

- GB** **User Manual for Your Oven**
- GR** **Οδηγίες χρήσης του φούρνου σας**
- FR** **Manuel d'utilisation de votre four**
- PT** **O guia de utilização do seu forno**
- DE** **Betriebsanleitung des Backofens**
- NL** **Gebruikshandleiding van uw oven**

Reference: FC 520*

Brandt

Table of Contents

Introduction	p. 3
What does your oven look like?	
Description of the appliance	p. 4
Accessories	p. 5
Safety recommendations	p. 6
How do you install your oven?	
Electrical connection	p. 7-8
Useful dimensions for installing your oven	p. 9
How does your oven work?	
Close-up of your analog programmer	p. 10
How do you set the oven clock?	p. 11
How do you program for immediate cooking?	p. 12
How do you set a cooking programme?	p. 13-14
How do you use the timer?	p. 15
How do you change the lamp?	p. 15
Oven cooking modes	p. 16-17
How do you care for your oven?	p. 18
What do you do in case of operating malfunctions?	p. 19

Throughout the manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice and tips

Introduction

Dear Customer,

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

Our research teams have designed for you a new generation of appliances so that you can cook with enjoyment each day.

*With pure lines and modern aesthetics, your new **Brandt oven** blends harmoniously into your kitchen and perfectly combines ease of use with cooking performance.*

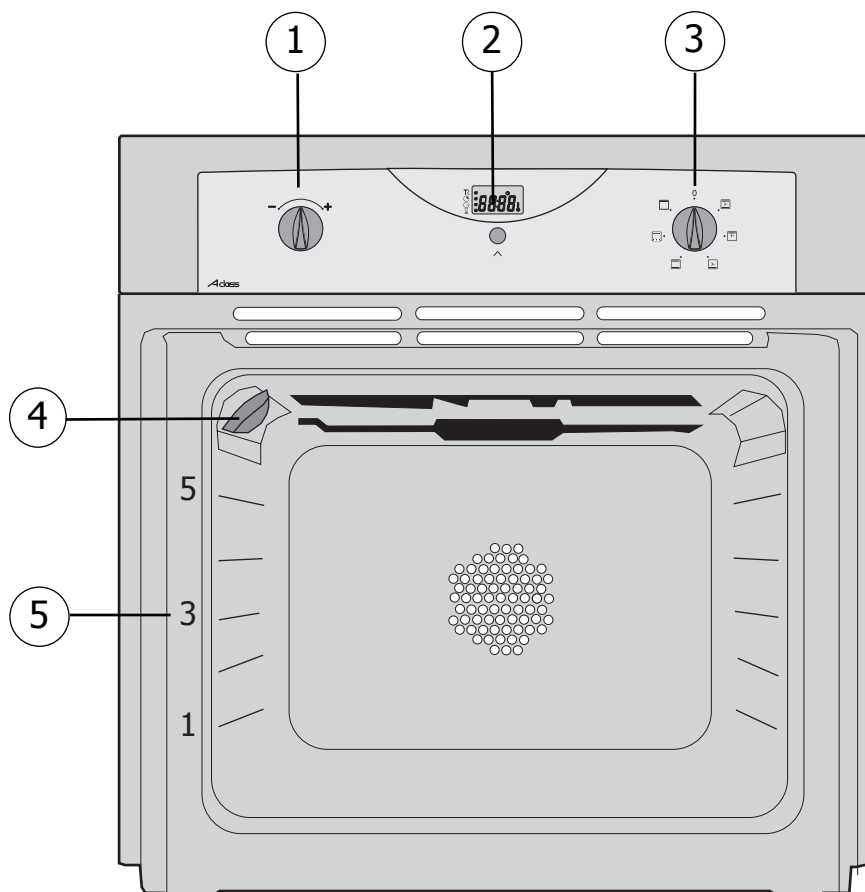
*In the line of Brandt products, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new **Brandt oven**.*

At the cutting edge of innovation, Brandt helps to improve the quality of everyday life by bringing you products that are ever more effective, easy to use, environmentally friendly, attractive and reliable.

The BRANDT brand.

GB

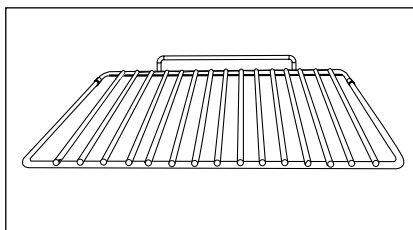
What does your oven look like?



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| ① Temperature selector | ④ Lamp |
| ② Analog programmer | ⑤ Shelf support indicator |
| ③ Function selector | |

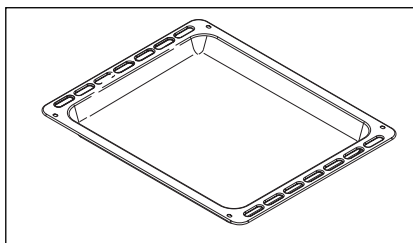
Accessories



Anti-tipping **safety grid**

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

GB



Multi-purpose dish (pastry)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc. Avoid placing roasts or meats directly in the dish, as this will cause spattering on the oven walls



Safety Recommendations

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. This oven was designed for household use only. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

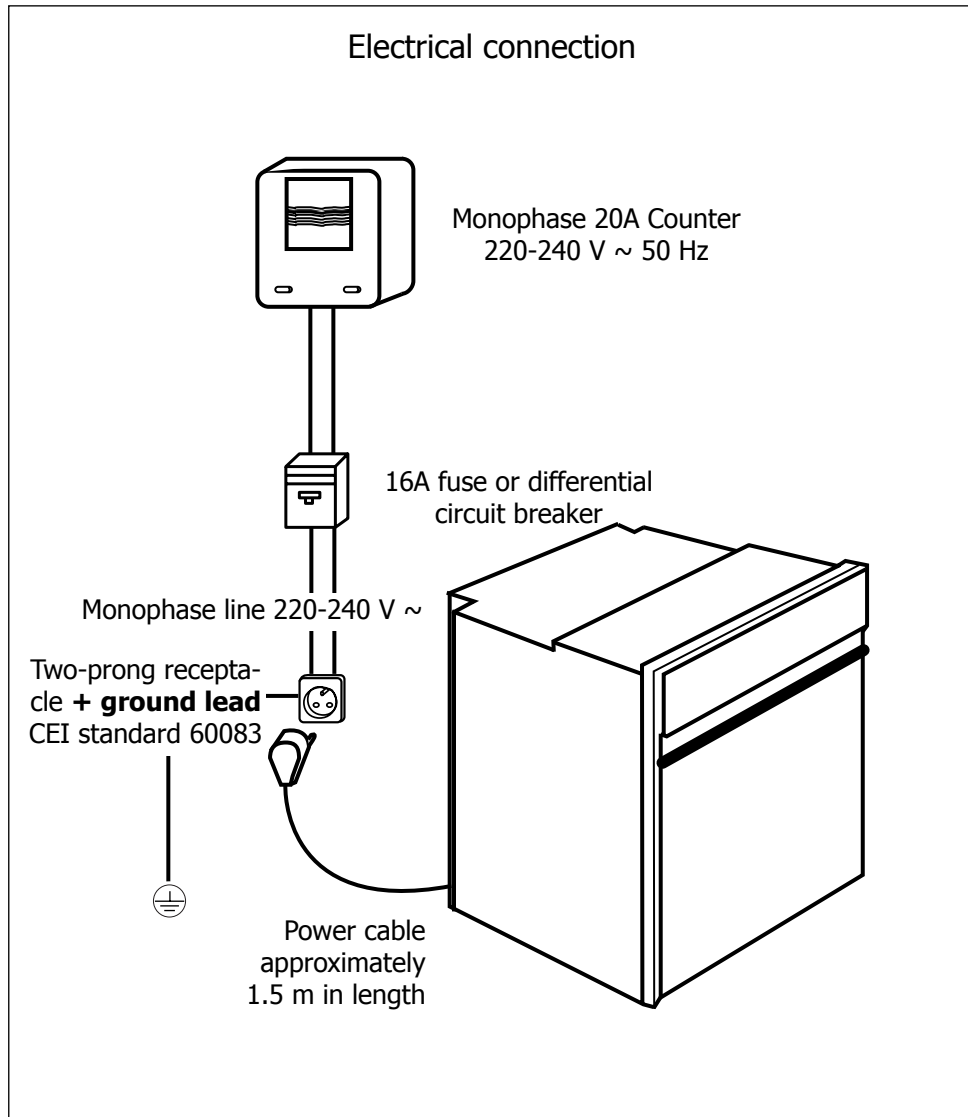
FIRST USE:

Before using your oven for the first time, heat it up while empty with the door closed for approximately 15 minutes using the maximum setting in order to "cure" the appliance. The rock wool that surrounds the oven cavity may initially release a particular odour caused by its composition. Similarly, you may notice the release of some smoke. All of this is normal.

