100	2											70-90
Madeleine	220	3				200	3						5-10
Cavolo	200	3				180	3						30-40
Sfogliatine individuali	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3											30-35
Crostata di pasta frolla	215	1				200	1						30-40
Crostata di pasta sfoglia sottile	215	1				200	1						20-25
Varie													
Brochette	220	3			210	4							15-20
Paté in terrina a bagnomaria	200	2					190	2					80-100
Pizza di pasta frolla	200	2											30-40
Impasto per pizza													15-18
Quiche	220	2											35-40
Soufflé													50
Torte	200	2											40-45
Pane	220					200		220					30-40
Pane tostato	180				275	4,5							2-3
Casseruole chiuse	180	2											90-180

* A seconda del modello



Tutte le T°C e i tempi di cottura sono indicati per forni preriscaldati.

N.B.: Tutte le carni devono essere lasciate a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno.

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



IN CONFORMITÀ ALLA NORMA CEI 60350

CIBO	Modalità di cottura	LIVELLO	Accessori	°C	DURATA min.	PRECHAUFFAGE
Pasta frolla (8.4.1)		5	piatto 45 mm	150	30-40	si
Pasta frolla (8.4.1)		5	piatto 45 mm	150	25-35	si
Pasta frolla (8.4.1)		2 + 5	piatto 45 mm + griglia	150	25-45	si
Pasta frolla (8.4.1)		3	piatto 45 mm	175	25-35	si
Pasta frolla (8.4.1)		2 + 5	piatto 45 mm + griglia	160	30-40	si
Piccole torte (8.4.2)		5	piatto 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		5	piatto 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	piatto 45 mm + griglia	170	20-40	si
Piccole torte (8.4.2)		3	piatto 45 mm	170	25-35	si
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	piatto 45 mm + griglia	170	25-35	si
Torta morbida senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	si
Torta morbida e senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	si
Torta morbida e senza grassi (8.5.1)		2 + 5	piatto 45 mm + griglia	150	30-40	si
Torta morbida e senza grassi (8.5.1)		3		150	30-40	si
Torta morbida e senza grassi (8.5.1)		2 + 5	piatto 45 mm + griglia	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	si
Torta di 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

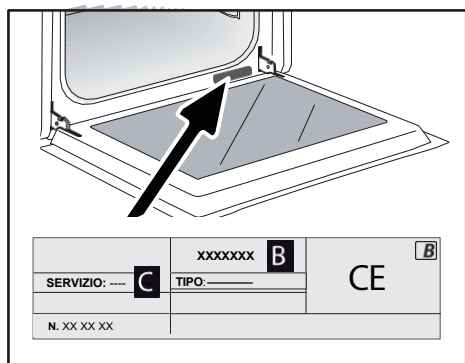
NOTA: per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.





INTERVENTI

Qualsiasi intervento sull'elettrodomestico deve essere eseguito da un professionista qualificato che sia un distributore registrato del marchio. Al momento della chiamata, per facilitare la gestione della richiesta, si prega di a portata di mano i riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento di assistenza, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta.



B: Riferimento commerciale

C: Riferimento di servizio

H: Numero di serie

PARTI ORIGINALI

Quando si effettua la manutenzione dell'apparecchiatura, richiedere l'utilizzo di ricambi originali certificati.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

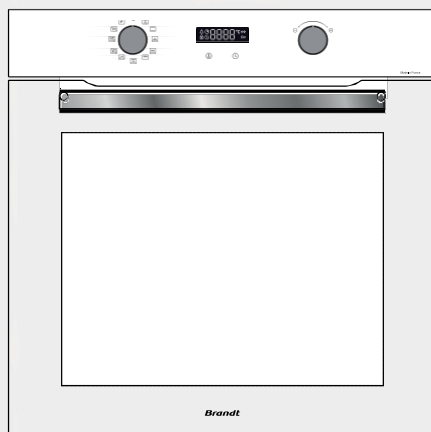
HE

Brandt



GEBRUIKSAANWIJZING NL

OVEN



BYCert.G011825

Geachte ,

U zojuist een product **van BRANDT** aangeschaft en wij willen u bedanken voor het vertrouwen dat u in ons stelt die je ons geeft.

We hebben dit product ontworpen en gebouwd met jou, je levensstijl en je behoeften in gedachten, zodat het zo goed mogelijk aan je verwachtingen voldoet. We hebben onze knowhow, onze innovatiegeest en alle passie die ons al meer dan 60 jaar drijft, in dit product gestopt. Als onderdeel van onze voortdurende inspanningen om aan uw eisen te voldoen, staat onze consumentendienst tot uw beschikking om al uw vragen en suggesties te beantwoorden.

Je kunt ook inloggen op onze website www.brandt.com, waar je al onze laatste innovaties en nuttige aanvullende informatie vindt.

BRANDT ondersteunt u graag elke dag en wenst u het allerbeste voor de toekomst.

Haal het meeste uit je aankoop.



Het label "Origine France Garantie" verzekert consumenten van de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve indicatie te geven van de oorsprong. Het merk BRANDT is er trots dit label aan te brengen op producten uit onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

BY Cert 6011825

Retrouvez-nous sur



BELANGRIJK

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat , zodat u het volgende kunt doen
Je raakt sneller vertrouwd met de bediening.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4
• 1 INSTALLATIE	6
LOCATIEKEUZE EN INSTALLATIE	7
ELEKTRISCHE AANSLUITING	7
• 2 MILIEU	8
RESPECT VOOR HET MILIEU	8
• 3 BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT	9
BEDIENING EN DISPLAY	10
ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN MODEL)	11
• 4 UW APPARAAT GEBRUIKEN	13
INSTELLINGEN	13
TOETSENBORDVERGREDELING (KINDERSLOT)	14
MENU INSTELLINGEN	14
KOKMODI	15
EEN VUUR STARTEN	16
• 5 ONDERHOUD	20
INTERIEUR - EXTERIEUR REINIGING	20
• 6 FOUTEN EN OPLOSSINGEN	23
FOUTEN EN OPLOSSINGEN	23
• 7 KOOKTIPS	21
• 8 GESCHIKTHEIDSTESTS	24
• 9 SERVICE NA VERKOOP	27



Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar voor toekomstig gebruik.

Deze instructies kunnen worden gedownload van de website van het merk.

Bij ontvangst van het apparaat

Pak het onmiddellijk uit of laat het uitpakken. Controleer het algemene uiterlijk. Als je bedenkingen hebt, schrijf ze dan op de leveringsbon en bewaar een kopie.

Verwarm de oven voor **het eerste gebruik** ongeveer 15 minuten zonder lucht. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Belangrijke informatie

Dit apparaat is ontworpen gebruik in huis. Deze oven bevat geen asbesthoudende onderdelen.

Uw apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden of voor enig ander doel dan waarvoor het is ontworpen.

Breng wijzigingen aan in de kenmerken van dit apparaat en probeer ze ook niet te wijzigen. Dit kan u in gevaar brengen.

Plaats aluminiumfolie nooit in direct contact met de haard, omdat de opgehoopte hitte het glazuur kan aantasten.

Op de open ovendeur, niet po-

geen zware lasten dragen en als-

Weet je dat een kind niet kan opstaan of zitten?

Gebruik je oven niet als voorraadkast of om dingen in op te slaan na gebruik.

Controleer na gebruik van de oven of alle bedieningselementen in de uitstand staan.

De oven moet worden uitgeschakeld voordat er schoonmaakwerkzaamheden in de ovenholte worden uitgevoerd.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het ijs verwijdert.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat kan worden gebruikt door door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze redelijk toezicht of instructies hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.





- door kinderen zonder toezicht.
- Het is belangrijk om de en- kinderen voor zorgen dat ze met het apparaat.



WAARSCHUWING :

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze altijd onder toezicht staan.
- Dit apparaat is ontworpen om koken met de deur dicht.
- Voordat je een net-pyrolytische reiniging van uw oven, verwijder alle accessoires en verwijder grote spatten.
- Voor de functie van net-Tijdens het schoonmaken kunnen de oppervlakken heter worden dan bij normaal gebruik. We raden kinderen uit de buurt te houden.
- geen reinigingsapparatuur stoomreiniging.
- Gebruik geen schoonmaakproducten
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan versplinteren.
- Zorg ervoor dat het apparaat de-De lamp moet worden losgekoppeld van de voeding voordat deze wordt vervangen om elk risico op elektrische schokken te voorkomen. Doe dit als het apparaat is afgekoeld. Om het venster en de

lamp, gebruik een rubberen handschoen om het uit elkaar halen te vergemakkelijken.

- De stekker van het stopcontact moet toegankelijk zijn na de installatie.

- Het moet mogelijk zijn om Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact door middel van een wandcontactstekker of door het inbouwen van een schakelaar in de vaste kanalen, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat kan worden geïnstalleerd in De installatieschema's laten zien hoe je de installatie instelt.

- Plaats de oven in het midden van de kast om een minimale afstand van 10 mm tot het aangrenzende meubelstuk te garanderen.

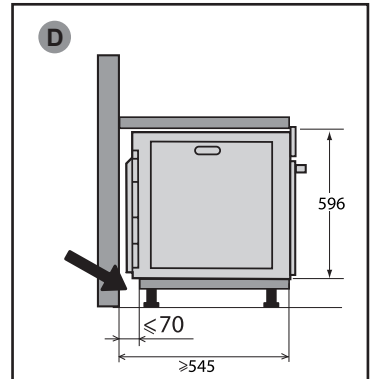
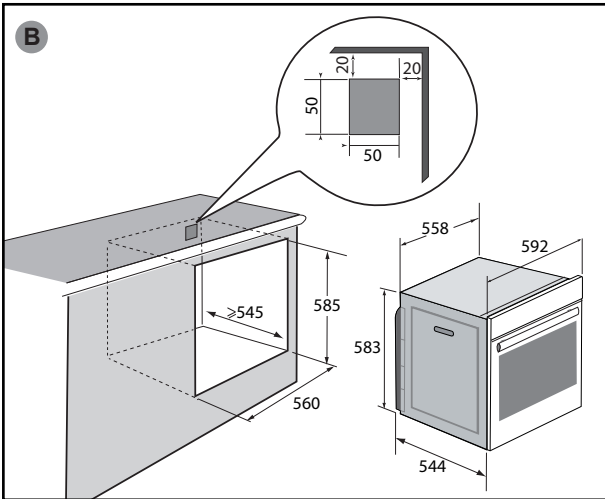
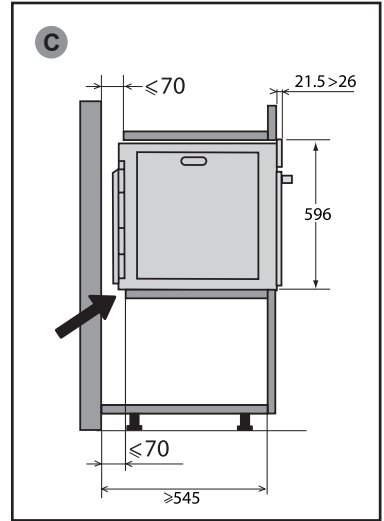
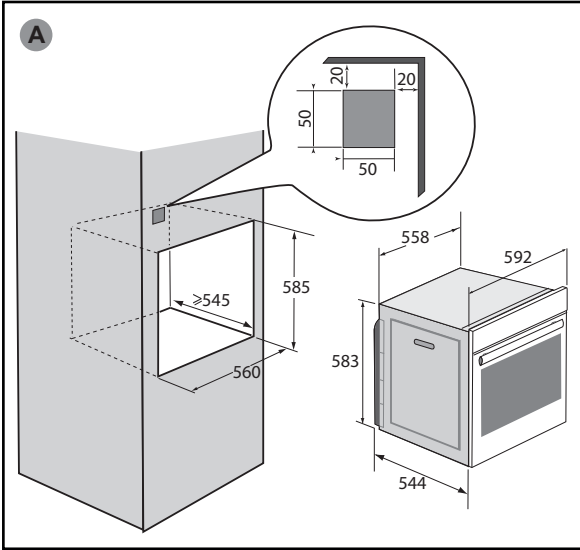
- Het materiaal van de inbouwkast- Het frame moet hittebestendig zijn (of bedekt met hittebestendig materiaal). Voor meer stabiliteit bevestigt u de oven aan de kast met 2 schroeven door de gaten in de zijstijlen.

- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd- achter een decoratieve deur, om oververhitting te voorkomen.





Uw apparaat installeren





KEUZE VAN LOCATIE EN INSTALLATIE

De diagrammen tonen de afmetingen van een kast waar uw oven in past. Dit apparaat kan worden geïnstalleerd als kolom (A) of onder het aanrecht (B).

(B). Als de kast open is, moet de maximale opening aan de achterkant 70 mm zijn (C en D). Zet de oven vast in de kast. Verwijder hiervoor de rubberen stoppen en boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van de kast om te voorkomen dat het hout splintert. Bevestig de oven met 2 houtschroeven (niet meegeleverd) (ronde kop diameter: 3 mm en lengte: 30 mm). Gebruik geen schroevendraaier, want die kan het email van je oven beschadigen. Plaats de rubberen stoppen terug.



Raad

Aarzel niet een specialist in huishoudelijke apparaten in te schakelen om er zeker van te zijn dat je installatie aan de regels voldoet.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is uitgerust een standaard 3-draads 1,5 mm² voedingskabel (1 ph + 1 N + aarde) die moet worden aangesloten op het 220~240 Volt lichtnet via een standaard IEC 60083 stopcontact of een omnipolaire scheidingsinrichting in overeenstemming met de installatievoorschriften.

De beschermingsdraad (groen-geel) wordt aangesloten op aansluitklem van het apparaat en moet worden aangesloten op installatieaarde. De

de installatie moet 16 ampère zijn.

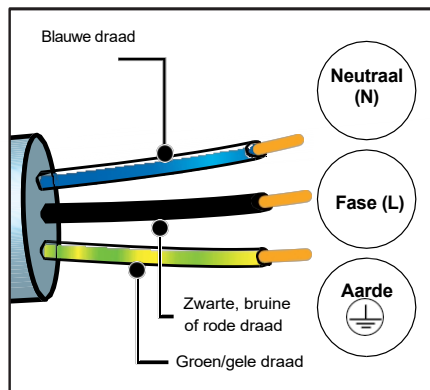
We kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor ongelukken of incidenten die het gevolg zijn van niet-bestaande, defecte of onjuiste aarding, of van onjuiste aansluiting.

Uw apparaat is ontworpen om te werken op een frequentie van 50 Hz of 60 Hz zonder dat u hiervoor iets hoeft te doen.



Let op:

Als de elektrische installatie in uw huis moet worden aangepast om uw apparaat aan te sluiten, neem dan contact op met een gekwalificeerde electricien. Als er een probleem is met de oven, haal dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die hoort bij de verbinding sleiding naar de oven.



Verwarm de oven voor het eerste gebruik ongeveer 15 minuten op de hoogste stand met de deur dicht. De minerale wol die de ovenholte omringt, kan aanvankelijk een bepaalde geur verspreiden door zijn samenstelling. U ook wat rook waarnemen. Dit is normaal.





RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat kan worden gerecycled. Neem deel aan de recycling en help het milieu te beschermen door ze in de daarvoor bestemde gemeentelijke containers te deponeren.

Uw apparaat bevat ook veel recyclebare materialen. Het is daarom gemarkeerd met dit logo om u te wijzen dat gebruikte apparaten niet gemengd mogen worden met ander afval.



De recycling van apparaten die door uw fabrikant worden georganiseerd, wordt daarom uitgevoerd onder de best mogelijke omstandigheden, in overeenstemming met de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

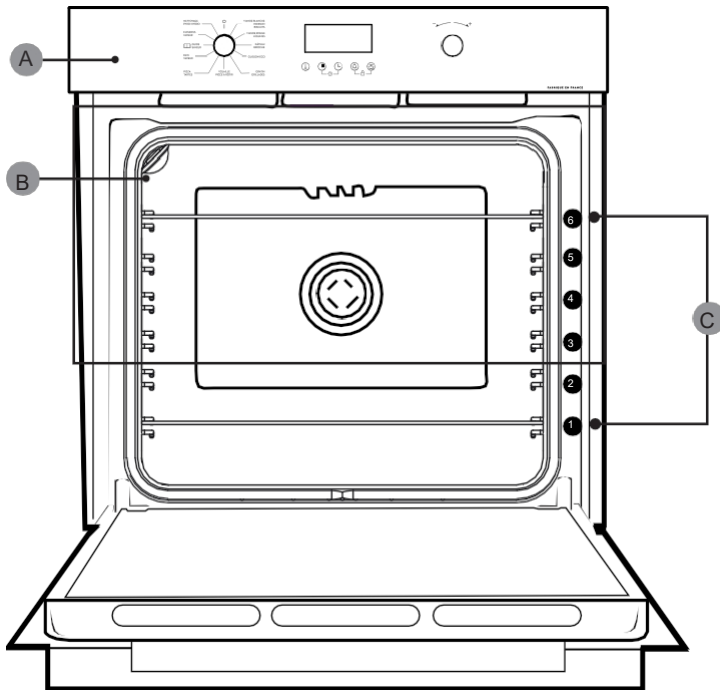
Neem contact op met de gemeente of winkelier voor informatie over de dichtstbijzijnde inzamelpunten voor gebruikte apparaten.

Bedankt voor je hulp bij het beschermen van het milieu.





Beschrijving van uw apparaat



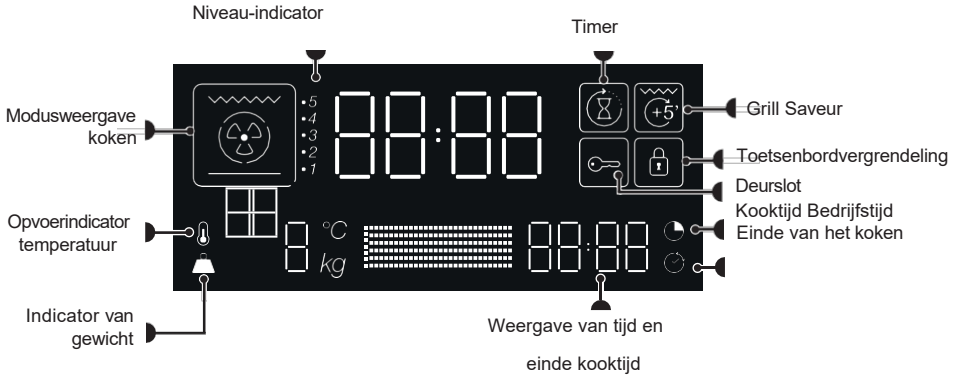
- A Bedieningspaneel
- B Lamp
- C Treden (6 posities)



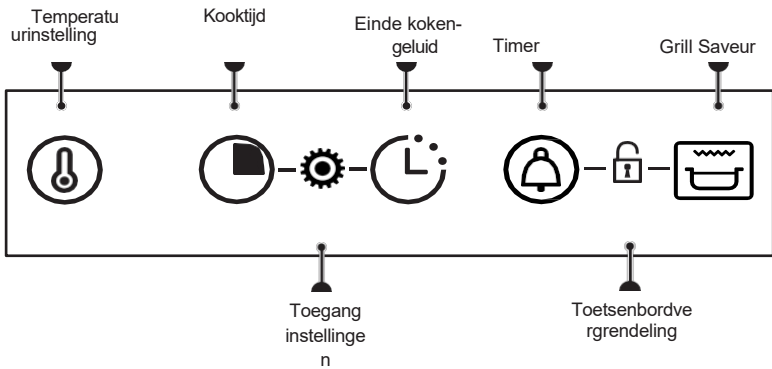


BEDIENING EN DISPLAY

Weergave



Sleutels



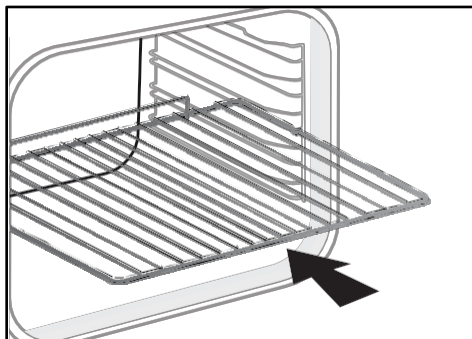


ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN MODEL)

- Veiligheidsrooster tegen kantelen

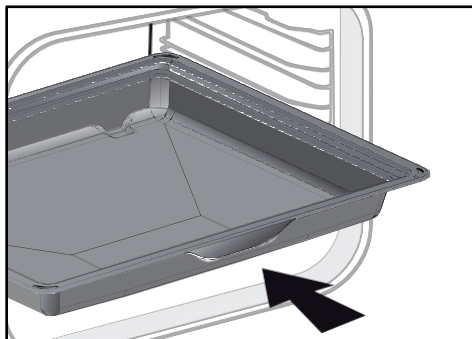
Het rooster kan gebruikt worden om alle schotels en vormen te ondersteunen die voedsel bevatten dat gegratineerd of gebakken moet worden. Het kan ook worden gebruikt om te grillen (rechtstreeks erop plaatsen).

Plaats het rek met de kantelbeveiliging naar de onderkant van de oven.



- Multifunctionele schaal 45 mm

Wordt onder de grill geplaatst. Het vangt de sappen en vetten van het grillen op en kan half gevuld met water gebruikt worden voor bain-marie koken.



ADVIES :

Om te voorkomen dat er rook ontsnapt bij het bereiden van vet vlees, raden we aan een kleine hoeveelheid water of olie toe te voegen aan de bodem van de multifunctionele schaal van 45 mm.



WAARSCHUWING :

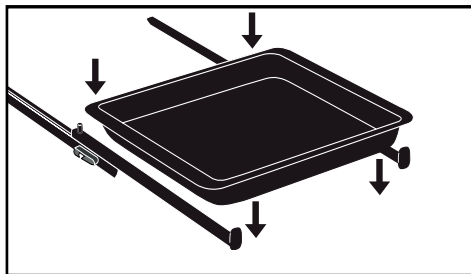
Verwijder de accessoires uit de oven voordat u met de pyrolyse reiniging begint. Onder invloed van warmte kunnen accessoires vervormen zonder dat hun functie verandert. Na afkoeling nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.





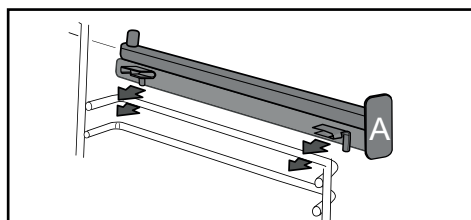
Schuifrailsysteem

Het schuifrailsysteem maakt het hanteren van voedsel eenvoudiger en handiger, omdat de trays soepel uitgetrokken kunnen worden, waardoor ze zo gemakkelijk mogelijk te hanteren zijn. De trays kunnen volledig worden uitgetrokken, waardoor ze volledig toegankelijk zijn. Bovendien betekent hun stabiliteit dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, waardoor het risico op brandwonden afneemt. Je kunt je eten dus veel gemakkelijker uit de oven halen.

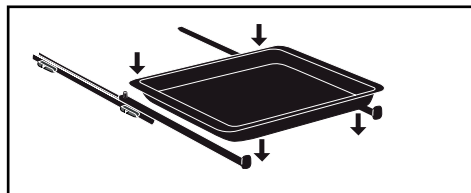


INSTALLATIE EN VERWIJDERING VAN SCHUIFRAILS

Nadat je de 2 draadniveaus hebt verwijderd, kies je de niveauhoogte (van 2 tot 5) waaraan je de rails wilt bevestigen. Klik de linker rail tegen het linker niveau, waarbij je voldoende druk uitoefent op voor- en achterkant van de rail zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in het draadniveau passen. Doe hetzelfde voor de rechter rail.

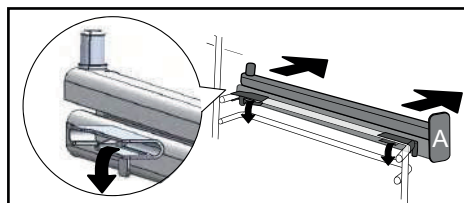


OPMERKING: het telescopische schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven toe uitklappen, stop A naar u toe.



je 2 draadplanken en vervolgens je plaat op de 2 rails, en het systeem is klaar gebruik.

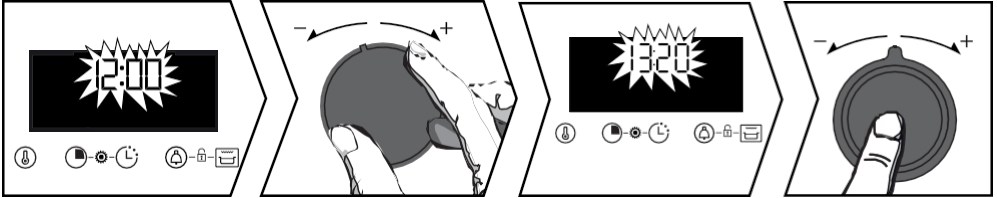
Om de rails te demonteren, verwijder je opnieuw de draadgeleiders. Trek de lipjes die aan elke rail vastzitten naar beneden om ze los te maken van het niveau. Trek de rail naar je toe.





INSTELLINGEN

Tijdstelling

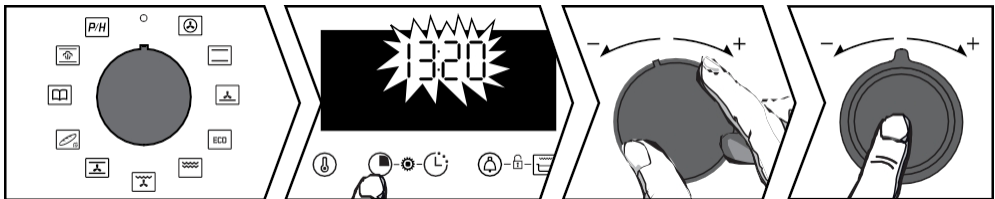


Bij het inschakelen knippert 12:00.

Stel de tijd in met de joystick+ of -. Bevestig door op de joystick te drukken.

Als de stroom uitvalt, knippert ook de tijd. Voer dezelfde instellingen uit.

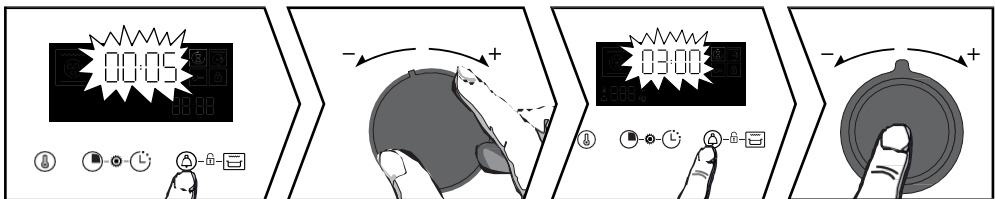
tijd wijzigen



De functiehendel moet in stand 0 staan.

Druk op de knop tot de tijdweergave knippert. Pas de instelling aan met de joystick+ of -. Bevestig door op de joystick te drukken.

Minerie



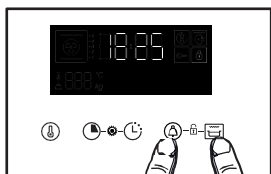
Druk op de knop en het symbool verschijnt. De timer knippert. Stel de timer in met de + of - hendel. Bevestig door op de joystick te drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven en het aftellen begint. Druk op de knop om het aftellen weer te geven. Wanneer de tijd om is, klinkt er een pieptoon. Druk op de joystick om dit te stoppen.

NB: U kunt de timerprogrammering wijzigen of annuleren op elk gewenst moment. Om te annuleren, teruggaan naar het timermenu en instellen op 00:00.



TOETSENBOARDVERGREDELING (KINDERSLOT)

De functiehendel moet in stand 0 staan.



Druk tegelijkertijd op de toetsen en tot het symbool op het scherm verschijnt. Om te ontgrendelen drukt u tegelijkertijd op de toetsen en totdat het symbool van het scherm verdwijnt.

Menu Instellingen



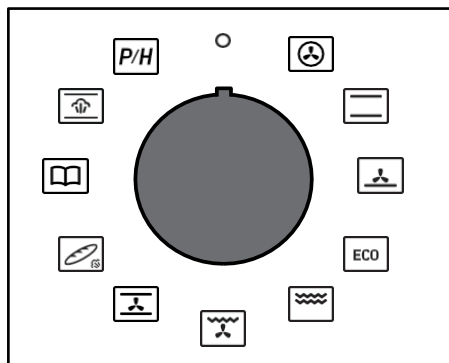
Druk tegelijkertijd op en tot "MENU" wordt weergegeven. Blader door de verschillende menu's met de +/- joystick (zie tabel). Bevestig uw keuze door op de +/- hendel te drukken, gebruik de + en - hendels om OFF of ON te selecteren en bevestig uw keuze door op de +/- hendel te drukken.

1-lamp	AUTO: In de kookstand gaat het lampje in de ovenholte 90 seconden uit. AAN: In de kookstand brandt het lampje continu, behalve in de ECO-modus.
2- Geluid	AAN: Activeren OFF: De pieptonen van de toetsen uitschakelen.
3- Booster	ON: Voorverwarming activeren snel. OFF: Snel voorverwarmen uitschakelen.
4- Demo	Demomodus activeren/deactiveren
5- Taal	Taalkeuze: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Code	Service-informatie

Om het "MENU" te verlaten, drukt u op een willekeurige toets.



KOOKMETHODES



WIT VLEES-VIS-KOEKJES*

Minimumtemperatuur 35°C Maximum 250°C
Aanbevolen voor het zacht houden van wit vlees, vis en groenten en voor meervoudig koken op maximaal 3 niveaus.

Stijgt snel in temperatuur: sommige gerechten kunnen koud in de oven.



ROOD VLEES-GROENTEN

Minimumtemperatuur 35°C Maximum 275°C
Aanbevolen voor langzaam, delicaat koken: zacht wild, enz. Voor het dichtschroeien van rood vlees. Om te sudderen in een gesloten braadpan gerechten die eerder op de kookplaat zijn aangemaakt (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatuur min. 75°C max. 250°C
Aanbevolen voor de vochtige gerechten (quiches, sappige fruitaartjes...). De gebak moet goed gaar zijn aan de onderkant. Aanbevolen voor Bereidingen die rijzen (cake, brioche, kouglof...) en voor soufflés die niet geblokkeerd worden door een korst bovenop.

ECO | ECO* KOKEN

Minimumtemperatuur 35°C, maximum 275°C
Deze functie bespaart energie terwijl de kookkwaliteit behouden blijft.
Al het koken gebeurt zonder voorverwarmen.



GRILLEN



(posities 1 tot 4)



GEPULSTE GRILL

Minimumtemperatuur 100°C, maximum 250°C
Sappig, krokant gevogelte en gebraad aan alle kanten. Schuif de multifunctionele schaal 45 mm op de onderste plank. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, voor het dichtschroeien en garen van lamsbout en runderkarbonades. Voor het smelten van vissteaks.



PIZZA-TARTE

Minimumtemperatuur 35°C, maximum 275°C



STOOM BROOD

Temperatuur min 35°C max 220°C
Aanbevolen volgorde voor koken brood. Vergeet niet een kannetje water aan de tong toe te voegen om een knapperige, gouden korst te krijgen.



FUNCTIE GUIDE SMAAK

De functie "Smaakgids" selecteert de juiste bereidingsparameters voor u, afhankelijk van het te bereiden voedsel, het gewicht en het type gerecht.

FUNCTIE KOKEN STOOM

Selecteer de functie "Stoomkoken". De oven zal dan verschillende voedsel families aanbieden: kip, grote vis en gebraad (kalfsvlees, varkensvlees).

* *Volgorde(n) gebruikt voor de schriftelijke mededeling op het energielabel in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1 en de Europese richtlijn EU/65/2014.*





EEN VUURTJE STARTEN

Begin direct met koken



De timer mag alleen de tijd weergeven. Hij mag niet knipperen.

Draai de functieknop naar de gewenste stand. Het koken begint.

Het opwarmen begint onmiddellijk. Uw oven zal een temperatuur aanbevelen, die u kunt wijzigen. De oven warmt op en het temperatuurlampje knippert. Er klinkt een reeks pieptonen wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. U kunt uw gerecht in de oven zetten.

De temperatuur wijzigen



Druk op de knop en de temperatuur knippert. Pas de temperatuur aan met de joystick+ of -. Bevestig door op de joystick te drukken.

De duur wijzigen



Druk op . Uw oven zal een kooktijd aanbevelen die u kunt wijzigen. Pas de kooktijd aan met de + of - hendel. Bevestig door op de knop te drukken.











Uw apparaat gebruiken



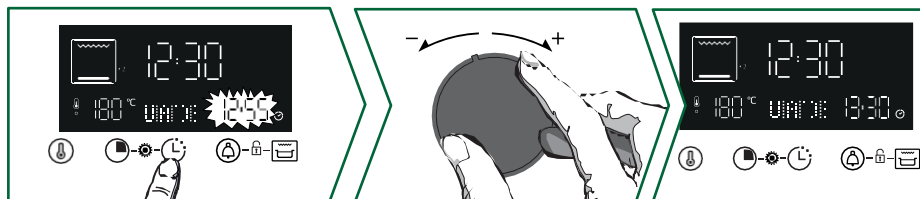
Smart Assist" systeem

Uw oven is uitgerust met de "Smart Assist" die, wanneer de bereiding geprogrammeerd is, een bereidingstijd zal aanbevelen die aangepast kan worden volgens de geselecteerde kookmodus (zie tabel).

Als u de tijd wijzigt, bevestigt u dit door op de knop te drukken. De tijd telt onmiddellijk af zodra de kooktemperatuur bereikt is.

KOOKFUNCTIE (afhankelijk van model)	TIJD AANBEVELING
 WIT VLEES - VSKOEKJES	30 minuten
 ROOD VLEES - GROENTEN	30 minuten
 TAARTEN - BRIOCHE	30 minuten
ECO ECO KOKEN	30 minuten
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 GEVOGELTE - BRAADSTUK	15 min
 PIZZA - PIE	30 minuten
 BROOD	40 min

einde van de kooktijd wijzigen



Druk na het instellen van de kooktijd op de knop en het einde van de kooktijd knippert. Gebruik de+ of -hendel om de nieuwe eindtijd in te stellen.

Bevestig door op de joystick te drukken.

Het einde kooktijddisplay stopt met knipperen.

Je oven zal later beginnen te koken om op geselecteerde tijd klaar te zijn.

NB: Deze functie is niet beschikbaar met de Grillfunctie.

De functie Grill Saveur gebruiken

Je kunt de functie "Grill Saveur" gebruiken om een gerecht te gratineren aan het einde van de bereiding.



Selecteer een kookfunctie, pas de temperatuur aan en stel een kooktijd in.

Selecteer vervolgens de functie "Gril Saveur" door op de toets te drukken.

Het koken begint. Het  symbool wordt weergegeven en de grill start automatisch.  tijdens de laatste 5 minuten van het koken.

NB: "Gril Saveur" is niet beschikbaar in Eco, Gratin, Grill en Stoom.



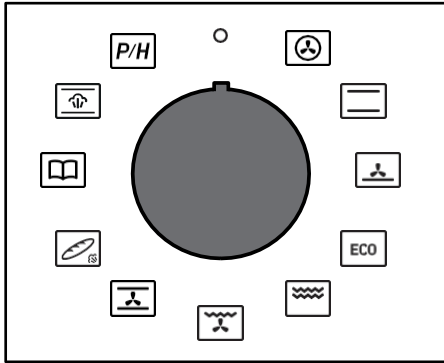


Uw apparaat gebruiken

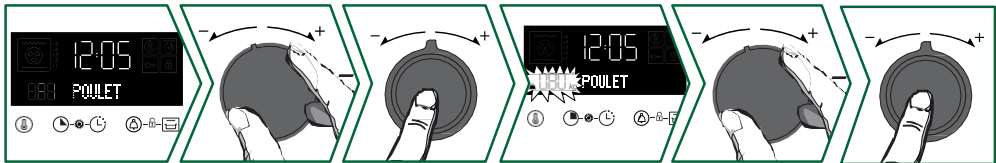
Stoomkookfunctie

Selecteer de functie "Stoomkoken".

De oven vervolgens verschillende voedsel families: Gevogelte, Vis en Braden.



Tabel met automatische combinatiefuncties met stoomcombinatie		
Gerechten	Voedsel	Hoeveelheid water om toe te voegen
Gevogelte	A1 Kip	500 warm water in de multifunctionele schaal van 45 mm
	A2 Parahoen	
	A3 Eind	
	A4 Turkije	
B Vis	B1 Grote vissen	
	B2 Platvis	
	B3 Kleine vissen	
	B4 Netten	
C Braden	C1 Koffiegebraad	
	C2 Varkensgebraad	



Gebruik de joystick om uw voedsel familie te selecteren + en - , bevestig door op de joystick te drukken. Selecteer vervolgens uw voedingsmiddel met de joystick + en - en bevestig dit door op de joystick te drukken.

Er knippert een gewicht op ; voer met de joystick + en - het werkelijke gewicht van uw voedsel in. Bevestig dit door op de joystick te drukken.

Plaats de multifunctionele schaal van 45 mm (warm water) op het onderste niveau 1 en het te koken voedsel op niveau 3.

Je hoeft verder niets in te stellen, de temperatuur en kooktijd worden automatisch berekend. Stel indien nodig het einde van de kooktijd in en bevestig. Het koken begint onmiddellijk.

einde van de kooktijd wijzigen



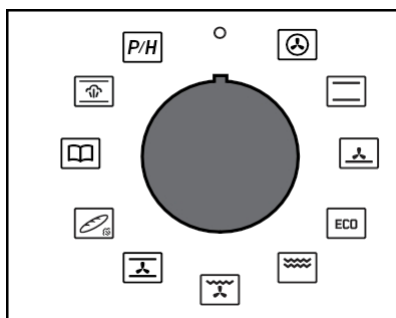
Druk op de knop en de eindtijd knippert. Gebruik de hendels + en - om de nieuwe eindtijd in te stellen. Bevestig door op de knop te drukken. Het display voor het einde van de kooktijd stopt met knipperen. De geprogrammeerde kooktijd wordt weergegeven en uw kookbeurt eindigt op de geselecteerde tijd.



Uw apparaat gebruiken

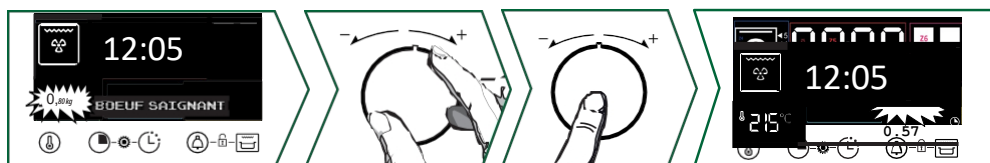
De smaakgidsfunctie

De functie "Smaakgids" selecteert de juiste kookparameters voor u door afhankelijk van het te bereiden voedsel, het gewicht en het type gerecht.



- r1 : Medium gebakken
- r2 : Doorbakken r3 :
Rauw
- r4 : Gratin dauphinois
- r5 : Hele aardappelen
- r6 : Gevulde tomaten r7 :
Groentenvlaai r8 : Pizza
- r9 : Quiche
- r10 : Lasagne
- v11 : Fruittaart
- v12 : Koekjes

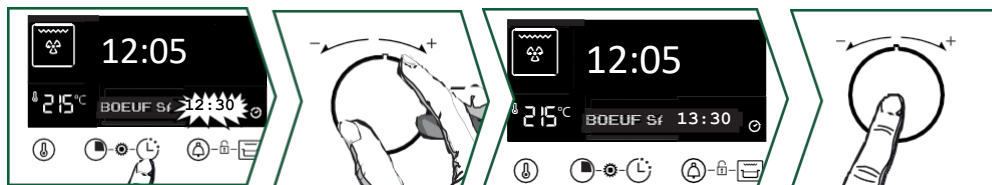
*Voorverwarmen is noodzakelijk voor deze gerechten. Plaats je gerecht in de oven na de piep voor het voorverwarmen.




Draai de joystick naar Flavour Guide. Selecteer met de joystick + en - een voorgedetermineerd recept. Bevestig door op de joystick+ en - te drukken. Afhankelijk van uw gerecht gaat er een voorgesteld gewicht knipperen . Voer het werkelijke gewicht van het gerecht in met de joystick+ en - en bevestig daarna door op de joystick te drukken. De ideale bereidingstijd wordt weergegeven en automatisch berekend. De oven beveelt de hoogte aan waarop u uw moet plaatsen. Plaats uw gerecht in de oven op de aanbevolen hoogte (van 1 onderaan tot 6 bovenaan). De oven start.

⚠ BELANGRIJK: U kunt de kooktijd niet wijzigen met de Gids Saveur.

einde van de kooktijd wijzigen



Druk op de knop  en de eindtijd knippert. Gebruik de + en - hendels om de nieuwe eindtijd in te stellen. Bevestig door op de knop te drukken. Het scherm voor het einde van de kooktijd stopt met knipperen. De geprogrammeerde kooktijd wordt weergegeven en uw kookbeurt eindigt op geselecteerde tijd.

⚠ BELANGRIJK: Voor recepten die voorverwarming vereisen, is het niet mogelijk om met een uitgestelde start te koken.





INTERIEUR - EXTERIEUR REINIGING

Reinigen van holtes door pyrolyse of stoomreiniging



ATTENTIE

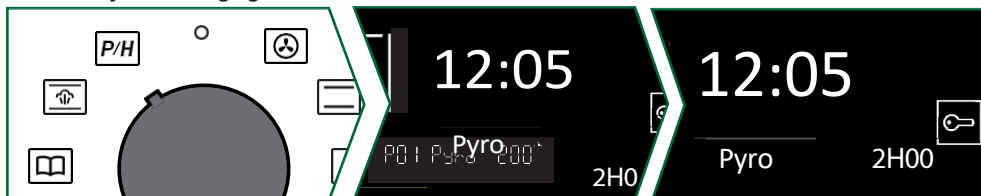
Verwijder de accessoires en steunen van de oven voordat u begint met een Pyrolyse of Hydro reinigingsprocedure. Voordat u de oven reinigt, moet u eventuele grote vlekken verwijderen.

Verwijder overtollig vet van de deur met een vochtige spons.

Om veiligheidsredenen mag de pyrolyse reiniging alleen worden uitgevoerd na

De deur wordt automatisch vergrendeld en kan niet worden ontgrendeld.

Onmiddellijke zelfreiniging



De timer moet de tijd weergeven, zonder te knippen. Gebruik de joystick om de zelfreinigingscyclus te selecteren

Selecteer uw pyrolyse-instelling met de hendel + en - afhankelijk van hoe vuil het apparaat is je oven.

Jouw keuze:

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* of Pyro ECO 1u30 wordt weergegeven.

P03: Hydro wordt weergegeven.

Bevestig met de + en - hendels en de reinigingscyclus start. Aan het einde van de reinigingscyclus toont het display 0:00. Draai de functieknop terug naar 0. Aan het einde van de reinigingscyclus wordt de deur ontgrendeld. Draai de functieknop terug naar 0. Aan het einde van de reinigingscyclus wordt de deur ontgrendeld.

* PyroExpress in 59 minuten

Deze specifieke functie maakt gebruik van de warmte die is opgebouwd een vorige kooksessie om een snelle automatische reiniging van de spouw mogelijk te maken: het reinigt een licht vervuilde spouw in minder dan een uur.

Elektronische bewaking van de caviteitstemperatuur bepaalt of de restwarmte in de caviteit voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Als dat niet het geval is, wordt automatisch een ECO-pyrolysecyclus van 1 uur gestart.



Express 59-minuten pyro

Wanneer deze aanduiding op het scherm verschijnt, hebt u de keuze uit Een "PyroExpress in 59 minuten".






ADVIES :

Als de oven is afgekoeld, gebruik dan een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is nu schoon en klaar voor gebruik.

Stoomreiniging van de holte

Dankzij deze functie ben je minder tijd kwijt aan het schoonmaken van je oven, met een eco-verantwoorde actie. Spuit hiervoor 300 ml water in je ovenholte en start de stoomreinigingsfunctie door de knop gedurende 35 minuten op  te zetten.

Vertraagde pyrolyse of stoomreiniging

Volg de instructies in het gedeelte "Directe zelfreiniging" en raadpleeg het gedeelte "Eindtijd kooktijd" om de eindtijd voor pyrolyse of hydroreiniging in te stellen.

Na deze handelingen wordt de start van de reinigingscyclus uitgesteld tot de geprogrammeerde tijd. Wanneer uw cyclus voltooid is, draait u de functiekiezer terug naar 0.

Het buitenoppervlak reinigen

Gebruik een zachte doek gedrenkt in glasreiniger. Gebruik geen schuurcrème of schuurmiddelen. schraperspons.

Deurglas reinigen

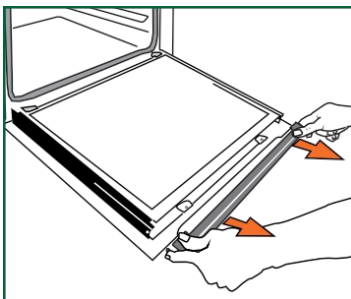
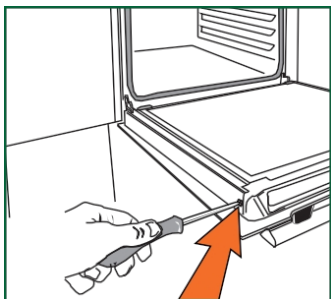
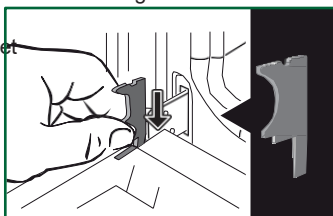


WAARSCHUWING

geen schuurmiddelen, schuurspunzen of metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen maken en het glas kunnen doen versplinteren. Open de deur volledig en doe hem op slot.

met behulp van de plastic wig die wordt meegeleverd met uw apparaat.

Draai de twee schroeven aan weerszijden van de deurstijlen los met een Torx (T20) schroevendraaier en verwijder vervolgens het frame door het naar je toe te trekken.



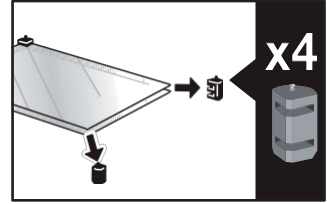
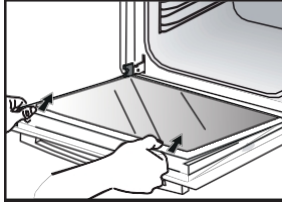


Uw apparaat onderhouden



BELANGRIJK :

Zorg ervoor dat je de montagerichting van deze 1e ruit markeert (glanzende kant naar je toe).



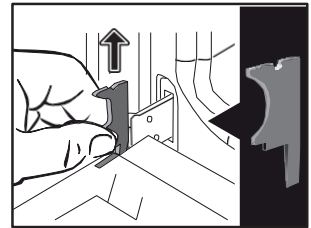
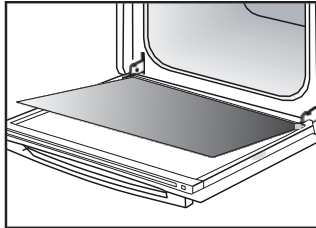
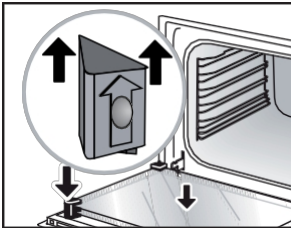
Verwijder de eerste ruit: de deur heeft twee binnenruiten met een zwarte rubberen afstandhouder in elke hoek. Verwijder indien nodig de binnenruiten om ze schoon te maken.

Dompel het glas niet water. Spoel schoon water en veeg af met een droge doek. pluisig.

De deurramen opnieuw plaatsen

Plaats na het schoonmaken de vier rubberen stops terug met de pijlen naar boven. Verplaats alle ramen.

Klik de laatste ruit in de aanslag, plaats de dwarsbalk terug en schroef hem vast. Verwijder de plastic kabel voordat u de deur sluit. Uw apparaat is nu weer operationeel.

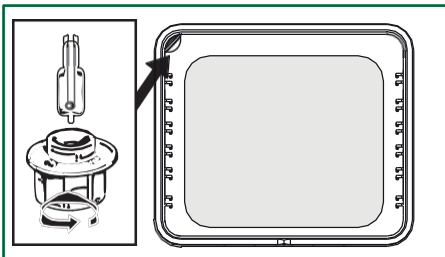


De lamp vervangen



BELANGRIJK :

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt om elk risico op elektrische schokken te voorkomen. Doe dit als het apparaat is afgekoeld.



Lampkenmerken :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 voet.

Je kunt de lamp zelf vervangen als deze niet meer werkt. Schroef de ublot los en verwijder de lamp (gebruik een rubberen handschoen om de demontage te vergemakkelijken).

Plaats de nieuwe lamp en plaats het venster terug. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



FOUTEN EN OPLOSSINGEN

Controleer of de stekker van de oven goed in het stopcontact zit of dat de zekering in je installatie niet defect is. Verhoog de geselecteerde temperatuur.
















Vervang de lamp of zekering. Controleer als de oven goed is aangesloten.

Dit is normaal, want de ventilator kan tot een uur na het koken draaien om de temperatuur binnen en buiten de oven te verlagen. Neem na meer dan een uur contact op met onze Klantenservice. Controleer of de deur goed sluit. Er kan een storing zijn met de deurvergrendeling of de temperatuursensor. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de after-sales service. Neem contact op met de klantendienst als de deur niet goed vergrendelt.

Gebruik geventileerde kookstanden voor bain-marie koken. Controleer of het netsnoer niet in contact komt met de achterwand.








Dit heeft geen invloed op de correcte werking van uw apparaat, kan een trillend geluid veroorzaken wanneer het wordt gebruikt. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Plaats uw oven terug. Verplaats het snoer. Vervang uw oven.



PLATEN	 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	 NIVEAU	min					
Vlees														
Geroosterd varkensvlees (1 kg)	200	2					180	2					60	
Gebraden kalfsvlees (1 kg)	200	2					180	2					45-60	
Rosbief, rauw (1 kg)	240	2											45-60	
Lamsvlees (poot, schouder 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45	
Gevogelte (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3	45
Groot pluimvee	200	2											60-90	
Kippendijen					220	3						210	3	30-40
Karbonades					210	3							30-40	
Kalfskoteletjes					210	3							20-30	
Ribbetjes van rundvlees, rauw (1 kg)					210	3						210	3	20-30
Karbonades van schapenvlees					210	3							20-30	
Vis														
Kleine vissen					275	4							15-20	
Middelgrote vis (1 kg tot 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35	
Visfilets	220	3					200	3					15-20	
Groenten														
Gratins (gekookt voedsel)					275	2							15	
Kroketten	200	2					180	2					45	
Lasagne	200	3					180	3					45	
Gevulde tomaten	170	3					160	2					30	
Gebak														
Savooiekoek - Génoise			150	3									35	
Koekje op rol	220	3											15-20	
Brioche	170	1	210										35-45	
Brownies	180	2					175	3					20-25	
Taart - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50	
Clafoutis	200	2					180	3					30-35	
Crêmes	165	2											30-40	

* Afhankeijk van model



PLATEN	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	min	
Gebak													
Koekjes - Zandkoekjes	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Kleine Meringues	100	2											60-90
Grote merengues	100	2											70-90
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Kool	200	3				180	3						30-40
Individueel bladerdeeg	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3											30-35
Taart van korstdeeg	215	1				200	1						30-40
Taart van dun bladerdeeg	215	1				200	1						20-25
Diverse													
Brochettes	220	3			210	4							15-20
Paté in een bain-marie terrine	200	2					190	2					80-100
Pizza met zandkorst	200	2											30-40
Pizzadeeg													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Taarten	200	2											40-45
Brood	220						200		220				30-40
Geroosterd brood	180				275	4,5							2-3
Gesloten braadpannen	180	2											90-180

* Afhankelijk van model



Alle T°C en kooktijden zijn gegeven voor voorverwarmde ovens.

N.B.: Al het vlees moet ten minste 1 uur op kamertemperatuur blijven voordat het in de oven wordt geplaatst.

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



IN OVEREENSTEMMING MET CEI 60350

VOEDSEL	Kookstand	NIVEAU	Accessoires	°C	min. duur	PRECHAUF-FAGE
Zandkoek (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	ja
Zandkoek (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	ja
Zandkoek (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + rooster	150	25-45	ja
Zandkoek (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	ja
Zandkoek (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + rooster	160	30-40	ja
Kleine taarten (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	ja
Kleine taarten (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	ja
Kleine taarten (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + rooster	170	20-40	ja
Kleine taarten (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	ja
Kleine taarten (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + rooster	170	25-35	ja
Zachte cake zonder vet (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Zachte, vetvrije cake (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Zachte, vetvrije cake (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + rooster	150	30-40	ja
Zachte, vetvrije cake (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Zachte, vetvrije cake (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + 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
Gegratineerd oppervlak (9.2.2)		5	rooster	275	3-6	ja

* Afhankelijk van model

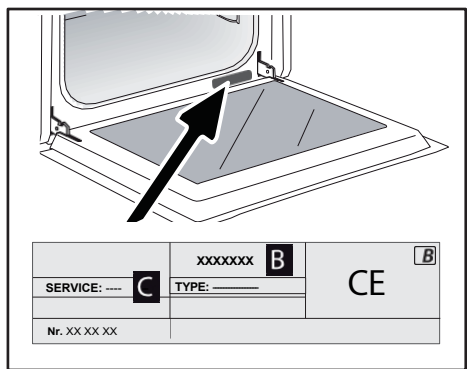
OPMERKING: Bij koken op 2 niveaus kunnen de gerechten op verschillende tijden worden uitgenomen.





INTERVENTIES

Alle werkzaamheden aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman die een erkend distributeur van het merk is. Om de behandeling van uw aanvraag te vergemakkelijken, verzoeken wij u de volledige referenties van uw apparaat bij de hand wanneer u belt (handelsreferentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie vindt u op het typeplaatje.



B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

ORIGINELE ONDERDELEN

Vraag bij onderhoud aan uw apparatuur alleen om gebruik van gecertificeerde originele reserveonderdelen.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

HE

Brandt



BRUKERVEILEDNING NO

OVEN



BY Cert.6011825

Kjære ,

Du nettopp kjøpt et **BRANDT-produkt**, og vi vil gjerne takke deg for tilliten du har vist oss. du gir oss.

Vi har designet og bygget dette produktet med deg, din livsstil og dine behov i , slik at det oppfyller dine forventninger så godt som mulig. Vi har lagt vår ekspertise, vår innovasjonsånd og all den lidenskapen som har drevet oss i over 60 år, inn i dette produktet. Som en del av vår kontinuerlige innsats for å oppfylle dine krav, står vår kundeservice til din disposisjon for å svare på eventuelle spørsmål eller forslag du måtte ha.

Du kan også logge deg inn på nettstedet vårt www.brandt.com, der du finner alle de siste nyhetene våre, samt nyttig tilleggsinformasjon.

BRANDT er glade for å kunne støtte deg i det daglige og ønsker deg alt godt for fremtiden. få mest mulig ut av kjøpet ditt.

	<p>"Origine France Garantie"-merket sikrer forbrukerne sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på dets opprinnelse. BRANDT er stolte av å kunne vise dette merket på produkter fra våre franske fabrikker i Orléans og Vendôme.</p>
--	---

Retrouvez-nous sur



VIKTIG

Før du tar apparatet i , må du lese denne veiledningen nøye, slik at du kan gjøre deg raskere kjent med hvordan den fungerer.

SIKKERHET OG VIKTIGE FORHOLDSREGLER	4
• 1 INSTALLASJON	6
VALG AV PLASSERING OG INSTALLASJON	7
ELEKTRISK TILKOBLING.....	7
• 2 MILJØ.....	8
RESPEKT FOR MILJØET	8
• 3 BESKRIVELSE AV APPARATET DITT	9
KONTROLLER OG DISPLAY	10
TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)	11
• 4 BRUK AV APPARATET	13
INNSTILLINGER	13
TASTATURLÅS (BARNESIKRING)	14
INNSTILLINGSMENY	14
TILBEREDNINGSMODUS	15
STARTE EN FYRING.....	16
• 5 VEDLIKEHOLD	20
INNSENDIG - UTSENDIG RENGJØRING.....	20
• 6 FEIL OG LØSNINGER.....	23
FEIL OG LØSNINGER	23
• 7 MATLAGINGSTIPS.....	21
• 8 EGNETHETSTESTER.....	24
• 9 SERVICE ETTER SALG	27



Viktige sikkerhetsinstruksjoner Les nøye og ta vare på for fremtidig bruk.

Disse instruksjonene kan lastes ned fra merkets nettsted.

Ved mottak av apparatet

Pakk den ut eller få den pakket ut umiddelbart. Kontroller hvordan den ser ut. Hvis du har noen innvendinger, kan du skrive dem ned på følgeseddelen og ta vare på en kopi.

Før første gangs bruk Varm opp ovnen uten luft i ca. 15 minutter.

Sørg for at rommet er godt ventilert.

Viktig informasjon

Dette apparatet er konstruert for bruk i hjemmet. Denne ovnen inneholder ingen asbestbaserte komponenter.

Apparatet er beregnet for normal bruk i hjemmet. Ikke bruk det til kommersielle eller industrielle formål eller til andre formål enn det det er konstruert for.

modifiser eller forsøk å modifisere egenskapene til dette apparatet.

Dette kan sette deg i fare.

Plasser aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ildstedet, da den akkumulerte varmen kan føre til at emaljen ødelegges.

Ikke legg på den åpne ovnsdøren.

ikke bære tunge laster, og som-

Vet du et barn ikke kan sette seg på eller sette seg ned?

Ikke bruk ovnen som spiskammer eller til oppbevaring av gjenstander etter bruk.

Etter at du har brukt ovnen, må du kontrollere at alle kontrollene er i av-stilling.

Ovnen må slås av før det utføres rengjøringsarbeid i ovnsrommet.

La apparatet kjøle seg ned før du fjerner isen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet kan brukes av av barn fra 8 år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de har rimelig tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og har forstått risikoen som er forbundet med dette. Barn må ikke leke apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.





- av barn uten tilsyn.
- Det er viktig å overvåke en barn for sikre at de med apparatet.



ADVARSEL:

- Apparatet og dets tilgjengelige deler

blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inne i ovnen. Barn under 8 år bør holdes unna med mindre de er under oppsyn til enhver tid.

- Dette apparatet er designet for å matlagning med døren lukket.
- Før du gjennomfører en net-pyrolytisk rengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehør og fjern eventuelle store sprut.
- For funksjonen funksjon av netto

Ved rengjøring kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk. Vi anbefaler at du holder barn unna.

- Ikke rengjøringsutstyr damprengjøring.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter Ikke bruk skuremidler eller harde metallskrapere til å rengjøre glassdøren, da dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset knuses.
- Forsikre deg om at apparatet er de-

Lampen må kobles fra strømforsyningen før den skiftes ut for å unngå fare for elektrisk støt. Gjør dette når apparatet er avkjølt. For å skru av luken og

lampe, bruk en gummihanske for å gjøre det lettere å fjerne den.

