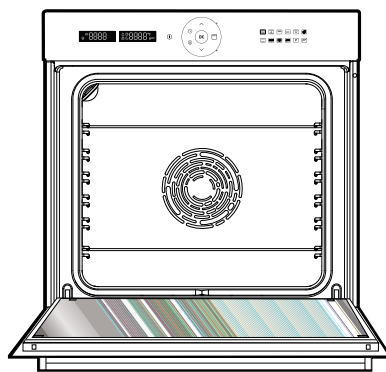


Brandt



INSTRUCTION UTILISATEUR FR
NÁVOD K POUŽITÍ CS
INSTRUCTION USER EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

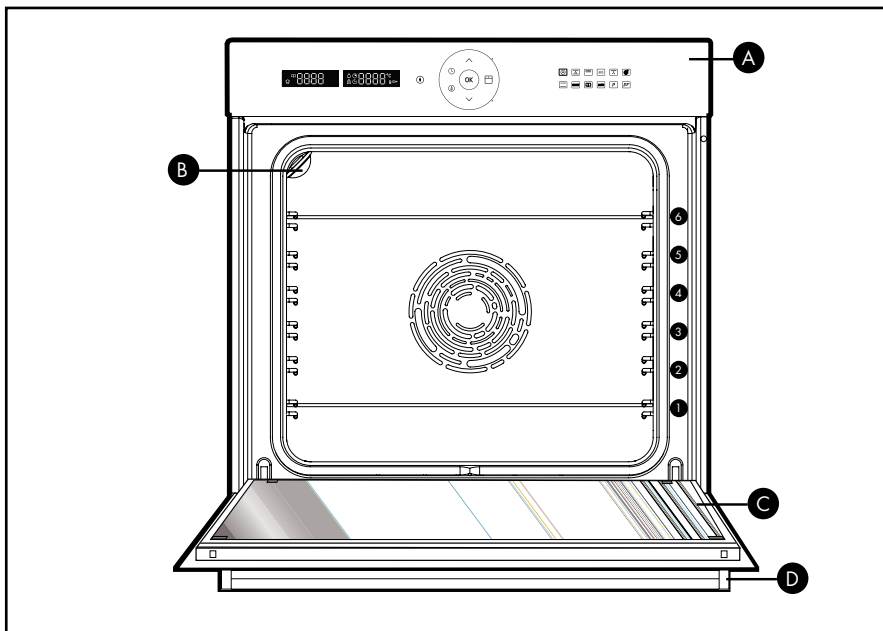
Four
Trouba
Oven
Horno
Piekarnik



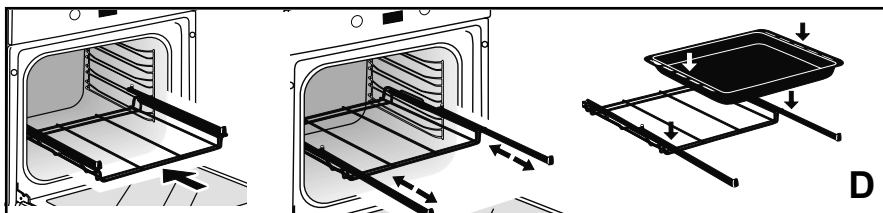
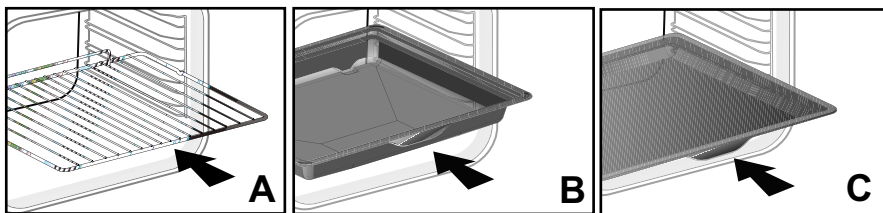
1



1.1



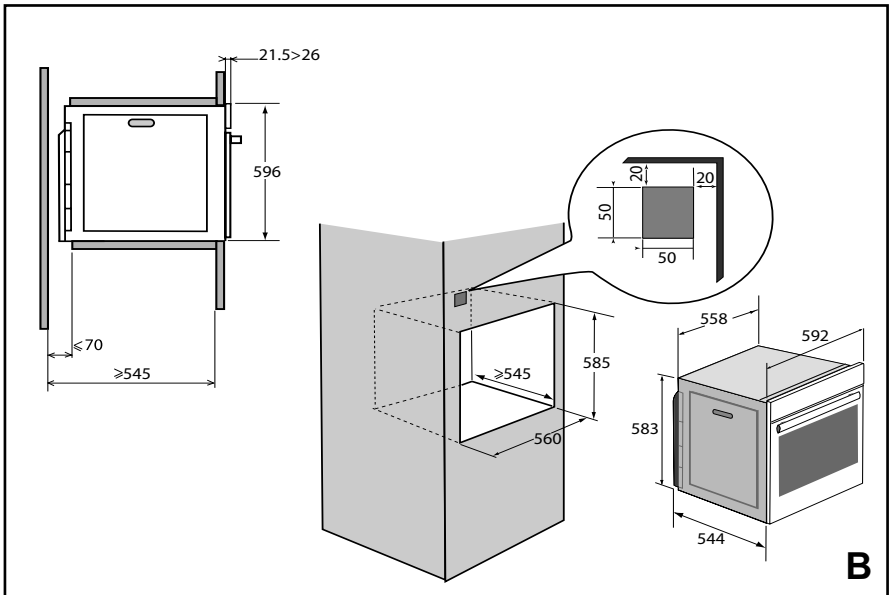
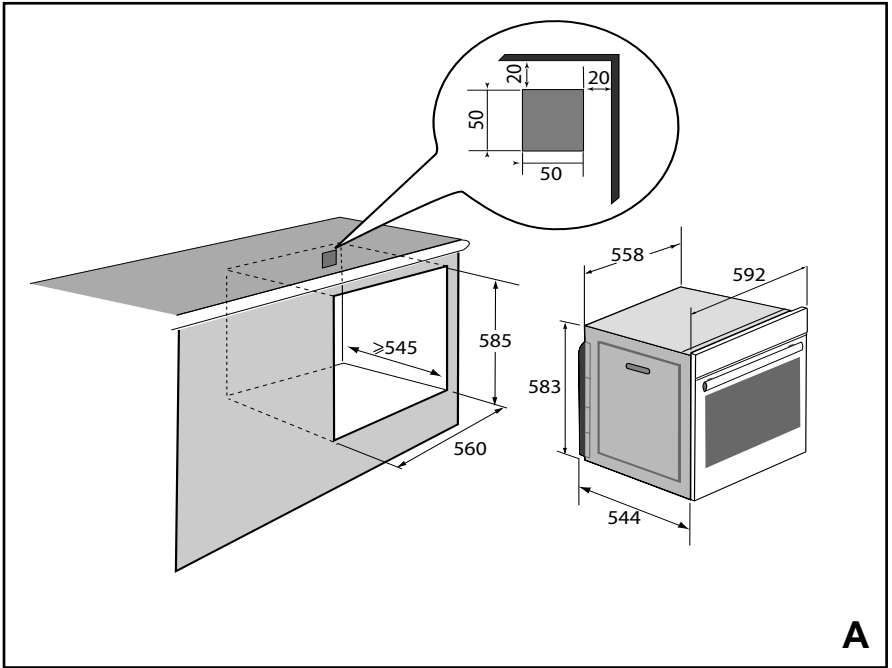
1.4



2



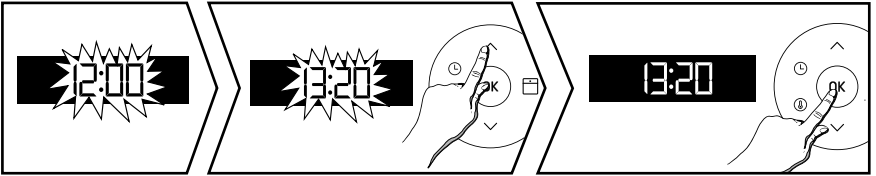
2.1



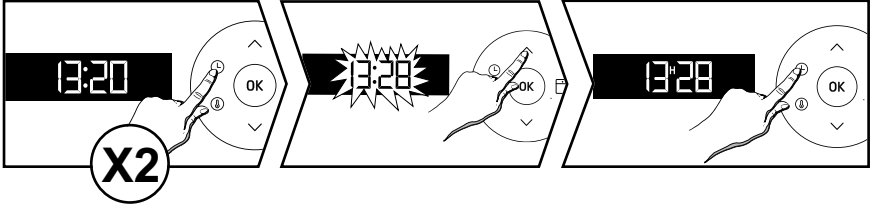
3



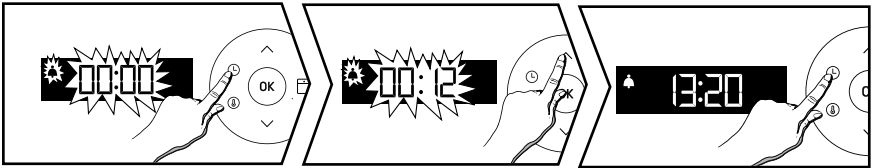
3.1



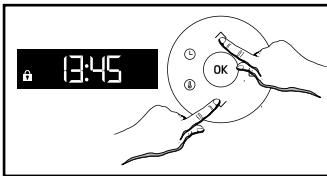
3.2



3.3



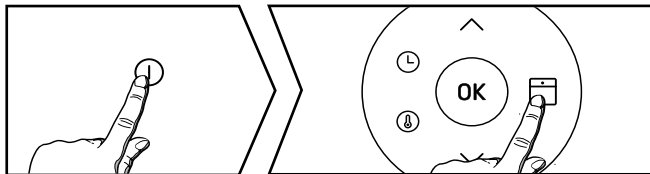
3.4



4



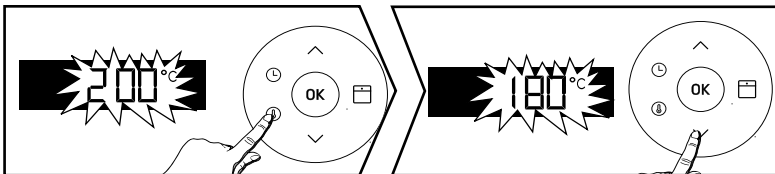
4.1



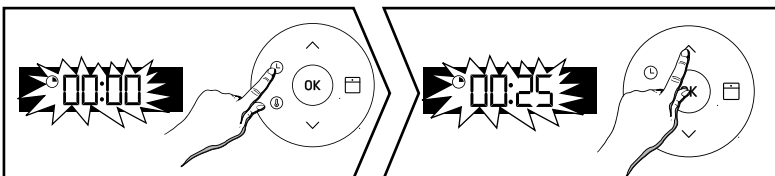
4



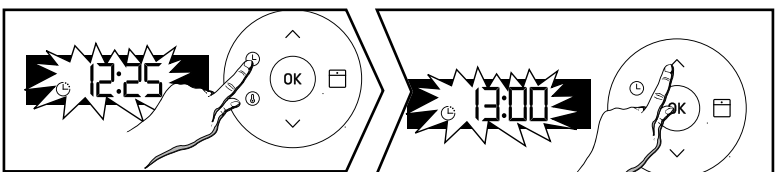
4.2



4.3



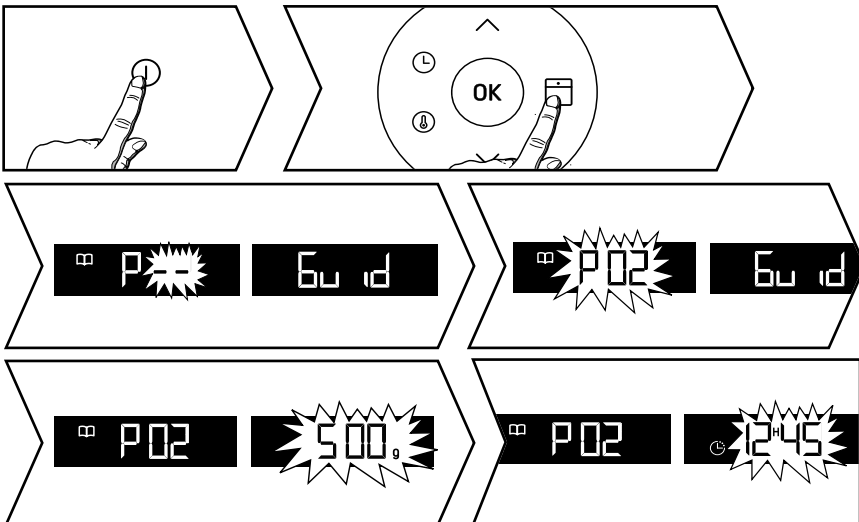
4.4



5



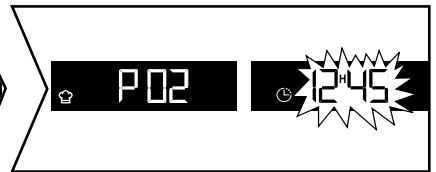
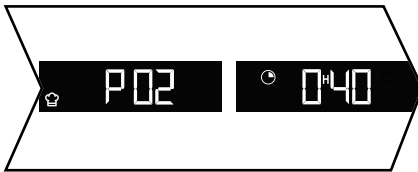
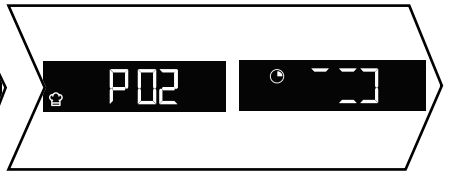
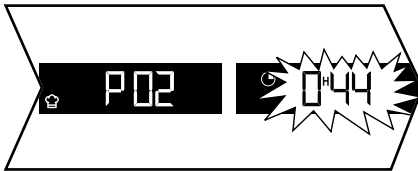
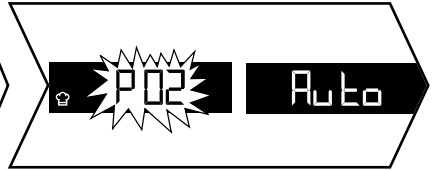
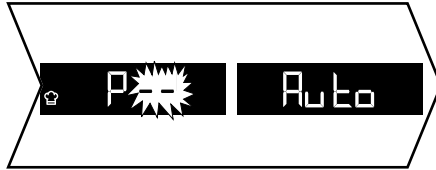
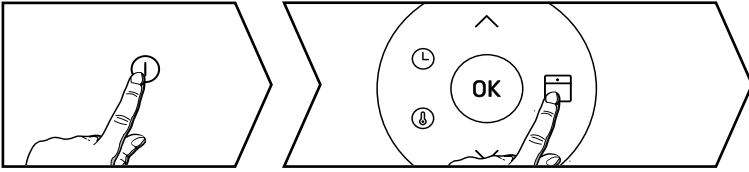
5.1