SUBSEQUENT USES:

- Ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can properly do its job.
- Do not let anyone lean against or sit on the oven door when it is open.
- **When using the grill with the door ajar, exposed parts and surfaces may become hot. Keep small children away.**
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
- After cooking, do not use bare hands to touch the dishes or accessories (grid, turnspit, drip tray, turnspit support, etc.); use a potholder or heat-resistant material.
- Do not line your oven with sheets of aluminium. Otherwise, the result could be an accumulation of heat that could have an undesirable effect on cooking and roasting results and could damage the enamel.
- Do not use a steam cleaner or high-pressure cleaner.
- During cleaning, the exposed surfaces may become hotter than during normal use; small children should be kept away from the oven.




How do you install your oven?




- Before making the connection, ensure that the wires in your electrical set-up have enough cross-sectional area to properly supply electricity to the appliance (cross-sectional area must be at least equal to that of the power cable). The fuse in your set-up must be 16 amperes.

How do you ins

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.

- The oven must be connected with a power cable (standardized) with three 1.5 mm² conductors (1 ph +1 N + ground ) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a CEI 60083 standardized receptacle (1 ph + 1 N + ground lead ) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal  and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
- In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.
- The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

Installation and/or replacement of power cable

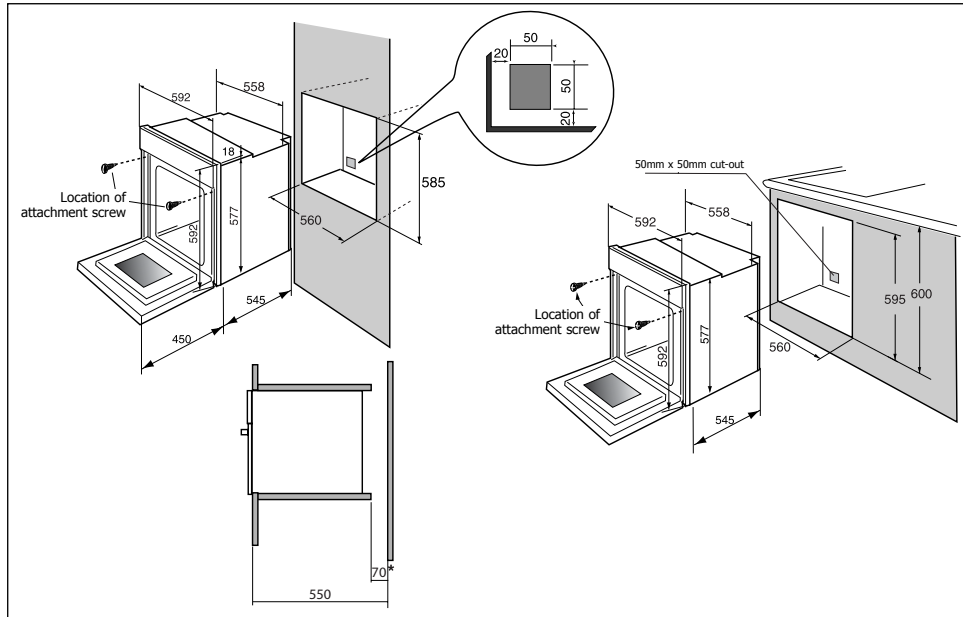
- The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet. To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:
- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist together the strands.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.
- Connect the power cord wires in accordance with the written markings on the terminal board.
- All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured ground wire should be connected to the terminal .
- The neutral conductor (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.



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

t a l l y o u r o v e n ?

Useful dimensions for installing your oven



The oven can be installed under a worktop or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram). To do this:

- 1)** Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2)** Drill a \varnothing 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3)** Attach the oven with the two screws.
- 4)** Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

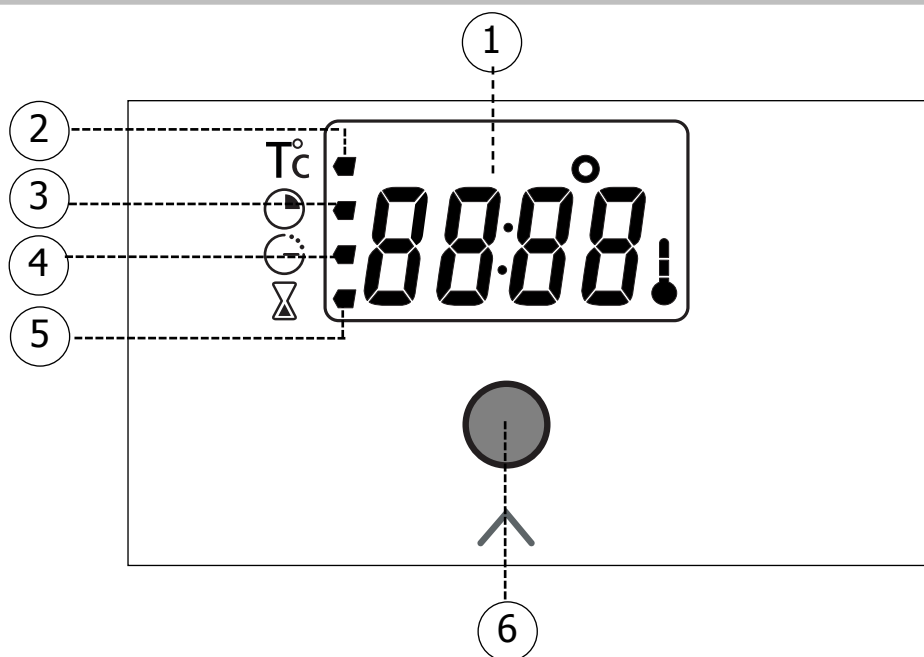
(* If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).



To be certain that you have a proper installation, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

How does your oven work?

1. Close-up of your analog programmer




- ① Display for temperatures, times, cooking times and timer
- ② Temperature display indicator
- ③ Cooking time display indicator
- ④ End of cooking display indicator
- ⑤ Independent timer display indicator
- ⑥ Touch control for accessing various time setting programmes



How does your oven work?

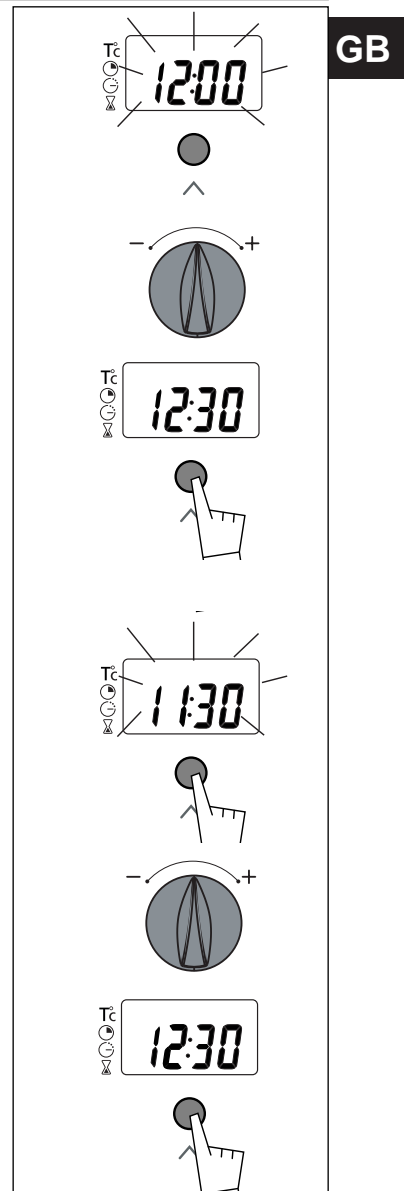
2. How do you set the oven clock?

a) When supplied with electricity

- The display flashes.
- Set the time by turning the + or – selector (continual turning of the + or – selector allows for rapid number advancement)
- Press the  touch control to enter.
Example: 12:30.

b) Resetting the clock time

- Press  for a few seconds then release. The display flashes.
- Adjust the time with the selector (+ or –).
- Press the  touch control to enter.



If the  touch control is not pressed, the adjustment will be automatically recorded after a few seconds.

How does your oven work?

3. How do you program for immediate cooking?

The analog programmer should display only the time; it should not be flashing.

- Choose the cooking mode:
Turn the function selector to the position of your choice.

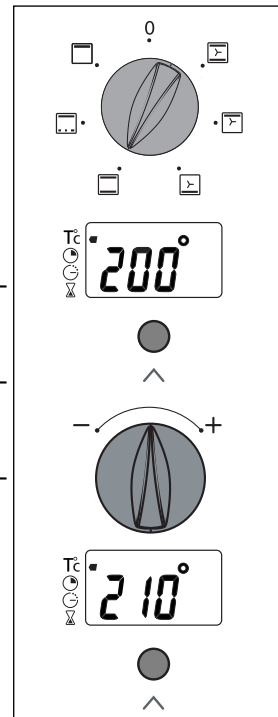
Example: position "☐" → the oven turns on.