- Stikkkontakten til stikkkontakten må være tilgjengelig etter installasjon.
- Det må være mulig å koble fra koble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av en stikkontakt eller ved å montere en bryter i de faste kanalene i henhold til installasjonsreglene.
- Hvis strømkabelen er må den skiftes ut av produsenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Dette apparatet kan installeres i Installasjonsskjemaene viser hvordan du setter opp installasjonen.

- Sentrer ovnen i skapet for å sikre en minimumsavstand på 10 mm fra det tilstøtende møbelet.

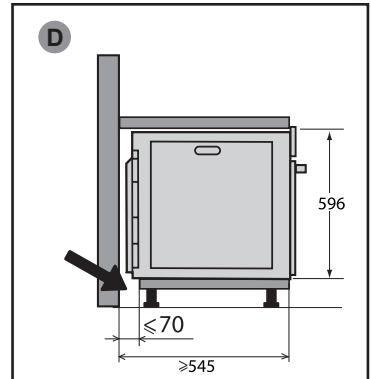
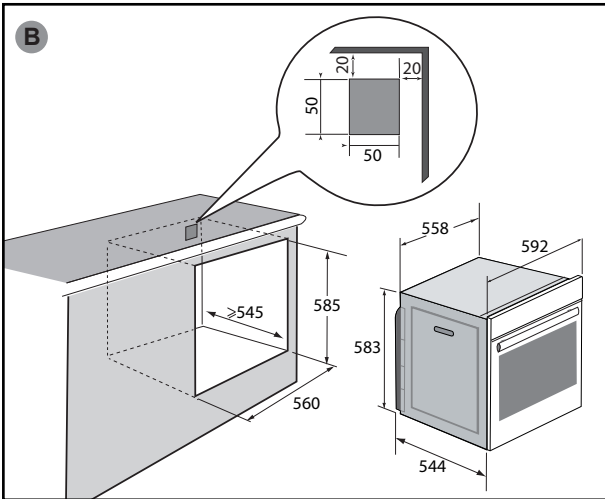
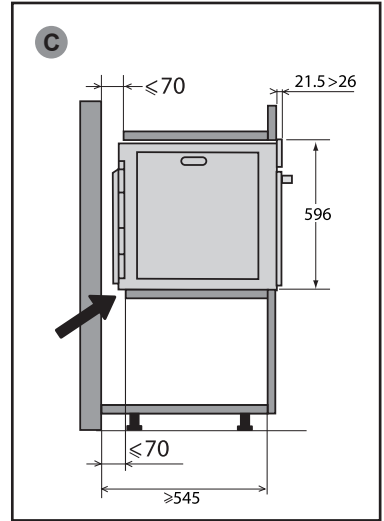
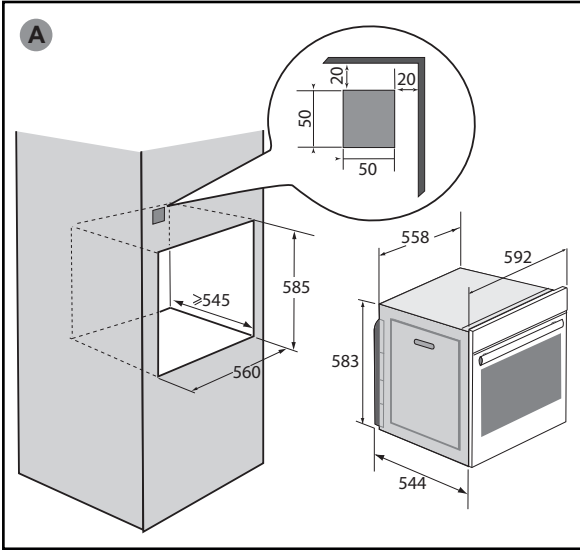
- Materialet i det innebygde skapet-Rammen må være varmebestandig (eller dekket med varmebestandig materiale). For bedre stabilitet, fest ovnen til skapet ved hjelp av 2 skruer gjennom hullene på sidestolpene.

- Apparatet må ikke installeres i bak en dekorativ dør, for å forhindre overoppheting.





Installere apparatet ditt





VALG AV Plassering og INSTALLASJON

Diagrammene viser dimensjonene til et skap som passer til ovnen. Ovnen kan monteres enten som en søyle (A) eller under benkeplaten (B).

(B). Hvis skapet er åpent, skal den maksimale åpningen på baksiden være 70 mm (C og D). Fest ovnen i skapet. Fjern gummistopperne, og forbor et Ø 2 mm hull i skapveggen for å unngå at treverket splintrer. Fest ovnen med 2 treskruer (medfølger ikke) (diameter på rundt hode: 3 mm og lengde: 30 mm). Vær forsiktig så du ikke bruker en skrutrekker, da dette kan skade emaljen på ovnen. Sett på plass gummistoppene.

Rådet

For å sikre at installasjonen er i samsvar med kravene, du ikke nøle med å tilkalle en spesialist på husholdningsapparater.

ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen er utstyrt en standard 3-leder 1,5 mm² strømkabel (1 ph + 1 N + jord) som må kobles til strømmettet på 220~240 volt via en standard IEC 60083-kontakt eller en omnipolar isolator i samsvar med installasjonsreglene.

Beskyttelsesledningen (grønn-gul) er koblet til apparatets klemme og må kobles til installasjonens. Den

installasjonen må være 16 ampere.

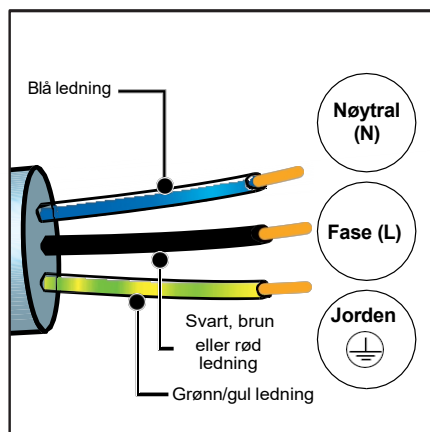
Vi kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes manglende, mangelfull eller feilaktig jording, eller feilaktig tilkobling.

Apparatet er konstruert for å fungere ved en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz uten spesielle tiltak fra din side.



Vær oppmerksom på dette:

Hvis det elektriske anlegget i hjemmet ditt krever endringer for å koble til apparatet, må du kontakte en kvalifisert elektriker. Hvis det oppstår problemer med ovnen, må du trekke ut støpselet eller fjerne sikringen som hører til tilkoblingsledningen til ovnen.



Før du bruker ovnen for første gang, bør du varme den opp i ca. 15 minutter på høyeste trinn med lukket dør. Mineralullen som omgir ovnsrommet, kan i begynnelsen avgi en spesiell lukt på grunn av sin sammensetning. Du kan også merke litt røyk. Dette er helt normalt.



RESPEKT FOR MILJØET

Emballasjematerialet til dette apparatet kan resirkuleres. Ta del i resirkuleringen og bidra til å beskytte miljøet ved å kaste dem i de kommunale beholderne som er beregnet for dette formålet.

Ditt apparat inneholder også mange resirkulerbare materialer. Det er derfor merket med denne logoen for å gjøre deg oppmerksom på at brukte apparater ikke må blandes med annet avfall.



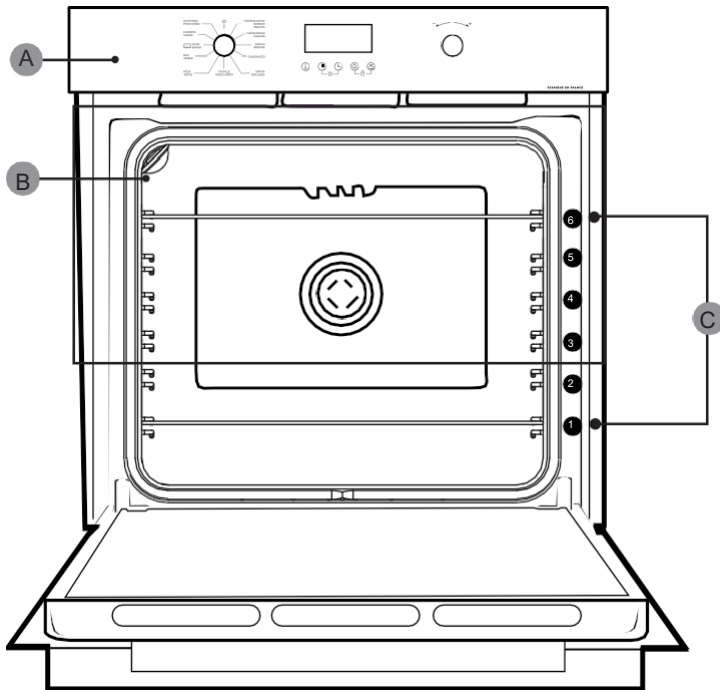
Resirkuleringen av apparater som organiseres av produsenten din, vil derfor bli utført under best mulige forhold, i samsvar med det europeiske direktivet om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr.

Kontakt kommunen eller forhandleren din for å få informasjon om nærmeste innsamlingssted for brukte apparater.

Takk for at du bidrar til å beskytte miljøet.



Beskrivelse av apparatet ditt



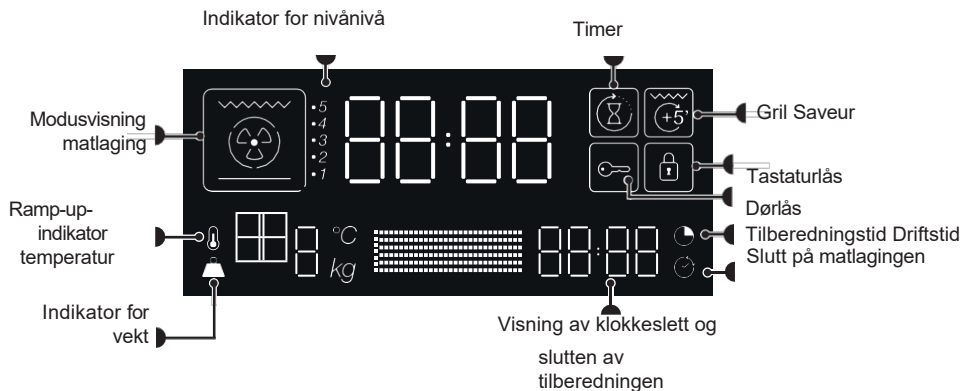
- A Kontrollpanel
- B Lampe
- C Trinn (6 posisjoner)



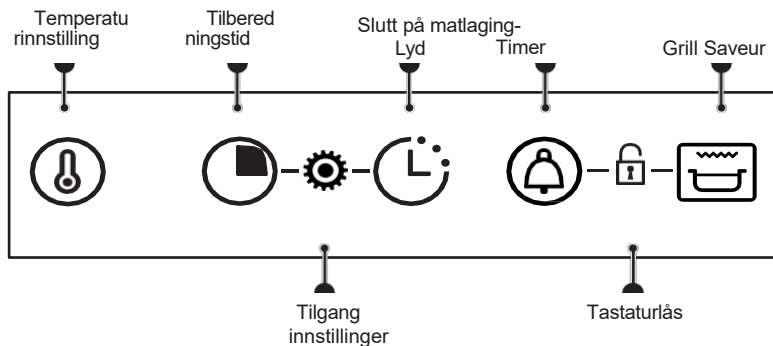


KONTROLLER OG DISPLAY

Visning



Nøkler



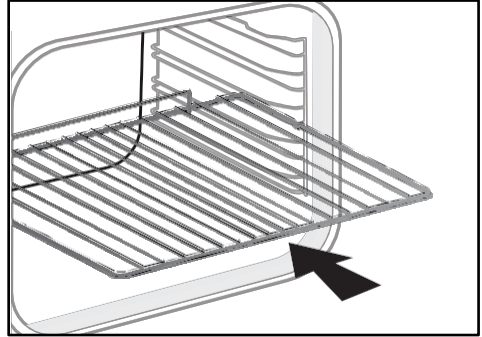


TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

- Sikkerhetsgitter med vippesikring

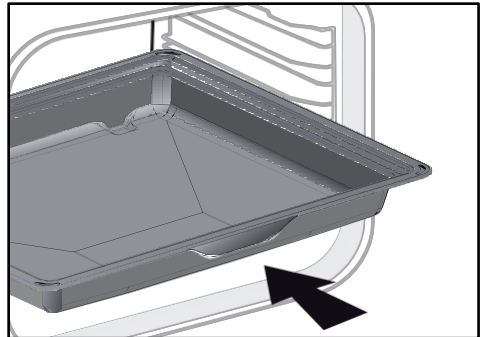
Risten kan brukes til å støtte alle retter og former som inneholder mat som skal tilberedes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (plasseres direkte på toppen).

Sett inn risten med vippesikringen mot bunnen av ovnen.



- Flerbruksfat 45 mm

Settes inn i etasjene under grillen. Den samler opp saften og fett fra grillingen, og kan brukes halvfull med vann til bain-marie-matlagning.



RÅD :

For å unngå røykutvikling ved tilberedning av fettholdig kjøtt, anbefaler vi å tilsette en liten mengde vann eller olje i bunnen av den 45 mm store flerbruksfatet.



ADVARSEL :

Fjern tilbehøret fra ovnen før du starter pyrolyserengjøringen. Under varmepåvirkning kan tilbehøret deformeres uten at funksjonen endres. De går tilbake til sin opprinnelige form når de er avkjølt.



System med glideskinner

Skyveskinnesystemet gjør mathåndteringen enklere og mer praktisk, ettersom brettene kan trekkes ut på en smidig måte, noe som gjør dem så enkle å håndtere som mulig. Brettene kan trekkes helt ut, slik at man får full tilgang. Dessuten gjør stabiliteten at maten kan bearbeides og håndteres i full sikkerhet, noe som reduserer risikoen for forbrenning. Det gjør det mye enklere å ta maten ut av ovnen.

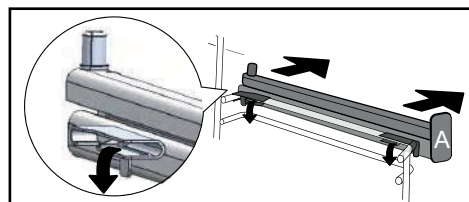
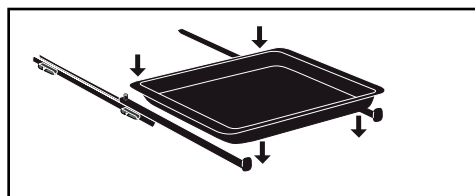
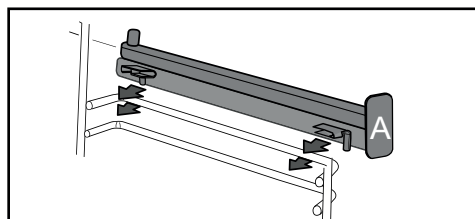
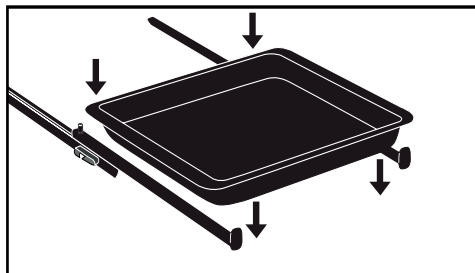
MONTERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNER

Etter at du har fjernet de to trådlagene, velger du høyden på det laget (fra 2 til 5) som du vil feste skinnene til. Fest den venstre skinnen mot den venstre etasjen ved å legge tilstrekkelig trykk på forsiden og baksiden av skinnen slik at de to tappene på siden av skinnen passer inn i wireetasjen. Gjør det samme med den høyre skinnen.

MERK: Den teleskopiske skyvedelen av skinnen skal foldes ut mot forsiden av ovnen, stopp A vendt mot deg.

Monter de to trådhyllene og plasser deretter platen på de to skinnene, så er systemet klart bruk.

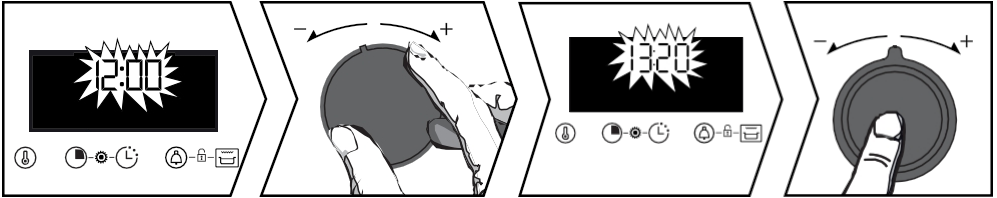
For å demontere skinnene, fjern vaierskinnene igjen. Spre tappene som er festet til hver skinne litt nedover for å løsne dem fra etasjen. Trekk skinnen mot deg.





INNSTILLINGER

Tidsinnstilling

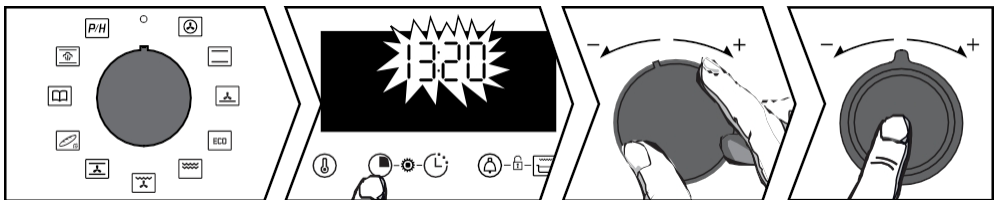


Ved oppstart blinker 12:00 på displayet.

Still inn klokkeslettet ved hjelp av styrespaken+ eller -. Bekreft ved å trykke på styrespaken.

Hvis det er strømbrudd, vil klokkeslettet også blinke. Gjør de samme innstillingene.

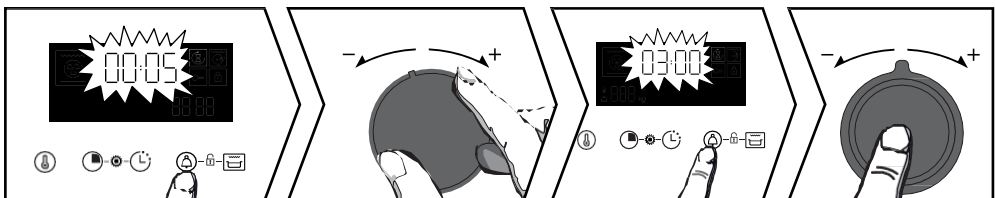
Endring av klokkeslett



Funksjonsspaken må stå i posisjon 0.

Trykk på knappen til tidsdisplayet blinker. Juster innstillingen ved hjelp av styrespaken+ eller -. Bekreft ved å trykke på styrespaken.

Minerie



Trykk på -knappen, og vises. Tidtakeren blinker. Still inn timeren ved hjelp av spaken + eller -. Bekreft ved å trykke på styrespaken. Klokkeslettet vises igjen, og nedtellingen starter. Trykk på knappen å vise nedtellingen. Når tiden er ute, høres et pip. Trykk på styrespaken for å stoppe den.

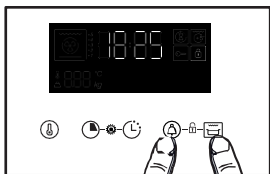
NB: Du kan endre eller avbryte timerprogrammeringen på som helst. For å avbryte, gå tilbake til timermenyen og sett den til 00:00.





TASTATURLÅS (BARNESIKRING)

Funksjonsspaken må stå i posisjon 0.



Trykk samtidig på tastene og til symbolet vises på skjermen. For å låse den opp, trykker du samtidig på tastene og til symbolet forsvinner fra skjermen.

Innstillinger-menyen



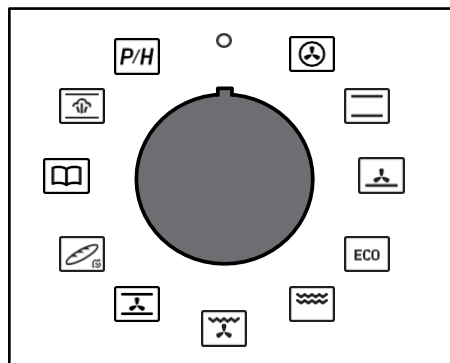
Trykk samtidig på og til "MENU" vises i displayet. Bla gjennom de ulike menyene ved hjelp av +/- spaken (se tabell). Bekreft valget ved å trykke på +/- spaken, bruk + og - spakene for å velge OFF eller ON, og bekreft deretter valget ved å trykke på +/- spaken.

1- Lampe	AUTO: I kokemodus slås lyset i hulrommet av 90 sekunder. ON: I kokemodus lyset kontinuerlig, bortsett fra i ECO-modus.
2- Lyd	ON: Aktiver OFF: Deaktiverer tastelydene.
3- Booster	ON: Aktiverer forvarming raskt. OFF: Deaktiverer hurtig forvarming.
4- Demo	Aktiver/deaktiver demomodus
5- Språk	Valg av språk: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Kode	Informasjon om tjenesten

For å gå ut av "MENU", trykk på på en hvilken som helst tast.



TILBEREDNINGSMETO DER



HVITT KJØTT-FISK-KJEKS

Minimumstemperatur 35 °C
 Maksimumstemperatur 250 °C Anbefales for å holde hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker myke og for tilberedning på opptil 3 nivåer.
 Stiger raskt i temperatur: noen retter kan settes i ovnen kalde.



RØDT KJØTT-GRØNNSAKER

Minimumstemperatur 35 °C
 Maksimumstemperatur 275 °C
 Anbefales for langsommelikat tilberedning: mykt vilt osv. For steking av rødt kjøtt. Til småkoking i lukket gryterett retter som tidligere er tilberedt på komfyren (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatur min. 75 °C maks. 250 °C
 Anbefalt for de fuktige retter (quiches, saftige fruktterter ...). Det bakverk bør være godt gjennomstekt på undersiden. Anbefales for Tilberedninger som hever seg (kake, brioche, kouglof...) og til sufléer som ikke skal blokkere av en skorpe på toppen.

ECO | ECO* COOKING

Minimumstemperatur 35 °C, maksimum 275 °C
 Denne posisjonen sparer energi samtidig som kvaliteten på matlagingen opprettholdes.
 All tilberedning skjer uten forvarming.



GRATIN



GRILLS

(posisjon 1 til 4)



PULSED GRILL

Minimumstemperatur 100 °C,
 maksimumstemperatur 250 °C

Saftig, sprø fjærkre og steker på alle sider. Skyv den multifunksjonelle fatet 45 mm på nederste hylle. Anbefales til alt fjørfe og alle, til steking og tilberedning av lammelår og biffkoteletter. For å holde fiskebiffene smeltende i munnen.



PIZZA-TARTE

Minimumstemperatur 35 °C,
 maksimumstemperatur 275 °C



STEAM BREAD

Temperatur min 35 °C maks 220 °C
 Anbefalt rekkefølge for matlaging brød. Ikke glem å tilsette en skvett vann i sålen for å få en sprø, gyllen skorpe.



FUNKSJON VEILEDNING SMAK

Funksjonen "Taste Guide" velger passende tilberedningsparametere for deg, avhengig av maten som skal tilberedes, dens vekt og type rett.

FUNKSJON TILBEREDNING DAMP

Velg funksjonen "Dampkoking". Ovn vil da tilby forskjellige matfamilier: kylling, stor fisk og steker (kalvekjøtt, svinekjøtt).

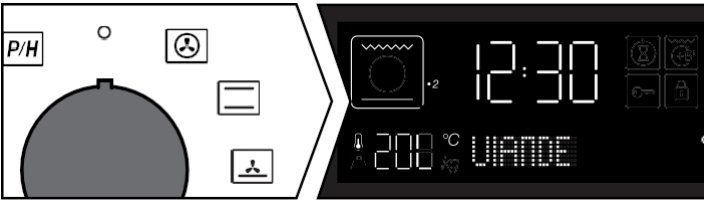
* **Sekvens(er) som brukes for den skriftlige kunngjøringen på energimerket i samsvar med europeisk standard EN 60350-1 og EU-direktiv EU/65/2014.**






STARTE EN FYRING

Start matlagingen umiddelbart




Timeren skal bare vise . Den må ikke blinke.

Vri funksjonsknappen til posisjon. Tilberedningen starter.

Oppvarmingen starter umiddelbart. Ovnen vil anbefale en temperatur, som kan endres. Ovnen varmes opp, og temperaturindikatoren  blinker. Når ovnen når den innstilte temperaturen, hører en rekke pipetoner. Du kan sette inn retten i ovnen.


Endring av temperaturen



Trykk på , og temperaturen vil blinke. Juster temperaturen ved hjelp av styrespaken+ eller -. Bekreft ved å trykke på styrespaken.

Endring av varighet



Trykk på . Ovnen vil anbefale en tilberedningstid som du kan endre. Juster steketiden ved hjelp av spaken + eller -. Bekreft ved å trykke på knotten.











Bruke enheten din



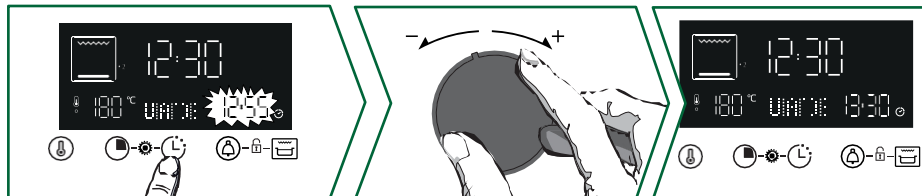
Smart Assist™-systemet


Ovnen din er utstyrt med "Smart Assist" som, når tilberedningen er programmert, vil anbefale en tilberedningstid som kan endres i henhold til valgt tilberedningsmodus (se tabell).

Hvis du endrer tiden, bekrefter du ved å trykke på knappen. Tiden teller ned umiddelbart etter at tilberedningstemperaturen er nådd.

KOKEFUNKSJON (avhengig av modell)	TIDSANBEFALING
 HVITT KJØTT - FISKEKJEKS	30 minutter
 RØDT KJØTT - GRØNNSAKER	30 minutter
 KAKER - BRIOCHE	30 minutter
ECO ECO COOKING	30 minutter
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 FJÆRKRE - STEKT	15 min
 PIZZA - PIE	30 minutter
 BRØD	40 min

Endre slutten av tilberedningstiden



Etter at du har stilt inn steketiden, trykker du på knappen , og slutten av vil blinke. Bruk spaken+ eller - for å stille inn ny sluttid for tilberedning.

Bekreft ved å trykke på styrespaken.

Slutt på tilberedning-displayet slutter å blinke.

Ovnen starter senere for å fullføre tilberedningen på det valgte tidspunktet.


NB: Denne funksjonen er ikke tilgjengelig med grillfunksjonen.

Bruk av Grill Saveur-funksjonen

Du kan bruke "Grill Saveur"-funksjonen til å brune en gratinert rett på slutten av tilberedningen.



Velg en tilberedningsfunksjon, juster temperaturen og still inn tilberedningstiden.

Velg deretter funksjonen "Gril Saveur" ved å trykke på -tasten.

Matlagingen starter. Symbolet  vises, og grillen starter automatisk.



i løpet av de siste 5 minuttene av tilberedningen.

NB: "Gril Saveur" er ikke tilgjengelig i Eco-, Gratin-, Grill- og Steam-tilberedningsmodusene.



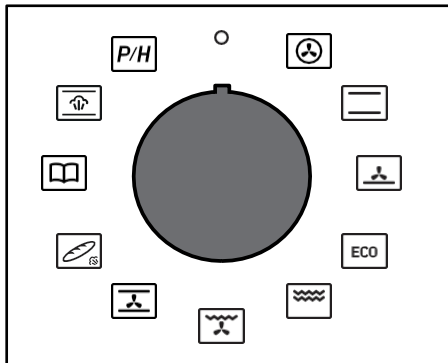


Bruke enheten din

Dampkokingsfunksjon

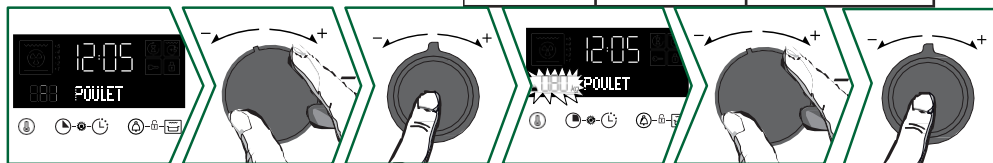
Velg funksjonen "Steam cooking" (dampkoking).

Ovnen deretter forskjellige matfamilier: Fjærkre, fisk og steker.




Tabell over automatiske kombinasjonsfunksjoner med dampkombinasjon

Retter	Mat	vann som skal tilsettes
A Fjærkre	A1 Kylling	500 varmt vann i 45 mm flerbruksskål
	A2 Perlehøns	
	A3 And	
	A4 Tynkå	
B Fisk	B1 Stor fisk	
	B2 Flatfisk	
	B3 Småfisk	
	B4 Neis	
C Steker	C1 Stekt kalvekjøtt	
	C2 Fløstekost	



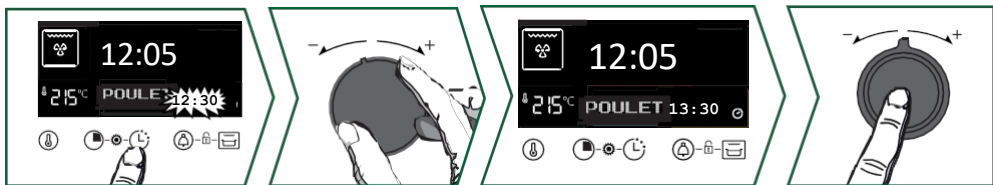
Bruk styrespaken til å velge matvarefamilie+ og -, bekreft ved å trykke på styrespaken. Velg deretter matvaren ved hjelp av joystickene + og -, og bekreft ved å trykke på joystickene.


En vekt blinker på ; angi den faktiske vekten av maten ved hjelp av joystickene+ og - og deretter bekreft ved å trykke på styrespaken.

Plasser den 45 mm store flerbruksskålen (varmt vann) på nederste nivå 1 og maten som skal tilberedes på nivå 3.

Du trenger ikke å stille inn noe annet, temperaturen og steketiden beregnes automatisk. Hvis det er nødvendig, stiller du inn sluttiden for tilberedning og bekrefter deretter. Tilberedningen starter umiddelbart.

Endre slutten av tilberedningstiden



Trykk på -knappen, og sluttiden for tilberedningstiden vil blinke. Bruk spakene+ og - for å stille inn den nye sluttiden for tilberedning. Bekreft ved å trykke på knappen. Displayet for slutten av tilberedningstiden slutter å blinke. Den programmerte tilberedningstiden vises og tilberedningen avsluttes på det valgte tidspunktet.

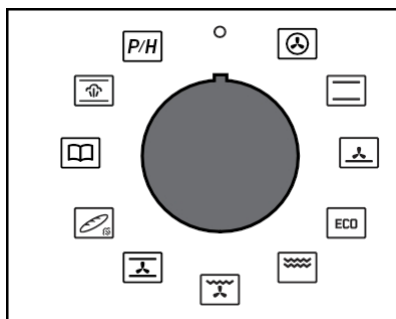




Bruke enheten din

Funksjonen for smaksveiledning

Funksjonen "Taste Guide" velger passende tilberedningsparametere for deg ved hjelp av avhengig av maten som skal tilberedes, dens vekt og type rett.



- r1 : Medium stekt r2 : Godt gjennomstekt r3 : Gjennomstekt
- r4: Gratin dauphinois
- r5 : Hele poteter
- r6: Fylte tomater r7: Grønnsaksflan r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Fruktterte
- r12: Informasjonskapsler

*Forvarming er nødvendig for disse rettene. Sett retten inn i ovnen etter at forvarmingssignalet har lydsignalet.

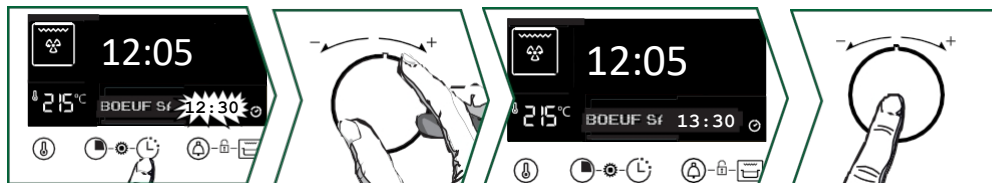


Vri styrespaken til Flavour Guide. Bruk styrespaken til å velge

+ og - en forhåndsprogrammert oppskrift. Bekreft ved å trykke på joysticken+ og -. Avhengig av retten blinker et vektforslag . Angi matvarens faktiske vekt ved hjelp av styrespakene+ og -, og bekreft ved å trykke på styrespaken. Den ideelle steketiden, som beregnes automatisk, vises. Ovnen vil anbefale hvilken høyde du bør plassere på. Sett fatet inn i ovnen på anbefalt nivå (fra 1 nederst til 6 øverst). Ovnen starter.

⚠ VIKTIG: Du kan ikke endre tilberedningstiden med Guide Saveur.

Endre slutten av tilberedningstiden



Trykk på -knappen, og slutten av tilberedningstiden vil blinke. Bruk spakene + og - for å stille inn den nye sluttiden for tilberedning. Bekreft ved å trykke på knappen. Displayet for slutten av tilberedningstiden slutter å blinke. Den programmerte tilberedningstiden vises, og tilberedningen avsluttes på valgte tidspunktet.

⚠ VIKTIG: For oppskrifter som krever forvarming, er det ikke mulig å tilberede med utsatt start.





Vedlikehold av apparatet ditt

INNVENDIG - UTVENDIG RENGJØRING

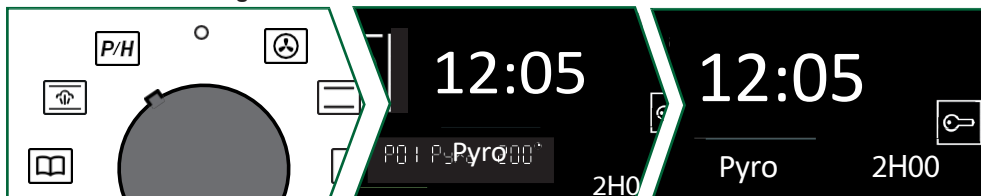
Rengjøring av hulrom ved hjelp av pyrolyse eller damp



OBS

Fjern tilbehør og stativer fra ovnen før du starter en Pyrolyse- eller Hydro-rengjøringsprosedyre. Før du rengjør ovnen, må du fjerne eventuelle store søl som kan ha . Fjern overflødig fett fra døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker bør kun utføres etter Døren låses automatisk og kan ikke låses opp.

Umiddelbar selvrensing



Timeren skal vise klokkeslettet uten å blinke. Bruk styrespaken til å velge selvrensende

Velg pyrolyseinnstilling ved hjelp av spaken + og - avhengig av hvor skittent apparatet er ovnen din.

Ditt valg :

P01: Pyro 2 h

P02: PyroExpress* eller Pyro ECO 1h30 vises.

P03: Hydro vises.

Bekreft med spakene + og -, og rengjøringscyklusen starter. Ved slutten av rengjøringscyklusen viser displayet 0:00. Vri funksjonsbryteren tilbake til 0. Når er avsluttet, låses døren opp.

* PyroExpress på 59 minutter

Denne funksjonen utnytter varmen som akkumuleres en tidligere tilberedningsøkt til å tilby rask, automatisk rengjøring av hulrommet: Den rengjør et litt skittent hulrom på mindre enn en time.

Elektronisk overvåking av temperaturen i hulrommet avgjør om restvarmen i hulrommet er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis den ikke er det, startes automatisk en ECO-pyrolysesyklus som varer i 1? time.



Express 59-minutters pyro

Når denne indikasjonen vises på skjermen, kan du velge mellom En "PyroExpress på 59 minutter".






Vedlikehold av apparatet



RÅD :

Når ovnen er avkjølt, bruker du en fuktig klut til å fjerne den hvite asken. Ovnen er ren og klar til å brukes igjen til matlaging etter eget valg.

Damprenngjøring av hulrommet

Takket være denne funksjonen bruker du mindre tid på å rengjøre ovnen på en miljøvennlig måte. For å gjøre dette, spray hulrommet med 300 ml vann og start damprenngjøringsfunksjonen ved å vri knappen til  i 35 minutter.

Forsinket pyrolyse eller damprenngjøring

Følg instruksjonene i avsnittet "Umiddelbar selvrensing" og se avsnittet "Slutt på tilberedningstid" for å stille inn sluttidspunktet for pyrolyse eller vannrensing.

Etter disse handlingene utsettes starten av rengjøringscyklusen til det programmerte tidspunktet. Når syklusen er fullført, vrir du funksjonsvelgeren tilbake til 0.

Rengjøring av den utvendige overflaten

Bruk en myk klut fuktet med glassrengjøringsmiddel. Ikke bruk skurekremer eller slipemidler. skrapesvamp.

Rengjøring av dørglasset



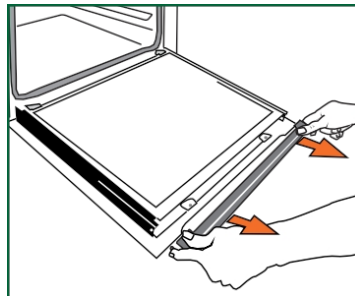
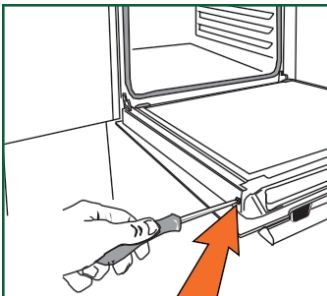
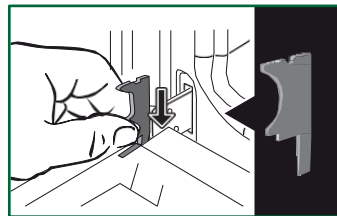
ADVARSEL

Ikke skuremidler, skuresvamper eller metallskraper til å rengjøre glassdøren, da disse kan skrape opp overflaten og føre til at glasset knuses.

Åpne døren helt og lås den.

ved hjelp av plastkilen som følger med enheten din.

Skrut ut de to skruene på hver side av dørkarmene ved hjelp av en Torx-skrutrekker (T20), og fjern deretter rammen ved å trekke den mot deg.



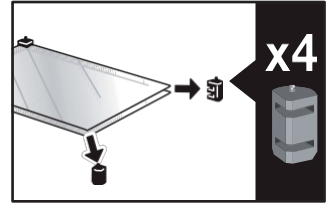
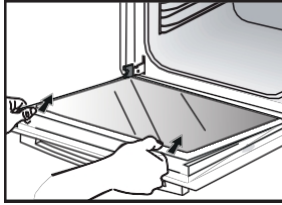


Vedlikehold av apparatet



VIKTIG:

Pass på at du markerer monteringsretningen på denne første ruten (den blanke siden mot deg).



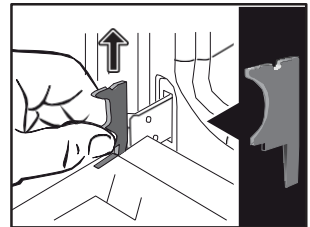
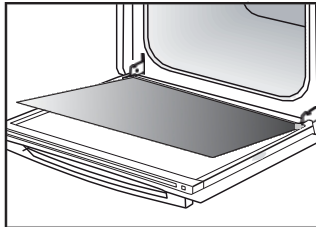
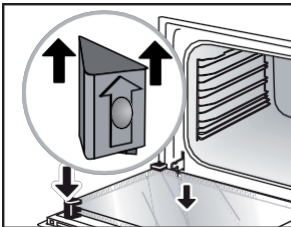
Fjern den første ruten: Døren har to innvendige ruter med et svart gummiavstandsstykke i hvert hjørne. Fjern om nødvendig de innvendige rutene for å rengjøre dem.

Ikke senk glasset ned i vann. Skyll rent vann og tørk av med en tørr klut. Luftig.

Montering av dørvinduer

Etter rengjøring må de fire gummistopperne plasseres på nytt med pilene pekende oppover. plasser alle vinduene på nytt.

Sett den siste ruten i anslagene, plasser deretter tverrstangen på nytt og skru den på plass igjen. Fjern plastkabelen før du lukker døren. Apparatet er nå i drift igjen.

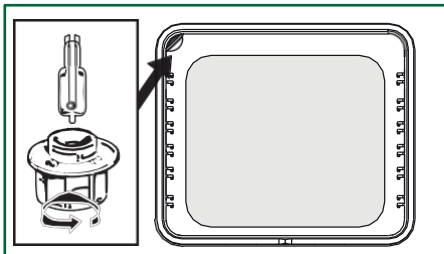


Bytte ut lampen



VIKTIG:

Sørg for at apparatet er koblet fra strømforsyningen før du skifter ut lampen, for å unngå fare for elektrisk støt. Gjør dette når apparatet er avkjølt.



Lampens egenskaper :

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9-sokkel.

Du kan selv bytte ut lampen hvis den slutter å fungere. Skru av skruen og ta ut lampen (bruk en gummihanske for å gjøre demonteringen enklere).

Sett inn den nye lampen og sett på plass vinduet. Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



FEIL OG LØSNINGER

Kontroller at ovnen er riktig tilkoblet, eller at sikringen i installasjonen ikke er defekt. Øk den valgte temperaturen.

Skift ut pæren eller sikringen. Kontroller hvis ovnen er riktig tilkoblet.

Dette er normalt, ettersom viften kan gå i opptil én time etter tilberedning for å senke temperaturen i og utenfor ovnen. Etter mer enn én time, vennligst kontakt vår kundeservice.

Kontroller at døren lukkes ordentlig. Det kan være feil med dørlåsen eller temperatursensoren. Hvis feilen vedvarer, må du kontakte kundeservice.

Hvis døren ikke låses ordentlig, må du kontakte kundeservice.








Bruk ventilerte tilberedfor vannbadkoking.

Kontroller at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen.








Dette har ingen innvirkning på apparatets funksjon, kan føre til en vibrerende lyd når det . Fjern apparatet og flytt ledningen. Sett ovnen på plass igjen. Flytt ledningen. Sett ovnen på plass igjen.



Tips om matlaging

PLATER	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	min
Kjøtt													
Stekt svinekjøtt (1 kg)	200	2					180	2					60
Stekt kalvekjøtt (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Roastbeef, blodig (1 kg)	240	2											45-60
Lam lammelår, skulder 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Fjærkre (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Store fjærkre	200	2											60-90
Kyllinglår					220	3					210	3	30-40
Svinekoteletter					210	3							30-40
Kalvekoteletter					210	3							20-30
Ribbe av okse, blodig (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Fårekoteletter					210	3							20-30
Fisk													
Liten fisk					275	4							15-20
Mellomstor fisk (1 kg til 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fiskefileter	220	3					200	3					15-20
Grønnsaker													
Gratiner (tilberedt mat)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Fylte tomater	170	3					160	2					30
Bakverk													
Savoykjeks - Génoise			150	3									35
Rullet kjeks	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Kake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Kremer	165	2											30-40

* Avhengig av modell

PLATER	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	min	
Bakverk													
Småkaker - Shortbread	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Små marengs	100	2											60-90
Store marengs	100	2											70-90
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Kål	200	3				180	3						30-40
Individuelle butterdeigsbakverk	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3											30-35
Terte med mørdeig	215	1				200	1						30-40
Tynn butterdeigspai	215	1				200	1						20-25
Diverse													
Brochetter	220	3			210	4							15-20
Pâté i bain-marie-terraine	200	2					190	2					80-100
Pizza med kort bunn	200	2											30-40
Pizzadeig													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Paier	200	2											40-45
Brød	220					200		220					30-40
Ristet brød	180				275	4-5							2-3
Lukkede gryteretter	180	2											90-180

* Avhengig av modell






















Alle T°C og steketider er oppgitt for forvarmede ovner.

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

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



I SAMSVAR MED CEI 60350

MAT	Tilberedningsmodus	NIVEAU	Tilbehør	°C	VARIGHET min.	PRECHAUF-FAGE
Shortbread (8.4.1)		5	flat 45 mm	150	30-40	ja
Shortbread (8.4.1)		5	flat 45 mm	150	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	flat 45 mm + rutenett	150	25-45	ja
Shortbread (8.4.1)		3	flat 45 mm	175	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	flat 45 mm + rutenett	160	30-40	ja
Små kaker (8.4.2)		5	flat 45 mm	170	25-35	ja
Små kaker (8.4.2)		5	flat 45 mm	170	25-35	ja
Små kaker (8.4.2)		2 + 5	flat 45 mm + rutenett	170	20-40	ja
Små kaker (8.4.2)		3	flat 45 mm	170	25-35	ja
Små kaker (8.4.2)		2 + 5	flat 45 mm + rutenett	170	25-35	ja
Myk kake uten fett (8.5.1)		4	rutenett	150	30-40	ja
Myk, fettfri kake (8.5.1)		4	rutenett	150	30-40	ja
Myk, fettfri kake (8.5.1)		2 + 5	flat 45 mm + rutenett	150	30-40	ja
Myk, fettfri kake (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Myk, fettfri kake (8.5.1)		2 + 5	flat 45 mm + rutenett	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rutenett	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rutenett	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rutenett	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rutenett	275	3-6	ja

* Avhengig av modell

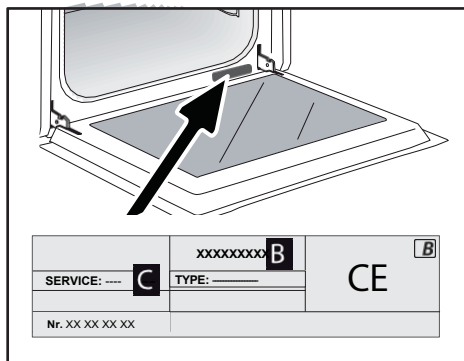
MERK: Ved tilberedning i 2 nivåer kan rettene tas ut på forskjellige tidspunkter.





INTERVENSJONER

Alt arbeid apparatet ditt må utføres av en kvalifisert fagperson som er registrert distributør av merket. For å gjøre det enklere å behandle forespørselen din, ber vi deg om å apparatets fullstendige referanser klare når du ringer (kommersiell referanse, servicereferanse, serienummer). Denne informasjonen finner du på .



B: Kommersiell referanse

C: Servicereferanse

H: Serienummer

ORIGINALE DELER

Ved service på utstyret må du be om at det kun brukes sertifiserte originale reservedeler.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

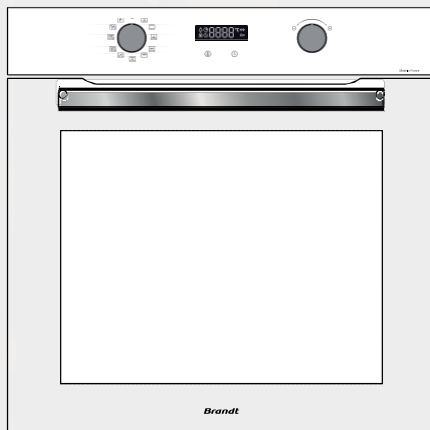
HE

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

CZTERY



BYCert.G011825


Drogi ,

Właśnie produkt **BRANDT** i chcielibyśmy podziękować za zaufanie, jakim nas obdarzyłeś. nam.

Zaprojektowaliśmy i stworzyliśmy ten produkt z o Tobie, Twoim stylu życia i Twoich potrzebach, aby jak najlepiej spełniał Twoje oczekiwania. Włożyliśmy w ten produkt nasze doświadczenie, naszego ducha innowacji i całą pasję, która napędza nas od ponad 60 lat. W ramach naszych ciągłych starań, aby spełnić Twoje wymagania, nasz serwis konsumencki jest do Twojej dyspozycji, aby odpowiedzieć na wszelkie pytania i sugestie.

Możesz również zalogować się na naszej stronie internetowej www.brandt.com, gdzie znajdziesz wszystkie nasze najnowsze innowacje, a także przydatne dodatkowe informacje.

BRANDT z przyjemnością wspiera Cię na co dzień i życzy wszystkiego najlepszego na przyszłość. w pełni wykorzystać swój zakup.



Etykieta "Origine France Garantie" zapewnia konsumentom identyfikowalność produktu poprzez jasne i obiektywne wskazanie jego pochodzenia. Marka BRANDT z dumą umieszcza tę etykietę na produktach pochodzących z naszych francuskich fabryk w Orleanie i Vendôme.

Retrouvez-nous sur



WAŻNE

Przed rozpoczęciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby móc szybsze zapoznanie się z jego obsługą.

BEZPIECZEŃSTWO I WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
• 1 INSTALACJA	6
WYBÓR LOKALIZACJI I INSTALACJI.....	7
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	7
• 2 ŚRODOWISKO	8
SZACUNEK DLA ŚRODOWISKA	8
• 3 OPIS URZĄDZENIA	9
ELEMENTY STERUJĄCE I WYŚWIETLACZ	10
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU).....	11
• 4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	13
USTAWIENIA	13
BLOKADA KŁAWIATURY (BLOKADA PRZED DZIEĆMI).....	14
MENU USTAWIEŃ.....	14
TRYBY GOTOWANIA	15
ROZPOCZĘCIE WYPALANIA	16
• 5 KONSERWACJA	20
CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE	20
• 6 USTERKI I ROZWIĄZANIA	23
USTERKI I ROZWIĄZANIA.....	23
• 7 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	21
• 8 PRZYDATNOŚCI	24
• 9 OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA	27



Ważne instrukcje bezpieczeństwa Przeczytaj uważnie i zachowaj do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje te można pobrać ze strony internetowej marki.

Po otrzymaniu urządzenia

Rozpakuj lub zleć natychmiastowe rozpakowanie. Sprawdź jego ogólny wygląd. Jeśli masz jakiegokolwiek zastrzeżenia, zapisz je na dowodzie dostawy i zachowaj kopię.

Przed pierwszym użyciem

rozgrzać piekarnik bez dostępu powietrza przez około 15 minut. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

Ważne informacje

To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego. Ten piekarnik nie zawiera żadnych elementów na bazie azbestu. Urządzenie jest przeznaczone do normalnego użytku domowego. Nie należy używać go do celów komercyjnych lub przemysłowych ani do innych celów niż te, do których zostało zaprojektowane.

Nie należy modyfikować ani próbować modyfikować charakterystyki tego urządzenia. Może to stanowić zagrożenie dla użytkownika.

Nigdy nie należy umieszczać aluminiowej w bezpośrednim kontakcie z paleniskiem, ponieważ nagromadzone ciepło może spowodować uszkodzenie emalii.

Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie po-

nie noszą ciężkich ładunków, a jako Czy wiesz, że dziecko nie może wsiąść lub usiąść?

Nie używaj piekarnika jako spiżarni ani do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów po użyciu.

Po użyciu piekarnika się, że wszystkie elementy sterujące są wyłączone.

Przed przystąpieniem do czyszczenia komory piekarnika należy wyłączyć piekarnik.

Przed usunięciem lodu należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie może być używane przez przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem im odpowiedniego nadzoru lub instrukcji bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związanego z tym ryzyka. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.





- przez dzieci bez nadzoru.
- Ważne jest, aby monitorować dzieci dla zapewnienia że z urządzeniem.



OSTRZEŻENIE :

• Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są nadzorowane przez cały czas.

• To urządzenie jest przeznaczone do gotowanie przy zamkniętych drzwiach.

• Przed przeprowadzeniem czyszczenia pirolityczne piekarnika, należy wyjąć wszystkie akcesoria i usunąć duże rozpryski.

• Dla funkcja funkcja net-

Podczas czyszczenia powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż podczas normalnego użytkowania. Zalecamy trzymanie dzieci z dala od urządzenia.

• Nie sprzętu czyszczącego czyszczenie parowe.

• Nie używaj środków czyszczących Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących ani skrobaków z twardego metalu, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szkła.

• Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

Przed wymianą lampy należy odłączyć ją od źródła zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy to zrobić po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić iluminator i pokrywę

lampę, użyj gumowej rękawicy, aby ułatwić demontaż.

• Wtyczka gniazda musi być dostępna po instalacji.

• Musi istnieć możliwość odłączenia odłączyć urządzenie od sieci zasilającej za pomocą wtyczki do gniazdka lub wyłącznika w stałych przewodach zgodnie z zasadami instalacji.

• Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.

• To urządzenie może być zainstalowane w Schematy instalacji pokazują, jak skonfigurować instalację.

• Wyśrodkowanie piekarnika w szafce aby zapewnić minimalną odległość 10 mm od sąsiedniego mebla.

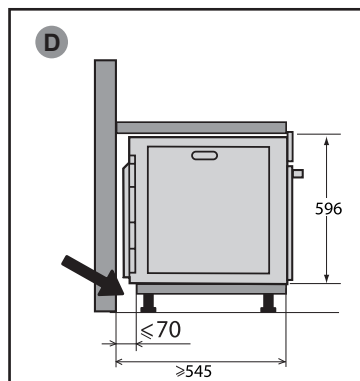
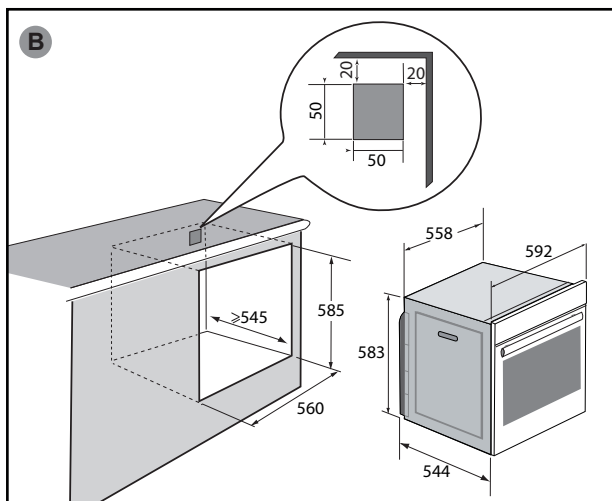
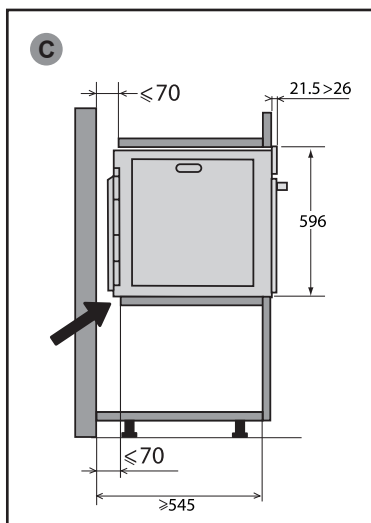
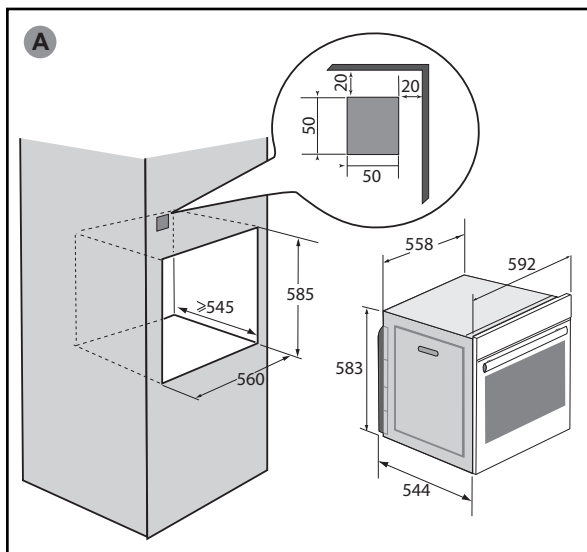
• Materiał wbudowanej szafki-Rama musi być żaroodporna (lub pokryta materiałem żaroodpornym). Aby zapewnić większą stabilność, należy przymocować piekarnik do szafki za pomocą 2 śrub w otworach znajdujących się w słupkach bocznych.

• Nie wolno instalować urządzenia-za ozdobnymi drzwiami, aby zapobiec przegrzaniu.





Instalacja urządzenia





WYBÓR LOKALIZACJI I INSTALACJI

Schematy przedstawiają wymiary szafki, w której zmieści się piekarnik. To urządzenie można zainstalować jako kolumnę (A) lub pod blatem (B).

(B). Jeśli szafka jest otwarta, maksymalny otwór z tyłu powinien wynosić 70 mm (C i D). Zamocować piekarnik w szafce. W tym celu zdejmij gumowe ograniczniki i wywierć otwór \varnothing 2 mm w ścianie szafki, aby zapobiec odpryskom drewna. Przymocuj piekarnik za pomocą 2 wkrętów do drewna (brak w zestawie) (średnica okrągłego łba: 3 mm i długość: 30 mm). Należy uważać, aby nie użyć śrubokręta, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii piekarnika. Wymień gumowe ograniczniki.



Rada
Aby upewnić się, że instalacja jest zgodna z przepisami, nie wahaj się wezwać specjalisty od urządzeń gospodarstwa domowego.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Piekarnik jest wyposażony standardowy 3-żyłowy przewód zasilający 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uziemienie), który należy podłączyć do sieci 220~240 V za pomocą standardowego gniazda IEC 60083 lub wielobiegunowego urządzenia izolującego zgodnie z zasadami instalacji. Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony zacisku urządzenia i musi być połączony z instalacji. Przewód

instalacja musi mieć natężenie 16 A.

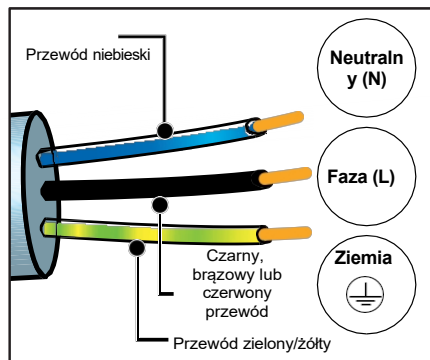
Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub incydenty wynikające z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia lub nieprawidłowego podłączenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz bez konieczności specjalnej interwencji ze strony użytkownika.



Uwaga:

Jeśli instalacja elektryczna w domu wymaga modyfikacji w celu podłączenia urządzenia, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Jeśli wystąpi jakikolwiek problem z piekarnikiem, należy odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik odpowiadający przewodowi łączącemu z piekarnikiem.



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go nagrzać przez około 15 minut na najwyższym ustawieniu przy zamkniętych drzwiczkach. Wełna mineralna otaczająca komorę piekarnika może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Może być również wyczuwalny dym. Jest to normalne zjawisko.





SZACUNEK DLA ŚRODOWISKO

Materiały opakowaniowe tego urządzenia można poddać recyklingowi. Weź udział w ich recyklingu i pomóż chronić środowisko, wrzucając je do przeznaczonych do tego celu pojemników komunalnych.

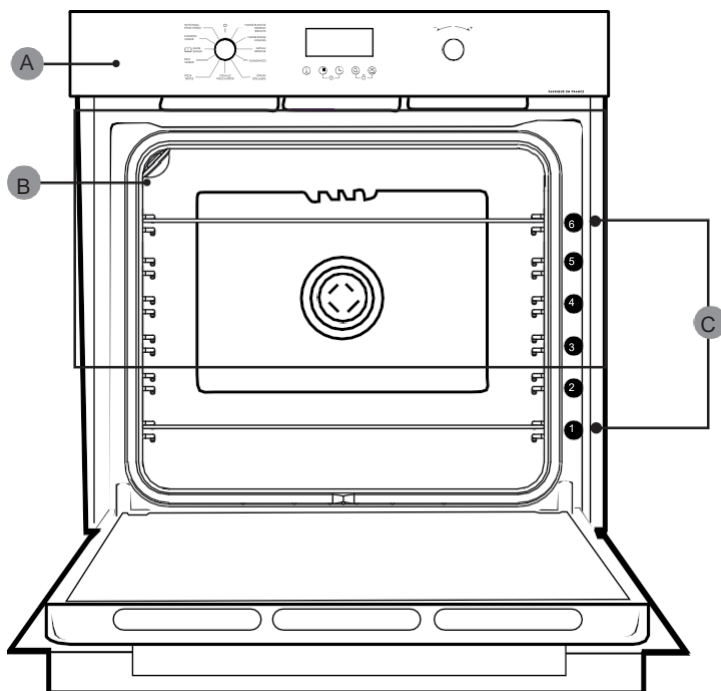
Urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. Dlatego jest ono oznaczone tym logo, aby, że zużytych urządzeń nie wolno mieszać z innymi odpadami.