6



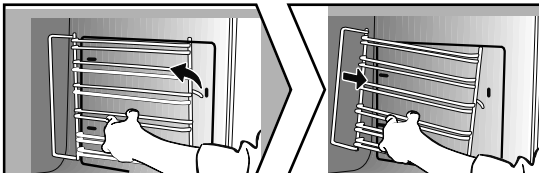
6.1



7



7.1

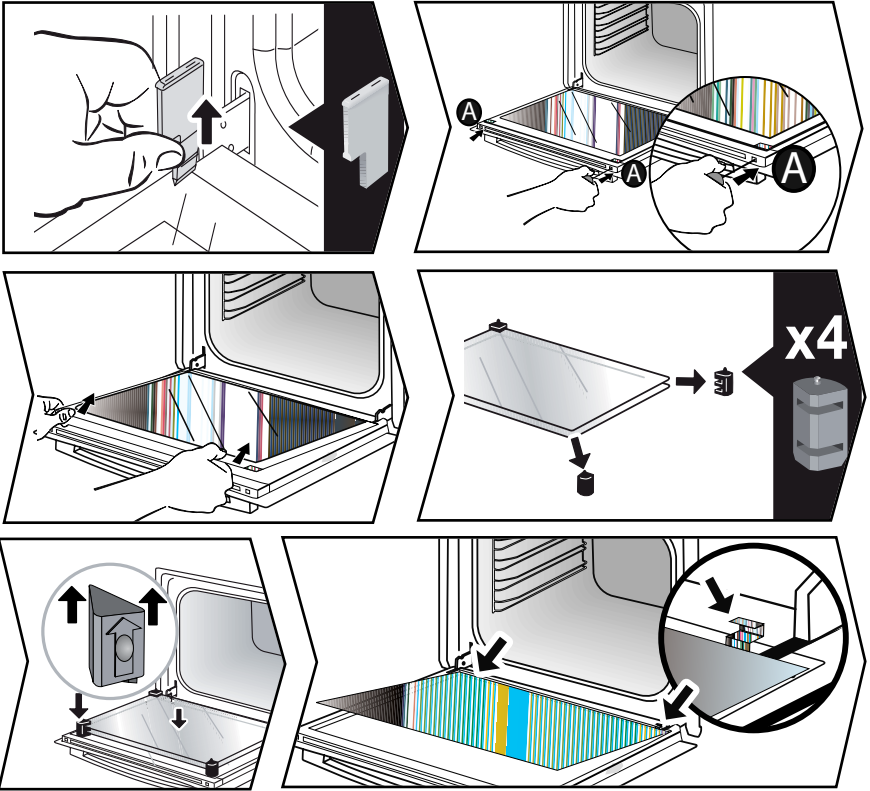


7.2

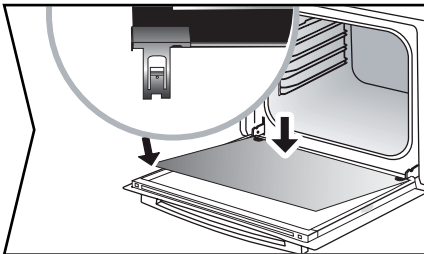




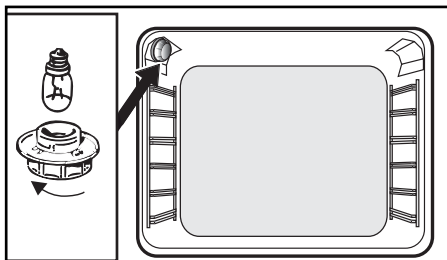
7.3



7.3



7.4



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.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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.

Important :

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 de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

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

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

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

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

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

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

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

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



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

INSTRUCTIONS DE SECURITE

vent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance

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

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

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

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

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

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

— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.

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

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque

de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser 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.

1



Présentation du four

1.1 PRESENTATION DU FOUR

- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Porte
- D** Poignée

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

1.2 AFFICHAGE

ECRAN DE DROITE



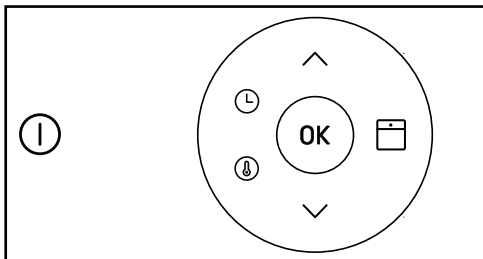
- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte
- Indicateur de poids
- Indicateur de température

ECRAN DE GAUCHE



- Indicateur du mode Guide Culinaire
- Indicateur du mode AUTO

1.3 TOUCHES



- Marche/Arrêt
- Réglage Durée
- Réglage température

Touche +, navigation menu

Touche -, navigation menu

Fonctions de cuisson

OK Validation

1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

A • 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.

B • Plat multi usages lèchefrite 45mm

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

C • Plat Pâtisserie 20mm

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

D • Plat multi-usages 45 mm. Système de rails coulissants avec accessibilité totale.

Grâce au nouveau système de rails coulissants avec appui (Accessibilité totale), 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. La lèchefrite placée au bas du four recueille les jus et les graisses des rôtisseries ; de même, elle peut être à demi remplie d'eau pour les préparations au bain-marie. Evitez de placer les viandes ou volailles à rôtir directement sur la lèchefrite. Des éclaboussures se produiraient inévitablement et saliraient les parois du four.

Conseil

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

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

2 Installation

2.1 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 sous plan **(A)** ou en colonne **(B)**. Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirer les butées caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.

⚠ Attention
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à 200°C à vide pendant 1 heure environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

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.

⚠ 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.

3 Mise à l'heure


3.1 MISE A L'HEURE



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

Réglez l'heure avec les touches  ou . Validez avec **OK**.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE




Le four doit obligatoirement être à l'arrêt.

Appuyez 2 fois sur la touche  l'heure du jour clignote, le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  ou . Validez avec **OK**.

3.3 MINUTERIE




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

Appuyez sur la touche . La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec les touches  et . Appuyez sur **OK** pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.







3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

Lorsque le four est à l'arrêt appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller effectuez la même opération.

4 Mode «EXPERT»

FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT»
(selon modèle)

Les fonctions de cuisson suivantes:

, , , , ,  sont équipées d'un boost qui permet une montée rapide de la température, pour désactiver ce mode, rendez-vous au chapitre réglage.

**CHALEUR TOURNANTE***

Température mini 35°C maxi 250°C

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

**TRADITIONNEL PULSE***

Température mini 35°C maxi 275°C

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

**SOLE PULSEE**

Température mini 75°C maxi 250°C

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

**TRADITIONNEL**

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).

**ECO***

Température mini 35°C maxi 275°C

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Toutes les cuissons se font sans préchauffage.

**GRIL FORT****GRIL MOYEN**

Température mini 180°C maxi 275°C

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

**GRIL PULSE**

Température mini 100°C maxi 250°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez la lèchefrite au gradin du bas.

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

**MAINTIEN AU CHAUD**

Température mini 35°C maxi 100°C

Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, la décongélation ou chauffe-assiette.

**PIZZA**

Température mini 35°C maxi 275°C

Afin de garantir un bon résultat pour vos pizza, enfournez au 3ème gradin, four chaud.


**BOOST**

Température mini 35°C maxi 275°C



Permet une montée rapide de la température de la cavité.




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

**Conseil économie d'énergie**

En fonction  **la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.**

4.1 CUISSON IMMEDIATE


Appuyez sur , la fonction de cuisson s'affiche pour la modifier appuyez sur la touche .



Votre four vous préconise une température modifiable, ajuster la température avec  et . Validez en appuyant sur .

Appuyez sur **OK** la cuisson démarre immédiatement.

L'indicateur de température clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

4.2 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur .


Ajuster la température avec  et . Validez en appuyant sur **OK**.

Le four chauffe, la fonction de cuisson clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.


FONCTION MEMO ACTIVE.

Votre four est équipé de la fonction "MEMO ACTIVE", elle fonctionne ainsi:


- Si vous utilisez successivement 3 fois la même fonction de cuisson (peu importe la température et durée de cuisson choisies), cette fonction sera



mémorisée. Elle vous sera alors proposée d'emblée lors de votre prochaine utilisation après avoir appuyé sur la touche .

- D'autre part vous pouvez modifier la température préconisée de chaque fonction de cuisson. Pour cela vous devez utiliser 3 fois (pas nécessairement à la suite) une même fonction de cuisson associée à une même température. Elle sera ainsi enregistrée comme nouvelle température préconisée.

 **Vous pouvez activer cette fonction dans le menu réglages (voir Paragraphe 8.1).**

4.3 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate. Appuyez sur la touche , l'affichage de la durée de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible.

Appuyez sur  et  pour régler la durée de cuisson.



Validez avec **OK**.



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

Voir le tableau ci-dessous:

| FONCTION DE CUISSON (selon modèle) | PRÉCONISATION DE TEMPS |
|---|---------------------------|
|  TRADITIONNEL | 30 min |
|  TRADITIONNEL PULSE | 30 min |
|  CHALEUR TOURNANTE | 30 min |
|  SOLE PULSEE | 30 min |
|  ECO | 30 min |
|  GRIL MOYEN | 10 min |
|  GRIL FORT | 7 min |
|  GRIL PULSE | 15 min |
|  MAINTIENT AU CHAUD | 60 min |
|  PIZZA | 15 min |
|  BOOST | 5 min |

4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec  et . Validez en appuyant sur **OK**. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.


5 Mode «Guide culinaire»





5.1 MODE «GUIDE CULINAIRE»

Le mode «Guide culinaire» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:



- P01:** Poulet
- P02:** Magret de canard*
- P03:** Bœuf saignant
- P04:** Pizza
- P05:** Rôti de Porc
- P06:** Gratin de pommes de terre
- P07:** Epaule d'agneau rosé
- P08:** Rôti de veau
- P09:** Saumon
- P10:** Terrine de poisson
- P11:** Quiche
- P12:** Tomates farcies
- P13:** Biscuits/Cookies/Sablés*
- P14:** Cake
- P15:** Brioche

*Effectuez un préchauffage avant d'enfourner les plats.

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

Sélectionnez le mode  avec  validez en appuyant sur **OK**. Choisissez votre programme avec  et  puis validez en appuyant sur **OK**.

Un poids proposé clignote à l'écran.

Rentrez le poids réel de l'aliment avec  et  puis validez en appuyant sur **OK**.

En appuyant sur **OK** vous accédez au réglage de

fin de cuisson (cuisson différée).

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

Le four démarre.

6



Mode «AUTO»

6.1 MODE «AUTO»

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

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

Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en mode AUTO, «Hot» s'affichera à l'écran. Laissez alors refroidir le four.

FONCTIONNEMENT DU MODE «AUTO»:

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

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

Le four propose un choix de 9 plats:

P01: Pizza

P02: Rôti boeuf saignant

P03: Rôti boeuf à point

P04: Rôti boeuf bien cuit

P05: Rôti porc

P06: Poulet

P07: Poisson

P08: Tarte salée

P09: Gâteaux

Sélectionnez le mode **AUTO** avec la touche .
 Choisissez votre programme avec ∨ et ∧
 puis validez en appuyant sur **OK**.

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

Le four démarre.

Une animation s'affiche - - - en alternance avec le symbole de durée de cuisson durant toute cette phase de calcul.

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

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

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

FONCTION DEPART DIFFERE

Pour procéder à un départ différé :

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

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec « AUTO », attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "Expert" est possible même à four chaud.

7



Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

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

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

7.1 DEMONTAGE DES GRADINS

Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faite sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.

7.2 PYROLYSE IMMÉDIATE

Selon modèle, deux cycles de nettoyage sont proposés:

> Pyro de 2h00, non modifiable (durée de refroidissement du four : 30 minutes supplémentaires)

> PyroExpress en 59 minutes.

La fonction **PyroExpress** profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage rapide de four peu sale en utilisant les principes de la pyrolyse, en moins d'une heure, sous certaines conditions.

La PyroExpress n'est possible que si votre four est encore suffisamment chaud, juste après une cuisson. Dans le cas contraire, une pyrolyse classique de 1h30 se mettra automatiquement en place.

Pour activer la pyrolyse, sélectionnez la fonction pyro de votre choix. Validez sur **OK**.

Le symbole s'affiche ainsi que la durée

d'indisponibilité du four. La porte se verrouille pendant la pyrolyse le symbole apparaît dans l'afficheur. A la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.

PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre 4.4 pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée.

7.3 NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour faciliter le nettoyage des vitres intérieures démonter les glaces. Avant le démontage enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

⚠ 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.

DÉMONTAGE

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

Retirez la première glace clipée :

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.

Retirez la glace.

Selon modèle la porte est composé de deux glaces supplémentaire avec à chaque coins une entretoise noir en caoutchouc. Si nécessaire, retirez les pour les nettoyer.

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

REMONTAGE DE LA PORTE

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

Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur.

Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

7.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Caractéristiques de l'ampoule:

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Mise en garde:

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.



8






Réglages

8.1 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" afin de rentrer dans le mode de réglage puis appuyez de nouveau sur la touche  afin de sélectionner les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches avec  et  les différents paramètres, voir tableau ci dessous. Pour sortir du mode "MENU" appuyez sur la touches  jusqu'à l'affichage de l'heure.

| | |
|--|---|
|  | AUTO: En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé. |
|  | Activer/désactiver les bips des touches |
|  | Activer/désactiver le réglage démonstration |
|  | Activer/désactiver le mode Mémo active |
|  | Activer/désactiver le mode booster |

9



Anomalies et solutions


Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

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

La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après-Vente.

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

10



Environnement

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 2002/96/CE 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.

11



Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com

rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

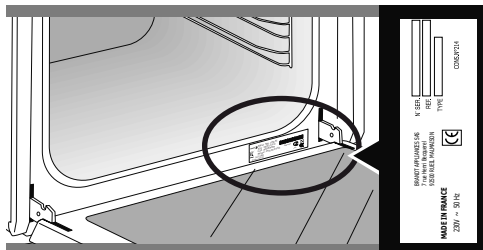
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

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.



| | | | | | |
|-------------------|--|----------------|--|----------|--|
| SERVICE: A | | TYPE: B | | G | |
| C | | D | | | |
| E | | F | | | |
| Nr. H | | | | I | |

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :
















09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



| PLATS |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | |
|-------------------------------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|-------|
| |  | NIVEAU |  | NIVEAU |  | NIVEAU |  | NIVEAU |  | NIVEAU |  | NIVEAU |  | NIVEAU | min | |
| Viandes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rôti de porc (1kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60 |
| Rôti de veau (1kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60-70 |
| Rôti de boeuf | 240 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 30-40 |
| Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | 220 | 2 | | | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | 60 |
| Volailles (1 kg) | 200 | 3 | | | 220 | 3 | 180 | 3 | | | 210 | 3 | | | | 60 |
| Cuisses de poulet | | | | | 220 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Côtes de porc / veau | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Côtes de boeuf (1kg) | | | | | 210 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Côtes de mouton | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Poissons | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Poissons grillés | | | | | 275 | 4 | | | | | | | | | | 15-20 |
| Poissons cuisinés | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Poissons papillottes | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 15-20 |
| Légumes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratins (aliments cuits) | | | | | 275 | 2 | | | | | | | | | | 30 |
| Gratins dauphinois | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Lasagnes | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Tomates farcies | 170 | 3 | | | | | 160 | 3 | | | | | | | | 30 |
| Pâtisseries | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Biscuit de Savoie - Génoise | | | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 35 |
| Biscuit roulé | 220 | 3 | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 5-10 |
| Brioche | 180 | 3 | | | | | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | | 35-45 |
| Brownies | 180 | 2 | | | | | 175 | 3 | | | | | | | | 20-25 |
| Cake - Quatre-quarts | 180 | 3 | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 45-50 |
| Clafoutis | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Cookies - Sablés | 175 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 15-20 |
| Kugelhopf | | | 180 | 2 | | | | | | | | | 180 | 2 | | 40-45 |
| Meringues | 100 | 4 | | | | | | | | | | | 100 | 4 | | 60-70 |
| Madeleines | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |

* Selon modèle

Recette avec levure (selon modèle)

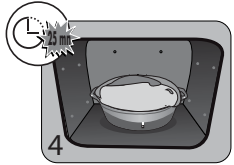
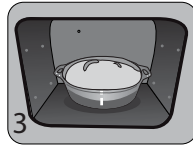
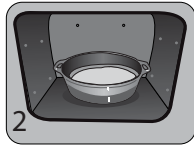
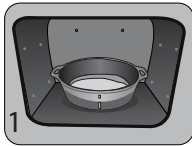
Ingrédients:

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

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

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

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



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

| ALIMENT | * MODE DE CUISSON | NIVEAU | ACCESSOIRES | °C | DUREE | PRECHAUFFAGE |
|---|-------------------|--------|---------------------|-----|--------|--------------|
| Sablés (8.4.1) | | 5 | plat 45mm | 150 | 30-40 | oui |
| Sablés (8.4.1) | | 5 | plat 45mm | 150 | 25-35 | oui |
| Sablés (8.4.1) | | 2 + 5 | plat 45mm et grille | 150 | 25-45 | oui |
| Sablés (8.4.1) | | 3 | plat 45mm | 175 | 25-35 | oui |
| Sablés (8.4.1) | | s | plat 45mm et grille | 160 | 30-40 | oui |
| Petits cakes (8.4.2) | | 5 | plat 45mm | 170 | 25-35 | oui |
| Petits cakes (8.4.2) | | 5 | plat 45mm | 170 | 25-35 | oui |
| Petits cakes (8.4.2) | | 2 + 5 | plat 45mm et grille | 170 | 20-40 | oui |
| Petits cakes (8.4.2) | | 3 | plat 45mm | 170 | 25-35 | oui |
| Petits cakes (8.4.2) | | 2 + 5 | plat 45mm et 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 45mm et grille | 150 | 30-40 | oui |
| Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1) | | 3 | grille | 150 | 30-40 | oui |
| Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1) | | 2 + 5 | plat 45mm et 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.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

právě jste si zakoupil/a výrobek značky **BRANDT** a my Vám tímto děkujeme za projevenou důvěru.