Your oven recommends the most commonly used temperature.

Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cookbook.

It is, however, possible to adjust the temperature by turning the selector toward + or -.

Example "☐" set to 210°.



After these steps, the oven begins to heat up and the display alternates between the temperature in the oven and the temperature selected.

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

Once this temperature is reached, it remains on the display.

After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period in order to cool the oven.

How does your oven work?

4. How do you set a cooking programme?

a) With immediate start

1. Set the desired cooking mode and adjust the temperature if necessary.

Example: position "☐"
Temperature 200°C.

2. Press the "∧" touch control until the cooking time indicator flashes "🕒".

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting.

3. Turn the + or - selector to set the desired time.

Example: 25 min cooking time.

The cooking time is automatically recorded after a few seconds -> the display no longer flashes and returns to temperature display mode.

The countdown of the length of time begins immediately after it has been set.

After these three steps, the oven heats up:

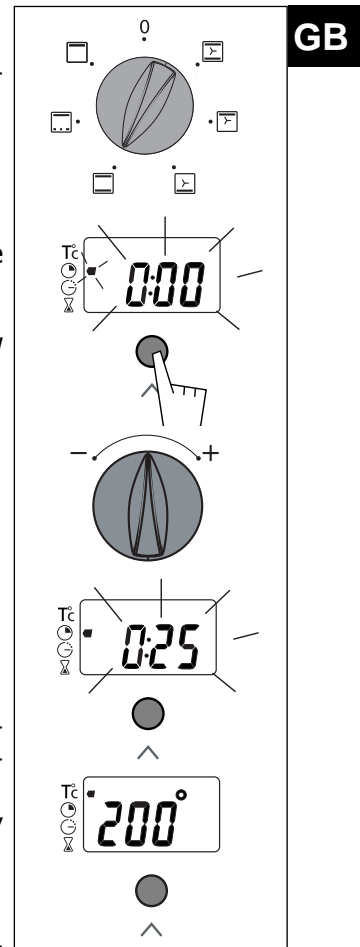
A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven stops
- the cooking time indicator turns off
- 0:00 is displayed
- a series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeping sound stops definitively when the function selector is reset to 0.

After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period in order to cool the oven.



GB

How does your oven work?

b) **With delayed start (choose end time)**

Proceed as with programmed cooking.

After setting the cooking time,

Press the " ^ " touch control until the end of cooking indicator flashes " ⏸ ".

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting.

Turn the + or – selector to set the desired cooking end time.

Example: End of cooking at 13:00.

After these steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

At the end of cooking (end of programmed time),

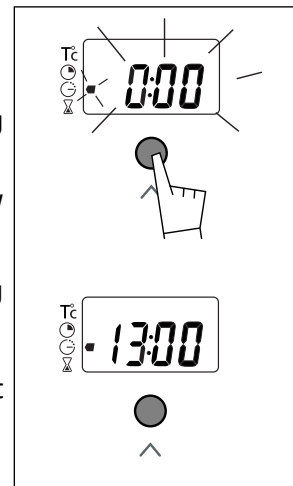
- The oven stops
- The cooking time indicator turns off
- 0:00 is displayed
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeping sound stops definitively when the function selector is reset to 0.

After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period in order to cool the oven.

In the case of pre-programmed cooking the oven cavity is lit until cooking begins and once cooking is finished.


In the case of pre-programmed, fan-assisted cooking, if the function selector is not reset to 0, the fan continues to operate in order to even out the temperature in the oven.



5. How do you use the timer?

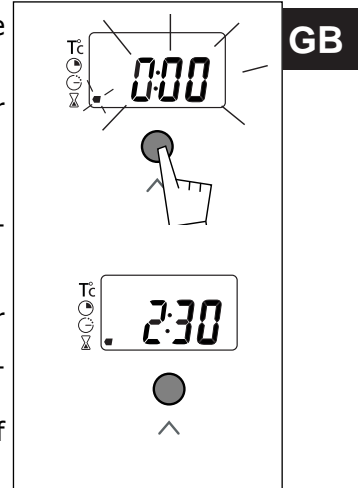
Your oven is equipped with an electronic timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

In this case, the timer display takes priority over the time of day and temperature display.

Press the " ^ " touch control until the timer indicator flashes  -> the display flashes.

Turn the selector (+ or -) until the desired time is displayed (60 minutes maximum).

The display stops flashing after a few seconds or after the ^ touch control is pressed and the timer starts working, counting down the time in seconds. Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.



It is possible to change or cancel the timer programme at any time.

How do you change the lamp?

- The lamp is located on the ceiling of your oven's cavity.



Disconnect your oven before performing any task on the lamp to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

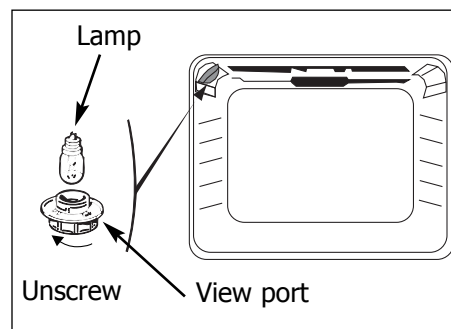
a) Unscrew the view port (see adjacent diagram).

b) Unscrew the lamp in the same direction.

Lamp specifications:







- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 cap

c) Replace the lamp then reposition the view port and reconnect your oven.



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

6. Oven cooking modes

Symbol	Name of cooking mode	Description of cooking-mode
* 	Pulsed conventional oven Food is cooked by a top and bottom element and the fan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Oven rapidly reaches the selected temperature. Some dishes can start off in the cold oven.
	Grill, fan-assisted Cooking controlled by the upper element and by the fan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ No need for preheating. Roasts and poultry that are crispy and juicy all the way around. ▶ Ability to roast a large piece of meat placed on the special grid with the hollow dish underneath to catch the cooking juices.
	Bottom element, fan-assisted Cooking controlled by the bottom element and the fan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. ▶ Place the grid on the lower shelf support.
	Traditional Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Requires preheating before placing the dish in the oven.
* 	"POULTRY special"* Cooking controlled by the upper element combined with some heat from the bottom element with no fan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ This position allows for energy savings while preserving the quality of poultry cooking.
	Grill Only the top element heats up. The fan is not used.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Warm up for 5 minutes. ▶ Slide the grill pan onto the rail beneath the grill.

* Programme(s) used for the notice written on the energy label in compliance with Eur

*How does your oven work?***Recommendations**

	mini.	recom'd	maxi
<p>▶ Recommended for meat, fish and vegetables, preferably in earthenware dishes.</p>	35	200	275
GB			
<p>▶ Recommended for all poultry or roast. To seal and thoroughly cook leg of lamb, rib roasts. To preserve the texture of fish steaks that melt in your mouth.</p>	180	200	230
<p>▶ Recommended for moist dishes (quiches, juicy fruit tarts, etc.) The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for dishes that rise (bread, brioche, cakes, etc.) and for soufflés that will not be stuck by a crust formed on the top.</p>	35	205	275
<p>▶ Recommended for slow, gentle cooking: tender game meat, etc. To seal roasts of red meat To simmer in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew, etc.).</p>	35	225	275
<p>▶ Place the poultry on the grid in the first shelf support, preferably in a terra cotta dish. There is no need to preheat the oven. You can turn the poultry halfway through cooking if you wish.</p>	35	200	275
<p>▶ Recommended for grilling cutlets, sausages, slices of bread and Mediterranean prawns placed on the oven shelf.</p>	180	275	275

ropean standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE

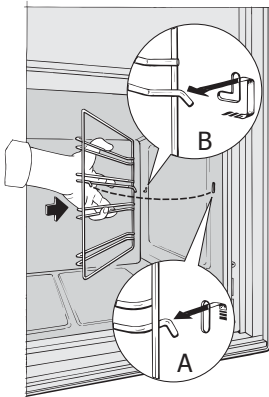
How do I care for the oven?

How do you change the catalytic panels?

Before disassembling the appliance, let it cool off and check that the cooking selector is at the OFF position.

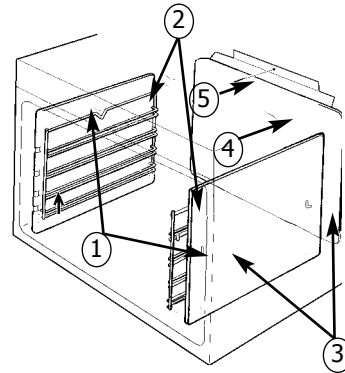
Side panels (1)

Unhook the wire shelf support (2) in front by lifting it (diagram A). Pull the entire shelf support toward you; lift it in order to unhook the rear fastener (diagram B). Remove it from the two holes (3) in the catalytic panels and from the oven cavity. Then remove the catalytic panel (1). Position the new items (panels and/or cavity) by reversing these steps.