Recykling urządzeń zorganizowany przez producenta zostanie zatem przeprowadzony w najlepszych możliwych warunkach, zgodnie z europejską dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbliższych punktów zbiórki zużytych urządzeń.

Dziękujemy za pomoc w ochronie środowiska.

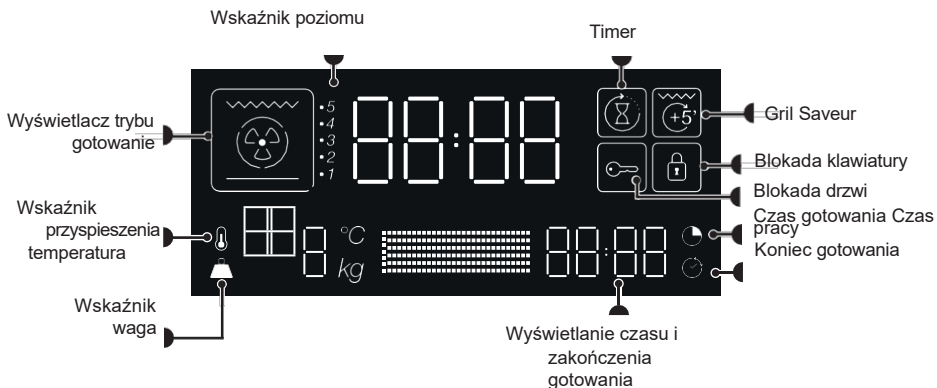


- A Panel sterowania
- B Lampka
- C Stopnie (6 pozycji)

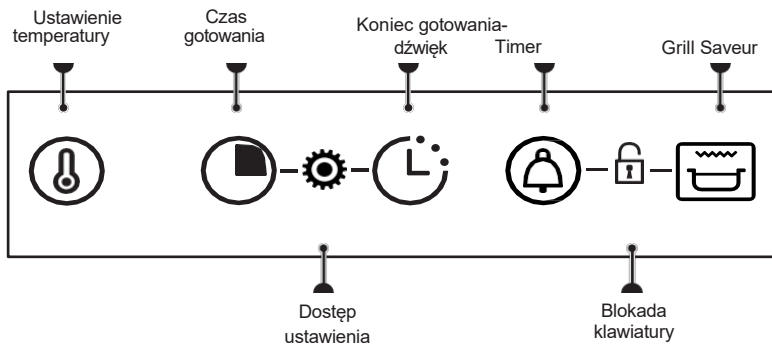


ELEMENTY STERUJĄCE I WYŚWIETLACZ

Wyświetlacz



Klucze



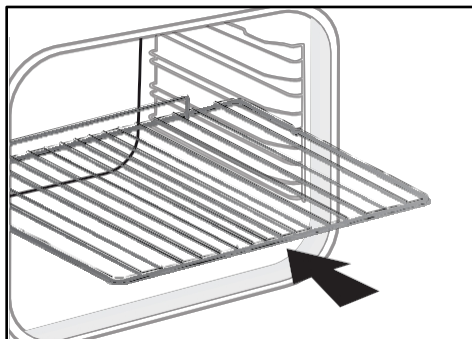


AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczająca przed przechyleniem

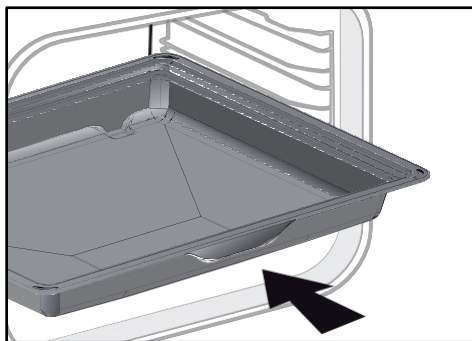
Ruszt może być używany do podtrzymywania wszystkich naczyń i form zawierających potrawy, które mają być gotowane lub pieczone au gratin. Może być również używany do grillowania (umieszczony bezpośrednio na wierzchu).

Włożyć ruszt z zabezpieczeniem przed przechyleniem w kierunku dolnej części piekarnika.



- Naczynie uniwersalne 45 mm

Do umieszczenia w warstwach pod grillem. Zbiera soki i tłuszcze z grillowania i może być używany w połowie wypełniony wodą do gotowania w bazarze.



PORADA :

Aby zapobiec wydostawaniu się dymu podczas gotowania tłustych mięs, zalecamy dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno naczynia wielofunkcyjnego 45 mm.



OSTRZEŻENIE :

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć akcesoria z piekarnika.

Pod wpływem ciepła akcesoria mogą się odkształcać bez zmiany swojej funkcji. Po schłodzeniu powracają do swojego pierwotnego kształtu.





System szyn przesuwnych

System szyn ślizgowych sprawia, że przenoszenie żywności jest łatwiejsze i wygodniejsze, ponieważ tace można płynnie wyciągać, dzięki czemu są one tak łatwe w obsłudze, jak to tylko możliwe. Tace można całkowicie wysunąć, umożliwiając pełny dostęp. Co więcej, ich stabilność oznacza, że żywność może być obrabiana i przenoszona w całkowicie bezpieczny sposób, zmniejszając ryzyko poparzenia. Dzięki temu wyjmowanie potraw z piekarnika jest znacznie .

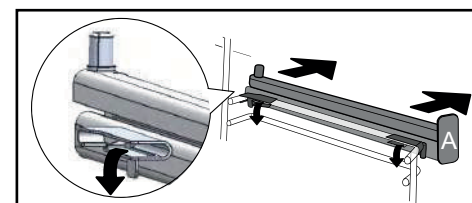
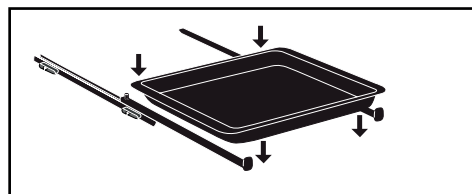
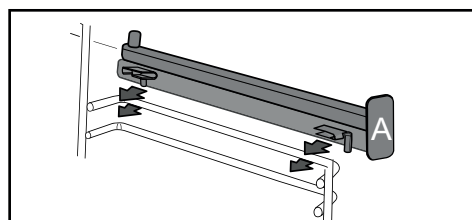
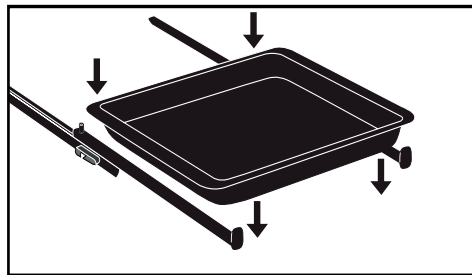
MONTAŻ I DEMONTAŻ SZYN ŚLIZGOWYCH

Po usunięciu 2 poziomych drutów wybierz wysokość poziomu (od 2 do 5), do którego chcesz przymocować szyny. Dociśnij lewą szynę do lewego drążka, wywierając odpowiedni nacisk na przód i tył szyny, tak aby 2 wypustki z boku szyny pasowały do drążka. Zrób to samo dla prawej szyny.

UWAGA: teleskopowa część przesuwna szyny powinna rozkładać w kierunku przedniej części piekarnika, ogranicznikiem A skierowanym w stronę użytkownika.

Zamontuj 2 druciane półki, a następnie umieść płytę na 2 szynach i system jest gotowy użycia.

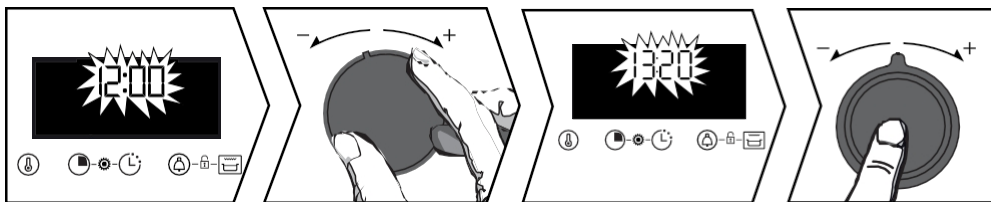
Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć prowadnice drutu. Lekko rozsuń zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je z poziomu. Pociągnij szynę do siebie.





USTAWIENIA

Ustawienie czasu

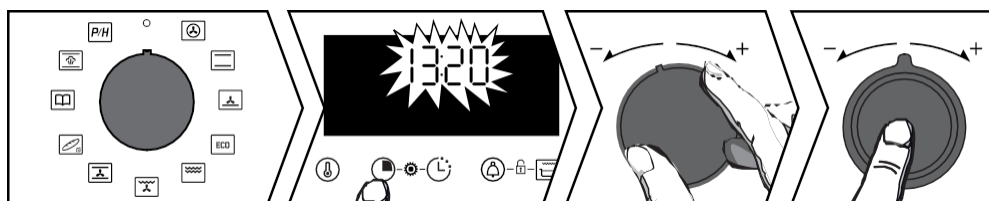


Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Ustaw godzinę za pomocą joysticka+ lub -. Potwierdź, naciskając joystick.

Jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, godzina również będzie migać. Dokonaj tego samego ustawienia.

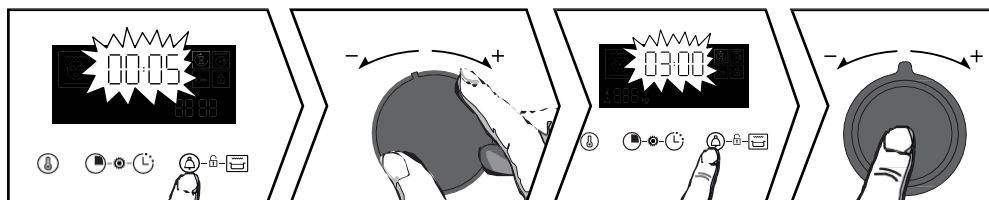
Zmiana czasu



Dźwignia funkcyjna musi znajdować się w pozycji 0.

Naciskaj przycisk[Ⓐ], aż zacznie migać wskazanie godziny. Dostosuj ustawienie za pomocą joysticka+ lub -. Potwierdź, naciskając joystick.

Minerie



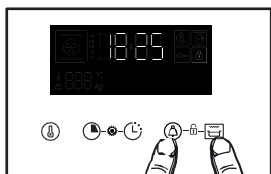
Naciśnij przycisk[Ⓐ], a pojawi się symbol[Ⓜ]. Timer zacznie migać. Ustaw timer za pomocą dźwigni + lub -. Potwierdź, naciskając joystick. Czas zostanie ponownie wyświetlony i rozpocznie się odliczanie. Naciśnij przycisk[Ⓐ], aby wyświetlić odliczanie. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, naciśnij joystick.

Uwaga: Programowanie timera można zmienić lub anulować pod adresem w dowolnym momencie. Aby , powróć do menu timera i ustaw wartość 00:00.



BLOKADA KŁAWIATURY (BLOKADA PRZED DZIEĆMI)

Dźwignia funkcyjna musi znajdować się w pozycji 0.



Naciśnij jednocześnie przyciski i , aż na ekranie pojawi się symbol . Aby go odblokować, naciskaj jednocześnie przyciski i , aż symbol zniknie z ekranu.

Menu ustawień



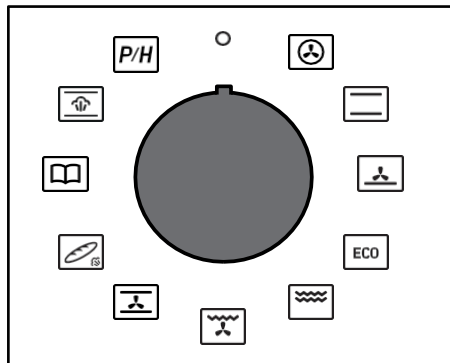
Jednocześnie naciskaj i , aż wyświetli się "MENU". Przewijaj różne menu za pomocą joysticka +/- (patrz tabela). Potwierdź wybór, naciskając dźwignię +/-, użyj dźwigni + i -, aby wybrać OFF lub ON, a następnie potwierdź wybór, naciskając dźwignię +/-.

1- Lampa	AUTO: W trybie gotowania kontrolka wewnętrzna wyłącza się 90 sekundach. ON: W trybie gotowania kontrolka świeci się w sposób ciągły, z wyjątkiem trybu ECO.
2- Dźwięk	ON: Aktywacja OFF: Wyłączenie sygnałów dźwiękowych przycisków.
3- Booster	ON: Aktywacja podgrzewania wstępnego szybko. OFF: Wyłączenie szybkiego podgrzewania.
4- Demo	Aktywacja/dezaktywacja trybu demonstracyjnego
5- Język	Wybór języka: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Kod	Informacje o usłudze

Aby wyjść z "MENU", naciśnij na dowolnym klawiszu.



METODY GOTOWANIA



BIAŁE MIĘSO-RYBA-BISZKOPTY*

Minimalna temperatura 35°C Maksymalna 250°C Zalecana do utrzymywania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw oraz do gotowania wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach. Podnosi się szybko w temperaturze: niektóre potrawy można wkładać do piekarnika na zimno.



CZERWONE MIĘSO-WARZYWA

Minimalna temperatura 35°C Maksymalna 275°C
Zalecane do powolnego, delikatnego gotowania: miękka dziczyzna itp. Do obsmażania pieczonych czerwonych mięs. Do gotowania na wolnym ogniu w zamkniętym naczyniu żaroodpornym potrawiwcześnieij przyrządzonych na płycie (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatura min. 75°C maks. 250°C Zalecane dla naczynia wilgotnych potraw (quiche, soczyste tarty owocowe...). Temperatura ciastopowinno byćdobrze dobrze upieczone. Zalecane dla Wyrośniętych produktów (ciasta, brioszki, kouglof...) i sufletów, które nie będą blokowane przez skórę na wierzchu.

ECO | ECO* COOKING

Minimalna temperatura 35°C, maksymalna 275°C Pozycja ta pozwala oszczędzać energię przy jednoczesnym zachowaniu jakości gotowania. Całe gotowanie odbywa się bez podgrzewania.



GRATIN



GRILLS

(pozycje od 1 do 4)



PULSED GRILL

Minimalna temperatura 100°C, maksymalna 250°C

Soczysty, chrupiący drób i pieczeń z każdej strony. Przesuń naczynie wielofunkcyjne 45 mm na dolnej półce. Zalecane do wszystkich rodzajów drobiu i pieczeni, do obsmażania i gotowania udźca jagnięcego i kotletów wołowych. Aby steki rybne rozplwały się w ustach.



PIZZA-TARTE

Minimalna temperatura 35°C, maksymalna 275°C



CHLEB NA PARZE

Temperatura min. 35°C maks. 220°C Zalecana kolejność dla gotowanie chleb. Nie zapomnij dodać odrobiny wody do podeszwy, aby uzyskać chrupiącą, złocistą skórę.



FUNKCJA PRZEWODNIK FLAVOUR Funkcja "Flavour Guide" dobiera odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy, jej wagi i rodzaju.

FUNKCJA GOTOWANIE PARA Wybierz funkcję "Gotowanie na parze". Piekarnik będzie wtedy oferował różne rodziny potraw: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęcina, wieprzowina).

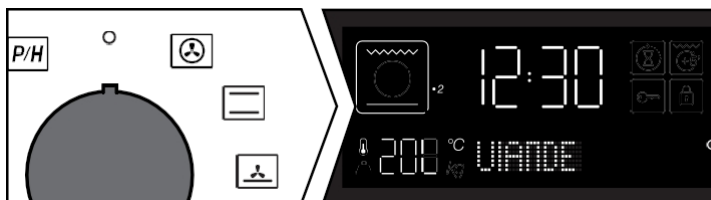
* *Sekwencja (sekwencje) używana do pisemnego komunikatu na etykiecie energetycznej zgodnie z normą europejską EN 60350-1 i dyrektywą europejską EU/65/2014.*





ROZPOCZĘCIE WYPALANIA

Natychmiastowe rozpoczęcie gotowania




Zegar powinien wyświetlać tylko godzinę. Nie może on migać.

Obróć pokrętkę funkcji do pozycji. Rozpocznie się gotowanie.

Nagrzewanie rozpoczyna się natychmiast. Piekarnik zaleci temperaturę, którą można zmienić. Piekarnik nagrzewa się, a wskaźnik temperatury miga. Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych. Można włożyć potrawę do piekarnika.


Zmiana temperatury



Naciśnij przycisk , a temperatura zacznie migać. Dostosuj temperaturę za pomocą joysticka + lub -. Potwierdź, naciskając joystick.

Zmiana czasu trwania



Naciśnij . Piekarnik zaleci czas gotowania, który można zmienić. Dostosuj czas gotowania za pomocą dźwigni + lub -. Potwierdź, naciskając pokrętkę.



Korzystanie z urządzenia



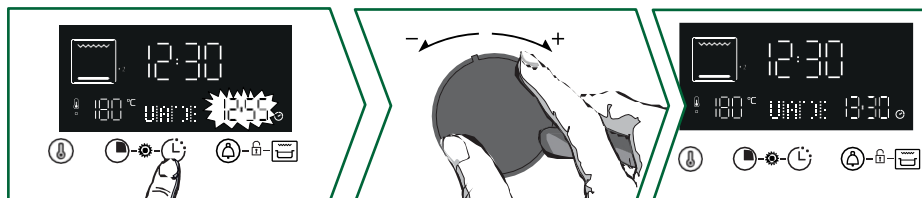
System "Smart Assist"


Piekarnik jest wyposażony w "Smart Assist", który po zaprogramowaniu gotowania zaleci czas gotowania, który można zmodyfikować zgodnie z wybranym trybem gotowania (patrz tabela).

Zmianę czasu należy potwierdzić, naciskając pokrętkę. Czas będzie odliczany natychmiast po osiągnięciu temperatury gotowania.

FUNKCJA GOTOWANIA (w zależności od modelu)	ZALECENIE CZASOWE
 BIAŁE MIĘSO - CIASTKA RYBNE	30 minut
 CZERWONE MIĘSO - WARZYWA	30 minut
 CIASTA - BRIOSZKA	30 minut
ECO ECO COOKING	30 minut
 GRATIN	7 min
 GRILADES+ TB	7 min
 DRÓB - PIECZEN	15 min
 PIZZA - PIE	30 minut
 PIECZYWO	40 min

Zmiana czasu zakończenia gotowania



Po ustawieniu czasu nacisnąć przycisk  , a czas zakończenia gotowania zacznie migać. Za pomocą dźwigni+ lub - ustaw nowy czas zakończenia gotowania.

Potwierdź, naciskając joystick.

Wskaźnik końca gotowania przestanie migać.

Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie w wybranym czasie.

Uwaga: Ta funkcja nie jest dostępna z funkcją Grill.



Korzystanie z funkcji Grill Saveur

Funkcji "Grill Saveur" można użyć do przyrumienienia potrawy au gratin pod koniec gotowania.



Wybierz funkcję gotowania, dostosuj temperaturę i ustaw czas gotowania.

Następnie wybierz funkcję "Gril Saveur", naciskając przycisk .

Rozpocznie się gotowanie. Wyświetlony zostanie symbol  , a grill uruchomi się automatycznie.  podczas ostatnich 5 minut gotowania.

Uwaga: Funkcja "Gril Saveur" nie jest dostępna w Eco, Gratin, Grill i Gotowanie na parze





Korzystanie z urządzenia

Funkcja gotowania na parze

Wybierz funkcję "Gotowanie na parze".

Następnie piekarnik różne rodziny potraw: Drób, Ryby i Pieczenie.

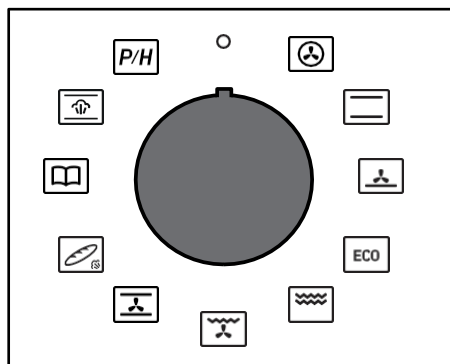
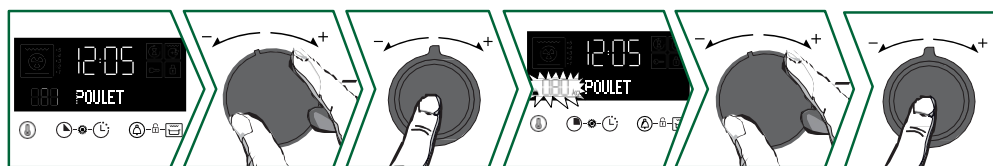



Tabela automatycznych funkcji łączonych z kombinacją pary

Naczynia	Żywność	Ilość wody do dodania
Drób	A1 Kurczak	500 ciepłej wody w naczyniu wielofunkcyjnym 45 mm
	A2 Perliczka	
	A3 Kaczka	
	A4 Turcja	
B Fish	B1 Duża ryba	
	B2 Plastugi	
	B3 Małe ryby	
	B4 Nuts	
C Roast	C1 Pieczeń cielęca	
	C2 Pieczeń wieprzowa	



Użyj joysticka, aby wybrać potraw + i -, potwierdź, naciskając joystick. Następnie wybierz jedzenie za pomocą joysticków + i -, potwierdź, naciskając joystick.


Miga waga ; wprowadź rzeczywistą wagę potrawy za pomocą joysticka + i -, a następnie potwierdź, naciskając joystick.

Umieść naczynie wielofunkcyjne 45 mm (ciepłą wodą) na dolnym poziomie 1, a gotowaną potrawę na poziomie 3.

Nie trzeba nic więcej ustawiać, temperatura i czas gotowania są obliczane automatycznie. W razie potrzeby ustaw czas zakończenia gotowania, a następnie potwierdź. Gotowanie rozpocznie się natychmiast.

Zmiana czasu zakończenia gotowania



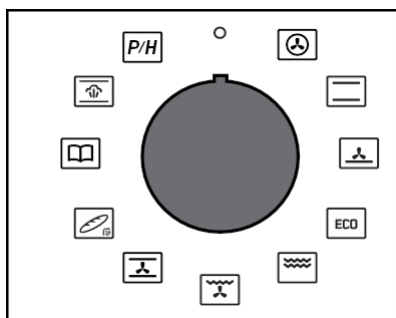
Naciśnij przycisk , a czas zakończenia gotowania zacznie migać. Za pomocą dźwigni + i - ustaw nowy czas zakończenia gotowania. Potwierdź, naciskając pokrętko. Wskazanie czasu zakończenia gotowania przestanie migać. Zostanie wyświetlony zaprogramowany czas gotowania, a gotowanie zakończy się w wybranym czasie.





Funkcja przewodnika po smakach

Funkcja "Przewodnik po smakach" doбира odpowiednie parametry gotowania poprzez w zależności od żywności, jej wagi i rodzaju potrawy.



- r1 : Medium rare r2 : Well done r3 : Rare
- r4: Gratin dauphinois
- r5 : Całe ziemniaki
- r6: Nadziewane pomidory
- r7: Warzywny flan r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Tarta owocowa
- r12: Pliki cookie

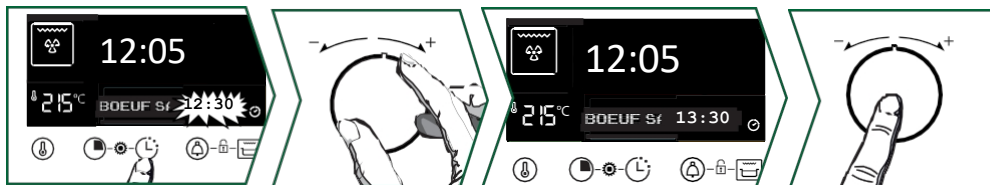
*W przypadku tych potraw konieczne jest podgrzanie. Umieść naczynie w piekarniku po usłyszeniu sygnału nagrzewania.



Obróć joystick do pozycji Flavour Guide. Użyj joysticka, aby wybrać + i - zaprogramowany przepis. Potwierdź, naciskając joystick+ i -. W zależności od , sugerowana waga będzie migać . Wprowadź rzeczywistą wagę potrawy za pomocą joysticków+ i -, a następnie potwierdź, naciskając joystick. Zostanie wyświetlony automatycznie obliczony idealny czas pieczenia. Piekarnik zaleci wysokość, na której należy umieścić . Umieść potrawę w piekarniku na zalecanym poziomie (od 1 na dole do 6 na górze). Piekarnik uruchomi się.

WAŻNE: Nie można zmienić czasu gotowania za pomocą przycisku Przewodnik Saveur.

Zmiana czasu zakończenia gotowania



Naciśnij przycisk , a czas zakończenia gotowania zacznie migać. Za pomocą dźwigni + i - ustaw nowy czas zakończenia gotowania. Potwierdź, naciskając pokrętko. Wskazanie czasu zakończenia gotowania przestanie migać. Zostanie wyświetlony zaprogramowany czas gotowania, a gotowanie zakończy się w wybranym czasie.

WAŻNE: W przypadku przepisów wymagających wstępnego podgrzania nie jest możliwe gotowanie z późniejszym startem.





CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE

Czyszczenie ubytków za pomocą pirolizy lub czyszczenia parowego



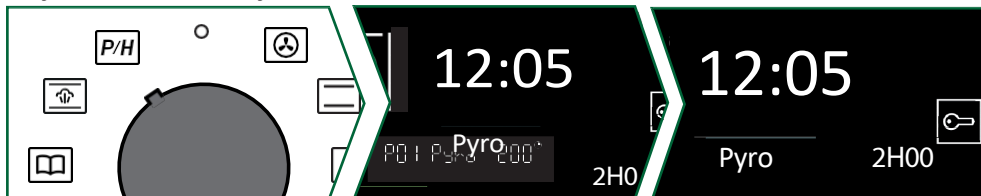
UWAGA

Przed rozpoczęciem procedury czyszczenia Py-roliza lub Hydro należy wyjąć akcesoria i stojaki z piekarnika. Przed do czyszczenia piekarnika należy usunąć wszelkie duże rozlane płyny. Usunąć nadmiar tłuszczu z drzwiczek za pomocą wilgotnej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa operacja czyszczenia pirolitycznego powinna być przeprowadzana wyłącznie po

Drzwi są automatycznie blokowane i nie można ich odblokować.

Natychmiastowe samooczyszczanie



Zegar powinien wyświetlać godzinę bez migania. Użyj joysticka, aby wybrać samooczyszczania

Wybierz ustawienie pirolizy za pomocą dźwigni + i - w zależności od stopnia zabrudzenia urządzenia piekarnik.

Twój wybór :

P01: Pyro 2 h

P02: Wyświetlany jest komunikat PyroExpress* lub Pyro ECO 1h30.

P03: Wyświetlany jest komunikat Hydro.

Potwierdź za pomocą dźwigni + i -, a rozpocznie się cykl czyszczenia. Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Przekręć pokrętkę funkcji z powrotem na 0. Po zakończeniu cyklu czyszczenia drzwi zostaną odblokowane.

* PyroExpress w 59 minut

Ta specyficzna funkcja wykorzystuje ciepło nagromadzone podczas poprzedniej sesji gotowania, aby zapewnić szybkie automatyczne czyszczenie komory: czyści lekko zabrudzoną komorę w mniej niż godzinę.

Elektroniczne monitorowanie temperatury wnęki określa, czy ciepło resztkowe we wnęce jest wystarczające do uzyskania dobrych wyników czyszczenia. Jeśli tak nie jest, automatycznie uruchamiany jest cykl pirolizy ECO trwający 1 godzinę.



Ekspresowe 59-minutowe piro

Gdy ekranie pojawi się to wskazanie, można wybrać następujące opcje PyroExpress w 59 minut.





PORADA :

Gdy piekarnik ostygnie, użyj wilgotnej szmatki, aby usunąć biały popiół. Piekarnik będzie czysty i gotowy do ponownego użycia.

Czyszczenie wnętrza parą wodną

Dzięki tej funkcji poświęcisz mniej czasu na czyszczenie piekarnika, działając w sposób ekologiczny. Aby to zrobić, spryskaj komorę 300 ml wody i uruchom funkcję czyszczenia parą, obracając pokrętko na



na 35 minut.

Opóźniona piroliza lub czyszczenie parowe

Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji "Natychniastowe samooczyszczenie" i zapoznaj się z sekcją "Czas zakończenia gotowania", aby ustawić czas zakończenia pirolizy lub czyszczenia wodnego.

Po wykonaniu tych czynności rozpoczęcie cyklu czyszczenia zostanie opóźnione do zaprogramowanego czasu. Po zakończeniu cyklu ustaw przełącznik funkcji z powrotem w położeniu 0.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Użyj miękkiej szmatki nasączonej środkiem do czyszczenia szkła. Nie używaj kremów do szorowania ani materiałów ściernych.

gąbka do skrobania.

Czyszczenie szyby drzwi

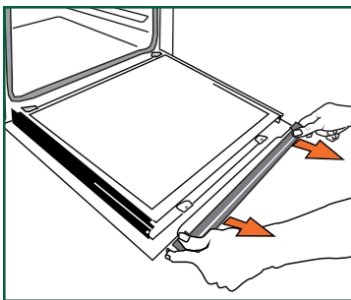
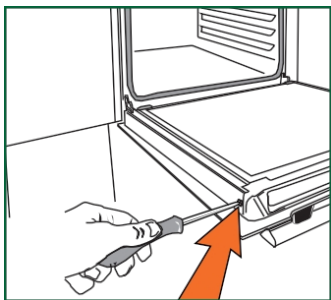
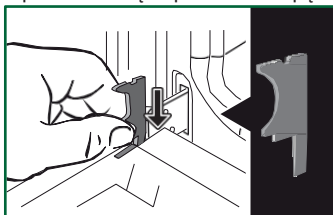


OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy środków do szorowania, gąbek ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła. Otwórz całkowicie drzwi i zablokuj je.

za pomocą plastikowego klina dostarczonego z urządzenie.

Odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach ościeżnic drzwi za pomocą śrubokręta Torx (T20), a następnie zdejmij ramę, ciągnąc ją do siebie.



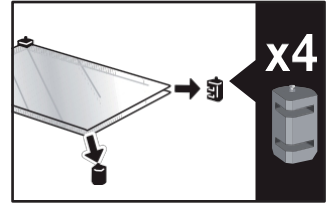
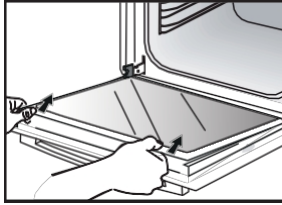


Konserwacja urządzenia



WAŻNE :

Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu pierwszej szyby (błyszcząca stroną do siebie).



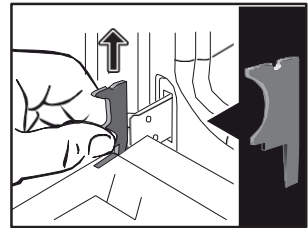
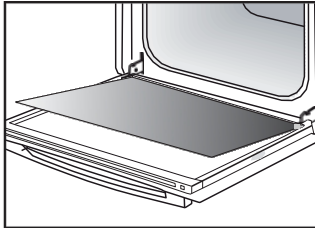
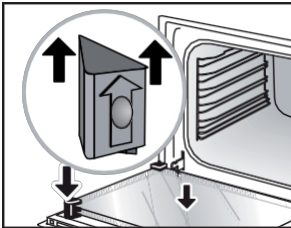
Wymij pierwszą szybę: drzwi mają dwie wewnętrzne szyby z czarną gumową przekładką w każdym rogu. W razie potrzeby wyjmij wewnętrzne szyby, aby je wyczyścić.

Nie zanurzać szkła w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć suchą szmatką. puszysty.

Montaż okien w drzwiach

Po wyczyszczeniu należy ponownie ustawić cztery gumowe ograniczniki ze strzałkami skierowanymi w górę, zmienić położenie wszystkich okien.

Zablokować ostatnią szybę w ogranicznikach, a następnie zmienić położenie poprzeczki i przykręcić ją z powrotem. Usunąć plastikowy kabel przed zamknięciem drzwi. Urządzenie jest teraz ponownie gotowe do pracy.

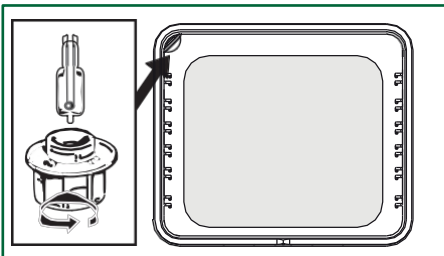


Wymiana lampy



WAŻNE:

Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy to zrobić po ostygnięciu urządzenia.



Charakterystyka lampy :

25 W, 220-240 V~, 300°C, podstawa G9.

Jeśli lampa przestanie działać, można ją wymienić samodzielnie. Odkręć nakrętkę i wyjmij lampę (użyj gumowej rękawicy, aby ułatwić demontaż).

Włóż nową lampę i załóż szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



USTERKI I ROZWIĄZANIA

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony lub czy bezpiecznik w instalacji nie jest uszkodzony. Zwiększ wybraną temperaturę.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Jest to normalne zjawisko, ponieważ wentylator może pracować do godziny po zakończeniu pieczenia, aby obniżyć temperaturę wewnątrz i na zewnątrz piekarnika. Po upływie więcej niż jednej godziny należy skontaktować się z naszym działem obsługi posprzedażnej.
















Sprawdź, czy drzwi zamykają się prawidłowo. Może usterka blokady drzwi lub czujnika temperatury. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym.

Jeśli drzwiczki nie blokują się prawidłowo, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Do gotowania w bieżącej wodzie należy używać wentylowanych trybów gotowania. Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą. Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia może powodować wibracje podczas jego . Wyjmij urządzenie i przesunij przewód. Wymień piekarnik. Przesunąć przewód. Wymienić piekarnik.
















Wskazówki dotyczące gotowania

PŁYTY	 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	min					
Mięso														
Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2					180	2					60	
Pieczona cielęcina (1 kg)	200	2					180	2					45-60	
Pieczeń wołowa rzadka (1 kg)	240	2											45-60	
Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45	
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3	45
Duży drób	200	2												60-90
Udka z kurczaka					220	3						210	3	30-40
Kotlety wieprzowe					210	3								30-40
Kotlety cielęce					210	3								20-30
Żeberka wołowe rzadkie (1 kg)					210	3						210	3	20-30
Kotlety z baraniny					210	3								20-30
Ryba														
Małe ryby					275	4								15-20
Ryby średniej wielkości (od 1 kg do 1,5 kg)	200	3					180	3						30-35
Filety rybne	220	3					200	3						15-20
Warzywa														
Gratins (gotowane jedzenie)					275	2								15
Gratins dauphinois	200	2					180	2						45
Lasagne	200	3					180	3						45
Nadziewane pomidory	170	3					160	2						30
Wypieki														
Ciastko Savoy - Gênoise			150	3										35
Zrolowany biszkopt	220	3												15-20
Brioche	170	1	210											35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Ciasto - Quatre-quarts	180	1	180	1										45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Kremy	165	2												30-40

* W zależności od modelu

Wskazówki dotyczące gotowania

PŁYTY	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	min
Wypieki							
Ciasteczka - Shortbread	175	3					15-20
Kugelhopf			180	2			40-45
Małe bezy	100	2					60-90
Duże bezy	100	2					70-90
Madeleines	220	3			200	3	5-10
Kapusta	200	3			180	3	30-40
Pojedyncze ciasta francuskie	220	3			200	3	5-10
Savarin	180	3					30-35
Tarta z kruchego ciasta	215	1			200	1	30-40
Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1			200	1	20-25
Różne							
Brochettes	220	3		210	4		15-20
Paszтет w terrinie bemarowej	200	2			190	2	80-100
Pizza na kruchym cieście	200	2					30-40
Ciasto na pizzę							15-18
Quiche	220	2					35-40
Suflet							50
Ciasta	200	2					40-45
Chleb	220				200	220	30-40
Chleb tostowy	180			275	4-5		2-3
Zamknięte zapiekanki	180	2					90-180

* W zależności od modelu



Wszystkie T°C i czasy gotowania są podane dla nagranych piekarników.

Uwaga: Wszystkie mięsa należy pozostawić w temperaturze pokojowej na co najmniej 1 godzinę przed włożeniem do piekarnika.

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

Wskazówki dotyczące gotowania

ZGODNIE Z CEI 60350

ŻYWNOŚĆ	Tryb gotowania	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS TRWANIA min.	PRECHAUF-FAGE
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 tłuszczu (8.5.1)		4	siatka	150	30-40	tak
Miękkie, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		4	siatka	150	30-40	tak
Miękkie, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	30-40	tak
Miękkie, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie, beztłuszczowe ciasto (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

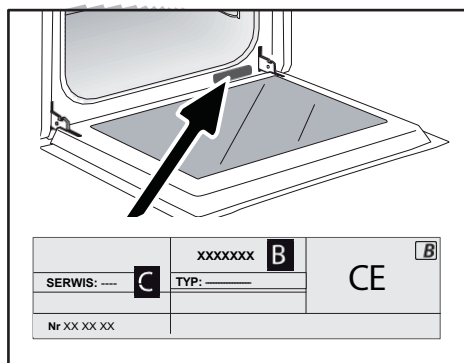
UWAGA: W przypadku gotowania na 2 poziomach naczynia można wyjmować w różnym czasie.





INTERWENCJE

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest zarejestrowanym dystrybutorem marki. Aby ułatwić rozpatrzenie zgłoszenia, należy przygotować pełne dane referencyjne urządzenia (numer handlowy, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej.



B: Referencje handlowe

C: numer serwisowy H:

numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas serwisowania urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych, certyfikowanych części zamiennych.

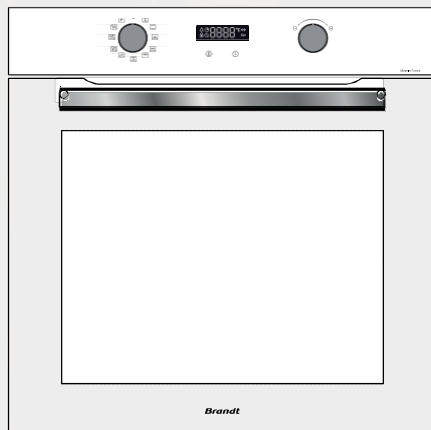


Brandt



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT

FORNO



BYCert.G011825

FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

HE


Caro ,

de adquirir um produto **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer a confiança que depositou em nós. que nos dá.

Concebemos e construímos este produto a pensar si, no seu estilo de vida e nas suas necessidades, para que corresponda o mais possível às suas expectativas. Colocámos neste produto o nosso know-how, o nosso espírito inovação e toda a paixão que nos move há mais de 60 anos. No âmbito do nosso esforço permanente para satisfazer as suas necessidades, o nosso serviço de apoio ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas perguntas e sugestões.

Também pode aceder ao nosso sítio Web www.brandt.com, onde encontrará todas as nossas últimas inovações, bem como informações adicionais úteis.

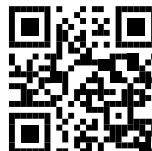
A BRANDT tem o prazer de o apoiar diariamente e deseja-lhe as maiores felicidades para o futuro. tirar o máximo partido da sua compra.



O rótulo "Origine France Garantie" garante aos consumidores a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua origem. A marca BRANDT orgulha-se de ostentar este rótulo nos produtos provenientes das nossas fábricas francesas de Orléans e Vendôme.

BN/Cert.6011825

Retrouvez-nous sur



IMPORTANTE

Antes de o seu aparelho, leia atentamente este manual para poder familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
• 1 INSTALAÇÃO	6
ESCOLHA DO LOCAL E INSTALAÇÃO	7
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	7
• 2 AMBIENTE	8
RESPEITO PELO AMBIENTE	8
• 3 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	9
COMANDOS E ECRÃ	10
ACESSÓRIOS (CONSOANTE O MODELO)	11
• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO	13
CONFIGURAÇÕES	13
BLOQUEIO DO TECLADO (BLOQUEIO PARA CRIANÇAS)	14
MENU DEFINIÇÕES	14
MODOS DE COZEDURA	15
INICIAR UMA QUEIMA	16
• 5 MANUTENÇÃO	20
LIMPEZA INTERIOR - EXTERIOR	20
• 6 FALHAS E SOLUÇÕES	23
FALHAS E SOLUÇÕES	23
• 7 DICAS DE COZINHA	21
• 8 DE APTIDÃO	24
• 9 SERVIÇO PÓS-VENDA	27



Instruções de segurança importantes *Ler atentamente e guardar para utilização futura.*

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio Web da marca.

Aquando da receção do aparelho

Desembalar ou mandar desembalar imediatamente. Verificar o seu aspeto geral. Se tiver alguma reserva, escreva-a na nota de entrega e guarde uma cópia.

Antes da primeira utilização,

aquecer o forno durante cerca de 15 minutos sem ar. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

Informações importantes

Este aparelho foi concebido utilizado em casa. Este forno não contém componentes à base de amianto.

O seu aparelho foi concebido para uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais, industriais ou para qualquer outro fim que não seja aquele para o qual foi concebido.

Modificar ou tentar modificar as características deste aparelho. Se o fizer, pode colocá-lo em perigo.

Nunca colocar ade alumínio em contacto direto com a lareira, pois o calor acumulado pode provocar a deterioração do esmalte.

Na porta aberta do forno, não colocar o pó.

não transportam cargas pesadas, e as- Sabe uma criança não pode subir ou sentar-se?

Não utilize o seu forno como despensa ou para guardar quaisquer objectos após a sua utilização.

Depois de utilizar o forno, de que todos os comandos estão na posição de desligado.

A câmara de cozimento deve ser desligada antes de se efetuar qualquer trabalho de limpeza na cavidade da câmara de cozimento.

Antes de retirar o gelo, deixar arrefecer o aparelho.

Instruções de segurança

- Este aparelho pode ser utilizado por por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou instruções razoáveis relativamente utilização segura aparelho e tenham compreendido os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.





- por crianças sem supervisão.
- É importante monitorizar o en-
crianças para garantir
que elas com o



AVISO:

- O aparelho e as suas partes
acessíveis

ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, exceto se forem vigiadas a todo o momento.

- Este aparelho foi concebido para cozinhar com a porta fechada.
- Antes de efetuar um teste de rede
Para efetuar a limpeza pirolítica do seu forno, retire todos os acessórios e remova os salpicos grandes.
- Para a função de net-
Durante a limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que durante a utilização normal. Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.
- Não equipamento de limpeza
limpeza a vapor.
- Não utilizar produtos de limpeza
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal duro para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que tal pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Certificar-se de que o aparelho está desativado.

A lâmpada deve ser desligada da alimentação eléctrica antes de ser substituída, para evitar qualquer risco de choque eléctrico. Fazer isso quando o aparelho tiver arrefecido. Para desatarraxar a vigia e o

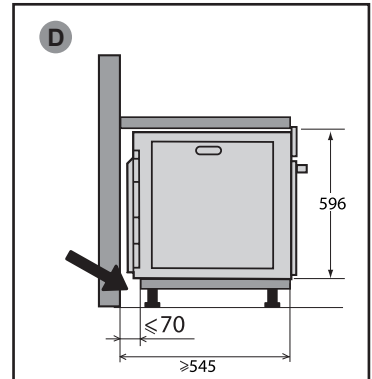
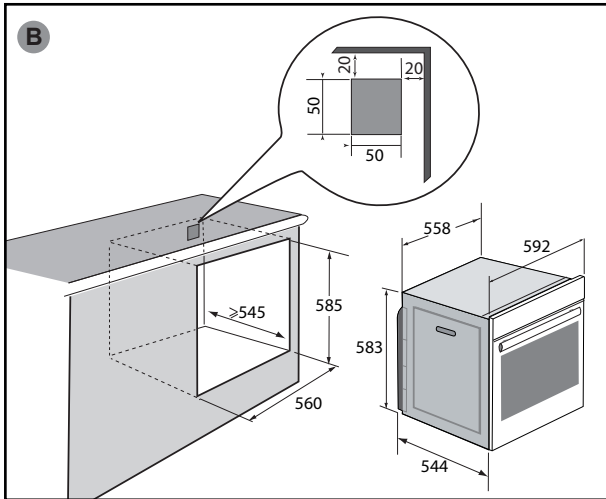
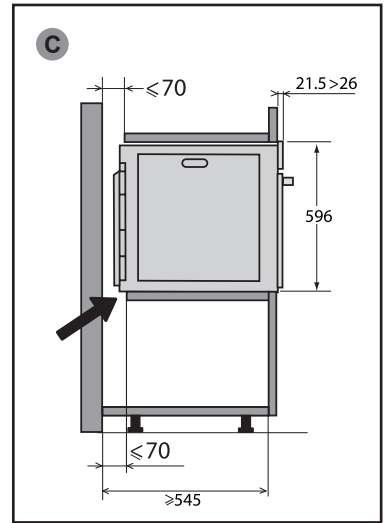
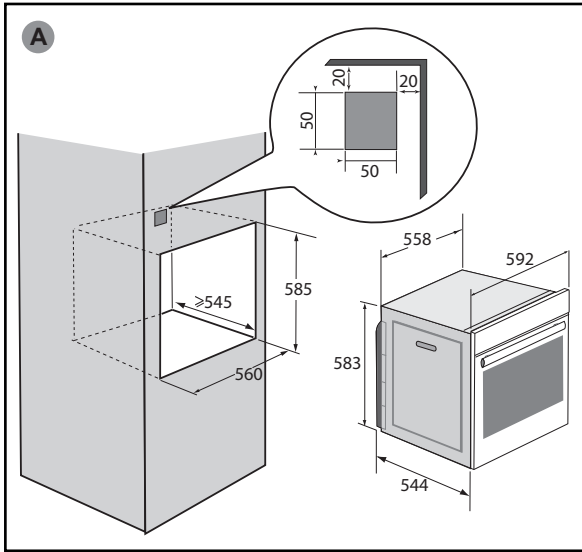
lâmpada, utilizar uma luva de borracha para facilitar a remoção.

- A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação.
- Deve ser possível desligar
desligar o aparelho da rede eléctrica, quer através de uma ficha de tomada, quer através da incorporação de um interruptor nas condutas fixas, em conformidade com as regras de instalação.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar qualquer perigo.
- Este aparelho pode ser instalado em
Os diagramas de instalação mostram como configurar a instalação.
- Centrar o forno no armário
para garantir uma distância mínima de 10 mm em relação ao móvel adjacente.
- O material do armário embutido-
A estrutura deve ser resistente ao calor (ou revestida com material resistente ao calor). Para uma maior estabilidade, fixar o forno ao móvel com 2 parafusos através dos orifícios existentes nos montantes laterais.
- O aparelho não deve ser instalado-
atrás de uma porta decorativa,
para evitar o sobreaquecimento.





Instalação do aparelho





ESCOLHA DO LOCAL E INSTALAÇÃO

Os esquemas mostram as dimensões de um móvel que pode receber o seu forno. Este aparelho pode ser instalado em coluna (A) ou sob a bancada (B).

(B). Se o armário estiver aberto, a abertura máxima na de trás deve ser de 70 mm (C e D). Fixar o forno no móvel. Para o efeito, retire os batentes de borracha e faça um furo prévio de Ø 2 mm na parede do móvel para evitar que a madeira se estilhace. Fixe o forno com 2 parafusos para madeira (não fornecidos) (diâmetro da cabeça redonda: 3 mm e comprimento: 30 mm). Tenha cuidado para não utilizar uma chave de fendas, pois pode danificar o esmalte do seu forno. Substituir os batentes de borracha.



Conselho

Para se certificar de que a sua instalação está em conformidade, não hesite em recorrer a um especialista em electrodomésticos.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A câmara de cozimento está equipada um cabo de alimentação padrão de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que deve ser ligado à rede eléctrica de 220~240 Volt através de uma tomada padrão IEC 60083 ou de um dispositivo de isolamento omipolar de acordo com as regras de instalação.

O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado terminal do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação. O fio

a instalação deve ser de 16 amperes.

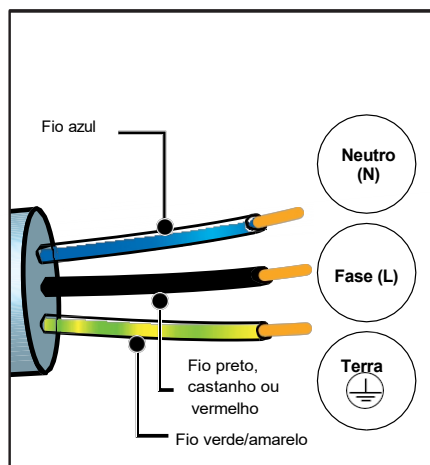
Não podemos ser responsabilizados por qualquer acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta, ou de uma ligação incorrecta.

O seu aparelho foi concebido para funcionar a uma frequência de 50 Hz ou 60 Hz sem qualquer intervenção especial da sua parte.



Atenção:

Se a instalação eléctrica da sua casa exigir modificações para ligar o seu aparelho, contacte um electricista qualificado. Em caso de problema com o forno, desligar o aparelho da tomada ou retirar o fusível correspondente à linha de ligação ao forno.



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aqueça-o durante cerca de 15 minutos na posição mais elevada com a porta fechada. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente libertar um cheiro especial devido à sua composição. Também notar algum fumo. Isto é normal.





RESPEITO PELO O AMBIENTE

Os materiais de embalagem deste aparelho podem ser reciclados. Participe na sua reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho contém igualmente muitos materiais recicláveis. Por isso, está marcado com este logótipo para o informar de que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.



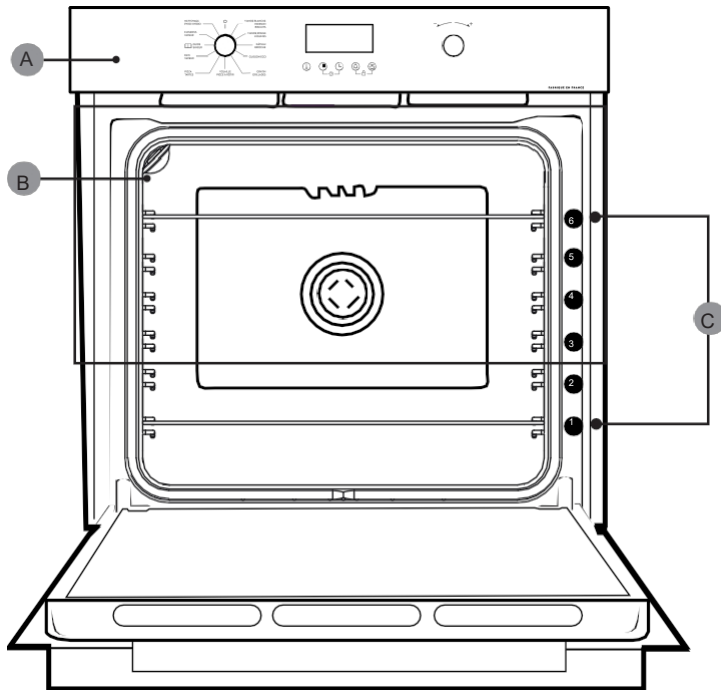
A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante será, portanto, efectuada nas melhores condições possíveis, em conformidade com a diretiva europeia relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Contacte o seu município ou retalhista local para obter informações sobre os pontos de recolha de aparelhos usados mais próximos.

Obrigado pela sua ajuda na proteção do ambiente.



Descrição do seu aparelho



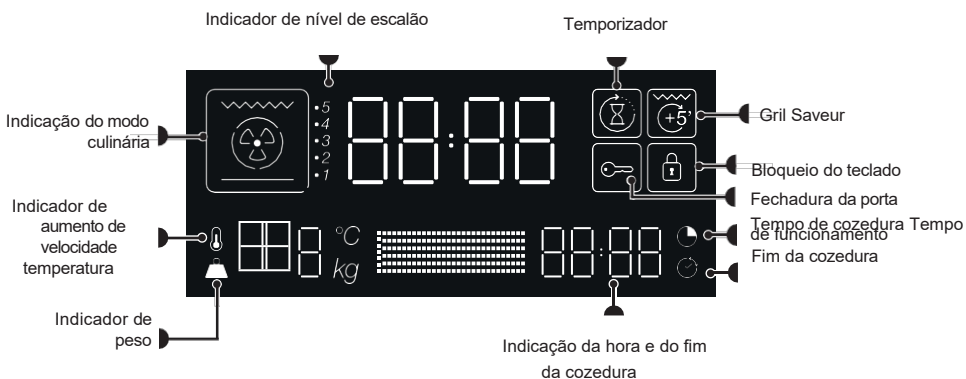
- A Painel de controlo
- B Lâmpada
- C Degraus (6 posições)



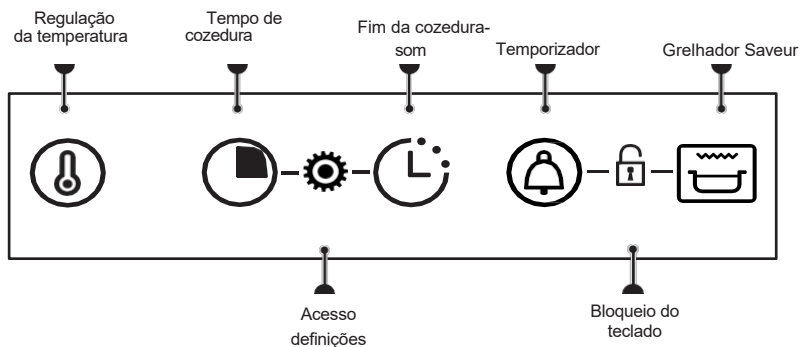


CONTROLOS E ECRÃ

Ecrã



Chaves



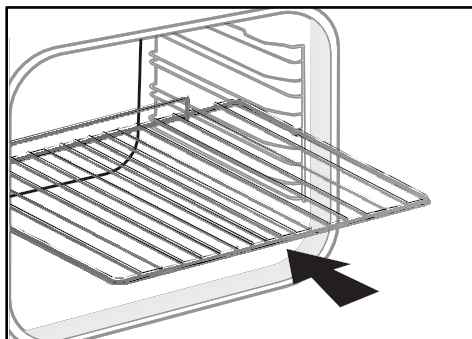


ACESSÓRIOS (CONSOANTE O MODELO)

- Grelha de segurança anti-inclinação

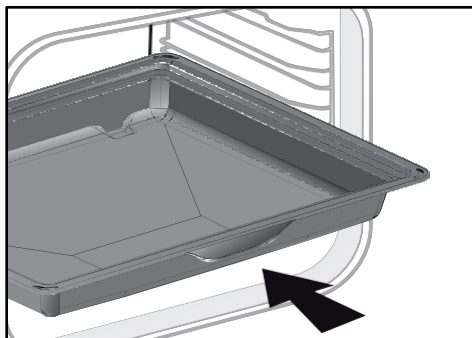
A grelha pode ser utilizada para apoiar todos os pratos e formas que contenham alimentos a cozer ou a assar gratinados. Também pode ser utilizada para grelhar (colocada diretamente por cima).

Introduzir a grelha com o dispositivo anti-inclinação na parte inferior da câmara de cozimento.



- Prato multiusos 45 mm

Para ser inserido nas camadas por baixo do grelhador. Recolhe os sucos e as gorduras dos grelhados e pode ser utilizado meio cheio de água para cozinhar em banho-maria.



CONSELHO :

Para evitar a saída de fumo ao cozinhar carnes gordas, recomendamos que adicione uma pequena quantidade de água ou óleo ao fundo do prato multifunções de 45 mm.



AVISO :

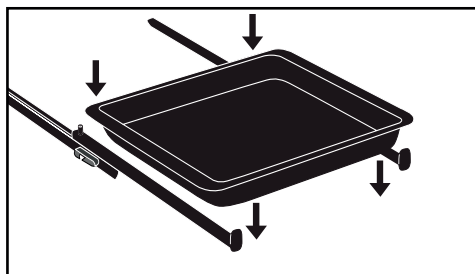
Retirar os acessórios da estufa antes de iniciar a limpeza por pirólise.

Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem alterar a sua função. Quando arrefecem, voltam à sua forma original.



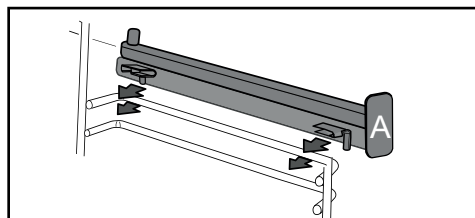
Sistema de calhas deslizantes

O sistema de calhas deslizantes torna o manuseamento dos alimentos mais fácil e cómodo, uma vez que os tabuleiros podem ser puxados para fora sem problemas, facilitando ao máximo o seu manuseamento. Os tabuleiros podem ser completamente puxados para fora, permitindo um acesso total. Além disso, a sua estabilidade significa que os alimentos podem ser trabalhados e manuseados com toda a segurança, reduzindo o risco de queimaduras. Assim, pode retirar os seus alimentos do forno com muito mais facilidade.



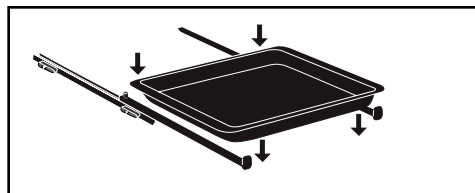
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS CALHAS DE DESLIZAMENTO

Depois de retirar as 2 camadas de arame, escolha a altura da camada (de 2 a 5) à qual pretende fixar as calhas. Encaixe a calha esquerda na camada esquerda, aplicando pressão suficiente na parte da frente e de trás da calha para que as 2 patilhas laterais da calha encaixem na camada de arame. Faça o mesmo para a calha direita.

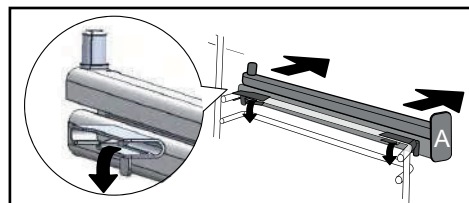


NOTA: a parte deslizante telescópica da calha deve dobrar-se para frente do forno, o batente A virado para si.

Coloque as suas 2 prateleiras de arame e, em seguida, coloque a sua placa nas 2 calhas, e o sistema está pronto ser utilizado.



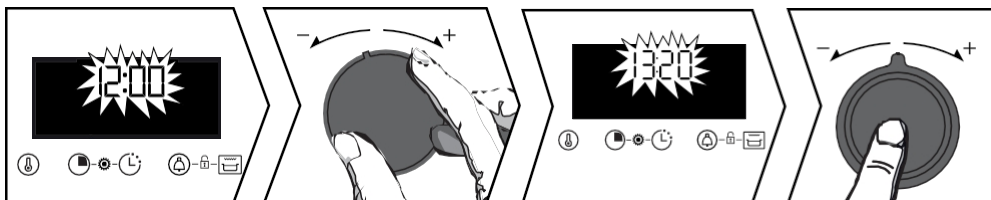
Para desmontar as calhas, retirar novamente as corrediças de arame. Abra ligeiramente as patilhas fixadas em cada calha para baixo para as soltar da . Puxe a calha na direção.