Tento výrobek jsme navrhli a vyrobili s ohledem na Vás, na Váš způsob života a na Vaše potřeby, aby co nejlépe odpovídal Vaším očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášně, která nás pohání již déle než 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy.

Můžete se také připojit na naše internetové **stránky www.brandt.com**, kde naleznete naše nejnovější inovace a užitečné a doplňující informace.

Společnost BRANDT je šťastná, že s Vámi bude každý den, a přeje Vám, abyste ze zakoupeného zboží měl/a co největší užitek.



Důležité upozornění: Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámil/a s jeho funkcemi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

Důležité upozornění:

Při převzetí zařízení ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodací list a ponechte si jeho kopii. Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uschovejte u zařízení. V případě prodeje nebo předání zařízení jiné osobě zajistěte, aby byl předán i návod k použití.

Před instalací a použitím zařízení se seznamte s těmito pokyny. Jsou sepsány pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti. Tato trouba neobsahuje žádné azbestové komponenty.

— Vaše zařízení je určeno pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej pro obchodní, průmyslové nebo jiné účely, než ke kterým je určen.

— Neměňte nebo nepokoušejte se měnit vlastnosti tohoto zařízení. Bylo by to pro vás nebezpečné.

— Nikdy nepokládejte alobal přímo na dno trouby, akumulované teplo by mohlo poškodit smalt.

— Nepokládejte těžká břemena na otevřená dvířka trouby a

přesvědčte se, že na troubu nemůže dosáhnout ani si na ni sednout malé dítě.

— Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných věcí.

— Po použití trouby se přesvědčte, že jsou všechny ovládací prvky v poloze vypnutí.

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

— Před odepnutím okénka nechte zařízení vychladnout.



Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika. Děti si nesmějí se zařízením hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

— Na děti je třeba dohlížet, aby si se zařízením nehrály.

VÝSTRAHA: Přístupné části zařízení mohou být při používání horké. Dávejte pozor, aby nedošlo k dotyku topných částí uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

— Toto zařízení je zkonstruováno pro vaření se zavřenými dvířky.


— Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte větší znečištění.


— Během funkce čištění budou přístupné části trouby teplejší než při běžném použití. Do kontaktu se spotřebičem by neměly přijít děti.

— Nepoužívejte parní čističe.

— Před odstraněním zadní stěny musí být zařízení odpojeno od elektrické sítě. Po vyčištění musí být chránič vrácen na místo v souladu s instrukcemi.

— Nepoužívejte brusné nebo hrubé kovové čisticí pomůcky pro čištění skleněných dvířek trouby. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a k prasknutí skla.

 **VÝSTRAHA** : Zkontrolujte, zda je zařízení odpojeno od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Úkon proveďte, až zařízení vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

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

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.

— Toto zařízení lze nainstalovat pod pracovní desku kuchyňské linky nebo do patrového nábytku, jak je uvedeno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplotě (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomu účelu.

— Zařízení nesmí být instalováno za ozdobné dveře, aby nedošlo k přehřátí.

1



Popis trouby

1.1 POPIS TROUBY

- A** Ovládací panel
- B** Žárovka
- C** Dvířka
- D** Madlo

Tato trouba nabízí 6 poloh vodicích lišt pro příslušenství (stupeň 1 až 6).

1.2 POPIS DISPLEJE

PRAVÁ ČÁST DISPLEJE



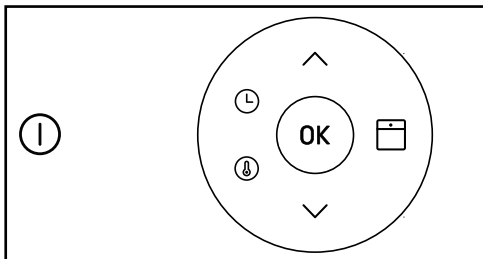
- Doba vaření
- Konec vaření
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek
- Ukazatel hmotnosti
- Ukazatel teploty

LEVÁ ČÁST DISPLEJE



- Ukazatel režimu Kulinářský průvodce
- Ukazatel režimu AUTO

1.3 TLAČÍTKA



- Zapnutí/Vypnutí
- Nastavení doby vaření
- Nastavení teploty

^ Tlačítko +, navigační menu

v Tlačítko -, navigační menu

Funkce vaření

OK Potvrzení

1.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

A • Bezpečnostní mřížka proti překlpení

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

Položte bezpečnostní mřížku proti překlpení ke spodní části trouby.

B • Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Vložený do vodicích lišt pod mřížku madlem směrem ke dvířkám trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

C • Pekařský plech 20 mm

Vsunutý do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvary. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.

D • Víceúčelový plech 45 mm. Systém posuvných lišt s úplným přístupem.

Díky novému systému posuvných lišt s opěrkou (úplný přístup) je manipulace s potravinami praktičtější a snadnější, protože plechy lze lehce vyjmout, což maximálně zjednodušuje manipulaci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup.

Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

Plech na zachytávání tuku umístěný v dolní části trouby zachytává šťávu a tuk z pečinek, může být rovněž z poloviny naplněn vodou pro pokrmy připravované ve vodní lázni. Nedávejte maso nebo drůbež určené k pečení přímo na plech na zachytávání tuku, protože stříkající tuk by znečistil stěny trouby.

Doporučení

Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro odkapávání šťávy.

⚠ Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby veškeré příslušenství a vodičí lišty a odstraňte větší znečištění.

2 Instalace

2.1 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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


Toto zařízení lze nainstalovat pod pracovní desku kuchyňské linky (A) nebo do patrového nábytku (B). Je-li nábytek otevřený, jeho šířka na zadní straně musí být maximálně 70.

Vestavba trouby: sejměte gumový kryt a připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte zpět na místo pryžový kryt.

⚠ Důležité upozornění
Před prvním použitím nechte troubu přibližně 1 hodinu zahřívat naprázdno při teplotě 200°C. Místnost musí být dostatečně odvětraná.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240 V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo přes vícepólový vypínač v souladu s pravidly instalace.

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku  zařízení a musí být uzemněn. Pojistka instalace musí mít hodnotu 16 A.



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

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

3 Nastavení času


3.1 NASTAVENÍ ČASU



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

Nastavte čas stiskem tlačítka  nebo . Potvrďte tlačítkem **OK**.

3.2 ZMĚNA ČASU




Trouba musí být vypnuta.

Stiskněte dvakrát tlačítko  časový údaj bliká, nyní je možné provést nastavení.

Nastavte čas stiskem tlačítka  nebo . Potvrďte tlačítkem **OK**.

3.3 MINUTKA




Tuto funkci lze použít, pouze je-li trouba vypnutá.

Stiskněte tlačítko . Minutka bliká. Požadovanou dobu nastavte tlačítkem  nebo . Potvrďte stiskem tlačítka **OK**, spustí se odpočítávání.

Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li zastavit odpočítávání, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00. Není třeba potvrzovat, nastavení se automaticky během několika sekund uloží.

3.4 UZAMČENÍ KLÁVESNICE

U vypnuté trouby stiskněte současně tlačítko  a , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku . Pro odemčení tlačítek provedte stejnou operaci.

4 Režim „EXPERT“

FUNKCE TEPELNÉ ÚPRAVY V REŽIMU „EXPERT“
(podle typu)

K dispozici jsou tyto funkce tepelné úpravy:

      , které jsou vybaveny funkcí „boost“ pro rychlé zvýšení teploty; pro deaktivování tohoto režimu viz kapitola Nastavení.

**HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV***

Minimální teplota 35 °C, maximální teplota 250 °C
Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současně pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.

**TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ***

Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

**SPODNÍ PULZNÍ OHŘEV**

Minimální teplota 75°C, maximální 250°C
Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (cake, brioška, bábovka...) a na suflé, která nebudou mít svrchní kůrku.

**TRADIČNÍ**

Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předem zahájena na varné desce (kohout na víně, ragú).

**EKO***

Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.
Veškeré pečení probíhá bez přehřívání.

**GRIL VYŠŠÍ TEPLoty****GRIL****STŘEDNÍ TEPLoty**

Minimální teplota 180°C, maximální teplota 275°C
Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a pro povrchovou koncovou úpravu pokrmu „crème brûlée“...

**GRIL PULZNÍ**

Minimální teplota 100°C, maximální teplota 250°C
Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Do nejspodnější vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání šťávy.

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

**UCHOVÁNÍ V TEPLE**

Minimální teplota 35°C, maximální teplota 100°C
Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku atd., pro rozmrazování potravin nebo ohřívání talířů.

**PIZZA**


Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Pro zajištění kvalitní pizzy, pečte ve 3. patře, troubu rozehřejte.

**FUNKCE BOOST**



Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Tato funkce zajišťuje rychlé zvýšení teploty uvnitř trouby.




** Režim tepelné úpravy prováděný v souladu s předpisy normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky na označování energetickými štítky dle směrnice EU 65/2014.*

**Rada pro úsporu energie**

U funkce  zhasne světlo uvnitř trouby automaticky po 90 sekundách. Během pečení neotvírejte dvířka.

4.1 OKAMŽITÉ PEČENÍ


Stiskněte tlačítko , zobrazí se funkce pečení. Pro změnu této funkce stiskněte tlačítko .


Trouba vám zobrazí doporučenou teplotu, kterou lze upravit stisknutím tlačítek  a . Potvrďte stisknutím tlačítka .

Stiskem tlačítka **OK** se pečení spustí okamžitě.

Ukazatel teploty bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty.

4.2 ÚPRAVA TEPLoty

Stiskněte tlačítko .

Teplotu upravte stisknutím tlačítek  a . Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Trouba hřeje a nastavená funkce pečení bliká. Série zvukových signálů zazní, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty.

FUNKCE MEMO ACTIV.

Vaše trouba je vybavena funkcí „MEMO ACTIV“, která funguje takto:


- Pokud třikrát za sebou použijete stejnou funkci tepelné úpravy (nezáleží na nastavené teplotě a době tepelné úpravy), pak se tato funkce uloží



do paměti. Příště se vám funkce okamžitě zobrazí, jakmile stisknete tlačítko .

- U každé funkce tepelné úpravy lze doporučenou teplotu upravit. Je tedy nutné stejnou funkci tepelné úpravy a stejnou teplotu použít 3krát (nemusí to být ihned po sobě). Uloží se jako nová doporučená teplota.

 **Tuto funkci lze aktivovat v nabídce Nastavení (viz odstavec 8.1).**

4.3 NASTAVENÍ DOBY PROGRAMU

Použijte funkci Pečení s okamžitým startem. Stiskněte tlačítko , hodnota doby pečení bliká. Nyní je možné dobu nastavit.



Stisknutím tlačítka  nebo  nastavíte délku tepelné úpravy. Potvrďte tlačítkem **OK**.



Trouba je vybavena funkcí „**SMART ASSIST**“, která vám při nastavování doby programu navrhuje čas pečení dle zvoleného režimu tepelné úpravy. Tento čas lze upravit.

Viz tabulka níže:

| FUNKCE TEPELNÉ ÚPRAVY (podle typu) | DOPORUČENÍ ČASŮ |
|---|-----------------|
|  TRADIČNÍ | 30 min |
|  TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ | 30 min |
|  HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV | 30 min |
|  SPODNÍ OHŘEV | 30 min |
|  EKO | 30 min |
|  GRIL STŘEDNÍ TEPLoty | 10 min |
|  GRIL VYŠŠÍ TEPLoty | 7 min |
|  GRIL PULZNÍ | 15 min |
|  UCHOVÁNÍ V TEPLÉ | 60 min |
|  PIZZA | 15 min |
|  FUNKCE BOOST | 5 min |

4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte jako u nastavení délky programu. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko , bliká čas konce pečení .

Zobrazení času bliká, nastavte čas konce pečení tlačítkem  nebo . Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazení konce pečení již neblíká.

5 Režim „Kulinářský průvodce“





5.1 REŽIM „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“

Režim „Kulinářský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Máte možnost volby dle následujícího seznamu pokrmů:



- P01:** Kuře
- P02:** Kachní prsa*
- P03:** Hovězí steak
- P04:** Pizza
- P05:** Vepřová pečeně
- P06:** Gratinované brambory
- P07:** Jehněčí plec
- P08:** Telecí pečeně
- P09:** Losos
- P10:** Rybí nákyp
- P11:** Slaný koláč
- P12:** Plněná rajčata
- P13:** Sušenky/Cookies/Cukroví*
- P14:** Biskupský chlebiček
- P15:** Briška

**Před vložením pokrmu troubu předehřejte.*



 **U programů vyžadujících předehřátí trouby nelze spustit pečení s odloženým startem.**

Zvolte režim  tlačítkem  a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Vyberte si program tlačítkem  nebo  a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Nabízená váha bliká na displeji.

Skutečnou váhu potraviny zadejte tlačítkem  nebo  a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Stiskem tlačítka **OK** se přepnete do nastavení času konce pečení (funkce pečení s odloženým startem).

Je-li třeba, upravte čas konce pečení tlačítkem  nebo  a potvrďte opětovným stiskem tlačítka **OK**.

Trouba se uvede do provozu.

Vyberte si program tlačítkem  nebo  a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Je-li třeba, upravte čas konce pečení a potvrďte opětovným stiskem tlačítka **OK**.

Trouba se zapne.

Během fáze výpočtu se střídavě zobrazuje symbol - - - a symbol doby pečení.