Back panels (4)

Completely unscrew the screw (5) located at the top of the back panel. Tilt the panel toward the front to remove it from the oven cavity. Position the new panel by reversing these steps.



⚠ The oven must be turned off for all attempts to clean the cavity.

Cleaning the cavity

The continuous cleaning oven is comprised of a cavity equipped with removable panels covered with a special micro porous enamel (catalytic surface) that gives it self-degreasing properties. As soon as they appear, soil marks spread out and are widely distributed throughout the micro pores. They become oxidized on both sides and gradually disappear. The self-degreasing enamel is first and foremost adapted to fats, but not to sugars. This is why the bottom heating element, which is more subject to sugar spills, is not coated with this enamel.

We strongly recommend that:

- You do not scrub with a metallic brush or sharp or cutting instruments.
- You do not try to clean with commercial scouring products.
- When cooking barbecues, grease splatters will be projected onto the walls, whose temperature is not always sufficient for them to be completely eliminated during cooking.

In this case, after cooking, continue to heat the oven for 20 to 30 minutes at the maximum temperature setting for the chosen programme.

If there are still spots, they will be eliminated during subsequent cooking programmes.

What do you do in case of operating malfunctions?

If you have a doubt about the functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

GB

You observe that...	Possible causes	What should you do?
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven is not connected. • The fuse in your electrical set-up is not working. • The selected temperature is too low. • The sensor is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect the oven. - Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). - Increase the selected temperature. - Call the Post-Sales Service Department.
If 00°C is displayed.	<ul style="list-style-type: none"> • Defective sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Call the Post-Sales Service Department.
The oven light is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working. 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	<ul style="list-style-type: none"> • The fan should work for a maximum of one hour after cooking • If it does not stop after one hour. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open the oven door to accelerate cooling of the oven. - Call the Post-Sales Service Department.

Περιεχόμενα

Εισαγωγικά λόγια	Σ.21
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;	
Περιγραφή της συσκευής σας	Σ.22
Βοηθητικά εξαρτήματα	Σ.23
Συμβουλές χρήσης	Σ.24
Πώς να εγκαταστήσετε το φούρνο σας;	
Ηλεκτρική σύνδεση	Σ.25-26
Χρήσιμες διαστάσεις για τον εντοιχισμό του φούρνου σας	Σ.27
Πώς να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας;	
Περιγραφή του προγραμματιστή σας	Σ.28
Πως να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι του φούρνου	Σ.29
Πώς να μαγειρέψετε αμέσως;	Σ.30
Πως να προγραμματίσετε ένα ψήσιμο;	Σ.31-32
Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονομετρητή;	Σ.33
Πως να αλλάξετε τη λυχνία;	Σ.33
Τρόποι ψησίματος του φούρνου	Σ.34-35
Πως να συντηρείτε το φούρνο σας;	Σ.36
Τι να κάνετε σε περίπτωση ανωμαλίας στη λειτουργία	Σ.37

Σε όλο το εγχειρίδιο,



σας επισημαίνει τα μέτρα ασφαλείας,



σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα

Εισαγωγικά λόγια

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

*Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε έναν φούρνο της **BRANDT**.*

GR

Οι ομάδες έρευνας δημιουργούν για εσάς νέες γενιές προϊόντων και συσκευών για να είναι το μαγείρεμα καθημερινή απόλαυση.

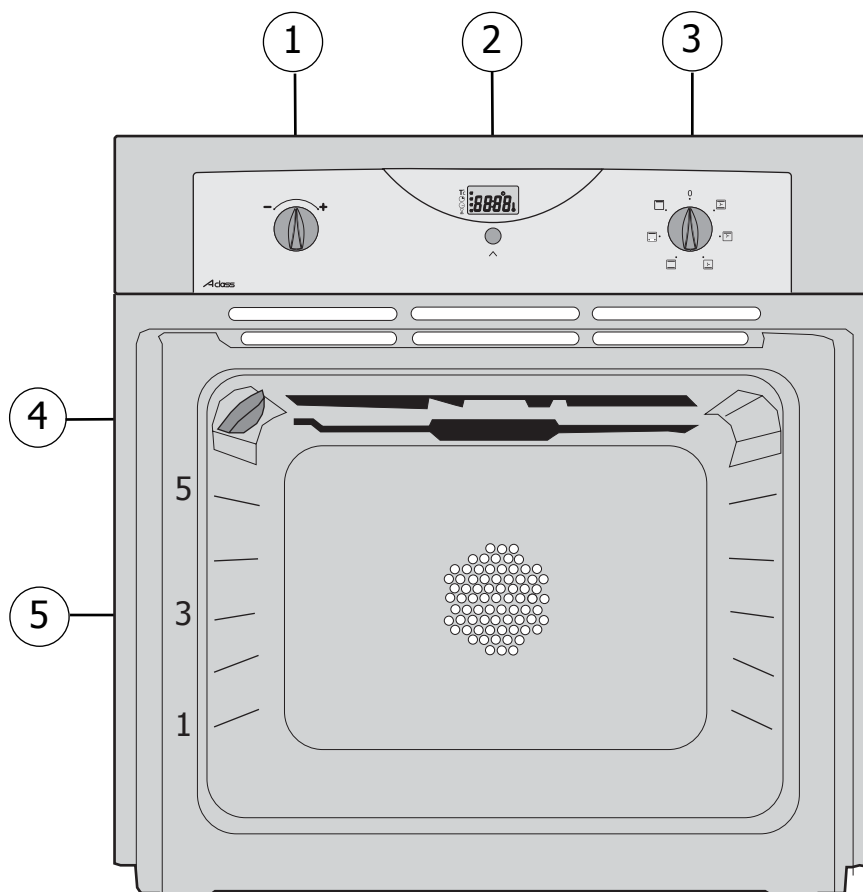
*Με απαλές γραμμές και σύγχρονη αισθητική, ο νέος φούρνος σας **BRANDT** ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζει τέλεια απόδοση και ευκολία χρήσης.*

*Η Brandt παράγει επίσης ολόκληρες σειρές από προϊόντα, όπως κουζίνες, φούρνους, πλυντήρια πιάτων, ψυγεία. Όλα αυτά μπορούν να εντοιχιστούν ή να συντονιστούν με τον νέο φούρνο σας από την **BRANDT**.*

*Ειδικός στις οικιακές συσκευές κουζίνας, η **BRANDT** συμβάλλει στην επιτυχία και την απόλαυση των φαγητών σας, καθώς και στη δημιουργία φιλικού περιβάλλοντος, προσφέροντάς σας όλο και πιο αποδοτικά, ευκολόχρηστα, οικολογικά, καλαίσθητα και αξιόπιστα προϊόντα.*

*Η μάρκα **BRANDT**.*

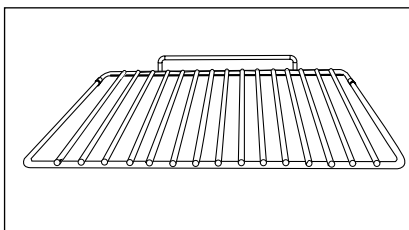
Πώς φαίνεται ο φούρνος σας;



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Επιλογέας θερμοκρασίας | 4 | Λυχνία |
| 2 | Προγραμματιστής | 5 | Ένδειξη βαθμίδας στήριξης |
| 3 | Επιλογέας λειτουργιών | | |

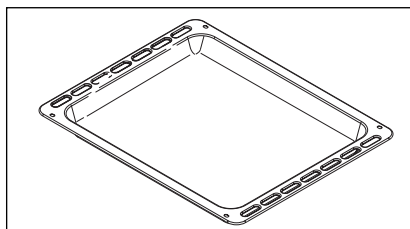
Βοηθητικά εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)



Γκριλ μη ανατρεπόμενο

Το γκριλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως στήριγμα σε όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για ψήσιμο ή γκρατέν. Είναι χρήσιμο για τα ψητά κρέατα (τοποθετούνται κατευθείαν πάνω σ' αυτό).

GR



Ταψί πολλαπλών χρήσεων

(ζαχαροπλαστική)

Ταψί για γλυκά με κεκλιμένο χείλος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκισμάτων όπως τα σου α λα κρεμ, μερέγκες, ζαχαρωτά, ζύμες για φύλλο...

Μην τοποθετείτε απευθείας στο ταψί ψητά φούρνου ή κρέατα γιατί δημιουργούνται

προβολές προς τα τοιχώματα του φούρνου.