DEFINIÇÕES

Definição do tempo

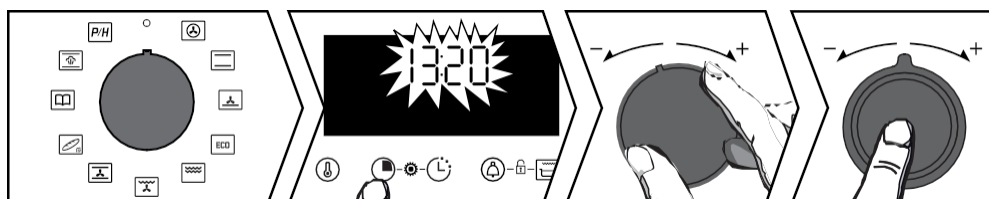


Ao ser ligado, o ecrã pisca 12:00.


Defina a hora com o joystick+ ou -. Confirmar premindo o joystick.

Se houver um corte de energia, a hora também piscará. Efectue as mesmas definições.

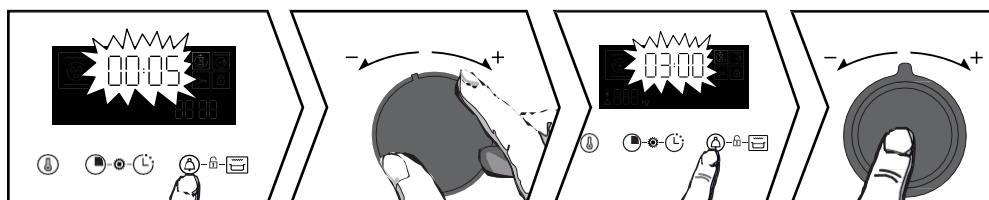
Alterar a hora






A alavanca de função deve estar na posição 0.

Prima o botão  até a indicação da hora ficar intermitente. Ajuste a definição com o joystick+ ou -. Confirmar com a pressão do joystick.

Minerie



Prima o botão  e o símbolo  aparecerá. O temporizador fica intermitente. Defina o temporizador utilizando a alavanca + ou -. Confirmar premindo o joystick. A hora é novamente apresentada e a contagem decrescente inicia-se. Prima o botão  para visualizar a contagem decrescente. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Para o parar, prima o joystick.

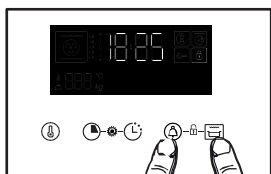
NB: É possível alterar ou anular a programação do temporizador em qualquer altura. Para cancelar, volte ao menu do temporizador e defina para 00:00.





BLOQUEIO DO TECLADO (BLOQUEIO PARA CRIANÇAS)

A alavanca de função deve estar na posição 0.



Prima simultaneamente as teclas e até que o símbolo apareça no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente as teclas e até que o símbolo desapareça do ecrã.

Menu de definições



Prima simultaneamente e até "MENU" ser apresentado. Percorrer os diferentes menus com o joystick +/- (ver quadro). Confirme a sua seleção premindo a alavanca +/-, utilize as alavancas + e - para selecionar OFF ou ON e, em seguida, confirme a sua escolha premindo a alavanca +/-.

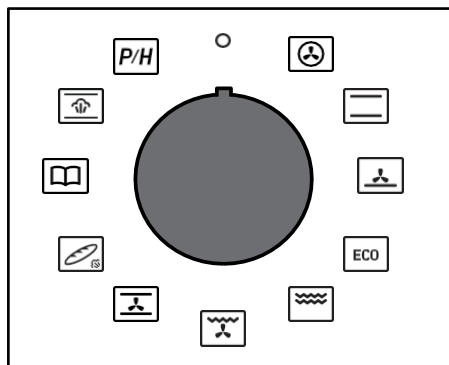
1- Lâmpada	AUTO: No modo de cozedura, a luz da cavidade desliga-se 90 segundos. ON: No modo de cozedura, a luz está continuamente acesa, exceto no modo ECO.
2- Som	ON: Ativar OFF: Desativar os sinais sonoros das teclas.
3- Reforço	ON: Ativar o pré-aquecimento rápido. OFF: Desativar o pré-aquecimento rápido.
4- Demonstração	Ativar/desativar o modo de demonstração
5- Língua	Escolha da língua: FR, EN, ES, PI, CZ
6- Código	Informações sobre o serviço de apoio ao cliente

Para sair do "MENU", prima em qualquer tecla.





MÉTODOS DE COZEDURA



CARNE BRANCA-PEIXE-BISCOITOS*

Temperatura mínima 35°C Temperatura máxima 250°C

Recomendada para manter macias as carnes brancas, o peixe e os legumes e para cozeduras múltiplas até 3 níveis. Sobe rapidamente temperatura: alguns pratos podem ser colocados no forno a frio.



CARNE VERMELHA-VEGETAIS

Temperatura mínima 35°C Máxima 275°C Recomendada para uma cozedura lenta e delicada: caça macia, etc. Para selar carnes vermelhas assadas. Para cozer em lume brando numa caçarola fechada pratos previamente iniciados no fogão (coq au vin, civet).



BRIOCHE COM QUEIJO

Temperatura min. 75°C max. 250°C Recomendado para os pratos húmidos (quiches, tartes de fruta sumarentas...). Amassa deve ser bem bem cozinhada por baixo. Recomendado para Preparações que crescem (bolo, brioche, kouglof...) e para soufflés que não serão bloqueados por uma crosta no topo.

ECO | ECO* COZINHA

Temperatura mínima 35°C, máxima 275°C Esta posição permite poupar energia, mantendo a qualidade da cozedura. Toda a cozedura é efectuada sem pré-aquecimento.



GRATIN



GRILLS

(posições 1 a 4)



GRELHADOR A GRANEL

Temperatura mínima 100°C, máxima 250°C Aves e assados suculentos e estaladiços de todos os lados. Deslize o prato multifunções 45 mm na prateleira inferior. Recomendado para todas as aves de capoeira e assados, para selar e cozinhar perna de borrego e costeletas de vaca. Para manter as postas de peixe a derreter na boca.



PIZZA-TARTE

Temperatura mínima 35°C, máxima 275°C



PÃO DE VAPOR

Temperatura min 35°C max 220°C Sequência recomendada para cozedura pão. Não se esqueça de adicionar um ramequim de água à sola para obter uma crosta estaladiça e dourada.



FUNÇÃO GUIA SABOR

A função "Guia dos sabores" seleciona os parâmetros de cozedura adequados, em função dos alimentos a preparar, do seu peso e do tipo de prato.

FUNÇÃO COZINHAR VAPOR

Selecionar a função "Cozedura a vapor". O forno propõe então diferentes famílias de alimentos: frango, peixes grandes e assados (vitela, porco).

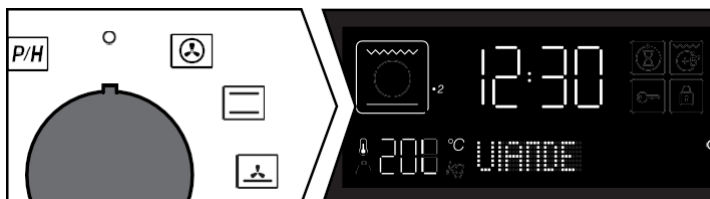
* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito no rótulo energético em conformidade com a norma europeia EN 60350-1 e a diretiva europeia EU/65/2014.





INICIAR UMA QUEIMA

Início imediato da cozedura



Assim que a câmara de cozimento é ligada, o tempo de funcionamento começa.


O temporizador deve indicar apenas a hora. Não deve estar a piscar.

Rode o botão de função para a posição da sua escolha. A cozedura inicia-se.

O aquecimento começa imediatamente. A câmara de cozimento recomenda uma temperatura, que pode ser alterada. A câmara de cozimento aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando a câmara de cozimento atinge a temperatura definida, soa uma série de sinais sonoros. Pode colocar o seu prato no forno.


Alterar a temperatura



Prima o botão  e a temperatura ficará intermitente. Ajuste a temperatura utilizando o joystick+ ou -. Confirmar premindo o joystick.

Alterar a duração



Prima . O seu forno recomenda um tempo de cozedura que pode ser alterado. Ajustar o tempo de cozedura com a alavanca + ou -. Confirmar premindo o botão.



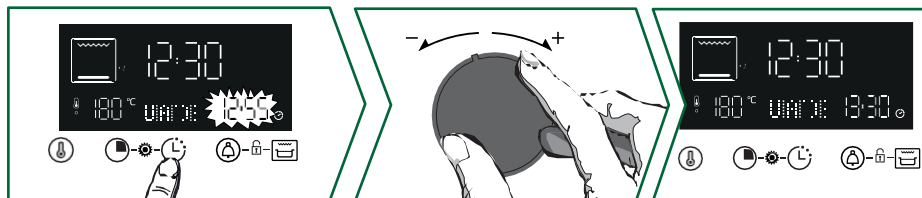
Sistema "Smart Assist"

O seu forno está equipado com a função "Smart Assist" que, quando a cozedura é programada, recomenda um tempo de cozedura que pode ser modificado de acordo com o modo de cozedura selecionado (ver quadro).

Se alterar o tempo, confirme-o premindo o botão . A contagem decrescente do tempo inicia-se imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA (consoante o modelo)	RECOMENDAÇÃO DE TEMPO
 CARNE BRANCA - BISCOTOS DE PEIXE	30 minutos
 CARNE VERMELHA - LEGUMES	30 minutos
 BOLOS - BRICCHE	30 minutos
ECO ECO COZINHA	30 minutos
 GRATINA	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 AVES DE CAPOEIRA - ASSADAS	15 min
 PIZZA - TORTA	30 minutos
 PÃO	40 min

Alterar fim do tempo de cozedura



Depois de definir o tempo de cozedura, premir a tecla e o fim do tempo de cozedura piscará. Utilizar a alavanca+ ou - para definir o novo fim do tempo de cozedura.

Confirmar premindo o joystick.

A indicação de fim de cozedura deixa de piscar.

O seu forno começará mais tarde a terminar a cozedura hora selecionada.

NB: Esta função não está disponível com a função Grill.


Utilizar a função Grill Saveur

Pode utilizar a função "Grill Saveur" para dourar um prato gratinado no final da cozedura.



Selecionar uma função de cozedura, ajustar a temperatura e definir um tempo de cozedura.

Em seguida, selecionar a função "Gril Saveur" premindo a tecla .

A cozedura começa. O símbolo  é visualizado e o grelhador arranca automaticamente, durante os últimos 5 minutos de cozedura.

NB: O "Gril Saveur" não está disponível nos de cozedura Eco, Gratinar, Grelhar e Vapor.



Utilizar o seu dispositivo

Função de cozedura a vapor

Selecionar a função "Cozedura a vapor".

O forno então diferentes famílias de alimentos: Aves, Peixe e Assados.

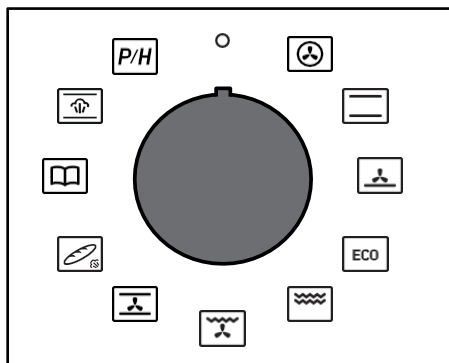
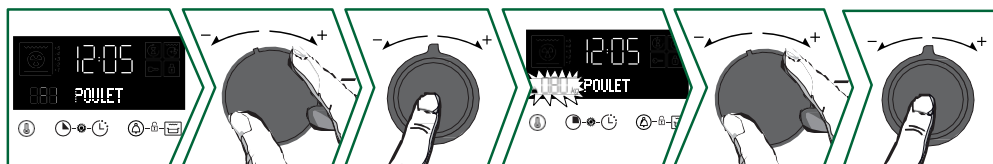



Tabela de funções combinadas automáticas com combinação de vapor		
Pratos	Alimentação	Quantidade água a adicionar
A Aves de capoeira	A1 Frango	500 de água morna no recipiente multiusos de 45 mm
	A2 Pintada	
	A3 Pato	
	A4 Turquia	
B Peixe	B1 Peixes grandes	
	B2 Peixes chatos	
	B3 Peixes pequenos	
	B4 Rodas	
C Assados	C1 Assados de vitela	
	C2 Assados de porco	



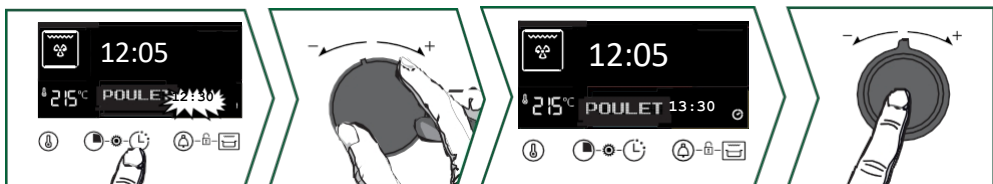
Utilize o joystick para seleccionar sua alimentos+ e - , confirme premindo o joystick. Em seguida, seleccione o alimento utilizando os joysticks + e - e confirme premindo o joystick.



Um peso está a piscar ; introduza o peso real do seu alimento utilizando o joystick+ e - depois confirmar, premindo o joystick.

Coloque o prato multifunções de 45 mm (água quente) no nível 1 do fundo e os alimentos a cozinhar no nível 3.

Não é necessário definir mais nada, a temperatura e o tempo de cozedura são calculados automaticamente. Se necessário, defina o tempo de fim de cozedura e confirme. A cozedura começa imediatamente.

Alterar fim do tempo de cozedura



Premir o botão  e o fim do tempo de cozedura piscará. Utilizar as alavancas+ e - para definir o novo tempo de fim de cozedura. Confirmar premindo o botão . A indicação do fim do tempo de cozedura deixa de piscar. O tempo de cozedura programado é indicado e a cozedura termina à hora seleccionada.

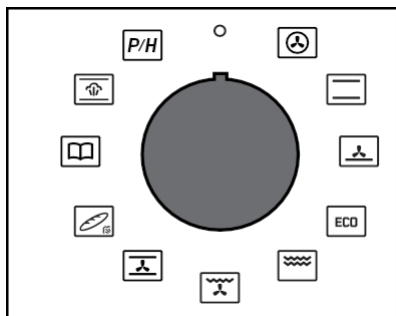




Utilizar o seu dispositivo

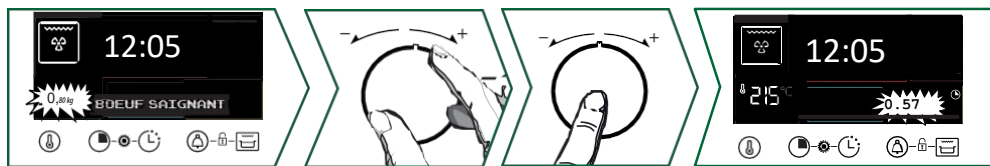
A função de guia de aromas

A função "Guia do Gosto" seleciona os parâmetros de cozedura adequados para si consoante os alimentos a , o seu peso e o tipo de prato.



- r1 : Mal passado r2 : Bem cozinhado r3 : Mal passado
- r4: Gratinado dauphinois
- r5 : Batatas inteiras
- r6: Tomates recheados r7: Flan de legumes r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasanha
- r11: Tarte de frutas
- r12: Biscoitos

*É necessário um pré-aquecimento para estes pratos. Colocar o prato no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento.



Rode o joystick para Guia de aromas. Utilize o joystick para selecionar + e - uma receita pré-programada. Confirme premindo o joystick+ e -. Dependendo do prato, um peso sugerido pisca . Introduza o peso real alimentos utilizando os joysticks+ e - e confirme premindo o joystick. É indicado o tempo de cozedura ideal, calculado automaticamente. O forno recomenda a altura em que deve colocar o . Colocar o prato no forno à altura recomendada (de 1 em baixo a 6 em cima). O forno arranca.

⚠ IMPORTANTE: Não é possível alterar o tempo de cozedura com a tecla Guia Saveur.

Alterar fim do tempo de cozedura



Premir o botão e o fim do tempo de cozedura piscará. Utilizar as alavancas + e - para definir o novo tempo de fim de cozedura. Confirmar premindo o botão . A indicação do fim do tempo de cozedura pára de piscar. O tempo de cozedura programado é indicado e a cozedura termina hora selecionada.

⚠ IMPORTANTE: Para as receitas que requerem pré-aquecimento, não é possível cozinhar com um início retardado.





LIMPEZA INTERIOR - EXTERIOR

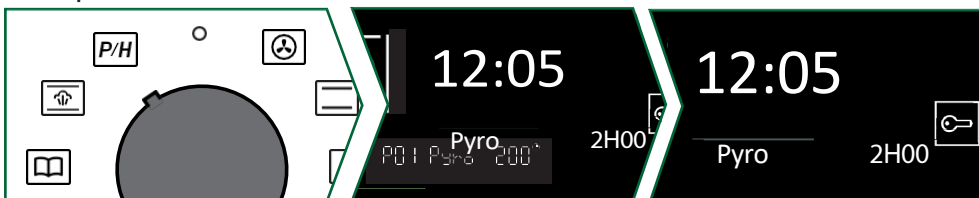
Limpeza da cavidade por pirólise ou limpeza a vapor



ATENÇÃO

Retire os acessórios e os suportes da câmara de cozimento antes de iniciar um procedimento de pirólise ou de hidro-limpeza. Antes de limpar a sua câmara de cozimento, remova quaisquer derrames grandes que possam ter. Remova o excesso de gordura da porta com uma esponja húmida. Por razões de segurança, a operação de limpeza da pirólise só deve ser efectuada depois de a porta é automaticamente bloqueada e não pode ser desbloqueada.

Autolimpeza imediata



O temporizador deve apresentar a hora do dia, sem piscar. Utilize o joystick para seleccionar o auto-limpeza

Seleccionar a regulação da pirólise com a alavanca +e - consoante a sujidade do aparelho o seu forno.

A sua escolha :

P01: Pyro 2 h

P02: É apresentado PyroExpress* ou Pyro ECO 1h30.

P03: É apresentado o ecrã Hydro.

Confirmar com as alavancas + e - e o ciclo de limpeza inicia-se. No final do ciclo de limpeza, o ecrã indica 0:00. Rode o botão de função novamente para 0. No final do ciclo de limpeza, a porta destranca-se.

* PyroExpress em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado uma sessão de cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática rápida da cavidade: limpa uma cavidade ligeiramente suja em menos de uma hora.

A monitorização eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual na cavidade é suficiente para um bom resultado de limpeza. Se não for, é automaticamente iniciado um ciclo de pirólise ECO com a duração de uma hora e meia.



Pirotecnia expressa de 59 minutos

Quando esta indicação aparece no ecrã, tem a opção de a hipótese de iniciar um PyroExpress em 59 minutos.






CONSELHO :

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover as cinzas brancas. O forno estará limpo e pronto a ser utilizado novamente para cozinhar à sua escolha.

Limpeza a vapor da cavidade

Graças a esta função, passará menos tempo a limpar o seu forno, com uma ação eco-responsável. Para isso, pulverize a cavidade com 300 ml de água e inicie a função de limpeza a vapor rodando o botão para  durante 35 minutos.

Pirólise retardada ou limpeza a vapor

Siga as instruções da secção "Autolimpeza imediata" e consulte a secção "Fim do tempo de cozedura" para definir o fim do tempo de pirólise ou de limpeza com água.

Após estas acções, o início do ciclo de limpeza é atrasado até à hora programada. Quando o ciclo estiver concluído, volte a rodar o seletor de funções para 0.

Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio embebido em limpa-vidros. Não utilizar cremes de limpeza ou abrasivos. esponja raspadora.

Limpeza do vidro da porta



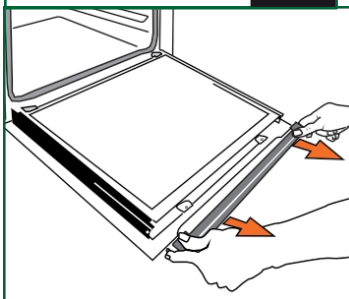
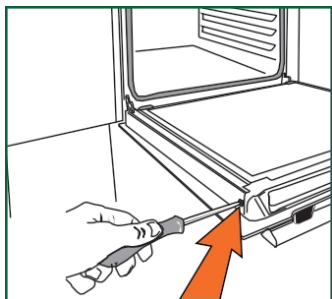
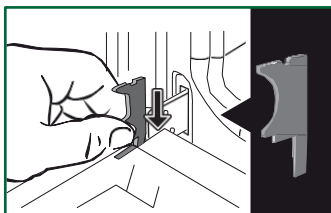
AVISO

Não produtos de limpeza, esponjas abrasivas ou raspadores de metal para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que estes podem riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.

Abrir completamente a porta e trancá-la.

utilizando a cunha de plástico fornecida com o seu dispositivo.

Desaperte os dois parafusos situados de cada lado das ombreiras da porta com uma chave de fendas Torx (T20) e, em seguida, retire o aro puxando-o na sua direção.



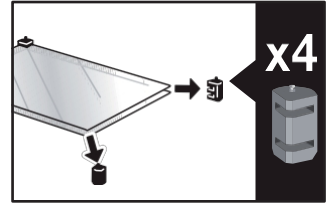
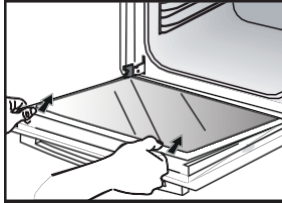


Manutenção do seu aparelho



IMPORTANTE:

Certifique-se de que marca a direção de montagem deste primeiro painel (lado brilhante virado para si).



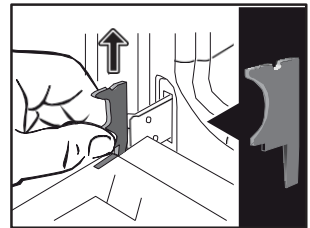
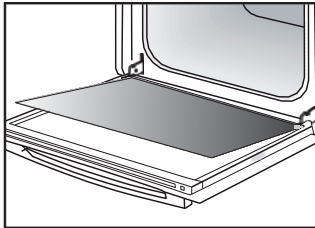
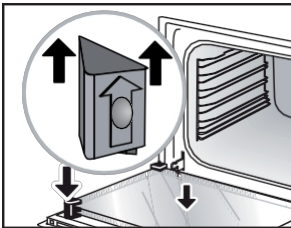
Retirar o primeiro vidro: a porta tem dois vidros interiores com um espaçador de borracha preta em cada canto. Se necessário, retirar os vidros interiores para os limpar.

Não mergulhar o vidro água. Enxaguar água limpa e limpar com um pano seco. fofo.

Montagem dos vidros das portas

Após a limpeza, reposicionar os quatro batentes de borracha com as setas a apontar para cima. reposicionar todas as janelas.

Encaixe o último vidro nos batentes, depois reposicione a barra transversal e volte a aparafusá-la. Retire o cabo de plástico antes de fechar a porta. O seu aparelho está de novo operacional.

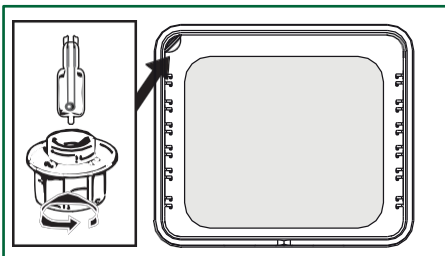


Substituir a lâmpada



IMPORTANTE :

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação eléctrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico. Faça-o quando o aparelho tiver arrefecido.



Caraterísticas da lâmpada :

25 W, 220-240 V~, 300°C, base G9.

Pode substituir a lâmpada se esta deixar de funcionar. Desaperte o ublot e retire a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem).

Insira a nova lâmpada e volte a colocar a janela. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.



FALHAS E SOLUÇÕES

Verifique se o forno está corretamente ligado à corrente ou se o fusível da sua instalação não está avariado. Aumentar a temperatura selecionada.

Substituir a lâmpada ou o fusível. Verificar se o forno estiver corretamente ligado.

Isto é normal, uma vez que a ventoinha pode funcionar durante uma hora após a cozedura para baixar a temperatura no interior e no exterior do forno. Após mais de uma hora, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

Verificar se a porta fecha corretamente. Pode uma avaria no fecho da porta ou no sensor de temperatura. Se a avaria persistir, contacte o serviço pós-venda.
















Se a porta não bloquear corretamente, contacte o Serviço Pós-Venda.

Utilizar os modos de cozedura ventilados para cozinhar em banho-maria. Verificar se o cabo de alimentação não está em contacto com a parede traseira.










Isto não tem qualquer impacto no funcionamento correto do seu aparelho, pode gerar um ruído de vibração quando este está a ser ventilado. Retire o aparelho e desloque o cabo. Substitua o seu forno. Desloque o cabo. Substitua o seu forno.



Dicas de cozinha

PLACAS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 N/VE	 N/VE	 N/VE	 N/VE	 N/VE	 N/VE	 N/VE	 N/VE	min				
Carne													
Carne de porco assada (1 kg)	200	2					180	2					60
Vitela assada (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Rosbife mal passado (1 kg)	240	2											45-60
Borrego (perna, pá 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Aves de capoeira (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Aves de capoeira de grande porte	200	2											60-90
Coxas de frango					220	3					210	3	30-40
Costeletas de porco					210	3							30-40
Costeletas de vitela					210	3							20-30
Costeletas de vaca mal passadas (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Costeletas de carneiro					210	3							20-30
Peixe													
Peixes pequenos					275	4							15-20
Peixes de tamanho médio (1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Filetes de peixe	220	3					200	3					15-20
Legumes													
Gratins (alimentos cozinhados)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasanha	200	3					180	3					45
Tomates recheados	170	3					160	2					30
Pastelaria													
Biscoito Savoy - Génoise			150	3									35
Biscoito enrolado	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Bolo - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremes	165	2											30-40

* Dependendo do modelo

PLACAS	 *	 *	 *	 *	 *	 *	 *	 *		
	NÍVEL	NÍVEL	NÍVEL	NÍVEL	NÍVEL	NÍVEL	NÍVEL	NÍVEL	min	
Pastelaria										
Bolachas - Shortbread	175	3								15-20
Kugelhopf			180	2						40-45
Merengues pequenos	100	2								60-90
Merengues grandes	100	2								70-90
Madalenas	220	3			200	3				5-10
Couve	200	3			180	3				30-40
Folhados individuais	220	3			200	3				5-10
Savarin	180	3								30-35
Tarte de massa quebrada	215	1			200	1				30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1			200	1				20-25
Diversos										
Brochettes	220	3		210	4					15-20
Patê em terrina de banho-maria	200	2			190	2				80-100
Pizza de massa curta	200	2								30-40
Massa de pizza										15-18
Quiches	220	2								35-40
Soufflé										50
Tortas	200	2								40-45
Pão	220				200		220			30-40
Pão torrado	180			275	4,5					2-3
Caçarolas fechadas	180	2								90-180

* Dependendo do modelo



















Todos os T°C e tempos de cozedura são indicados para fornos pré-aquecidos.

N.B: Todas as carnes devem ser deixadas à temperatura ambiente durante pelo menos 1 hora antes de serem colocadas no forno.

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



EM CONFORMIDADE COM O CEI 60350

ALIMENTOS	Modo de cozedura	NÍVEL	Acessórios	°C	min. DURAÇÃO	PRECHAUF-FAGE
Pão de forma (8.4.1)		5	plano 45 mm	150	30-40	sim
Pão de forma (8.4.1)		5	plano 45 mm	150	25-35	sim
Pão de forma (8.4.1)		2 + 5	plano 45 mm + grelha	150	25-45	sim
Pão de forma (8.4.1)		3	plano 45 mm	175	25-35	sim
Pão de forma (8.4.1)		2 + 5	plano 45 mm + grelha	160	30-40	sim
Pequenos bolos (8.4.2)		5	plano 45 mm	170	25-35	sim
Pequenos bolos (8.4.2)		5	plano 45 mm	170	25-35	sim
Pequenos bolos (8.4.2)		2 + 5	plano 45 mm + grelha	170	20-40	sim
Pequenos bolos (8.4.2)		3	plano 45 mm	170	25-35	sim
Pequenos bolos (8.4.2)		2 + 5	plano 45 mm + grelha	170	25-35	sim
Bolo mole sem gordura (8.5.1)		4	grelha	150	30-40	sim
Bolo macio e sem gordura (8.5.1)		4	grelha	150	30-40	sim
Bolo macio e sem gordura (8.5.1)		2 + 5	plano 45 mm + grelha	150	30-40	sim
Bolo macio e sem gordura (8.5.1)		3		150	30-40	sim
Bolo macio e sem gordura (8.5.1)		2 + 5	plano 45 mm + grelha	150	30-40	sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	grelha	170	90-120	sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	grelha	170	90-120	sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	grelha	180	90-120	sim
Superfície gratinada (9.2.2)		5	grelha	275	3-6	sim

* Dependendo do modelo

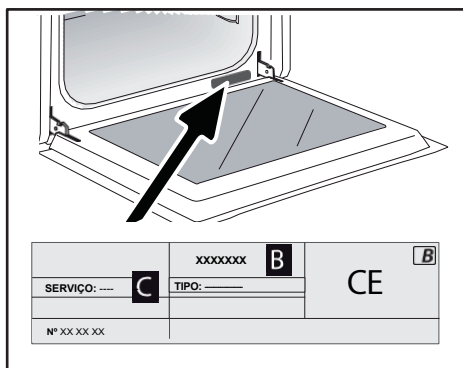
NOTA: Na cozedura de 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.





INTERVENÇÕES

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser efectuada por um profissional qualificado que seja distribuidor registado da marca. Quando telefonar, para facilitar o tratamento do seu pedido, mão as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações encontram-se na placa de identificação.



B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

PEÇAS ORIGINAIS

Aquando da manutenção do seu equipamento, solicite apenas a utilização de peças sobresselentes originais certificadas.



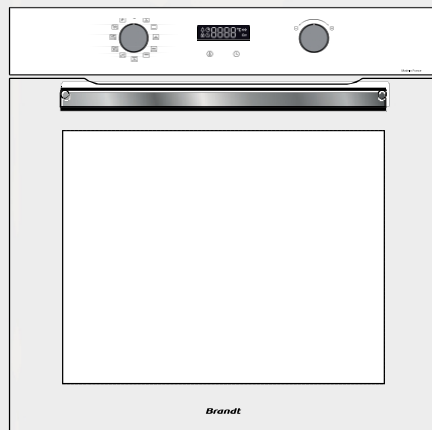
Brandt

- FR
- EN
- CS
- DA
- DE
- ES
- EL
- HU
- FI
- IT
- NL
- NO
- PL
- PT
- RU**
- SK
- SV
- UK
- HE



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU

ЧЕТЫРЕ



BY Cert.G011825

Уважаемый ,

Вы только что приобрели продукцию **BRANDT**, и мы хотели бы поблагодарить вас за оказанное нам доверие.

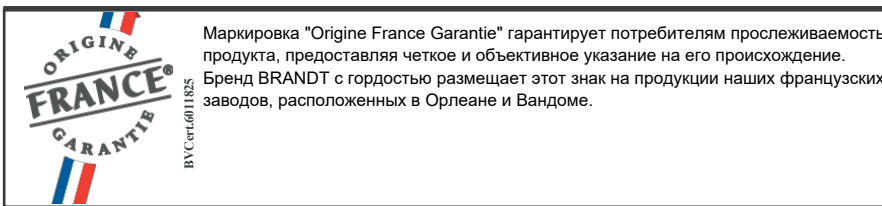
которые вы нам даете.

Мы спроектировали и создали этот продукт с вашего образа жизни и ваших потребностей, чтобы он максимально соответствовал вашим ожиданиям. Мы вложили в этот продукт наш опыт, наш дух инноваций и всю страсть, которая движет нами уже более 60 лет. В рамках наших постоянных усилий по удовлетворению ваших потребностей наша служба поддержки потребителей готова ответить на любые ваши вопросы и предложения.

Вы также можете зайти на наш сайт www.brandt.com, где вы найдете все наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

Компания BRANDT рада оказывать вам ежедневную поддержку и желает вам всего наилучшего в будущем.

извлеките максимум пользы из своей покупки.



Retrouvez-nous sur



ВАЖНО

Перед прибора внимательно прочтите данное руководство, чтобы быстрее освоиться с его работой.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
• 1 УСТАНОВКА	6
ВЫБОР МЕСТА И УСТАНОВКА	7
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	7
• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	8
БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	8
• 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	9
ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ	10
АКСЕССУАРЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)	11
• 4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	13
НАСТРОЙКИ	13
БЛОКИРОВКА КЛАВИАТУРЫ (БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ)	14
МЕНЮ НАСТРОЙКИ	14
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
НАЧАЛО ОБЖИГА	16
• 5 ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
ВНУТРЕННЯЯ И ВНЕШНЯЯ УБОРКА	20
• 6 НЕИСПРАВНОСТЕЙ И РЕШЕНИЙ	23
НЕИСПРАВНОСТИ И РЕШЕНИЯ	23
• 7 СОВЕТОВ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	21
• 8 НА ПРИГОДНОСТЬ	24
• 9 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	27



Важные указания по безопасности *Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования.*

Эти инструкции можно загрузить с сайта бренда.

При получении прибора

Распакуйте его или попросите немедленно распаковать. Проверьте его внешний вид. Сделайте все оговорки в письменном виде в накладной и сохраните ее копию.

Перед первым использованием

нагрейте духовку без воздуха в течение примерно 15 минут.

Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

Важная информация

Этот прибор был разработан использования в домашних условиях. Этот духовой шкаф не содержит асбестовых компонентов.

Ваш прибор предназначен для обычного бытового использования. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях, а также для любых других целей, кроме тех, для которых он был разработан. Не изменяйте и пытайтесь изменить характеристики этого прибора. Это может представлять опасность.

Никогда не помещайте алюминиевую в непосредственный контакт с очагом, так как накопленное тепло может привести к разрушению эмали.

На открытой дверце духовки не п...

не носят тяжелых грузов, и как...

Знаете ли вы, что ребенок не может залезть или сесть?

Не используйте печь в качестве кладовой или для хранения каких-либо предметов после использования.

После использования духовки убедитесь, что все элементы управления находятся в выключенном положении.

Перед проведением любых работ по очистке полости духовки необходимо выключить ее.

Прежде чем удалять лед, дайте прибору остыть.

Указания по технике безопасности

- Этот прибор может использоваться детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они разумный надзор или инструкции безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим риски. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.





- детьми без присмотра взрослых.
- Очень важно следить за тем, чтобы эн...

детидля обеспечить чтобы они с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри печи. Дети младше 8 лет должны находиться на расстоянии, если они не находятся под постоянным присмотром.

- Этот прибор предназначен для готовьте с закрытой дверцей.

- Перед тем, как провести чистку При пиролитической очистке духового шкафа снимите все принадлежности и удалите все крупные брызги.

- Для сайт функция из сеть-

При чистке поверхности могут нагреваться сильнее, чем при обычном использовании. Мы рекомендуем держать детей подальше.

- Не чистящее оборудование очистка паром.

- Не используйте чистящие средства Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духовки, так как это может поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.

- Убедитесь, что прибор де-

Во избежание риска поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо отключить ее от электросети. Делайте это, когда прибор остынет. Чтобы отвинтить стекло и

Лампа, используйте резиновую перчатку, чтобы облегчить демонтаж.

- Вилка розетки должна после установки должны быть доступны.

- Должна быть предусмотрена возможность отключения

отключите прибор от электросети либо с помощью штепсельной вилки, либо с помощью выключателя в стационарных воздуховодах в соответствии с правилами монтажа.

- Если кабель питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Этот прибор может быть установлен в...

Схемы установки показывают, как настроить установку.

- Установите духовку в шкаф по центру чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели.

- Материал, из которого изготовлен встроенный шкаф.

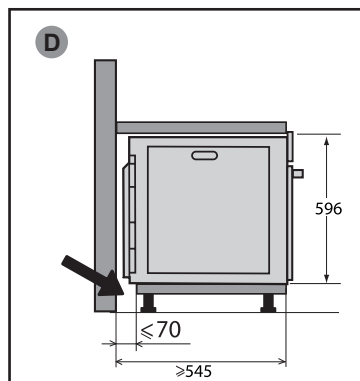
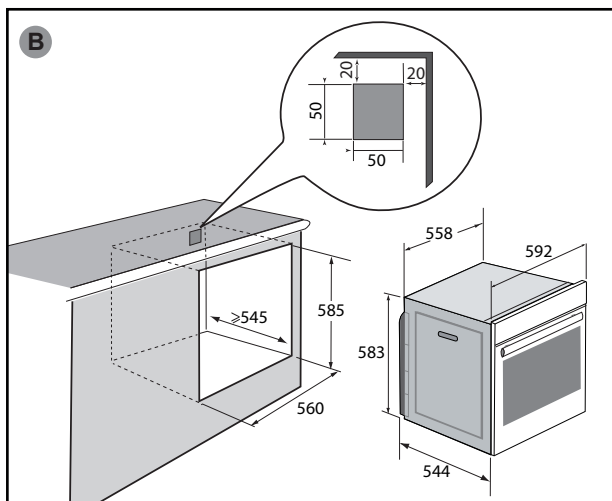
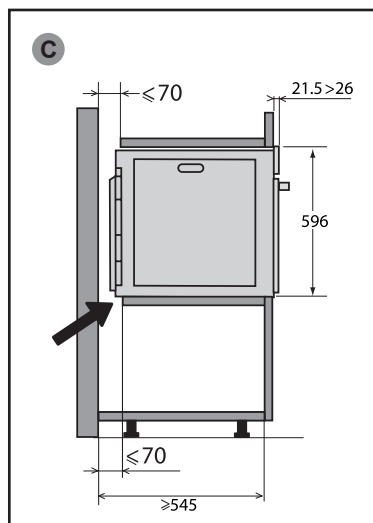
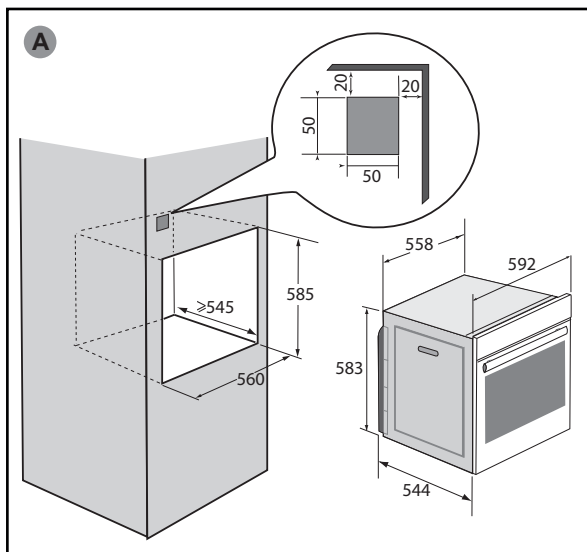
Рама должна быть термостойкой (или покрыта термостойким материалом). Для большей устойчивости прикрепите печь к шкафу с помощью 2 винтов через отверстия, предусмотренные на боковых стойках.

- Прибор не должен быть установлен за декоративной дверью, чтобы предотвратить перегрев.





Установка прибора





ВЫБОР МЕСТА И УСТАНОВКА

На рисунках показаны размеры шкафа, в который можно установить ваш духовой шкаф. Этот прибор может быть установлен как в виде колонны (А), так и под столешницей (В).

(В). Если шкаф открыт, максимальное отверстие сзади должно составлять 70 мм (С и D). Закрепите печь в шкафу. Для этого снимите резиновые упоры и предварительно просверлите отверстие \varnothing 2 мм в стенке шкафа, чтобы предотвратить раскалывание древесины. Закрепите духовку с помощью 2 шурупов по дереву (не входят в комплект поставки) (диаметр круглой головки: 3 мм, длина: 30 мм). Будьте осторожны, не используйте отвертку, так как это может повредить эмаль на вашей духовке. Замените резиновые упоры.



Совет
Чтобы убедиться в том, что ваша установка соответствует требованиям, не вызвать специалиста по бытовой технике.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Печь стандартным трехпроводным кабелем питания сечением $1,5 \text{ мм}^2$ (1 рн + 1 N + земля), который должен быть подключен к сети 220~240 Вольт через стандартную розетку IEC 60083 или многополюсное изолирующее устройство в соответствии с правилами установки.

Защитный провод (зелено-желтый) подключается к прибору и должен быть соединен с установкой. Сайт

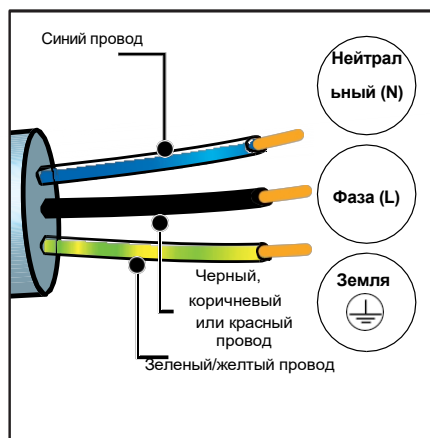
установка должна быть рассчитана на 16 ампер. Мы не несем ответственности за любые несчастные случаи или происшествия, возникшие из-за отсутствия, неисправности или неправильного заземления, а также из-за неправильного подключения.

Ваш прибор рассчитан на работу с частотой 50 Гц или 60 Гц без какого-либо специального вмешательства с вашей стороны.



Обратите внимание:

Если электропроводка в вашем доме требует изменений для подключения прибора, обратитесь к квалифицированному электрику. Если возникли проблемы с духовкой, отключите прибор от сети или извлеките предохранитель, соответствующий линии подключения к духовке.



Перед первым использованием духовки прогрейте ее в течение 15 минут на самом высоком режиме при закрытой дверце. Минеральная вата, окружающая полость духовки, может поначалу издавать специфический запах, обусловленный ее составом. Вы также можете заметить некоторое количество дыма. Это нормально.



УВАЖЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Упаковочные материалы для этого прибора могут быть переработаны. Примите участие в их переработке и помогите защитить окружающую среду, сдав их в предназначенные для этого муниципальные контейнеры.

Ваш прибор также содержит много материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому он помечен этим логотипом, чтобы вы знали, что использованные приборы нельзя смешивать с другими отходами.



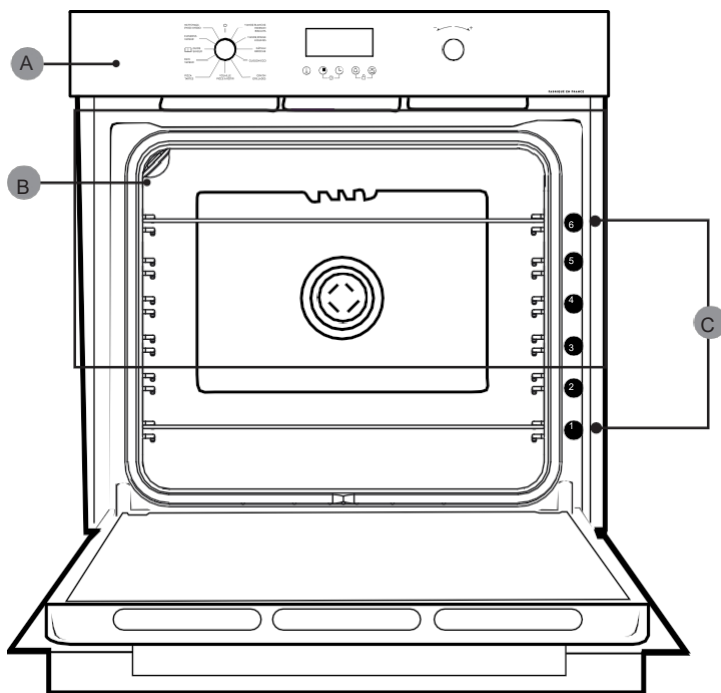
Поэтому утилизация приборов, организованная вашим производителем, будет проходить в наилучших условиях, в соответствии с Европейской директивой об отходах электрического и электронного оборудования.

Обратитесь в местный совет или к продавцу, чтобы узнать о ближайших пунктах приема отработанных приборов.

Спасибо за помощь в защите окружающей среды.



Описание вашего прибора



- А Панель управления
- В Лампа
- С Ступени (6 позиций)



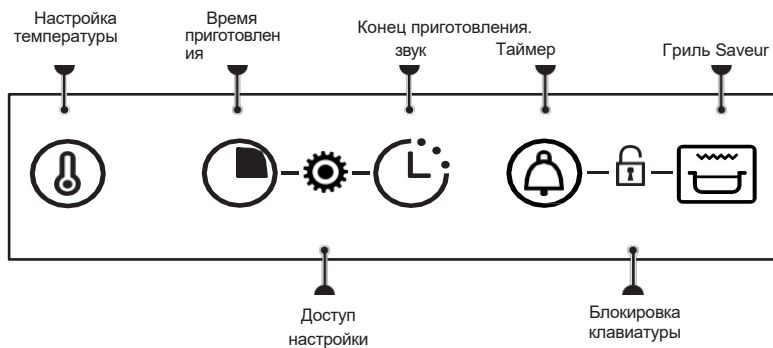


ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

Дисплей



Ключи



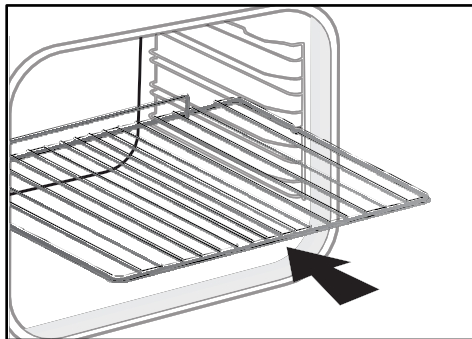


АКСЕССУАРЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

- Защитная решетка против опрокидывания

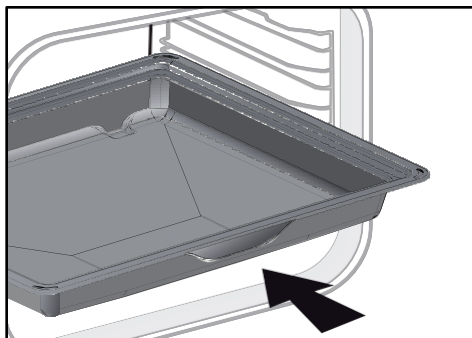
Решетка может использоваться для поддержки всех блюд и форм, содержащих продукты для приготовления или запекания au gratin. Ее также можно использовать для приготовления на гриле (класть прямо на решетку).

Вставьте стойку с устройством против опрокидывания в нижнюю часть духовки.



- Многоцелевое блюдо 45 мм

Вставляется в ярусы под грилем. В ней собираются соки и жиры, образующиеся при приготовлении на гриле, и ее можно использовать, наполовину водой, для приготовления в бэн-мари.



СОВЕТ :

Чтобы предотвратить выход дыма при приготовлении жирного мяса, рекомендуем добавить небольшое количество воды или масла на дно 45-миллиметровой мультиварки.



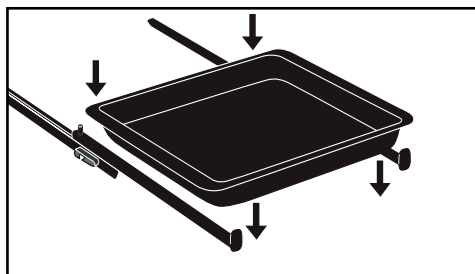
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

Перед началом пиролизной очистки извлеките принадлежности из печи. Под воздействием тепла аксессуары могут деформироваться без изменения своих функций. После остывания они возвращаются в исходную форму.



Раздвижная система рельсов

Система раздвижных рельсов делает работу с продуктами более простой и удобной, так как лотки выдвигаются плавно, что делает их максимально удобными в обращении. Лотки можно полностью выдвинуть, обеспечив полный доступ. Более того, их устойчивость позволяет работать с продуктами в полной безопасности, снижая риск ожогов. Так что вы сможете вынимать еду из духовки гораздо легче.



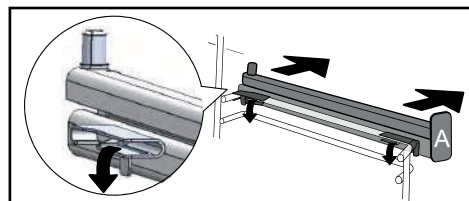
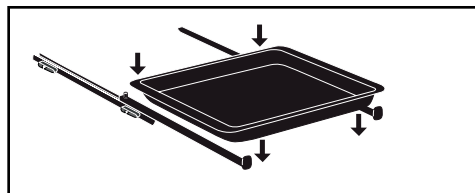
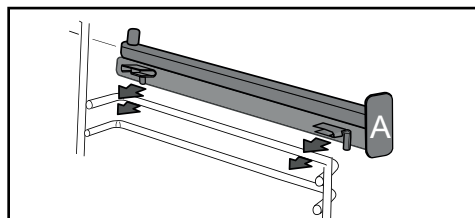
УСТАНОВКА И СНЯТИЕ РАЗДВИЖНЫХ РЕЛЬСОВ

Сняв 2 проволочных яруса, выберите высоту яруса (от 2 до 5), к которому вы хотите прикрепить рельсы. Прижмите левую рейку к левому ярусу, приложив достаточное давление к передней и задней части рейки, чтобы 2 выступа на боковой стороне рейки вошли в проволочный ярус. То же самое сделайте с правым рельсом.

ПРИМЕЧАНИЕ: телескопическая выдвигающая часть направляющей должна откидываться сторону передней части духовки, упор А должен быть направлен в вашу сторону.

Установите 2 проволочные полки, затем поместите плиту на 2 направляющие, и система готова к использованию.

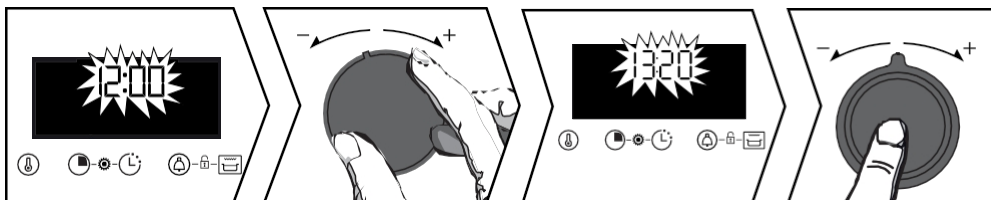
Чтобы демонтировать рельсы, снова снимите проволочные направляющие. Слегка раздвиньте выступы, прикрепленные к каждому рельсу, вниз, чтобы освободить их от яруса. Потяните рельс на себя.





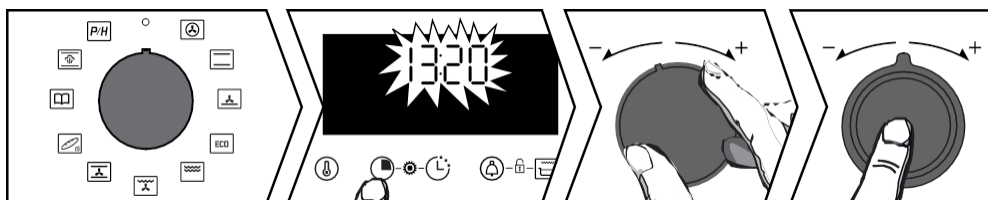
НАСТРОЙКИ


Установка времени



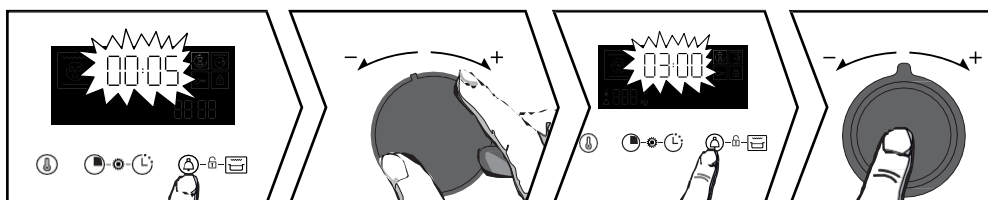
При включении питания на дисплее мигает 12:00. время с помощью джойстика+ или -. Подтвердите выбор нажатием джойстика. При отключении питания время также будет мигать. Выполните те же настройки.




Изменение времени



Функциональный рычаг должен находиться в положении 0. Нажимайте кнопку , пока не замигает индикатор времени. Отрегулируйте настройку с помощью джойстика+ или -. Подтвердите настройку нажатием джойстика.

Минери



Нажмите кнопку , и на экране появится символ . Таймер замигает. Установите таймер с помощью рычага + или -. Подтвердите установку нажатием джойстика. Снова отобразится время и начнется обратный отсчет. Нажмите кнопку  для отображения обратного отсчета. Когда время истечет, раздастся звуковой сигнал. Чтобы остановить его, нажмите на джойстик.

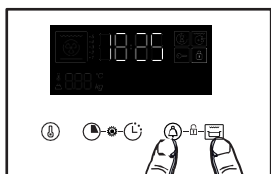
NB: Вы можете изменить или отменить программирование таймера на в любое время. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите значение 00:00.





БЛОКИРОВКА КЛАВИАТУРЫ (БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ)

Функциональный рычаг должен находиться в положении 0.



Одновременно нажимайте кнопки и , пока на экране не появится символ . Чтобы разблокировать его, одновременно нажимайте кнопки и , пока символ не исчезнет с экрана.

Меню настроек



Одновременно нажимайте кнопки и , пока не появится надпись "MENU". Прокрутите различные меню с помощью джойстика +/- (см. таблицу). Подтвердите свой выбор нажатием рычага +/-, с помощью рычагов + и - выберите OFF или ON, затем подтвердите свой выбор нажатием рычага +/-.

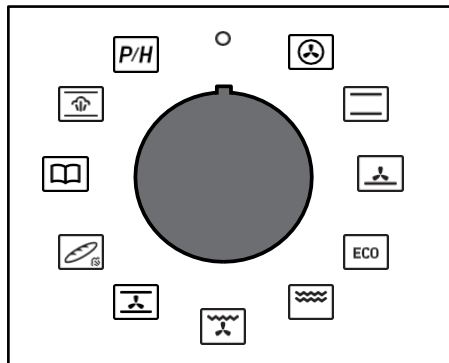
1- Лампа	АВТО: В режиме приготовления подсветка полости выключается 90 секунд. ON: В режиме готовки индикатор горит постоянно, за исключением режима ECO.
2- Звук	ON: Активировать OFF: отключение звуковых сигналов клавиш.
3- Бустер	ON: Активация предварительного нагрева быстро. OFF: отключение быстрого предварительного нагрева.
4- Демо	Активация/деактивация демонстрационного режима
5- Язык	Выбор языка: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Код	Информация о сервисе

Чтобы выйти из "МЕНЮ", нажмите на любой клавише.





СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



БЕЛОЕ МЯСО-РЫБА-БИСКВИТЫ*

Минимальная температура 35°C Максимальная 250°C

Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы и овощей, а также для многократного приготовления на 3 уровнях. Поднимается быстро температура: некоторые блюда ставить в духовку холодными.



КРАСНОЕ МЯСО-ОВОЩИ

Минимальная температура 35°C Максимальная 275°C
Рекомендуется для медленного, деликатного приготовления: мягкой дичи и т.д. Для обжаривания красного мяса. Для тушения в закрытой посуде для запекания блюд ранее приготовленных на конфорке (соq au vin, civet).



ГАТО-БРИОШЬ

Температура мин 75°C макс 250°C
Рекомендуется для влажных блюд (квиши, сочные фруктовые тарты...). Тесто будет хорошо прожарено снизу. Рекомендуется для поднимающихся блюд (пирог, бриошь, куглф...) и для суфле, которые не будут заслонены корочкой сверху.

ЭКО* КУЛИНАРИЯ

Минимальная температура 35°C, максимальная 275°C

Эта должность позволяет экономить электроэнергию, сохраняя качество приготовления пищи.

Все приготовления осуществляются без предварительного разогрева.



GRATIN



GRILLS

(позиции с 1 по 4)



ПУЛЬСИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ

Минимальная температура 100°C, максимальная 250°C

Сочное, хрустящее мясо птицы и жаркое со всех сторон. Многофункциональное блюдо 45 мм на нижней полке. Рекомендуется для приготовления любой птицы или жаркого, для тушения и приготовления бараньих и говяжьих отбивных. Чтобы рыбные стейки оставались тающими во рту.



PIZZA-TARTE

Минимальная температура 35°C, максимальная 275°C



ПАРОВОЙ ХЛЕБ

Температура мин 35°C макс 220°C
Рекомендуемая последовательность для приготовления пищи

хлеб. Не забудьте добавить в подошву рамекин воды, чтобы получить хрустящую золотистую корочку.



ФУНКЦИЯ РУКОВОДСТВО FLAVOUR

Функция "Вкусовой гид" выбирает подходящие параметры приготовления в зависимости от приготовляемого продукта, его веса и типа блюда.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПАР

Выберите функцию "Приготовление на пару". После этого печь предложит различные семейства блюд: курицу, крупную рыбу и жаркое (телятина, свинина).

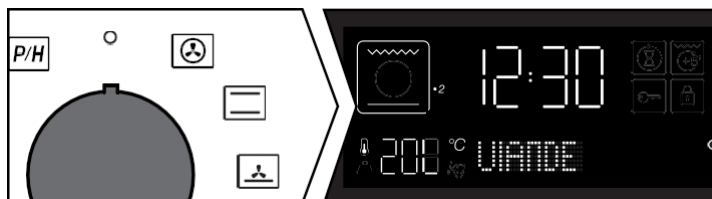
**Последовательность (последовательности), используемая для письменного объявления на энергетической этикетке в соответствии с европейским стандартом EN 60350-1 и европейской директивой EU/65/2014.*





НАЧАЛО ОБЖИГА

Приступайте к немедленному приготовлению пищи



Как только печь включается, начинается отсчет времени работы.

Таймер должен показывать только время. Он не должен мигать.

Поверните ручку функций в нужное положение. Начнется приготовление.

Нагрев начинается немедленно. Ваш духовой шкаф рекомендует температуру, которую можно изменить. Духовой шкаф нагревается, а индикатор температуры мигает. Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся серия звуковых сигналов. Вы можете поставить блюдо в духовку.

Изменение температуры



Нажмите кнопку ⓘ, и температура начнет мигать. Отрегулируйте температуру с помощью джойстика+ или -. Подтвердите нажатием джойстика.

Изменение продолжительности



Нажмите ⌚. Ваш духовой шкаф порекомендует время приготовления, которое можно изменить. Отрегулируйте время приготовления с помощью регулятора + или -. Подтвердите, нажав на ручку.