6



Režim „AUTO“

6.1 REŽIM „AUTO“

Režim tepelné úpravy „AUTO“ dokáže maximálně usnadnit přípravu pokrmu, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení (teplotu, dobu pečení, typ pečení) v závislosti na vybraném pokrmu díky elektronickým čidlům uvnitř trouby, která neustále sledují míru vlhkosti a vývoj teploty.

▲ DŮLEŽITÉ: Ve fázi výpočtu neotevírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a zaznamenávání údajů.

Fázi výpočtu značí symbol vedle údaje o době pečení.

- **2)** druhá fáze pečení: trouba stanovila potřebnou dobu pečení a symbol zmizí. V zobrazené zbývající době pečení je zohledněna i doba trvání první fáze. Nyní už můžete otevřít dvířka trouby, například abyste pečení polili šťávou.

- Po uplynutí doby pečení se trouba vypne a displej oznámí, že je pokrm hotový.

FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

Pro nastavení odloženého startu postupujte takto:

- Vyberte symbol konce pečení a upravte čas konce pečení.

POZNÁMKA: Pokud si po prvním pečení přejete začít péct další pokrm v režimu „AUTO“, počkejte, až trouba úplně vychladne. Režim „Expert“ však můžete používat i v případě, že je trouba stále horká.

▲ Pozn.: V režimu „AUTO“ není nutné troubu předehřívat. Připravované pokrmy **VŽDY** vkládejte do studené trouby. Chcete-li po prvním pečení začít péct jiný pokrm, doporučujeme počkat, až trouba úplně vychladne.

Je-li trouba příliš teplá pro spuštění pečení v režimu „AUTO“, zobrazí se na displeji nápis „HOT“. Nechte tedy troubu vychladnout.

FUNGOVÁNÍ REŽIMU „AUTO“:

Tento režim pečení probíhá ve 2 fázích:

- **1)** Fáze výpočtu, ve které se trouba rozehřívá a pracuje na stanovení ideální doby pečení. Podle typu pokrmu může tato fáze trvat 5 až 40 minut. Trouba nabízí výběr z 9 pokrmů:

P01: Pizza

P02: Málo propečený hovězí steak

P03: Středně propečený hovězí steak

P04: Hodně propečený hovězí steak

P05: Vepřová pečeně

P06: Kuřecí maso

P07: Ryby

P08: Slaný koláč

P09: Dorty

Zvolte režim **AUTO** tlačítkem .

7



Čištění

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

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

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Ne začnete čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby rošty a odstraňte větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

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

⚠ Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby veškeré příslušenství a vodící lišty a odstraňte větší znečištění.

7.1 DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Nadzvedněte přední část lišty, vysuňte celou lištu a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom mírně vytáhněte celou lištu směrem k sobě a nadzvedněte zadní část tak, abyste vyjmuli háček i v zadní straně z jeho uložení. Vyjměte tak obě lišty.

7.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM

Nabízejí se dva čisticí cykly, v závislosti na modelu: > Pyro 2 h, jejíž dobu nelze upravit (doba ochlazování trouby: dalších 30 minut).

> PyroExpress 59 minut.

Funkce **PyroExpress** využívá nahromaděné teplo z předchozího pečení a umožňuje rychlé čištění trouby, která je mírně znečištěna, za dodržení zásad funkce pyrolýzy. Doba čištění je kratší než 1 h, a to za jistých podmínek.

Funkce PyroExpress je dostupná pouze, je-li trouba ještě dostatečně vyhřátá z předchozího pečení. V opačném případě se klasická pyrolýza (1:30 h) spustí automaticky.

K aktivaci pyrolýzy zvolte funkci pyrolýza z nabídky. Potvrďte tlačítkem **OK**.

Zobrazí se symbol a doba nedostupnosti trouby. Dveře se na dobu pyrolýzy zablokují a na displeji se objeví symbol . Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dveře se odblokují.

PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Pro nastavení času ukončení pyrolýzy viz instrukce v odstavci „Pyrolýza s okamžitým startem“ a kapitola 4.4.

Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

7.3 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro snadnější vyčištění vnitřních ploch skel demontujte skla z trouby. Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí navlhčeného hadříku a prostředku na mytí nádobí a

⚠ Výstraha

Pro čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a k prasknutí skla.

poté skla z trouby demontujte.

DEMONTÁŽ

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zarážky přiložené v umělohmotné kapse trouby.

Vyjměte první naklapnuté sklo následovně:

Pomocí nářadí (šroubovák) přitlačte v bodě **A** a sklo vyklapněte.

Vyjměte sklo.

Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybavena černou pryžovou zarážkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Neponořujte skla do vody. Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.

MONTÁŽ DVÍŘEK

Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové rohy zelenou šípkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.

Poslední sklo umístěte do kovových krytů, zaklapněte, lesklou stranou směrem ven.

Odeberte plastovou zarážku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.

7.4 VÝMĚNA ŽÁROVKY

Technické údaje žárovky:

15 W, 220-240 V~, 300°C, patice E14.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

Výstraha:

Ujistěte se, že je zařízení odpojeno od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Úkon proveďte, až zařízení vychladne.



8






Nastavení

8.1 MENU

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:

Stiskněte tlačítko  a vyčkejte, než se zobrazí „MENU“ pro vstup do režimu nastavení, stiskněte znovu tlačítko  a proveďte požadované nastavení.

Parametry uvedené v tabulce níže aktivujte nebo deaktivujte tlačítkem  nebo . Pro odchod z režimu „MENU“ tiskněte tlačítko , dokud se nezobrazí čas.

| | |
|--|---|
|  | AUTO: v režimu pečení žárovka uvnitř trouby zhasne automaticky po 90 sekundách. ZAP: V režimu pečení žárovka vždy svítí. |
|  | Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek |
|  | Aktivace/deaktivace nastavení ukázek |
|  | Aktivace/deaktivace režimu Memo Activ |
|  | Aktivace/deaktivace režimu Booster |

9



Řešení případných problémů


Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Trouba se nezahřívá. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

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

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. Pokud se po hodině ventilace nevypne, kontaktujte servisní oddělení.

Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte zavření dvířek. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, kontaktujte servisní oddělení.

Symbol  bliká na displeji. Jde-li o poruchu blokování dveří, kontaktujte servisní oddělení.

10




Životní prostředí

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

 Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

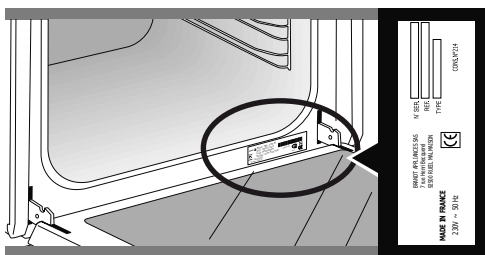
Obratě se na obecní úřad nebo na prodejce, kde zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbližší vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



ZÁSAHY

Případné opravy na vašem zařízení musí provádět kvalifikovaná osoba spolupracující s výrobcem. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.


















ORIGINÁLNÍMI DÍLY

Při zásahu údržby vyžadujte použití pouze originálních **náhradních dílů s osvědčením původu.**



| Jídla | * | | * | | * | | * | | * | | * | | * | | * | |
|---|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|-------|
| | 200 | UROVĚŇ | 200 | UROVĚŇ | 200 | UROVĚŇ | 200 | UROVĚŇ | 200 | UROVĚŇ | 200 | UROVĚŇ | 200 | UROVĚŇ | min | |
| Maso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vepřová pečeně (1 kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60 |
| Telecí pečeně (1 kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60-70 |
| Hovězí pečeně | 240 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 30-40 |
| Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg) | 220 | 2 | | | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | 60 |
| Drůbež (1 kg) | 200 | 3 | | | 220 | 3 | 180 | 3 | | | 210 | 3 | | | | 60 |
| Kuřecí stehna | | | | | 220 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Vepřová/telecí žebra | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Hovězí žebra (1 kg) | | | | | 210 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Skopová žebra | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Ryby | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grilované ryby | | | | | 275 | 4 | | | | | | | | | | 15-20 |
| Vařené ryby | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Ryby v papilotu | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 15-20 |
| Zelenina | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratinování (zapékání pokrmů) | | | | | 275 | 2 | | | | | | | | | | 30 |
| Zapékané brambory | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Lasagne | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Plněná rajčata | 170 | 3 | | | | | 160 | 3 | | | | | | | | 30 |
| Cukrovinky | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piškotový dort - piškot | | | 180 | 3 | | | | | | | | 180 | 3 | | | 35 |
| Piškotová roláda | 220 | 3 | | | | | | | | | | 180 | 2 | | | 5-10 |
| Brioška | 180 | 3 | | | | | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | | 35-45 |
| Brownie | 180 | 2 | | | | | 175 | 3 | | | | | | | | 20-25 |
| Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec | 180 | 3 | 180 | 3 | | | | | | | | 180 | 3 | | | 45-50 |
| Třešňová bublanina | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Sušenky - Cukroví | 175 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 15-20 |
| Bábovka Kugelhopf | | | 180 | 2 | | | | | | | | 180 | 2 | | | 40-45 |
| Sněhové pusinky | 100 | 4 | | | | | | | | | | 100 | 4 | | | 60-70 |
| Madlenky | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |


* Podle typu

| JÍDLA |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | |
|---------------------------------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|
| |  | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ | min | |
| Cukrovinky | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Odpalované těsto | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | 180 | 3 | 30-40 |
| Čajové pečivo z listového těsta | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |
| Moučník Savarin | 180 | 3 | | | | | | | | | | | | 175 | 3 | 30-35 |
| Koláč z křehkého těsta | 200 | 1 | | | | | 195 | 1 | | | | | | | | 30-40 |
| Koláč z listového těsta | 215 | 1 | | | | | 200 | 1 | | | | | | | | 20-25 |
| Různé | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paštika | 200 | 2 | | | | | 190 | 2 | | | | | | | | 80-100 |
| Pizza | | | | | | | | 240 | 1 | | | | | | | 30-40 |
| Slaný koláč | 190 | 1 | | | | | 210 | 1 | 180 | 1 | | | | | | 35-40 |
| Sufié | | | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 50 |
| Nádivka | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 40-45 |
| Chléb | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | | | | | 30-40 |
| Topinka | | | | | 275 | 4-5 | | | | | | | | | | 2-3 |

* Podle typu

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

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

| NASTAVENÍ ČÍSLA  °C | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |
| Čísla | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Max. 9 |

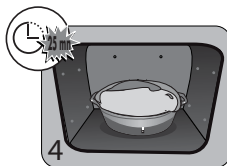
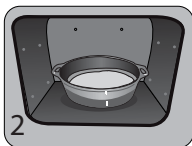
Recept s droždím (podle typu)

Přísady:

- Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky pekařského dehydratovaného droždí
- Těsto promíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty z kynutého těsta. Těsto vylijte do teplovzdušné mísy, vyjměte stupňovité držáky a vložte plech do spodní části.

Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40–50°C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25–30 minut kynout. Využíváte zbylého tepla.



TESTY ZPŮSOBILOSTI PRO FUNKCI PODLE NORMY IEC 60350

| Pokrm | *REŽIM PEČENÍ | ÚROVEŇ | PŘÍSLUŠENSTVÍ | °C | DOBA | PŘEDEHŘÁTÍ |
|-------------------------------|---------------|--------|----------------------|-----|--------|------------|
| Cukroví (8.4.1) | | 5 | plech 45 mm | 150 | 30-40 | ano |
| Cukroví (8.4.1) | | 5 | plech 45 mm | 150 | 25-35 | ano |
| Cukroví (8.4.1) | | 2 + 5 | plech 45 mm a mřížka | 150 | 25-45 | ano |
| Cukroví (8.4.1) | | 3 | plech 45 mm | 175 | 25-35 | ano |
| Cukroví (8.4.1) | | s | plech 45 mm a mřížka | 160 | 30-40 | ano |
| Koláčky (8.4.2) | | 5 | plech 45 mm | 170 | 25-35 | ano |
| Koláčky (8.4.2) | | 5 | plech 45 mm | 170 | 25-35 | ano |
| Koláčky (8.4.2) | | 2 + 5 | plech 45 mm a mřížka | 170 | 20-40 | ano |
| Koláčky (8.4.2) | | 3 | plech 45 mm | 170 | 25-35 | ano |
| Koláčky (8.4.2) | | 2 + 5 | plech 45 mm a mřížka | 170 | 25-35 | ano |
| Jemné koláče bez tuku (8.5.1) | | 4 | mřížka | 150 | 30-40 | ano |
| Jemné koláče bez tuku (8.5.1) | | 4 | mřížka | 150 | 30-40 | ano |
| Jemné koláče bez tuku (8.5.1) | | 2 + 5 | plech 45 mm a mřížka | 150 | 30-40 | ano |
| Jemné koláče bez tuku (8.5.1) | | 3 | mřížka | 150 | 30-40 | ano |
| Jemné koláče bez tuku (8.5.1) | | 2 + 5 | plech 45 mm a mřížka | 150 | 30-40 | ano |
| Jablkový koláč (8.5.2) | | 1 | mřížka | 170 | 90-120 | ano |
| Jablkový koláč (8.5.2) | | 1 | mřížka | 170 | 90-120 | ano |
| Jablkový koláč (8.5.2) | | 3 | mřížka | 180 | 90-120 | ano |
| Gratinovaný povrch (9.2.2) | | 5 | mřížka | 275 | 3-6 | ano |

* Podle typu

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

Dear Customer,

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

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

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

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

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



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

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

Important:

When you receive the appliance, unpack it immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form. Before starting your appliance, please read this installation guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

— This oven was designed for use by private persons in their homes. This oven does not contain any asbestos-based components.

— Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

— Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.

— Never place tin foil directly in

contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.

— Do not place heavy weights on the open oven door, and make sure that children are able neither to climb nor sit on it.

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

— After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.

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

— Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.



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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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


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

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

— Do not use a steam cleaner.

— Before removing the back wall, the appliance must be powered off. After cleaning, the back wall must be put back in place in accordance with the instructions.

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

 **WARNING:** Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

 The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

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

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

In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

1 Description of the oven

1.1 PRESENTATION OF THE OVEN

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

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

1.2 DISPLAY

RIGHT-HAND SCREEN



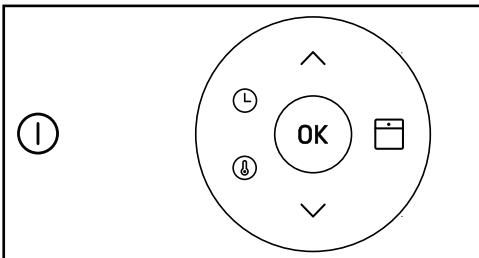
- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Timer
- Pre-heating indicator
- Door lock
- Weight indicator
- Temperature indicator

LEFT-HAND SCREEN



- Cooking GUIDE indicator
- Cooking AUTO indicator

1.3 BUTTONS



- On/Off
- Set cooking time
- Set temperature

- + button, menu navigation
- button, menu navigation
- Cooking functions
- OK** Validation

1.4 ACCESSORIES (depending on model)

A • Anti-tip safety grill

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

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

B • Multi-purpose 45mm drip tray

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

C • 20 mm pastry dish

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

D • 45 mm multi-purpose tray.

Fully accessible sliding rail system.

The new sliding rail system with support (fully accessible) makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access.

Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily. The drip tray in the bottom of the oven collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler. Do not directly place meat or poultry on the drip tray for roasting. This would inevitably produce splashes and dirty the sides of the oven.

