

FR

CS

EN

ES

PL

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100057_04

BV/Cert.L6011825

Chère Cliente, Cher Client,

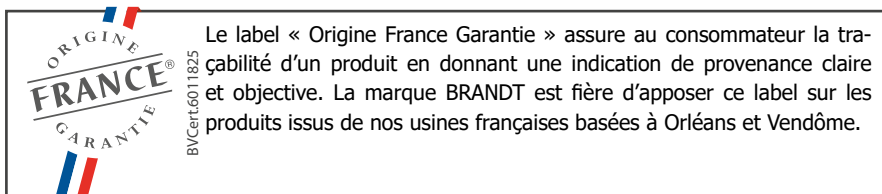
Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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

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

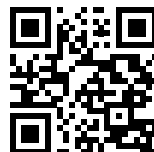
Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



IMPORTANT :

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



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	6
Choix de l'emplacement et encastrement	6
Raccordement électrique.....	7
ENVIRONNEMENT	8
Environnement	8
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	9
Présentation du four	9
Afficheur et touches de commandes.....	9
Accessoires.....	10
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	11
Réglages.....	11
Menu réglages	11
Les modes de cuisson	13
Démarrage d'une cuisson	14
La fonction Guide Culinair	16
La fonction Guide Vapeur.....	17
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	18
Nettoyage de la cavité par pyrolyse	18
Nettoyage intérieur - extérieur.....	20
ANOMALIES ET SOLUTIONS	22
SERVICE APRÈS-VENTE	23
Interventions	23
Relations consommateurs FRANCE.....	23
AIDE A LA CUISSON	24
Tableaux de cuissons.....	24
Essais d'aptitude a la fonction.....	26



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

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

A la réception de l'appareil

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

Avant la 1^{ère} utilisation

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

Informations importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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



laissés sans surveillance.

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



MISE EN GARDE :

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

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

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

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

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

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



MISE EN GARDE :

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

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

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

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

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

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

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

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

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



CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.



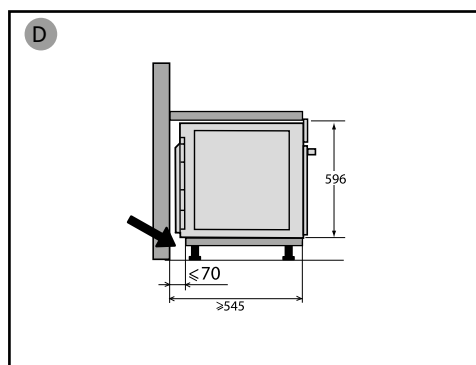
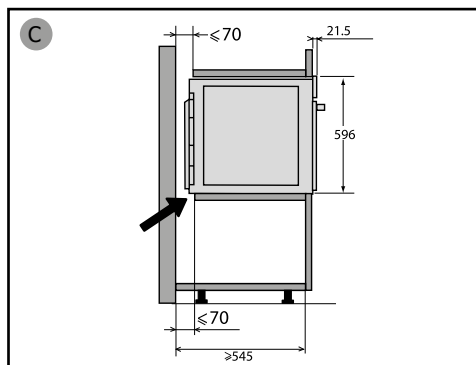
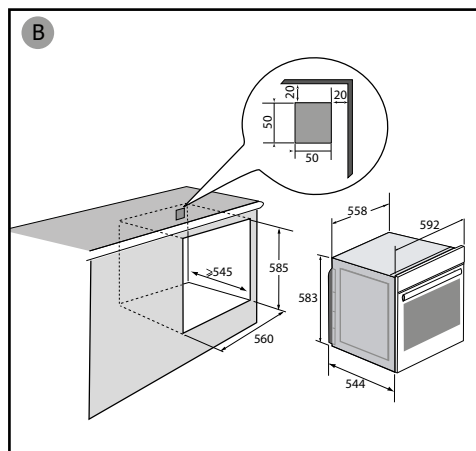
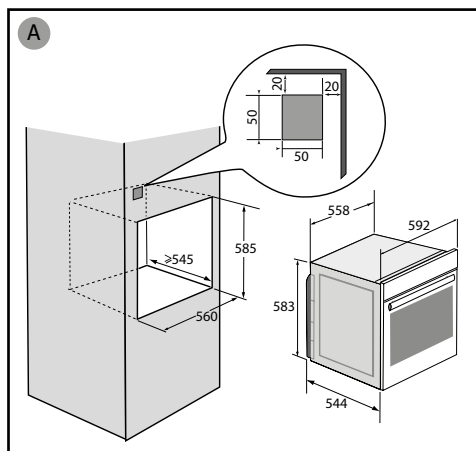
Conseil :

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



ATTENTION :

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






RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

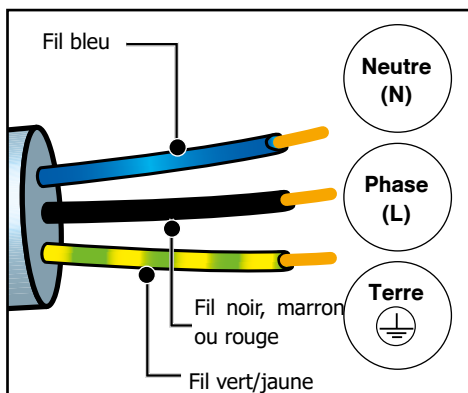
ATTENTION

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

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

• Avant la première utilisation

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





ENVIRONNEMENT

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



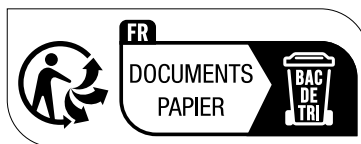
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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

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

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

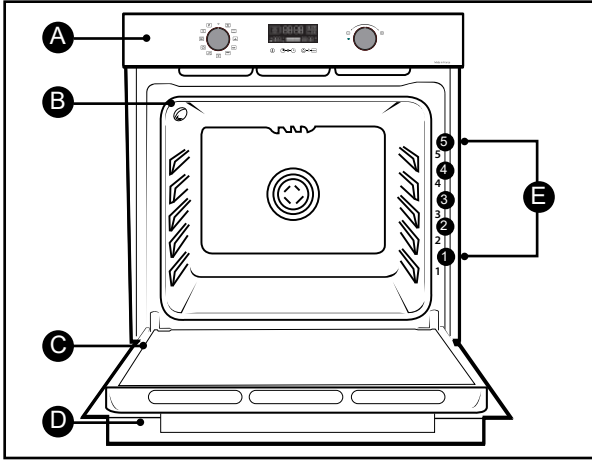
Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.





Présentation de votre appareil

PRÉSENTATION DU FOUR



A Bandeau de commande

B Lampe

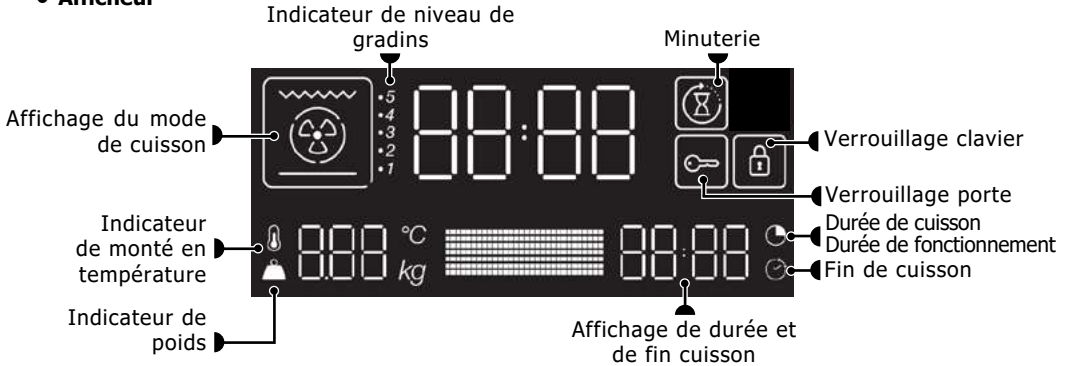
C Porte

D Poignée

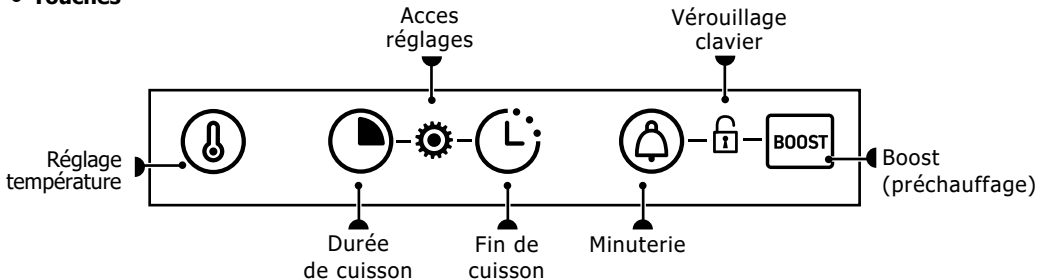
E Gradients
(Ce four dispose de 5 positions de gradients pour les accessoires : gradients de 1 à 5).

AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

• Afficheur



• Touches



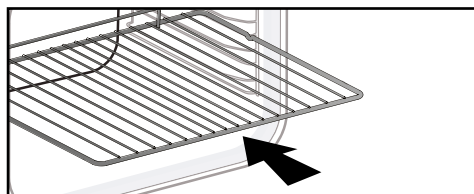


ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

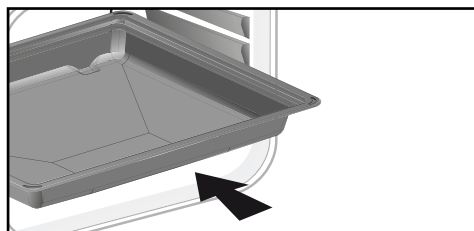
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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



• Plat multi usages 45mm

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



• Plat multi usages 20mm

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



• Plaque pâtisserie 8mm

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

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



Conseil :

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



MISE EN GARDE :

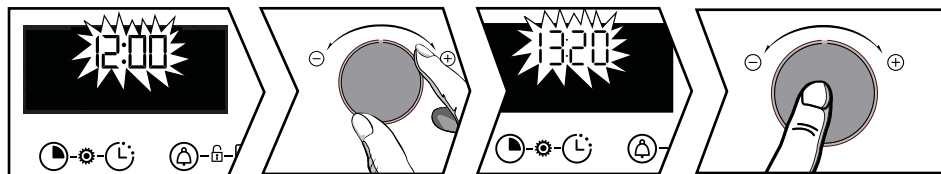
Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

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



RÉGLAGES

• Mise à l'heure

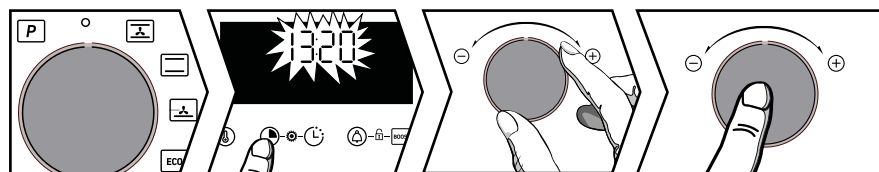


A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.


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

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

• Modification de l'heure

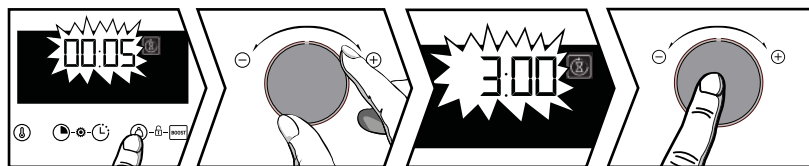




La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.


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


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

• Minuterie



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

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

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

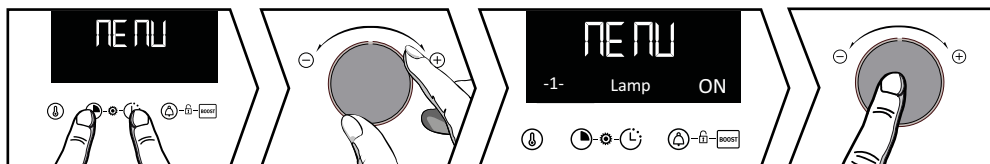


• Verrouillage clavier (sécurité enfants)



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

MENU RÉGLAGES



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

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

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



MODES DE CUISSON

Fonctions manuelles :



TRADI VENTILÉ*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

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



TRADITIONNEL

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

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

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



SOLE PULSÉ

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

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



ECO*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

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

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

Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



GRIL FORT

Positions 1 à 4

Préconisation : Position 4

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



GRIL PULSE

Température mini 100°C maxi 250°C

Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

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

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



PAIN

Température mini 35°C maxi 220°C

Préconisation : 205°C

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



MAINTIEN AU CHAUD

Température mini 35°C maxi 100°C

Préconisation : 60°C




LA FONCTION GUIDE CULINAIRE

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



LA FONCTION GUIDE VAPEUR

Sélectionnez la fonction "Guide Vapeur" .

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

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



DÉMARRAGE D'UNE CUISSON


• Démarrage d'une cuisson immédiate



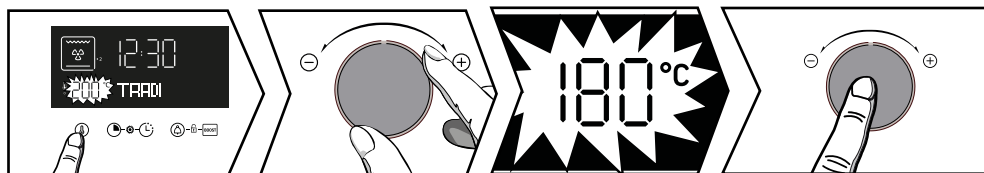
Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.


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

• Pour les fonctions manuelles :

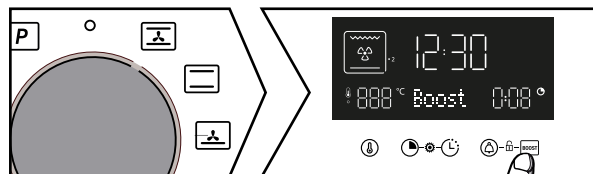
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température  clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée. Vous pouvez enfourner votre plat.


• Modification de la température



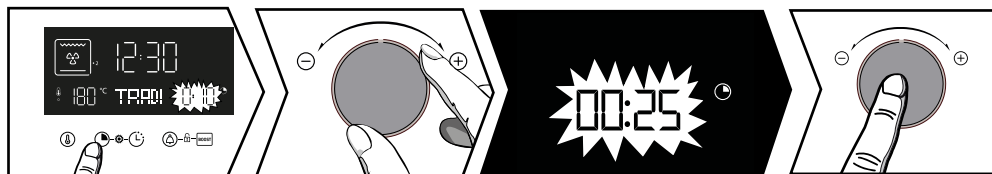
Appuyez sur la touche  la température clignote. Ajustez la température avec la manette + ou - . Validez en appuyant sur la manette.


• Utilisation du mode Boost (préchauffage)



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

• Modification de la durée



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



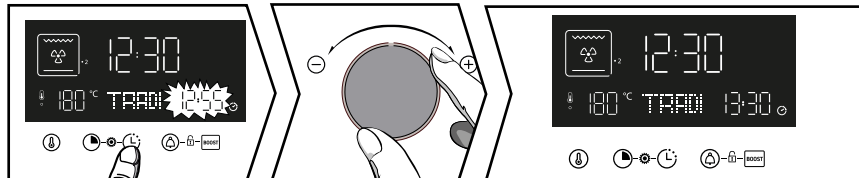
Système "Smart Assist"


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

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

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

• Modification de l'heure de fin de cuisson



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

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

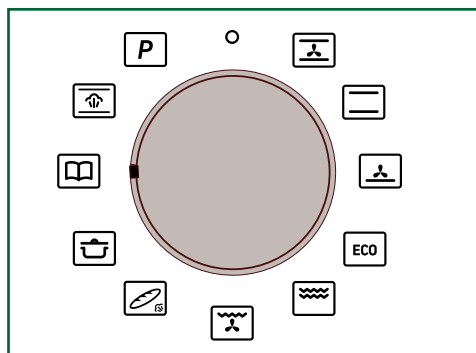
Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

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



LA FONCTION GUIDE CULINAIRE

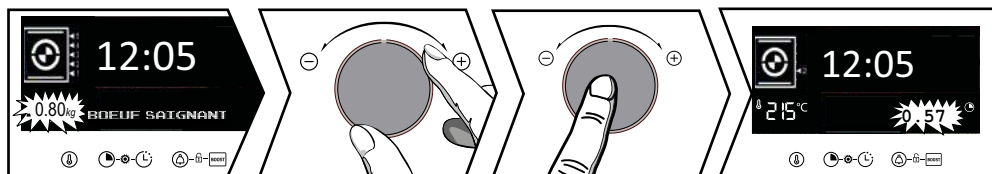
La fonction «**Guide Culinaire**» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.



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

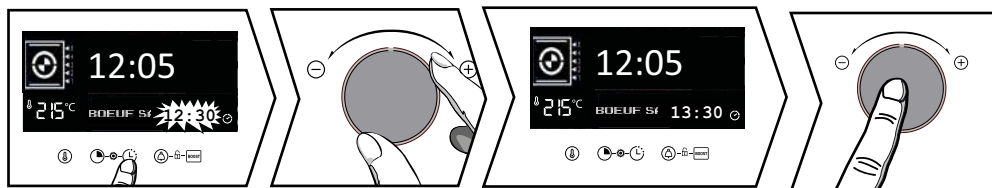
***pour ces plats, un préchauffage est nécessaire. Enfourner votre plat après le bip de préchauffage.**


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



Selon votre plat un poids proposé clignote. Rentrez le poids réel de l'aliment avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut). Le four démarre.

• Modification de l'heure de fin de cuisson



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




IMPORTANT

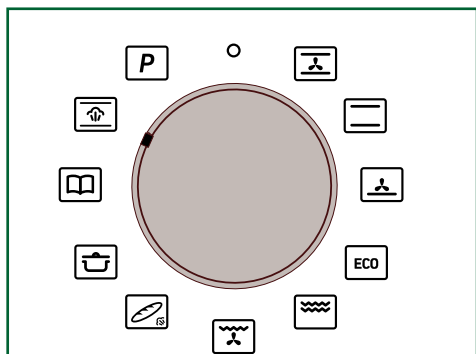
Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson avec départ différé.