Использование вашего устройства



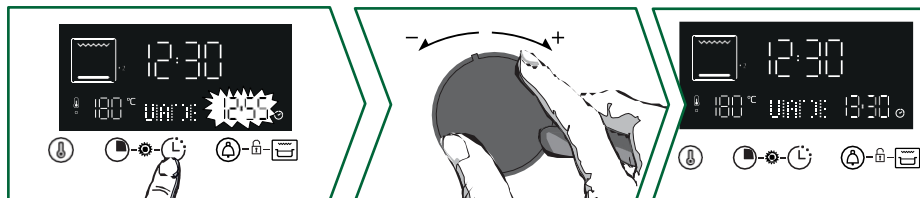
Система "Smart Assist"


Ваш духовой шкаф оснащен "Smart Assist", который при программировании приготовления рекомендует время приготовления, которое может быть изменено в соответствии с выбранным режимом (см. таблицу).

Если вы изменили время, подтвердите это нажатием на ручку. Отсчет времени начнется сразу после достижения температуры приготовления.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (в зависимости от модели)	РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ВРЕМЕНИ
 БЕЛОЕ МЯСО - РЫБНЫЕ БИСКВИТЫ	30 минут
 КРАСНОЕ МЯСО - ОВОЩИ	30 минут
 ПИРОЖНЫЕ - БРИОШЬ	30 минут
ECO ЭКО-КУЛИНАРИЯ	30 минут
 GRATIN	7 мин
 ГРИЛЬ/ДЫ+ТВ	7 мин
 ПТИЦА - ЖАРКОЕ	15 мин
 PIZZA - PИE	30 минут
 ХЛЕБ	40 мин

Изменение времени окончания приготовления



После установки времени приготовления нажмите кнопку , и время окончания приготовления начнет мигать. С помощью рычага+ или - установите новое время окончания приготовления.

Подтвердите нажатием на джойстик.

Индикатор окончания приготовления перестает мигать.


Ваш духовой шкаф начнет готовить позже, чтобы закончить приготовление в выбранное время.


NB: Эта функция недоступна при использовании функции "Гриль".

Использование функции Grill Saveur

Вы можете использовать функцию "Гриль Saveur", чтобы подрумянить блюдо au gratin в конце приготовления.



Выберите функцию приготовления, отрегулируйте температуру и установите время приготовления. Затем выберите функцию "Gril Saveur", нажав на кнопку .

Начнется приготовление. На дисплее появится символ , и гриль включится автоматически в течение последних 5 минут приготовления.

NB: Функция "Gril Saveur" недоступна Eco, Gratin, Grill и Steam.





Использование вашего устройства

Функция приготовления на пару

Выберите функцию "Приготовление на пару".

Печь различные семейства блюд: Птица, Рыба и Жаркое.

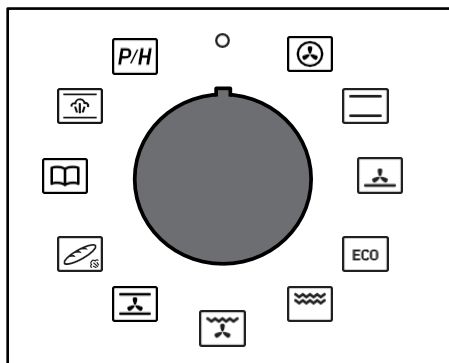
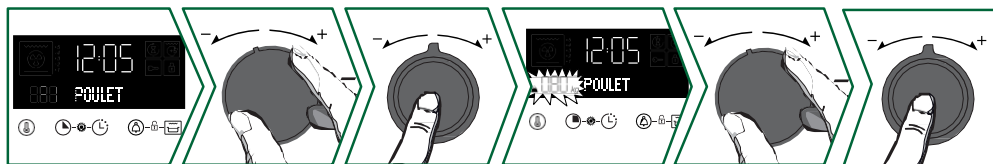



Таблица автоматических комбинированных функций с паровым комбайном		
Посуда	Еда	Количество воды для добавления
Птицеводство	A1 Цыпленок	500 теплой воды в универсальной посуде диаметром 45 мм
	A2 Гвинейская птица	
	A3 Утка	
	A4 Турция	
В Fish	B1 Крупная рыба	
	B2 Плоская рыба	
	B3 Малая рыба	
	B4 Сети	
Жаркое	C1 Жаркое из телятины	
	Жаркое из свинины C2	



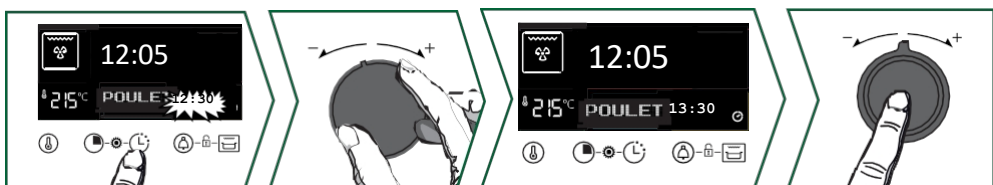
С помощью джойстика выберите блюдо + и -, подтвердите выбор нажатием джойстика. Затем выберите блюдо с помощью джойстиков + и -, подтвердите выбор нажатием джойстика.


Мигает вес ; введите фактический вес продуктов с помощью джойстика + и -, затем подтвердите, нажав на джойстик.

Поместите 45-миллиметровую универсальную посуду (теплой водой) на нижний уровень 1, а готовящееся блюдо - на уровень 3.

Больше ничего настраивать не нужно, температура и время приготовления рассчитываются автоматически. При необходимости установите время окончания приготовления, затем подтвердите. Приготовление начнется немедленно.

Изменение времени окончания приготовления



Нажмите кнопку , и время окончания приготовления начнет мигать. С помощью регуляторов + и - установите новое время окончания приготовления. Подтвердите установку нажатием на ручку. Индикатор времени окончания приготовления перестанет мигать. На дисплее отобразится запрограммированное время приготовления, приготовление закончится в выбранное время.

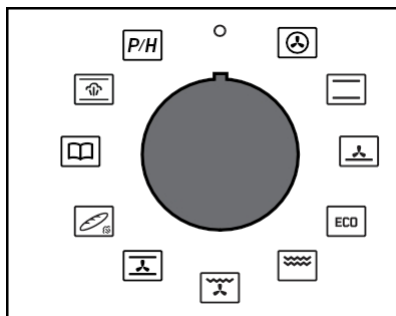




Использование вашего устройства

Функция ароматического гида

Функция "Гид по вкусу" выбирает подходящие для вас параметры приготовления по в зависимости от приготавливаемого продукта, его веса и типа блюда.



- r1 : Средне прожаренный
- r2 : Хорошо прожаренный
- r3 : Прожаренный
- r4: Гратен дофинуа
- r5 : Цельный картофель
- r6: Фаршированные помидоры
- r7: Овощной флан
- r8: Пицца
- r9 : Киш
- r10: Лазанья
- r11: Фруктовый пирог
- r12: Печенье

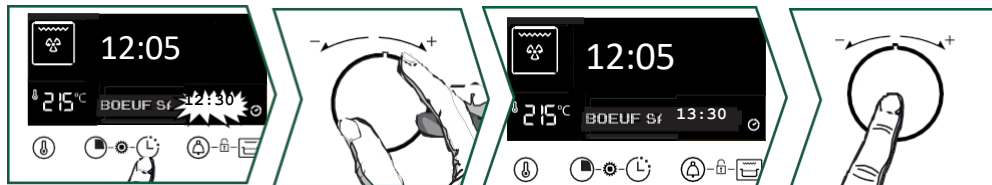
*Для приготовления этих блюд необходим предварительный нагрев. Поместите блюдо в духовку после звукового сигнала предварительного разогрева.



Поверните джойстик в положение Flavour Guide. С помощью джойстика выберите + и - запрограммированный рецепт. Подтвердите выбор, нажав на джойстик+ и -. В зависимости от блюда будет мигать предлагаемый вес . Введите фактический вес блюда с помощью джойстиков+ и -, затем подтвердите нажатием джойстика. Отобразится идеальное время приготовления, рассчитанное автоматически. Печь порекомендует высоту, на которую следует . Поместите блюдо в печь на рекомендуемый уровень (от 1 внизу до 6 вверху). Печь включится.

⚠ ВАЖНО: Вы не можете изменить время приготовления с помощью кнопки Путеводитель Saveur.

Изменение времени окончания приготовления



Нажмите кнопку , и время окончания приготовления начнет мигать. С помощью регуляторов + и - установите новое время окончания приготовления. Подтвердите установку нажатием на ручку. Индикатор времени окончания приготовления перестанет мигать. На дисплее отобразится запрограммированное время приготовления, и приготовление закончится в выбранное время.

⚠ ВАЖНО: Для рецептов, требующих предварительного разогрева, отложенный старт невоз.





ВНУТРЕННЯЯ И ВНЕШНЯЯ УБОРКА

Очистка полости с помощью пиролиза или паровой очистки

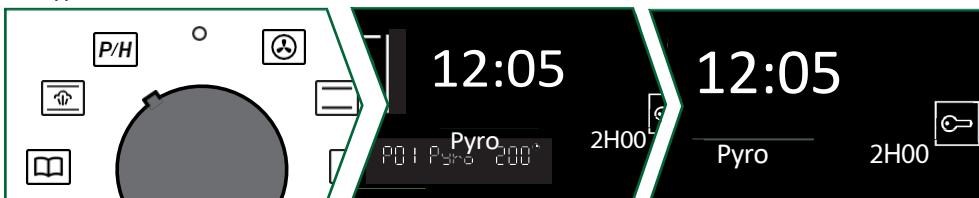


ВНИМАНИЕ

Перед началом процедуры очистки Pyro-lysis или Hydro уберите аксессуары и подставки из печи. Перед очисткой духового шкафа удалите все крупные . Удалите излишки жира с дверцы влажной губкой.

В целях безопасности операцию пиролизной очистки следует проводить только после Дверь автоматически блокируется и не может быть разблокирована.

Немедленная самоочистка



Таймер должен показывать время суток без мигания. С помощью джойстика выберите самоочистки

Выберите настройку пиролиза с помощью рычага + - в зависимости от степени загрязнения прибора вашей духовке.

Ваш выбор :

P01: Пиро 2 ч Отображается

P02: PyroExpress* или Pyro ECO 1h30. На дисплее отображается

P03: Hydro.

Подтвердите нажатие рычажков + и -, и начнется цикл очистки. По окончании цикла очистки на дисплее отобразится 0:00. Поверните ручку функций обратно на 0. По окончании цикла очистки дверца разблокируется.

* PyroExpress за 59 минут

Эта специальная функция использует тепло, накопленное время предыдущего приготовления, для быстрой автоматической очистки полости: она очищает слегка загрязненную полость менее чем за час.

Электронный контроль температуры в полости определяет, достаточно ли остаточного тепла в полости для качественной очистки. Если это не так, автоматически запускается цикл ЭКО-пиролиза продолжительностью 1 час.



Экспресс-пиро 59 минут

Когда на экране появляется эта надпись, у вас есть выбор возможность запустить PyroExpress за 59 минут.






СОВЕТ :

Когда духовка остынет, удалите белый пепел влажной тряпкой. Теперь духовка чиста и готова к использованию для приготовления пищи по вашему выбору.

Паровая очистка полости

Благодаря этой функции вы будете тратить меньше времени на очистку духовки, заботясь об окружающей среде. Для этого нанесите на полость 300 мл воды и запустите функцию очистки паром, повернув ручку на  на 35 минут.

Отсроченный пиролиз или очистка паром

Следуйте инструкциям в разделе "Немедленная самоочистка" и обратитесь к разделу "Время окончания приготовления", чтобы установить время окончания пиролиза или гидроочистки.

После этих действий начало цикла очистки откладывается до запрограммированного времени. По завершении цикла поверните селектор функций обратно в положение 0.

Очистка внешней поверхности

Используйте мягкую ткань, смоченную в средстве для чистки стекол. Не используйте чистящие кремы или абразивные вещества.

скребок губка.

Очистка дверного стекла

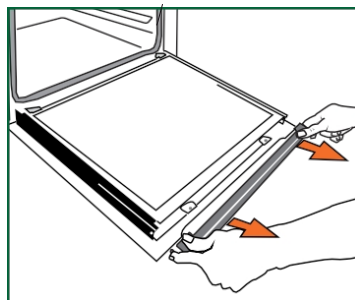
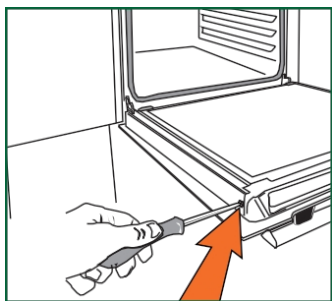
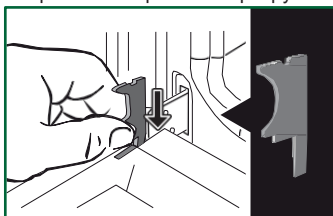


ВНИМАНИЕ

Не для чистки стеклянной дверцы духового шкафа чистящие средства, абразивные губки или металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла. Полностью откройте дверь и закройте ее.

с помощью пластикового клина, входящего в комплект вашего устройства.

Отверткой Torx (T20) открутите два винта, расположенные по обе стороны от дверных косяков, затем снимите раму, потянув ее на себя.



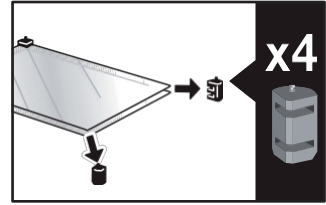
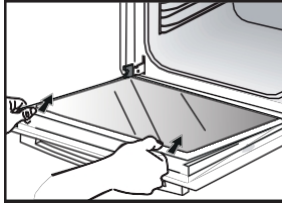


Обслуживание вашего прибора



ВАЖНО:

Убедитесь, что вы отметили направление установки этой 1-й панели (блестящей стороной к вам).



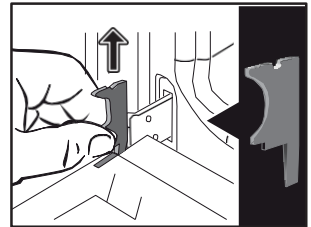
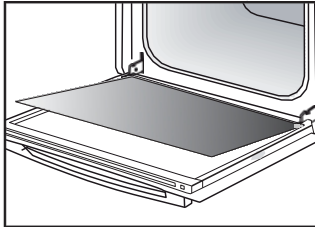
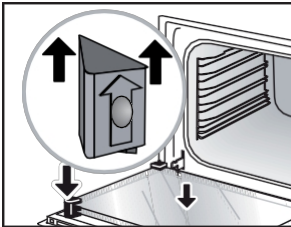
Снимите первое стекло: дверь состоит из двух внутренних стекол с черной резиновой прокладкой в каждом углу. При необходимости снимите внутренние стекла, чтобы очистить их.

Не погружайте стекло в воду. чистой водой и протрите сухой тканью. пушистый.

Установка дверных стекол

После очистки установите четыре резиновых упора так, чтобы стрелки были направлены вверх. переставьте все окна.

Зафиксируйте последнюю панель в упорах, затем установите перекладину на место и закрепите ее винтами. Перед закрытием дверцы удалите пластиковый кабель. Теперь ваш прибор снова работает.

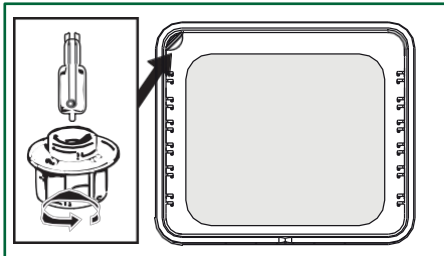


Замена лампы



ВАЖНО :

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от электросети, чтобы избежать риска поражения электрическим током. Делайте это, когда прибор остынет.



Характеристики лампы :

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь G9.

Вы можете самостоятельно заменить лампу, если она перестала работать. Открутите уболот и снимите лампу (для облегчения демонтажа используйте резиновую перчатку).

Вставьте новую лампу и установите стекло. В данном изделии используется источник света класса энергоэффективности G.



НЕИСПРАВНОСТИ И РЕШЕНИЯ

Проверьте, правильно ли подключен духовой шкаф или не вышел ли из строя предохранитель в вашей установке. Увеличьте выбранную температуру.

Замените лампу или предохранитель. Проверьте если печь подключена правильно.

Это нормально, так как вентилятор может работать до одного часа после приготовления пищи, чтобы снизить температуру внутри и снаружи духовки. Если прошло более одного часа, обратитесь в нашу службу послепродажного обслуживания.

Убедитесь, что дверца закрывается правильно. Возможно, неисправен замок дверцы или датчик температуры. Если неисправность сохраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
















Если дверца не закрывается должным образом, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Для приготовления в бане-мари используйте режимы с вентиляцией. Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней стенкой.














Это не влияет на правильную работу прибора, может создавать вибрирующий шум при его использовании. Снимите прибор и шнур. Установите печь на место. Переместите шнур. Замените духовку.



Советы по приготовлению

ПЛАТЫ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	МИН				
Мясо													
Жареная свинина (1 кг)	200	2					180	2					60
Жаркое из телятины (1 кг)	200	2					180	2					45-60
Ростбиф, редкий (1 кг)	240	2											45-60
Баранина (нога, плечо 2,5 кг)	220	1			220						200	2	45
Мясо птицы (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3	45
Крупная домашняя птица	200	2											60-90
Куриные бедра					220	3					210	3	30-40
Свинные отбивные					210	3							30-40
Телячьи отбивные					210	3							20-30
Говяжьи ребрышки, редкие (1 кг)					210	3					210	3	20-30
Бараны отбивные					210	3							20-30
Рыба													
Маленькая рыбка					275	4							15-20
Рыба среднего размера (от 1 кг до 1,5 кг)	200	3					180	3					30-35
Рыбное филе	220	3					200	3					15-20
Овощи													
Гратины (приготовленная еда)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Лазанья	200	3					180	3					45
Фаршированные помидоры	170	3					160	2					30
Выпечка													
Савойский бисквит - Génoise			150	3									35
Раскатанный бисквит	220	3											15-20
Бриошь	170	1	210										35-45
Пирожные	180	2					175	3					20-25
Торт - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Клафути	200	2					180	3					30-35
Кремы	165	2											30-40

* В зависимости от модели

ПЛАТЫ	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	 УРОВЕНЬ	МИН
Выпечка							
Печенье - короткие лепешки	175	3					15-20
Кугельхопф			180	2			40-45
Маленькие меренги	100	2					60-90
Большие меренги	100	2					70-90
Мадлен	220	3			200	3	5-10
Капуста	200	3			180	3	30-40
Отдельные слоеные пирожные	220	3			200	3	5-10
Саварин	180	3					30-35
Пирог с корочкой из сдобного теста	215	1			200	1	30-40
Тонкий пирог из слоеного теста	215	1			200	1	20-25
Разное							
Брошеты	220	3		210	4		15-20
Паштет в террине в баин-мари	200	2			190	2	80-100
Пицца с корочкой	200	2					30-40
Тесто для пиццы							15-18
Киши	220	2					35-40
Суфле							50
Пироги	200	2					40-45
Хлеб	220				200	220	30-40
Поджаренный хлеб	180			275	4-5		2-3
Закрытые запеканки	180	2					90-180

* В зависимости от модели






















Все значения температуры и времени приготовления указаны для предварительно нагретых духовых шкафов.

Н.В.: Перед помещением в духовку все виды мяса следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.

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



В СООТВЕТСТВИИ С CEI 60350

FOOD	Режим приготовления	УРОВЕНЬ	Аксессуары	°C	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ мин.	PRECHAUF-FAGE
Хлебцы (8.4.1)		5	плоский 45 мм	150	30-40	да
Хлебцы (8.4.1)		5	плоский 45 мм	150	25-35	да
Хлебцы (8.4.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сетка	150	25-45	да
Хлебцы (8.4.1)		3	плоский 45 мм	175	25-35	да
Хлебцы (8.4.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сетка	160	30-40	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		5	плоский 45 мм	170	25-35	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		5	плоский 45 мм	170	25-35	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		2 + 5	плоский 45 мм + сетка	170	20-40	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		3	плоский 45 мм	170	25-35	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		2 + 5	плоский 45 мм + сетка	170	25-35	да
Мягкий торт без жира (8.5.1)		4	сетка	150	30-40	да
Мягкий торт без жира (8.5.1)		4	сетка	150	30-40	да
Мягкий торт без жира (8.5.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сетка	150	30-40	да
Мягкий торт без жира (8.5.1)		3		150	30-40	да
Мягкий торт без жира (8.5.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сетка	150	30-40	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	сетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	сетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		3	сетка	180	90-120	да
Гратинированная поверхность (9.2.2)		5	сетка	275	3-6	да

* В зависимости от модели

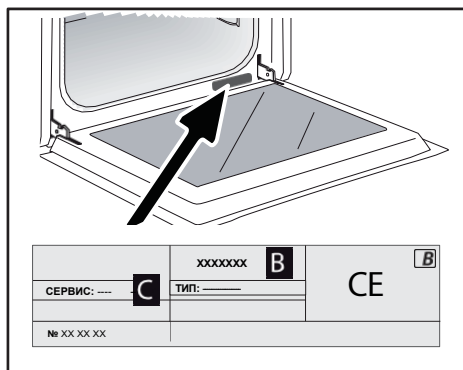
ПРИМЕЧАНИЕ: При двухуровневом приготовлении блюда можно вынимать в разное время.





ИНТЕРВЕНЦИИ

Любые работы с вашим прибором должны выполняться квалифицированным специалистом, который является зарегистрированным дистрибьютором данной марки. Чтобы облегчить работу по вашему запросу, при звонке при себе полную информацию о вашем приборе (торговый номер, сервисный номер, серийный номер). Эту информацию можно найти на заводской табличке.



B: Коммерческая справка

C: Сервисная справка

H: Серийный номер

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При обслуживании оборудования используйте только сертифицированные оригинальные запасные части.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

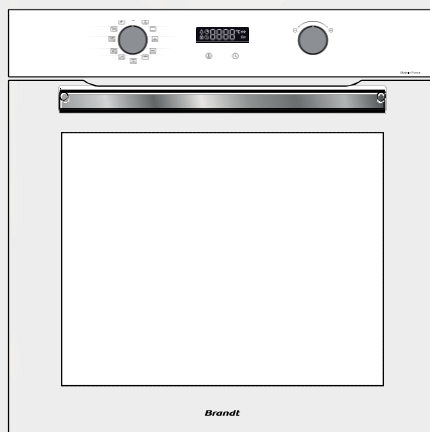
HE

Brandt



NÁVOD NA POUŽITIE SK

ŠTYRI



BYCert.G011825

Vážený ,


ste si zaobstarali výrobok **BRANDT** a my by sme sa vám chceli poďakovať za dôveru, ktorú ste nám prejavili. nám dávate.

Tento produkt sme navrhli a vytvorili s na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie spĺňal vaše očakávania. Do tohto výrobku sme vložili naše know-how, nášho ducha inovácií a všetku vašu, ktorá nás poháňa už viac ako 60 rokov. V rámci našej neustálej snahy o splnenie vašich požiadaviek je vám k dispozícii náš spotrebiteľský servis, ktorý vám odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Môžete sa tiež prihlásiť na našu webovú stránku www.brandt.com, kde nájdete všetky naše najnovšie inovácie, ako aj ďalšie užitočné informácie.

Spoločnosť BRANDT vás rada podporuje na každodennej báze a žela vám všetko najlepšie do budúcnosti.

čo najlepšie využite svoj nákup.

	<p>Označenie "Garancia pôvodu Francúzsko" zaručuje spotrebiteľom vysledovateľnosť výrobku tým, že jasne a objektívne uvádza jeho pôvod. Značka BRANDT je hrdá na to, že môže toto označenie umiestniť na výrobky z našich francúzskych tovární v Orléans a Vendôme.</p>
--	---

Retrouvez-nous sur



DÔLEŽITÉ

Pred spotrebiča si pozorne prečítajte túto príručku, aby ste mohli rýchlejšie sa oboznámiť s jeho obsluhou.

BEZPEČNOSŤ A DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	4
• 1 INŠTALÁCIA	6
VÝBER MIESTA A INŠTALÁCIE	7
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE	7
• 2 PROSTREDIE	8
REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	8
• 3 POPIS VÁŠHO SPOTREBIČA	9
OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ	10
PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)	11
• 4 POUŽÍVANIE SPOTREBIČA	13
NASTAVENIA	13
ZÁMOK KLÁVESNICE (DETSKÝ ZÁMOK)	14
MENU NASTAVENIA	14
REŽIMY VARENIA	15
SPUSTENIE STREĽBY	16
• 5 ÚDRŽBA	20
ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU	20
• 6 PORÚCH A RIEŠENÍ	23
CHYBY A RIEŠENIA	23
• 7 TIPOV NA VARENIE	21
• 8 VHODNOSTI	24
• 9 POPREDAJNÝ SERVIS	27



Dôležité bezpečnostné pokyny Pozorne si ich prečítajte a uschovajte na ďalšie použitie.

Tieto pokyny si môžete stiahnuť z webovej stránky značky.

Pri prevzatí spotrebiča

Okamžite ho rozbaľte alebo nechajte rozbaľiť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste a kópiu si ponechajte.

Pred prvým použitím rúry

zahrievajte približne 15 minút bez prístupu vzduchu. Uistite sa, že je miestnosť dostatočne vetraná.

Dôležité informácie

Tento spotrebič bol navrhnutý na použitie v domácnosti. Táto rúra neobsahuje žiadne komponenty na báze azbestu.

Váš spotrebič je určený na bežné domáce použitie. Nepoužívajte ho na komerčné alebo priemyselné účely ani na iné účely, než na ktoré bol navrhnutý.

sa modifikovať vlastnosti tohto spotrebiča. Môže vás to ohroziť.

Nikdy nedávajte hliníkovú do priameho kontaktu s ohniskom, pretože akumulované teplo by mohlo spôsobiť poškodenie smaltu.

Na otvorených dvierkach rúry nepokračujte v po-

nenosia ťažké bremená a ako

Viete, že dieťa nemôže nastúpiť alebo si sadnúť?

Rúru nepoužívajte ako špajzu ani na uskladnenie akýchkoľvek predmetov po použití.

Po použití rúry uistite, že sú všetky ovládacie prvky vo vypnutej polohe.

Pred akýmkoľvek čistením v priestore rúry musí byť rúra vypnutá.

Pred odstránením ľadu nechajte spotrebič vychladnúť.

Bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič môžu používať deťmi vo veku 8 rokov a staršími a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak im bol primeraný dohľad alebo pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a pochopili súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.





- deťmi bez dozoru.
- Je dôležité monitorovať en-deti pre zabezpečiť aby so spotrebičom.



VAROVANIE :

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies vo vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič je určený na varenie pri zatvorených dverách.
- Pred vykonaním čistého pyrolytického čistenia rúry, vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky veľké škvrny.
- Pre funkciu net- Pri čistení môžu byť povrchy teplejšie ako pri bežnom používaní. Odporúčame, aby ste sa držali ďalej od detí.
- čistiace zariadenia parné čistenie.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani tvrdé kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Skontrolujte, či je spotrebič de- Pred výmenou svietidla ho treba odpojiť od napájania, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom. Urobte to, keď spotrebič vychladne. Odskrutkovanie okienka a

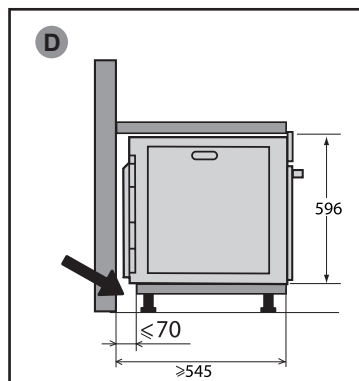
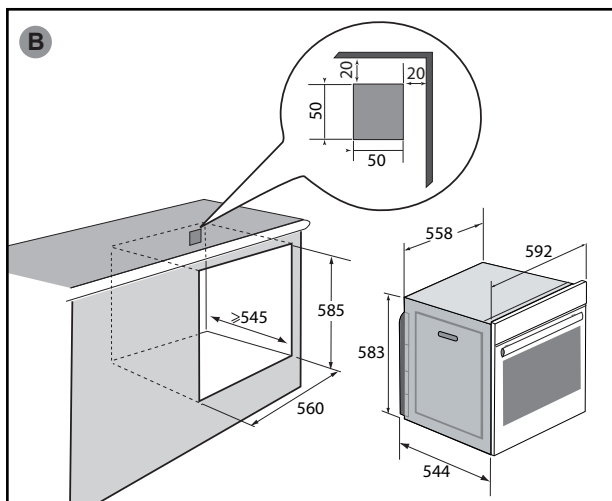
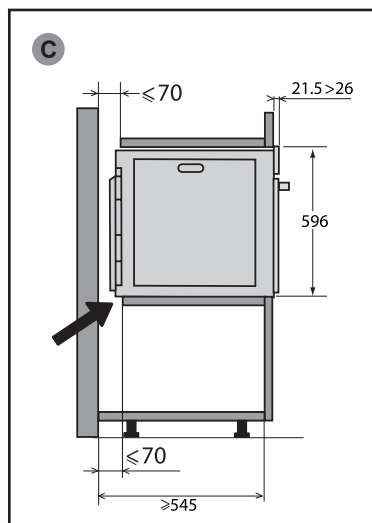
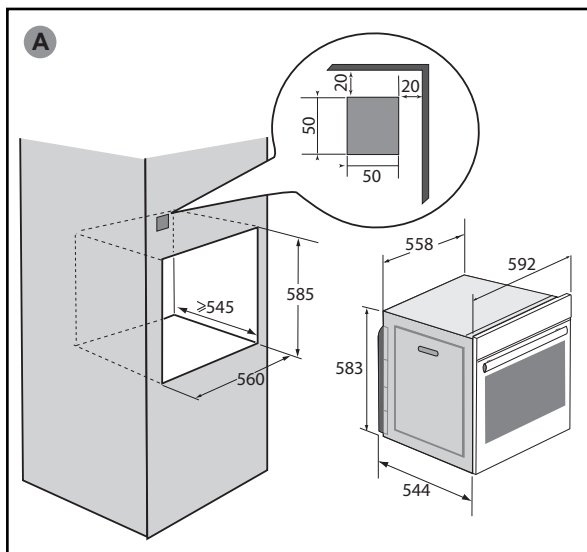
lamps, použite gumovú rukavicu, aby ste si uľahčili demontáž.

- Zástrčka zásuvky musí byť prístupná po inštalácii.
- Musí byť možné odpojiť odpojte spotrebič od elektrickej siete buď pomocou zástrčky v zásuvke, alebo pomocou vypínača v pevných rozvodoch v súlade s pravidlami inštalácie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je možné nainštalovať do Inštalačné schémy ukazujú, ako nastaviť inštaláciu.
- Vycentrovanie rúry v skrinke zabezpečiť minimálnu vzdialenosť 10 mm od susedného nábytku.
- Materiál vstavanej skrine - Rám musí byť žiaruvzdorný (alebo pokrytý žiaruvzdorným materiálom). Pre väčšiu stabilitu pripevnite rúru k skrinke pomocou 2 skrutiek cez otvory, ktoré sú k dispozícii na bočných stĺpkoch.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za ozdobnými dverami, aby sa zabránilo prehriatiu.





Inštalácia spotrebiča





VÝBER MIESTA A INŠTALÁCIE

Na obrázkoch sú znázornené rozmery skrinky, do ktorej sa zmestí vaša rúra. Tento spotrebič je možné inštalovať buď ako stĺp (A), alebo pod pracovnú dosku (B).

(B). Ak je skrinka otvorená, maximálny otvor zadnej časti by mal byť 70 mm (C a D). Upevnite rúru do skrinky. Na tento účel odstráňte gumové zarážky a do steny skrinky predvrtajte otvor \varnothing 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Pripevnite rúru pomocou 2 skrutiek do dreva (nie sú súčasťou dodávky) (priemer kruhovej hlavy: 3 mm a dĺžka: 30 mm). Dávajte pozor, aby nepoužili skrutkovač, pretože by ste mohli poškodiť smalt na rúre. Vymeňte gumové zarážky.



Rada
Ak chcete mať istotu, že je vaša inštalácia v súlade s predpismi, neváhajte a zavolajte odborníka na domáce spotrebiče.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Rúra je štandardným 3-žilovým napájacím káblom s priemerom 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnenie), ktorý musí byť pripojený k sieti 220 ~ 240 V prostredníctvom štandardnej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho oddeľovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

Ochranný vodič (zelenožltý) je pripojený svorke spotrebiča a musí byť spojený s uzemnením inštalácie. .

inštalácia musí byť 16 A.

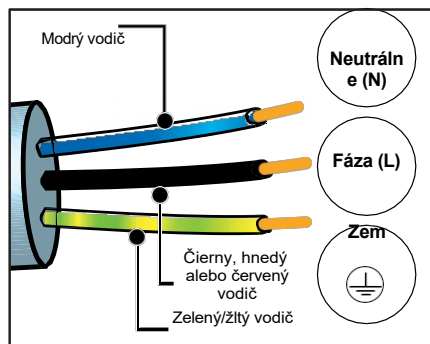
Nemôžeme niesť zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

Váš spotrebič je navrhnutý tak, aby pracoval pri frekvencii 50 Hz alebo 60 Hz bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.



Upozornenie:

Ak si elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje úpravu na pripojenie spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa vyskytne akýkoľvek problém s rúrou, odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo odstráňte poistku zodpovedajúcu prívodnému vedeniu k rúre.



Pred prvým použitím rúry ju zahrievajte približne 15 minút na najvyššom stupni so zatvorenými dvierkami. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu rúry, môže spočiatku vydávať špecifický zápach vzhľadom na svoje zloženie. Môžete si všimnúť aj trochu dymu. Je to normálne.





ÚČTA K ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Obalové materiály tohto spotrebiča možno recyklovať. Podieľajte sa na ich recyklácii a pomôžte chrániť životné prostredie tým, že ich odložíte do mestských kontajnerov určených na tento účel.

Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto logom, aby ste vedeli, že použité spotrebiče sa nesmú miešať iným odpadom.



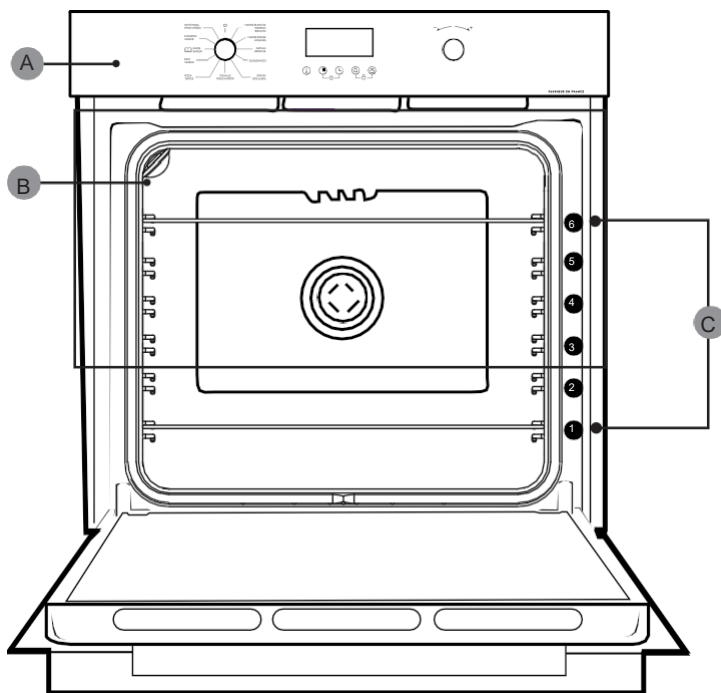
Recyklácia spotrebičov organizovaná vašim výrobcom sa preto uskutoční za najlepších možných podmienok v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

Podrobnosti o najbližších zberných miestach pre použité spotrebiče získate od miestneho úradu alebo predajcu.

Ďakujeme za vašu pomoc ochrane životného prostredia.



Popis vášho spotrebiča



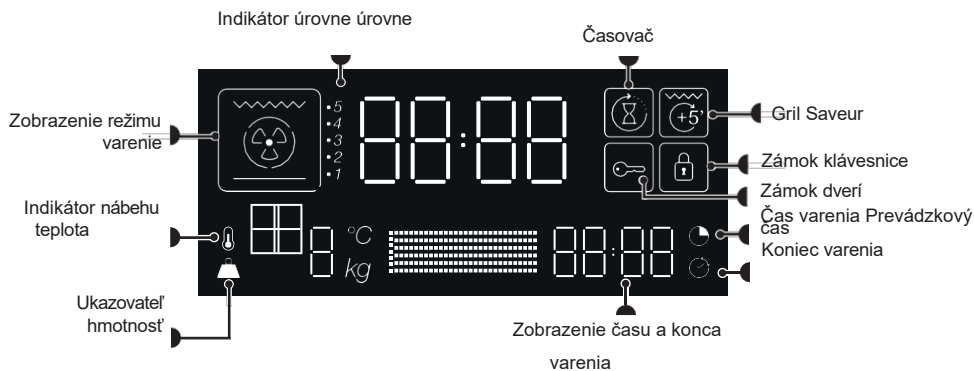
- A Ovládací panel
- B Lampa
- C Kroky (6 pozícií)



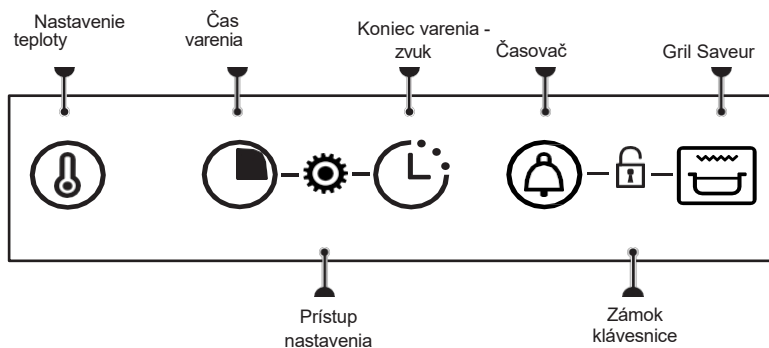


OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ

Zobrazenie



Kľúče



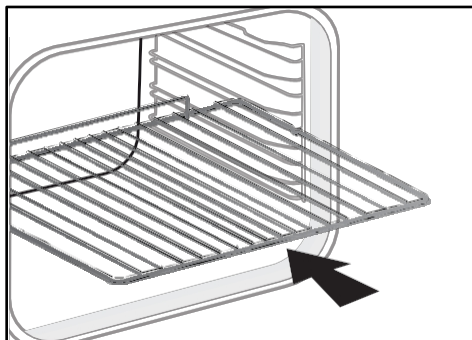


PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

- Bezpečnostná mriežka proti nakloneniu

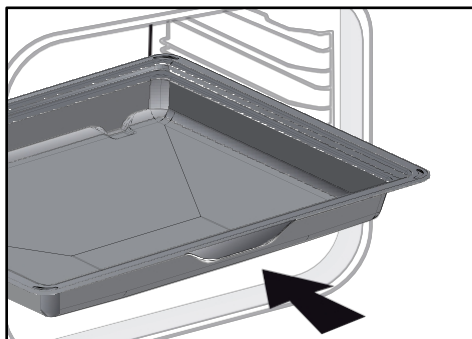
Mriežku možno použiť na podopretie všetkých jedál a foriem s potravinami, ktoré sa majú variť alebo piecť au gratin. Možno ju použiť aj na grilovanie (položenú priamo na nej).

Vložte rošt so zariadením proti nakloneniu smerom k spodnej časti rúry.



- Viacúčelová miska 45 mm

Vkladá sa do úrovni pod grilom. Zachytáva šťavy a tuky z grilovania a môže sa použiť naplnená vodou na varenie v bain-marie.



PORADENSTVO :

Aby ste zabránili úniku dymu pri varení masného mäsa, odporúčame pridať na dno 45 mm viacúčelovej misky malé množstvo vody alebo oleja.



VAROVANIE :

Pred začatím pyrolýzneho čistenia vyberte príslušenstvo z pece.

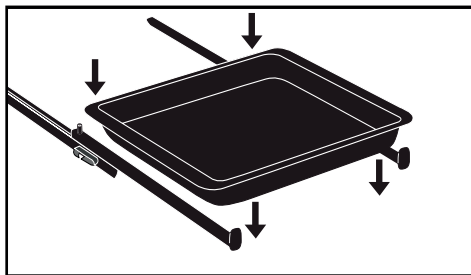
Pôsobením tepla sa príslušenstvo môže deformovať bez toho, aby sa zmenila jeho funkcia. Po ochladení sa vrátia do pôvodného tvaru.





Systém posuvných koľajníc

Systém posuvných koľajničiek uľahčuje a spríjemňuje manipuláciu s potravinami, pretože podnosy sa dajú plynulo vysúvať, čo maximálne uľahčuje manipuláciu s nimi. Zásobníky sa dajú úplne vytiahnuť, čo umožňuje úplný prístup. Ich stabilita navyše znamená, že s potravinami možno pracovať a manipulovať úplne bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Takto môžete jedlo z rúry vyberať oveľa ľahšie.



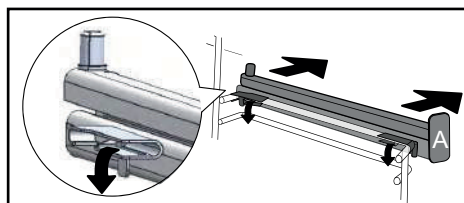
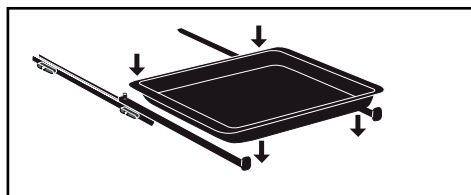
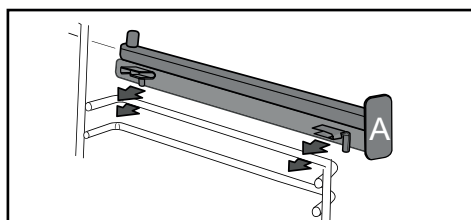
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH KOĽAJNÍC

Po odstránení 2 drôtených úrovni vyberte výšku úrovne (od 2 do 5), ku ktorej chcete pripojiť koľajnicu. Ľavú koľajnicu pricvaknite k ľavej úrovni, pričom na prednú a zadnú časť koľajnice vyvíjajte dostatočný tlak, aby 2 výstupky na boku koľajnice zapadli do drôtenej úrovne. To isté urobte aj v prípade pravej koľajnice.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť lišty sa musí vyklopiť smerom k prednej časti rúry, zarážka A musí smerovať k vám.

Namontujte 2 drôtené police, potom umiestnite dosku na 2 koľajnice a systém je pripravený na použitie.

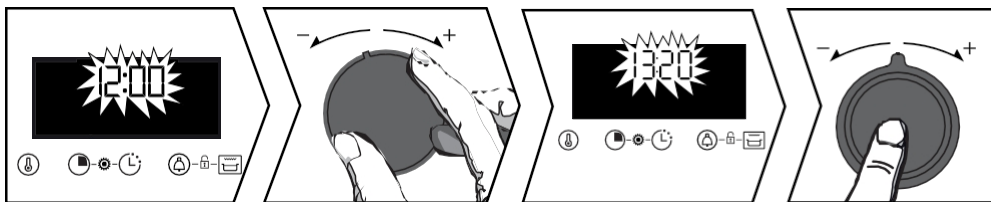
Ak chcete koľajnice demontovať, opäť odstráňte drôtené vodiace lišty. Mierne roztiahnite výstupky pripevnené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili z podlažia. Potiahnite koľajnicu smerom k sebe.





NASTAVENIA

Nastavenie času

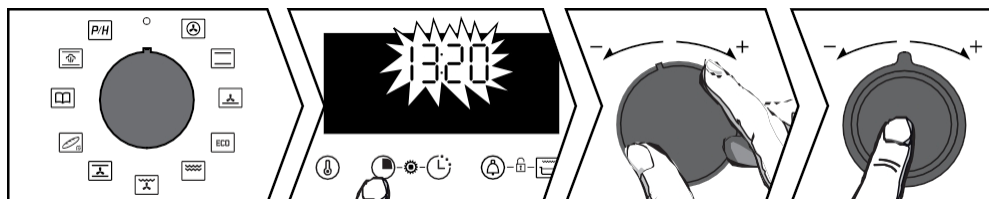


Pri zapnutí displeja bliká 12:00.


Nastavte čas pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Ak dôjde k výpadku prúdu, čas bude tiež blikať. Vykonaajte rovnaké nastavenia.

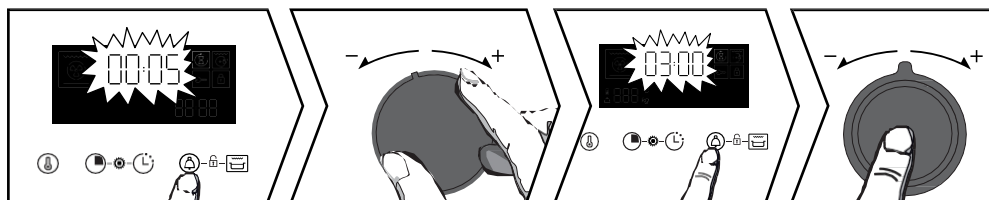
Zmena času






Funkčná páka musí byť v polohe 0.

Stláčajte tlačidlo , kým sa nerozblíkajú zobrazenie času. Nastavenie upravte pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Minerie



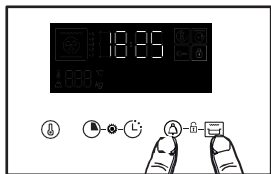
Stlačte tlačidlo  a zobrazí sa symbol . Časovač začne blikáť. Nastavte časovač pomocou páčky + alebo -. Potvrďte stlačením joysticku. Opäť sa zobrazí čas a spustí sa odpočítavanie. Stlačením tlačidla  zobrazíte odpočítavanie. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Ak ho chcete zastaviť, stlačte joystick.

Poznámka: Programovanie časovača môžete zmeniť alebo zrušiť na kedykoľvek. Ak chcete časovač zrušiť, vráťte sa do ponuky časovača a nastavte ho na 00:00.



ZÁMOK KLÁVESNICE (DETSKÝ ZÁMOK)

Funkčná páka musí byť v polohe 0.



Súčasne stláčajte tlačidlá a , kým sa na obrazovke nezobrazí symbol . Ak ho chcete odomknúť, stláčajte súčasne tlačidlá a , kým symbol nezmizne z obrazovky.

Ponuka Nastavenia



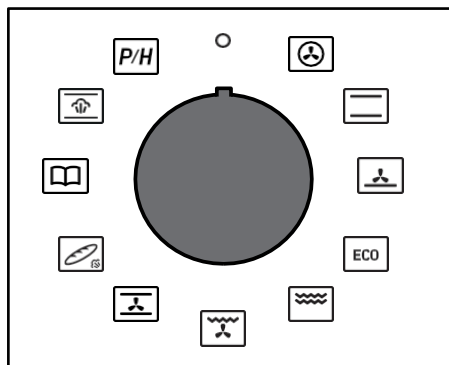
Súčasne stláčajte a , kým sa nezobrazí "MENU". Pomocou joysticku +/- prechádzajte jednotlivými ponukami (pozri tabuľku). Výber potvrdíte stlačením páčky +/-, pomocou páčok + a - vyberte možnosť OFF (VYPNUTÉ) alebo ON (ZAPNUTÉ), potom výber potvrdíte stlačením páčky +/-.

1 - Lampa	AUTO: V režime varenia sa kontrolka dutiny vypne 90 sekundách. ON: V režime varenia svieti kontrolka nepretržite, okrem režimu ECO.
2 - Zvuk	ON: Aktivácia OFF: Deaktivuje pípanie tlačidla.
3 - Booster	ON: Aktivácia predohrevu rýchlo. OFF: Deaktivuje rýchly predohrev.
4 - Demo	Aktivácia/deaktivácia demo režimu
5 - Jazyk	Výber jazyka: FR, EN, ES, PI, CZ
6 - Kód	Informácie o službách

Ak chcete opustiť "MENU", stlačte na ľubovoľnom tlačidle.



METÓDY VARENIA



BIELE MÄSO-RYBA-PIŠKÓTY*

Minimálna teplota 35 °C Maximálna teplota 250 °C

Odporúča sa na udržiavanie mäkkého bieleho mäsa, rýb a zeleniny a na viacnásobné varenie až na 3 úrovniach. Zvyšuje teplotu rýchlo teploty: niektoré pokrmy môžu vkladať do rúry studené.

ČERVENÉ MÄSO - ZELENINA

Minimálna teplota 35 °C Maximálna teplota 275 °C

Odporúča sa na pomalé, jemné varenie: mäkká zverina atď. Na pečenie červeného mäsa. Na dusenie v uzavretej zapekacej mise pokrmy ktoré sa predtým začali variť na varnej doske (coq au vin, civet).

GATEAUX-BRIOCHE

Teplota min. 75 °C max. 250 °C
Odporúčané pre . vlhké pokrmy (quichy, šľavnaté ovocné koláče...). Na stránke . pečivo by malo byť dobre upečené. Odporúčané pre Prípravky, ktoré vykysnú (koláč, brioška, kouglof...) a na suflé, ktoré sa nezablokujú kôrkou na povrchu.

ECO* COOKING

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C
Táto poloha šetrí energiu pri zachovaní kvality varenia.

Všetko varenie prebieha bez predhrievania.

GRATIN GRILS

(pozície 1 až 4)

PULSED GRILL

Minimálna teplota 100 °C, maximálna 250 °C
Šľavnatá, chrumkavá hydina a pečienky zo všetkých strán. Posuňte viacúčelovú misu 45 mm na spodnej polici. Odporúča sa na všetku hydinu a pečené mäso, na pečenie a varenie jahňacieho stehna a hovädzích kotliet. Na udržanie rybích steakov roztopených v ústach.

PIZZA-TARTE

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C

PARNÝ CHLIEB

Teplota min. 35 °C max. 220 °C
Odporúčané poradie pre varenie chlieb. Nezabudnite do podrážky pridať vody, aby ste dosiahli chrumkavú, zlatistú kôrku.

FUNKCIA SPRIEVODCA FLAVOUR

Funkcia "Flavour Guide" vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od pripravovaného pokrmu, jeho hmotnosti a typu jedla.

FUNKCIA VARENIE PARNÁ

Vyberte funkciu "Varenie v pare". Rúra potom ponúkne rôzne skupiny jedál: kuracie mäso, veľké ryby a pečené mäso (tefacie, bravčové).

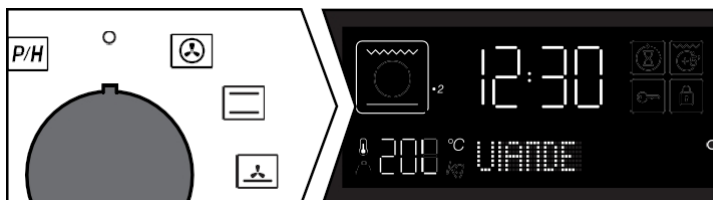
* *Postupnosť(-y) použitá(-é) pre písomné oznámenie na energetickom štítku v súlade s európskou normou EN 60350-1 a európskou smernicou EU/65/2014.*





SPUSTENIE STREĽBY

Okamžité začatie varenia



Časovač by mal zobrazovať iba čas. Nesmie blikať.

Otočte funkčný gombík do zvolenej polohy. Začína sa varenie.

Vykurovanie sa spustí okamžite. Vaša rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zahrieva a bliká indikátor teploty. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, ozve sa séria pípnutí. Pokrm môžete vložiť do rúry.

Zmena teploty



Stlačte tlačidlo a teplota začne blikať. Teplotu nastavte pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Zmena trvania











Tlačidlo . Vaša rúra vám odporučí čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Čas pečenia upravte pomocou páčky + alebo -. Potvrďte stlačením gombíka.



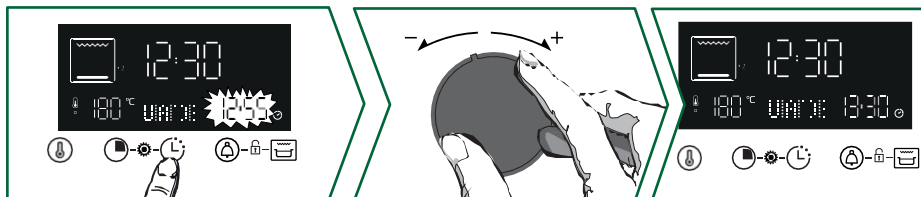
Systém "Smart Assist"

Vaša rúra je vybavená "Smart Assist", ktorý pri programovaní varenia odporučí čas varenia, ktorý možno upraviť podľa zvoleného režimu varenia (pozri tabuľku).

Ak zmeníte čas, potvrdte ho stlačením gombíka. Po dosiahnutí teploty varenia sa čas okamžite odpočíta.

FUNKCIA VARENIA (v závislosti od modelu)	ČASOVÉ ODPORUČANIE
 BIELE MÄSO - RYBIE SUŠIENKY	30 minút
 ČERVENÉ MÄSO - ZELENINA	30 minút
 KOLÁČE - BRIŠKY	30 minút
ECO ECO COOKING	30 minút
 GRATIN	7 min.
 GRILADES+ TB	7 min.
 HYDINA - PEČENÉ MÄSO	15 minút
 PIZZA - PIE	30 minút
 CHLEB	40 min

Zmena času ukončenia varenia



Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo a koniec varenia bude blikať. Pomocou páčky+ alebo - nastavte nový čas konca varenia.

Potvrdte stlačením joysticku.

Displej konca varenia prestane blikať.

Vaša rúra sa spustí neskôr, aby dokončila pečenie vo zvolenom čase.

Poznámka: Táto funkcia nie je k dispozícii s funkciou grilovania.


Používanie funkcie Grill Saveur

Funkciu "Grill Saveur" môžete použiť na opečenie pokrmu au gratin na konci prípravy.



Vyberte funkciu varenia, nastavte teplotu a čas varenia.

Potom stlačením tlačidla vyberte funkciu "Gril Saveur".

Vaše varenie sa začína. Zobrazí sa symbol  a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút varenia.



Poznámka: Funkcia "Gril Saveur" nie je k dispozícii v Eco, Gratin, Grill a Steam.

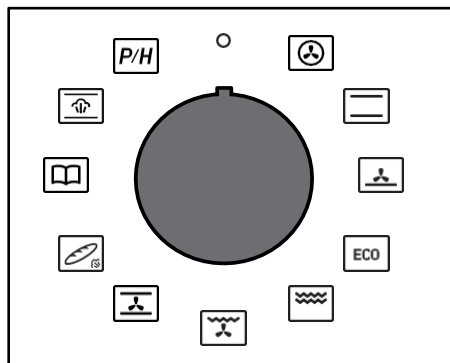


Používanie zariadenia

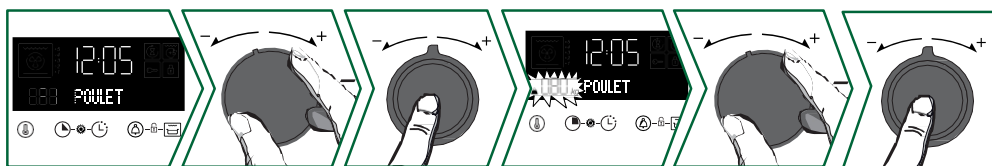
Funkcia varenia v pare

Vyberte funkciu "Varenie v pare".

Rúra potom rôzne skupiny potravín: hydina, ryby a pečienky.



Tabuľka automatických kombinovaných funkcií s kombináciou pary		
Jedlá	Potraviny	Množstvo vody, ktoré sa má pridať
A hydina	A1 Kuracie mäso	500 teplej vody vo viacúčelovej miske s priemerom 45 mm
	A2 Perlicky	
	Kačica A3	
	A4 Turecko	
B Ryby	B1 Veľké ryby	
	B2 Plotička	
	B3 Malé ryby	
	Steak B4	
C Praženie	C1 Tefľové pečienky	
	C2 Bravčové pečienky	



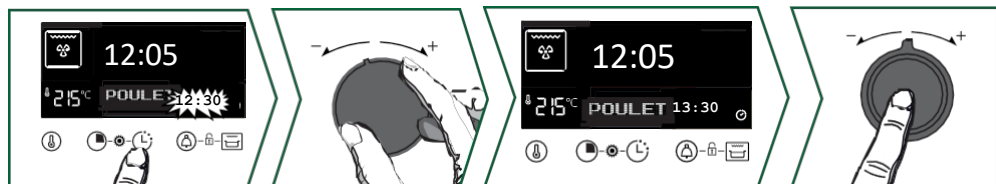
Pomocou joysticku vyberte potravín+ a -, potvrdte stlačením joysticku. Potom vyberte potravinu pomocou joystickov + a -, potvrdte stlačením joysticku.

Na stránke blíkajú hmotnosť; pomocou joysticku zadajte skutočnú hmotnosť potravín+ a - potom potvrdiť stlačením joysticku.

Na spodnú úroveň 1 umiestnite viacúčelovú misku s priemerom 45 mm (teplou vodou) a na úroveň 3 umiestnite jedlo, ktoré sa má variť.

Nemusíte nastavovať nič iné, teplota a čas varenia sa vypočítajú automaticky. V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potom potvrdte. Vaše varenie sa začne okamžite.

Zmena času ukončenia varenia



Stlačte tlačidlo a koniec varenia bude blíkajúť. Páčkami + a - nastavte nový čas konca varenia. Potvrdte stlačením gombíka. Ukazovateľ času konca varenia prestane blíkajúť. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas varenia a vaše varenie sa skončí vo zvolenom čase.

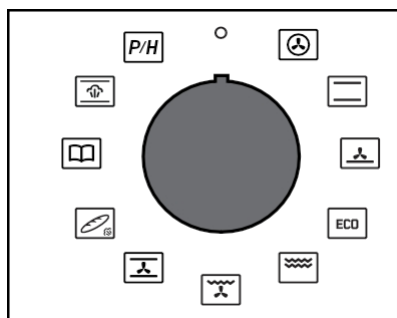




Používanie zariadenia

Funkcia sprievodcu chuťou

Funkcia "Flavour Guide" vyberie vhodné nastavenia varenia podľa v závislosti od pripravovaného jedla, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



- r1 : Stredne prepečený
- r2 : Dobre prepečený
- r3 : Prepečený
- r4 : Gratin dauphinois
- r5 : Celé zemiaky
- r6 : Plnené paradajky
- r7 : Zeleninový flan
- r8 : Pizza
- r9 : Quiche
- r10 : Lasagne
- r11 : Ovocný koláč
- r12 : Cookies

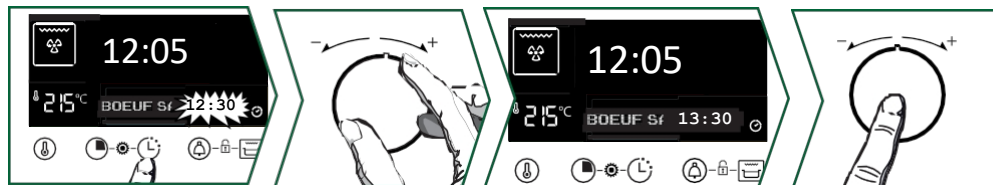
*Pri týchto jedlách je potrebný predohrev. Po zaznení zvukového signálu predhrievania vložte pokrm do rúry.