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

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


2 Installation


2.1 CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

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

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

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

 **Caution**
Before using your oven for the first time, heat it to 200°C empty for around 1 hour. Ensure that the room is sufficiently aired.


ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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



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

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

3 Setting the clock

3.1 SETTING THE CLOCK


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

Set the clock with  or .

Confirm by pressing **OK**.

3.2 CHANGING THE CLOCK

The oven must be off.




Press twice on . The time of day flashes and you can now set it.

Adjust the clock setting with  or .

Confirm by pressing **OK**.

3.3 TIMER




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

Press . The timer flashes. Adjust the timer with  and . Press **OK** to confirm. The timer will then start.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

NB: You can modify or cancel the timer at any time. To cancel, go back to the timer menu and set to 00:00. Without having to confirm, the adjustment is automatically saved after a few seconds.

3.4 KEYPAD LOCKING

When the oven is off, press  and  at the same time until the  symbol appears on the screen. Do the same to unlock.

4 Cooking «EXPERT»

MANUAL COOKING MODES:

(depending on model)

The following cooking modes:

, , , , ,  **BOOST** have a boost, which rapidly increases the temperature. To de-activate this mode, go to the settings chapter.

CIRCULATING HEAT*

Min temperature 35°C, max 250°C

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

**TRADITIONAL PULSE***

Min temperature 35°C, max 275°C
Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.

**PULSED BOTTOM**

Min temperature 75°C, max 250°C
Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.

**TRADITIONAL**

Min temperature 35°C, max 275°C
Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).

**ECO***

Min temperature 35°C, max 275°C
This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.
All types of cooking are done without preheating.

**FULL GRILL****MEDIUM GRILL**

Min temperature 180°C, max 275°C
Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.

**GRILL PULSE**

Min temperature 100°C, max 250°C
Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.

**KEEP WARM**

Min temperature 35°C, max 100°C
Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf, for defrosting or plate warming.

**PIZZA**


Min temperature 35°C, max 275°C
To ensure a good result for your pizzas, put on the third shelf in a warm oven.

**BOOST**



Min temperature 35°C, max 275°C
To rapidly increase the temperature.




**Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC.*

**Advice on how to save energy**

In  mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. Keep the oven door closed during cooking.

4.1 IMMEDIATE COOKING




Press  . The cooking function is displayed. To change it, press  .

Your oven recommends a temperature, which can be altered. Adjust the temperature with  and  . Confirm by pressing  .

Press **OK**. Cooking starts immediately.

The temperature indicator flashes until the temperature has been reached.


4.2 CHANGING THE TEMPERATURE

Press  . Adjust the temperature with  and  . Confirm by pressing **OK**.

The oven starts to heat; the cooking function flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the selected temperature.

MEMO ACTIVE FUNCTION.


Your oven has the "MEMO ACTIVE" function. This is how it works:



- If you use the same cooking function 3 times successively (regardless of the selected cooking temperature and time), this function will be memorized. It will then be proposed to you the next time you will use it after pressing the key  .
- On the other hand you can change the recommended temperature of each cooking function. For this you must use 3 times (not necessarily following) the same cooking function associated with the same temperature. It will thus be recorded as the new recommended temperature.



You can activate this function in the settings menu (see paragraph 8.1)

4.3 PROGRAMMING THE COOKING TIME












Use the immediate cooking programme, then press  ; the cooking time flashes.

The display flashes at 0:00 to indicate that a setting may be entered. Press  and  to adjust the cooking time.

Confirm by pressing **OK**.


SMART ASSIST FUNCTION.





Your oven has the "SMART ASSIST" function, which suggests a modifiable cooking time at the time of programming, depending on the cooking mode selected. See the table below.

| COOKING FUNCTION (depending on model) | COOKING TIME RE- COMMENDATION |
|---|----------------------------------|
|  TRADITIONAL | 30 min |
|  TRADITIONAL PULSE | 30 min |
|  CIRCULATING HEAT | 30 min |
|  PULSED BOTTOM | 30 min |
|  ECO | 30 min |
|  MEDIUM GRILL | 10 min |
|  FULL GRILL | 7 min |
|  GRILL PULSE | 15 min |
|  KEEP WARM | 60 min |
|  PIZZA | 15 min |
|  BOOST | 5 min |



P06: Potato gratin**P07:** Rosé shoulder of lamb**P08:** Roast veal**P09:** Salmon**P10:** Fish terrine**P11:** Quiche**P12:** Stuffed tomatoes**P13:** Biscuits/Cookies/Shortbread***P14:** Cake**P15:** Buns

* Pre-heat the oven before cooking the dish



 **For cooking sequences requiring the oven to be pre-heated, the delayed start cooking function is not available.**

Select the function  with . Confirm by pressing **OK**. Choose your programme with  and  then confirm by pressing **OK**.

A suggested weight flashes on the screen.

Enter the actual weight of the food with  and  then confirm by pressing **OK**.


By pressing **OK**, you access the cooking end time setting (delayed start).

If necessary, set the required cooking end time  and  then confirm by pressing **OK** again. The oven starts.



6 Cooking «AUTO»



6.1 «AUTO» FUNCTION

The AUTO function will completely simplify cooking for you because the oven will automatically calculate all the cooking parameters (temperature, cooking time, cooking mode) based on the selected dish thanks to its electronic sensors located in the oven that constantly measure the moisture level and temperature variations.

 **N.B.: No preheating is required to use the AUTO function. Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven. You should wait for the oven to cool down completely before beginning a second cooking program. If your oven is too hot to start a cooking in AUTO mode, "Hot" will be displayed on the screen. Let the oven cool.**

4.4 DELAYED START

Proceed in the same way as for a programmed time. After setting the cooking time, press ; the cooking end time  flashes.


The display flashes. Set the cooking end time with  and .

Confirm by pressing **OK**.

The cooking end time display stops flashing.

5 Cooking «GUIDE»

5.1 «COOKING GUIDE» FUNCTION

The "cooking guide " function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

You must choose a pre-programmed food from the following list:

P01: Poultry**P02:** Duck breast***P03:** Rare beef**P04:** Pizza**P05:** Roast pork

OPERATING THE AUTO FUNCTION:

This cooking mode takes place in two phases:

- **1)** A data search phase during which the oven begins heating and determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.

The oven offers a choice of 9 dishes:

P01: Pizza

P02: Rost beef rare

P03: Rost beef medium

P04: Rost beef welldone





P05: Roast pork

P06: Chicken

P07: Fish

P08: Savoury tart

P09: Cakes

Select the function AUTO with . Confirm by pressing . Choose your programme with  and  then confirm by pressing **OK**.

You can change the cooking finish time before putting your dish into the oven at the recommended shelf level.

- Confirm by pressing the OK button to start cooking.

An animation - - is displayed alternating with the cooking time symbol throughout this calculation phase.

▲ IMPORTANT: Do not open the door during this phase or you may disturb the recording of data. This search phase is represented by the animation beside the cooking time.

- **2)** A second cooking phase: the oven has calculated the necessary time, the animation disappears. The remaining cooking time indicated takes into account the cooking time from the first phase. You can now open the door (e.g. to baste a roast).

- The oven beeps and turns off when the cooking time is over and your screen then indicates that the dish is ready.

DELAYED START FUNCTION

To program a delayed start:

- Select the cooking end function and change the cooking end time.

PLEASE NOTE: If you want to program a subsequent AUTO cooking cycle, wait until the oven has cooled completely. However, you can use the "Expert" function even if the oven is hot.

7**Cleaning****CLEANING THE OUTER SURFACES**

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

PYROLYSIS CLEANING

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

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


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

7.1 REMOVING THE SHELF SUPPORTS

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

7.2 IMMEDIATE PYROLYSIS

Depending on the model, two cleaning cycles are available:



 > Pyro 2h00, non modifiable (oven cooling time 30 additional minutes).

 > PyroExpress in 59 minutes.

The **PyroExpress** function benefits from the heat accumulated during the previous cooking session to rapidly clean a slightly soiled oven using the principles of pyrolysis, in under one hour, depending on certain conditions.

PyroExpress is only possible if your oven is still sufficiently hot, just after cooking. If this is not the case, a 90-minute classic pyrolysis cycle will automatically begin.

To activate pyrolysis, select the pyrolysis function of your choice. Confirm by pressing **OK**.

The symbol  displays as well as the length of time for which the oven will be unavailable. The door is locked during pyrolysis; the symbol  will appear on the display. At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked.



DELAYED PYROLYSIS

Follow the instructions described in the «immediate pyrolysis» and refer to Chapter 4.4 to adjust the pyrolysis end time.

After these steps have been completed, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

7.3 CLEANING THE INSIDE GLASS

To make it easier to clean the inside glass, remove the glass panels. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.


Warning

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

REMOVAL

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

Remove the first clipped glass panel:

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

Remove the glass panel.

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

RE-ASSEMBLING THE DOOR

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

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

Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.

7.4 REPLACING THE OVEN LAMP

Bulb specification:

15 W, 220-240 V~, 300°C, E14 cap.



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



Warning:


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






8.1 MENU

You can adjust different settings on your oven. To do so:

Press  until you get to the "MENU" display then press  again to select the different settings.

Activate or de-activate the different parameters with  and ; see table below.

To exit "MENU" mode, press  until you get to the clock display.

| | |
|--|---|
|  | AUTO: In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. ON: In cooking mode, the light is on all the time. |
|  | Activate/de-activate the beeping sound of the buttons |
|  | Activate/de-activate demonstration setting |
|  | Activate/de-activate memo active mode |
|  | Activate/de-activate booster mode |


9 ? Anomalies and solutions

You may resolve certain little problems yourself: **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

The oven light is not working. Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

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

The pyrolysis cleaning cycle does not begin. Check that the door is locked. If there is a door locking or temperature sensor fault, contact the Customer Services Department.

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


10 Environment

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging materials of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



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

 The recycling of the appliances organised by the manufacturer will thus be optimised, in compliance with the European directive 2002/96/CE on used electronic and electrical equipment.

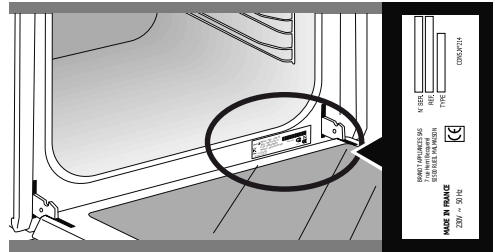
Contact your town hall or retailer for the used appliance collection points closest to your home.

Thank you for helping to protect the environment.

11 Service Calls

SERVICE CALLS


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













GENUINE REPLACEMENT PARTS

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



| DISHES |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | |
|-----------------------------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|
| |  | LEVEL |  | LEVEL |  | LEVEL |  | LEVEL |  | LEVEL |  | LEVEL |  | LEVEL | min | |
| Meat | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Roast pork (1kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60 |
| Roast veal (1kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60-70 |
| Roast beef | 240 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 30-40 |
| Lamb (leg, shoulder, 2.5kg) | 220 | 2 | | | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | 60 |
| Poultry (1kg) | 200 | 3 | | | 220 | 3 | 180 | 3 | | | 210 | 3 | | | | 60 |
| Chicken thighs | | | | | 220 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Pork/veal chops | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Beef ribs (1kg) | | | | | 210 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Lamb chops | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Fish | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grilled fish | | | | | 275 | 4 | | | | | | | | | | 15-20 |
| Cooked fish (bream) | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Fish in papillotte | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 15-20 |
| Vegetables | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratins (cooked foods) | | | | | 275 | 2 | | | | | | | | | | 30 |
| Potato gratin | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Lasagne | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Stuffed tomatoes | 170 | 3 | | | | | 160 | 3 | | | | | | | | 30 |
| Pastries | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sponge cake | | | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 35 |
| Swiss roll | 220 | 3 | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 5-10 |
| Buns | 180 | 3 | | | | | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | | 35-45 |
| Brownies | 180 | 2 | | | | | 175 | 3 | | | | | | | | 20-25 |
| Cake - Pound cake | 180 | 3 | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 45-50 |
| Clafoutis | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Cookies - Shortbread | 175 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 15-20 |
| Kugelhopf | | | 180 | 2 | | | | | | | | | 180 | 2 | | 40-45 |
| Meringues | 100 | 4 | | | | | | | | | | | 100 | 4 | | 60-70 |
| Madeleines | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |


*Depending on the model

| DISHES |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | | |
|-----------------------------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|---|-------|--|-------|--|-------|---|--------|--|
| | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | | LEVEL | min | | |
| Pastries | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Choux pastry | 200 | 3 | | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | 30-40 | |
| Flaky pastry hors d'oeuvres | 220 | 3 | | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | | | | 5-10 | |
| Savarin cake | 180 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 175 | 3 | 30-35 | |
| Shortcrust tart | 200 | 1 | | | | | | 195 | 1 | | | | | | | | | | | 30-40 | |
| Thin flaky crust tart | 215 | 1 | | | | | | 200 | 1 | | | | | | | | | | | 20-25 | |
| Other | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Terrine pâté | 200 | 2 | | | | | | 190 | 2 | | | | | | | | | | | 80-100 | |
| Pizza | | | | | | | | | | 240 | 1 | | | | | | | | | 30-40 | |
| Quiches | 190 | 1 | | | | | | 210 | 1 | 180 | 1 | | | | | | | | | 35-40 | |
| Soufflé | | | | | | | | | | | | | | | | | | 180 | 2 | 50 | |
| Pies | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40-45 | |
| Bread | 220 | 2 | | | | | | 200 | 2 | | | | | | | | | | | 30-40 | |
| Toast bread | | | | | 275 | 4-5 | | | | | | | | | | | | | | 2-3 | |

* Depending on model

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

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

| RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE  °F / °C | | | | | | | | | |
|--|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| Setting | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 maxi |
| ° Fahrenheit | 85 | 140 | 195 | 250 | 300 | 355 | 410 | 465 | 525 |
| ° Celsius | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |

Recipe with yeast (depending on model)

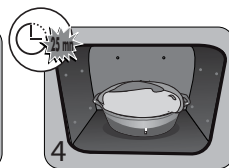
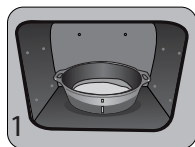
Ingredients:

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

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

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

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



PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

| FOOD | * COOKING MODES | SHELF | ACCESSORIES | °C | TIME min. | PREHEAT |
|-----------------------------|-----------------|-------|------------------------|-----|-----------|---------|
| Shortbread (8.4.1) | | 5 | Deep Tray 45mn | 150 | 30-40 | yes |
| Shortbread (8.4.1) | | 5 | Deep Tray 45mn | 150 | 25-35 | yes |
| Shortbread (8.4.1) | | 2 + 5 | Deep Tray 45mn + grill | 150 | 25-45 | yes |
| Shortbread (8.4.1) | | 3 | Deep Tray 45mn | 175 | 25-35 | yes |
| Shortbread (8.4.1) | | s | Deep Tray 45mn + grill | 160 | 30-40 | yes |
| Small cakes (8.4.2) | | 5 | Deep Tray 45mn | 170 | 25-35 | yes |
| Small cakes (8.4.2) | | 5 | Deep Tray 45mn | 170 | 25-35 | yes |
| Small cakes (8.4.2) | | 2 + 5 | Deep Tray 45mn + grill | 170 | 20-40 | yes |
| Small cakes (8.4.2) | | 3 | Deep Tray 45mn | 170 | 25-35 | yes |
| Small cakes (8.4.2) | | 2 + 5 | Deep Tray 45mn + grill | 170 | 25-35 | yes |
| Fatless sponge cake (8.5.1) | | 4 | Grill | 150 | 30-40 | yes |
| Fatless sponge cake (8.5.1) | | 4 | Grill | 150 | 30-40 | yes |
| Fatless sponge cake (8.5.1) | | 2 + 5 | Deep Tray 45mn + grill | 150 | 30-40 | yes |
| Fatless sponge cake (8.5.1) | | 3 | Grill | 150 | 30-40 | yes |
| Fatless sponge cake (8.5.1) | | 2 + 5 | Deep Tray 45mn + grill | 150 | 30-40 | yes |
| Apple pie (8.5.2) | | 1 | Grill | 170 | 90-120 | yes |
| Apple pie (8.5.2) | | 1 | Grill | 170 | 90-120 | yes |
| Apple pie (8.5.2) | | 3 | Grill | 180 | 90-120 | yes |
| Surface browning (9.2.2) | | 5 | Grill | 275 | 3-6 | yes |

**Depending on model*

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

Estimado/a cliente/a,

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

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

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

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

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



Importante: Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

Importante:

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

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

— Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus domicilios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.

— Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.

— No modifique o intente modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro para usted.

— No coloque papel de aluminio

directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

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

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

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

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

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



Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigíelos permanentemente.

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


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

— En la función de limpieza, las superficies pueden calentarse más que en un uso normal. Se recomienda mantener alejados a los niños.


— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— Antes de retirar la pared del fondo, hay que dejar el aparato sin tensión. Después de la limpieza, hay que volver a colocar la pared del fondo siguiendo las instrucciones.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

 **ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato está desconectado de la alimentación antes de cambiar una lámpara para evitar cualquier riesgo de electrocución. Realice la intervención cuando el aparato se haya

enfriado. Para desenroscar la tulipa y la lámpara, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

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

Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

— Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera o en columna como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin.

No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

1 Presentación del horno

1.1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

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

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

1.2 PANTALLA

PANTALLA DE LA DERECHA



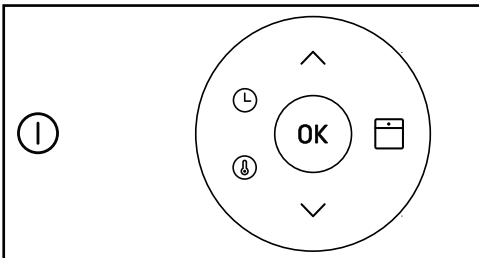
- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Temporizador
- Indicador de precalentado
- Bloqueo de la puerta
- Indicador de peso
- Indicador de temperatura

PANTALLA DE LA IZQUIERDA



- Indicador de modo: guía culinaria
- Indicador de modo: AUTO

1.3 TECLAS



- 1** Encendido/apagado
- 2** Selección de tiempo
- 3** Selección de temperatura

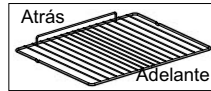
- Tecla +, navegación por el menú
- Tecla -, navegación por el menú
- Funciones de cocción

OK Confirmación

1.4 ACCESORIOS (según el modelo)

A • Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).



Introduzca la parrilla de seguridad antivuelco hacia el fondo del horno.

B • Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

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

C • Bandeja de repostería de 20 mm

Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su superficie inclinada le permite depositar fácilmente sus preparados en el plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.

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

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

2 Instalación

2.1 ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (**A**) o en columna (**B**). Si el mueble está abierto, su apertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior.

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

Consejo


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

Atención

Antes de utilizar el horno por primera vez, hay que calentarlo vacío a 200°C durante 1 hora aproximadamente. Compruebe que la estancia esté bien aireada.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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



El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios. No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

Atención:


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



3**Puesta en hora****3.1 PUESTA EN HORA**

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

Establezca la hora con las teclas  o . Confírmela con **OK**.




3.2 CAMBIO DE LA HORA

El horno debe estar obligatoriamente apagado. Pulse 2 veces la tecla , la hora parpadeará y entonces será posible ajustarla.

Establezca la hora con las teclas  o . Confírmela con **OK**.

3.3 TEMPORIZADOR




Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla . El símbolo del parpadeará. Ajuste el temporizador con las teclas  y . Pulse **OK**

para confirmar y comenzará la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

N.B.: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para anularlo, vuelva al menú del temporizador y establézcalo en 00:00. Sin confirmación, el registro se efectúa automáticamente transcurridos unos segundos.







3.4 BLOQUEO DEL TECLADO

Con el horno apagado, pulse simultáneamente las teclas  y  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. Para desbloquearlo, realice la misma operación.

4**Función «EXPERT»****MODOS DE COCCIÓN** (según el modelo)

Los siguientes modo de cocción:



, , , , ,  están equipados con una función «boost» que permite un aumento rápido de la temperatura. Para desactivar este modo, consulte el capítulo de ajustes.

**CALOR GIRATORIO***

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 250°C
Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

**TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO***

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

**SOLERA CON AIRE IMPULSADO**

Temperatura mínima de 75°C, máxima de 250°C
Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para las preparaciones que deben subir (cake, brioche, kouglof...) así como para los soufflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

**TRADICIONAL**

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: caza tierna, etc. Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo al vino, liebre, etc.).

 **ECO***

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.
Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.

 **GRILL FUERTE**  **GRILL MEDIO**

Temperatura mínima de 180°C, máxima de 275°C
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.

 **GRILL CON AIRE IMPULSADO**

Temperatura mínima de 100°C, máxima de 250°C
Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
Coloque la bandeja recogejugos en el nivel más bajo.
Recomendado para todas las aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.

 **MANTENIMIENTO EN CALIENTE**

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 100°C
Recomendado para levantar la masa de pan, brioche, kouglof, y para descongelar y calentar los platos.


 **PIZZA**


Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Con el fin de garantizar un buen resultado en sus pizzas, introdúzcalas en el tercer nivel con el horno caliente.

 **BOOST**






Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Permite un aumento rápido en la temperatura de la cavidad del horno.

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




 **Consejo de ahorro de energía**

En la función  la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

4.1 COCCIÓN INMEDIATA

Pulse  ; la función de cocción aparecerá en pantalla. Para modificarla, pulse la tecla  . El horno le recomendará una temperatura modificable. Ajuste la temperatura con  y  . Confírmela pulsando  . Pulse **OK** y la cocción comenzará inmediatamente. El indicador de temperatura parpadeará hasta que se alcance la temperatura programada.

4.2 MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA




Pulse  .
Ajuste la temperatura con  y  . Confírmela pulsando **OK**.
El horno se calentará y parpadeará la función de cocción. Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, emitirá una serie de pitidos.



FUNCIÓN MEMO ACTIVE.



Su horno está equipado con la función "MEMO ACTIVE", la cual funciona de la siguiente manera:
- Si se utiliza sucesivamente 3 veces la misma función de cocción (independientemente de la temperatura y la duración de cocción seleccionada), se almacenará esta función. A continuación esta función se presentará inmediatamente al uso siguiente después de pulsar la tecla (pictograma).
- Por otro lado se puede cambiar la temperatura recomendada para cada función de cocción. Para esto hay que utilizar 3 veces (no necesariamente consecutivamente) una función de cocción asociada a una misma temperatura. Se memorizará como la nueva temperatura recomendada.

 **Puede activar esta función en el menú de ajustes (consulte el apartado 8.1)**

4.3 PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO

Efectúe una cocción inmediata. Pulse la tecla  ; el indicador del tiempo de cocción parpadeará para indicarle que puede comenzar el ajuste.
Pulse  y  para ajustar el tiempo de cocción. Confírmela con **OK**.
Su horno está equipado con la función "SMART ASSIST", la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.
Consulte la siguiente tabla:

| FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo) | TIEMPO RECOMENDADO |
|--|--------------------|
|  TRADICIONAL | 30 min |
|  TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO | 30 min |

| FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo) | TIEMPO RECOMENDADO |
|--|--------------------|
|  CALOR GIRATORIO | 30 min |
|  SOLERA CON AIRE IMPULSADO | 30 min |
|  ECO | 30 min |
|  GRILL MEDIO | 10 min |
|  GRILL FUERTE | 7 min |
|  GRILL CON AIRE IMPULSADO | 15 min |
|  MANTENIMIENTO EN CALIENTE | 60 min |
|  PIZZA | 15 min |
|  BOOST | 5 min |





P13: Galletas, pastas*



P14: Pasteles

P15: Brioche



*Caliente previamente el horno antes de introducir las bandejas

⚠ Para las preparaciones que requieren precalentar el horno no se puede utilizar el inicio diferido de cocción.



Seleccione la función  con  y confirme pulsando **OK**. Seleccione su programa con  y  y confirme pulsando **OK**.



En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso del alimento con  y  y confirme pulsando **OK**.

Pulsando **OK** accederá al ajuste del fin de cocción (cocción diferida).

Si es necesario, ajuste su fin de cocción deseado  y  y confírmelo pulsando de nuevo **OK**. El horno se pondrá en marcha.


4.4 COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla  y parpadeará la hora de fin de cocción .

El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con  y . Confírmela pulsando **OK**. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

5 Función «Guía culinaria»

5.1 FUNCIÓN «GUÍA CULINARIA»

La función "Guía culinaria  « selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso. Debe seleccionar un alimento preprogramado de la siguiente lista:

P01: Pollo

P02: Magret de pato*

P03: Buey poco hecho

P04: Pizza

P05: Asado de cerdo

P06: Patatas gratinadas

P07: Paletilla de cordero rosa

P08: Asado de ternera

P09: Salmón

P10: Terrina de pescado

P11: Quiche

P12: Tomates rellenos

6 Función «AUTO»

6.1 FUNCIÓN «AUTO»

La función **AUTO** le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calculará automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, duración y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos situados en el horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

⚠ Nota: Para utilizar la función AUTO no se requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar **OBLIGATORIAMENTE** con el horno frío. Es conveniente esperar a que se enfríe totalmente antes de realizar una segunda cocción. Si el horno está demasiado caliente para iniciar una cocción en el modo AUTO, aparecerá "Hot" en la pantalla. Deje enfriar el horno.

FUNCIONAMIENTO DE LA FUNCIÓN AUTO:

Este modo de cocción se efectúa en 2 fases:

- **1)** una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determinará el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.

El horno propone una selección entre 9 platos:

P01: Pizza

P02: Asado de buey poco hecho

P03: Asado de buey en su punto

P04: Asado de buey bien hecho




P05: Asado de cerdo



P06: Pollo

P07: Pescado

P08: Tartas saladas

P09: Pasteles

Seleccione la función **AUTO** con  y confirme pulsando **OK**. Seleccione su programa con  y  y confirme pulsando **OK**.

En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso del alimento con  y  y confirme pulsando **OK**.

Pulsando **OK** accederá al ajuste del fin de cocción (cocción diferida).

El horno se pondrá en marcha. Se muestra una animación - - - alternando con el símbolo de tiempo de cocción largo de este cálculo fase.

⚠ IMPORTANTE: No abrir la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos. Esta fase de búsqueda está representada con una animación - - - alternando con el símbolo de tiempo de cocción largo de este cálculo fase junto a la duración de la cocción.

- **2)** una segunda fase de cocción: el horno ha fijado el tiempo necesario, desaparece la animación. El tiempo restante indicado tiene en cuenta la duración de cocción de la primera fase. Desde este momento, se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar el asado.

- El horno se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción y su pantalla le indica que el plato está listo.

FUNCIÓN INICIO DE COCCIÓN APLAZADO:

Para efectuar un inicio de cocción aplazado,

- Seleccione la función final de cocción y cambie la hora de final de la cocción.

⚠ OBSERVACIÓN: Si desea encadenar una segunda cocción con AUTO, espere a que el horno se enfríe totalmente. Sin embargo, se puede utilizar la función "Expert" incluso con el horno caliente.

7



Limpeza

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

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

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, es imposible desbloquearla.


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


7.1 DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. Tire después cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de su alojamiento. Retire los dos niveles.

7.2 PIRÓLISIS INMEDIATA

Según el modelo, hay dos ciclos de limpieza disponibles.



 > Pirólisis de 2h00, no modificable (tiempo de enfriamiento del horno : 30 minutos más)

 > PyroExpress de 59 minutos.

La función **PyroExpress** aprovecha el calor acumulado durante una cocción previa para ofrecer una limpieza rápida de un horno poco sucio, utilizando los principios de la pirólisis, en menos de una hora, bajo ciertas condiciones.

La PyroExpress sólo es posible si su horno se encuentra lo suficientemente caliente, justoamente después de una cocción. En caso contrario, se efectuará automáticamente una pirólisis clásica de 1:30 h.

Para activar la pirólisis, seleccione la función pirolítica que desee. Confirme con **OK**.

Ve visualizará el símbolo  junto con el tiempo de indisponibilidad del horno. La puerta se bloqueará durante la pirólisis y en la pantalla aparecerá el símbolo . Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará.

PIRÓLISIS DIFERIDA

Siga las instrucciones descritas en el apartado «pirólisis inmediata» y consulte el capítulo 4.4 para establecer la hora de fin de la pirólisis.

Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada.

7.3 LIMPIEZA DE LOS CRISTALES INTERIORES

Para facilitar la limpieza de los cristales interiores, desmonte los cristales. Antes de desmontarlos, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y un lavavajillas.

⚠ Advertencia

No utilice productos de limpieza abrasivos, nanas ni raspadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que se podría rayar la superficie y hacer que estallara el cristal.

DESMONTAJE

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña roja de plástico incluida en la bolsa de plástico de su aparato.

Extraiga el primer cristal enganchado:

Presione con una herramienta (destornillador) en los puntos A para desenganchar el cristal.

Extraiga el cristal.

Según el modelo, la puerta se compone de dos cristales suplementarios, con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja los cristales en el agua. Aclárelos con agua limpia y séquelos con un paño que no suelte pelusa.

REINSTALACIÓN DE LA PUERTA

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar los cristales.

Introduzca el último cristal en los topes metálicos y engánchelo con la cara brillante hacia el exterior.

Retire la cuña roja de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

7.4 CAMBIO DE LA LÁMPARA

⚠ Advertencia:

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

Características de la bombilla:

15 W, 220-240 V~, 300°C, casquillo E14.

Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

8



Ajustes

8.1 MENÚ

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla hasta que se visualice «MENÚ», para acceder al modo de ajustes; a continuación vuelva a pulsar la tecla para seleccionar los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas y los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla. Para abandonar el modo «MENÚ», pulse las teclas hasta que aparezca la hora.

| | |
|--|--|
| | AUTO: En modo de cocción la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. ENCENDIDO: En modo de cocción la lámpara está siempre encendida. |
| | Activar/desactivar los tonos de las teclas |
| | Activar/desactivar el modo de demostración |
| | Activar/desactivar el modo booster |
| | Activar/desactivar el modo memoria activa |

Para salir del «MENÚ», pulse de nuevo .


Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

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

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

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

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

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



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

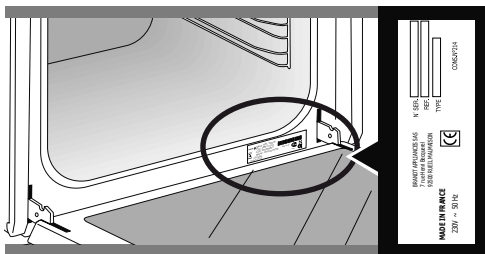
- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

- Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.



INTERVENCIONES
















Las posibles intervenciones necesarias en su aparato, deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.











PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente *piezas de recambio certificadas originales*.



| PLATOS |  * | |  * | |  * | |  | |  | |  | |  | |  | |
|----------------------------------|--|---------|--|---------|--|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|-------|
| |  | GALTURA |  | GALTURA |  | GALTURA |  | GALTURA |  | GALTURA |  | GALTURA |  | GALTURA | min | |
| Carne | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Asado de cerdo (1kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60 |
| Asado de ternera (1kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60-70 |
| Asado de buey | 240 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 30-40 |
| Cordero (pata, paletilla 2,5 kg) | 220 | 2 | | | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | 60 |
| Aves (1 kg) | 200 | 3 | | | 220 | 3 | 180 | 3 | | | 210 | 3 | | | | 60 |
| Muslos de pollo | | | | | 220 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Costillas de cerdo / ternera | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Costillas de buey (1kg) | | | | | 210 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Costillas de cordero | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Pescados | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pescados asados | | | | | 275 | 4 | | | | | | | | | | 15-20 |
| Pescados cocinados (dorada) | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Pescados en papillote | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 15-20 |
| Verduras | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratenes (alimentos cocinados) | | | | | 275 | 2 | | | | | | | | | | 30 |
| Gratenes «dauphinois» | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Lasañas | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Tomates rellenos | 170 | 3 | | | | | 160 | 3 | | | | | | | | 30 |
| Pasteles | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bizcocho esponjoso - Tarta | | | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 35 |
| Brazo de gitano | 220 | 3 | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 5-10 |
| Brioche | 180 | 3 | | | | | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | | 35-45 |
| Brownies | 180 | 2 | | | | | 175 | 3 | | | | | | | | 20-25 |
| Bizcocho - cuatro cuartos | 180 | 3 | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 45-50 |
| Tarta de cerezas | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Galletas - Polvorones | 175 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 15-20 |
| Kugelhopf | | | 180 | 2 | | | | | | | | | 180 | 2 | | 40-45 |
| Merengues | 100 | 4 | | | | | | | | | | | 100 | 4 | | 60-70 |
| Magdalenas | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |

* según modelo


| PLATOS |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | |
|------------------------|--|---------|--|---------|--|---------|--|---------|--|---------|--|---------|--|---------|---|--------|
| | | GALTURA | | GALTURA | | GALTURA | | GALTURA | | GALTURA | | GALTURA | | GALTURA | | min |
| Pasteles | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Masa de buñuelos | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | 180 | 3 | 30-40 |
| Pastas hojaldradas | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |
| Pastel Savarin | 180 | 3 | | | | | | | | | | | | 175 | 3 | 30-35 |
| Tarta de masa quebrada | 200 | 1 | | | | | 195 | 1 | | | | | | | | 30-40 |
| Tarta de hojaldre fino | 215 | 1 | | | | | 200 | 1 | | | | | | | | 20-25 |
| Varios | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paté en terrina | 200 | 2 | | | | | 190 | 2 | | | | | | | | 80-100 |
| Pizza | | | | | | | | | 240 | 1 | | | | | | 30-40 |
| Quiche | 190 | 1 | | | | | 210 | 1 | 180 | 1 | | | | | | 35-40 |
| Suflé | | | | | | | | | | | | | | 180 | 2 | 50 |
| Empanada | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 40-45 |
| Pan | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | | | | | 30-40 |
| Pan tostado | | | | | 275 | 4-5 | | | | | | | | | | 2-3 |

* según modelo

N.B. Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.



CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS

| EQUIVALENCIA : CIFRAS  °C | | | | | | | | | |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------|
| °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |
| Cifras | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 maxi |

Receta con levadura (según el modelo)

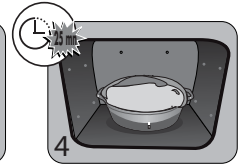
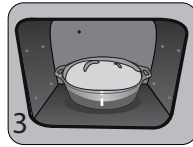
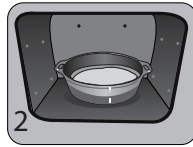
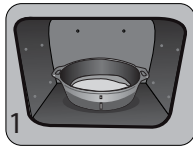
Ingredientes:

- 2 kg de harina ● 1.240 ml de agua ● 40 g de sal ● 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.

Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

Procedimiento: Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

Precaliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.



PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGÚN NORMA CEI 60350

| ALIMENTO | * MODOS DE COCCIÓN | NIVEL | ACCESORIOS* | °C | TIEMPO | PRECALENTAMIENTO |
|--------------------------------------|--------------------|-------|-----------------------|-----|--------|------------------|
| Galletas de mantequilla (8.4.1) | | 5 | bandeja 45mm | 150 | 30-40 | si |
| Galletas de mantequilla (8.4.1) | | 5 | bandeja 45mm | 150 | 25-35 | si |
| Galletas de mantequilla (8.4.1) | | 2 + 5 | bandeja 45mm +parilla | 150 | 25-45 | si |
| Galletas de mantequilla (8.4.1) | | 3 | bandeja 45mm | 175 | 25-35 | si |
| Galletas de mantequilla (8.4.1) | | s | bandeja 45mm +parilla | 160 | 30-40 | si |
| Magdalenas (8.4.2) | | 5 | bandeja 45mm | 170 | 25-35 | si |
| Magdalenas (8.4.2) | | 5 | bandeja 45mm | 170 | 25-35 | si |
| Magdalenas (8.4.2) | | 2 + 5 | bandeja 45mm +parilla | 170 | 20-40 | si |
| Magdalenas (8.4.2) | | 3 | bandeja 45mm | 170 | 25-35 | si |
| Magdalenas (8.4.2) | | 2 + 5 | bandeja 45mm +parilla | 170 | 25-35 | si |
| Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1) | | 4 | parilla | 150 | 30-40 | si |
| Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1) | | 4 | parilla | 150 | 30-40 | si |
| Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1) | | 2 + 5 | bandeja 45mm +parilla | 150 | 30-40 | si |
| Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1) | | 3 | parilla | 150 | 30-40 | si |
| Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1) | | 2 + 5 | bandeja 45mm +parilla | 150 | 30-40 | si |
| Tarta de manzana (8.5.2) | | 1 | parilla | 170 | 90-120 | si |
| Tarta de manzana (8.5.2) | | 1 | parilla | 170 | 90-120 | si |
| Tarta de manzana (8.5.2) | | 3 | parilla | 180 | 90-120 | si |
| Superficie de gratinado (9.2.2) | | 5 | parilla | 275 | 3-6 | si |

* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

Szanowni Klienci,

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i potrzebach - nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma BRANDT z wielką przyjemnością towarzyszy Państwo w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



Uwaga: Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i obsługi, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Uwaga:

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi. Prosimy o zapoznanie się z tymi wskazówkami przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich użytkowników urządzenia.

— Urządzenie jest przeznaczone do wykorzystania przez osoby prywatne w miejscu zamieszkania. Żadne części tego urządzenia nie zawierają azbestu.

— Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego użytku domowego. Nie wolno wykorzystywać go do jakichkolwiek celów handlowych lub przemysłowych, bądź w żadnych innych celach, do jakich nie jest przeznaczone.

— Nie wolno w żaden sposób modyfikować lub próbować modyfikować parametrów tego urządzenia. Stanowiłoby to zagrożenie dla użytkownika.

— Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

— Nie należy układać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika i uważać, aby dzieci nie wspiwały się i nie siadały na nich.

— Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

— Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy sterowania zostały ustawione w pozycji wyłączonej.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

— Przed przystąpieniem do demontażu szyby należy poczekać na schłodzenie się urządzenia.



Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Wszelkie czynności dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

— Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych, które znajdują się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest przeznaczone do pracy z zamkniętymi drzwiczkami.


— Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania.

— Podczas działania funkcji czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się do wyższej temperatury, niż podczas normalnego użytkowania. Zalecane jest, aby dzieci pozostawały w bezpiecznej odległości.


— Nie należy używać jakichkolwiek urządzeń do czyszczenia parą.

— Przed wyjęciem dolnej płyty urządzenia należy odłączyć je od zasilania. Po zakończeniu czyszczenia element zabezpieczający musi zostać ponownie włożony do urządzenia w sposób zgodny z zaleceniami.

— Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

 **OSTRZEŻENIE :** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie

jest schłodzone. Aby odkręcić szybę i lampkę, należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu.

 Po zakończeniu instalacji gniazdko zasilania musi być dostępne. Konieczne jest zapewnienie możliwości odłączenia urządzenia od sieci zasilania za pomocą wyjęcia wtyczki z gniazdka lub poprzez zamontowanie osobnego wyłącznika w sposób zgodny z zasadami dotyczącymi instalacji.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa, w razie uszkodzenia przewodu zasilającego, może on zostać wymieniony na nowy jedynie przez producenta, jego serwis naprawczy lub osobę posiadającą identyczne kwalifikacje.

— Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem lub w postaci kolumny w sposób pokazany na schemacie instalacji.

— Wyśrodkować urządzenie wewnątrz mebla, aby zapewnić odstęp wynoszący co najmniej 10 mm od mebli sąsiednich. Materiał mebla, w którym urządzenie jest instalowane musi zapewniać odpowiednią odporność na działanie wysokiej temperatury (lub mebel musi zostać zabezpieczony tego rodzaju materiałem). Aby zapewnić większą stabilność, należy zamocować piekarnik wewnątrz mebla przy użyciu 2 śrub, przeprowadzając je przez otwory przeznaczone do tego celu w słupkach bocznych.

— Aby uniknąć możliwości przegrzania, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiczkami.

1



Prezentacja piekarnika

1.1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Drzwiczki
- D** Uchwyt

Piekarnik zapewnia 6 różnych pozycji na akcesoria: pozycje od 1 do 6.

1.2 WYŚWIETLACZ

EKRAN Z PRAWEJ STRONY



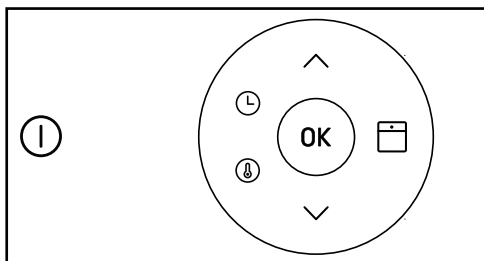
- Czas pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Lampka kontrolna nagrzewania wstępnego
- Blokada drzwiczek
- Wskaźnik wagi
- Wskaźnik temperatury

EKRAN Z LEWEJ STRONY



- Wskaźnik trybu Przewodnik Kulinaryny
- Wskaźnik trybu AUTO

1.3 PRZYCISKI



- Włączanie/Wyłączanie
- Ustawienie czasu pracy
- Ustawienie temperatury

Przycisk +, nawigacja w menu

Przycisk -, nawigacja w menu

Funkcje pieczenia

OK Zatwierdzenie

1.4 AKCESORIA (w zależności od modelu)

A • Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce). Kratka powinna zostać włożona do piekarnika w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

B • Brytfanna uniwersalna 45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.

C • Forma do ciast 20mm

Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i ciasteczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.

D • Naczynie uniwersalne 45 mm. System szyn uchylnych zapewniających całkowitą dostępność.

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych (zapewniających całkowitą dostępność), pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwi ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

Brytfanna umieszczona na spodzie piekarnika umożliwia zbieranie soków i tłuszczu podczas pieczenia - po wypełnieniu do połowy wodą może służyć do gotowania w kąpieli wodnej. Nie należy umieszczać pieczonego mięsa lub drobiu bezpośrednio w brytfannie. Spowoduje to ochłapanie i zabrudzenie ścianek piekarnika.

Porada

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

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria.

2 Instalacja

2.1 WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem lub **(A)** w postaci kolumny **(B)**. Jeżeli mebel jest otwarty, jego otwarcie z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm.


Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

⚠ Uwaga

Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go do temperatury 200°C bez produktów przez mniej więcej 1 godzinę. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik musi zostać podłączony za pomocą standardowego przewodu z 3 żyłami o przekroju 1,5 mm² (1 faza + 1 zero + uziemienie) do sieci zasilania o parametrach 220~240 V przy użyciu standardowego gniazdka zgodnego z normą CEI 60083 lub złącza z wyłącznikiem wielobiegunowym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przewód zabezpieczający (żółto-zielony) jest podłączony do gniazdka  urządzenia i musi zostać podłączony do uziemienia instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

⚠ Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

3 Ustawienie godziny

3.1 USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.


Godzina może zostać ustawiona za pomocą przycisków



 lub .

Zatwierdzić wciskając **OK**.

3.2 MODYFIKACJA USTAWIENIA GODZINY

Piekarnik musi być wyłączony.




Wcisnąć 2 razy przycisk  - godzina miga i może zostać zmodyfikowana.

Ustawić godzinę za pomocą przycisków  lub .

Zatwierdzić wciskając **OK**.

3.3 MINUTNIK




Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk . Wskazanie minutnika miga. Ustawić minutnik za pomocą przycisków  i . Wcisnąć **OK**, aby zatwierdzić - rozpoczyna się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. Aby anulować minutnik, należy powrócić do menu minutnika i ustawić go na 00:00. Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.








3.4 BLOKADA KŁAWIATURY

Kiedy piekarnik jest wyłączony, wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować klawiaturę, należy wykonać tę samą czynność.

4 Tryb „EKSPERTA”

FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERTA” (w zależności od modelu)

Następujące funkcje pieczenia:

       są wyposażone w funkcję boost, zapewniającą szybki wzrost temperatury - informacje dotyczące sposobu wyłączenia tej funkcji zostały zamieszczone w rozdziale dotyczącym ustawień.

**CIEPŁO OBIEGOWE***

Temperatura min. 35°C, maks. 250°C

Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.

**PIECZENIE TRADYCYJNE PULSE***

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

**PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYCE**

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Tryb zalecany dla pieczenia produktów o dużej wilgotności (placki typu quiche, tarty z owocami zawierającymi dużo soku itd.). Spód ciasta zostanie dobrze wypieczony. Tryb zalecany przy wzniesieniu ciasta rosnącego (keks, bułki, ciasta drożdżowe itd.) oraz dla sufletów bez skorupy.

**PIECZENIE TRADYCYJNE**

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Tryb zalecany dla pieczenia powolnego i delikatnego: miękka dziczyzna. Przypiekanie pieczeni i mięs czerwonych. Gotowanie na wolnym ogniu wewnątrz zamkniętego naczynia, po wcześniejszym podsmażeniu na blacie grzewczym (kogut w winie, potrawka).

**ECO***

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.

**GRILL MOCNY****GRILL ŚREDNI**

Temperatura min. 180°C, maks. 275°C

Tryb zalecany do przygotowywania tostów, zapiekank, przyrumieniania deserów typu crème brûlée itd.

**GRILL IMPULSOWY**

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C

Drob i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.

Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika.

Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.

**PODTRZYMYWANIE CIEPŁA**

Temperatura min. 35°C, maks. 100°C

Tryb zalecany przy wzniesieniu ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp., a także rozmrażania i podgrzewania dań.

**PIZZA**

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Aby zapewnić prawidłowe wypieczenie pizzy, należy umieścić ją na 3-cim stopniu w rozgrzanym wcześniej piekarniku.

**BOOST**

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C



Zapewnia szybki wzrost temperatury wewnątrz piekarnika.




** Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności dna ci, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.*

**Porada dotycząca oszczędności energii**

W przypadku funkcji  , lampka wewnątrz piekarnika zgaśnie po upływie 90 sekund. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

4.1 PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wcisnąć przycisk  , wyświetlana jest funkcja pieczenia - aby ją zmodyfikować, należy wcisnąć przycisk  .