LA FONCTION GUIDE VAPEUR

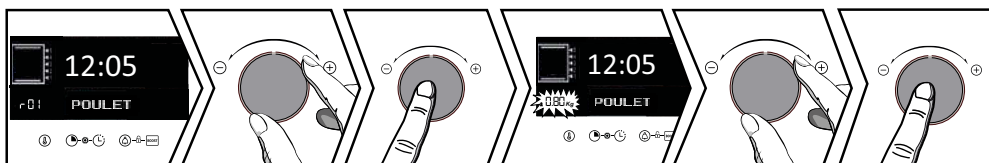
Sélectionnez la fonction "Guide Vapeur" .

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




**TABLEAU DES FONCTIONS COMBINÉES
AUTOMATIQUES AVEC ASSOCIATION DE VAPEUR**

Plats	Aliments	Quantité d'eau à ajouter
A Volaille	A1 Poulet	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
B Poisson	B2 Gros poissons	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
C Rôtis	C1 Veau	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm
	C2 Porc	500 ml d'eau tiède dans le plat multi usage 45mm



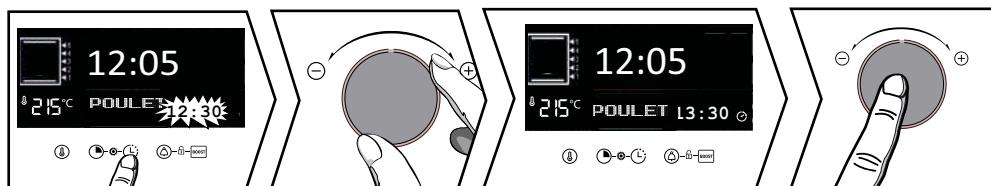
Sélectionnez votre famille d'aliments à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette. Ensuite sélectionnez votre aliment à l'aide de la manette + et -, validez en appuyant sur la manette.


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

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

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

• Modification de l'heure de fin de cuisson



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

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



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR


• Nettoyage de la cavité par pyrolyse

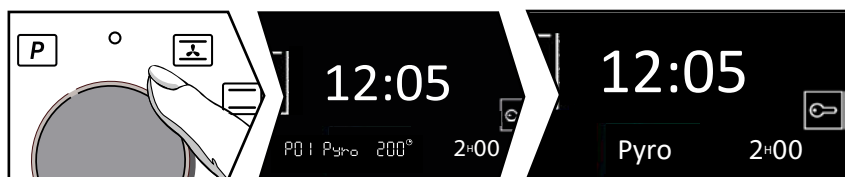
ATTENTION


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

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

• Autonettoyage immédiat

Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions  :



Positionnez la manette sur cette fonction  .

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

Selon votre choix :

P01 : PYRO 2H

P02 : PyroExpress* ou PYRO ECO 1H30 s'affiche.

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

***PyroExpress en 59 minutes**

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

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



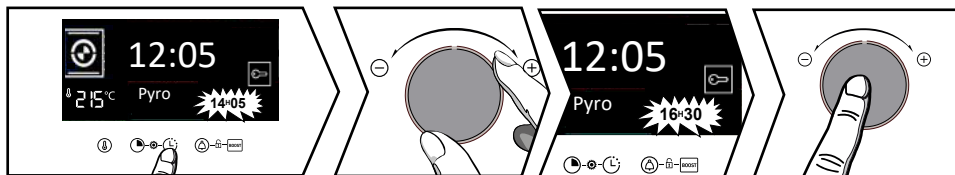
Pyro "Express 59 minutes"


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



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- Autonettoyage différé



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



• Nettoyage de la surface extérieure

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

• Nettoyage des vitres de la porte

! ATTENTION :

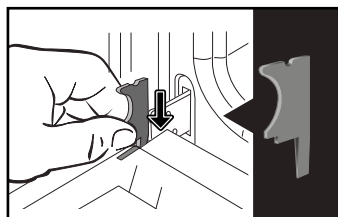
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

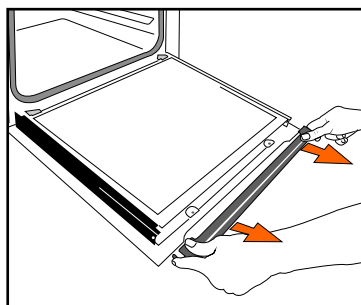
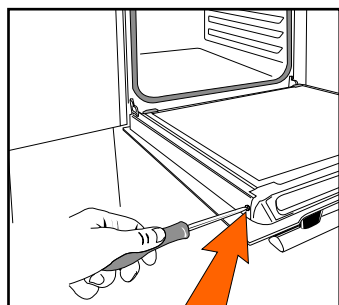
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

• Nettoyage des vitres de la porte

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



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

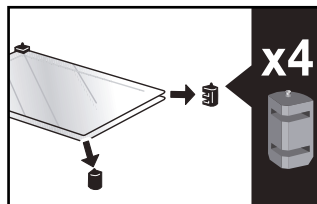
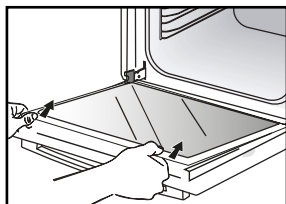




Entretien de votre appareil

! IMPORTANT :

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



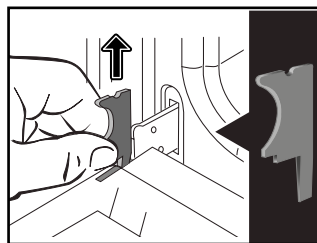
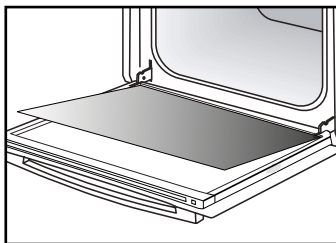
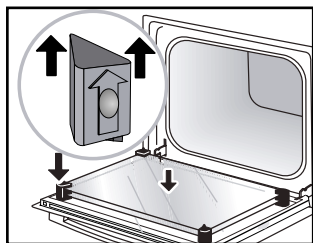
Retirez la première vitre : la porte est composée de deux vitres intérieures avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer.

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

• Remontage des vitres de la porte

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

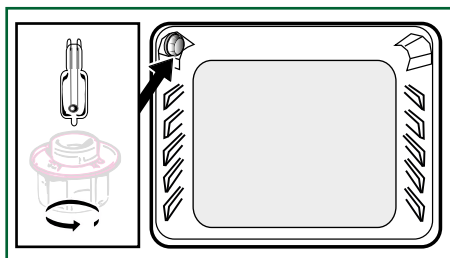
Engagez la dernière vitre dans les butées, ensuite repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• Remplacement de la lampe

! IMPORTANT :

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



Caractéristiques de l'ampoule :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

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



ANOMALIES ET SOLUTIONS

Le four ne chauffe pas.

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

La lampe du four ne fonctionne pas.

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

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

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

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le symbole clignote dans l'afficheur.

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

Cuisson au bain-marie.

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

Bruit de vibration.

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

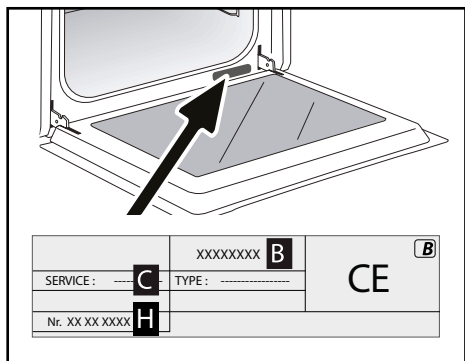
Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement

de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.



INTERVENTIONS

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



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

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

09 69 39 25 25

**Service gratuit
+ prix appel**

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

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

> Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

0 892 02 88 01















**Service 0,50 € / min
+ prix appel**

PIÈCES D'ORIGINE

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






















Tableau de cuisson

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 saignant (1kg)	240	2											45-60
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Volailles grosses pièces	200	2											60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3	30-40
Côtes de porc					210	3							30-40
Côtes de veau					210	3							20-30
Côtes de boeuf saignante (1kg)					210	3					210	3	20-30
Côtes de mouton					210	3							20-30
Poissons													
Petits poissons					275	4							15-20
Poisson moyen (1kg à 1.5kg)	200	3					180	3					30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3					15-20
Légumes													
Gratins (aliments cuits)					275	2							15
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagnes	200	3					180	3					45
Tomates farcies	170	3					160	2					30
Pâtisseries													
Biscuit de Savoie - Génoise			150	3									35
Biscuit roulé	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Crèmes	165	2											30-40

* Selon modèle

Tableau de cuisson

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

* Selon modèle



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




















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

EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C

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

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

SELON LA NORME CEI 60350

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

* Selon modèle

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

FR

CS

EN

ES

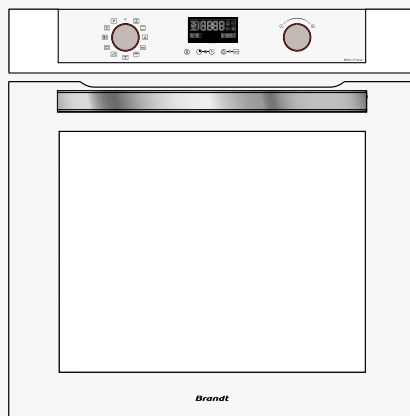
PL

Brandt



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA CS

TROUBA



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV/Cert.L6011825

Vážený kliente,

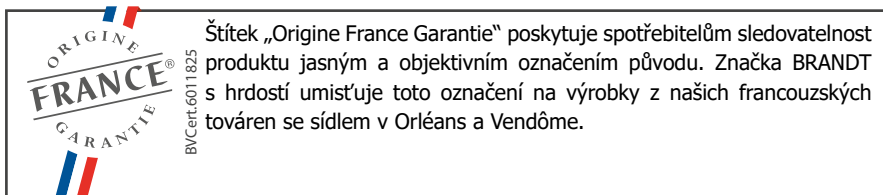
Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.

Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal vašim očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let.

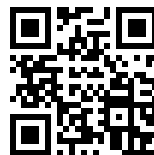
V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.

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

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



<https://brandt.com/>



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



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



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

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

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



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



VÝSTRAHA:

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

pečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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



VÝSTRAHA:

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

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

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



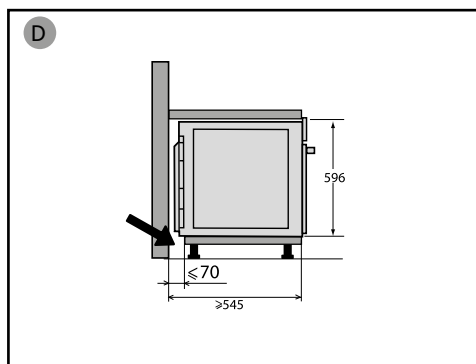
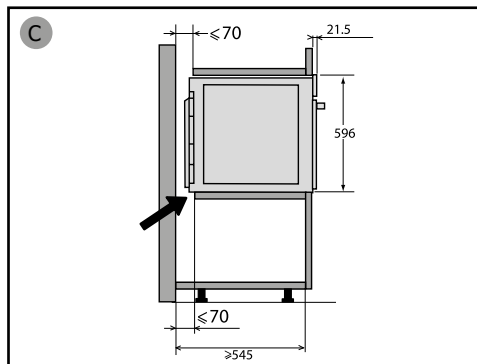
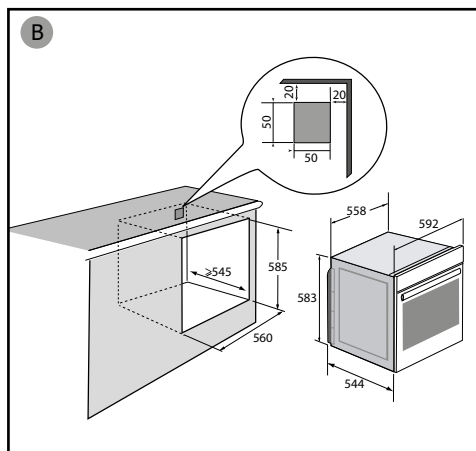
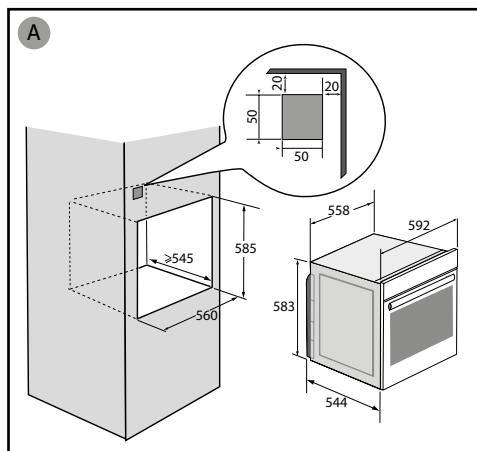
Doporučení

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



UPOZORNĚNÍ

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





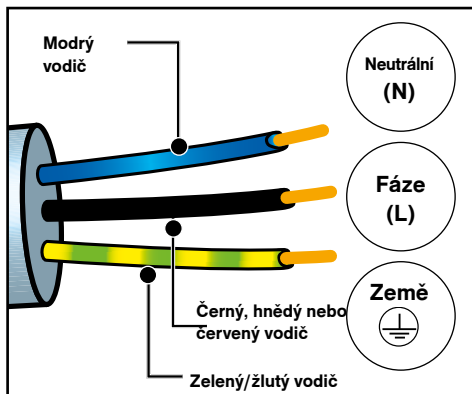
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO

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

UPOZORNĚNÍ

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

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





OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

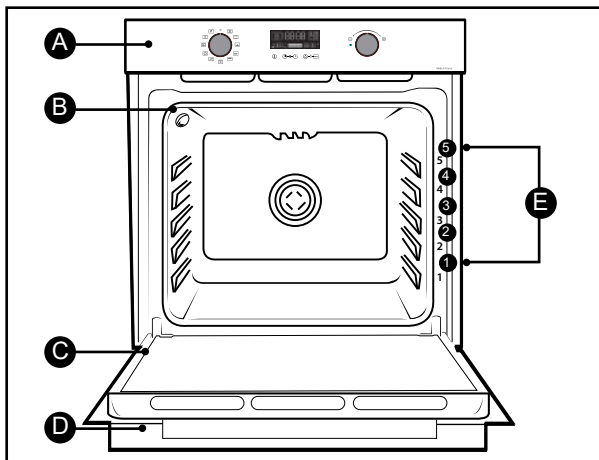
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

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

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



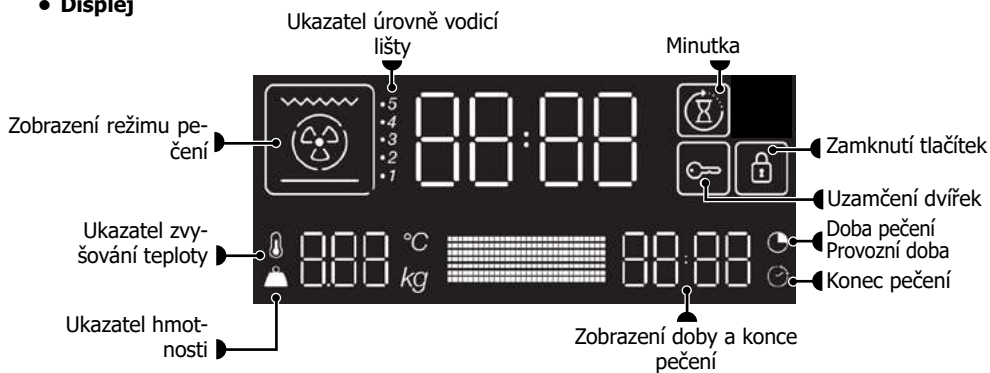
POPIS TROUBY



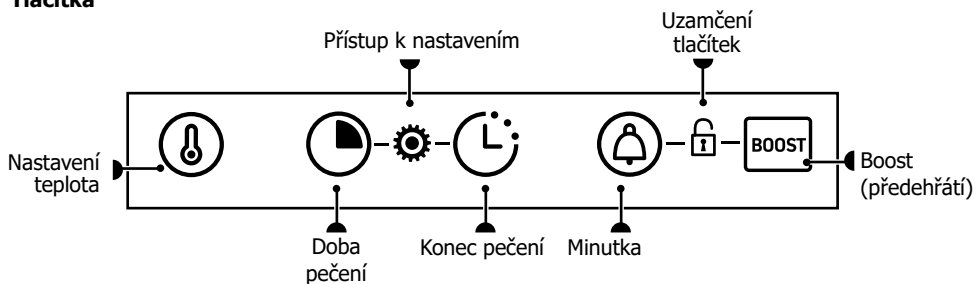
- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Dvířka
- D** Madlo
- E** Vodicí lišty
(Tato trouba nabízí 5 poloh vodicích lišt pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

• Displej



• Tlačítka



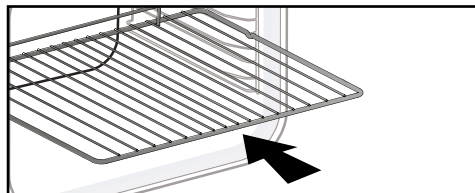


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

• Bezpečnostní rošt proti překlopení

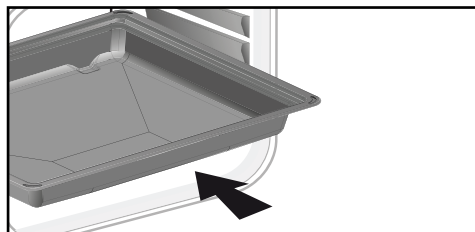
Rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládá přímo na něj).

Vložte bezpečnostní rošt proti překlopení směrem ke spodní části trouby.



• • Multifunkční plech 45 mm

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



• Multifunkční plech 20 mm

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



• Plech na pečení 8 mm

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

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



Rada:

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

! UPOZORNĚNÍ:

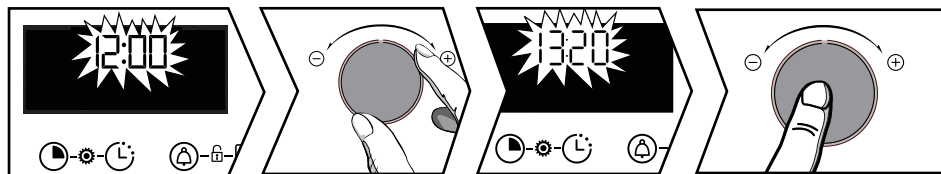
Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškerá příslušenství.

Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.



NASTAVENÍ

• Nastavení času

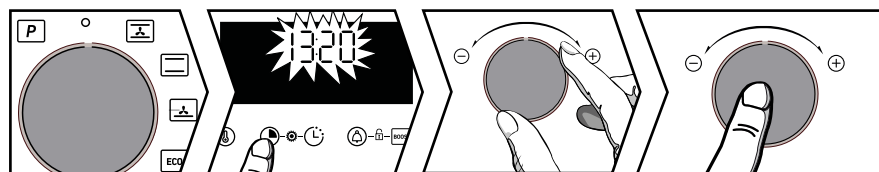


Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.