Otočte joystick do polohy Flavour Guide. Pomocou joysticku vyberte + a - naprogramovaný recept. Potvrďte stlačením joysticku+ a -. V závislosti od vášho pokrmu bude blikať navrhovaná hmotnosť . Pomocou joystickov+ a - zadajte skutočnú hmotnosť pokrmu a potom potvrďte stlačením joysticku. Zobrazí sa ideálny čas varenia, ktorý sa vypočíta automaticky. Rúra vám odporučí výšku, na ktorú by ste mali položiť. Umiestnite pokrm do rúry na odporúčanú výšku (od 1 dole po 6 hore). Rúra sa spustí.

⚠ DÔLEŽITÉ: Čas varenia nemôžete zmeniť pomocou Sprievodca Saveur.

Zmena času ukončenia varenia



Stlačte tlačidlo a koniec varenia bude blikať. Páčkami + a - nastavte nový čas konca varenia. Potvrďte stlačením gombíka. Ukazovateľ času konca varenia prestane blikať. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas varenia a vaše varenie sa skončí vo zvolenom čase.

⚠ DÔLEŽITÉ: Pri receptoch, ktoré vyžadujú predhriatie, nie je možné variť s odloženým štartom.





ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čistenie dutiny pyrolýzou alebo čistením parou

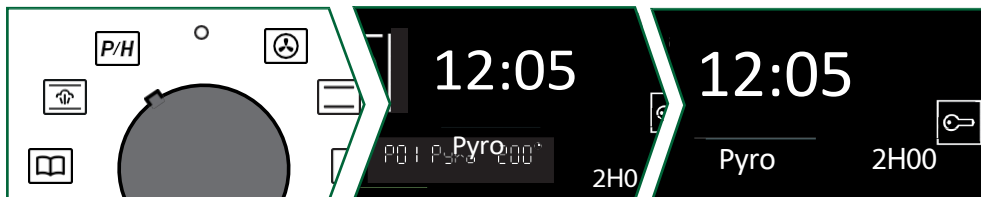


POZOR

Pred začatím procedúry pyrolýzy alebo čistenia Hydro vyberte príslušenstvo a stojany z rúry. Pred čistením rúry odstráňte všetky veľké škrvny, ktoré mohli . Prebytočnú masťotu z dvierok odstráňte vlhkou špongiou.

Z bezpečnostných dôvodov by sa čistenie pyrolýzou malo vykonávať až po Dvere sa automaticky zamknú a nie je možné ich odomknúť.

Okamžité samočistenie



Časovač by mal zobrazovať denný čas bez blikania. Pomocou joysticku vyberte samočistenia

Nastavenie pyrolýzy zvolte pomocou páčky +a - v závislosti od znečistenia spotrebiča vašej rúry.

Vaša voľba :

P01: Pyro 2 h

P02: Zobrazí sa PyroExpress* alebo Pyro ECO 1h30.

P03: Zobrazí sa Hydro.

Potvrďte to páčkami + a - a spustí sa cyklus čistenia. Na konci čistiaceho cyklu sa na displeji zobrazí 0:00. Otočte funkčným gombíkom späť na 0. Na konci čistiaceho cyklu sa dvierka odomknú.

* PyroExpress za 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva teplo akumulované predchádzajúceho varenia na rýchle automatické čistenie dutiny: mierne znečistenú dutinu vyčistí za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty v dutine určuje, či je zvyškové teplo v dutine dostatočné na dosiahnutie dobrého výsledku čistenia. Ak nie je, automaticky sa spustí cyklus pyrolýzy ECO trvajúci 1 hodinu.



Expresné 59-minútové pyro

Keď sa na obrazovke zobrazí tento údaj máte na výber "PyroExpress za 59 minút".






PORADENSTVO :

Keď rúra vychladne, odstráňte biely popol vlhkou handričkou. Rúra bude čistá a pripravená na ďalšie použitie na prípravu pokrmov podľa vášho výberu.

Čistenie dutiny parou

Vďaka tejto funkcii strávite menej času čistením rúry, a to s ohľadom na životné prostredie. Na tento účel postriekajte dutinu rúry 300 ml vody a spustíte funkciu čistenia parou otočením gombíka na  na 35 minút.

Oneskorená pyrolýza alebo čistenie parou

Postupujte podľa pokynov v časti "Okamžité samočistenie" a podľa časti "Koniec varenia" nastavte čas ukončenia pyrolýzy alebo hydročistenia.

Po týchto úkonoch sa začiatok čistiaceho cyklu odloží na naprogramovaný čas. Po dokončení cyklu otočte volič funkcií späť do polohy 0.

Čistenie vonkajšieho povrchu

Použite mäkkú handričku namočenú v čistiacom prostriedku na sklo. Nepoužívajte drhnuce krémy ani abrazívne prostriedky.

škrabka na vlasy.

Čistenie skla dverí



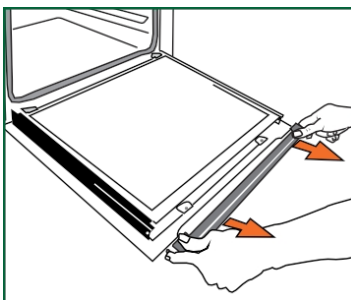
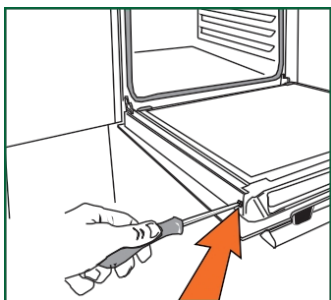
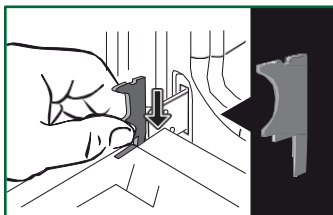
VAROVANIE

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

Úplne otvorte dvere a zamknite ich.

pomocou plastového klinu dodaného s vášho zariadenia.

Pomocou skrutkovača Torx (T20) odskrutkujte dve skrutky umiestnené na oboch stranách zárubne dverí a potom ťahom smerom k sebe odstráňte rám.



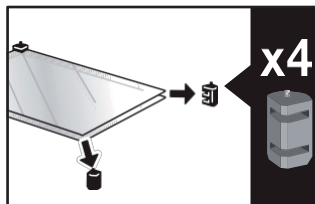
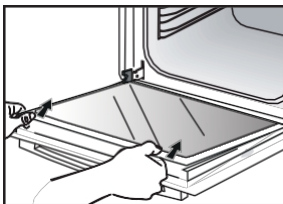


Údržba spotrebiča



DÔLEŽITÉ:

Uistite sa, že ste označili smer montáže tohto 1. skla (lesklou stranou k sebe).



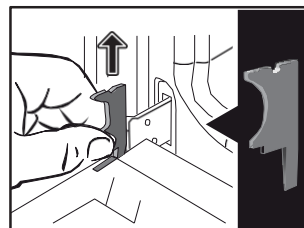
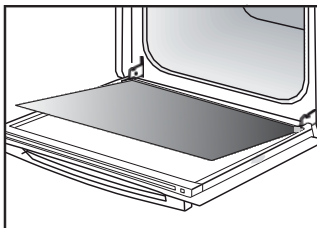
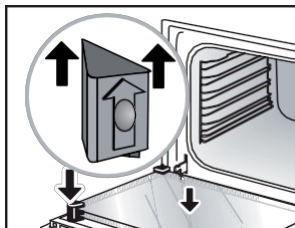
Odstráňte prvé sklo: dvere majú dve vnútorné sklá s čiernou gumovou dištančnou vložkou v každom rohu. V prípade potreby vyberte vnútorné sklá, aby ste ich mohli vyčistiť.

Neponárajte sklo do vody. Opláchnite ho čistou vodou a utrite suchou handričkou. nadýchaný.

Montáž okien dverí

Po vyčistení znovu umiestnite štyri gumové zarážky tak, aby šípky smerovali nahor. zmeniť polohu všetkých okien.

Posledné sklo zasuňte do zarážok, potom presuňte priečku a priskrutkujte ju späť na miesto. Pred zatvorením dverí odstráňte plastový kábel. Váš spotrebič je teraz opäť funkčný.

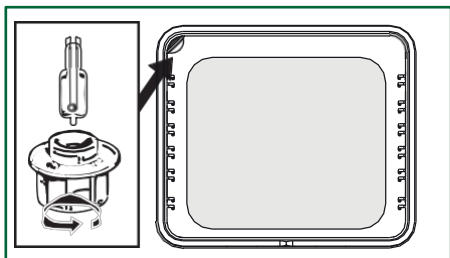


Výmena svietidla



DÔLEŽITÉ :

Pred výmenou lampy sa uistite, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Urobte to, keď spotrebič vychladne.



Charakteristika lampy :

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

Ak lampa prestane fungovať, môžete ju vymeniť sami. Odskrutkujte ublot a vyberte lampu (na uľahčenie demontáže použite gumovú rukavicu). Vložte novú lampu a vymeňte okno. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



CHYBY A RIEŠENIA

Skontrolujte, či je rúra správne zapojená do elektrickej siete alebo či poistka vo vašej inštalácii nie je nefunkčná. Zvýšte zvolenú teplotu.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte stránku .
či je rúra správne pripojená.

Je to normálne, pretože ventilátor môže bežať až jednu hodinu po ukončení pečenia, aby znížil teplotu vo vnútri a mimo rúry. Po viac ako jednej hodine kontaktujte náš popredajný servis.
















Skontrolujte, či sa dvere správne zatvárajú. Môže o poruchu zámku dverí alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, kontaktujte popredajný servis. Ak sa dvierka nezablokujú správne, obráťte sa na popredajný servis.

Pri varení v bain-marie používajte ventilačné režimy. Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.

Nemá to žiadny vplyv na správnu prevádzku spotrebiča, môže to spôsobiť vibračný hluk pri jeho napájaní. Odstráňte spotrebič a premiestnite kábel. Vymeňte rúru za novú. Presuňte šnúru. Vymeňte vašu rúru.



Tipy na varenie

PLATES	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 UROVEN	 UROVEN	 UROVEN	 UROVEN	 UROVEN	 UROVEN	 UROVEN	 UROVEN	min				
Mäso													
Bravčová pečenka (1 kg)	200	2					180	2					60
Tefacia pečenka (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Hovädzia pečenka, prepečená (1 kg)	240	2											45-60
Jahňacie mäso (stehno, pliecko 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Veľká hydina	200	2											60-90
Kuracie stehná					220	3					210	3	30-40
Bravčové kotlety					210	3							30-40
Tefacie kotlety					210	3							20-30
Hovädzie rebrá, prepečené (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Skopové kotlety					210	3							20-30
Ryby													
Malé ryby					275	4							15-20
Stredne veľké ryby 1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Rybie filé	220	3					200	3					15-20
Zelenina													
Gratins (varené jedlo)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Plnené paradajky	170	3					160	2					30
Pečivo													
Savojská sušienka - Génoise			150	3									35
Rolovaná sušienka	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Torta - štvorica kvartov	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krémy	165	2											30-40

* V závislosti od modelu

Tipy na varenie

PLATES	☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		Ⓛ
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Pečivo													
Cookies - Krátke pečivo	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Malé pusinky	100	2											60-90
Veľké pusinky	100	2											70-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Kapusta	200	3					180	3					30-40
Jednotlivé lístkové pečivo	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Koláč z krehkého cesta	215	1					200	1					30-40
Koláč z tenkého lístkového cesta	215	1					200	1					20-25
Rôzne													
Brochetty	220	3			210	4							15-20
Paštéta v terine bain-marie	200	2					190	2					80-100
Krátka pizza	200	2											30-40
Cesto na pizzu													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Koláče	200	2											40-45
Chlieb	220						200		220				30-40
Toastový chlieb	180				275	4-5							2-3
Uzavretú kastróly	180	2											90-180

* V závislosti od modelu



Všetky T °C a časy pečenia sú uvedené pre predhriate rúry.

Poznámka: Všetky druhy mäsa by sa mali pred vložením do rúry nechať aspoň 1 hodinu pri izbovej teplote.

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

V SÚLADE S CEI 60350

FOOD	Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	min. trvanie	PRECHAUF-FAGE
Chlebík (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	30-40	áno
Chlebík (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	25-35	áno
Chlebík (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	25-45	áno
Chlebík (8.4.1)		3	ploché 45 mm	175	25-35	áno
Chlebík (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	160	30-40	áno
Malé koláče (8.4.2)		5	ploché 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláče (8.4.2)		5	ploché 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	170	20-40	áno
Malé koláče (8.4.2)		3	ploché 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	170	25-35	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90-120	áno
Mriežkovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3-6	áno

* V závislosti od modelu

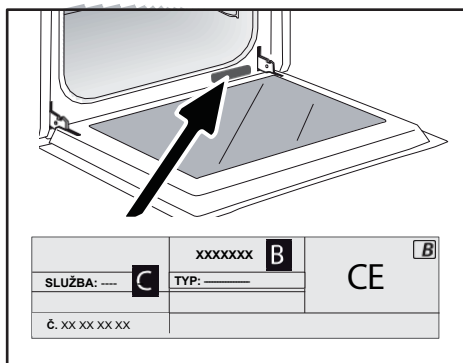
POZNÁMKA: Pri dvojúrovňovom varení môžete pokrmy vyberať v rôznych časoch.





INTERVENCIE

Všetky práce vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je registrovaným distribútorom značky. Pri telefonickom kontakte, aby sme vám uľahčili vybavovanie vašej požiadavky, pripravte úplné referencie vášho spotrebiča (obchodné označenie, servisné označenie, výrobné číslo). Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku.



B: Obchodný odkaz

C: Servisný odkaz

H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE DIELY

Pri servise zariadenia žiadajte, aby sa používali len certifikované originálne náhradné diely.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

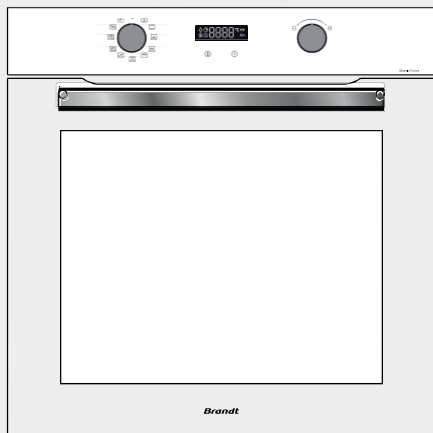
HE

Brandt



BRUKSANVISNING SV

FYRA



BYCert.6011825

Kära ,

Du just köpt en **BRANDT-produkt** och vi vill tacka dig för det förtroende du har visat oss. du ger oss.

Vi har utformat och byggt den här produkten med dig, din livsstil och dina behov i , så att den uppfyller dina förväntningar så nära som möjligt. Vi har lagt in vår kunskap, vår innovationsanda och all den passion som har drivit oss i över 60 år i den här produkten. Som en del av vår ständiga strävan att uppfylla dina krav står vår konsumenttjänst till ditt förfogande för att besvara alla frågor eller förslag du kan tänkas ha.

Du kan också logga in på vår webbplats www.brandt.com, där du hittar alla våra senaste innovationer samt användbar ytterligare information.

BRANDT är glada över att kunna stödja er dagligen och önskar er all lycka i framtiden. få ut det mesta av ditt köp.



Märkningen "Origine France Garantie" försäkrar konsumenterna om en produkts spårbarhet genom att ge en tydlig och objektiv indikation på dess ursprung. Varumärket BRANDT är stolt över att kunna visa upp denna märkning på produkter från våra franska fabriker i Orléans och Vendôme.

Retrouvez-nous sur



VIKTIGT

Innan du din apparat bör du läsa denna handbok noggrant så att du kan snabbare bekanta dig med hur den fungerar.

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER	4
• 1 INSTALLATION	6
VAL AV PLATS OCH INSTALLATION	7
ELEKTRISK ANSLUTNING.....	7
• 2 MILJÖ.....	8
RESPEKT FÖR MILJÖN.....	8
• 3 BESKRIVNING AV DIN APPARAT	9
REGLAGE OCH DISPLAY	10
TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL).....	11
• 4 ANVÄNDA DIN APPARAT	13
INSTÄLLNINGAR	13
KNAPPSATSLÅS (BARNLÅS).....	14
MENY INSTÄLLNINGAR.....	14
TILLAGNINGSSÅTT	15
STARTA EN AVFYRNING	16
• 5 UNDERHÅLL	20
INVÄNDIG - UTVÄNDIG RENGÖRING	20
• 6 FEL OCH LÖSNINGAR	23
FEL OCH LÖSNINGAR.....	23
• 7 TIPS FÖR MATLAGNING.....	21
• 8 LÄMPLIGHETSTEST	24
• 9 SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING.....	27



Viktiga säkerhetsanvisningar Läs noga och spara för framtida bruk.

Dessa instruktioner kan laddas ner från varumärkets webbplats.

Vid mottagandet av apparaten

Packa upp den eller låt den packas upp omedelbart. Kontrollera dess allmänna utseende. Gör eventuella reservationer skriftligen på följesedeln och spara en kopia.

Innan du använder ugnen för första gången Värm ugnen i ca 15 minuter utan luft. Se till att rummet är väl ventilerat.

Viktig information

Denna apparat har utformats för användning i hemmet. Denna ugn innehåller inga asbestbaserade komponenter.

Din apparat är avsedd för normal hushållsanvändning. Använd den inte för kommersiella eller industriella ändamål eller för något annat ändamål än det för vilket den har konstruerats.

Ändra eller försök ändra egenskaperna hos denna apparat. Om du gör det kan du utsättas för fara.

Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med eldstaden, eftersom den ackumulerade värmen kan leda till att emaljen försämras.

Lägg inte på den öppna ugnsluckan.

inte bära tunga laster, och som-
Vet du att ett barn inte kan gå upp eller sätta sig ner?

Använd inte ugnen som skafferi eller för förvaring av föremål efter användning.

När du har använt ugnen ska du kontrollera att alla reglage är i det avstängda läget.

Ugnen måste stängas av innan rengöringsarbeten utförs i ugnsutrymmet.

Låt apparaten svalna innan du tar bort isen.

Säkerhetsinstruktioner

- Denna apparat kan användas av av barn från 8 år och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de har rimlig tillsyn eller instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.





- av oövervakade barn.
- Det är viktigt att följa utvecklingen av barn för säkerställa att de med apparaten.



WARNING:

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen inuti ugnen. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte är under uppsikt hela tiden.
- Denna apparat är utformad för att matlagning med stängd dörr.
- Innan du utför en nät-pyrolytisk rengöring av din ugn, ta bort alla tillbehör och ta bort stora stänk.
- För den funktion av nät-Vid rengöring kan ytorna bli varmare än vid normal användning. Vi rekommenderar att du håller barn borta.
- inte rengöringsutrustning ångrengöring.
- Använd inte rengöringsmedel Använd inte slipande rengöringsmedel eller skrapor av hårdmetall för att rengöra ugnsluckan, eftersom det kan repa ytan och få glaset att splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd.

Innan lampan byts ut måste den kopplas bort från strömförsörjningen för att undvika risk för elektriska stötar. Gör detta när apparaten har svalnat. För att skruva loss hålet och

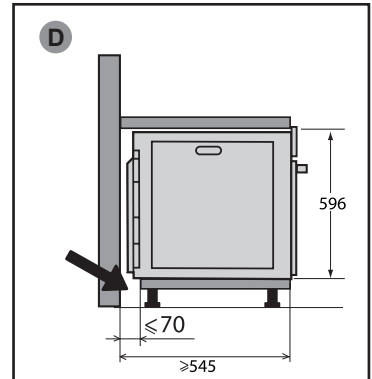
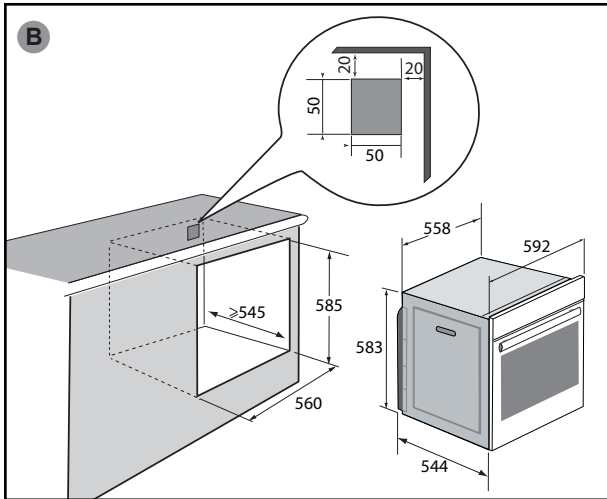
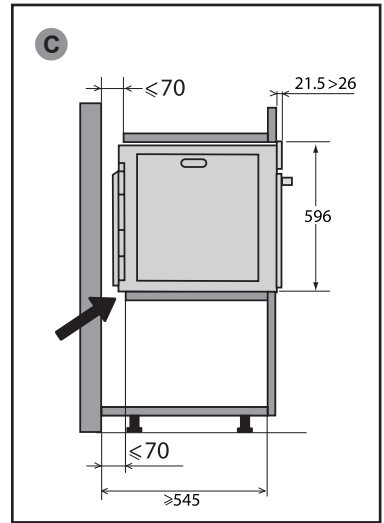
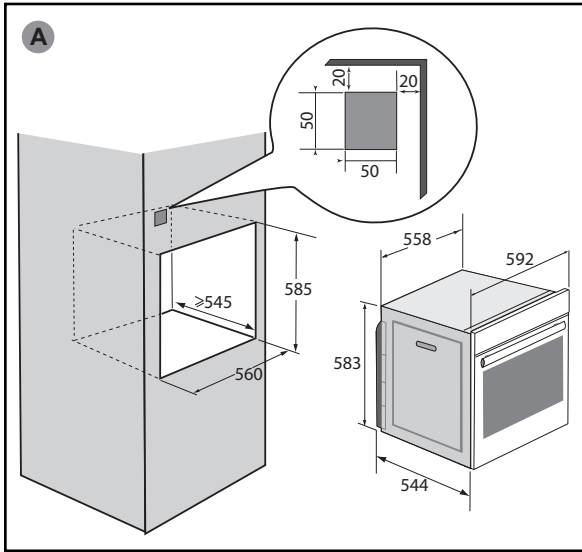
lampa, använd en gummihandske för att underlätta demonteringen.

- Uttagskontakten måste vara åtkomliga efter installationen.
- Det måste vara möjligt att koppla bort koppla bort apparaten från elnätet, antingen med hjälp av en uttagskontakt eller genom att montera en strömbrytare i de fasta kanalerna i enlighet med installationsreglerna.
- Om strömkabeln är om den är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
- Denna apparat kan installeras i Installationsscheman visar hur installationen ska utföras.
-
- Centrera ugnen i skåpet för att säkerställa ett minsta avstånd på 10 mm från den intilliggande möbeln.
- Materialet i det inbyggda skåpet-Ramen måste vara värmebeständig (eller täckt med värmebeständigt material). För ökad stabilitet kan du fästa ugnen i skåpet med 2 skruvar genom hålen på sidostolparna.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ dörr, för att förhindra överhettning.





Instalarea din aparat





VAL AV PLATS OCH INSTALLATION

Diagrammen visar måtten på ett skåp som rymmer din ugn. Denna apparat kan installeras antingen som en pelare (A) eller under bänkskivan (B).

(B). Om skåpet är öppet ska den maximala öppningen baktill vara 70 mm (C och D). Fäst ugnen i skåpet. Ta bort gummistopparna och förborra ett \varnothing 2 mm hål i skåpväggen för att förhindra att träet splittras. Fäst ugnen med 2 träskruvar (medföljer ej) (rund huvuddiameter: 3 mm och längd: 30 mm). Var försiktig så att du inte använder en skruvmejsel, eftersom det kan skada emaljen på ugnen. Byt ut gummistoppen.



Rådet

För att säkerställa att din installation uppfyller kraven, tveka inte att anlita en specialist på hushållsapparater.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Ugnen är en standard 3-ledars 1,5 mm² strömförsörjningskabel (1 ph + 1 N + jord) som måste anslutas till 220~240 volts nätspänning via ett standard IEC 60083-uttag eller en omnipolär isoleringsanordning i enlighet med installationsreglerna.

Skyddskabeln (grön-gul) är ansluten till apparatens terminal och måste anslutas till installationsjorden. Den

installationen måste vara 16 ampere.

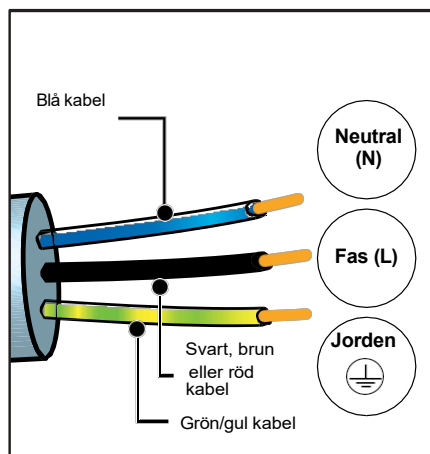
Vi kan inte hållas ansvariga för olyckor eller tillbud som beror på obefintlig, bristfällig eller felaktig jordning eller felaktig anslutning.

Din apparat är konstruerad för att fungera med en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz utan några särskilda åtgärder från din sida.



Vänligen notera:

Kontakta en behörig elektriker elinstallationen i ditt hem kräver ändringar för att ansluta din apparat. Om det uppstår problem med ugnen ska du koppla ur apparaten eller ta bort säkringarna som motsvarar anslutningsledningen till ugnen.



Innan du använder ugnen för första gången ska du värma den i ca 15 minuter på högsta läget med stängd lucka. Den mineralull som omger ugnsutrymmet kan till en början avge en speciell lukt på grund av sin sammansättning. Du kan också märka av lite rök. Detta är normalt.



RESPEKT FÖR MILJÖN

Förpackningsmaterialet till denna apparat kan återvinnas. Delta i återvinningen och bidra till att skydda miljön genom att lämna dem i de kommunala behållare som finns för detta ändamål.

Din apparat innehåller också många återvinningsbara material. Den är därför märkt med den här logotypen för att du ska veta att begagnade apparater inte får blandas med annat avfall.



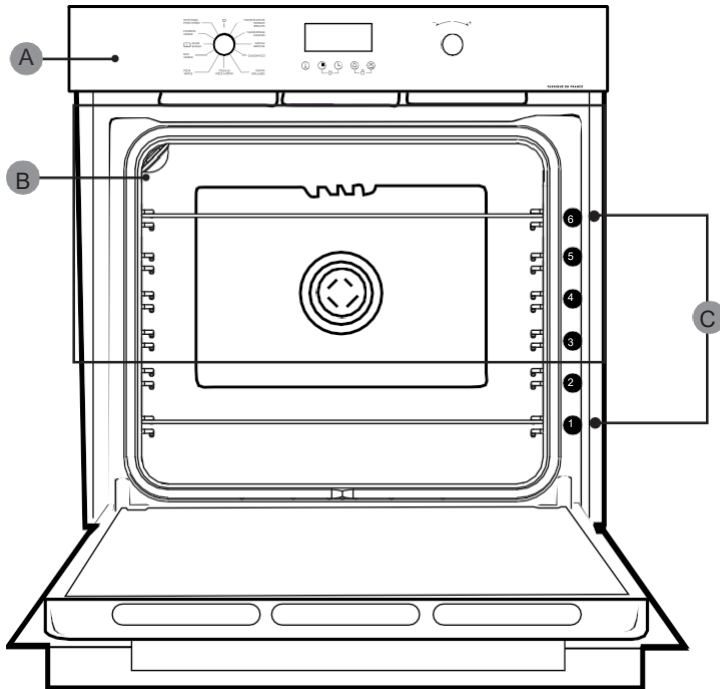
Den återvinning av apparater som organiseras av din tillverkare kommer därför att utföras under bästa möjliga förhållanden, i enlighet med det europeiska direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning.

Kontakta din kommun eller återförsäljare för information om närmaste insamlingsställe för begagnade apparater.

Tack för din hjälp att skydda miljön.



Beskrivning av din apparat



- A Kontrollpanel
- B Lampa
- C Trappsteg (6 positioner)

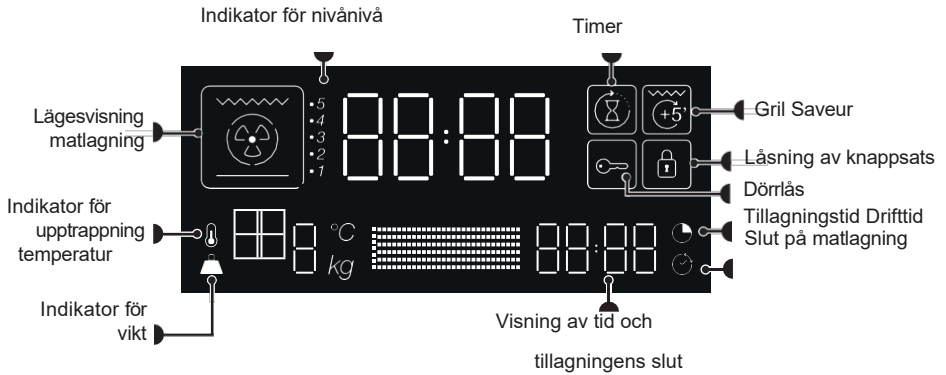




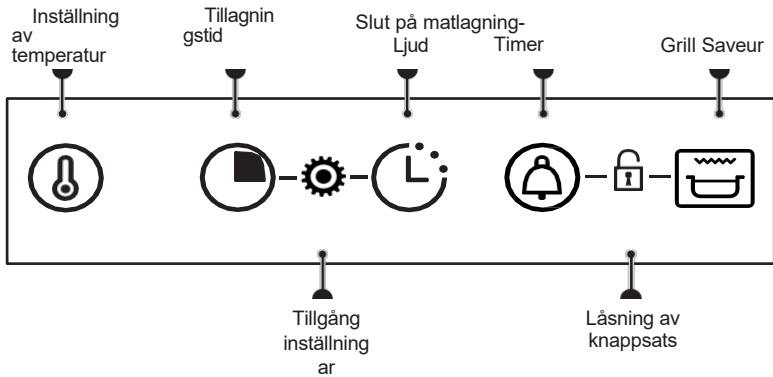
Beskrivning av din apparat

REGLAGE OCH DISPLAY

Display



Nycklar



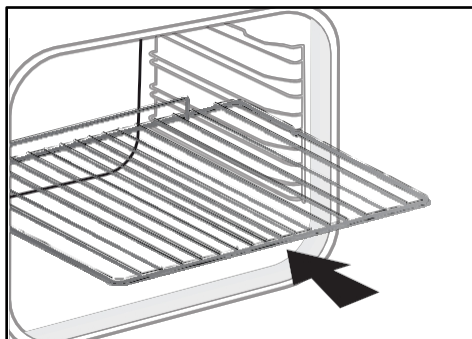


TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

- Säkerhetsgaller mot lutning

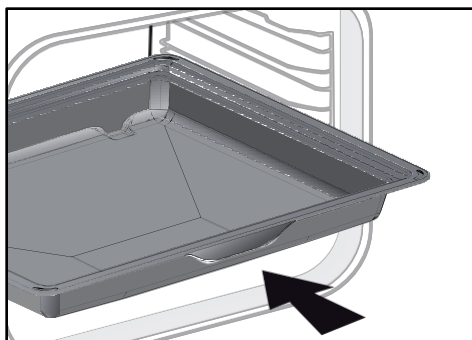
Gallret kan användas som stöd för alla skålar och formar som innehåller mat som ska tillagas eller gratineras. Det kan också användas för grillning (placeras direkt ovanpå).

Sätt in gallret med tipskyddet mot ugnens botten.



- Multifunktionsskål 45 mm

För att sättas in i nivåerna under grillen. Den samlar upp safter och fett från grillningen och kan användas halvfyllt med vatten för bain-marie-matlagning.



RÅDGIVNING :

För att förhindra rökutveckling vid tillagning av feta köttträtter rekommenderar vi att du tillsätter en liten mängd vatten eller olja i botten på den 45 mm stora universalskålen.



VARNING :

Ta ut tillbehören ur ugnen innan du påbörjar pyrolysgrengöringen. Under värmepåverkan kan tillbehören deformeras utan att deras funktion förändras. De återgår till sin ursprungliga form när de svalnat.



Beskrivning av din apparat

System för glidande skenor

Systemet med glidskenor gör livsmedelshanteringen enklare och bekvämare, eftersom brickorna kan dras ut smidigt, vilket gör dem så lätta att hantera som möjligt. Brickorna kan dras ut helt och hållet, vilket ger full åtkomst. Dessutom innebär deras stabilitet att maten kan bearbetas och hanteras på ett säkert sätt, vilket minskar risken för brännskador. Så du kan ta ut din mat ur ugnen mycket lättare.

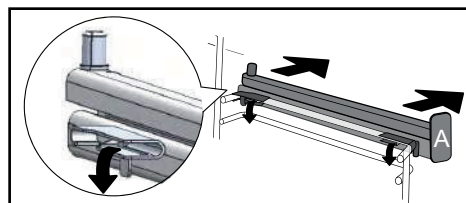
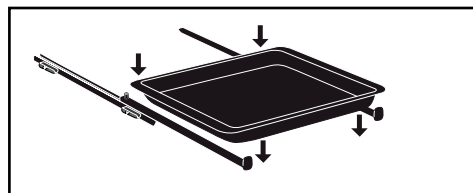
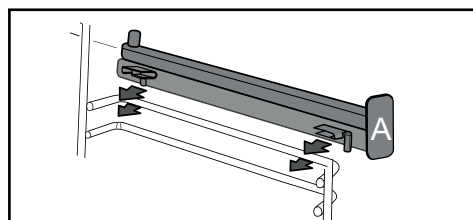
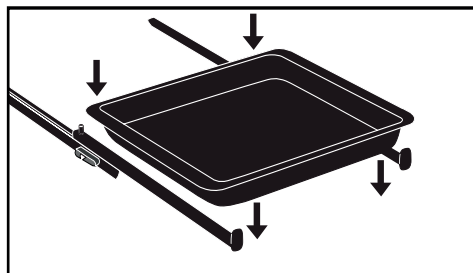
MONTERING OCH DEMONTERING AV GLIDSKENOR

När du har tagit bort de 2 trådbenen väljer du den nivåhöjd (från 2 till 5) du vill fästa dina skenor på. Fäst den vänstra skenan mot den vänstra nivån och tryck tillräckligt hårt på skenans fram- och baksida så att de 2 flikarna på sidan av skenan passar in i trådnivån. Gör samma sak med den högra skenan.

OBS: Den teleskopiska gliddelen av skenan måste fällas ut ugnens framsidastopp A mot dig.

Montera dina 2 trådhyllor och placera sedan din platta på de 2 skenorna, så är systemet klart använda.

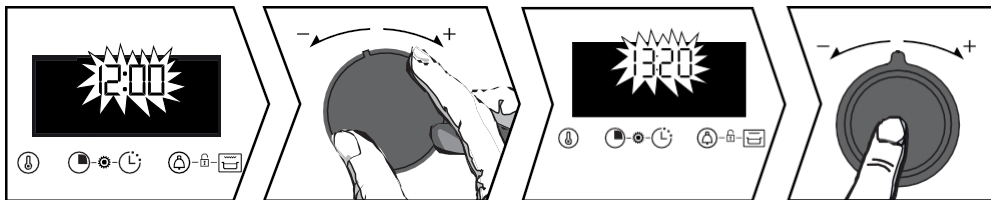
För att demontera skenorna, ta bort vajerkskenorna igen. Dra flikarna som sitter på varje skena något nedåt för att lossa dem från . Dra skenan mot dig.





INSTÄLLNINGAR

Tidsinställning

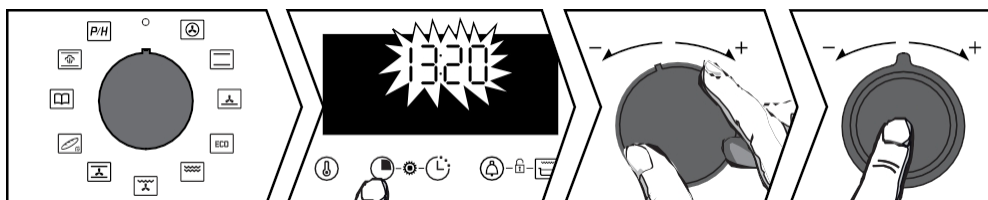


När strömmen slås på blinkar 12:00 på displayen.


Ställ in tiden med hjälp av joystickerna + eller -. Bekräfta genom att trycka på joystickerna.

Om det blir strömavbrott blinkar också tiden. Gör samma inställning.

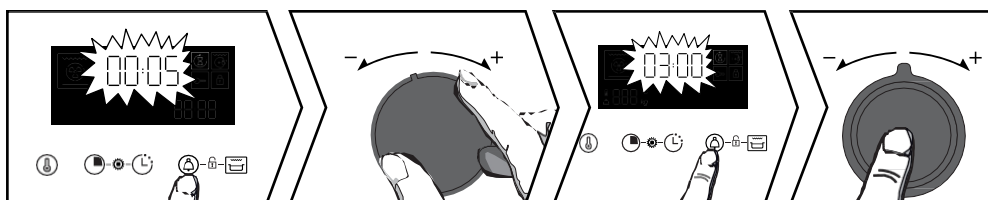
Ändra klockslag






Funktionsspaken måste vara i läge 0.

Tryck på knappen  tills tidsangivelsen blinkar. Ändra inställningen med hjälp av joystickerna + eller -. Bekräfta genom att trycka på joystickerna.

Minerie



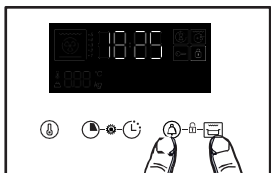
Tryck på knappen  visas symbolen  Timern blinkar. Ställ in timern med spaken + eller -. Bekräfta genom att trycka på joystickerna. Tiden visas igen och nedräkningen startar. Tryck på knappen  att visa nedräkningen. När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på joystickerna för att stoppa den.

OBS: Du kan ändra eller avbryta timerprogrammeringen på när som . För att avbryta, gå tillbaka till timermenyn och ställ in 00:00.



KNAPPSATSLÅS (BARNLÅS)

Funktionsspaken måste vara i läge 0.



Tryck samtidigt på knapparna och tills symbolen visas på skärmen. Lås upp den genom att trycka samtidigt på knapparna och tills symbolen försvinner från skärmen

Meny för inställningar



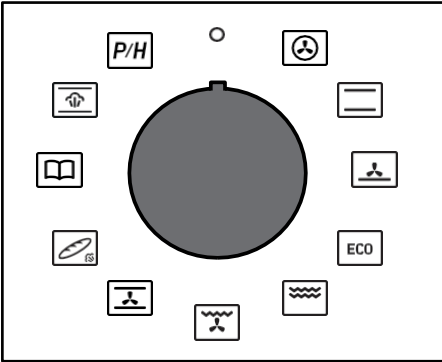
Tryck samtidigt på och tills "MENU" visas i teckenfönstret. Bläddra genom de olika menyerna med +/- spaken (se tabell). Bekräfta ditt val genom att trycka på spaken +/-, välj OFF eller ON med spakarna + och - och bekräfta sedan ditt val genom att trycka på spaken +/-.

1- Lampa	AUTO: I matlagningläge släcks belysningen i härrummet 90 sekunder. ON: I matlagningläget lampan kontinuerligt, utom i ECO-läget.
2- Ljud	ON: Aktivera OFF: Avaktivera tangentens ljudsignaler.
3- Booster	ON: Aktivera förvärmning snabbt. OFF: Avaktivera snabb förvärmning.
4- Demo	Aktivera/avaktivera demoläge
5- Språk	Val av språk: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Kod	Serviceinformation

För att lämna "MENU", tryck på på valfri tangent.



TILLAGNINGSMETODE R



VITT KÖTT-FISK-KEX*

Min. temperatur 35°C Max. 250°C
 Rekommenderas för att hålla vitt kött, fisk och grönsaker mjuka och för multipel tillagning på upp till 3 nivåer.
 Stiger snabbt i temperatur: vissa rätter kan in i ugnen kalla.



RÖTT KÖTT-VEGETABILIER

Lägsta temperatur 35°C Högsta 275°C
 Rekommenderas för långsam, känslig tillagning: mjukt vilt etc. För stekning av rött kött. För att sjuda i en sluten gryta rätter som tidigare tillagats på spisen (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Temperatur min. 75°C max. 250°C
 Rekommenderad för de fuktiga rätter (quiche, saftiga frukttårter ...). För bakverk bör vara väl tillagad undertill. Rekommenderas för Beredningar som höjer sig (tårta, brioche, kouglof...) och för suffléer som inte ska blockeras av en skorpa på toppen.

ECO | ECO* MATLAGNING

Minsta temperatur 35°C, högsta 275°C
 Denna position sparar energi samtidigt som matlagningens kvalitet bibehålls.
 All matlagning sker utan förvärmning.



GRATIN



GRILLAR

(position 1 till 4)



PULSED GRILL

Minsta temperatur 100°C, högsta 250°C
 Saftiga, krispiga fågel- och stekrätter på alla sidor. Skjut in den mångsidiga skålen 45 mm på den nedre hyllan. Rekommenderas för alla fjäderfän och stekar, för att bränna och tillaga lammben och kotletter. För att hålla fiskbiffar smältande i munnen.



PIZZA-TARTE

Minsta temperatur 35°C, högsta 275°C



ÅNGBRÖD

Temperatur min 35°C max 220°C
 Rekommenderad sekvens för matlagning
 bröd. Glöm inte att tillsätta en skål med vatten i sulan för att få en krispig, gyllene skorpa.



FUNKTION VÄGLEDARE FLAVOUR

Funktionen "Flavour Guide" väljer lämpliga tillagningsparametrar för dig, beroende på vilken mat som ska tillagas, dess vikt och typ av maträtt.

FUNKTION TILLAGNING ÅNG

Välj funktionen "Ångkokning". Ugnen kommer då att erbjuda olika matfamiljer: kyckling, stora fiskar och stekar (kalv, fläsk).

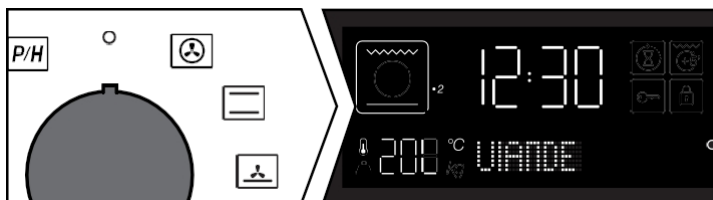
* Sekvens(er) som används för det skriftliga meddelandet på energimärkningen i enlighet med europeisk standard EN 60350-1 och europeiskt direktiv EU/65/2014.






STARTA EN AVFYRNING

Starta matlagning omedelbart




Timern ska bara visa tiden. Den får inte blinka.

Vrid funktionsratten till önskat läge. Tillagningen startar.

Uppvärmningen startar omedelbart. Din ugn rekommenderar en temperatur som kan ändras. Ugnen värms upp och temperaturindikatorn  blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen har uppnått den inställda temperaturen. Du kan sätta in din maträtt i ugnen.


Ändring av temperaturen



Tryck på knappen  så blinkar temperaturen. Justera temperaturen med hjälp av joystickerna + eller -. Bekräfta genom att trycka på joystickerna.

Ändra varaktighet



Tryck på . Din ugn rekommenderar en tillagningstid som du kan ändra. Justera tillagningstiden med hjälp av spaken + eller -. Bekräfta genom att trycka på ratten.











Använda din enhet



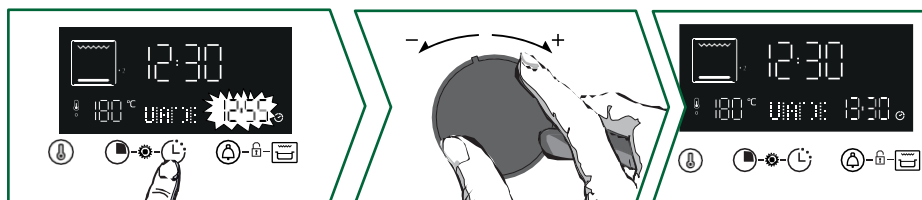
Smart Assist"-system

Din ugn är utrustad med "Smart Assist" som, när tillagningen är programmerad, rekommenderar en tillagningstid som kan ändras beroende på det valda tillagningsläget (se tabell).

Om du ändrar tiden ska du bekräfta genom att trycka på ratten. Tiden räknas ner omedelbart när tillagningstemperaturen har uppnåtts.

MATLAGNINGSFUNKTION (beroende på modell)	TIDSREKOMMENDATION
 KEXAV VITT KÖTT - FISK	30 minuter
 RÖTT KÖTT - GRÖNSAKER	30 minuter
 KAKOR - BRIOCHE	30 minuter
ECO ECO MATLAGNING	30 minuter
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 FJÄDERFÅ - STEK	15 minuter
 PIZZA - PIE	30 minuter
 BRÖD	40 minuter

Ändra slutet av tillagningstiden



När du har ställt in tillagningstiden trycker du på knappen och sluttiden för tillagningstiden blinkar. Använd spaken+ eller - för att ställa in den nya sluttiden för tillagningen.

Bekräfta genom att trycka på joysticken.

Indikeringen för avslutad tillagning slutar blinka.

Ugnen startar senare för att avsluta tillagningen vid den valda tiden.

OBS: Denna funktion är inte tillgänglig med grillfunktionen.

Använda funktionen Grill Saveur


Du kan använda funktionen "Grill Saveur" för att gratinera en rätt i slutet av tillagningen.



Välj en , justera temperaturen och ställ in en tillagningstid.

Välj sedan funktionen "Gril Saveur" genom att trycka på knappen .



Din matlagning startar. Symbolen  visas på displayen och grillen startar automatiskt under de sista 5 minuterna av tillagningen.

OBS: "Gril Saveur" är inte tillgängligt i Eco, Gratin, Grill och Steam.



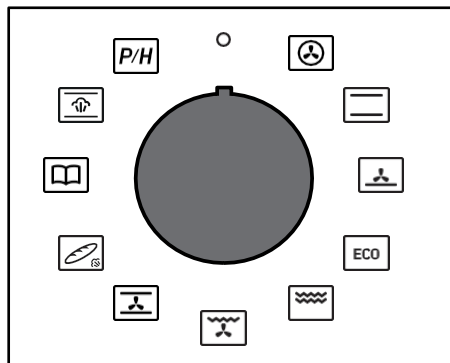


Använda din enhet

Funktion för ångkokning

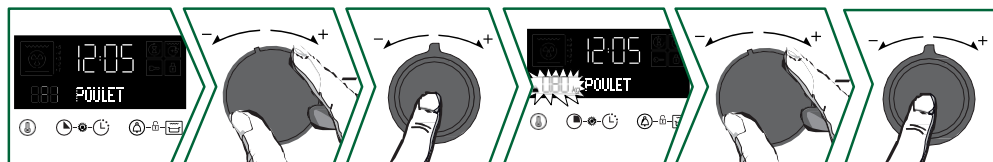
Välj funktionen "Ångkokning".

Ugnen sedan olika matfamiljer: Fjäderfä, fisk och stekar.




Tabell över automatiska kombinerade funktioner med ångkombination

Diskmedel	Mat	vatten som ska tillsättas
A Fjäderfä	A1 Kyckling	500 varmt vatten i 45 mm flerfunktionsskål
	A2 Perihöns	
	A3 Anka	
	A4 Turket	
B Fisk	B1 Stor fisk	
	B2 Plattfisk	
	B3 Små fiskar	
	B4 Nätt	
C Roasts	C1 Kakstek	
	C2 Fläskstek	



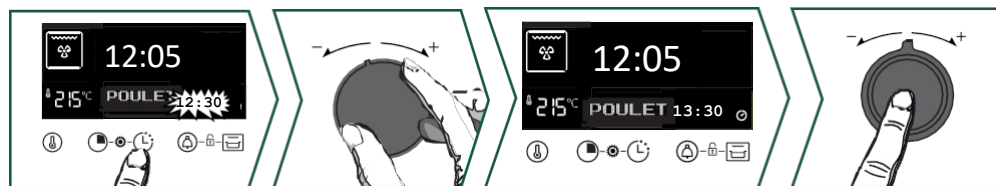
Välj maträtt med hjälp av joystickerna + och -, bekräfta genom att trycka på joystickerna. Välj sedan mat med joystickerna + och -, bekräfta genom att trycka på joystickerna.


En vikt blinkar ; ange den faktiska vikten på din mat med hjälp av joystickerna + och - sedan bekräfta genom att trycka på joystickerna.

Placera den 45 mm stora universalskålen (varmt vatten) på bottenivå 1 och den mat som ska tillagas på nivå 3.

Du behöver inte ställa in något annat, temperaturen och tillagningstiden beräknas automatiskt. Ställ in sluttid för tillagningen om det behövs och bekräfta sedan. Tillagningen startar omedelbart.

Ändra slutet av tillagningstiden



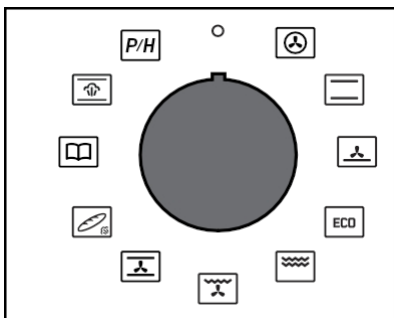
Tryck på knappen  och sluttiden för tillagningen blinkar. Använd spakarna + och - för att ställa in den nya sluttiden för tillagningen. Bekräfta genom att trycka på ratten. Displayen för sluttid för tillagning slutar blinka. Den programmerade tillagningstiden visas och tillagningen är klar vid den valda tiden.





Funktionen för smakguide

Funktionen "Taste Guide" väljer lämpliga tillagningsparametrar för dig genom att beroende på vilken mat som ska tillagas, dess vikt och typ av maträtt.



- r1 : Medium rare r2 : Välstekt r3 : Sällsynt
- r4: Gratin dauphinois
- r5 : Hela potatisar
- r6: Fyllda tomater r7: Grönsaksflan r8: Pizza
- r9 : Quiche
- r10: Lasagne
- r11: Frukttårta
- r12: Kakor

*Förvärmning är nödvändig för dessa rätter. Placera din maträtt i ugnen efter ljudsignalen för förvärmning.



Vrid joysticken till Flavour Guide. Använd joysticken för att välja + och - ett förprogrammerat recept. Bekräfta genom att trycka på joystickens+ och -. Beroende på maträtten blinkar en föreslagen vikt på . Ange matvarans faktiska vikt med hjälp av joystickerna+ och - och bekräfta sedan genom att trycka på joysticken. Den optimala tillagningstiden visas och beräknas automatiskt. Ugnen rekommenderar vilken höjd du ska placera din på. Ställ in fatet i ugnen på den rekommenderade nivån (från 1 längst ner till 6 längst upp). Ugnen startar.

⚠ VIKTIGT: Du kan inte ändra tillagningstiden med Guide Saveur.

Ändra slutet av tillagningstiden



Tryck på knappen så att sluttiden för tillagningen blinkar. Använd spakarna + och - för att ställa in den nya sluttiden för tillagningen. Bekräfta genom att trycka på ratten. Displayen för sluttid för tillagning slutar blinka. Den programmerade tillagningstiden visas och tillagningen är klar vid den valda tiden.

⚠ VIKTIGT: För recept som kräver förvärmning är det inte möjligt att laga mat med fördröjd start.



Underhåll av din apparat

INVÄNDIG - UTVÄNDIG RENGÖRING

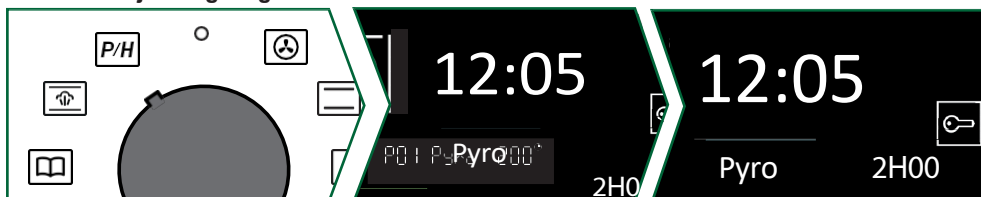
Rengöring av hålrummet genom pyrolys eller ångrengöring



UPPMÄRKSAMHET

Ta bort tillbehören och stativen från ugnen innan du påbörjar en Pyrolys- eller Hydrorengöring. Innan du rengör ugnen ska du ta bort eventuella stora spill som kan ha . Ta bort eventuellt överflödigt fett från luckan med en fuktig svamp. Av säkerhetsskäl får pyrolysurengöringen endast utföras efter Dörren låses automatiskt och kan inte låsas upp.

Omedelbar självrengöring



Timern ska visa tiden på dagen utan att blinka. Använd joysticken för att välja självrengöringscykel

Välj pyrolysinställning med hjälp av spaken + och - beroende på hur smutsig apparaten är din ugn.

Ditt val : **P01**: Pyro 2 h
P02: PyroExpress* eller Pyro ECO 1h30 visas.
P03: Hydro visas i displayen.

Bekräfta med spakarna + och - och rengöringscykeln startar. I slutet av rengöringscykeln visas 0:00 på displayen. Vrid funktionsratten tillbaka till 0. När rengöringscykeln är slut låses dörren upp.

* PyroExpress på 59 minuter

Denna funktion utnyttjar värmen som ackumulerats en tidigare tillagningssession för att erbjuda snabb automatisk rengöring av hålrummet: den rengör ett lätt smutsigt hålrum på mindre än en timme.

Elektronisk temperaturövervakning av hålrummet avgör om restvärmen i hålrummet är tillräcklig för att uppnå ett bra rengöringsresultat. Om så inte är fallet startas automatiskt en ECO-pyrolyscykel som varar i 1 timme.



Express 59 minuters pyro

När denna indikation visas på skärmen har du möjlighet att välja mellan chansen att starta en PyroExpress på 59 minuter.






Underhåll av din apparat



RÅDGIVNING :

När ugnen svalnat kan du använda en fuktig trasa för att ta bort den vita askan. Ugnen är nu ren och redo att användas igen för matlagning efter eget val.

Ångrengöring av hålrummet

Tack vare denna funktion kommer du att spendera mindre tid på att rengöra ugnen, på ett miljövänligt sätt. För att göra detta, spraya hålrummet med 300 ml vatten och starta ångrengöringsfunktionen genom att vrida vredet  35 minuter.

Fördröjd pyrolysis eller ångrengöring

Följ anvisningarna i avsnittet "Omedelbar självrengöring" och se avsnittet "Sluttid för tillagning" för att ställa in sluttiden för pyrolysis eller hydrorengöring.

Efter dessa åtgärder fördröjs starten av rengöringscykeln till den programmerade tiden. När cykeln är klar vrider du tillbaka funktionsväljaren till 0.

Rengöring av den yttre ytan

Använd en mjuk trasa indränkt i glasrengöringsmedel. Använd inte skurkräm eller slipmedel. skrapande svamp.

Rengöring av dörrglaset



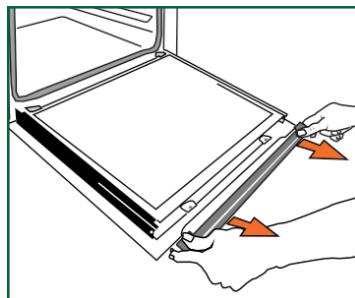
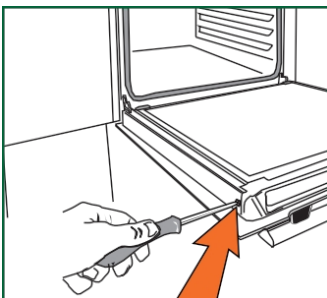
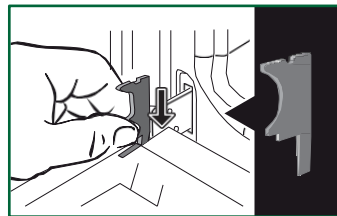
VARNING

inte skurmedel, slipande svampar eller metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom dessa kan repa ytan och få glaset att splittras.

Öppna dörren helt och lås den.

med hjälp av plastkilen som medföljer din enhet.

Skruva loss de två skruvarna på vardera sidan av dörrkarmarna med en Torx (T20)-skruvmejsel och ta sedan bort karmen genom att dra den mot dig.



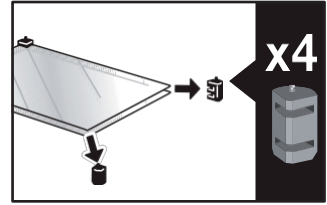
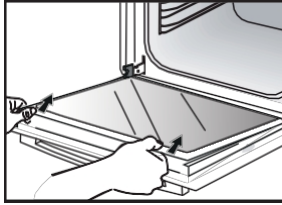


Underhåll av din apparat



VIKTIGT:

Se till att du markerar monteringsriktningen för denna 1:a ruta (den blanka sidan mot dig).



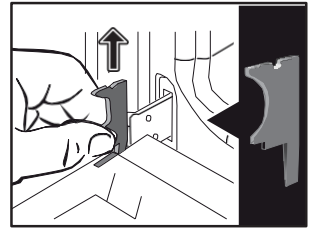
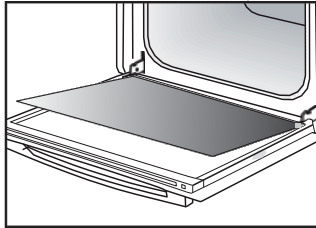
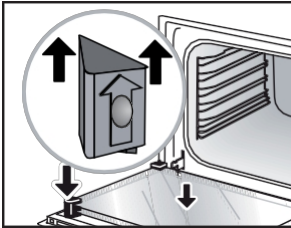
Ta bort den första rutan: dörren har två innerrutor med ett svart gummiband i varje hörn. Om det behövs kan du ta bort innerrutorna för att rengöra dem.

Sänk inte ner glaset i vatten. Skölj rent vatten och torka av med en torr trasa. fluffig.

Återmontering av dörrfönster

Efter rengöringen ska de fyra gummistopparna åter placeras med pilarna uppåt. placera om alla fönster.

Koppla in den sista rutan i stoppen, flytta sedan på tvärstaget och skruva fast det igen. Ta bort plastkabeln innan du stänger dörren. Din apparat är nu åter i drift.

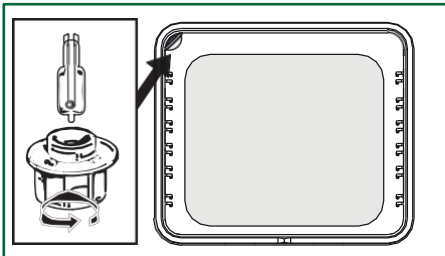


Byte av lampa



VIKTIGT :

Se till att apparaten är fränkopplad från strömförsörjningen innan du byter ut lampan för att undvika risk för elektriska stötar. Gör detta när apparaten har svalnat.



Lampans egenskaper :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9-sockel.

Du kan själv byta ut lampan om den slutar fungera. Skruva loss ublotet och ta bort lampan (använd en gummihandske för att underlätta demonteringen).

Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka fönstret. Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.



FEL OCH LÖSNINGAR

Kontrollera att ugnen är ordentligt inkopplad eller att säkringen i din installation inte är ur funktion. Höj den valda temperaturen.

Byt ut glödlampan eller säkringen. Kontrollera om ugnen är korrekt ansluten.

Detta är normalt, eftersom fläkten kan köras i upp till en timme efter tillagningen för att sänka temperaturen i och utanför ugnen. Efter mer än en timme, vänligen kontakta vår kundtjänst.