Συμβουλές ασφαλείας

Παρακαλείσθε να λάβετε γνώση των οδηγιών προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας. Ο φούρνος αυτός σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιείται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους. Προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο εδωδιμων υλικών. Ο φούρνος αυτός δεν περιέχει κανένα συστατικό με βάση τον αμιάντο.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ:

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον άδειο, με την πόρτα κλειστή, για 15 λεπτά περίπου στη μεγαλύτερη θερμοκρασία για να “στρώσετε” τη συσκευή. Το ορυκτό μαλλί που καλύπτει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί να αποδεσμεύσει, στην αρχή, μια ιδιαίτερη οσμή που οφείλεται στη σύνθεσή του. Μπορεί επίσης να διαπιστώσετε εκπομπή καπνού. Όλα αυτά είναι φυσιολογικά.

ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ:

- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου σας είναι καλά κλεισμένη ώστε το παρέμβυσμα στεγανότητας να πληροί σωστά τη λειτουργία του.
- Μην αφήνετε κανένα να στηρίζεται ή να κάθεται πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.

- **Τα προσπελάσιμα μέρη ή ορισμένες επιφάνειες μπορούν να είναι καυτές όταν χρησιμοποιείται το γκριλ με μισάνοιχτη την πόρτα. Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.**

- Κατά τη χρήση του, η συσκευή θερμαίνεται. Προσέχετε να μην ακουμπάτε τα θερμαινόμενα στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου.

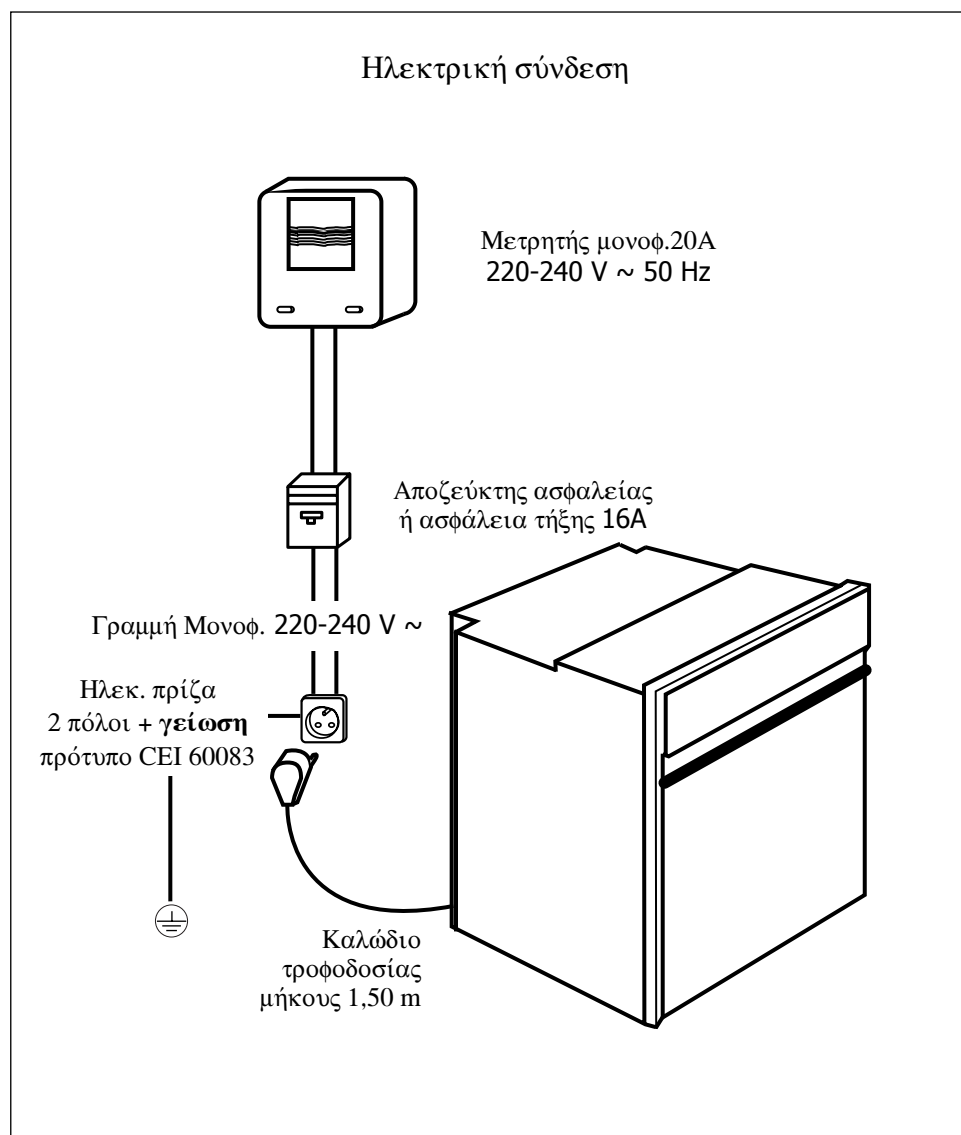
- Μετά το ψήσιμο, μην παίρνετε με γυμνό χέρι τα μαγειρικά σκεύη (γκριλ, σούβλα, λαμαρίνα ψησίματος, τη διάταξη στήριξης της σούβλας...), χρησιμοποιείτε ένα προστατευτικό γάντι ή ένα μονωτικό ύφασμα.

- Μην βάζετε μέσα στο φούρνο σας αλουμινόχαρτα. Διαφορετικά, προκαλείται συσσώρευση θερμότητας που θα επηρέαζε αρνητικά το αποτέλεσμα ψησίματος και σουβλίσματος και κινδυνεύει να χαλάσει το εμαγιέ.

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστές με ατμό σε υψηλή πίεση.

- Όταν οι επιφάνειες καθαρίζονται θερμαίνονται περισσότερο απ' ότι σε κανονική κατάσταση, για αυτό τα παιδιά πρέπει να μένουν μακριά.

Πως να εγκαταστήσετε το φούρνο σας;



- Πριν από τη σύνδεση με το δίκτυο ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης έχουν την απαραίτητη διατομή για να τροφοδοτήσουν κανονικά τη συσκευή (διατομή τουλάχιστον ίση με αυτή του καλωδίου τροφοδοσίας). Η ασφάλεια της εγκατάστασής σας πρέπει να είναι 16 Αμπέρ.

Πως να εγκαταστήσει

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την τοποθέτηση του φούρνου μέσα στο έπιπλο.

- Ο φούρνος πρέπει να συνδέεται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (σύμφωνα με τα πρότυπα) με τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση +1 Ουδ. + γείωση \oplus) που πρέπει να συνδέονται με μονοφασικό δίκτυο 220-240 V ~ μέσω μιας πρίζας ρεύματος 1 φάση +1 Ουδ. + γείωση \oplus κατά το πρότυπο CEI 60083 ή σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Το καλώδιο προστασίας (κίτρινο-πράσινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη \oplus της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση της εγκατάστασης.
- Σε περίπτωση σύνδεσης μέσω ηλεκτρικής πρίζας, αυτή θα πρέπει να μένει προσπελάσιμη μετά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Το ουδέτερο του φούρνου (μπλε καλώδιο) συνδέεται με το ουδέτερο του δικτύου.

Τοποθέτηση ή/και αλλαγή του καλωδίου τροφοδοσίας

• Το καλώδιο τροφοδοσίας (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) πρέπει να έχει αρκετό μήκος για να συνδεθεί στο φούρνο τοποθετημένο μπροστά από το έπιπλο εντοιχισμού.

Για αυτό με τη συσκευή αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο παροχής ρεύματος:

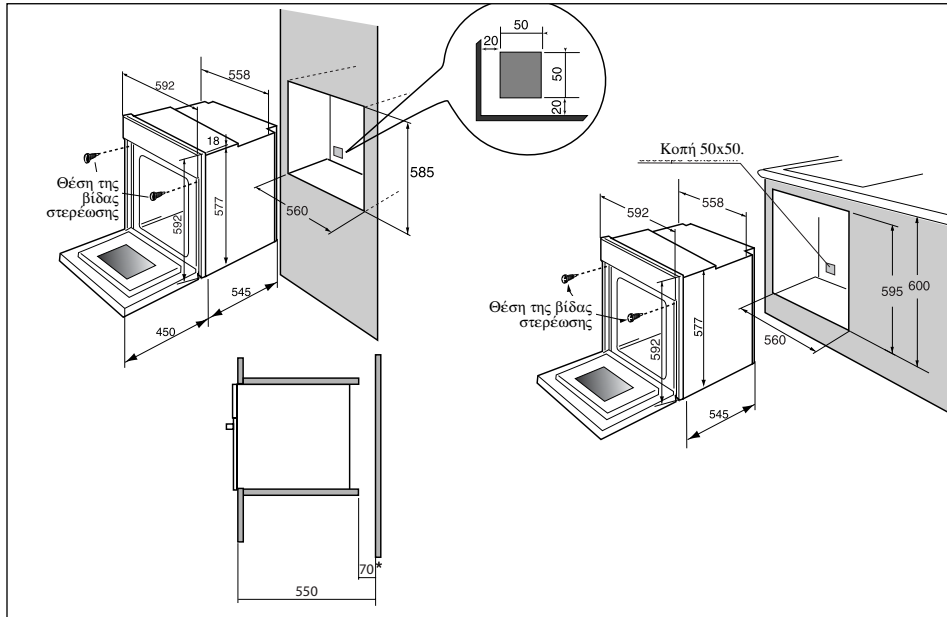
- Ανοίξτε την υποδοχή κάτω δεξιά του πίσω καπό ξεβιδώνοντας τις δύο βίδες, και μετά περιστρέψτε την.
- Γυμνώστε κάθε σύρμα του καλωδίου τροφοδοσίας κατά 12mm.
- Στρίψτε προσεχτικά τους κλώνους.
- Ξεβιδώστε τις βίδες του μπλοκ ακροδεκτών και αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας προς αλλαγή.
- Εισάγετε το καλώδιο τροφοδοσίας από το πλάι του καπό στο σφιγκτήρα καλωδίου που βρίσκεται στα δεξιά του μπλοκ ακροδεκτών.
- Συνδέστε τα σύρματα του καλωδίου τροφοδοσίας σύμφωνα με τη(ις) ένδειξη(εις) που αναγράφονται πάνω στον ρευματολήπτη.
- Όλοι οι κλώνοι των συρμάτων πρέπει να είναι παγιδευμένοι κάτω από τη βίδα.
- Το καλώδιο της φάσης στον ακροδέκτη L.
- Το σύρμα γείωσης με κιτρινοπράσινο χρώμα συνδέεται με τον ακροδέκτη \oplus .
- Το σύρμα του ουδέτερου (μπλε) με τον ακροδέκτη N.
- Βιδώστε καλά τις βίδες του ρευματολήπτη και ελέγξτε τη διακλάδωση των καλωδίων..
- Στερεώστε το καλώδιο με το σφιγκτήρα καλωδίου που βρίσκεται αριστερά του ρευματολήπτη.
- Ξανακλείστε την θυρίδα με τις 2 βίδες.



Δεν φέρουμε ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ύστερα από ανύπαρκτη, ελαττωματική ή λανθασμένη γείωση.

Σ Ε Τ Ε Τ Ο Φ Ο Υ Ρ Ν Ο Σ Α Σ

Χρήσιμες διαστάσεις για τον εντοιχισμό του φούρνου σας



GR

Ο φούρνος μπορεί να τοποθετηθεί είτε κάτω από πάγκο εργασίας είτε μέσα σε ένα όρθιο επίπλο (ανοικτό* ή κλειστό) που έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για τον εντοιχισμό (βλέπε σχήμα πάνω).

Ο φούρνος σας διαθέτει βελτιστοποιημένη κυκλοφορία καυτού αέρα με αξιοσημείωτα αποτελέσματα στο ψήσιμο και το καθάρισμα αν προσέξετε τα παρακάτω στοιχεία:

- Κεντράρετε το φούρνο μέσα στο επίπλο ώστε να εξασφαλίσετε μια ελάχιστη απόσταση από το διπλανό επίπλο 5 mm.
- Το υλικό του επίπλου εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη ζέστη (ή να είναι επενδεδυμένο με μια τέτοια ύλη).
- Για περισσότερη σταθερότητα, στερεώστε το φούρνο μέσα στο επίπλο με 2 βίδες μέσα από τις οπές που προβλέπονται για αυτό στους πλευρικούς ορθοστάτες (βλ. σχήμα).

Γι αυτό:

- 1) Αφαιρέστε τα ελαστικά καλύμματα των βιδών για πρόσβαση στις οπές στερέωσης.
- 2) Κάντε μια τρύπα $\varnothing 3$ mm στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου.
- 3) Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες.
- 4) Τοποθετήστε τα ελαστικά καλύμματα των βιδών (αυτά αποσβένουν επίσης τη δύναμη κλεισίματος της πόρτας του φούρνου).

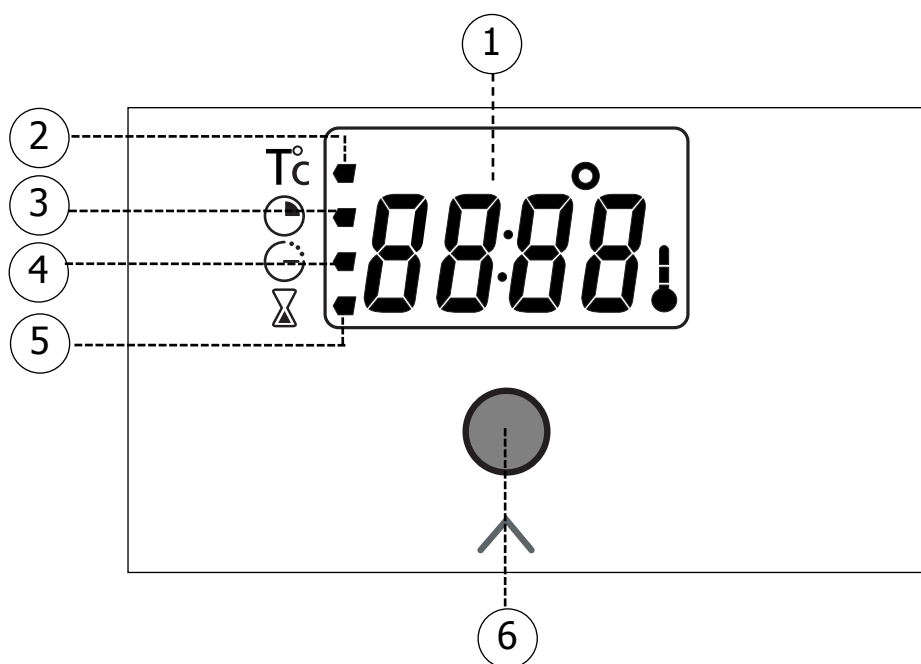
(*) εάν το επίπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμα του πρέπει να είναι 70 mm το πολύ.



Για να είστε σίγουρος για τη συμβατότητα της εγκατάστασής σας, μη διστάσετε να καλέσετε έναν ειδικό στις οικιακές συσκευές.

Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας;

1. Περιγραφή του προγραμματιστή σας




- 1 Απεικόνιση θερμοκρασίας, χρόνου, διάρκειας και χρονομετρητή
- 2 Φωτεινή ένδειξη απεικόνισης θερμοκρασίας
- 3 Φωτεινή ένδειξη απεικόνισης της διάρκειας ψησίματος
- 4 Φωτεινή ένδειξη απεικόνισης του τέλους ψησίματος
- 5 Φωτεινή ένδειξη απεικόνισης του ανεξάρτητου χρονόμετρου
- 6 Κουμπί πρόσβασης στα διάφορα προγράμματα ρύθμισης

Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας;

2. Πως να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι του φούρνου;



α) Κατά την ενεργοποίηση

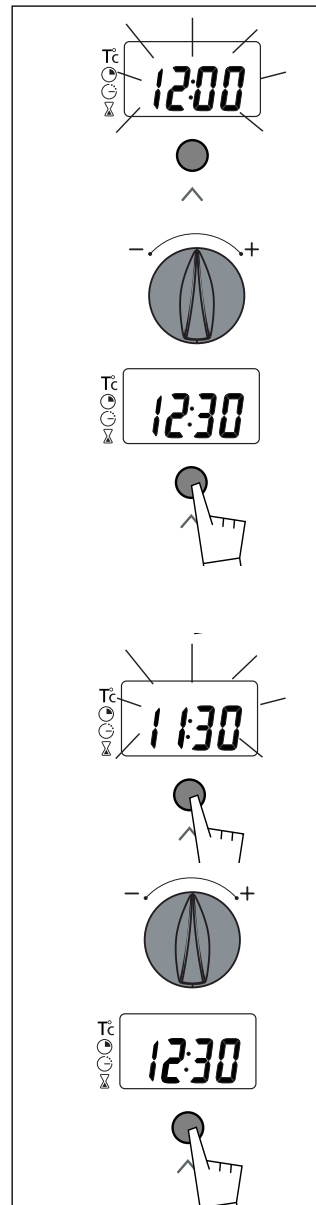
- Η ένδειξη στο καντράν αναβοσβήνει.
- Ρυθμίστε την ώρα με το κουμπί ρύθμισης + ή - (κρατώντας πατημένο το + ή - οι αριθμοί αλλάζουν γρήγορα)


- Πατήστε το κουμπί  για επικύρωση.

Παράδειγμα: 12h30.

β) Διόρθωση της ώρας του ρολογιού

- Πατήστε  για μερικά δευτερόλεπτα και μετά αφήστε το ελεύθερο. Η ένδειξη αναβοσβήνει.
- Ρυθμίστε την ώρα με τον επιλογέα ρύθμισης (+ ή -).
- Πατήστε το κουμπί  για επικύρωση.



Αν δεν γίνει επικύρωση με το πλήκτρο , η εγγραφή γίνεται αυτόματα μέσα σε μερικά δευτερόλεπτα.

Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας;

3. Πως να μαγειρέψετε αμέσως;

Ο πίνακας προγραμματισμού πρέπει να δείχνει μόνο την ώρα χωρίς να αναβοσβήνει.

- Διαλέξτε τον τρόπο ψησίματος :


Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών στη θέση που θέλετε.

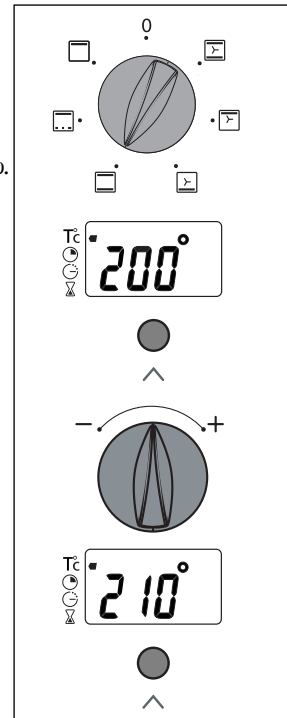
Παράδειγμα: θέση "  " -> θέση σε λειτουργία του φούρνου.

Ο φούρνος σας σας προτείνει τη θερμοκρασία που χρησιμοποιείται συνήθως.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο σύμφωνα με τις συστάσεις που παρέχονται στον οδηγό ψησίματος.

Μπορείτε ωστόσο να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ενεργώντας πάνω στο κουμπί ρύθμισης + ή -.

Παράδειγμα "  " ρυθμισμένο στους 210°.



Μετά από αυτές τις ενέργειες, ο φούρνος θερμαίνεται και στον πίνακα φαίνονται εναλλάξ η θερμοκρασία του φούρνου και η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Όταν ο φούρνος φθάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία ακούγονται μια σειρά ηχητικών μπιπ.

Μόλις η θερμοκρασία φθάσει στην τιμή που έχει επιλεγθεί αυτή μένει σταθερή.

Μετά από ένα κύκλο ψησίματος, η τουρμπίνα αερισμού συνεχίζει να δουλεύει για λίγο ώστε να κρυώσει το φούρνο.

Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας;

4. Πως να προγραμματίσετε ένα ψήσιμο;

α) Με άμεση έναρξη λειτουργίας

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος που θέλετε και ενδεχομένως ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Παράδειγμα: θέση "☐" "
θερμοκρασία 200°C.

2. Πατήστε το κουμπί " ^ " μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της διάρκειας ψησίματος " 0:00 ". Η ένδειξη 0:00 αναβοσβήνει υποδηλώνοντας ότι η ρύθμιση είναι δυνατή.

3. Με το κουμπί ρύθμισης + ή - ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.

Παράδειγμα: 25 λεπτά ψησίματος.

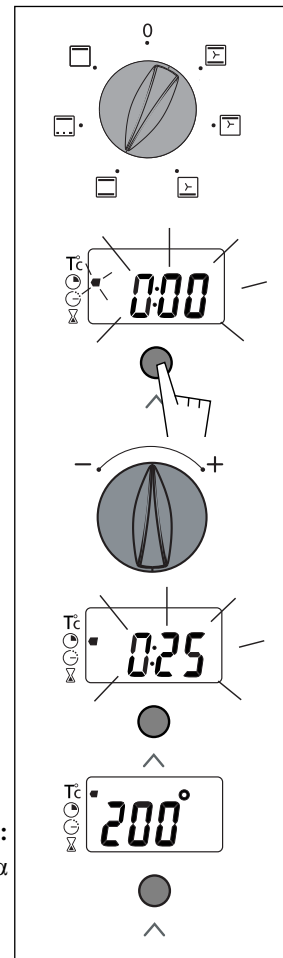
Η καταχώρηση του χρόνου ψησίματος γίνεται αυτόματα μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, ->η ένδειξη δεν αναβοσβήνει πλέον και απεικονίζεται πάλι η θερμοκρασία. Ο υπολογισμός της διάρκειας γίνεται αυτόματα μετά τη ρύθμιση.

Μετά από αυτές τις 3 ενέργειες, ο φούρνος θερμαίνεται:
Όταν ο φούρνος φθάνει την επιλεγμένη θερμοκρασία ακούγονται μια σειρά από μπιπ. Στο τέλος του ψησίματος (τέλος του προγραμματισμένου χρόνου),

- ο φούρνος σταματάει,
- η ένδειξη διάρκειας ψησίματος σβήνει,
- 0:00 απεικονίζεται
- μια σειρά ηχητικών μπιπ εκπέμπεται για μερικά λεπτά.

Για να σταματήσουν αυτοί οριστικά ο επιλογέας λειτουργιών πρέπει να τεθεί στο 0.

Μετά από ένα κύκλο ψησίματος, η τουρμπίνα αερισμού συνεχίζει να δουλεύει για λίγο ώστε να κρυώσει το φούρνο.



GR

Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας;

β) **Με** καθυστερημένη έναρξη (επιλογή ώρας τέλους)

Προβείτε όπως με το προγραμματισμένο ψήσιμο.

Μετά τη ρύθμιση του τέλους ψησίματος,

Πατήστε το κουμπί " ^ " μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη τέλους ψησίματος " ☺ ".

Η ένδειξη αναβοσβήνει: μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση.

Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης + ή - για να ρυθμίσετε την ώρα τέλους ψησίματος.

Παράδειγμα: Τέλος ψησίματος στις 13:00.

Μετά από αυτές τις ενέργειες, η λειτουργία θέρμανσης αναβάλλεται ώστε το ψήσιμο να τελειώσει στις 13:00.

Στο τέλος ψησίματος (τέλος του προγραμ/νου χρόνου),

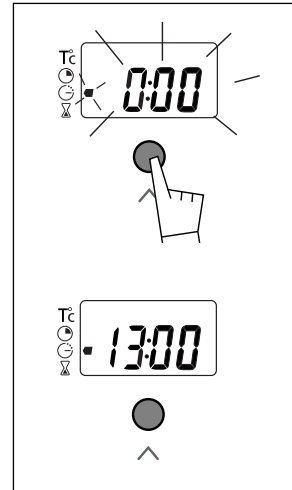
- ο φούρνος σταματάει,
- η ένδειξη απεικόνισης θερμοκρασίας σβήνει,
- 0:00 φαίνεται στον πίνακα
- μια σειρά ηχητικών μπιπ εκπέμπεται για μερικά λεπτά.

Για να σταματήσουν αυτοί οριστικά ο επιλογέας λειτουργιών πρέπει να τεθεί στο 0.

Μετά από ένα κύκλο ψησίματος, η τουρμπίνα αερισμού συνεχίζει να δουλεύει για λίγο ώστε να κρυώσει το φούρνο.

Σε περίπτωση προγραμματισμένου ψησίματος, ο θάλαμος φωτίζεται στην αναμονή έναρξης ψησίματος και στο τέλος ψησίματος.


Σε περίπτωση προγραμματισμένου αεροθερμικού ψησίματος, χωρίς να τεθεί στο 0 ο επιλογέας λειτουργιών, ο έλικας ανάδευσης αέρα συνεχίζει να λειτουργεί για να επιτευχθεί ομογενής θερμοκρασία μέσα στο φούρνο.



5. Πως να χρησιμοποιήσετε το μετρητή χρόνου;

Ο φούρνος σας διαθέτει ένα ηλεκτρονικό χρονομετρητή που λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο μετρώντας το χρόνο.

Εδώ, η ένδειξη του μετρητή λεπτών προέχει της ένδειξης της τρέχουσας ώρας και της θερμοκρασίας.


Πατήστε το κουμπί " ^ " μέχρι να αναβοσβήσει η ένδειξη μετρητή λεπτών  -> η ένδειξη αναβοσβήνει.

Γυρίστε τον επιλογέα (+ ή -) μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή διάρκεια (60 λεπτά το μέγιστο)

Η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει σε λίγα δευτερόλεπτα ή μετά από πάτημα ^ και ο χρονομετρητής μπαίνει σε λειτουργία και μετράει το χρόνο ανά δευτερόλεπτο


Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, ο χρονομετρητής για να σας ειδοποιήσει εκπέμπει μια σειρά ηχητικών μπιπ.



 Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε το μετρητή λεπτών οποιαδήποτε στιγμή.

Πως να αλλάξετε λυχνία;

• Η λυχνία βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου του φούρνου.

 Βγάλτε το φούρνο από την πρίζα πριν επαίμβετε πάνω στη λυχνία για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και αφήστε τον πρώτα να κρυώσει.