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

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

• Změna času

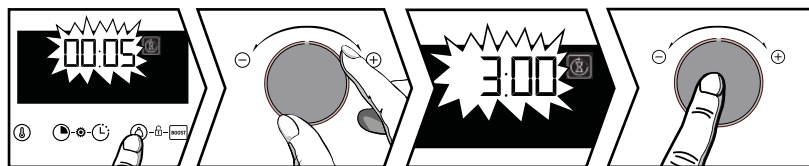




Otočný volič funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.


Držte stisknuté tlačítko , dokud nezačne blikat zobrazený čas.


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

• Minutka



Stiskněte tlačítko , zobrazí se symbol . Symbol minutky bliká.

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

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

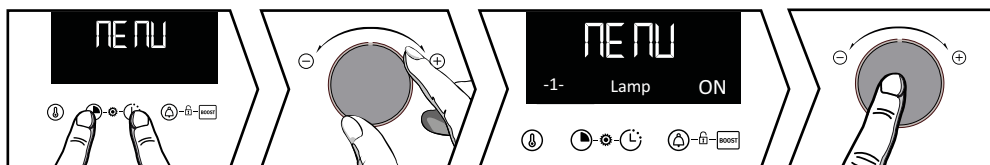


• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)



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

MENU NASTAVENÍ



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

Pro opuštění „MENU“ stiskněte libovolné tlačítko.

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



REŽIMY PEČENÍ

Manuální funkce:



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Doporučení: 200 °C

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



KONVENČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Doporučení: 200 °C

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

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



Spodní ohřev s ventilátorem

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 180 °C

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



EKO*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Doporučení: 200 °C

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

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.



SILNÝ GRIL

Pozice 1 až 4

Doporučení: **Pozice 4**

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



GRIL S VENTILÁTOREM

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 200 °C

Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní vodicí lišty.

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



CHLĚB

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C

Doporučení: 205 °C

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



UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Minimální teplota 35 °C, maximální 100 °C

Doporučení: 60 °C



FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

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



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „Průvodce – pára“ .

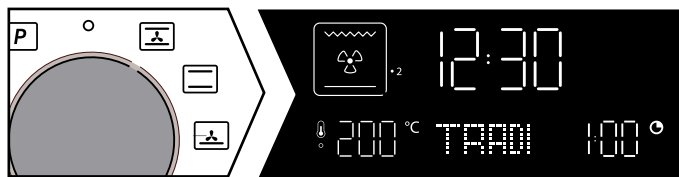
Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).

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



ZAHÁJENÍ PEČENÍ


• Zahájení okamžitého pečení



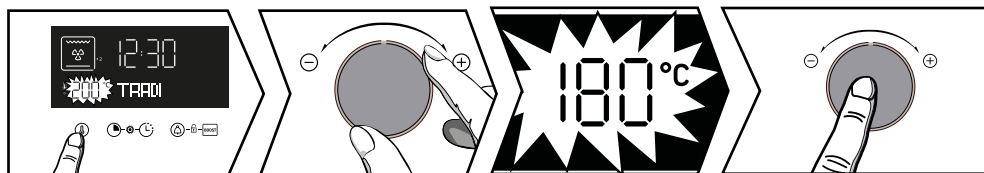
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.


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

U manuálních funkcí:

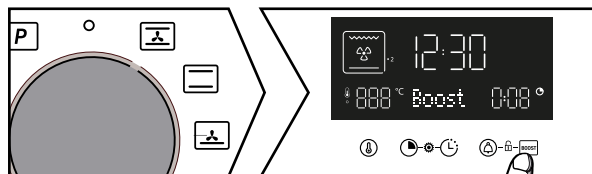
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba se ohřívá a ukazatel teploty  bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů. Můžete vložit pokrm.


• Změna teploty



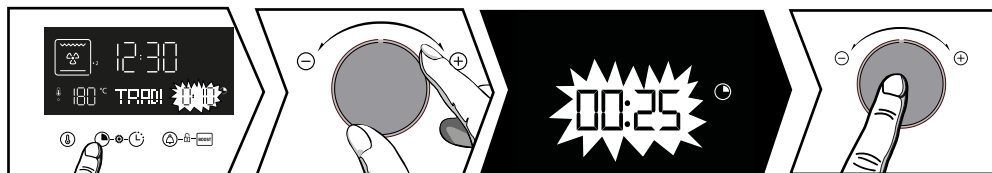
Stiskněte tlačítko , teplota začne blikat. Nastavte teplotu otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.


• Použití režimu Boost (předehřátí)



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

• Změna doby



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



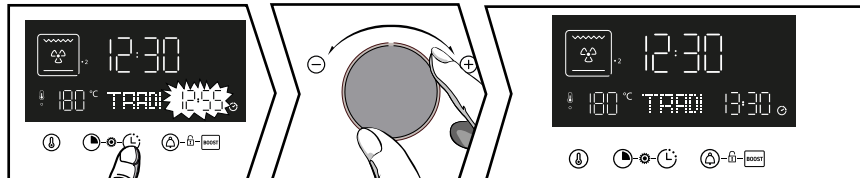
Systém „Smart Assist“

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

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

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

• Úprava času konce pečení



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

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

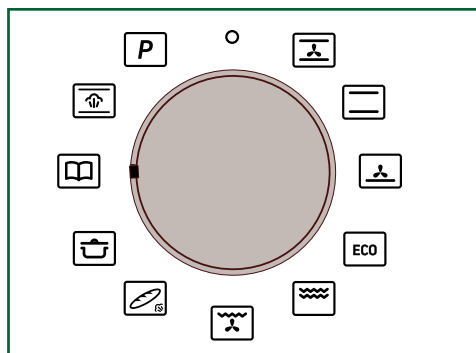
Trouba se spustí později a ukončí pečení ve vybraný čas.

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



FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

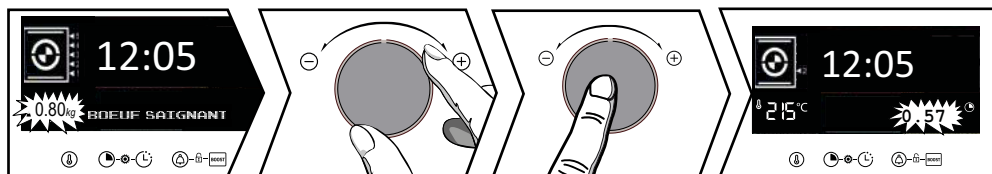
Funkce „**Kuchařský průvodce**“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



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

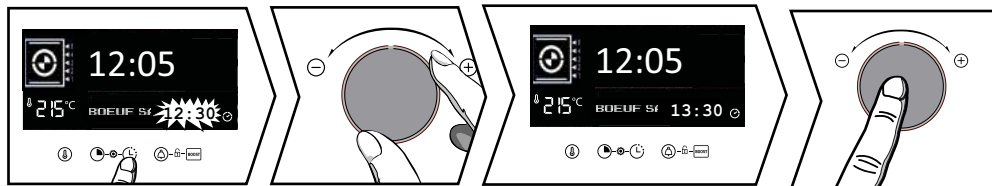
*** U těchto pokrmů je nutné troubu předehřát. Vložte pokrm do trouby po zaznění signálu předehřevu.**

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



V závislosti na pokrmu bliká nabízená hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí otočného voliče + a - a volbu potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se automaticky vypočítaná ideální doba pečení. Trouba vám doporučí úroveň vodící lišty, do které máte vložit plech. Vložte plech do trouby na doporučenou úroveň (lišta úrovně 1 se nachází dole, úroveň 5 nahoře). Trouba se zapne.

• Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

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



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

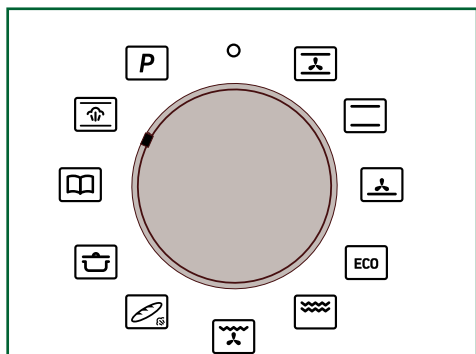
U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.



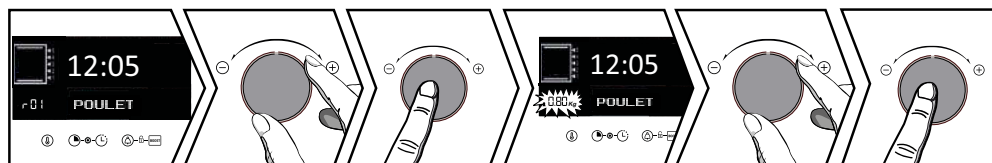
FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „Průvodce – pára“ .


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



TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽITÍM PÁRY		
Jídla	Potraviny	Množství přidané vody
A Drůbež	A1 Kuře	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
B Ryba	B2 Velké ryby	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
C Pečené	C1 Telecí	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
	C2 Vepřové	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm



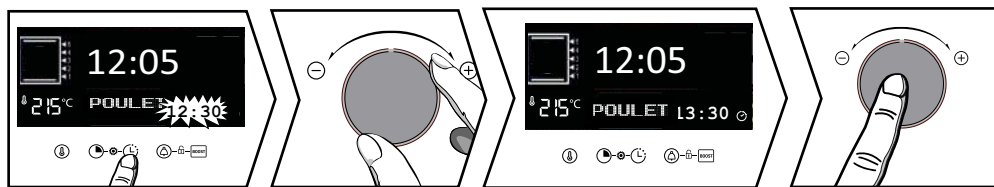
Vyberte skupinu potravin otočným voličem + a -, potvrďte stisknutím otočného voliče. Dále vyberte skupinu potravin otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

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

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

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

• Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

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



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

- Čištění vnitřku trouby pyrolýzou




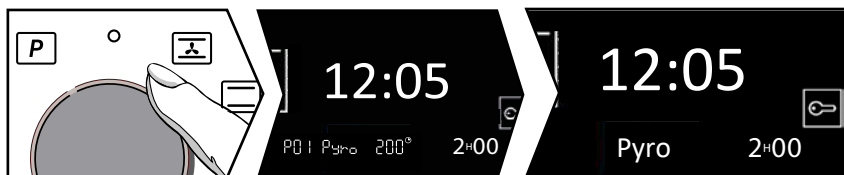
POZOR

Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškerá příslušenství. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

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

- Okamžité samočištění

Na programové jednotce se musí zobrazit hodina bez blikání. Otočným voličem vyberte samočisticí cyklus  :



Nastavte otočný volič na tuto funkci  .

Vyberte pyrolýzu otočným voličem + a - podle míry znečištění vaší trouby.

Podle vašeho výběru:

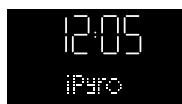
P01: PYRO 2H

P02: Zobrazí se PyroExpress* nebo PYRO ECO 1H30 .

Potvrďte otočným voličem + a -, pyrolýza se spustí. Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dvířka se odblokují. Vraťte otočný volič funkcí do polohy 0.

*PyroExpress – 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu. Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě se automaticky spustí pyrolýza EKO trvající 1:30 h.



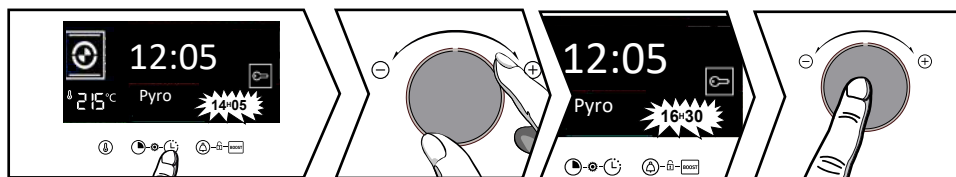
„PyroExpress – 59 minut“

Pokud se tento údaj zobrazí na displeji, můžete spustit „PyroExpress – 59 minut“.



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

- **Odložené samočištění**



Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, stiskněte tlačítko 🕒 a nastavte nový čas konce otočným voličem + a -, pak potvrďte stisknutím otočného voliče. Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno v novou naprogramovanou hodinu. Po ukončení čištění vraťte otočný volič funkcí na 0.



• Čištění vnějšího povrchu

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

• Čištění skel dvířek



UPOZORNĚNÍ:

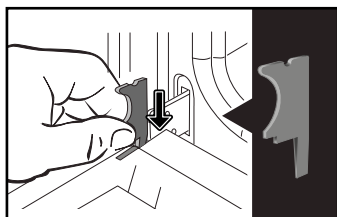
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí.

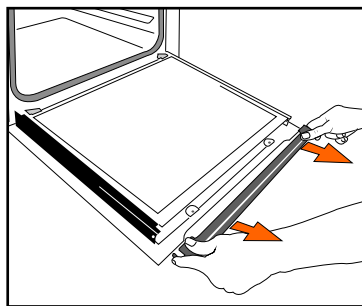
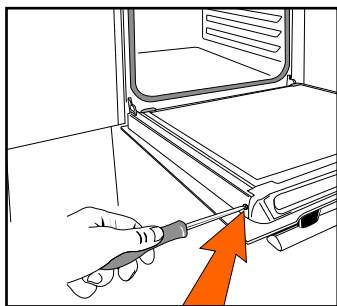
Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování takto:

• Čištění skel dvířek

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



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

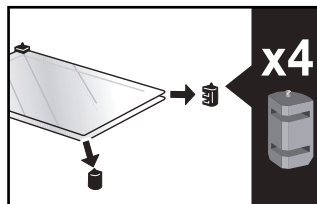
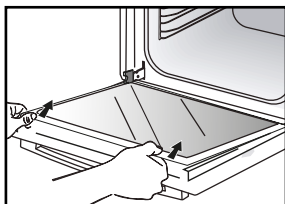




Údržba spotřebiče

! DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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



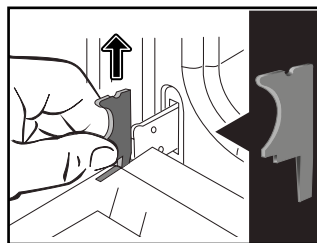
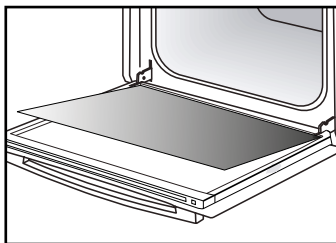
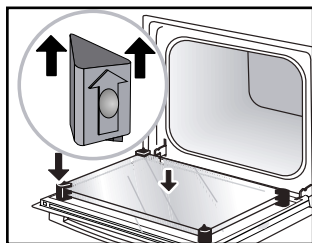
Vyjmutí prvního skla: dvířka jsou vybavena dvěma vnitřními skly, která jsou v každém rohu opatřena černou pryžovou vložkou. Je-li to nutné, vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.

Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem nepouštějícím vlákna.

• Opětovná montáž skel dvířek

Po vyčištění znovu nasadte všechny čtyři pryžové vložky šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.

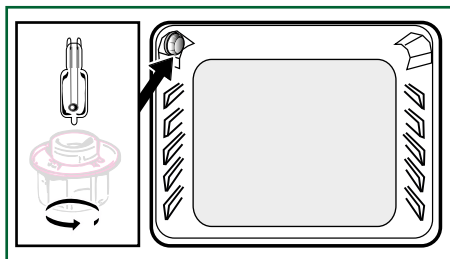
Zasuňte poslední sklo do zarážek, dále umístěte zpět příčku a přišroubujte ji. Než zavřete dvířka, odeberte plastovou zarážku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.



• Výměna žárovky

! DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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



Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, patice G9.

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



PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Trouba se nezahřívá.

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

Světlo trouby je nefunkční.

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

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.

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

Neprobíhá čištění pyrolýzou.

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

Na displeji bliká symbol .

Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

Vaření v bain-marie.

Při vaření v bain-marie použijte větrané způsoby vaření.

Vibrace.

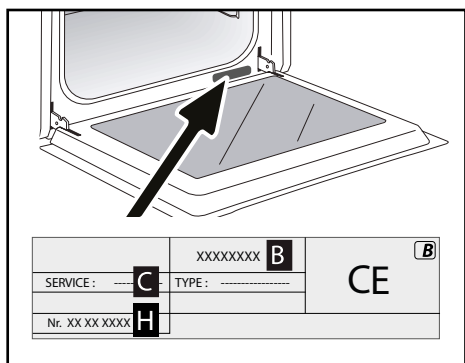
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

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



OPRAVY

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


















B: obchodní reference

C: servisní reference




















H: výrobní číslo

Tabulka pečení

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

* Podle typu

Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 UROVEN		 UROVEN		 UROVEN		 UROVEN		 UROVEN		 UROVEN		
Cukrovinky													
Sušenky – Cukroví	175	3											15–20
Bábovka Kugelhopf			180	2									40–45
Sněhové pečivo	100	2											60–90
Madlenky	220	3					200	3					5–10
Sřředně velké věnečky	200	3					180	3					30–40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3					5–10
Moučník Savarin	180	3											30–35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1					30–40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1					20–25
Různé													
Pokrmý připravované na jehle	220	3			210	4							15–20
Paštika Terrine ve vodní lázni	200	2					190	2					80–100
Pizza z křehkého těsta	200	2											30–40
Pizza z chlebového těsta													15–18
Slané koláče	220	2											35–40
Suflé													50
Koláče	200	2											40–45
Chléb	220						200		220				30–40
Topinka	180				275	4–5							2–3
Litínový kastrol (dušení)	180	2											90–180

* Podle typu






















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

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

NASTAVENÍ ČÍSLA T °C

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

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY NF EN 60350

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

* Podle typu

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

FR

CS

EN

ES

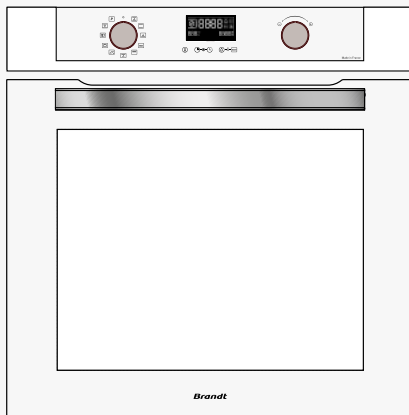
PL

Brandt



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN




Dear Customer,

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

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

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

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

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BV/Cert:6011825</p>	<p>The "Origine France Garantie" label guarantees consumers the product traceability by providing them with a clear and objective indication of origin. BRANDT is proud to affix this label to the products made in our French plants based in Orléans and Vendôme.</p>
---	------------------------	---

<https://brandt.com/>



IMPORTANT:

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



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



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

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



IMPORTANT:

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

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



WARNING:

— The appliance and its acces-

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

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

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

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

— Do not use a steam cleaner.