Kontrollera att dörren är stängd. Det kan vara fel på dörrlåset eller temperaturgivaren. Om felet kvarstår, kontakta vår kundtjänst.















Om dörren inte låses ordentligt, kontakta vår kundtjänst.

Använd ventilerade tillför tillagning i bain-marie. Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med den bakre väggen.

Detta påverkar inte apparatens korrekta funktion, kan ge upphov till ett vibrerande ljud när den används. Ta bort apparaten och flytta sladden. Byt ut ugnen. Flytta sladden. Byt ut din ugn.

















Tips för matlagning

PLATTOR	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 N/A	 N/A	 N/A	 N/A	 N/A	 N/A	 N/A	min					
Kött													
Stekt fläskkött (1 kg)	200	2					180	2					60
Kalvstek (1 kg)	200	2					180	2					45-60
Rostbiff, blodig (1 kg)	240	2											45-60
Lamm ben, bog 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45
Fjäderfä (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Stora fjäderfän	200	2											60-90
Kycklinglår					220	3					210	3	30-40
Fläskkotletter					210	3							30-40
Kalvkotletter					210	3							20-30
Revbensspjäll av nötkött, blodig (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Färkotletter					210	3							20-30
Fisk													
Liten fisk					275	4							15-20
Medelstor fisk (1 kg till 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Fiskfiléer	220	3					200	3					15-20
Grönsaker													
Gratiner (lagad mat)					275	2							15
Gratänger dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Fyllda tomater	170	3					160	2					30
Bakverk													
Savoy kex - Génoise			150	3									35
Rullat kex	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Tårta - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krämer	165	2											30-40

* Beroende på modell

Tips för matlagning

PLATTOR	 *		 *		 *		 *		 *		 *		min
	 NIVA	 NIVA	 NIVA	 NIVA	 NIVA	 NIVA	 NIVA	 NIVA					
Bakverk													
Kakor - Shortbread	175	3											15-20
Kugelhöp			180	2									40-45
Små maränger	100	2											60-90
Stora maränger	100	2											70-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Kål	200	3					180	3					30-40
Individuella smördegbakelser	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Tårta i mördegbakelse	215	1					200	1					30-40
Tunn smördegstårta	215	1					200	1					20-25
Olika													
Brochetter	220	3			210	4							15-20
Paté i en bain-marie-terrén	200	2					190	2					80-100
Pizza med brödbotten	200	2											30-40
Pizzadeg													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Pajer	200	2											40-45
Bröd	220						200		220				30-40
Rostat bröd	180				275	4-5							2-3
Stängda grytor	180	2											90-180

* Beroende på modell












Alla T°C och tillagningstider anges för förvärd ugn.

OBS: Allt kött ska stå i rumtemperatur i minst 1 timme innan det ställs in i ugnen.

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

I ENLIGHET MED CEI 60350

MAT	Tillagnin gsläge	NIVA	Tillbehör	°C	VARAKTIGH ET min.	PRECHAUF- FAGE
Shortbread (8.4.1)		5	platt 45 mm	150	30-40	ja
Shortbread (8.4.1)		5	platt 45 mm	150	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	platt 45 mm + rutnät	150	25-45	ja
Shortbread (8.4.1)		3	platt 45 mm	175	25-35	ja
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	platt 45 mm + rutnät	160	30-40	ja
Små kakor (8.4.2)		5	platt 45 mm	170	25-35	ja
Små kakor (8.4.2)		5	platt 45 mm	170	25-35	ja
Små kakor (8.4.2)		2 + 5	platt 45 mm + rutnät	170	20-40	ja
Små kakor (8.4.2)		3	platt 45 mm	170	25-35	ja
Små kakor (8.4.2)		2 + 5	platt 45 mm + rutnät	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	rutnät	150	30-40	ja
Mjuk, fettfri kaka (8.5.1)		4	rutnät	150	30-40	ja
Mjuk, fettfri kaka (8.5.1)		2 + 5	platt 45 mm + rutnät	150	30-40	ja
Mjuk, fettfri kaka (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Mjuk, fettfri kaka (8.5.1)		2 + 5	platt 45 mm + rutnät	150	30-40	ja
Äppelpaj (8.5.2)		1	rutnät	170	90-120	ja
Äppelpaj (8.5.2)		1	rutnät	170	90-120	ja
Äppelpaj (8.5.2)		3	rutnät	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	rutnät	275	3-6	ja

* Beror på
modell

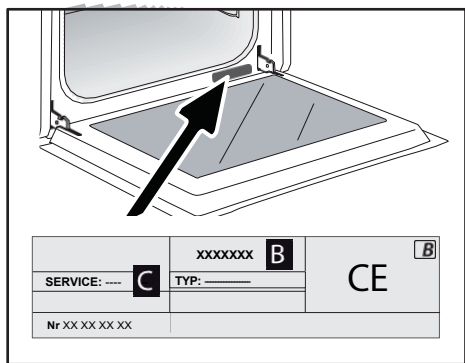
OBS: Vid matlagning i 2 nivåer kan disken tas ut vid olika tidpunkter.





INGRIPANDEN

Allt arbete din apparat måste utföras av en kvalificerad yrkesman som är en registrerad distributör av varumärket. För att underlätta hanteringen av din förfrågan ber dig att ha apparatens fullständiga referenser redo när du ringer (kommersiell referens, servicereferens, serienummer). Denna information finns på .



B: Kommersiell referens

C: Servicereferens

H: Serienummer

ORIGINALDELAR

Vid service på utrustningen ska du se till att endast certifierade originalreservdelar används.



FR

EN

CS

DA

DE

ES

EL

HU

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UK

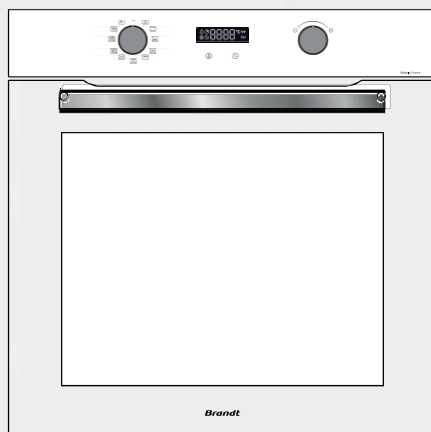
HE

Brandt



ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА UK

ДУХОВКА



BYCert.G011825

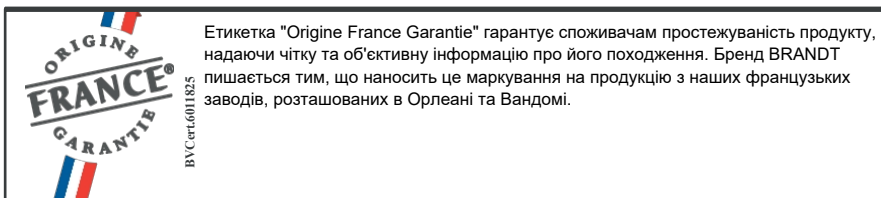
Шановний ,

щойно придбали продукт **BRANDT**, і ми хотіли б подякувати вам за довіру, яку ви нам надали. що ви нам даєте.

Ми розробили і створили цей продукт з про вас, ваш спосіб життя і ваші потреби, щоб він максимально відповідав вашим очікуванням. Ми вклали в цей продукт наш досвід, наш дух інновацій та всю пристрась, яка рухала нами понад 60 років. У рамках наших постійних зусиль, спрямованих на задоволення ваших потреб, наша служба підтримки клієнтів завжди готова відповісти на будь-які ваші запитання та пропозиції.

Ви також можете зайти на наш сайт www.brandt.com, де ви знайдете всі наші останні інновації, а також корисну додаткову інформацію.

Компанія **BRANDT** рада підтримувати вас щодня і бажає вам всього найкращого в майбутньому. отримайте максимум користі від своєї покупки.



Retrouvez-nous sur



ВАЖЛИВО

Перед початком приладу, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник, щоб ви могли швидше ознайомитися з його роботою.

БЕЗПЕКА ТА ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	4
• 1 ВСТАНОВЛЕННЯ	6
ВИБІР МІСЦЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ	7
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	7
• 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	8
ПОВАГА ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	8
• 3 ОПИС ВАШОГО ПРИЛАДУ	9
УПРАВЛІННЯ ТА ВІДОБРАЖЕННЯ	10
АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)	11
• 4 ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ	13
УСТАНОВКИ	13
БЛОКУВАННЯ КЛАВІАТУРИ (БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ)	14
НАЛАШТУВАННЯ МЕНЮ	14
РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ	15
ПОЧАТОК ОБСТРІЛУ	16
• 5 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	20
ВНУТРІШНЄ - ЗОВНІШНЄ ПРИБИРАННЯ	20
• 6 НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ШЛЯХИ ЇХ УСУНЕННЯ	23
НЕСПРАВНОСТІ ТА ШЛЯХИ ЇХ УСУНЕННЯ	23
• 7 ПОРАД ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	21
• 8 НА ПРИДАТНІСТЬ	24
• 9 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	27



Важливі вказівки з техніки безпеки *Уважно прочитайте та збережіть для подальшого використання.*

Ці інструкції можна завантажити з веб-сайту бренду.

При отриманні приладу

Розпакуйте його або попросіть розпакувати негайно. Перевірте його зовнішній вигляд. Якщо у вас є якісь застереження, запишіть їх у накладній і збережіть копію.

Перед першим використанням

розігрійте духовку приблизно 15 хвилин без доступу повітря.

Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

Важлива інформація

Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах. Це духовка шафа не містить компонентів на основі азбесту.

Цей прилад призначений для звичайного побутового використання. Не використовуйте його в комерційних або промислових цілях, а також у будь-яких інших цілях, окрім тих, для яких він був розроблений. змінійте і не намагайтеся змінити характеристики цього приладу. Це може становити небезпеку для вас. Ніколи не кладіть алюмінієву безпосередньо на вогонь, оскільки накопичене тепло може призвести до руйнування емалі.

На відчинені дверцята духовки не можна ставити

не носіть важкі речі, а також

Чи знаєте ви, що дитина не може сісти або сісти?

Не використовуйте духову шафу як комору або для зберігання будь-яких предметів після використання.

Після використання духової шафи переконайтеся, що всі елементи керування знаходяться у вимкненому положенні.

Перед виконанням будь-яких робіт з чищення у внутрішній камері духової шафи необхідно вимкнути духову шафу.

Перш ніж видалити лід, дайте приладу охолонути.

Інструкції з техніки безпеки

- Цим приладом можуть користуватися дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям не дозволяється виконувати операції з чищення та технічного обслуговування без нагляду дорослих.





- дітьми без нагляду.
- Важливо стежити за тим, щоб не допустити, щоб дітей для забезпечити що вони з приладом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духовки. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від печі, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

- Цей пристрій призначений для готувати з зачиненими дверцятами.
- Перед тим, як проводити чистий піролітичне очищення духовки, зніміть усі аксесуари та видаліть великі бризки.

- Для функція функції від net-

Під час чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж під час звичайного використання. Ми рекомендуємо не підпускати до них дітей.

- Не засоби для чищення чистка парою.
- Не використовуйте миючі засоби Не використовуйте абразивні чистячі засоби або скребки з твердого металу для чищення скляних дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню і призвести до розбиття скла.

- Переконайтеся, що прилад вимкнено.

Перед заміною лампи необхідно від'єднати її від джерела живлення, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом. Робіть це, коли прилад охолоне. Щоб відкрутити люмінатор і

використовуйте гумову рукавичку, щоб полегшити зняття лампи.

- Штепсельна вилка розетки повинна бути доступними після встановлення.
- Повинна бути можливість відключення від'єднати прилад від електромережі за допомогою штепсельної вилки або вимикача в стаціонарному повітропроводі відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його післяпродажною службою або особою з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад може бути встановлений в Схеми установки показують, як налаштувати установку.

- Встановіть духову шафу по центру забезпечити мінімальну відстань 10 мм від сусіднього предмета меблів.

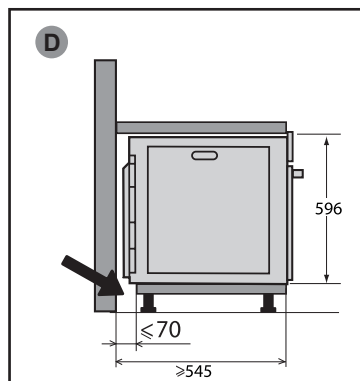
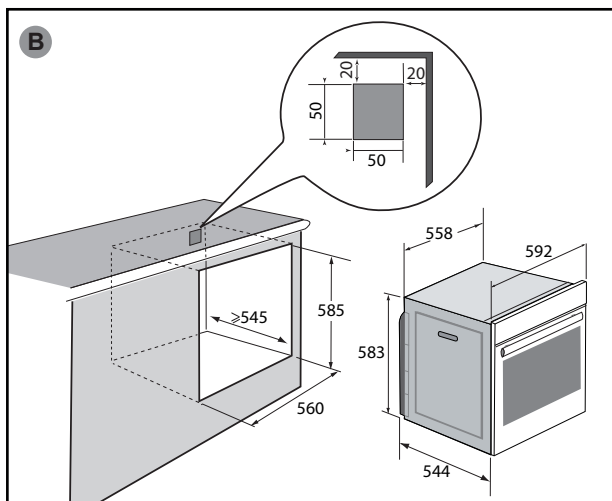
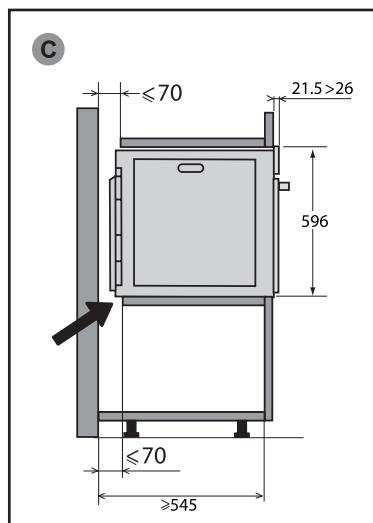
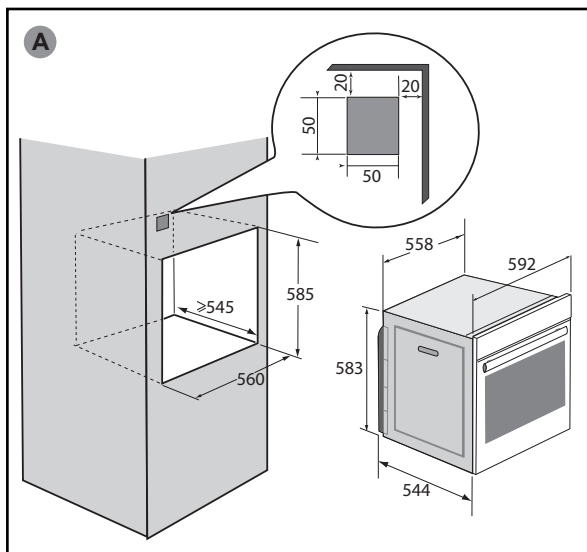
- Матеріал вбудованої ту Рама повинна бути термостійкою (або покрита термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть піч до шафи за допомогою 2 гвинтів через отвори, передбачені на бічних стійках.

- Прилад не можна встановлювати за декоративними дверима, щоб запобігти перегріванню.





Встановлення приладу





ВИБІР МІСЦЯ РОЗТАШУВАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ

На малюнках показані розміри шафи, в яку можна вмонтувати вашу духову шафу. Цей прилад можна встановити як колону (А) або під стільницею (В).

(В). Якщо шафа відкрита, максимальний отвір ззаду повинен становити 70 мм (С і D). Закріпіть духову шафу в корпусі. Для цього зніміть гумові упори і попередньо просвердліть отвір \varnothing 2 мм у стінці шафи, щоб запобігти розколюванню деревини. Закріпіть піч 2 шурупами по дереву (не входять до комплекту) (діаметр круглої головки: 3 мм і довжина: 30 мм). Будьте обережні, не використовуйте викрутку, оскільки вона може пошкодити емаль духовки. Встановіть на місце гумові упори.



Рада

Щоб переконалися, що ваша установка відповідає вимогам, не соромтеся викликати фахівця з побутової техніки.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Піч стандартним 3-жильним кабелем живлення 1,5 мм² (1 фаза + 1 нуль + заземлення), який повинен бути підключений до електромережі 220~240 В через стандартну розетку IEC 60083 або багатополосний ізолюючий пристрій відповідно до правил встановлення.

Захисний дріт (зелено-жовтий) підключений до приладу і повинен бути з'єднаний із установкою. Захисний дріт

установка повинна бути на 16 ампер.

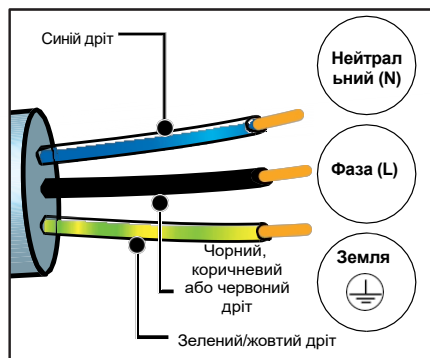
Ми не несемо відповідальності за нещасний випадок або інцидент, що стався через відсутність, несправність або неправильне заземлення, або через неправильне підключення.

Ваш прилад призначений для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц без будь-якого спеціального втручання з вашого боку.



Зверніть увагу:

Якщо для підключення приладу до електромережі у вашій оселі потрібні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких проблем з роботою духової шафи відключіть прилад від мережі або вийміть запобіжник, що відповідає лінії підключення до духової шафи.



Перед першим використанням духовки нагрійте її приблизно 15 хвилин на найвищому рівні при закритих дверцятах. Мінеральна вата, яка оточує робочу камеру духової шафи, може спочатку видавати специфічний запах, зумовлений її складом. Ви також можете помітити невеликий дим. Це нормальне явище.





ПОВАГА ДО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Пакувальні матеріали для цього приладу можна переробляти. Візьміть участь у їх переробці та допоможіть захистити навколишнє середовище, викинувши їх у передбачені для цього муніципальні контейнери.

Ваш прилад також містить багато матеріалів, придатних для вторинної переробки. Тому він позначений цим логотипом, щоб вам, що використані прилади не можна змішувати з іншими відходами.



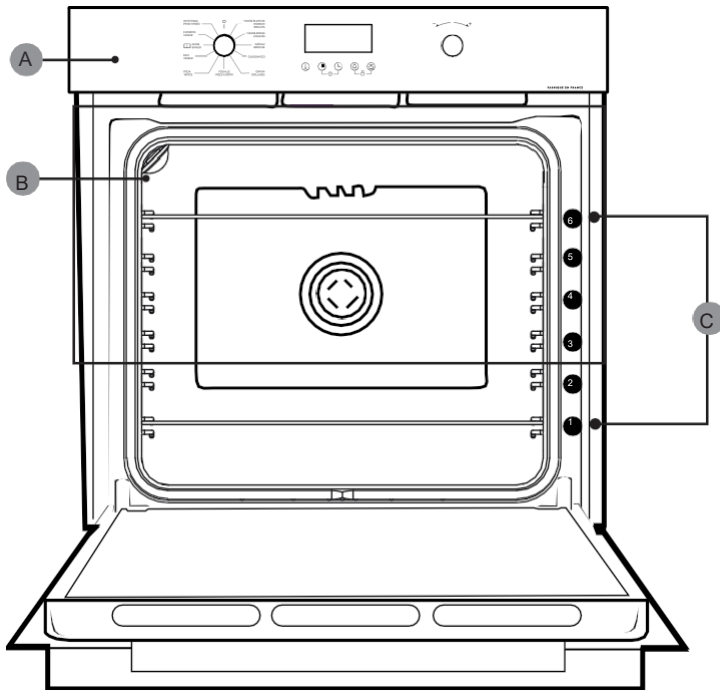
Тому переробка приладів, організована вашим виробником, буде здійснюватися в найкращих можливих умовах, відповідно до Європейської директиви про відходи електричного та електронного обладнання.

Зверніться до місцевої ради або продавця, щоб дізнатися про найближчі пункти прийому використаних приладів.

Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.



Опис вашого приладу



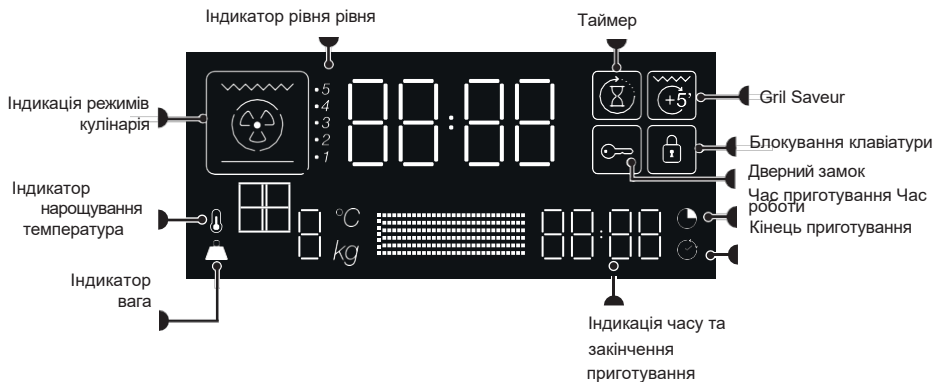
- А Панель керування
- В Лампа
- С Сходинки (6 позицій)



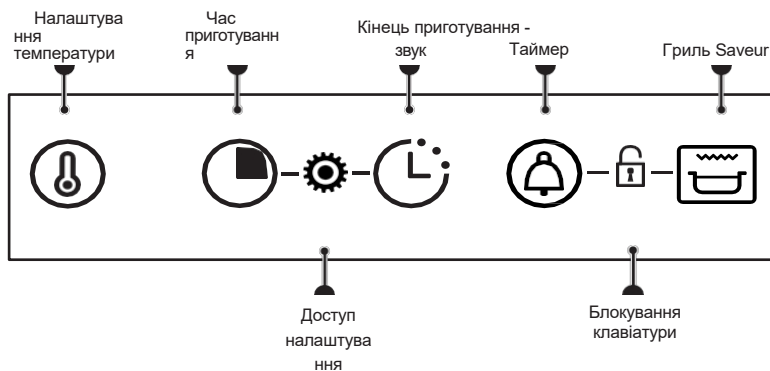


УПРАВЛІННЯ ТА ВІДОБРАЖЕННЯ

Дисплей



Ключі.



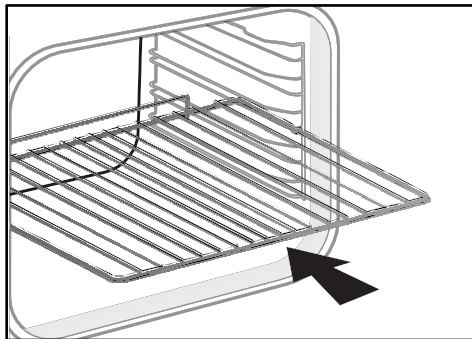


АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- Захисна решітка проти перекидання

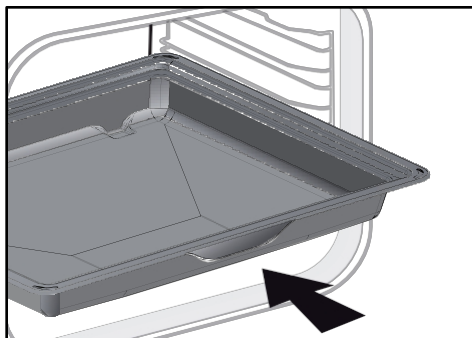
Решітку можна використовувати для підтримки будь-якого посуду та форм з продуктами, що готуються або запікаються на грилі. Її також можна використовувати для смаження на грилі (розміщуючи безпосередньо зверху).

Вставте решітку з пристроєм для запобігання перекиданню на дно духовки.



- Універсальна тарілка 45 мм

Вставляється в яруси під гриль. Вона збирає соки та жири, що утворюються під час смаження, і може бути використана наполовину водою для приготування бейн-марі.



ПОРАДА

Щоб запобігти виходу диму під час приготування жирного м'яса, ми рекомендуємо додавати невелику кількість води або олії на дно 45-міліметрової багатоцільової форми.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед початком піролізного очищення вийміть приладдя з духовки. Під впливом тепла аксесуари можуть деформуватися, не змінюючи своєї функції. Після охолодження вони повертаються до початкової форми.

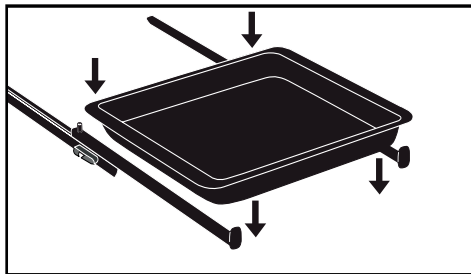




Опис вашого приладу

Розсувна рейкова система

Система висувних рейок полегшує та робить зручнішою роботу з продуктами, оскільки лотки можна плавно витягувати, що робить їх максимально зручними для використання. Лотки можна повністю витягнути, що забезпечує повний доступ до них. Крім того, їхня стійкість означає, що з ними можна працювати в цілковитій безпеці, знижуючи ризик опіків. Таким чином, ви можете набагато легше виймати їжу з духовки.



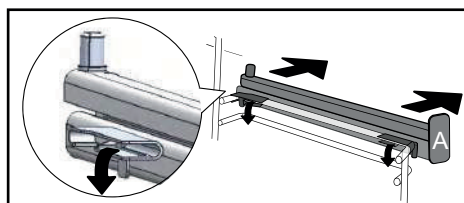
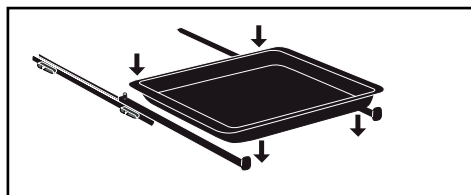
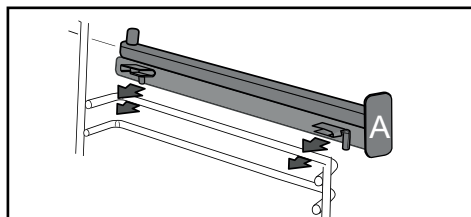
МОНТАЖ І ДЕМОНТАЖ РОЗСУВНИХ РЕЙОК

Знявши 2 яруси дроту, виберіть висоту ярусу (від 2 до 5), до якого ви хочете прикріпити рейки. Зафіксуйте ліву рейку на лівому ярусі, приклавши достатній тиск на передню і задню частини рейки, щоб 2 виступи збоку рейки увійшли в ярус дроту. Зробіть те ж саме для правої рейки.

ПРИМІТКА: телескопічна висувна частина рейки повинна бути до передньої частини духовки, упор А - до вас.

Встановіть 2 дротяні полиці, а потім поставте тарілку на 2 рейки, і система готова до використання.

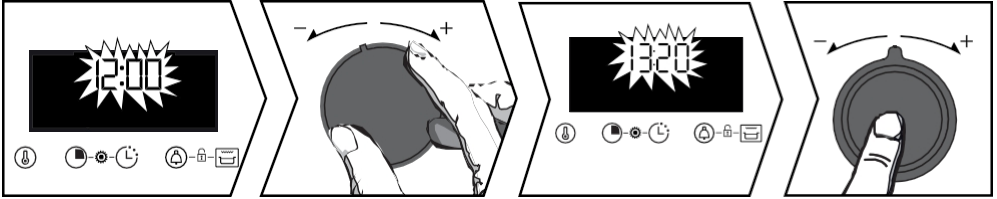
Щоб демонтувати рейки, знову зніміть дротяні направляючі. Злегка розсуньте виступи, прикріплені до кожної рейки, вниз, щоб звільнити їх з ярусу. Потягніть рейку на себе.





УСТАНОВКИ

Налаштування часу

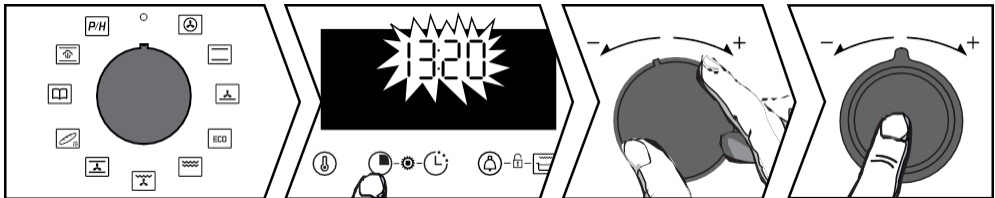


При увімкненні на дисплеї блимає 12:00.


Встановіть час за допомогою джойстика+ або -. Підтвердіть натисканням на джойстик.

Якщо буде відключення електроенергії, час також блиматиме. Зробіть те саме налаштування.

Зміна часу

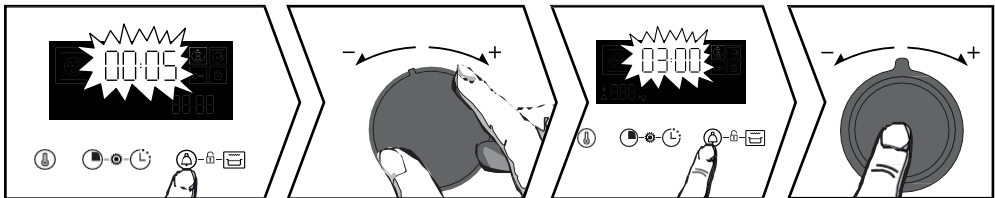





Функціональний важіль повинен знаходитися в положенні 0.

Натисайте кнопку , доки не почне блимати індикатор часу. Відрегулюйте

налаштування за допомогою джойстика+ або -. Підтвердіть натисканням на джойстик.

Гричодобувна промисловість



Натисніть кнопку , і з'явиться символ . Таймер почне блимати. Встановіть таймер за допомогою важеля + або -. Підтвердіть натисканням на джойстик. На дисплеї знову з'явиться час і почнеться зворотний відлік. Натисніть кнопку  для відображення зворотного відліку, пролунає звуковий сигнал. Щоб зупинити його, натисніть на джойстик.

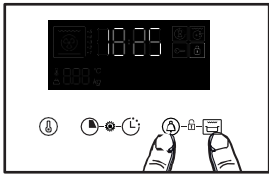
NB: Ви можете змінити або скасувати програмування таймера за адресою в будь-який час. Щоб скасувати, поверніться в меню таймера і встановіть 00:00.





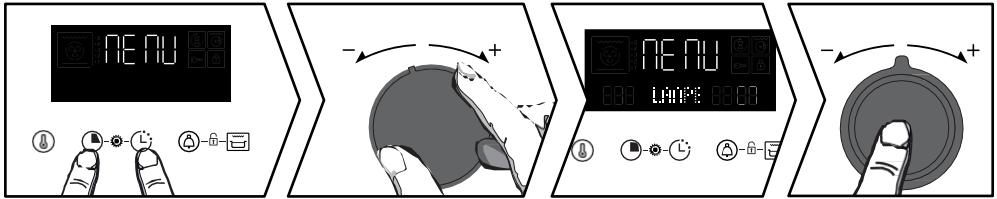
БЛОКУВАННЯ КЛАВІАТУРИ (БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ)

Функціональний важіль повинен знаходитися в положенні 0.



Одночасно натискайте клавіші та , доки на екрані не з'явиться символ . Щоб розблокувати його, одночасно натисніть клавіші та , доки на екрані не зникне символ .

Меню налаштувань



Одночасно натискайте та , доки не з'явиться напис "MENU". Прокрутіть різні меню за допомогою джойстика +/- (див. таблицю). Підтвердіть свій вибір натисканням регулятора +/-, за допомогою регуляторів + і - виберіть OFF або ON, потім підтвердіть свій вибір натисканням регулятора +/-.

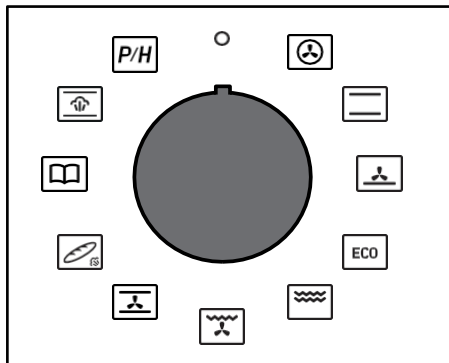
1- Лампа	АВТО: У режимі готування підсвічування робочої камери вимикається 90 секунд. Увімкнено: У режимі готування індикатор горить постійно, за винятком режиму ЕКО.
2- Звук	ON: Активувати Вимкнуті: вимкнути звукові сигнали клавіш.
3- Прискорювач	Увімкнено: увімкнуті попередній нагрів швидко. OFF: вимкнути швидко попереднє нагрівання.
4- Демонстрація	Увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму
5- Мова	Вибір мови: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Код	Сервісна інформація

Для виходу з "МЕНЮ" натисніть на будь-яку клавішу.



Використання вашого пристрою

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ



БІЛЕ М'ЯСО-РИБА-ПЕЧИВО*

Мінімальна температура 35°C Максимальна 250°C Рекомендовано для збереження м'якості білого м'яса, риби та овочів, а також для багаторазового на 3 рівнях.

Піднімається швидко
температура: деякі страви
можна ставити в духовку холодними.



ЧЕРВОНЕ М'ЯСО-ОВОЧІ

Мінімальна температура 35°C Максимальна 275°C Рекомендується для повільного, делікатного приготування: м'якої дичини тощо. Для смаження смаженого червоного м'яса. Для тушкування в закритому посуді для запікання посуді попередньо розпочатих на варильній поверхні (курка у вині, цивета).



ГАТО-БРІУШ

Температура мін. 75°C макс. 250°C
Рекомендована для для
вологих страв (запіканки,
соковиті фруктові пироги...). The тісто
має бути добре
пропеченим знизу.
Рекомендовано для
Вироби, що піднімаються
(тістечка, бриоші, кулінарні вироби...), а також
суфле, які не будуть перекриті скоринкою
зверху.

ECO ЕКО* ПРИГОТУВАННЯ

Мінімальна температура 35°C, максимальна 275°C

Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість приготування. Всі страви готуються без попереднього розігріву.



ГРАТІН



ГРИЛЬ

(позиції з 1 по 4)



ПРУЖКОВИЙ ГРИЛЬ

Мінімальна температура 100°C, максимальна 250°C

Соковите, хрустке м'ясо птиці та піджарка з усіх боків. Висуньте багатофункціональну форму 45 мм на нижній полиці. Рекомендується для будь-якої птиці та печені, для смаження та приготування баранячої ноги та яловичих відбивних. Для приготування рибних стейків, що тануть у роті.



ПІЦЦА-ТАРТ

Мінімальна температура 35°C, максимальна 275°C



ПАРОХЛІБ

Температура мін 35°C max 220°C
Рекомендована послідовність для
приготування
хліб. Не забудьте додати на підшову півсклянки
води, щоб отримати хрустку, золотисту скоринку.



ФУНКЦІЇ КЕРІВНИЦТВО СМАК

Функція "Вказівник смаку" підбере для вас відповідні параметри приготування залежно від продуктів, що готуються, їхньої ваги та типу страви.



ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ПАРА

Виберіть функцію "Приготування на парі". Після цього духова шафа запропонує різні сімейства страв: курка, велика риба та печеня (телятина, свинина).

* *Послідовність, що використовується для письмового повідомлення на енергетичній етикетці відповідно до європейського стандарту EN 60350-1 та європейської директиви EU/65/2014.*





ПОЧАТОК СТРІЛЯНИНИ

Почніть негайно готувати




Таймер повинен показувати час. Він не повинен блимати.

Поверніть ручку функцій у положення. Приготування починається.

Нагрівання починається негайно. Духова шафа рекомендує температуру, яку можна змінити. Духовка нагрівається, а індикатор температури блимає. Коли духовка шафа досягне заданої температури, пролунає серія звукових сигналів. Ви можете поставити страву в духову шафу.


Зміна температури



Натисніть кнопку , і температура почне блимати. Відрегулюйте температуру за допомогою джойстика+ або -. Підтвердіть натисканням на джойстик.

Зміна тривалості



Натисніть . Духова шафа запропонує час приготування, який ви можете змінити. Відрегулюйте час приготування за допомогою важеля + або -. Підтвердіть вибір, натиснувши на ручку.



Використання вашого пристрою



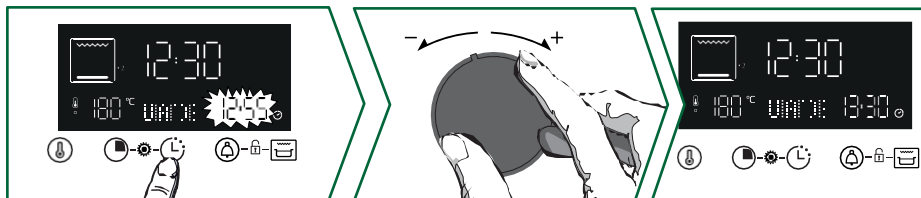
Система "Smart Assist"


Ваша духовна шафа оснащена "Розумна допомога", яка під час програмування приготування рекомендує час приготування, який можна змінювати відповідно до обраного режиму приготування (див. таблицю).

Якщо ви змінили час, підтвердіть його, натиснувши на ручку. Відлік часу розпочнеться одразу після досягнення температури приготування.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ (ж) (залежно від моделі)	РЕКОМЕНДАЦІЯ ЩОДО ЧАСУ
 БІЛЕ М'ЯСО - РИБНЕ ПЕЧИВО	30 хвилин
 ЧЕРВОНЕ М'ЯСО - ОВОЧІ	30 хвилин
 ПІСТЕЧКА - БРЮШ	30 хвилин
ECO ЕКО ПРИГОТУВАННЯ	30 хвилин
 ГРАТІН	7 хв
 GRILADES+ TB	7 хв
 ПТИЦЯ - СМАЖЕНА	15 хв
 ПІЦЦА - ПИРІГ	30 хвилин
 ХЛІБ	40 хв

Зміна часу закінчення приготування



Після встановлення часу приготування натисніть кнопку , після чого почне блимати індикатор закінчення часу приготування. За допомогою регулятора+ або - встановіть новий час закінчення приготування.

Підтвердіть натисканням на джойстик.

Індикатор закінчення приготування перестає блимати.

Духова увімкнеться пізніше, щоб завершити приготування у вибраній час.

Примітка: Ця функція недоступна для функції Гриль.


Використання функції збереження гриля

Для підрум'янення страви на грилі наприкінці приготування можна використовувати функцію "Гриль-сейвер".



Виберіть функцію приготування, відрегулюйте температуру та встановіть час приготування.

Потім виберіть функцію "Gril Saveur", натиснувши клавішу .

Приготування починається. На екрані з'явиться символ , і гриль автоматично запуститься протягом останніх 5 хвилин приготування.

Примітка: функція "Gril Saveur" недоступна в приготування "Еко", "Гратен", "Гриль" і "На пару".



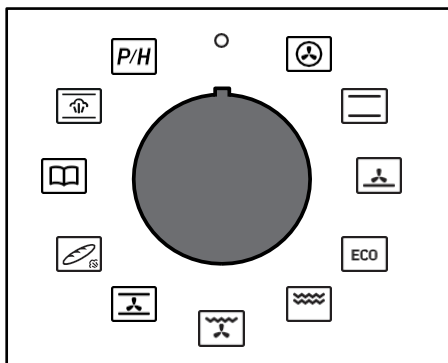


Використання вашого пристрою

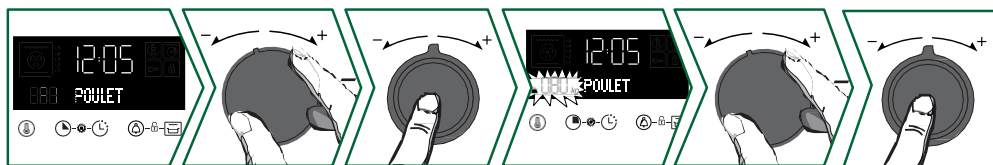
Функція приготування на парі

Виберіть функцію "на пару".

Потім піч різні сімейства страв: Птиця, Риба та Печеня.



Таблиця автоматичних комбінованих функцій з комбінованою подачею пари		
Посуд	Їжа	Кількість води, яку потрібно додати
Птиця	A1 Курка	500 теплої води в 45-міліметровому універсальному посуді
	A2 Цесарка	
	A3 Качка	
	A4 Турецька	
Б Риба	B1 Велика риба	
	B2 Камбала	
	B3 Дрібна риба	
	B4 Сіпа	
С Печеня	C1 Печеня з картоплями	
	C2 Печеня з овочами	



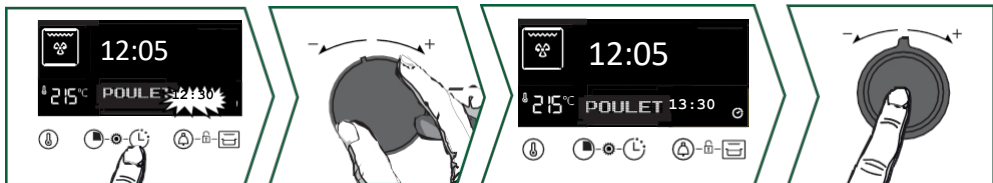
За допомогою джойстика виберіть продуктів харчування+ та -, підтвердіть вибір натисканням на джойстик. Потім виберіть свій продукт за допомогою джойстиків + і -, підтвердіть вибір натисканням на джойстик.

Блимає вага ; введіть фактичну вагу вашої їжі за допомогою джойстика +, а потім підтвердіть натисканням на джойстик.

Помістіть 45-міліметрову універсальну форму (теплою водою) на нижній рівень 1, а їжу, яку потрібно приготувати, - на рівень 3.

Вам не потрібно більше нічого налаштовувати, температура і час приготування розраховуються автоматично. Якщо потрібно, встановіть час закінчення готування та підтвердіть його. Приготування розпочнеться негайно.

Зміна часу закінчення приготування



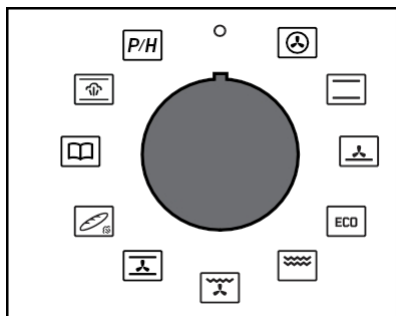
Натисніть кнопку , і час закінчення приготування почне блимати. За допомогою кнопок+ та - встановіть новий час закінчення приготування. Підтвердіть вибір, натиснувши на ручку. Індикатор закінчення часу приготування перестане блимати. На дисплеї відобразиться запрограмований час приготування, і приготування завершиться у вибраний час.



Використання вашого пристрою

Функція підказки смаку

Функція "Путівник по смаку" підбирає відповідні налаштування для приготування за такими параметрами залежно від продуктів, що готуються, їхньої ваги та типу страви.



- r1 : Середньо просмажений
- r2 : Добре просмажений
- r3 : Рідко просмажений
- r4 : Гратен дофінюа
- r5 : Ціла картопля
- r6 : Фаршировані помідори
- r7 : Овочевий флан
- r8 : Піца
- r9 : Quiche
- r10 : Лазанья
- r11 : Фруктовий пиріг
- r12 : Файли cookie

*Для цих страв необхідний попередній розігрів. Після звукового сигналу розігрівання поставте страву в духову шафу.



Поверніть джойстик на Путівник смаків. За допомогою джойстика виберіть + і - запрограмований рецепт. Підтвердіть натисканням на джойстик+ та -. Залежно від вашої страви на дисплеї блиматиме запропонована вага . Введіть фактичну вагу продуктів за допомогою джойстиків+ та -, а потім підтвердіть вибір, натиснувши на джойстик. На дисплеї відобразиться ідеальний час приготування, розрахований автоматично. Духова шафа порекомендує висоту, на якій слід розмістити . Помістіть страву в духовку на рекомендований рівень (від 1 знизу до 6 зверху). Духова шафа увімкнеться.

⚠ ВАЖЛИВО: Ви не можете змінити час приготування за допомогою кнопки Провідник Смакер.

Зміна часу закінчення приготування



Натисніть кнопку , і час закінчення приготування почне блимати. За допомогою кнопок + та - встановіть новий час закінчення приготування. Підтвердіть вибір, натиснувши на ручку. Індикатор закінчення часу приготування перестане блимати. На дисплеї відобразиться запрограмований час приготування, і приготування завершиться вибраний час.

⚠ ВАЖЛИВО: Для рецептів, що потребують попереднього нагрівання, неможливо готувати з відкладеним стартом.





ВНУТРІШНЄ - ЗОВНІШНЄ ПРИБИРАННЯ

Очищення порожнини піролізом або очищенням паром

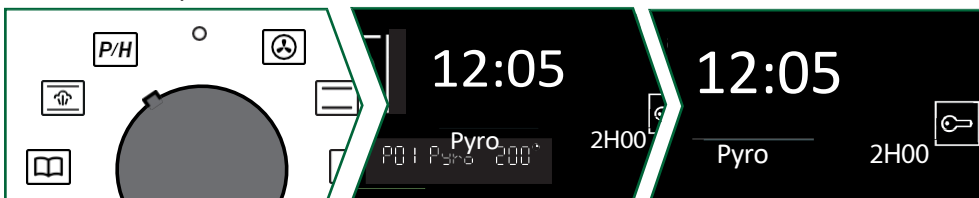


УВАГА

Перед початком процедури піролізу або гідроочищення вийміть аксесуари та підставки з духовки. Перед чищенням духової шафи видаліть всі великі плями, які могли . Видаліть надлишки жиру з дверцят вологою губкою.

З міркувань безпеки операцію піролізного очищення слід проводити тільки після того, як Двері автоматично замикаються і не можуть бути розблоковані.

Негайне самоочищення



Таймер повинен відображати час доби, не блимаючи. За допомогою джойстика виберіть самоочищення

Виберіть налаштування піролізу за допомогою важеля +і - залежно від ступеня забруднення приладу твою піч.

Твій вибір: **P01:** Піро 2 год

P02: Відображається PyroExpress* або Pyro ECO 1h30.

P03: Відображається Hydro.

Підтвердіть вибір за допомогою важелів + і -, і цикл очищення розпочнеться. Наприкінці циклу очищення на дисплеї з'явиться 0:00. Поверніть ручку функцій у положення 0. Після завершення циклу очищення дверцята розблокуються.

* PyroExpress за 59 хвилин

Ця спеціальна функція використовує тепло, накопичене попереднього сеансу приготування, для швидкого автоматичного очищення робочої камери: вона очищує злегка забруднену камеру менш ніж за годину.

Електронний моніторинг температури в порожнині визначає, чи достатньо залишкового тепла в порожнині для хорошого результату очищення. Якщо ні, автоматично запускається цикл піролізу ECO тривалістю 1 година.



Експрес-піро 59-хвилинний

Коли на екрані 'являється ця індикація, у вас є вибір "Піроекспрес за 59 хвилин.






ПОРАДА

Коли духовка охолоне, видаліть білий попіл вологою ганчіркою. Духовка буде чистою і знову готова до використання для приготування страв на ваш вибір.

Очищення порожнини парою

Завдяки цій функції ви витратите менше часу на чищення духової шафи, не завдаючи шкоди доквіллю. Для цього розпиліть 300 мл води і запустіть функцію очищення паром, повернувши ручку в положення  на 35 хвилин.

Уповільнений піроліз або очищення паром

Дотримуйтесь інструкцій у розділі "Негайне самоочищення" та зверніться до розділу "Час закінчення приготування", щоб встановити час закінчення піролізу або гідроочищення.

Після цих дій початок циклу очищення буде відкладено до запрограмованого часу. Після завершення циклу поверніть перемикач функцій у положення 0.

Очищення зовнішньої поверхні

Використовуйте м'яку тканину, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте креми для чищення або абразивні засоби.

Губка для чищення.

Очищення дверного скла



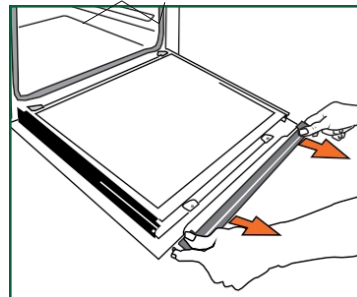
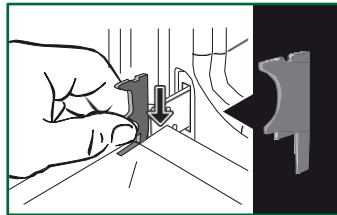
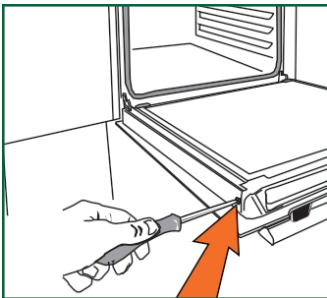
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не чистіть засоби, абразивні губки або металеві скребки для чищення скляних дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню і призвести до розбиття скла.

Повністю відчиніть двері та замкніть їх.

за допомогою пластикового клина, що входить до комплексу твій пристрій.

За допомогою викрутки Torx (T20) відкрутіть два гвинти, розташовані з обох боків дверних косяків, а потім зніміть раму, потягнувши її на себе.



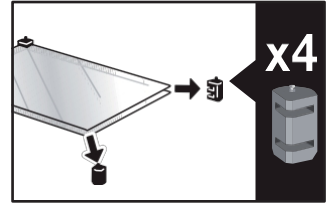
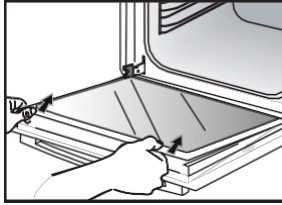


Обслуговування приладу



ВАЖЛИВО:

Переконайтеся, що ви позначили напрямком монтажу цієї 1-ї панелі (блискучою стороною до себе).



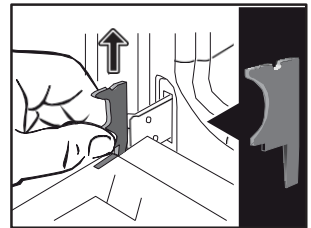
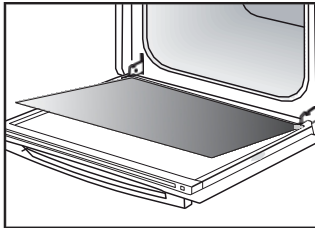
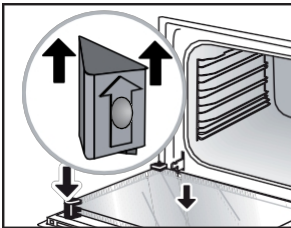
Зніміть перше скло: дверцята мають два внутрішніх скла з чорною гумовою прокладкою в кожному кутку. За потреби зніміть внутрішні панелі, щоб почистити їх.

Не занурюйте скло воду. чистою водою і витріть сухою ганчіркою. пухнастим.

Заміна вікон у дверях

Після очищення встановіть чотири гумові упори так, щоб стрілки були спрямовані вгору. переставити всі вікна.

Зафіксуйте останню панель в обмежувачах, потім переставте поперечину і прикрутіть її на місце. Перед закриттям дверцят вийміть пластиковий кабель. Ваш прилад знову готовий до роботи.

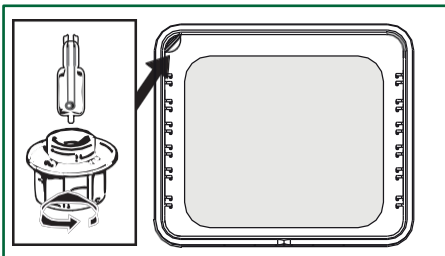


Заміна лампи



ВАЖЛИВО:

Перед заміною лампи переконайтеся, прилад відключено від мережі живлення, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом. Робіть це, коли прилад охолоне.



Характеристики лампи :

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь G9.

Ви можете самостійно замінити лампу, якщо вона перестала працювати. Відкрутіть цоколь і вийміть лампу (використовуйте гумову рукавичку, щоб полегшити розбирання).

Вставте нову лампу і замініть скло. Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності G.



НЕСПРАВНОСТІ ТА ШЛЯХИ ЇХ УСУНЕННЯ

Перевірте, чи правильно підключена духова шафа до електромережі, чи не вийшов з ладу запобіжник у вашій установці. Збільште вибрану температуру.

Замініть лампочку або запобіжник. Перевірте, якщо піч правильно підключена.

Це нормально, оскільки вентилятор може працювати до однієї години після приготування, щоб знизити температуру всередині і зовні духовки. Після більш ніж однієї години, будь ласка, зв'яжіться з нашою службою післяпродажного обслуговування.

Переконайтеся, що дверцята зачинені. Можливо несправний дверний замок або датчик температури. Якщо несправність не , зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Якщо дверцята не замикаються належним чином, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.














Будь ласка, використовуйте вентилявані режими приготування для приготування бейн-марі.

Переконайтеся, що шнур живлення не торкається задньої стінки.

Це не впливає на правильну роботу приладу може створювати вібраційний шум під час його вентиляції. Вийміть прилад і від'єднайте шнур. Встановіть духову шафу на місце. Перемістіть шнур. Встановіть духову шафу на місце.
















Поради щодо приготування

ПЛИТИ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		рівень		рівень		рівень		рівень		рівень		рівень	
М'ясо													
Смажена свинина (1 кг)	200	2					180	2					60
Смажена телятина (1 кг)	200	2					180	2					45-60
Ростбїф, просмажений (1 кг)	240	2											45-60
Баранина (нога, лопатка 2,5 кг)	220	1			220						200	2	45
Птиця (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3	45
Велика домашня птиця	200	2											60-90
Курячі стегенця					220	3					210	3	30-40
Свинячі відбивні					210	3							30-40
Відбивні з телятини					210	3							20-30
Реберця яловичі, нежирні (1 кг)					210	3					210	3	20-30
Відбивні з баранини					210	3							20-30
Риба													
Дрібна риба					275	4							15-20
Риба середнього розміру (від 1 кг до 1,5 кг)	200	3					180	3					30-35
Рибне філе	220	3					200	3					15-20
Овочі													
Гратени (приготована їжа)					275	2							15
Грітенс дофінуа	200	2					180	2					45
Лазанья	200	3					180	3					45
Фаршировані помідори	170	3					160	2					30
Випічка													
Савойський бісквіт - Génoise			150	3									35
Рулонний бісквіт	220	3											15-20
Бріош	170	1	210										35-45
Тістечка.	180	2					175	3					20-25
Торт - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Клафуті	200	2					180	3					30-35
Креми	165	2											30-40

* Залежно від моделі

Поради щодо приготування

ПЛИТИ	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 рівень	 рівень	 рівень	 рівень	 рівень	 рівень	хв
Випічка							
Печиво - пісочне	175	3					15-20
Kugelhopf			180	2			40-45
Маленькі безе	100	2					60-90
Великі безе	100	2					70-90
Мадлен.	220	3			200	3	5-10
Капуста.	200	3			180	3	30-40
Індивідуальна листкова випічка	220	3			200	3	5-10
Саварін	180	3					30-35
Пиріг з пісочного тіста	215	1			200	1	30-40
Тонкий пиріг з листового тіста	215	1			200	1	20-25
Різне							
Брошки	220	3		210	4		15-20
Паштет в террині бейн-марі	200	2			190	2	80-100
Піца на пісочному тісті	200	2					30-40
Тісто для піци							15-18
Пирого	220	2					35-40
Суфле							50
Пирого	200	2					40-45
Хліб	220				200	220	30-40
Підсмажений хліб	180			275	4,5		2-3
Закриті запіканки	180	2					90-180

* Залежно від моделі



Усі значення температури та часу приготування вказані для попередньо розігрітої духовки.

N.B.: Перед тим, як ставити м'ясо в духовку, його слід залишити при кімнатній температурі щонайменше на 1 годину.

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

ВІДПОВІДНО ДО CEI 60350

ЇЖА	Режим приготування	РІВЕНЬ	Акcesуари	°C	ТРИВАЛІСТЬ хв.	PRECHAUF-FAGE
Пісочне печиво (8.4.1)		5	плоский 45 мм	150	30-40	Так.
Пісочне печиво (8.4.1)		5	плоский 45 мм	150	25-35	Так.
Пісочне печиво (8.4.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сітка	150	25-45	Так.
Пісочне печиво (8.4.1)		3	плоский 45 мм	175	25-35	Так.
Пісочне печиво (8.4.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сітка	160	30-40	Так.
Маленькі тістечка (8.4.2)		5	плоский 45 мм	170	25-35	Так.
Маленькі тістечка (8.4.2)		5	плоский 45 мм	170	25-35	Так.
Маленькі тістечка (8.4.2)		2 + 5	плоский 45 мм + сітка	170	20-40	Так.
Маленькі тістечка (8.4.2)		3	плоский 45 мм	170	25-35	Так.
Маленькі тістечка (8.4.2)		2 + 5	плоский 45 мм + сітка	170	25-35	Так.
М'який корж без жиру (8.5.1)		4	сітка	150	30-40	Так.
М'який, знежирений торт (8.5.1)		4	сітка	150	30-40	Так.
М'який, знежирений торт (8.5.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сітка	150	30-40	Так.
М'який, знежирений торт (8.5.1)		3		150	30-40	Так.
М'який, знежирений торт (8.5.1)		2 + 5	плоский 45 мм + сітка	150	30-40	Так.
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	сітка	170	90-120	Так.
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	сітка	170	90-120	Так.
Яблучний пиріг (8.5.2)		3	сітка	180	90-120	Так.
Решітчаста поверхня (9.2.2)		5	сітка	275	3-6	Так.

* Залежно від моделі

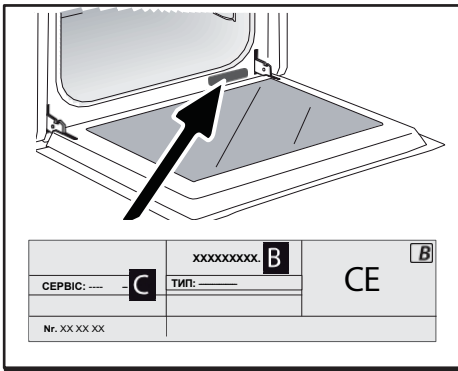
ПРИМІТКА: При 2-рівневому приготуванні страви можна виймати в різний час.





ВТРУЧАННЯ

Будь-які роботи вашим приладом повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем, який є зареєстрованим дистриб'ютором бренду. Коли ви телефонуйте, щоб полегшити обробку вашого запиту, будь ласка підготуйте повну інформацію про ваш прилад (комерційну довідку, сервісну довідку, серійний номер). Цю інформацію можна знайти на заводській табличці.