Piekarnik zaproponuje temperaturę, która może zostać zmodyfikowana - można ustawić temperaturę za pomocą przycisków  i  . Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk  .

Wcisnąć **OK** - pieczenie rozpocznie się natychmiast.

Lampka kontrolna temperatury miga przez cały czas, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

4.2 MODYFIKACJA USTAWIENIA TEMPERATURY

Wcisnąć  .


Ustawić temperaturę za pomocą przycisków  i  . Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**.

Rozpoczyna się nagrzewanie piekarnika i lampka kontrolna funkcji pieczenia miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

FUNKCJA PAMIĘĆ AKTYWNA.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „**PAMIĘĆ AKTYWNA**”, której zasady działania są następujące:


- Kiedy 3 razy z rzędu używana jest ta sama funkcja pieczenia (niezależnie od wybranych ustawień



temperatury i czasu pieczenia), zostanie ona zapamiętana. Funkcja będzie wówczas proponowana automatycznie podczas kolejnego użycia piekarnika, po wciśnięciu przycisku .

- Ponadto użytkownik może zmodyfikować ustawienie temperatury zalecanej dla poszczególnych funkcji. W tym celu należy użyć 3 razy (niekoniecznie z rzędu) tej samej funkcji w połączeniu z tym samym ustawieniem temperatury. Ustawienie to zostanie wówczas zapisane jako nowa temperatura zalecana.

 **Funkcja ta może zostać włączona w menu ustawień (patrz paragraf 8.1).**

4.3 PROGRAMOWANIE CZASU








Rozpocząć pieczenie natychmiastowe. Wcisnąć przycisk  - wskazanie czasu pieczenia miga, co oznacza, że wartość może zostać zmodyfikowana.

Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków  i .



Zatwierdzić wciskając **OK**.



Piekarnik jest wyposażony w funkcję „**INTELIWENTNEJ POMOCY**”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Patrz w poniższej tabeli:

| FUNKCJA PIECZENIA (w zależności od modelu) | ZALECANE USTAWIENIE CZASU |
|--|------------------------------|
|  PIECZENIE TRADYCYJNE | 30 min. |
|  PIECZENIE TRADYCYJNE PULSE | 30 min. |
|  CIEPŁO OBIEGOWE | 30 min. |
|  PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYCE | 30 min. |
|  ECO | 30 min. |
|  GRILL REDNI | 10 min. |
|  GRILL MOCNY | 7 min. |
|  GRILL IMPULSOWY | 15 min. |
|  PODTRZYMYWANIE CIEPŁA | 60 min. |
|  PIZZA | 15 min. |
|  BOOST | 5 min. |

4.4 PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓZNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu pieczenia. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk  - wskazanie godziny zakończenia pieczenia  zacznie migać.

Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków  i . Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.


5 Tryb „Przewodnik Kulinaryny”





5.1 TRYB „PRZEWODNIK KULINARYNY”

Tryb „Przewodnik Kulinaryny” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. Należy wybrać jeden z zaprogramowanych produktów z następującej listy:



- P01:** Kurczak
- P02:** Piersi z kaczki*
- P03:** Wołowina krwista
- P04:** Pizza
- P05:** Pieczeń wieprzowa
- P06:** Zapiekanka ziemniaczana
- P07:** Łopatka jagnięca wypieczona na różowo
- P08:** Pieczeń cielęca
- P09:** Łosoś
- P10:** Paszтет rybny
- P11:** Placcek typu „quiche”
- P12:** Pomidory faszerowane
- P13:** Małe ciasteczka/ciastka typu cookie/ciasta*
- P14:** Keks
- P15:** Bułka

*Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.

 **Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku sekwencji wymagających nagrzewania wstępnego.**

Wybrać tryb  za pomocą przycisku  i zatwierdzić przyciskiem **OK**. Wybrać program za pomocą przycisku  i , a następnie zatwierdzić przyciskiem **OK**.

Proponowana waga miga na ekranie.

Wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą przycisku  i , a następnie zatwierdzić przyciskiem **OK**.

Wciśnięcie przycisku **OK** umożliwi przejście do ustawień zakończenia pieczenia (pieczenie z opóźnieniem).

W razie potrzeby ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków ∇ i \wedge , a następnie zatwierdzić, ponownie wciskając przycisk **OK**.

Piekarnik uruchamia się.

6 Tryb „AUTO”

6.1 TRYB „AUTO”

Tryb pieczenia „AUTO” całkowicie ułatwi Ci zadanie, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry pieczenia w zależności od wybranego dania (temperaturę, czas trwania i rodzaj pieczenia), dzięki czujnikom elektronicznym umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą wilgotność i zmiany temperatury.

⚠ Uwaga: do korzystania z funkcji „AUTO” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku. Przed kolejnym pieczeniem należy odczekać na całkowite ostygnięcie piekarnika.

Jeżeli piekarnik jest nagrzany do zbyt wysokiej temperatury, aby rozpocząć pieczenie w trybie „AUTO”, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy zaczekać na schłodzenie się piekarnika.


DZIAŁANIE W TRYBIE „AUTO”:

Ten tryb pieczenia jest wykonywany w 2 fazach:

- **1)** faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut, w zależności od dania.

Piekarnik proponuje wybór spośród 9 dań:

- P01:** Pizza
- P02:** Pieczeń wołowa krwista
- P03:** Pieczeń wołowa à point
- P04:** Pieczeń wołowa dobrze wypieczona
- P05:** Pieczeń wieprzowa
- P06:** Kurczak
- P07:** Ryba
- P08:** Tarta słona
- P09:** Ciasta

Wybrać tryb **AUTO** za pomocą przycisku .

Wybrać program za pomocą przycisku ∇ i \wedge , a następnie zatwierdzić przyciskiem **OK**.

W razie potrzeby ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków ∇ i \wedge , a następnie zatwierdzić, ponownie wciskając przycisk **OK**.

Piekarnik uruchamia się.

Podczas trwania fazy obliczania, animacja - - - będzie wyświetlana na przemian z symbolem czasu trwania pieczenia.

⚠ UWAGA: w czasie tej fazy nie należy otwierać drzwiczek, by nie zakłócać obliczania i zapisywania danych.

Faza wyszukiwania jest oznaczona przez animację obok czasu trwania pieczenia.

- **2)** druga faza pieczenia: piekarnik określa konieczny czas i animacja znika. Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy. Teraz można otwierać drzwiczki, aby na przykład podlać pieczeń.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca piekarnik wyłącza się, a na ekranie pojawia się informacja, że danie jest gotowe.

FUNKCJA URUCHAMIANIA Z OPÓŹNIENIEM

Aby włączyć piekarnik z opóźnieniem:

- Wybrać symbol zakończenia pieczenia i zmienić ustawienie godziny zakończenia pieczenia.

UWAGA: Jeżeli chcesz wykonać kolejne pieczenie za pomocą funkcji „AUTO”, poczekaj na całkowite wystygnięcie piekarnika. Niemniej jednak, można użyć funkcji „Expert” także przy ciepłym piekarniku.

7



Czyszczenie

CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

CZYSZCZENIE PIROLIZA

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria.

7.1 DEMONTAŻ STOPNI

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.

7.2 PIROLIZA NATYCHMIASTOWA

W zależności od modelu proponowane są dwa cykle czyszczenia:

[P] > Piroliza w czasie 2 godzin, bez możliwości modyfikacji (czas schładzania piekarnika: dodatkowe 30 minut)

[PE] > Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut.

Funkcja **Piroliza ekspresowa** umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika, wykorzystując zasadę pirolizy w czasie nieprzekraczającym jednej godziny, w określonych warunkach.

Funkcja Piroliza ekspresowa jest dostępna wyłącznie, kiedy piekarnik pozostaje wystarczająco ciepły, tuż po zakończeniu pieczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie klasyczna piroliza wykonywana przez 1,5 godziny.

Aby włączyć pirolizę, należy wybrać odpowiednią funkcję pirolizy. Zatwierdzić przyciskiem **OK**.

Wyświetlony zostanie symbol **[Pyr]** i czas niedostępności piekarnika. Podczas pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane, a na wyświetlaczu pojawi się symbol **[K]**. Po zakończeniu czyszczenia wyświetlany będzie symbol 0:00 i drzwiczki zostaną odblokowane.

PIROLIZA Z OPÓŹNIENIEM

Wykonaj instrukcje opisane w punkcie „Piroliza natychmiastowa” i postąpić w sposób określony w punkcie 4.4, aby ustawić godzinę zakończenia pirolizy.

Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

7.3 CZYSZCZENIE SZYB WEWNĘTRZNYCH

Aby ułatwić czyszczenie szyb wewnętrznych, należy zdemontować szyby. Przed przystąpieniem do demontażu należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

⚠ Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

DEMONTAŻ

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowego klina dostarczanego w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

Wcisnąć przy użyciu narzędzia (śrubokręta) miejsca oznaczone symbolem **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

Zdjąć szybę.

W zależności od modelu, drzwiczki są wyposażone w dwie dodatkowe szyby, zabezpieczone w każdym narożniku czarną rozpórką gumową. W razie konieczności należy wyjąć je do czyszczenia.

Nie zaniczaj szyb w wodzie. Splukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.

Włożyć ostatnią szybę do metalowego ogranicznika, a następnie zamocować za pomocą zaczepu, stroną błyszczącą skierowaną do zewnątrz.

Zdjąć klin plastikowy.

Urządzenie może być używane ponownie.

7.4 WYMIANA LAMPKI

Specyfikacje żarówki:

15 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek E14.

Aby odkręcić szybę i lampkę, należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu.

Ostrzeżenie:

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



8






Regulacje

8.1 MENU

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika w następujący sposób:

Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie symbol „MENU”, aby przejść do trybu regulacji, a następnie wcisnąć ponownie przycisk , aby wybrać poszczególne ustawienia.

Włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą przycisków  i  - patrz w poniższej tabeli. Aby wyjść z trybu „MENU” należy wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy wyświetlona zostanie godzina.

| | |
|--|---|
|  | AUTO: w trybie pieczenia , lampa wewnątrz piekarnika zgaśnie po upływie 90 sekund. WŁ. W trybie pieczenia , lampa świeci się przez cały czas. |
|  | Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków |
|  | Włączenie/wyłączenie regulacji trybu demo |
|  | Włączenie/wyłączenie trybu Pamięć aktywna |
|  | Włączenie/wyłączenie trybu booster |

9 Rozwiązywanie problemów


Niektóre drobne awarie mogą być usuwane przez użytkownika:

Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększyć ustawioną temperaturę.

Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek lub czujnika temperatury, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

Symbol  miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

10 Ochrona środowiska

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.


















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
















Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

| DANIA |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | |
|-------------------------------------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|-------|
| |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM | min. | |
| Mięsa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pieczeń wieprzowa (1 kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60 |
| Pieczeń cielęca (1 kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | | | | 60-70 |
| Pieczeń wołowa | 240 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 30-40 |
| Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg) | 220 | 2 | | | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | 60 |
| Drób (1 kg) | 200 | 3 | | | 220 | 3 | 180 | 3 | | | 210 | 3 | | | | 60 |
| Udka kurczaka | | | | | 220 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Żeberka wieprzowe / cielęce | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Żeberka wołowe (1 kg) | | | | | 210 | 3 | | | | | 210 | 3 | | | | 20-30 |
| Żeberka baranie | | | | | 210 | 3 | | | | | | | | | | 20-30 |
| Ryby | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ryby pieczone | | | | | 275 | 4 | | | | | | | | | | 15-20 |
| Ryby gotowane | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Ryby gotowane w folii aluminiowej | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 15-20 |
| Warzywa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zapiekanki (produkty zapiekane) | | | | | 275 | 2 | | | | | | | | | | 30 |
| Zapiekanka „Gratins dauphinois” | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Lasagne | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 45 |
| Pomidory faszerowane | 170 | 3 | | | | | 160 | 3 | | | | | | | | 30 |
| Ciastka | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Biszkopt typu génoise | | | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 35 |
| Ciastka makaronowe | 220 | 3 | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 5-10 |
| Bułka | 180 | 3 | | | | | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | | 35-45 |
| Ciastka brownies | 180 | 2 | | | | | 175 | 3 | | | | | | | | 20-25 |
| Keks - babka | 180 | 3 | 180 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | | 45-50 |
| Budynie | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | | | 30-35 |
| Ciasteczka typu cookies - Ciastka | 175 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 15-20 |
| Babka | | | 180 | 2 | | | | | | | | | 180 | 2 | | 40-45 |
| Ciastka bezowe | 100 | 4 | | | | | | | | | | | 100 | 4 | | 60-70 |
| Magdalenki | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |


* W zależności od modelu

| DANIA |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  * | |  | |
|---------------------------------------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|---|--------|
| |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM |  | POZIOM | min. | |
| Ciastka | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ciasta ptysiowe | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | | 180 | 3 | 30-40 |
| Ciasto francuskie | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | | 5-10 |
| Babki „Savarin” | 180 | 3 | | | | | | | | | | | | 175 | 3 | 30-35 |
| Tarty z ciasta kruchego | 200 | 1 | | | | | 195 | 1 | | | | | | | | 30-40 |
| Tarty z cienkiego ciasta francuskiego | 215 | 1 | | | | | 200 | 1 | | | | | | | | 20-25 |
| Różne | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pasztety | 200 | 2 | | | | | 190 | 2 | | | | | | | | 80-100 |
| Pizza | | | | | | | | | 240 | 1 | | | | | | 30-40 |
| Placek typu „quiche” | 190 | 1 | | | | | 210 | 1 | 180 | 1 | | | | | | 35-40 |
| Suflet | | | | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 50 |
| Tarta | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 40-45 |
| Pieczyno | 220 | 2 | | | | | 200 | 2 | | | | | | | | 30-40 |
| Pieczyno tostowe | | | | | 275 | 4-5 | | | | | | | | | | 2-3 |

* W zależności od modelu

**Wszystkie ustawienia T°C i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego**

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

| ODPOWIEDNIK: CYFRY  °C | | | | | | | | | |
|---|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|
| °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |
| Cyfry | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | maks. 9 |

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

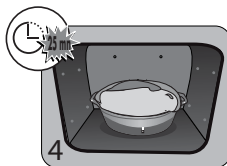
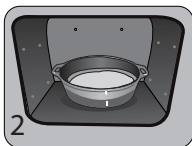
Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjęć podstawki stopnia piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50 °C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

| PRODUKT SPOŻYWCZY | * TRYB PIECZENIA | POZIOM | AKCESORIA | °C | CZAS | NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO |
|--------------------------------------|------------------|--------|-------------------------|-----|--------|-----------------------|
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 5 | naczynie 45 mm | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 5 | naczynie 45 mm | 150 | 25-35 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 150 | 25-45 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 3 | naczynie 45 mm | 175 | 25-35 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | s | naczynie 45 mm i kratka | 160 | 30-40 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 5 | naczynie 45 mm | 170 | 25-35 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 5 | naczynie 45 mm | 170 | 25-35 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 170 | 20-40 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 3 | naczynie 45 mm | 170 | 25-35 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 170 | 25-35 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 4 | kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 4 | kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 3 | kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | | 1 | kratka | 170 | 90-120 | tak |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | | 1 | kratka | 170 | 90-120 | tak |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | | 3 | kratka | 180 | 90-120 | tak |
| Powierzchnia zapiekana (9.2.2) | | 5 | kratka | 275 | 3-6 | tak |

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