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



WARNING :

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



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



The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

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

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

— In order to avoid overheating,

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

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

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

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

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

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



Installing your appliance

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

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

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



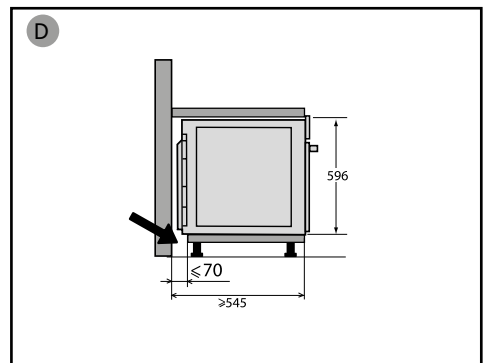
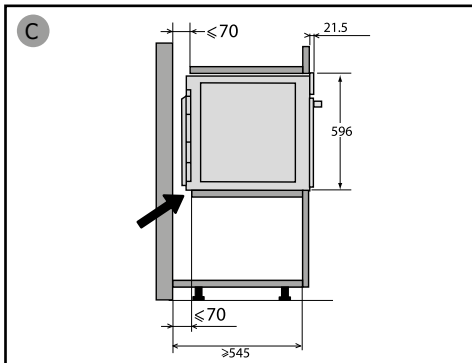
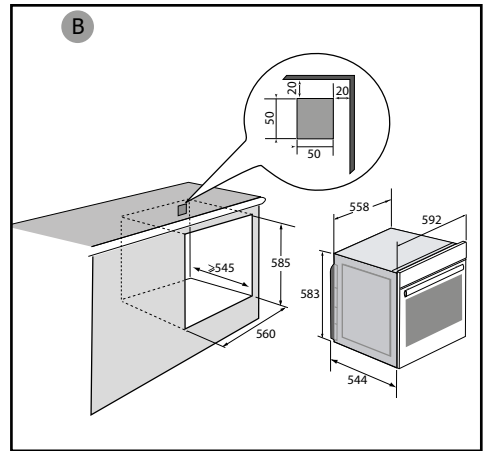
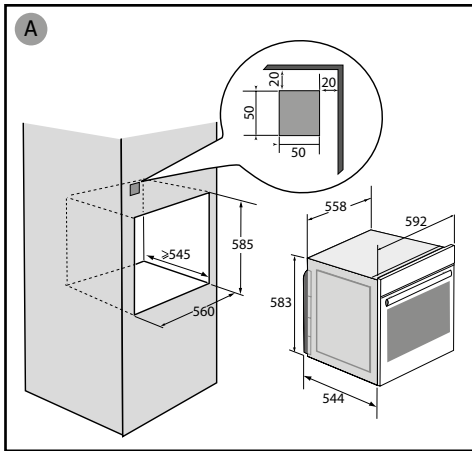
Tip

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



WARNING :

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





ELECTRICAL CONNECTION

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

WARNING

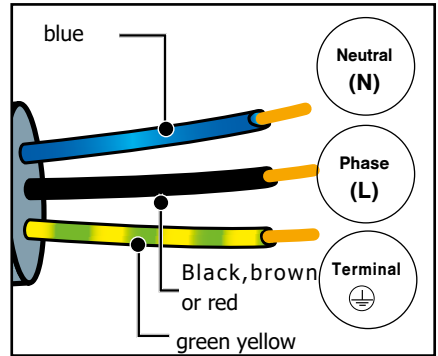
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

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

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

• **Prior to first use**

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





CARE FOR THE ENVIRONMENT

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

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



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

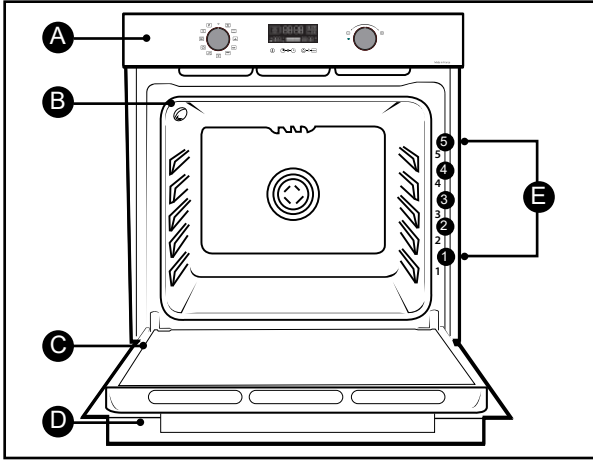
Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

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



Presentation of your appliance

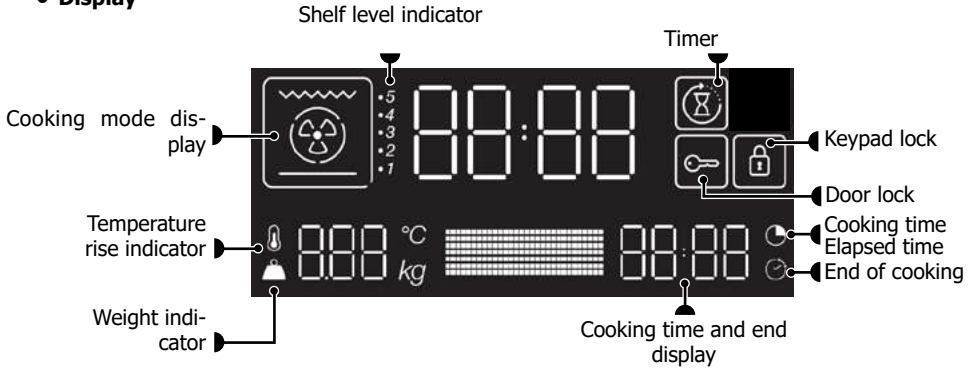
DESCRIPTION OF THE OVEN



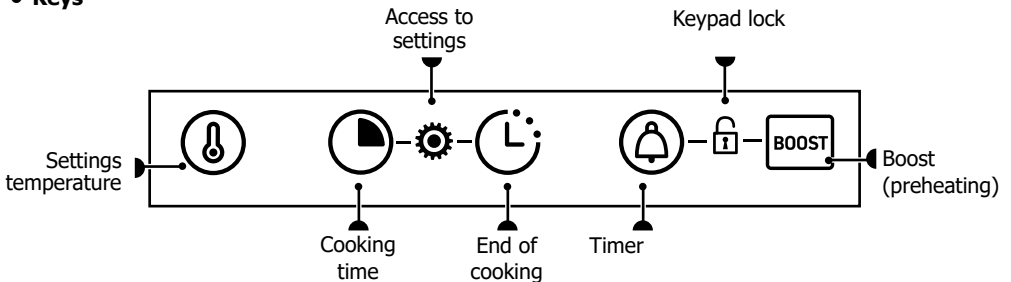
- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle
- E** Shelf runners
(This oven has 5 positions for the accessories: shelf runners 1 to 5).

DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

• Display



• Keys



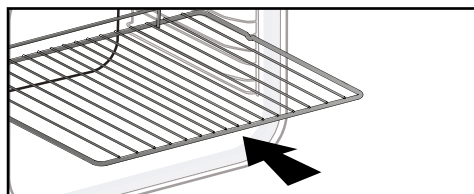


ACCESSORIES (depending on the model)

• Anti-tip safety rack

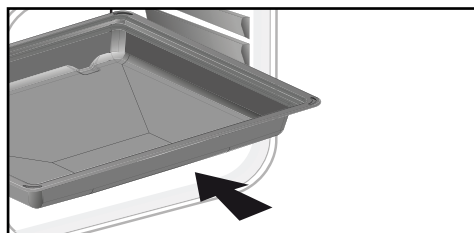
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

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



• 45 mm multi-purpose drip tray

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



• 20mm multi-purpose drip tray

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



• 8mm pastry dish

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

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



Tip:

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

WARNING:

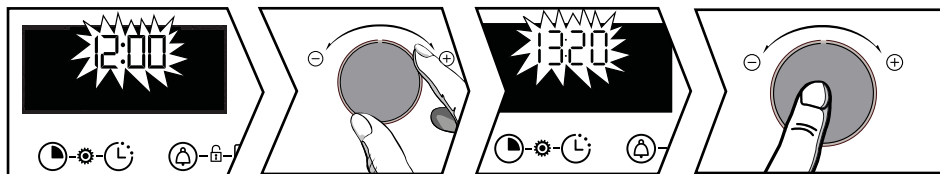
Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.



Using your appliance

SETTINGS

• Setting the clock

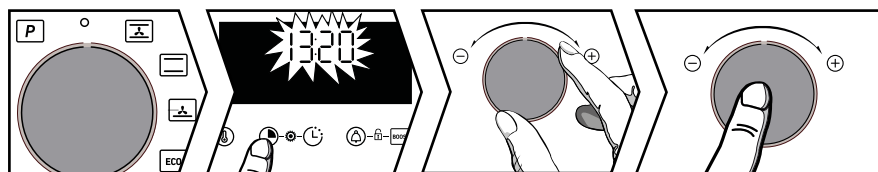


When switching on, the display flashes at 12:00.

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

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

• Changing the time

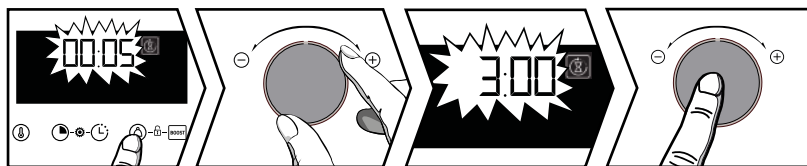




The function selector must always be in position 0.


Hold the  key pressed until the time flashes.


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

• Timer



Press , the  symbol appears. The timer flashes.

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

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

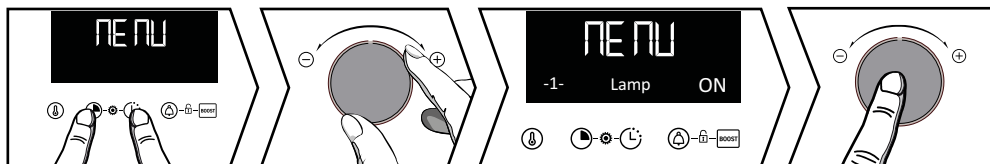


• Keypad lock (child safety device).



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

SETTINGS MENU



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

To exit the "MENU", press any key.

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



COOKING MODES

Manual functions:



CONV VENTILATED*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

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



CONVENTIONAL

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

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

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



PULSED BOTTOM

Min. temperature 75°C, max. 250°C

Recommendation: 180°C

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



ECO*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

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

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

All types of cooking are done without preheating.



FULL GRILL

Positions 1 to 4

Recommendation: Position 4

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



PULSED GRILL

Min. temperature 100°C, max. 250°C

Recommendation: 200°C

Roasts and poultry are juicy and crisp all over.

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

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

meat. To keep fish steaks moist.



BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C

Recommendation: 205°C

Recommended cooking sequence for bread. Remember to place a

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



KEEP WARM

Min. temperature 35°C, max. 100°C

Recommendation: 60°C



THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

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



THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Select the "Steam Guide" function .

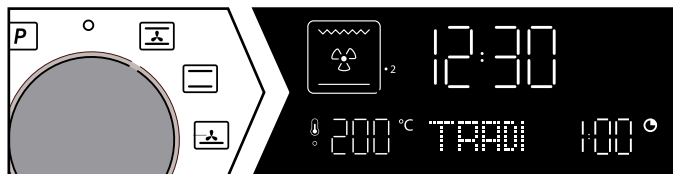
The oven then suggests different food categories: Chicken, large fish and roasts (veal, pork).

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



STARTING A COOKING PROGRAMME


- **Starting a cooking programme immediately**



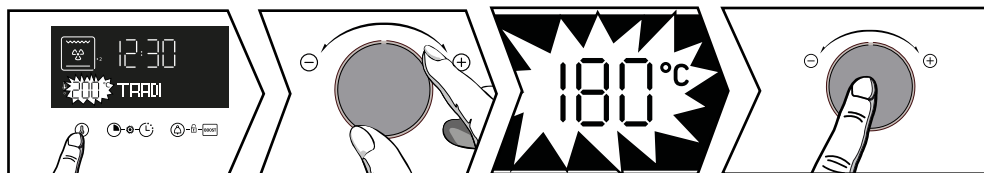
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.


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

For manual functions:

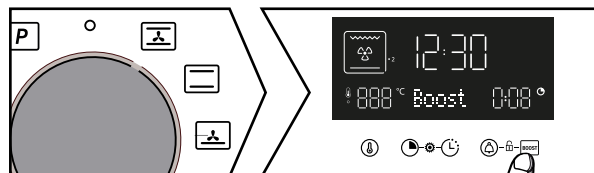
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature, which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator  flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature. You can place your dish in the oven.


- **Changing the temperature**



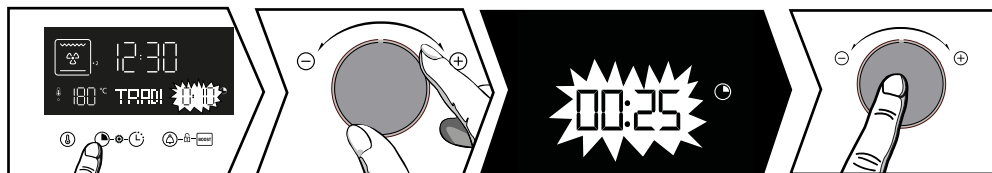
Press the  button, the temperature flashes. Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.


- **Using the Boost mode (preheating)**



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

- **Changing the cooking time**



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



Using your appliance



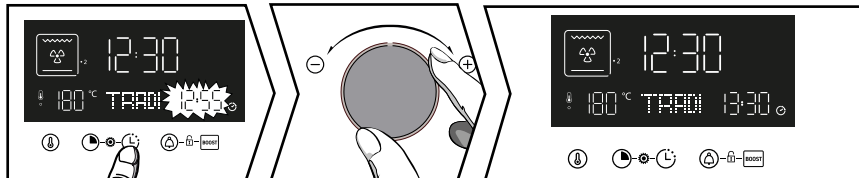
“Smart Assist” system

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

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

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

• Changing the cooking end time



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

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

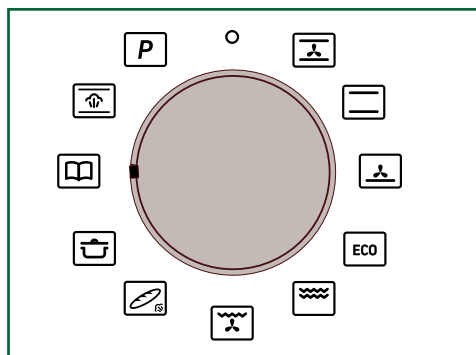
Your oven will start cooking later on to finish cooking at the chosen time.

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



THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

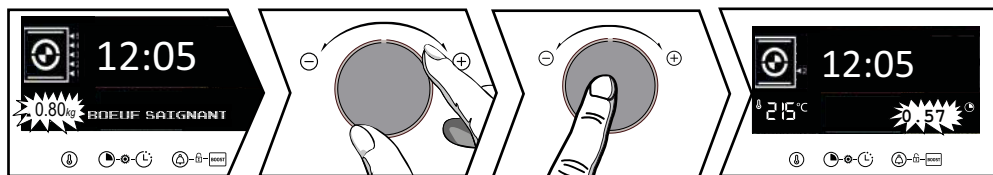
The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared, its weight and the type of dish.




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

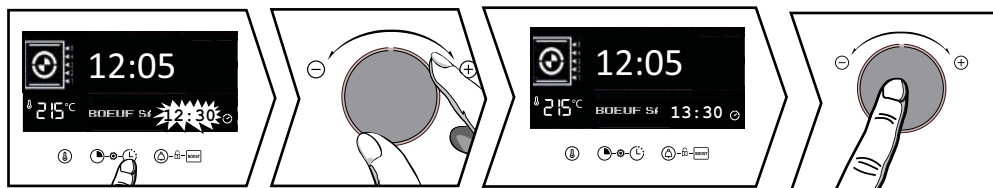
***for these dishes, the oven must be preheated. Place your dish in the oven after the preheat beep.**


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



Depending on your dish, a suggested weight flashes . Enter the actual weight of the dish with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The ideal cooking time is displayed, it is calculated automatically. The oven recommends the height of the shelf on which you should place the dish. Place your dish in the oven on the recommended shelf level (from 1 at the bottom to 5 at the top). The oven starts.

• Changing the cooking end time



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



IMPORTANT

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



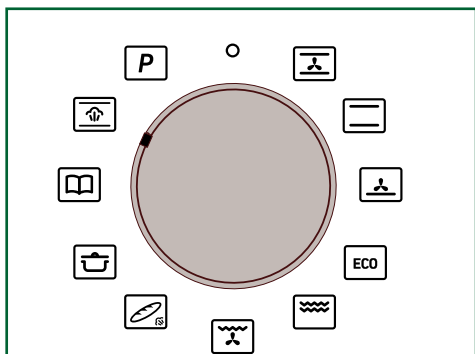
Using your appliance



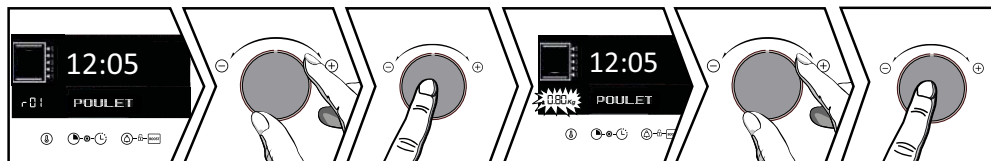
THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Select the "Steam Guide" function .


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



COMBINED FUNCTIONS TABLE AUTOMATIC WITH ADDED STEAM		
Dishes	Food	Quantity of water to add
A Poultry	A1 Chicken	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
B Fish	B2 Large fish	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
C Roasts	C1 Veal	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
	C2 Pork	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray



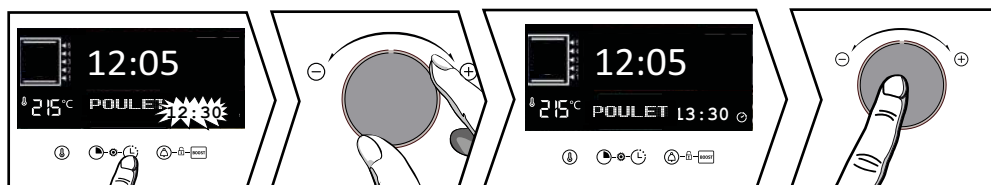
Select your food category using the + and - knob, and confirm by pressing the knob. Then select your food using the + and - knob, and confirm by pressing the knob.