B: Комерційне посилання

C: Сервісне посилання

H: Серійний номер

ОРИГІНАЛЬНІ ЧАСТИНИ

Під час обслуговування обладнання вимагайте використання лише сертифікованих оригінальних запасних частин.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

SK

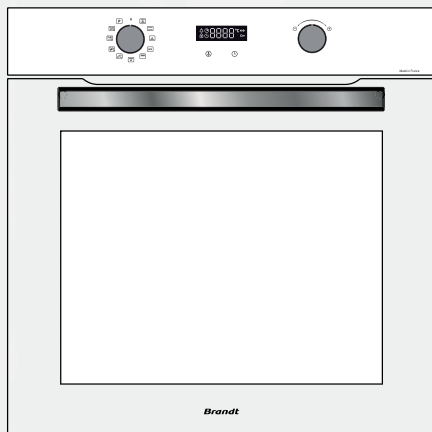
HE

Brandt



מדריך למשתמש HE

תנור אפייה



CZ2100248_00 05/25

BVCert.6011825

לקוחה יקרה, לקוח יקר,

רכשתם זה עתה מוצר של **BRANDT** ואנו מודים לכם על האמון שנתתם בנו. עיצבנו וייצרנו מוצר זה תוך מחשבה עליכם, על סגנון החיים שלכם ועל הצרכים שלכם, על מנת שיענה על הציפיות שלכם בצורה הטובה ביותר. השקענו בו את הידע, רוח החדשנות וכל התשוקה שמניעה אותנו כבר למעלה מ-60 שנה. מתוך רצון תמידי לספק לכם את השירות הטוב ביותר, שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם, זמין להאזין לכם ולענות על כל שאלה או הצעה. אנו מזמינים אתכם גם להתחבר לאתר האינטרנט שלנו **www.brandt.com**, שם תוכלו למצוא את החידושים האחרונים שלנו וכן מידע נוסף ושימושי. **BRANDT** שמחה ללוות אתכם ביום-יום ומאחלת לכם ליהנות מהמוצר החדש שרכשתם.



⚠ חשוב מאוד :

לפני הפעלת המכשיר, אנא קראו בעיון מדריך זה כדי להכיר את פעולתו בצורה מהירה וטובה יותר.

4.....	בטיחות וכללים חשובים	
6.....	איכות הסביבה	
6.....	שמירה על איכות הסביבה	
7.....	התקנת המכשיר שלכם	
7.....	בחירת מיקום והתקנה בארון	
7.....	חיבור לחשמל	
9.....	תיאור המכשיר שלכם	
10.....	הלחצנים והתצוגה	
11.....	האביזרים (בהתאם לדגם)	
12.....	מערכת מסילות נשלפות	
12.....	התקנה ופירוק של המסילות הנשלפות	
13.....	שימוש במכשיר שלך	
13.....	הגדרות	
14.....	נעילת לוח הפיקוד (הגנת ילדים)	
14.....	תפריט הגדרות	
15.....	מצבי אפיייה	
16.....	התחלת תהליך אפיייה	
17.....	שינוי זמן סיום הבישול	
17.....	שימוש בפונקציית גריל הטעמים	
18.....	פונקציית בישול באדים	
18.....	שינוי זמן סיום הבישול	
19.....	פונקציית „מדריך הטעמים”	
19.....	שינוי זמן סיום הבישול	
20.....	תחזוקת המכשיר שלך	
20.....	ניקוי פנימי וחיצוני	
20.....	PYROEXPRESS* – ניקוי מהיר תוך 59 דקות	
23.....	תקלות ופתרונות	
23.....	תקלות ופתרונות	
24.....	עצות לאפיייה ובישול	
27.....	שירות לקוחות	





הוראות בטיחות חשובות – לקרוא בעיון ולשמור לעיון עתידי.
המדריך זמין להורדה באתר האינטרנט של המותג.

בעת קבלת המכשיר

פרקו את המכשיר מיד עם קבלתו או בקשו מהמתקין לפרוק אותו.
בדקו את מצבו הכללי. אם יש צורך, ציינו הסתייגויות בכתב על גבי תעודת המשלוח ושמרו עותק.

לפני השימוש הראשון

חממו את התנור כשהוא ריק למשך כ-15 דקות. ודאו שהחדר מאוורר היטב.

מידע חשוב

מכשיר זה תוכנן לשימוש ביתי בלבד.

תנור זה אינו מכיל רכיבים המבוססים על אסבסט.

המכשיר מיועד לשימוש ביתי רגיל בלבד.

אין להשתמש בו לצרכים מסחריים או תעשייתיים, או לכל מטרה אחרת מזו שלשמה תוכנן.

אל תשנו ואל תנסו לשנות את מאפייני המכשיר – הדבר עלול לסכן את בטחונכם.

אין להניח נייר אלומיניום ישירות על גוף החימום התחתון – הצטברות חום עלולה להזיק לציפוי האמייל.

אין להניח חפצים כבדים על דלת התנור כאשר היא פתוחה, וודאו כי ילד אינו יכול לטפס או לשבת עליה.

אין להשתמש בתנור כמקום אחסון לאחר השימוש.

לאחר השימוש, ודאו שכל הכפתורים נמצאים במצב כבוי.

לצורך ניקוי החלל הפנימי – ודאו שהתנור כבוי לחלוטין.

לפני הסרת זכוכית הדלת – המתינו לקירור מלא של התנור.

הוראות בטיחות

- מכשיר זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, וכן על ידי אנשים עם יכולות גופניות, תחושתיות או מנטליות מוגבלות, או חסרי ניסיון – בתנאי שקיבלו הדרכה או השגחה מוקדמת שהבטיחה שימוש בטוח והבנה של הסיכונים האפשריים.
- ניקוי ותחזוקה אינם מיועדים לביצוע על ידי ילדים ללא השגחה.
- יש לפקח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר.



**אזהרה**

- במהלך פעולה – המכשיר וחלקיו הנגישים נעשים חמים מאוד. הימנעו ממגע עם גופי החימום הפנימיים.
- יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.
- מכשיר זה נועד לשימוש כאשר הדלת סגורה בלבד.
- לפני התחלת ניקוי בפירוליזה – הסירו את כל האביזרים ואת הלכלוך הרב.
- בזמן פעולת הניקוי – המשטחים עלולים להתחמם יותר מהרגיל. מומלץ להרחיק ילדים.
- אין להשתמש במכשיר קיטור לניקוי התנור.
- אין להשתמש בחומרים שוחקים או מגרדי מתכת לניקוי דלת הזכוכית – הדבר עלול לשרוט את המשטח ולגרום לשבירה.
- ודאו שהמכשיר מנותק מהחשמל לפני החלפת נורה, כדי למנוע התחשמלות. בצעו פעולה זו רק כשהמכשיר קר. להברגת המגן ולהסרת הנורה – השתמשו בכפפת גומי.
- תקע החשמל חייב להיות נגיש לאחר ההתקנה.
- המכשיר חייב להיות ניתן לניתוק מהחשמל – באמצעות תקע או מפסק קבוע, בהתאם לכללי ההתקנה.
- אם כבל החשמל ניזוק – יש להחליפו על ידי היצרן, שירות הלקוחות או טכנאי מוסמך בלבד – למניעת סכנה.
- ניתן להתקין את התנור תחת משטח או בעמוד – כמוצג בתרשים ההתקנה.
- מקמו את התנור במרכז הארון, כך שתתקבל מרווח מינימלי של 10 מ"מ מהקירות הצדדיים.
- חומר הארון חייב להיות עמיד בחום (או מצופה בחומר עמיד). לחיזוק נוסף – הבריגו את התנור לארון דרך שני חורים בצדדים.
- אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, כדי למנוע התחממות יתר.



שמירה על איכות הסביבה

חומרי האריזה של מכשיר זה ניתנים למיחזור. אנא השתתפו בתהליך המיחזור ותרמו לשמירה על איכות הסביבה על ידי השלכתם למכלים העירוניים המיועדים לכך.

המכשיר שלכם מכיל גם חומרים רבים הניתנים למיחזור. לכן, סומן המכשיר בלוגו שלצד טקסט זה, כדי להצביע על כך שאין להשליך מכשירים משומשים עם פסולת רגילה.



המיחזור שמבצע היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם להנחיית האיחוד האירופי בנושא פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.

למידע על נקודות איסוף קרובות אליכם עבור מכשירים משומשים, פנו לעירייה המקומית או למשווק שממנו רכשתם את המכשיר. אנו מודים לכם על תרומתכם לשמירה על איכות הסביבה.





בחירת מיקום והתקנה בארון

התרשימים מציגים את הממדים של הארון הדרוש להתקנת התנור.

ניתן להתקין את המכשיר בתוך עמוד (A) או מתחת למשטח (B), לפי הצורך.

אם גב הארון פתוח – הפתיחה האחורית לא תעלה על 70 מ"מ (C ו-D).

יש לחבר את התנור לארון באופן הבא:

הסירו את הפקקים מגומי והקדימו קדח בקוטר של 2 מ"מ בדופן הארון כדי למנוע פיצול בעץ.

חברו את התנור בעזרת 2 ברגי עץ (לא כלולים) – ראש עגול, קוטר: 3 מ"מ, אורך: 30 מ"מ.

אין להשתמש במברגה חשמלית – הדבר עלול לפגוע בציפוי האמייל של התנור.

לבסוף, החזירו את הפקקים מגומי למקומם.



המלצה

על מנת להבטיח התקנה תקינה ובטוחה, מומלץ להיעזר בטכנאי מוסמך למכשירי חשמל ביתיים.

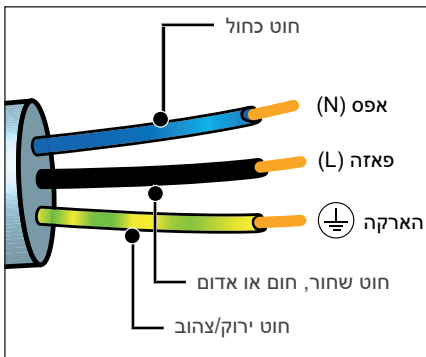
אין אנו נושאים באחריות לכל תאונה או תקלה הנובעת מהיעדר הארקה, הארקה לקויה או חיבור חשמלי שאינו תקני.

המכשיר תוכנן לפעול בתדר 50 או 60 הרץ, ללא כל צורך בהתאמה מצד המשתמש.



לתשומת לבכם:

אם חיבור המכשיר לרשת החשמל דורש שינוי במערכת החשמל הביתית, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. במקרה של תקלה בתנור, יש לנתקו מיידית מהחשמל או לשלוף את הפיזז המתאים ממערכת החשמל.



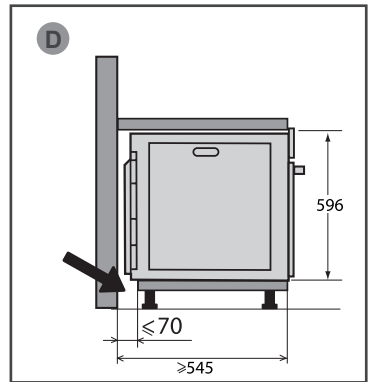
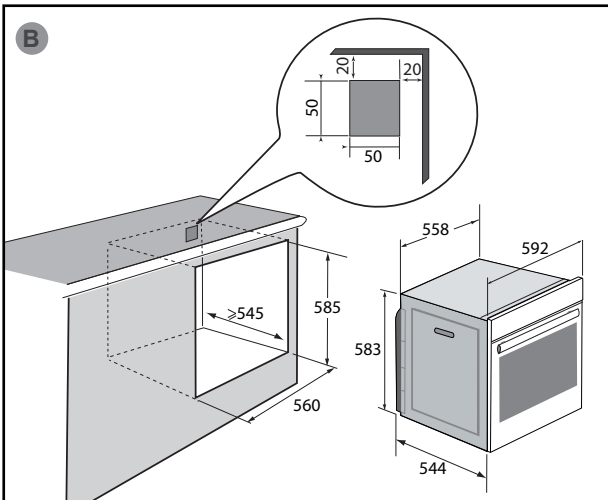
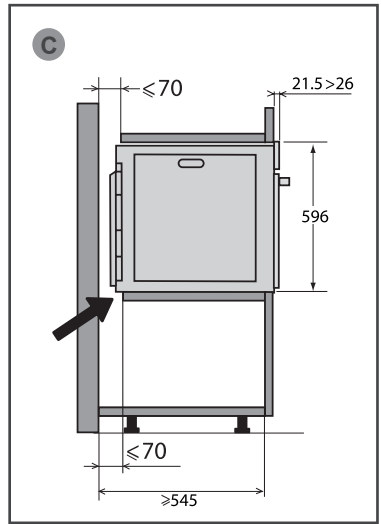
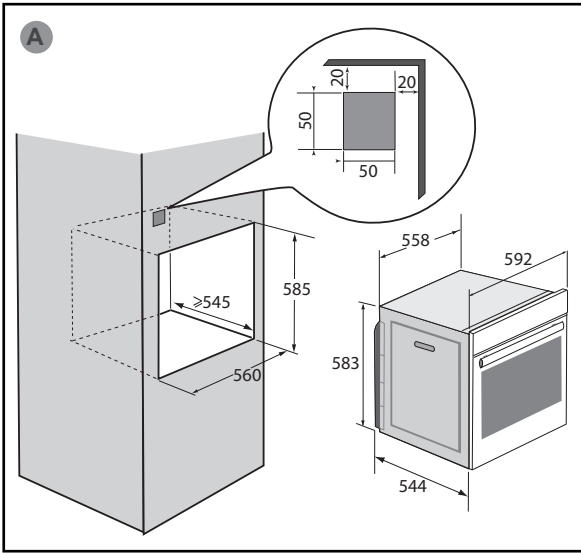
חיבור לחשמל

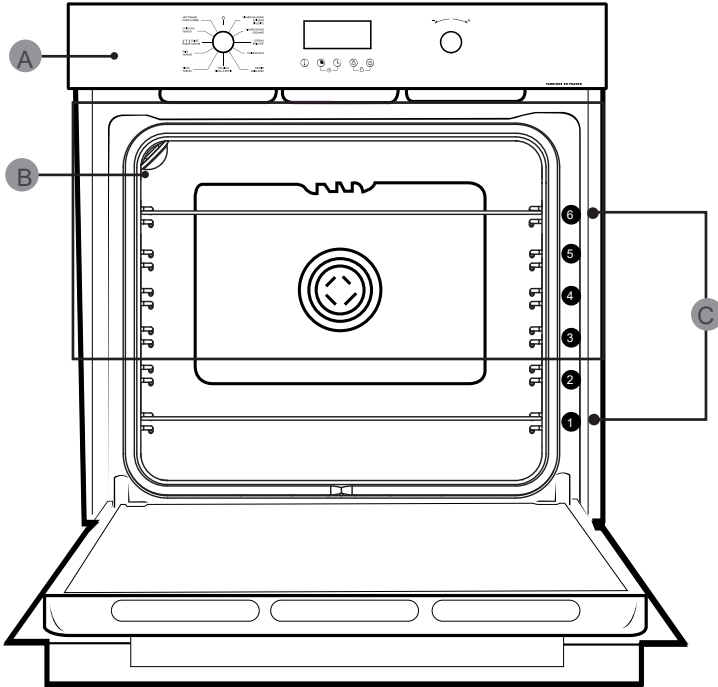
התנור מצויד בכבל חשמל תקני בעל 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (שלב, אפס והארקה), שיש לחברו לרשת חשמל של 220–240 וולט באמצעות שקע תקני לפי תקן IEC 60083 או באמצעות מפסק ניתוק כל-קוטבי, בהתאם לתקנות ההתקנה.

חוט ההארקה (ירוק-צהוב) מחובר לברזל הארקה של המכשיר ויש לחברו להארקה הראשית של המערכת.

המפסק או הפיזז במערכת החשמל צריך להיות של 16 אמפר.







לוח פיקוד A

נורת תאורה B

מסילות צדדיות (לתנור זה 6 רמות למסילות עבור אביזרים) C



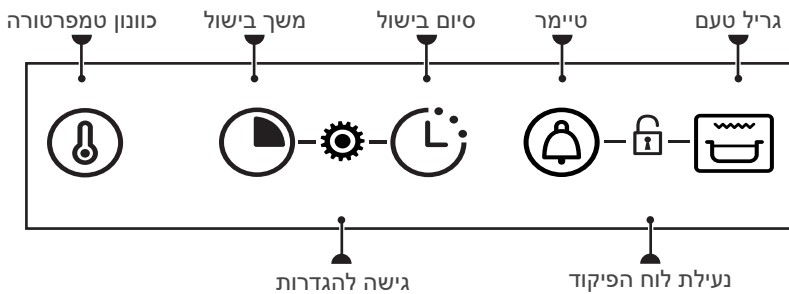


הלחצנים והתצוגה

תצוגה

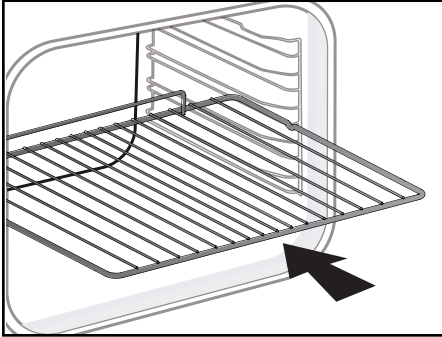


לחצנים

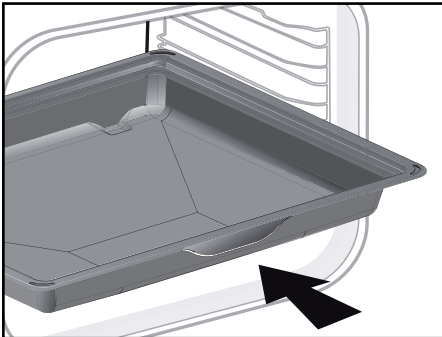




האביזרים (בהתאם לדגם)



- מדף רשת עם מעצור למדף תנור
ניתן להשתמש במדף לתמיכה בכלים ותבניות המכילים מזון לאפיייה או להשחמה. הוא מיועד גם לגריל – יש להניח את המזון ישירות על הרשת. יש להכניס את המדף כך שמעצור הבטיחות נגד החלקה פונה לעבר גב התנור.



- תבנית רב-שימושית 45 מ"מ
יש להכניס את התבנית למסילות מתחת לרשת. התבנית אוספת את מיצי השומן של הצלייה, וניתן להשתמש בה גם חצי מלאה במים לבישול בביין-מארי.

המלצה:

כדי למנוע עשן בזמן צליית בשר שומני מומלץ להוסיף כמות קטנה של מים או שמן לתחתית התבנית הרב-שימושית 45 מ"מ.

אזהרה:

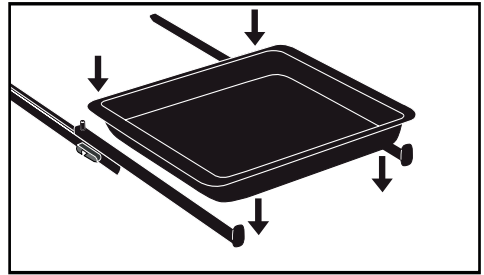
יש להסיר את האביזרים מהתנור לפני התחלת ניקוי פירוליטי. עקב חום גבוה, האביזרים עלולים להתעוות זמנית, אך הם יחזרו לצורתם המקורית לאחר הקירור.





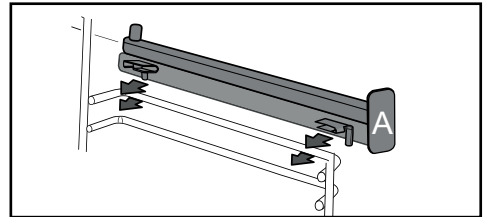
מערכת מסילות נשלפות

הודות למערכת המסילות הנשלפות, הטיפול במזון נעשה נוח וקל יותר, שכן ניתן להוציא את התבניות בעדינות, מה שמפשט את השימוש באופן מירבי. ניתן לשלוף את התבניות החוצה לחלוטין, וכך הגישה אליהן קלה ונוחה. בנוסף, היציבות של המערכת מאפשרת עבודה בטוחה עם המזון ומפחיתה את הסיכון לכוויות. כך תוכלו להוציא את המאכלים מהתנור בקלות רבה יותר.



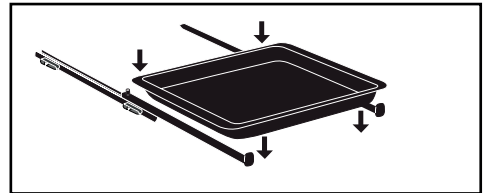
התקנה ופירוק של המסילות הנשלפות

לאחר הסרת 2 מסילות הרשת לתנור, בחרו את גובה המסילה (בין רמות 2 ל-5) שבה ברצונכם להתקין את המסילות הנשלפות. יש להצמיד את המסילה השמאלית אל המסילה הצדדית השמאלית בלחיצה מספקת בחלק הקדמי והאחורי של המסילה, כך ששתי הלשוניות שבצידי המסילה ייכנסו לחריץ. בצעו את אותה הפעולה בצד הימני.

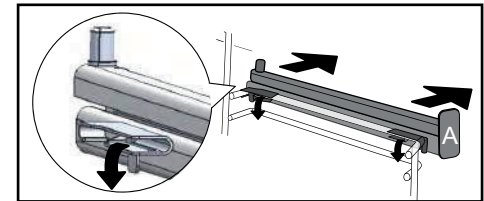


הערה:

החלק הנשלף (הטלסקופי) של המסילה צריך להיפתח כלפי חזית התנור. הבליטה A צריכה לפנות אליכם.



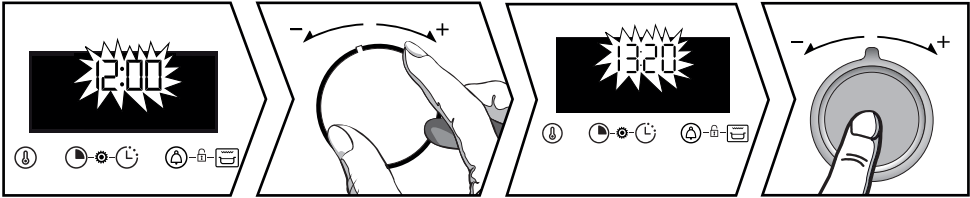
החזירו את 2 מסילות הרשת לתנור, ולאחר מכן הניחו את התבנית על 2 המסילות הנשלפות. המערכת מוכנה לשימוש. לפירוק המסילות, הסירו שוב את מסילות הרשת לתנור. כופפו בעדינות כלפי מטה את הלשוניות המחזיקות כל מסילה כדי לשחררן מהמסילה הקבועה. משכו את המסילה אליכם.





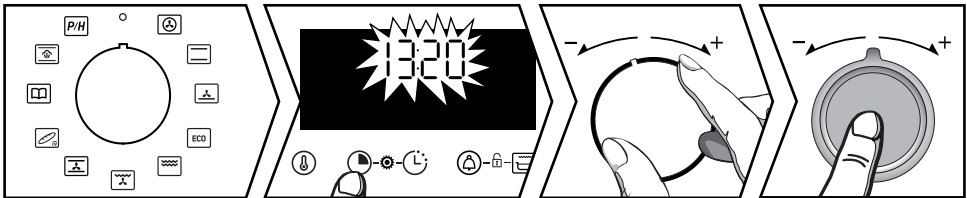
הגדרות

קביעת שעה



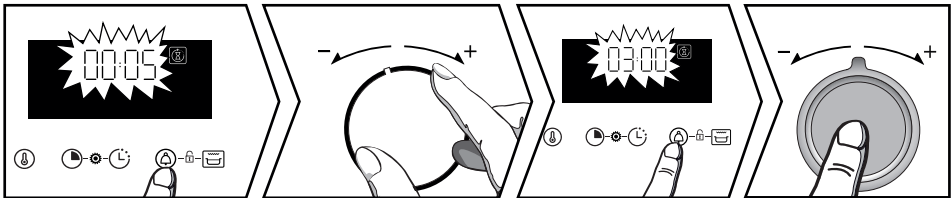
בעת חיבור המכשיר לחשמל, התצוגה תהבהב על 12:00. כווננו את השעה בעזרת כפתור +/- .
אשרו את השעה בלחיצה על כפתור הבחירה (סלקטור).
במקרה של הפסקת חשמל, השעה תהבהב שוב — יש לבצע את אותה הפעולה.

שינוי השעה



כפתור בורר הפונקציות חייב להיות במצב 0.
לחצו על הלחצן 0 עד שהצגת השעה תתחיל להבהב.
כווננו את השעה עם כפתור +/- ואשרו בלחיצה על כפתור הבחירה.

טיימר (שעון עצר)

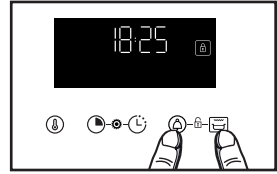


לחצו על הלחצן 0 — הסמל 0 יופיע. הטיימר יתחיל להבהב. כווננו את הטיימר בעזרת הבורר +/- . אשרו בלחיצה על הבורר. השעה תוצג מחדש, והספירה לאחור תתחיל. לחצו שוב על הלחצן 0 כדי להציג את הספירה. כאשר הזמן יסתיים, יישמע צליל התראה. כדי לעצור אותו — לחצו על הבורר.

הערה: ניתן לשנות או לבטל את תזמון הטיימר בכל רגע.
לביטול, היכנסו שוב לתפריט הטיימר וכווננו את הזמן ל-00:00.

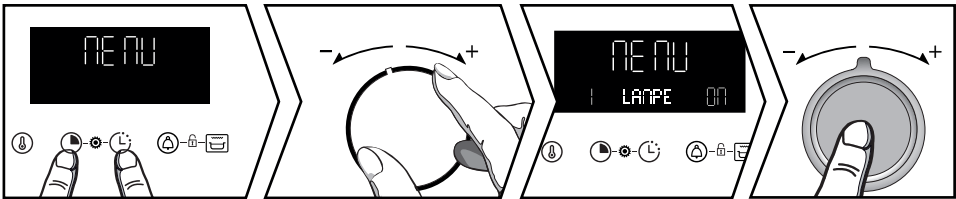


נעילת לוח הפיקוד (הגנת ילדים)



לחצו בו־זמנית על הלחצנים ו- עד להופעת הסמל על הצג. לשחרור הנעילה, לחצו שוב על ו- בו־זמנית עד שהסמל ייעלם מהצג.

תפריט הגדרות



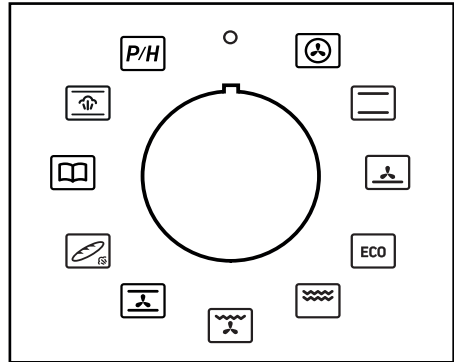
לחצו בו־זמנית על הלחצנים ו- עד להופעת התפריט "MENU" בתצוגה. דפדפו בין התפריטים השונים בעזרת הבורר הסיבובי +/- (ראו בטבלה). אשרו את הבחירה בלחיצה על הבורר הסיבובי. באמצעות הבורר + ו- , בחרו בין ON ל-OFF, ואז אשרו את הבחירה בלחיצה נוספת על הבורר הסיבובי. כדי לצאת מהתפריט MENU, לחצו על כל לחצן אחר.

<p>AUTO: במצב בישול, תאורת התנור נכבית לאחר 90 שניות</p> <p>ON: במצב בישול, התאורה נשארת דלוקה כל הזמן (למעט במצב ECO)</p>	1 - תאורה
<p>ON: הפעלת צלילי המקשים</p> <p>OFF: ביטול צלילי המקשים</p>	2 - צליל
<p>ON: הפעלת חימום מוקדם מהיר</p> <p>OFF: ביטול חימום מוקדם מהיר</p>	3 - בוסטר
<p>הפעלה/כיבוי של מצב הדגמה</p>	4 - הדגמה
<p>בחירת שפה: FR, EN, ES, PL, CZ</p>	5 - שפה
<p>מידע עבור שירות לקוחות</p>	6 - קוד





מצבי אפייה



| Eco | אפייה חסכונית*

(טמפי מיני 35°C, מקסימלית 275°C)
מצב זה מאפשר חימום באנרגיה תוך שמירה על איכות האפייה.
כל הבישולים מתבצעים ללא חימום מוקדם.

גריל גריל
(מצבים 1 עד 4)

גריל מפולס

(טמפי מיני 100°C, מקסימלית 250°C)
עופות ונתחים עסיסיים ופריכים מכל הצדדים.
הכניסו את תבנית 45 מ"מ למפלס התחתון.
מומלץ לעופות ולנתחי צלי, להשחמה ובישול פנימי של ירך, צלעות בקר.
לשמירה על הרכות בנתחי דג.

פיצה – טארט

(טמפי מיני 35°C, מקסימלית 275°C)

לחם באדים

(טמפי מיני 35°C, מקסימלית 220°C)
רצף מומלץ לאפיית לחם. אל תשכחו להניח קערית מים על גוף החימום התחתון כדי לקבל קרום פריך וזהוב.

פונקציית Guide Saveur

הפונקציה "Guide Saveur" בוחרת אוטומטית את הגדרות הבישול בהתאם לסוג המזון, משקלו וסוג הכלי.

פונקציית בישול באדים

בחרו בפונקציה "בישול באדים".
התנור מציע אז קבוצות מזון שונות: עוף, דג גדול וצלי (עגל, חזיר).

בשר לבן – דגים – ביסקוויטים*

(טמפי מיני 35°C, מקסימלית 250°C)
מומלץ לשמירה על העסיסיות של בשר לבן, דגים, ירקות ובישול במספר רמות עד 3.
עלייה מהירה בטמפרטורה: ניתן להכניס חלק מהמנות כשהתנור קר.

בשר אדום – ירקות

(טמפי מיני 35°C, מקסימלית 275°C)
מומלץ לבישול איטי ועדין: ציד רך...
להשחמת נתחי בשר אדום.
לבישול איטי בסיר סגור של מנות שהתחילו על כיריים (כגון קזק או יין, ראגו).

עוגות – בריוש

(טמפי מיני 75°C, מקסימלית 250°C)
מומלץ למנות לחות (קישים, טארטים עם פירות עסיסיים...)
הבצק ייאפה היטב בתחתית.
מומלץ גם להתפחה של עוגות (עוגת ספוג, בריוש, קוגלהוף...)
ולמאפים תפוחים שלא ייחסמו על ידי קרום בחלק העליון.

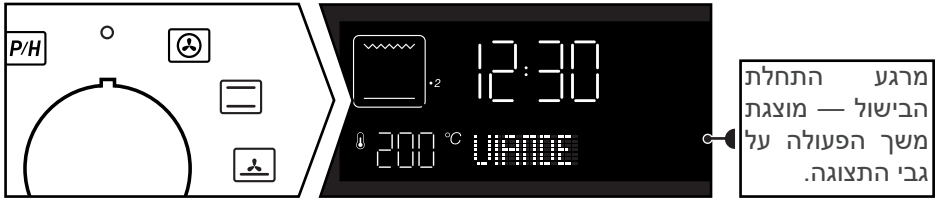
* רצף/ים שנבחרו עבור הסימון באנרגיה בהתאם לתקן האירופי EN 60350-1 ולתקנה האירופית UE/65/2014.






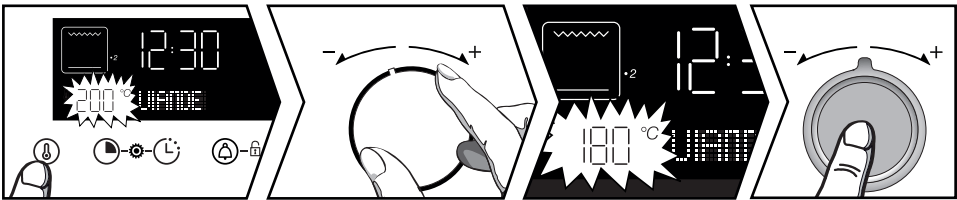
התחלת תהליך אפייה

התחלה מיידית:



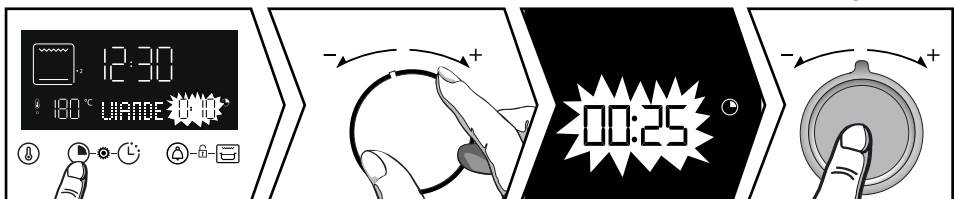
התצוגה צריכה להראות אך ורק את השעה, מבלי להבהב. סובבו את הבורר הסיבובי למצב הרצוי – הבישול מתחיל. העלייה בטמפרטורה מתחילה מיד. התנור מציע טמפרטורה מומלצת – ניתן לשנות אותה. התנור מתחמם והסמל  מהבהב. סדרת צפופים נשמעת כאשר הטמפרטורה שנבחרה מושגת. כעת תוכלו הכניס את המנה לתנור.


שינוי הטמפרטורה



לחצו על הלחצן , הטמפרטורה תתחיל להבהב. כווננו את הטמפרטורה בעזרת הבורר + או - אשרו בלחיצה על הבורר.

שינוי משך הפעולה



לחצו על . התנור מציע משך פעולה שניתן לשנות. כווננו את משך הבישול בעזרת הבורר + או - אשרו בלחיצה על הבורר.



מערכת „Smart Assist”

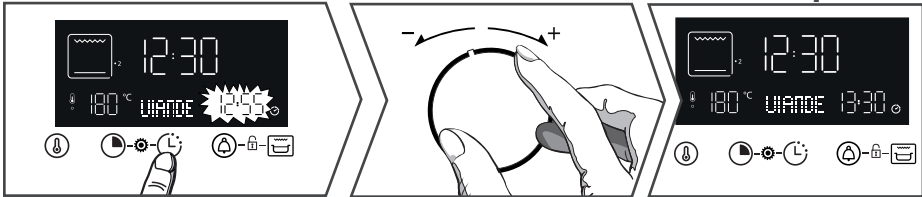



התנור שלכם מצויד בפונקציית „Smart Assist” אשר במהלך תכנות הבישול תציע משך זמן מוצע שניתן לשינוי בהתאם למצב הבישול שנבחר (ראו טבלה).

אם תשנו את משך הזמן, אשרו זאת באמצעות לחיצה על הידית. הספירה לאחור תתחיל מייד לאחר שהטמפרטורה הרצויה תושג.




משך זמן מוצע	פונקציית בישול (בהתאם לדגם)
30 דק'	בשר לבן - דגים - עוגיות
30 דק'	בשר אדום - ירקות
30 דק'	עוגות - בריוש
30 דק'	בישול חסכוני
7 דק'	גרטין
7 דק'	גריל + סטייק T-Bone
15 דק'	עוף - נתח לצלייה
30 דק'	פיצה - טארט
40 דק'	לחם

שינוי זמן סיום הבישול



לאחר הגדרת משך הבישול, לחצו על הלחצן  , זמן הסיום יתחיל להבהב. כווננו את זמן הסיום החדש באמצעות סיבוב הידית + או - . אשרו בלחיצה על הידית. הצגת זמן הסיום תפסיק להבהב. התנור יתחיל את פעולתו מאוחר יותר ויסיים את הבישול בשעה שנבחרה. הערה: פונקציה זו אינה זמינה עם פונקציית הגריל.

שימוש בפונקציית גריל הטעמים

באפשרותכם לגרטן את התבשיל בסיום הבישול באמצעות פונקציית „גריל הטעמים”  . בחרו בפונקציית בישול, התאימו את הטמפרטורה וקבעו משך זמן. לאחר מכן, בחרו את הפונקציה „גריל הטעמים” באמצעות לחיצה על לחצן  . הבישול יתחיל. הסמל  יוצג, והגריל יופעל אוטומטית במהלך 5 הדקות האחרונות של הבישול.

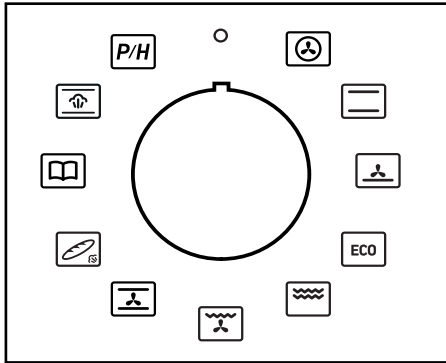
הערה: „גריל הטעמים” אינו זמין במצב בישול חסכוני, גרטין, גריל או בישול באדים.



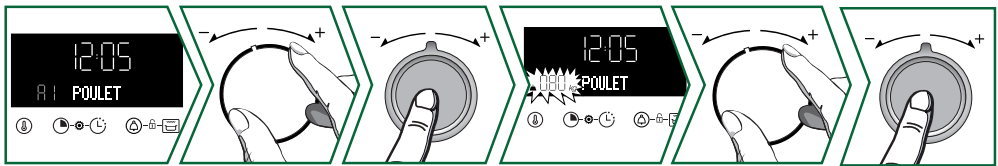


פונקציית בישול באדים

בחרו בפונקציה „בישול באדים”.
התנור יציג אז משפחות מזון שונות: עוף, דגים ונתחי צלי.



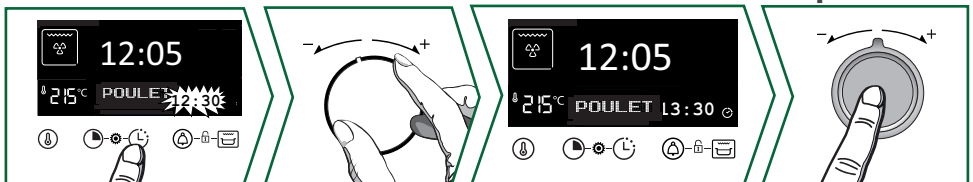
טבלת פונקציות משולבות אוטומטיות עם שילוב של אדים		
מנות	סוגי מזון	כמות מים להוספה
עוף A	A1 עוף	500 מ"ל מים פושרים בתבנית הרב-שימושית 45 מ"מ
	A2 פנינה	
	A3 ברווז	
	A4 הודו	
דגים B	B1 דגים גדולים	500 מ"ל מים פושרים בתבנית הרב-שימושית 45 מ"מ
	B2 דגים שטוחים	
	B3 דגים קטנים	
	B4 פילה	
C נתחי צלי	C1 צלי עגל	500 מ"ל מים פושרים בתבנית הרב-שימושית 45 מ"מ
	C2 צלי חזיר	



בחרו במשפחת המזון שלכם באמצעות סיבוב הידית +/-, אשרו בלחיצה על הידית. לאחר מכן, בחרו את סוג המזון בעזרת הידית +/- ואשרו שוב בלחיצה על הידית. משקל יבהבה ; הזינו את המשקל האמיתי של המזון בעזרת הידית +/- ואשרו בלחיצה. מקמו את התבנית הרב-שימושית 45 מ"מ (עם המים הפושרים) במסילה התחתונה – רמה 1, ואת המזון לבישול במסילה רמה 3.

אין צורך בהגדרות נוספות – הטמפרטורה ומשך הבישול יחושבו אוטומטית. כווננו את זמן סיום הבישול במידת הצורך ואשרו. הבישול יתחיל מיידית.

שינוי זמן סיום הבישול



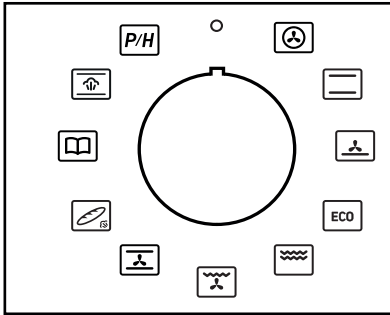
לחצו על לחצן זמן סיום הבישול יתחיל להבהב. כווננו את זמן הסיום החדש באמצעות הידית +/- ואשרו בלחיצה על הידית. ההבהב יפסיק, תוצג תוכנית הבישול, והבישול יסתיים בשעה שבחרתם.





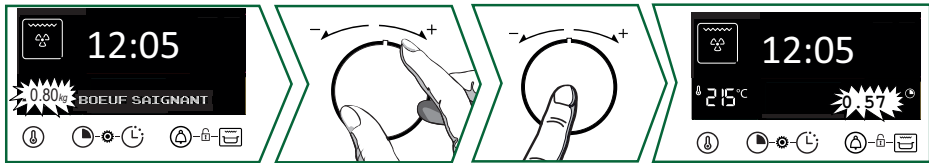
פונקציית „מדריך הטעמים”

פונקציית „מדריך הטעמים” בוחרת עבורכם את פרמטרי הבישול המתאימים בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולסוג המנה.



- r1 : בקר מדיום
- r2 : בקר עשוי היטב
- r3 : בקר נא
- r4 : גרטן תפוחי אדמה
- r5 : תפוחי אדמה שלמים
- r6 : עגבניות ממולאות
- r7 : פודינג ירקות
- r8 : פיצה
- r9 : קיש
- r10 : לזניה
- r11 : פאי פירות
- r12 : עוגיות*

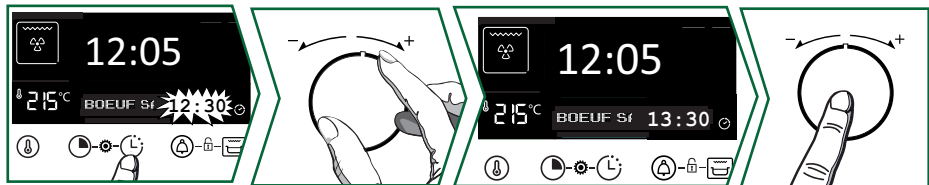
*למנות אלה נדרש חימום מוקדם. הכניסו את התבשיל לאחר צפוף הסיום של החימום המוקדם.



סובבו את ידית הפונקציות אל „מדריך הטעמים”. בחרו מתכון מתוכנת מראש בעזרת הידית +/- . אשרו בלחיצה על הידית. בהתאם למנה שנבחרה, יוצג משקל מוצע מהבהב. הזינו את המשקל האמיתי של המזון בעזרת הידית +/- ואשרו בלחיצה. משך הבישול האידיאלי יוצג – הוא מחושב אוטומטית. התנור יציג את רמת המסילה שבה יש להניח את התבשיל. הכניסו את התבשיל לרמת המסילה המומלצת (1 היא התחתונה, 6 היא העליונה). התנור יתחיל את פעולתו.

⚠ חשוב: לא ניתן לשנות את משך הבישול בפונקציית „מדריך הטעמים”.

שינוי זמן סיום הבישול



לחצו על הלחצן, זמן הסיום יתחיל להבהב. כווננו את זמן הסיום החדש במצעות הידית +/- . אשרו בלחיצה על הידית. ההבהוב יפסיק, תוצג תוכנית הבישול, והבישול יסתיים בשעה שנבחרה.

⚠ חשוב: עבור מתכונים שדורשים חימום מוקדם, אין אפשרות לבשל עם התחלה מושהית.





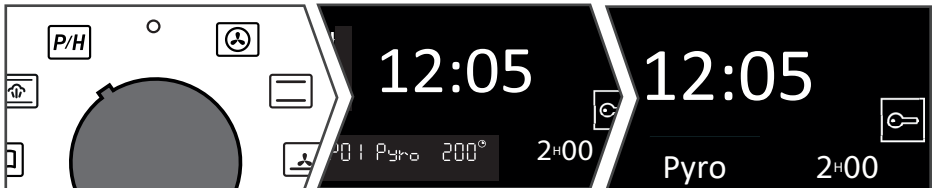
ניקוי פנימי וחיצוני

ניקוי חלל התנור באמצעות פירוליזה או ניקוי באדים

אזהרה

יש להסיר את כל האביזרים ואת מסילות הרשת לתנור לפני התחלת ניקוי פירוליטי או באדים. לפני תחילת התהליך, יש להסיר לכלוך רב משטחי התנור, ולנגב עודפי שומן מדלת התנור באמצעות ספוג לח. מטעמי בטיחות, תהליך הפירוליזה יתבצע רק כאשר הדלת ננעלת אוטומטית – לא ניתן לפתוח את הדלת במהלך הפעולה.

ניקוי עצמי מייד



על הצג להופיע השעה הנוכחית (ללא הבהוב). בחרו את מחזור הניקוי העצמי בעזרת בורר הפונקציות.

בחרו את סוג הניקוי הרצוי באמצעות כפתור +/-, לפי דרגת הלכלוך של התנור:

P01 : פירוליזה – 2 שעות,

P02 : PyroExpress* או Pyro ECO 1 שעה ו-30 דקות מוצג,

P03 : הידרו מוצג.

אשרו את הבחירה בלחיצה על כפתור הבחירה. בסיום הניקוי, הצג יציג 00:00. סובבו את בורר הפונקציות למצב 0. הדלת תיפתח רק לאחר סיום מחזור הפירוליזה.

PYROEXPRESS* – ניקוי מהיר תוך 59 דקות

פונקציה זו משתמשת בחום המצטבר מבישול קודם כדי לבצע ניקוי מהיר לחלל פנימי מעט מלוכלך – בפחות משעה.

מערכת בקרה אלקטרונית בודקת אם קיימת מספיק שארית חום בתנור כדי לאפשר ניקוי יעיל. אם החום לא מספיק, תתחיל באופן אוטומטי פירוליזה ECO של שעה וחצי.

פירוליזה "אקספרס 59 דקות"



כאשר הודעה זו מופיעה על המסך, תוכלו להתחיל מחזור „PyroExpress” של 59 דקות.






המלצה:

כאשר התנור קר, השתמשו במטלית לחה כדי להסיר את האפר הלבן. התנור נקי ומוכן לשימוש לבישול נוסף לפי בחירתכם.

ניקוי באדים של חלל התנור

באמצעות פונקציה זו תחסכו זמן בניקוי התנור, ותפעלו בגישה ידידותית לסביבה. לשם כך, התיזו 300 מ"ל מים בתוך חלל התנור והפעילו את פונקציית הניקוי באדים על ידי סיבוב הידית למצב  למשך 35 דקות.

ניקוי פירוליטי או באדים – בהשהיה

עקבו אחר ההוראות שבסעיף „ניקוי עצמי מייד” ופנו לפרק „שעת סיום הבישול” לצורך הגדרת שעת סיום הניקוי הפירוליטי או ההידרולי. לאחר ביצוע שלבים אלו, תחילת מחזור הניקוי תושהה ותסתיים בשעה שנקבעה. עם סיום המחזור, החזירו את בורר הפונקציות למצב 0.

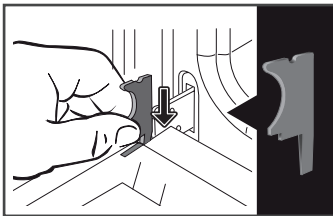
ניקוי החלק החיצוני

השתמשו במטלית רכה הספוגה בחומר לניקוי זכוכית. אין להשתמש בקרמים שוחקים או בספוגים גסים.

ניקוי חלונות דלת התנור

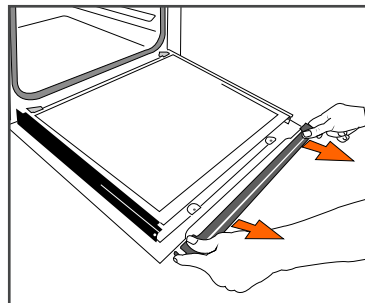
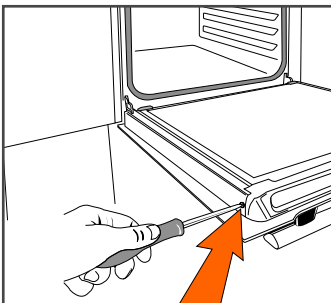
אזהרה

אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, ספוגים מחוספסים או מגרדי מתכת לניקוי דלת הזכוכית של התנור – שימוש בהם עלול לשרוט את המשטח ולגרום להתנפצות הזכוכית.



פתחו לחלוטין את דלת התנור ונעלו אותה באמצעות התושבת הפלסטית שסופקה עם המכשיר.

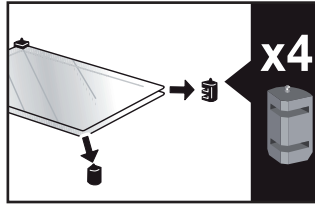
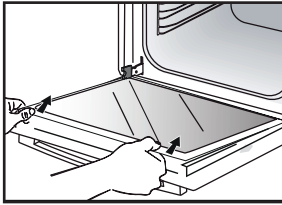
הבריגו החוצה את שתי הברגים בצידי הדלת בעזרת מברג (Torx (T20), ולאחר מכן הסירו את המוט על ידי משיכה כלפיהם.





חשוב:

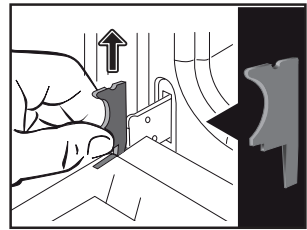
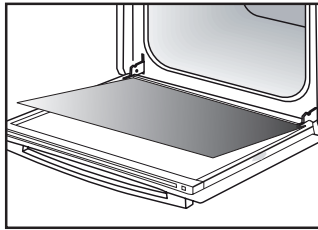
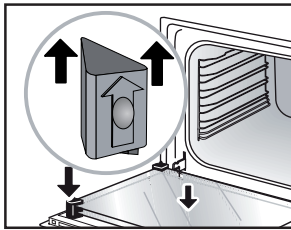
יש לשים לב לכיוון התקנת הזכוכית הראשונה – הצד המבריק צריך לפנות אליכם.



הסירו את הזכוכית הראשונה: הדלת מורכבת משתי זכוכיות פנימיות, כשבכל פינה יש רפידת גומי שחורה (בולם). במידת הצורך, שלפו את הזכוכיות לניקוי. אין להשרות את הזכוכיות במים. יש לשטוף במים נקיים ולנגב בעזרת מטלית שאינה משירה סיבים.

הרכבת הזכוכיות בדלת

לאחר הניקוי, החזירו את ארבע הרפידות למקומן כאשר החץ פונה כלפי מעלה, והחזירו את כל הזכוכיות למקומן. הכניסו את הזכוכית האחרונה לתוך הרפידות, לאחר מכן החזירו את הקורה העליונה והבריגו אותה למקומה. הסירו את היתד הפלסטית לפני סגירת הדלת. התנור מוכן לשימוש.



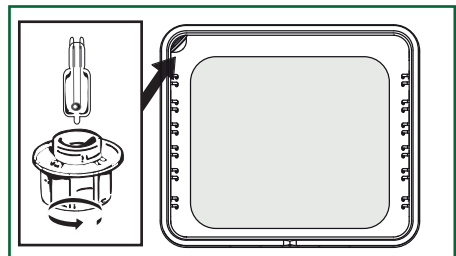
החלפת הנורה

חשוב:

יש לוודא שהתנור מנותק מהחשמל לפני החלפת הנורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות. יש לבצע את ההחלפה כאשר התנור קר.

מאפייני הנורה:

.G9, 25W, 220/240V~, 300°C
ניתן להחליף את הנורה בעצמכם במקרה שהיא מפסיקה לפעול. יש להבריג החוצה את מכסה הזכוכית, ולאחר מכן לשלוף את הנורה (מומלץ להשתמש בכפפת גומי להקלת ההוצאה). הכניסו את הנורה החדשה והחזירו את מכסה הזכוכית למקומו. מוצר זה מכיל מקור אור בדרגת יעילות אנרגטית G.



תקלות ופתרונות

בדקו שהתנור מחובר כראוי לחשמל או שהנתיך במערכת החשמל שלכם לא מקולקל. הגבירו את הטמפרטורה שנבחרה.

החליפו את הנורה או את הנתיך. בדקו שהתנור מחובר כראוי.

זה תקין – המאוורר יכול להמשיך לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול, כדי להוריד את הטמפרטורה הפנימית והחיצונית של התנור. אם הפעולה נמשכת מעבר לשעה – פנו לשירות לאחר המכירה.








בדקו את סגירת הדלת. ייתכן שמדובר בתקלה במנעול הדלת או בחיישן הטמפרטורה. אם התקלה נמשכת – פנו לשירות לאחר המכירה.

תקלה בנעילת הדלת – פנו לשירות לאחר המכירה.

העדיפו להשתמש בפונקציות בישול עם אוורור בעת בישול באמבט מים.

ודאו שכבל החשמל אינו נוגע בדופן האחורית. למרות שאין לכך השפעה על פעולת המכשיר, הדבר עלול לגרום לרעש רטט במהלך פעולת המאוורר. הוציאו את התנור, הזיזו את הכבל למיקום מתאים, והחזירו את התנור למקום.



מנות	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	מפלט	דקה	
בשרים													
רוסט חזיר (1 ק"ג)	200	2					180	2					60
רוסט עגל (1 ק"ג)	200	2					180	2					45-60
רוסט בקר נא (1 ק"ג)	240	2											45-60
כבש (ירך, כתף 2.5 ק"ג)	220	1			220					200	2		45
עופות (1 ק"ג)	200	2			220		180	2			210	3	45
עופות - נתח גדול	200	2											60-90
מנותכרעיים עוף					220	3					210	3	30-40
צלעות חזיר					210	3							30-40
צלעות עגל					210	3							20-30
צלעות בקר נא (1 ק"ג)					210	3					210	3	20-30
צלעות כבש					210	3							20-30
דגים													
דגים קטנים					275	4							15-20
דג בינוני (1.5-1 ק"ג)	200	3					180	3					30-35
פילטים של דג	220	3					200	3					15-20
ירקות													
גרטנים (ירקות מבושלים)					275	2							15
גראטן דופינה	200	2					180	2					45
לזניה	200	3					180	3					45
עגבניות ממולאות	170	3					160	2					30
מאפים													
עוגת ספוג / ג'וזא			150	3									35
רולדה	220	3											15-20
בריוש	170	1	210										35-45
בראוניז	180	2					175	3					20-25
עוגת פאונד / עוגת שיש	180	1	180	1									45-50
קלאפוטני	200	2					180	3					30-35
קרמים	165	2											30-40

* לפי הודגם



מנות	*		*		*		*		*		*		דקה
	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט	תפליט		
מאפים													
עוגיות / סבלה	175	3											15-20
קוגלהוף			180	2									40-45
מרג קטן	100	2											60-90
מרג גדול	100	2											70-90
עוגיות מדלן	220	3					200	3					5-10
בצק רבוך	200	3					180	3					30-40
מאפים אישיים עלים	220	3					200	3					5-10
סברין	180	3											30-35
פאי בצק פריך	215	1					200	1					30-40
פאי מבצק עלים דק	215	1					200	1					20-25
שונות													
שיפודים	220	3			210	4							15-20
פאטה בתבנית בביין-מארי	200	2					190	2					80-100
פיצה מבצק פריך	200	2											30-40
פיצה מבצק לחם													15-18
קישים	220	2											35-40
סופלה													50
טורטים	200	2											40-45
לחם	220						200		220				30-40
טוסט	180				275	4-5							2-3
תבשילים בקדרה סגורה	180	2											90-180

לפי מדגם *

⚠ כל הטמפרטורות והזמנים ניתנים עבור תנור שחומם מראש
 הערה: לפני הכנסה לתנור, יש להשאיר את כל נתחי הבשר לפחות שעה בטמפרטורת החדר

טבלת התאמה : דרגות - טמפרטורה									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
דרגות	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max



לפי תקן CEI 60350

מזון	מצב בישול	מפלס	אביזרים	C°	זמן מינימלי	חימום מוקדם
סבלה (8.4.1)		5	תבנית 45 מ"מ	150	30-40	כן
סבלה (8.4.1)		5	תבנית 45 מ"מ	150	25-35	כן
סבלה (8.4.1)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + מדף רשת	150	25-45	כן
סבלה (8.4.1)		3	תבנית 45 מ"מ	175	25-35	כן
סבלה (8.4.1)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + מדף רשת	160	30-40	כן
קאפקייקס קטנים (8.4.2)		5	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
קאפקייקס קטנים (8.4.2)		5	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
קאפקייקס קטנים (8.4.2)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + מדף רשת	170	20-40	כן
קאפקייקס קטנים (8.4.2)		3	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
קאפקייקס קטנים (8.4.2)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + מדף רשת	170	25-35	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	מדף רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	מדף רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + מדף רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		3		150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + מדף רשת	150	30-40	כן
טורטת תפוחים (8.5.2)		1	מדף רשת	170	90-120	כן
טורטת תפוחים (8.5.2)		1	מדף רשת	170	90-120	כן
טורטת תפוחים (8.5.2)		3	מדף רשת	180	90-120	כן
השחמה עליונה (9.2.2)		5	מדף רשת	275	3-6	כן

* לפי הדגם

הערה: כאשר אופים בשני מפלסים, ניתן להוציא את התבניות בזמנים שונים





שירות לקוחות

למידע נוסף על מוצרינו או ליצירת קשר, באפשרותכם:

< להיכנס לאתר האינטרנט שלנו:

www.dedietrich-electromenager.com

< לשלוח מכתב לכתובת הבאה:

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

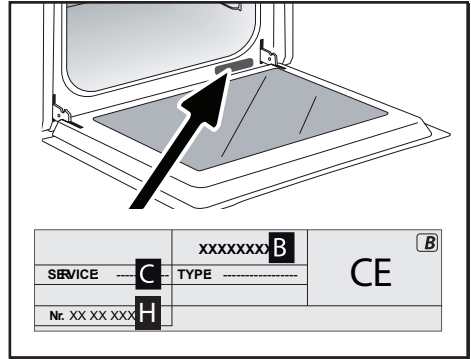
הערה:

במסגרת שיפור מתמיד של מוצרינו, אנו שומרים לעצמנו את הזכות לבצע שינויים טכניים, תפעוליים או עיצוביים הקשורים להתפתחות טכנולוגית. כדי לאתר במהירות את פרטי המכשיר שלכם, אנו ממליצים לרשום אותם כאן.

תיקונים והתערבות טכנית

כל התערבות במכשיר צריכה להתבצע על ידי טכנאי מוסמך המורשה מטעם היצרן.

בעת הפנייה לשירות, אנא החזיקו בידכם את פרטי המכשיר (דגם מסחרי, קוד שירות, מספר סידורי), המופיעים על גבי לוחית הזיהוי של המכשיר.



B : דגם מסחרי

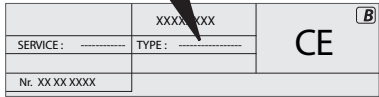
C : קוד שירות

H : מספר סידורי

I : קוד QR



Rendement énergétique

	Symbole	Valeur	Unité
Type norme		OPT25EWT	
Identification du modèle			
Type de four		Simple	
Masse de l'appareil	M	34,5	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0,70	KWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0,76	KWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavity	81,4	



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-fordring 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Vereinbarung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - PL : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ nariadení 2023/826 - SV : Information om EU-förordning 2023/826

<p>FR : Mode arrêté EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Κεντρικό άρξής λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - PL : Pois pałacie - PT : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge</p>	<p>FR : Consommation électrique EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverzruch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkökulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de electricidade - SK : Spotřeba elektrickej energie - SV : Elförbrukning</p>	<p>FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový ámeč pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitsrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για τη μετάβαση σε λειτουργία - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsramme om over te schakelen naar modus - FI : Aikaääli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przelazczenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový ámeč na prepnutie do režimu - SV : Tidsramm för att växla till läge</p>
<p>FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κεντρικόν αρχοινός - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiusilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge</p>	<p>Max 0,5W *</p>	<p>2 min</p>
<p>FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s pripojením k sieti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κεντρικόν αρχοινός με δίκτυόν άρξου - ES : Modo de espera con conexión de red - IT : Modalità standby con connessione di rete - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiusilassa verkkyhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning</p>	<p>Max 0,8W</p>	<p>2 min</p>
<p>FR : N/A selon modèle EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængigt af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : berende på modell</p>	<p>2W *</p>	<p>2 min</p>