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

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

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

• Changing the cooking end time



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

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



CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES


- **Cleaning the oven cavity with pyrolysis**

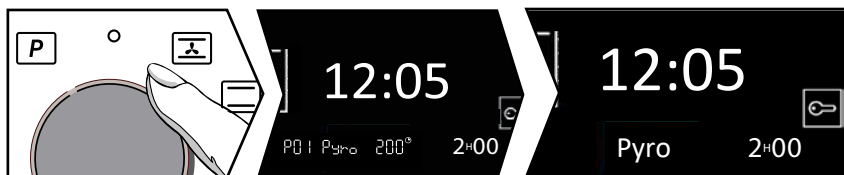
WARNING


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

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

- **Automatic self-cleaning**

The programmer must display the time of day and must not be flashing. Select the self-cleaning cycle with the function selector  :



Position the knob on this function .

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

Select between:

P01: PYRO 2H

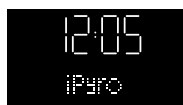
P02: PyroExpress* or PYRO ECO 1H30 displays.

Confirm with the + and - knob, the pyrolysis cycle begins. At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked. Turn the function selector back to 0.

*** PyroExpress in 59 minutes.**

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

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



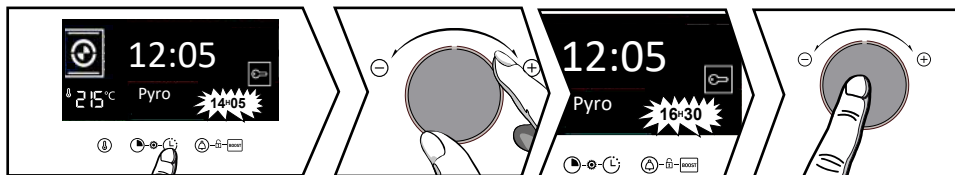
Pyro "Express 59 minutes"


When this indication displays on the screen, you can start a "PyroExpress in 59 minutes" cycle.



CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

- **Delayed self-clean**



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



- **Cleaning the outer surfaces**

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

- **Cleaning the oven door glass**



IMPORTANT:

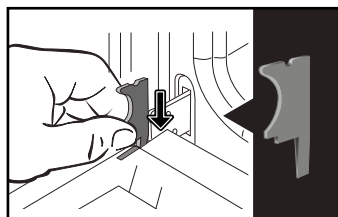
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

Before doing this, remove any excess grease from the inside of the window with a soft cloth and washing up liquid.

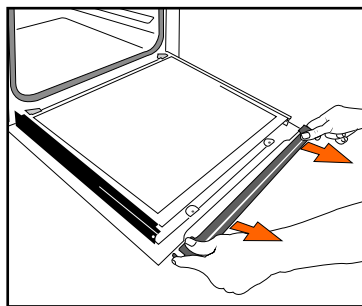
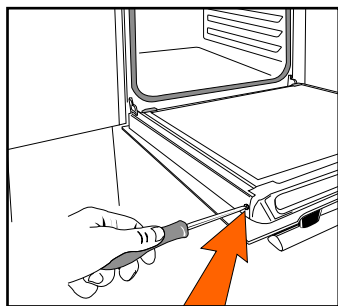
To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

- **Cleaning the oven door glass**

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



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

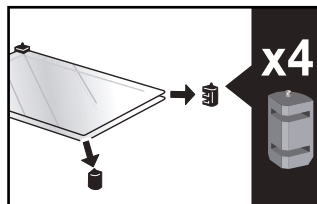
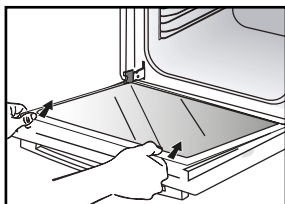




Caring for and cleaning your appliance

! IMPORTANT:

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



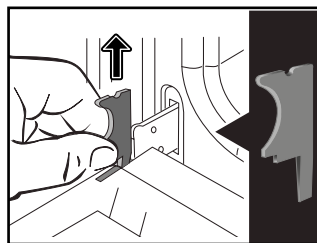
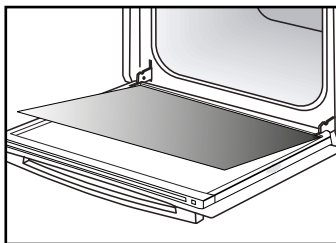
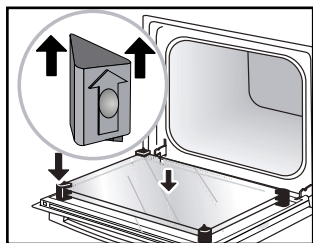
Remove the first glass panel: the door consists of two inside glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove the inside panels to clean them.

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

• Reassembling the oven door glass

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

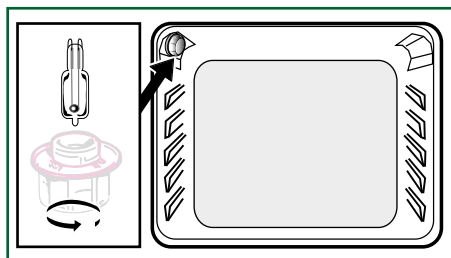
Insert the last glass panel into the stops, reposition the rail and screw it back in. Remove the plastic wedge before closing the door. Your appliance is now ready to use again.



• Replacing the light bulb

! IMPORTANT:

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



Bulb details:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

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



ANOMALIES AND SOLUTIONS

The oven is not heating.

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

The oven light is not working.

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

The cooling fan continues to operate after the oven stops.

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

The pyrolysis cleaning cycle does not begin.

Check that the door is locked. There may be a door locking or temperature sensor fault. If the fault persists, contact the Customer Service Department.

The  symbol flashes in the display.

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

Cooking in a bain-marie.

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

Vibration noise.

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

This will not have any impact on your appliance's

operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.

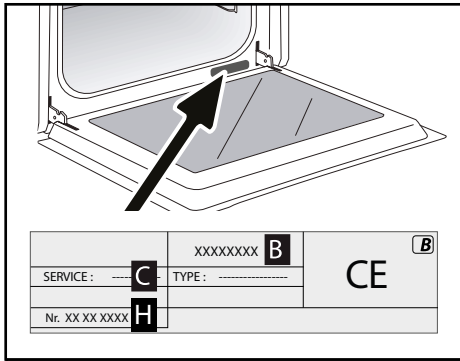


SERVICE CALLS

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

GENUINE REPLACEMENT PARTS

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





















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

Cooking chart

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

* Depending on model

Cooking chart

TYPE OF FOOD	 *		 *		 *		 *		 *		 *		min.
	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	
Pastries													
Cookies - Shortbread biscuits	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues	100	2											60-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Medium-size choux pastry	200	3					180	3					30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3					5-10
Savarin cake	180	3											30-35
Shortcrust pastry tart	200	1					195	1					30-40
Thin puff pastry tart	215	1					200	1					20-25
Other													
Skewers	220	3			210	4							15-20
Hot water bath terrine pâté	200	2					190	2					80-100
Shortcrust pizza	200	2											30-40
Bread dough pizza													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Savoury pies	200	2											40-45
Bread	220						200		220				30-40
Toasted bread	180				275	4-5							2-3
Casseroles (stews)	180	2											90-180

* Depending on model



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




















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

EQUIVALENT: GAS MARKS T °C

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

FUNCTION PERFORMANCE TESTS

CEI STANDARD 60350

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

* Depending on model

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

FR

CS

EN

ES

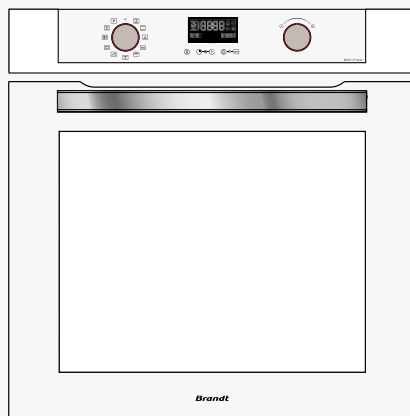
PL

Brandt



MANUAL DE USUARIO ES

HORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BV/Cert.L6011825


Estimado/a cliente/a:

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

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

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

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

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

<https://brandt.com/>



IMPORTANTE:

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



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



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

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

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



IMPORTANTE:

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

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

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



ADVERTENCIA:

— El aparato y sus partes accesibles se calientan

durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

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

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

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



ADVERTENCIA :

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



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

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



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

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

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

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta

decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

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

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

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

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

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



ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

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

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

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

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



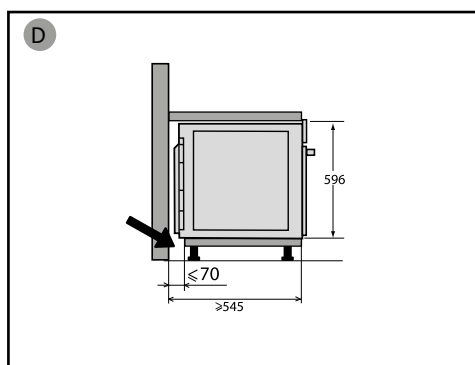
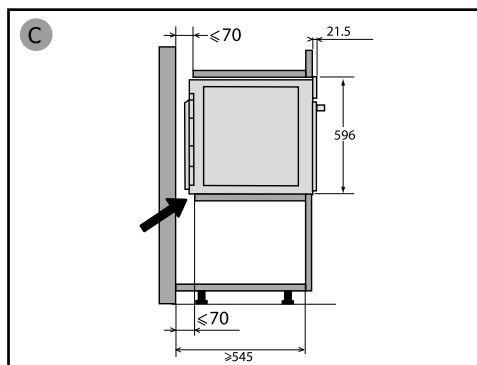
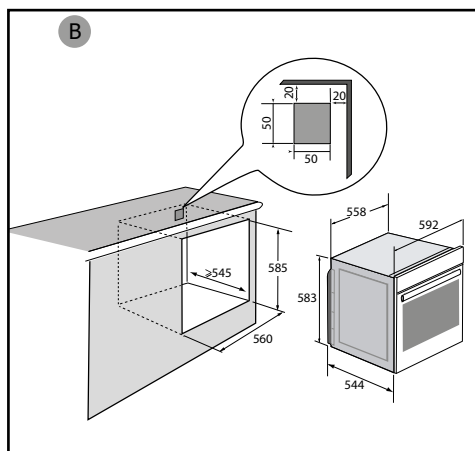
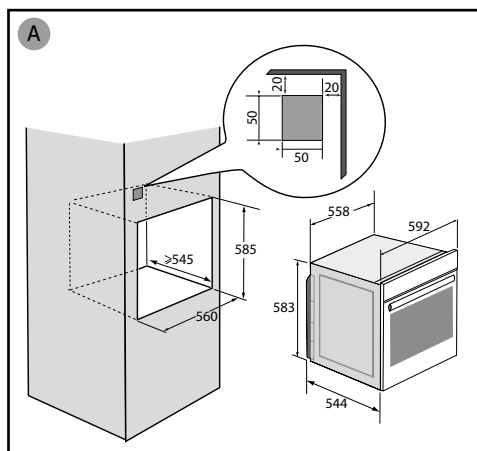
Consejo

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



ATENCIÓN:

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




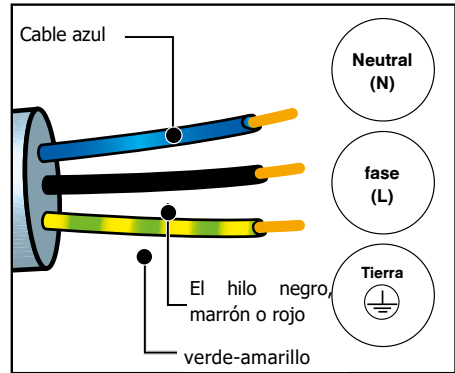


CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

ATENCIÓN:

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.



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

• Antes del primer uso

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



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

mezclar con los demás residuos.

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

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

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

ENVASES

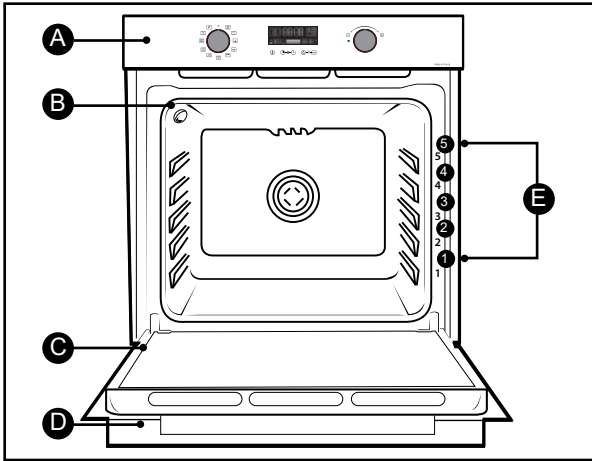
- Esta marca " Green Dot" significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.





Presentación del aparato

PRESENTACIÓN DEL HORNO



A Panel de control

B Bombilla

C Puerta

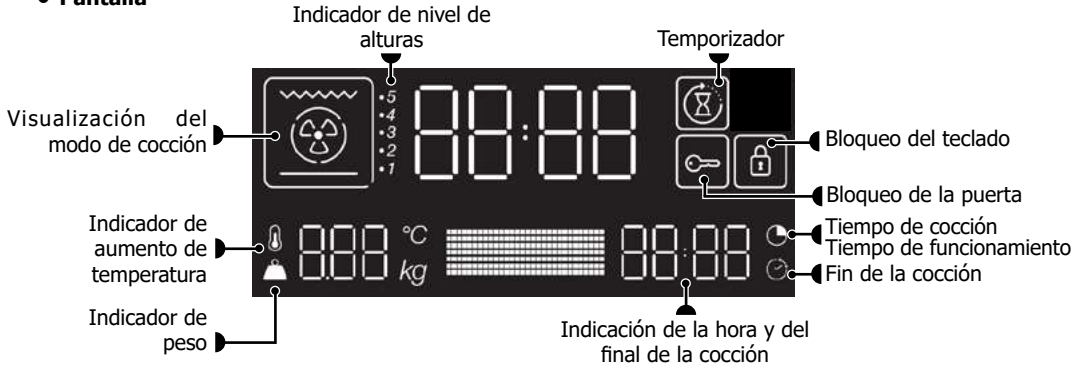
D Asa

E Niveles

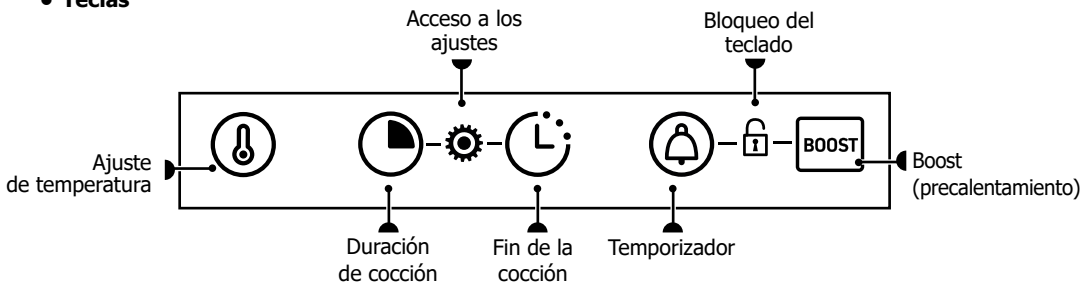
(Este horno dispone de 5 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 5).

PANTALLA Y BOTONES DE CONTROL

• Pantalla



• Teclas

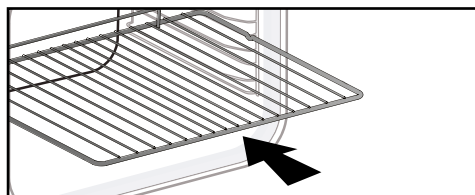




ACCESORIOS (según modelo)

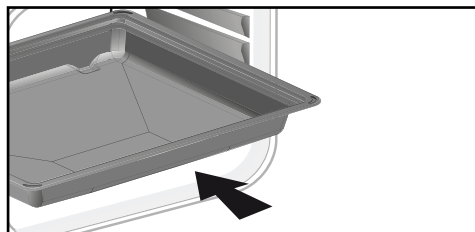
• Parrilla con retén antivuelco

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



• Bandeja multiusos 45 mm

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



• Bandeja multiusos 20 mm

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



• Bandeja de repostería 8 mm

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



Consejo:

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



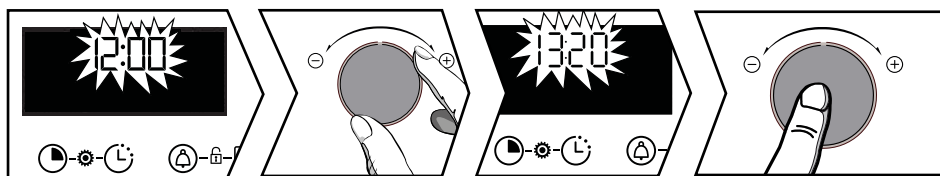
ADVERTENCIA:

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



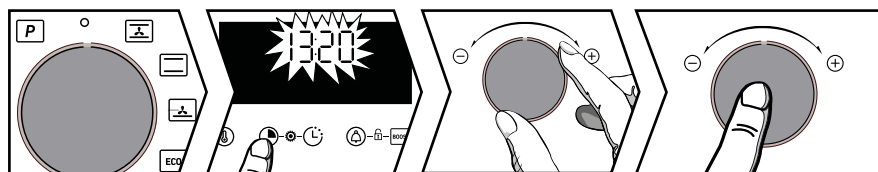
AJUSTES

• Puesta en hora



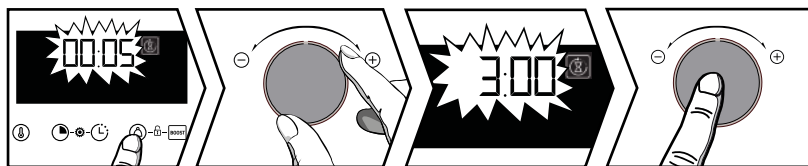
Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.
Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.
En caso de corte de corriente, la hora parpadeará. Efectúe el mismo ajuste.

• Ajuste de la hora



La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.
Pulse la tecla **P** hasta ver la hora parpadear.
Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

• Temporizador



Pulse la tecla **⏸** y aparecerá el símbolo **⏸**. El temporizador parpadeará.

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

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

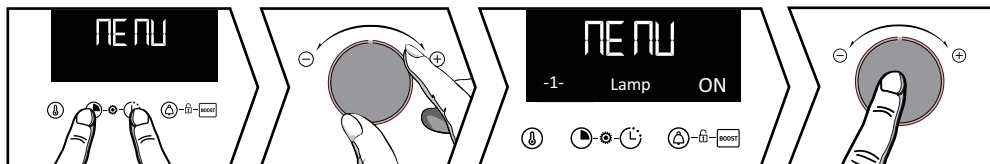


• Bloqueo del teclado (seguridad para niños)



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

MENÚ AJUSTES



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

Para salir del "MENÚ" pulse cualquier tecla.

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



MODOS DE COCCIÓN

Funciones manuales:



TRADI VENTILADO*

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

Recomendación: 200°C

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



TRADICIONAL

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

Recomendación: 200°C

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

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



SOLERA PULSADA

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

Recomendación: 180°C

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



ECO*

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

Recomendación: 200°C

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

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

Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.



GRILL FUERTE

Posiciones 1 a 4

Recomendación: Posición 4

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



GRILL PULSADO

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

Recomendación: 200°C

Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.

Deslice la bandeja multiusos 45 mm en el nivel inferior.

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



PAN

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

Recomendación: 205°C

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



MANTENIMIENTO CALIENTE

Temperatura recomendada: mínima 35°C, máxima 100°C

Recomendación: 60°C




LA FUNCIÓN GUÍA CULINARIA

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



LA FUNCIÓN GUÍA VAPOR

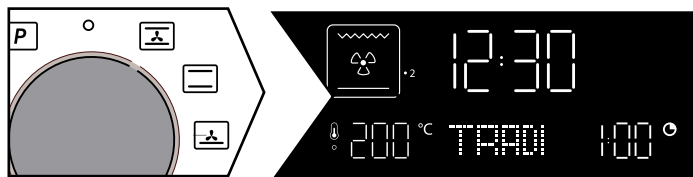
Seleccione la función "Guía vapor" .

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



INICIO DE COCCIÓN

• Inicio de una cocción inmediata



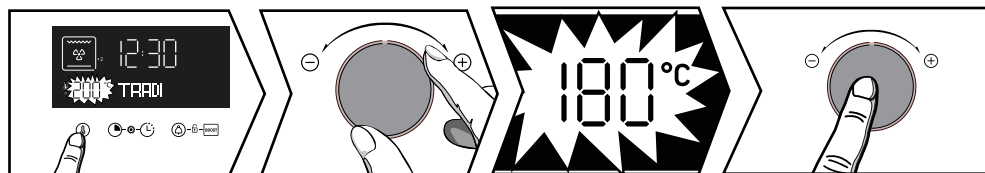
Tan pronto como el horno se pone en marcha, se muestra el tiempo de funcionamiento.

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

Para las funciones manuales:

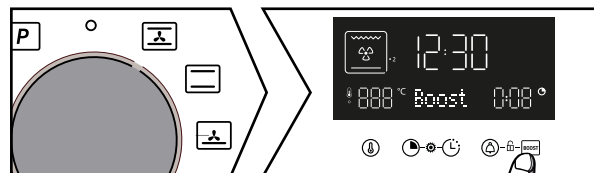
El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable. El horno calentará y el indicador de temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos. Puede introducir la bandeja en el horno.

• Ajuste de la temperatura



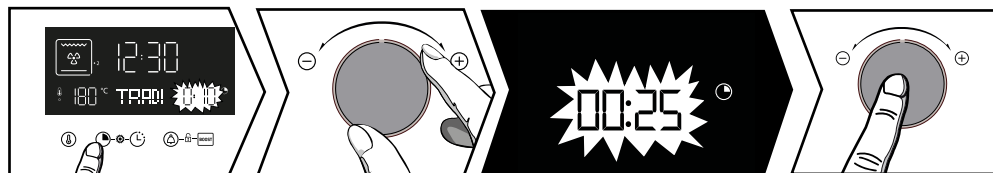
Pulse la temperatura parpadeará. Ajuste la temperatura con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

• Modo Boost (precalentamiento)



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

• Ajuste de la duración



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



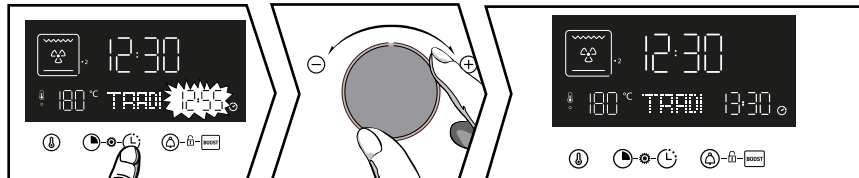
Función "Smart Assist"

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

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

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

• Modificación de la hora de fin de cocción



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

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

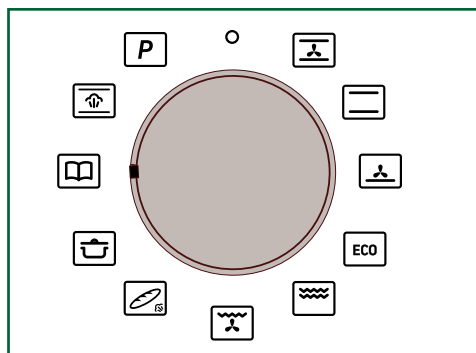
El horno se pondrá en marcha más tarde para terminar la cocción a la hora seleccionada.

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



LA FUNCIÓN GUÍA CULINARIA

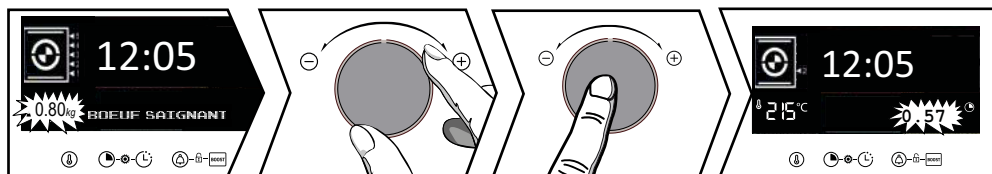
La función "Guía culinaria" selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del tipo de alimento que vaya a preparar, de su peso y de la bandeja que utilice.



- r1:** roast beef al punto
- r2:** roast beef bien hecho
- r3:** roast beef poco hecho
- r4:** gratin dauphinois
- r5:** patatas rellenas
- r6:** tomates rellenos
- r7:** flan de verduras
- r8:** pizza
- r9:** quiche
- r10:** lasaña
- r11:** tarta de frutas
- r12:** cookies*

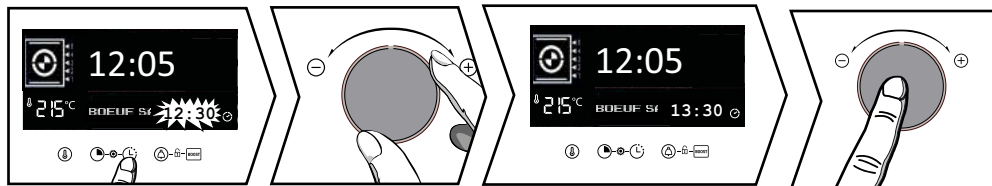
* para estos platos hay que precalentar el horno. Introduzca la bandeja en el horno después del pitido de precalentamiento.

Gire la rueda de funciones hasta Guía culinaria. Utilice la rueda + y - para seleccionar una receta preprogramada. Valide pulsando la rueda + y -.



Según el plato, parpadeará un peso sugerido . Introduzca el peso del alimento con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda. El tiempo de cocción ideal se muestra y se calcula automáticamente. El horno recomienda el nivel al que debe colocar la bandeja. Introduzca la bandeja en el nivel recomendado (del 1, abajo, al 5, arriba). El horno se pondrá en marcha.

• Modificación de la hora de fin de cocción



Pulse la tecla , la hora de fin de cocción parpadea.

Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear. Se muestra el tiempo de cocción programado: la cocción terminará a la hora seleccionada.




IMPORTANTE

Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.



LA FUNCIÓN GUÍA VAPOR

Seleccione la función "Guía vapor" .

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

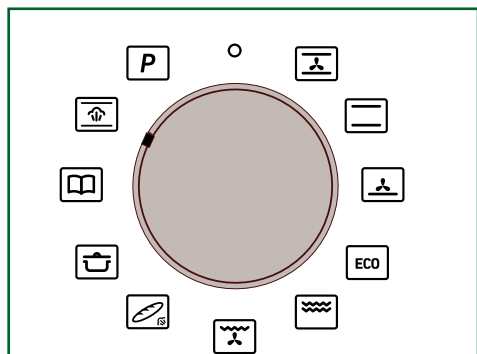
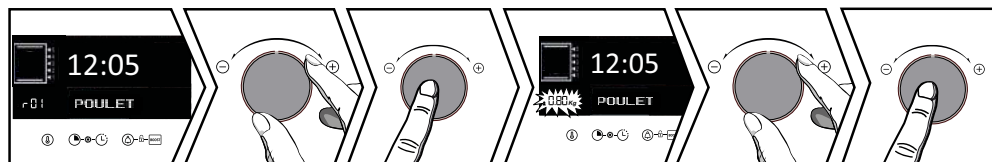



TABLA DE FUNCIONES COMBINADAS AUTOMÁTICAS CON VAPOR		
Platos	Alimentos	Cantidad de agua necesaria
A Aves	A1 Pollo	500 ml de agua caliente en la bandeja multiusos 45 mm
B Pescado	B2 Pescado grande	500 ml de agua caliente en la bandeja multiusos 45 mm
C Asados	C1 Ternera	500 ml de agua caliente en la bandeja multiusos 45 mm
	C2 Cerdo	500 ml de agua caliente en la bandeja multiusos 45 mm



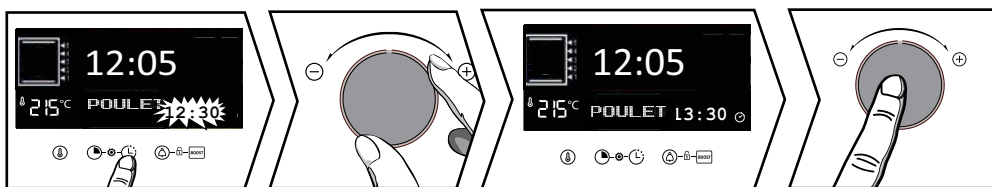
Seleccione la familia de alimentos con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda. A continuación, seleccione el alimento concernido con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda.


Un peso parpadea ; introduzca el peso real del alimento con la rueda + y - y confirme pulsando la rueda.

Coloque la bandeja multiusos 45 mm (con agua tibia) en el nivel inferior, nivel 1 y el alimento por cocer en el nivel 3.

No es necesario ajustar nada más, la temperatura y el tiempo de cocción se calculan automáticamente. Si es necesario, ajuste el tiempo de fin de cocción y valide. La cocción comienza inmediatamente.

• Modificación de la hora de fin de cocción



Pulse la tecla , la hora de fin de cocción parpadea.

Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear. Se muestra el tiempo de cocción programado: la cocción terminará a la hora seleccionada.



LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

- Limpieza del interior del horno mediante pirólisis

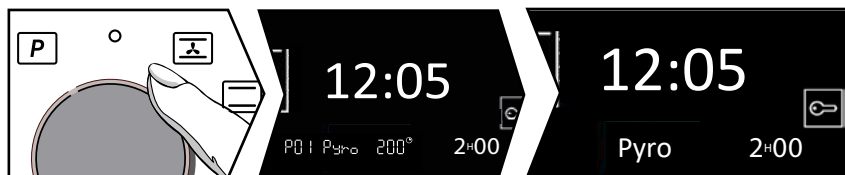
ATENCIÓN

retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Antes de proceder a una limpieza pirólítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

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

- Autolimpieza inmediata

El programador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Seleccione el ciclo de autolimpieza con la rueda de funciones **P** :



Coloque la rueda en esta función **P** .

Elija la pirólisis con la rueda + y - según el grado de suciedad del horno.

Según su elección:

P01: PYRO 2H

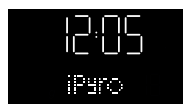
P02: aparece en pantalla Pyro Express* o PYRO ECO 1H30.

Valide con la rueda + y -. La pirólisis comienza. Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará. Vuelva a colocar la rueda de funciones en la posición 0.

* Pyro Express 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, se establecerá una pirólisis ECO de 1h30 automáticamente.



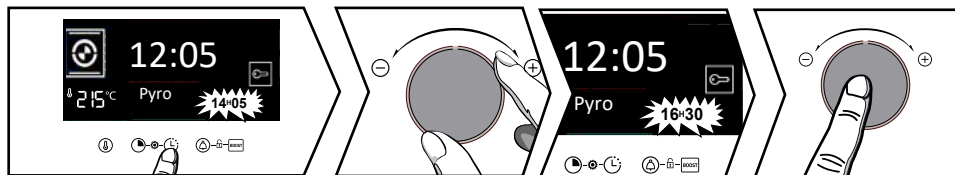
Pyro Express 59 minutos


Cuando aparezca esto en pantalla, podrá iniciar un ciclo Pyro Express en 59 minutos.



LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

- Autolimpieza diferida



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



- **Limpieza de la superficie exterior**

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

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

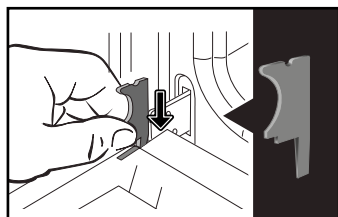
⚠ ATENCIÓN:

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

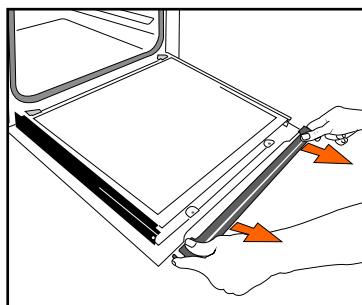
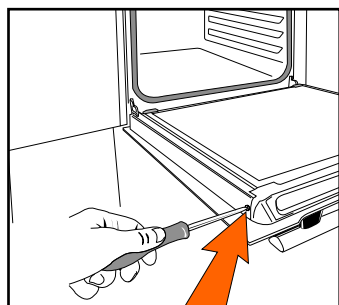
Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente.
Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera:

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

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



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

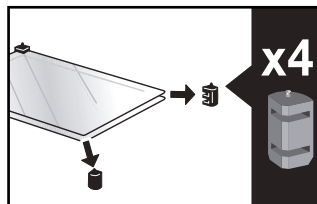
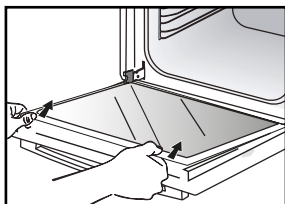




Mantenimiento del aparato

! IMPORTANTE:

asegúrese de marcar el sentido de montaje de este primer cristal (lado brillante hacia usted)



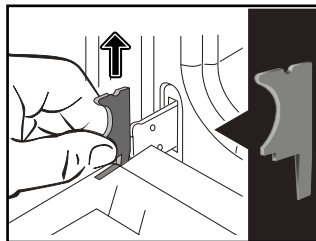
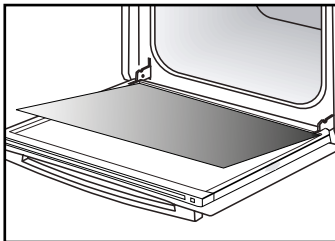
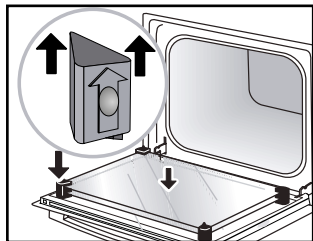
Retire el primer cristal: la puerta incluye dos cristales interiores con un espaciador negro de goma en cada esquina. En caso necesario, retire los cristales interiores para limpiarlos.

No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

• Colocación de los cristales de la puerta

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

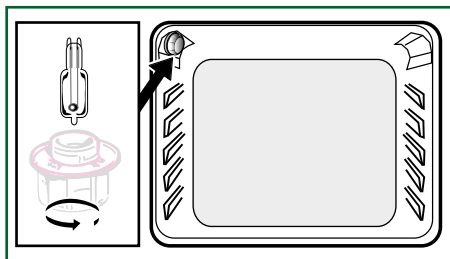
Enganche el último cristal en los topes, luego vuelva a colocar el travesaño y apriételo de nuevo. Retire la cuña de plástico antes de cerrar la puerta. El aparato ya está nuevamente operativo.



• Sustitución de la bombilla

! IMPORTANTE:

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



- Características de la bombilla:

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

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Suelte el cristal y saque la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a poner el cristal. Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética **G**.



ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

El horno no calienta.

Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Aumente la temperatura seleccionada.

La luz del horno no funciona.

Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de una hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, contacte con el SPV.

La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Puede ser un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura. Si el fallo persiste, contacte con el SPV.

El símbolo parpadea en pantalla.

Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.

Cocinar al baño maría.

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

Ruido de vibración.

Compruebe que el cable de alimentación no está en contacto con la pared posterior del horno. Esto no afecta al funcionamiento del aparato, pero puede causar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire el aparato y mueva el cable. Vuelva a colocar el horno en su sitio.

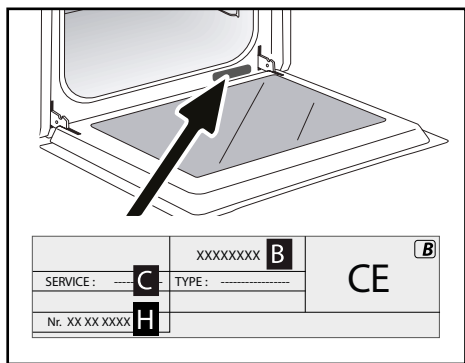


INTERVENCIONES

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















PIEZAS ORIGINALES

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










- B : Referencia comercial
- C : Referencia de servicio
- H : Número de serie

Tiempos de cocción

PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	min					
Carne													
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2					60
Asado de ternera (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Asado de buey poco hecho (1 kg)	240	2											45-60
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Aves grandes piezas	200	2											60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3	30-40
Costillas de cerdo					210	3							30-40
Costillas de ternera					210	3							20-30
Costillas de buey poco hechas (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Costillas de cordero					210	3							20-30
Pescado													
Pescado pequeño					275	4							15-20
Pescado medio (1 a 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Filetes de pescado	220	3					200	3					15-20
Verdura													
Gratinados (alimentos cocinados)					275	2							15
Gratin dauphinois	200	2					180	2					45
Lasaña	200	3					180	3					45
Tomates rellenos	170	3					160	2					30
Pasteles													
Bizcocho esponjoso - Tarta			150	3									35
Brazo de gitano	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Bizcocho	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremas	165	2											30-40

* según modelo

Tiempos de cocción

PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL	
Pasteles													
Cookies - Sablés	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Merengues	100	2											60-90
Magdalenas	220	3					200	3					5-10
Buñuelo medio	200	3					180	3					30-40
Hojaldres	220	3					200	3					5-10
Pastel Savarin	180	3											30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1					30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1					20-25
Varios													
Pinchos	220	3			210	4							15-20
Paté en terrina al baño maría	200	2					190	2					80-100
Pizza de masa quebrada	200	2											30-40
Pizza masa de pan													15-18
Quiche	220	2											35-40
Suflé													50
Empanadas	200	2											40-45
Pan	220						200		220				30-40
Pan tostado	180				275	4-5							2-3
Guisos cerrados (estofados)	180	2											90-180

* según modelo






















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

Nota: antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer 1 hora mínimo a temperatura ambiente.

EQUIVALENCIA: CIFRAS T °C

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

PRUEBAS PARA LA FUNCIÓN SEGÚN LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* Modo de cocción	NIVEL	Accesorios	°C	DURACIÓN min	PRECALENTAMIENTO
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	sí
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	25-45	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	160	30-40	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	20-40	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	25-35	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3		150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	grill	180	90-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	grill	275	3-6	sí

* según modelo

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

FR

CS

EN

ES

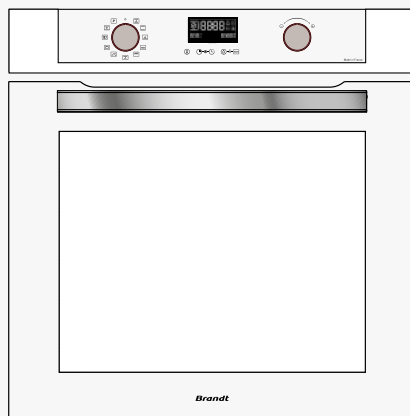
PL

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,


Właśnie kupiłeś produkt firmy BRANDT, dziękujemy Ci za zaufanie, które nam okazałeś.

Produkt ten zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy z myślą o Tobie, o Twoim sposobie życia, Twoich potrzebach, aby jak najlepiej odpowiadał Twoim oczekiwaniom. Użyliśmy wszystkich naszych know-how, starań o innowacje i całego entuzjazmu, które napędzają nasze działania już od ponad 60 lat.

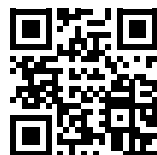
Staramy się zawsze jak najlepiej spełniać oczekiwania wobec naszych produktów, pracownicy naszego działu obsługi klienta są do Twojej dyspozycji i zawsze chętnie odpowiedzą na Twoje pytania lub sugestie.

Możesz też wejść na naszą stronę internetową, gdzie znajdziesz wszystkie nasze innowacje a także inne przydatne informacje uzupełniające.

BRANDT pomaga Ci z radością w codziennym życiu i życzy Ci, abyś w pełni wykorzystał walory zakupionego produktu.

	<p>BVCert6011825</p> <p>Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentom identyfikowalność produktu poprzez jasne i obiektywne wskazanie pochodzenia. Marka BRANDT jest dumna z umieszczania tej etykiety na produktach z naszych francuskich fabryk w Orleanie i Vendôme.</p>
---	---

<https://brandt.com/>



WAŻNE OSTRZEŻENIE:

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję instalacji i obsługi, abyś szybciej zaznajomił się z jego funkcjami.



Instrukcje bezpieczeństwa	4
instalacja urządzenia.....	6
Wybór miejsca i instalacja urządzenia	6
Podłączenie elektryczne	7
ŚRODOWISKO	8
Środowisko	8
Opis urządzenia	9
Przegląd piekarnika	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące	9
Akcesoria	10
Korzystanie z urządzenia	11
Ustawienia	11
Menu ustawień	11
Tryby gotowania	13
Rozpoczynanie procesu gotowania	14
Funkcja poradnika kulinarnego	16
Funkcja przewodnika po Steamie	17
Konserwacja urządzenia	18
Czyszczenie ubytku metodą pirolizy	18
Czyszczenie wnętrza i powierzchni zewnętrznych	20
Usterki i rozwiązania	22
Obsługa posprzedażna	23
Interwencje	23
POMOCE KUCHENNE	24
Stoły do pieczenia	24
Testy funkcjonalności	26



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

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

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



UWAGA:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia

mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wy-

konany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

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

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C/D).

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



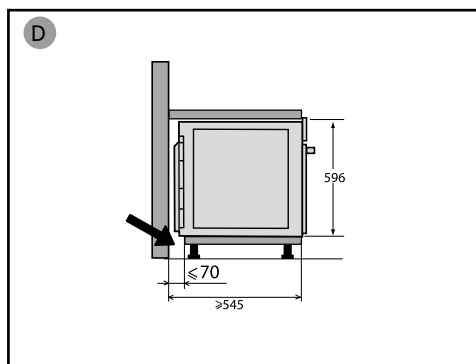
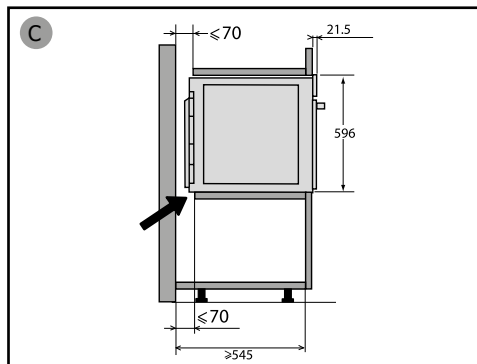
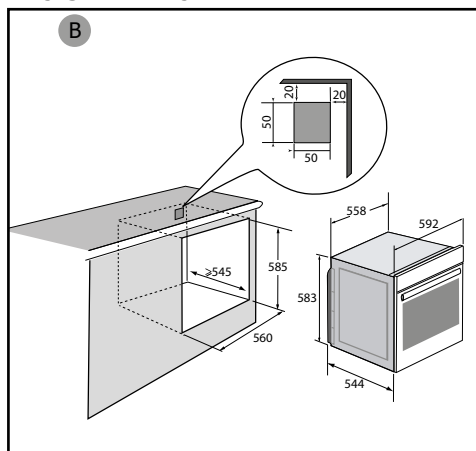
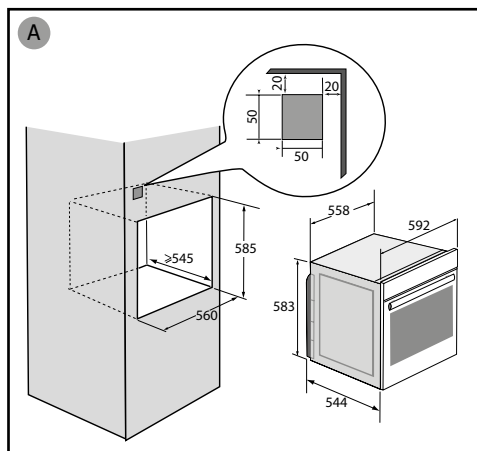
Porada :

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



UWAGA

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





PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.



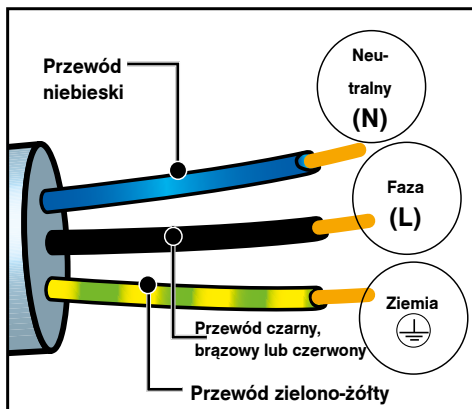
Uwaga

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

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

• Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem pieca należy podgrzewać go przy zamkniętych drzwiach przez około 15 minut w najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna otaczająca jamę pieca może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Można też zauważyć dym wydobywający się z wełny mineralnej. To jest normalne.





OCHRONA ŚRODOWISKA

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



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia

nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

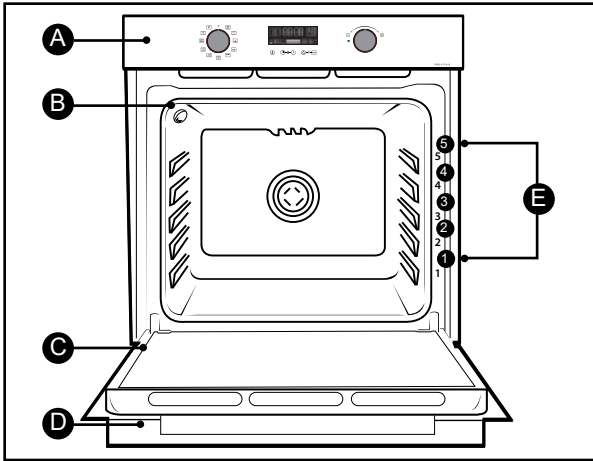
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



PREZENTACJA PIEKARNIKA



A Pasek elementów sterowania

B Lampa

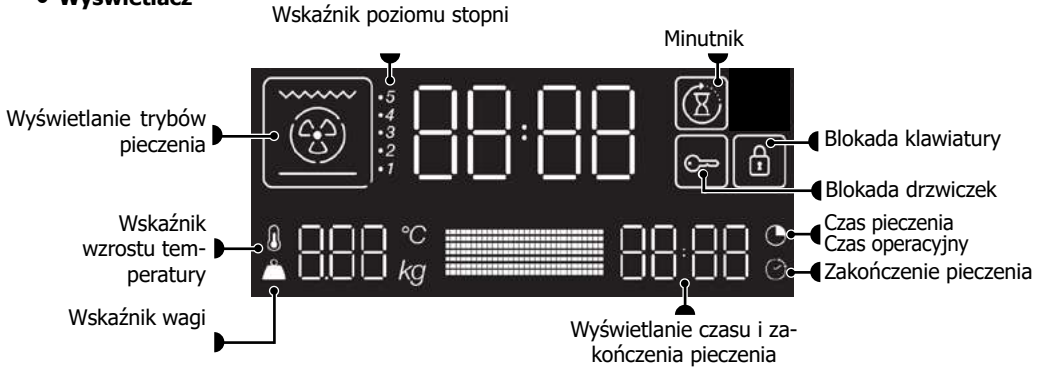
C Drzwi

D Uchwyt

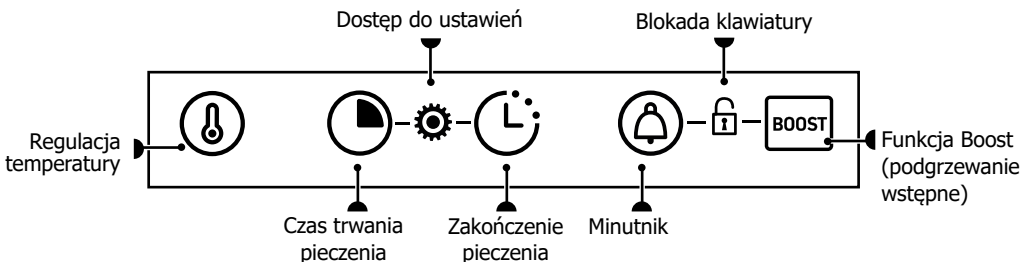
E Stopnie
(Piekarnik zapewnia 5 różne pozycje stopni na akcesoria: stopnie od 1 do 5).

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

Wyświetlacz



Przyciski



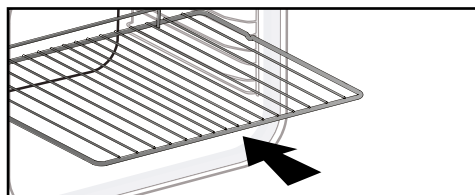


AKCESORIA (w zależności od modelu)

- **Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się**

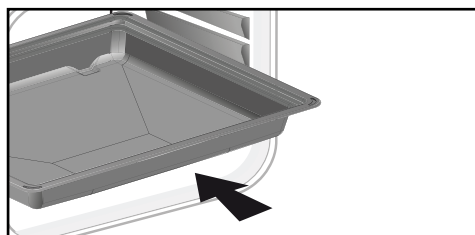
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć kratkę z elementem zabezpieczającym przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- **Naczynie uniwersalne 45 mm**

Do umieszczenia na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- **Naczynie uniwersalne 20 mm**

Do zamocowania w wycięciach z uchwytem. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- **Forma do ciast 8 mm**

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



Porada:

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



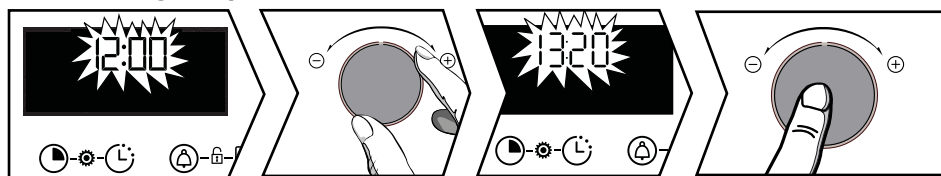
OSTRZEŻENIE:

przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika. pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.



USTAWIENIA

• Ustawienie godziny

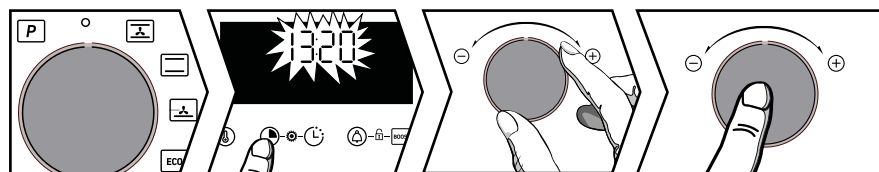


Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.


Godzinę można ustawić za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętle.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin również miga. Należy przeprowadzić taką samą regulację.

• Modyfikacja godziny

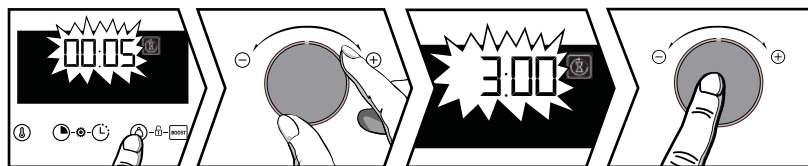


Pokrętle wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.


Wcisnąć i przytrzymać przycisk  aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać.


Ustawić wartość za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętle.

• Minutnik



Po wciśnięciu przycisku  wyświetlony zostanie symbol . Wskazanie minutnika miga.

Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętle. Godzina jest wyświetlana ponownie i rozpoczyna się odliczanie. Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy wcisnąć pokrętle.

UWAGA: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. **Aby anulować lub zmodyfikować ustawienie minutnika**, nacisnąć dwukrotnie przycisk , aby powrócić do menu minutnika i ponownie ustawić minutnik, natomiast aby anulować ustawienie, wybrać 00:00.

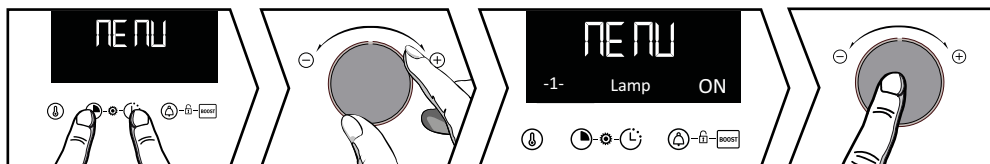


• Blokada klawiatury (zabezpieczenie przed dziećmi)



Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

MENU USTAWIEŃ



Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy wyświetlone zostanie „MENU”. Poszczególne menu mogą być przewijane za pomocą pokrętle +/- (patrz tabela). Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętle +/-, wybrać za pomocą pokrętle + i - ustawienie **OFF** lub **ON**, a następnie zatwierdzić wybór naciskając pokrętle +/-.

Aby wyjść z „MENU”, nacisnąć dowolny przycisk.

1 - Lampa	AUTO: w trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach ON: w trybie pieczenia, lampa świeci się przez cały czas, z wyjątkiem trybu ECO.
2 - Dźwięk	ON: włączenie sygnału dźwiękowego przycisków
3 - Tryb Demo	Włączenie/wyłączenie trybu demo.
4 - Język	Wybór języka: FR, EN, ES, PL, CZ
5 - Kod	Informacje dotyczące serwisu posprzedażnego



TRYBY PIECZENIA

Funkcje obsługi ręcznej :



PIECZENIE TRADYCYJNE Z WENTYLACJĄ*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

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



PIECZENIE TRADYCYJNE

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bazarze.

Zalecany do gotowania powolnego i delikatnego: miękka dziczyzna Do opiekania pieczeni z mięs czerwonych. Do gotowania na wolnym ogniu wewnątrz zamkniętego naczynia, po wcześniejszym podsmażeniu na blacie grzewczym (kogut w winie, potrawka).



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

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



ECO*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bazarze.

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.



GRILL MOCNY

Pozycje od 1 do 4

Zalecenie: pozycja 4

Zalecana do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania deseru crème brûlée itd.



GRILL IMPULSOWY

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C

Zalecenie: 200°C

Drob i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.

Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm na dolnym stopniu.

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



CHLEB

Temperatura min. 35°C, maks. 220°C

Zalecenie: 205°C

Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.



UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Temperatura min. 35°C, maks. 100°C

Zalecenie: 60°C



FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwi dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.



FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

Wybrać funkcję „Przewodnik pary” .

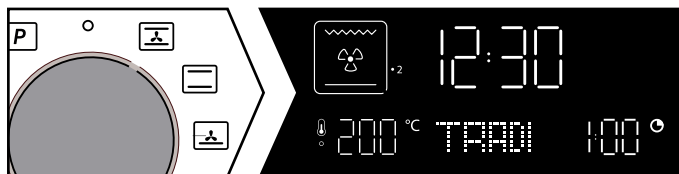
Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).

**Tryb pieczenia realizowany zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykietowania energetycznego rozporządzenia UE/65/2014.*



ROZPOCZĘCIE PIECZENIA


• Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia



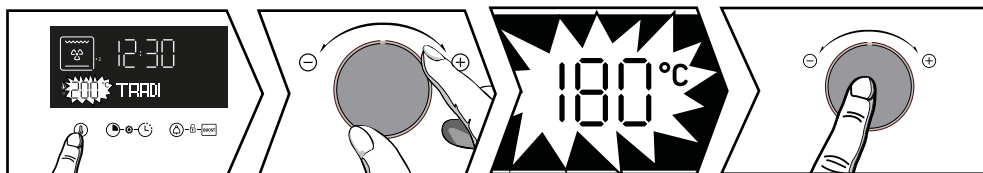
Zaraz po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.


Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w żądane położenie. Pieczenie rozpoczyna się.

W przypadku funkcji ręcznych:

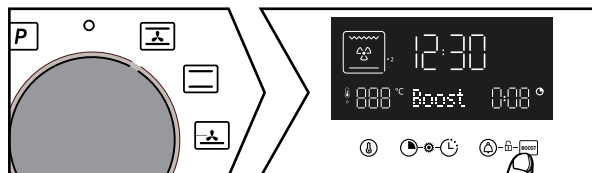
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury  miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych. Można włożyć naczynie do piekarnika.


• Modyfikacja temperatury



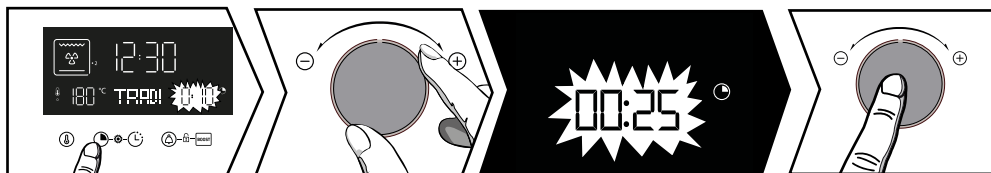
Po wciśnięciu przycisku  temperatura zaczyna migać. Ustawić temperaturę za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.


• Obsługa trybu Boost (podgrzewanie wstępne)



Nacisnąć przycisk **Boost**, aby uzyskać szybki wzrost temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury, wskaźnik temperatury  miga i rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

• Modyfikacja czasu



Wcisnąć . Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

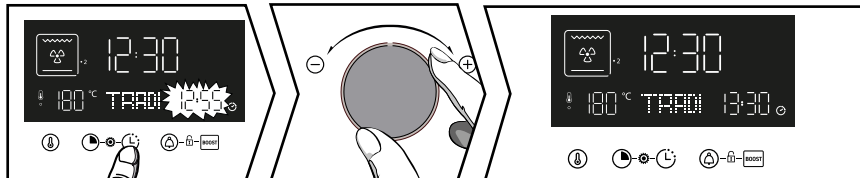


System „Inteligentnej pomocy”
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „Inteligentnej pomocy”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy (patrz tabela).

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Liczenie czasu trwania odbywa się natychmiast.

FUNKCJA PIECZENIA	CZAS
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	15 min.

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętła + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

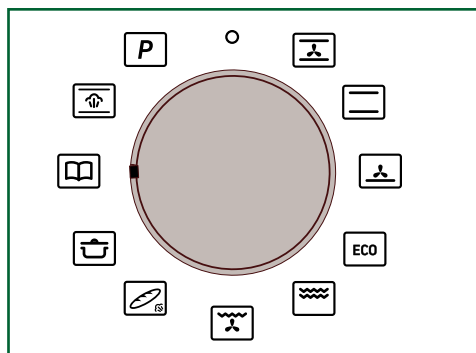
Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie o wybranej godzinie.

UWAGA: ta funkcja nie jest dostępna w połączeniu z funkcją Grill.



FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

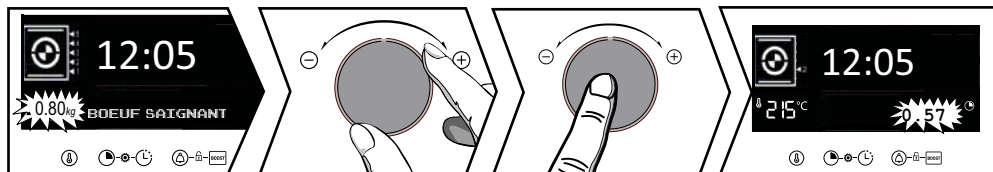
Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.




- r1** : Średnio wypieczona wołowina
- r2** : Dobrze wypieczona wołowina
- r3** : Krwista wołowina
- r4** : Gratin dauphinois
- r5** : Całe ziemniaki
- r6** : Pomidory faszerowane
- r7** : Krem warzywny
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche (tarta)
- r10** : Lasagne
- r11** : Ciasto owocowe
- r12** : Ciasteczka maślane*

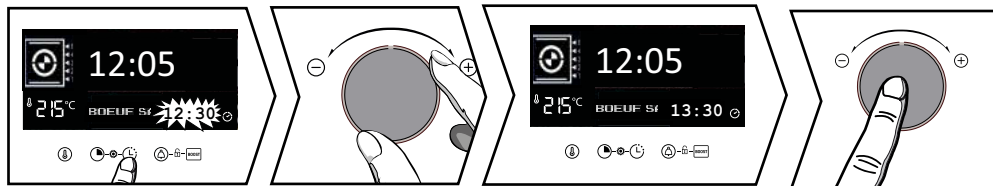
*w przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne. Włożyć danie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania.


Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w położeniu odpowiadającym funkcji Przewodnik kulinarny. Należy wybrać zaprogramowany przepis za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę + i -.



W zależności od przygotowywanego dania, miga wskazanie proponowanej wagi . Wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę. Wyświetlany jest obliczany automatycznie idealny czas pieczenia. Piekarnik wskazuje, na której półce należy umieścić danie. Włóż danie do piekarnika na zalecaną półkę (od 1 na dole do 5 na górze). Piekarnik uruchamia się.

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Nacisnąć przycisk  – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać. Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



WAŻNA UWAGA

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



FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

Wybrać funkcję „Przewodnik pary”

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).

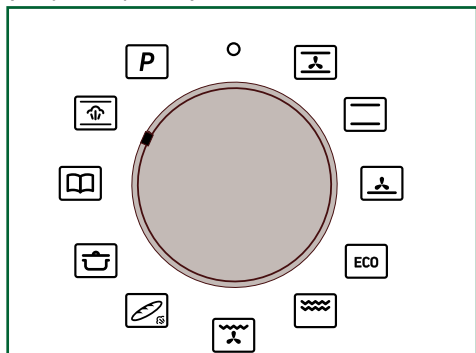
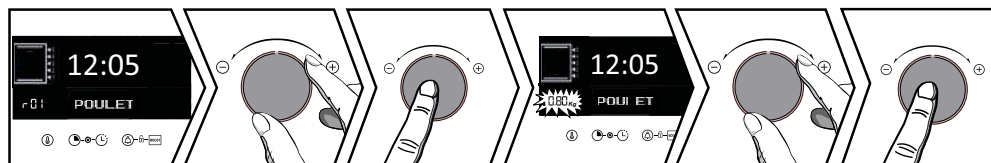


TABELA FUNKCJI W TRYBIE KOMBINOWANYM TRYB AUTOMATYCZNY Z GOTOWANIEM NA PARZE		
Dania	Produkty	Ilość wody, którą należy dodać
A Drób	A1 Kurczak	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm
B Ryba	B2 Duże ryby	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm
C Pieczenie	C1 Cielęcina	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm
	C2 Wieprzowina	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm



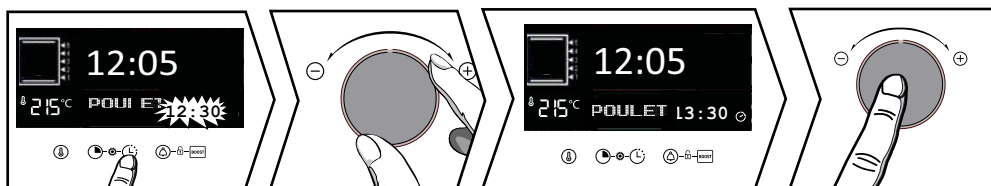
Wybrać rodzaj produktów za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę. Wybrać produkt za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę.

Wskazanie wagi miga - wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm (z letnią wodą) na najniższej półce, poziom 1 i przygotowywane danie na półce na poziomie 3.

Nie trzeba przeprowadzać żadnych dalszych ustawień – temperatura i czas pieczenia są obliczane automatycznie. W razie potrzeby ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić. Pieczenie rozpocznie się natychmiast.

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Nacisnąć przycisk - wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

- Czyszczenie komory piekarnika pirolizą




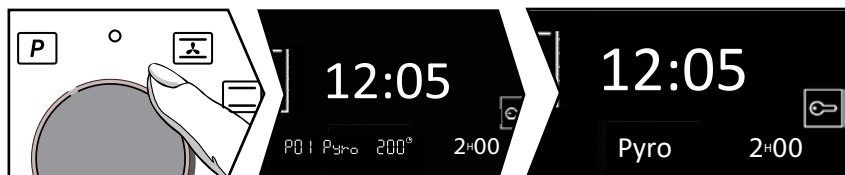
UWAGA


przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usuń wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, operacja czyszczenia pirolizą jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi. Nie można wówczas odblokować drzwi.

- Natychmiastowe czyszczenie automatyczne

Na programatorze powinna być wyświetlana godzina bez migania. Wybrać cykl czyszczenia automatycznego za pomocą pokrętki wyboru funkcji  :



Ustawić pokrętkę na tej funkcji  .

Wybrać pirolizę za pomocą pokrętki + i - w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika.

Do wyboru:

P01: PYRO 2H

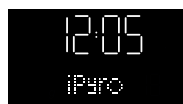
P02: Wyświetlany jest komunikat PyroExpress* lub PYRO ECO 1H30.

Zatwierdzić za pomocą pokrętki + i -, piroliza rozpoczyna się. Po zakończeniu czyszczenia wyświetlacz pokazuje 0:00 i drzwi zostają odblokowane. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w położeniu 0.

*Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut

Funkcja umożliwi wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny.



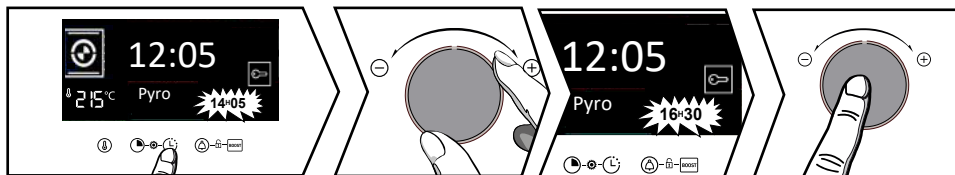
Piroliza „Express 59 minut”


Kiedy ten komunikat jest wyświetlany na ekranie, można rozpocząć pirolizę „Express 59 minut”.



CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

- Czyszczenie automatyczne rozpoczynane z opóźnieniem



Można ustawić opóźnienie rozpoczęcia pirolizy. Gdy na ekranie wyświetlany jest czas programu, nacisnąć przycisk  i ustawić nową godzinę zakończenia za pomocą pokrętle + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętle. Czyszczenie automatyczne rozpocznie się później, aby zakończyć się o nowej zaprogramowanej godzinie. Po zakończeniu czyszczenia ustawić pokrętle wyboru funkcji na 0.



• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie używaj mleczka ściernego ani gąbki do szorowania.

• Czyszczenie szyby drzwiczek



UWAGA:

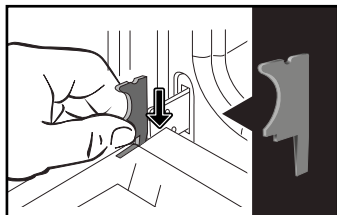
do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

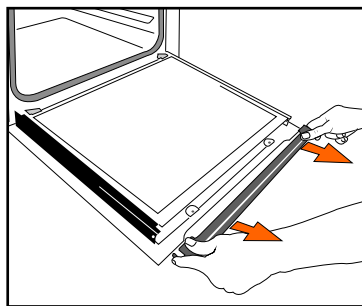
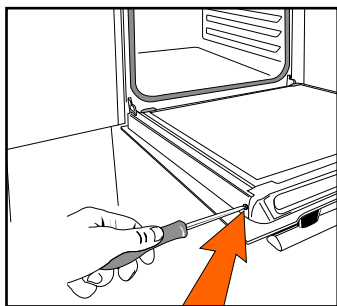
Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

• Czyszczenie szyby drzwiczek

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.



Odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach słupków drzwiczek za pomocą śrubokręta torx (T20), a następnie zdjąć poprzeczkę, pociągając ją do siebie.

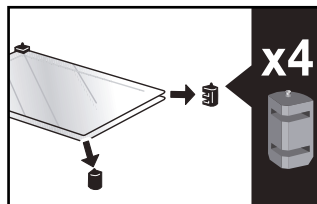
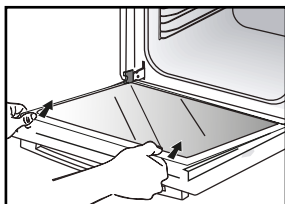




Konserwacja urządzenia

! UWAGA:

należy dokładnie zapamiętać kierunek montażu tej pierwszej szyby (stroną błyszczącą do siebie)

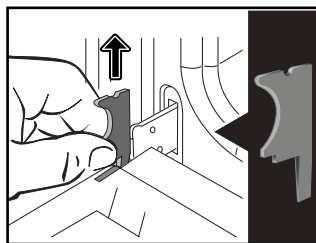
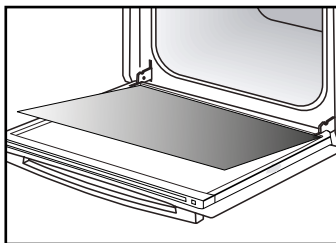
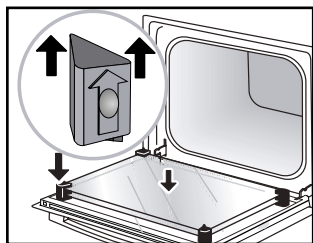


Zdjąć pierwszą szybę: drzwiczki składają się z dwóch szyb wewnętrznych, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową. W razie potrzeby należy wyjąć szyby wewnętrzne, aby je wyczyścić. Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

• Ponowne zakładanie szyb drzwiczek

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

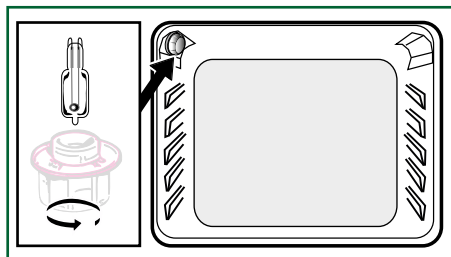
Włożyć ostatnią szybę do ograniczników, a następnie ponownie umieścić poprzeczkę i przykręcić ją. Przed zamknięciem drzwiczek wyjąć plastikowy klin. Urządzenie może być używane ponownie.



• Wymiana lampki

! UWAGA:

przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic – ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej **G**.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększ ustawioną temperaturę.

Lampka kuchenki nie działa.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.

Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.

Jest to normalne – wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.

Sprawdź, czy drzwi piekarnika są zamknięte. Może chodzić o uszkodzenie blokady drzwi lub czujnika temperatury. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

Na wyświetlaczu miga symbol .

Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.

Gotowanie w bimarze.

Podczas gotowania w bimarze należy stosować wentylowane metody gotowania.

Odgłosy wibracji.

Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.

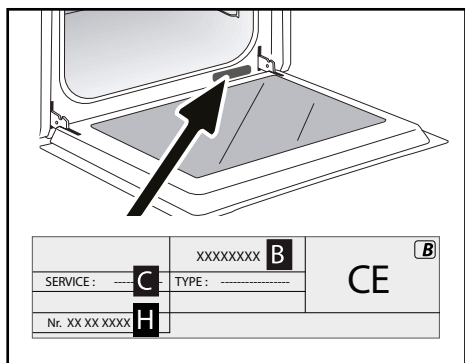


INTERWENCJE

Wszystkie naprawy Twojego urządzenia powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu importera. Jeżeli dzwonisz do obsługi klienta serwisu centralnego, podaj kompletne dane o swoim urządzeniu (model, typ, numer serii), które znajdziesz na tablicy znamionowej.
















CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennych.



















- B: Odniesienie handlowe
- C: Numer referencyjny usługi
- H: Numer seryjny

Tabela pieczenia

DANIA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 POZIOM	 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 krwista (1 kg)	240	2											45-60
Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Duże kawałki drobiu	200	2											60-90
Udka kurczaka					220	3					210	3	30-40
Żeberka wieprzowe					210	3							30-40
Żeberka cielęce					210	3							20-30
Żeberka wołowe krwiste (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Żeberka baranie					210	3							min-30
Ryby													
Małe ryby					275	4							15-20
Średnie ryby (1 kg do 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Filety rybne	220	3					200	3					15-20
Warzywa													
Zapiekanki (potrawy pieczone)					275	2							15
Gratin dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Pomidory faszerowane	170	3					160	2					30
Ciasta													
Biszkopt – Ciasto Génoise			150	3									35
Ciasto zawijane	220	3											15-20
Brioszka	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Keks – Babka biszkoptowa	180	1	180	1									45-50
Ciasto clafoutis	200	2					180	3					30-35
Śmietana	165	2											30-40

* W zależności od modelu

Tabela pieczenia

DANIA	 *		 *		 *		 *		 *		
	 POZIOM		 POZIOM		 POZIOM		 POZIOM		 POZIOM		
Ciasta											
Ciasteczka maślane – Ciasteczka kruche	175	3									15-20
Kugelhof			180	2							40-45
Bezy	100	2									60-90
Magdalenki	220	3				200	3				5-10
Ciasto ptysiowe średnie	200	3				180	3				30-40
Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3				200	3				5-10
Ciasto Savarin	180	3									30-35
Tarta z kruchego ciasta	200	1				195	1				30-40
Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1				200	1				20-25
Różne											
Szaszłyki	220	3			210	4					15-20
Paszтет typu terrine w kąpieli wodnej	200	2					190	2			80-100
Pizza z kruchego ciasta	200	2									30-40
Pizza z ciasta chlebowego											15-18
Quiche	220	2									35-40
Suflet											50
Tarty	200	2									40-45
Chleb	220					200		220			30-40
Toast	180				275	4-5					2-3
Garnki zamknięte (dania duszone)	180	2									90-180

* W zależności od modelu






















Wszystkie temperatury i czasy pieczenia są podane dla piekarników wcześniej nagranych

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

RÓWNOWARTOŚĆ: CYFRY T °C

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

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.