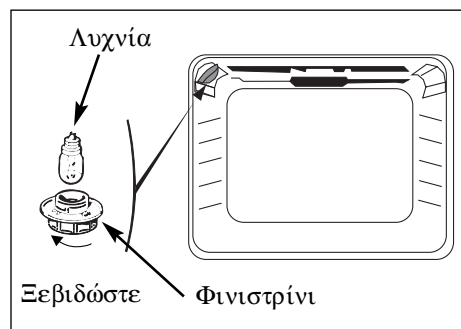
α) Ξεβιδώστε το φινιστρίνι (βλέπε δίπλα).


β) Ξεβιδώστε τη λυχνία με την ίδια φορά.

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- βάση E 14







γ) Αλλάξτε τη λάμπα και μετά μοντάρτε το φινιστρίνι και συνδέστε το φούρνο.



 Για να ξεβιδώσετε ευκολότερα το φινιστρίνι και τη λυχνία, χρησιμοποιήστε ένα ελαστικό γάντι.

Τ ρ ό π ο ι ψ η σ ί μ α τ

Σύμβολο Όνομα της λειτουργίας Περιγραφή της λειτουργίας

- | | | |
|---|---|--|
| *  | Παραδοσιακό με αέρα.
Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα πάνω και κάτω στοιχεία και με τον έλικα ανάμειξης αέρα. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Γρήγορη άνοδος της θερμοκρασίας. ▶ Ορισμένα φαγητά μπορούν να μπαίνουν σε κρύο φούρνο. |
|  | Γκριλ με αεροθερμικό σύστημα
Ψήσιμο με το πάνω στοιχείο και τον έλικα στροβιλισμού αέρα. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Δεν χρειάζεται προθέρμανση Πουλερικά και ζουμερά ψητά και τραγανά από όλες τις όψεις. ▶ Δυνατότητα ψησίματος μεγάλου κομματιού κρέατος πάνω στην ειδική σχάρα, με το βαθύ ταψί από κάτω για να μαζεύει τα ζουμιά. |
|  | Έδρα με αεροθερμικό σύστημα
Ψήσιμο με το κάτω στοιχείο και τον έλικα στροβιλισμού αέρα. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ψήσιμο από πάνω με λίγο δόση από κάτω. ▶ Βάλτε τη σχάρα στη κάτω βαθμίδα. |
|  | Συμβατικό ψήσιμο
Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα στοιχεία πάνω και κάτω χωρίς στροβιλισμό αέρα. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το ταψί στο φούρνο. |
| *  | "Ειδικό για ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ"
Ψήσιμο με το πάνω στοιχείο σε συνδυασμό με δόση ενέργειας του κάτω στοιχείου χωρίς αέρα. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Σε αυτή τη θέση επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας διατηρώντας ωστόσο τις ιδιότητες ψησίματος των πουλερικών. |
|  | Γκριλ ρυθμιζόμενο
Ψήσιμο με το πάνω στοιχείο χωρίς ανάδευση αέρα. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Προθερμάνετε για 5 λεπτά. ▶ Γλυστήστε το ταψί πολλαπλών χρήσεων στην κάτω βαθμίδα. |

Ο Σ Τ Ο Υ Φ Ο Ψ Ρ Ν Ο Ψ

Συστάσεις

- Συστάσεις Συστήνεται για τα **Κρέατα, τα Ψάρια, τα Λαχανικά**, που τα έχετε βάλει σε πήλινο σκεύος κατά προτίμηση.
- | ελαχ. | συστ. | μεγ. |
|-----------|------------|------------|
| 35 | 200 | 275 |

- Συστήνεται για όλα τα **πουλερικά ή ψητά**. Για να καπαλίσετε εξωτερικά και να ψησετε το εσωτερικό **αρνίσιο μπουτι**, μπριζόλες. Για να μην στεγνώσουν οι χοντρές φέτες **ψαριού**.
- | ελαχ. | συστ. | μεγ. |
|------------|------------|------------|
| 180 | 200 | 230 |

GR

- Συστήνεται για τα **υγρά πιάτα** (κις, ζουμερές τάρτες με φρούτα...)
 Η ζύμη ψήνεται καλά από πάνω.
- Συστήνεται για τα **παρασκευάσματα που φουσκώνουν με ζύμη** (κέικ, τσουρέκι, σταφιδόψωμο...) και για τα σουφλέ που δεν περιορίζονται από μια κρούστα από πάνω.
- | ελαχ. | συστ. | μεγ. |
|-----------|------------|------------|
| 35 | 205 | 275 |

- Συστήνεται για τα **αργά και ευαίσθητα ψησίματα**: τρυφερό κρέας κυνηγιού...
 Για καψάλισμα **ψητών κόκκινου κρέατος**
 Για σιγοψήσιμο **σε κλειστή χύτρα** φαγητά που ξεκίνησαν στην κουζίνα (κόκκορας κρασάτος, βραστό κρέας με λαχανικά...).
- | ελαχ. | συστ. | μεγ. |
|-----------|------------|------------|
| 35 | 225 | 275 |

- Βάλτε το κοτόπουλο σε πήλινο ταγί, κατά προτίμηση στην πάνω βαθμίδα στήριξης. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο σας. Μπορείτε αν θέλετε να γυρίσετε το κοτόπουλο στη μέση του ψησίματος.
- | ελαχ. | συστ. | μεγ. |
|-----------|------------|------------|
| 35 | 200 | 275 |

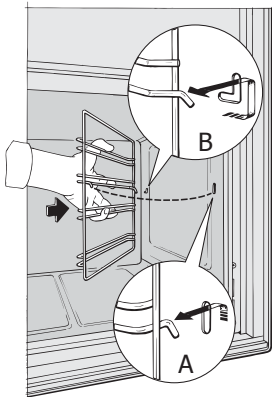
- Η ισχύς ρυθμίζεται από 30 έως 100%. Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τις υψηλές θερμοκρασίες.
- | ελαχ. | συστ. | μεγ. |
|------------|------------|------------|
| 180 | 275 | 275 |

Πώς να συντηρείτε το φούρνο σας;

Πώς να αλλάξετε τα καταλυτικά τοιχώματα;

Πριν αρχίσετε το ξεμοντάρισμα, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και επαληθεύστε ότι ο επιλογέας ψησίματος είναι στη θέση ΣΤΑΣΗ.

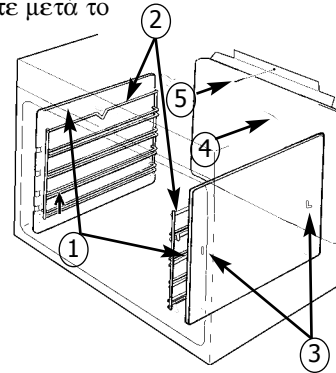
Πλευρικά τοιχώματα (1)



Απαγκιστρώστε το στήριγμα μπροστά (2) ανασηκώνοντας το (σχέδιο A). Τραβήξτε προς το μέρος σας το σύνολο του οδηγού στήριξης ανασηκώνοντας για να τον απελευθερώσετε από την πίσω πρόσδεση (σχέδιο B). Βγάλτε το από τις 2 οπές (3) του καταλυτικού τοιχώματος και του θαλάμου του φούρνου. Αφαιρέστε μετά το καταλυτικό τοίχωμα (1). Τοποθετήστε τα καινούρια στοιχεία (τοιχώματα ή/και οδηγούς στήριξης) με την αντίστροφη διαδικασία.

Μέσα τοίχωμα (4)

Ξεβιδώστε εντελώς τη βίδα (5) πάνω στο μέσα τοίχωμα. Γύρετε το τοίχωμα προς τα μπρος για να το αφαιρέσετε από το θάλαμο. Τοποθετήστε το νέο τοίχωμα εκτελώντας αντίστροφα τις ενέργειες.



για οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ο φούρνος πρέπει να είναι σταματημένος.

Καθαρισμός του εσωτερικού του θαλάμου

Ο φούρνος αυτός, με συνεχή αυτοκαθαρισμό, αποτελείται από ένα θάλαμο εξοπλισμένο με αφαιρέσιμα τοιχώματα που καλύπτονται με ένα ειδικό μικροπορώδες εμαγιέ (καταλυτικό εμαγιέ) που του αποδίδει τις αυτοκαθαριστικές του ιδιότητες. Με το που εμφανίζονται, οι κηλίδες απλώνονται και διαχέονται ευρέως μέσα στους μικροπόρους. Οξειδώνονται από τις δύο πλευρές και εξαφανίζονται σταδιακά. Το αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ αρμόζει κυρίως στα λιπαρά σώματα αλλά όχι στα ζάκχαρα. Για αυτό το λόγο η εστία (βάση) του φούρνου, πάνω στην οποία χύνονται συνήθως οι ζάχαρες, δεν είναι επικαλυμμένη με αυτό το εμαγιέ.

Σας συστήνουμε θερμά:

- Να μην ξύνετε με μεταλλική βούρτσα, αιχμηρά ή κοφτερά εργαλεία.
- Να μην καθαρίζετε με αποξεστικά προϊόντα εμπορίου.
- Όταν ψήνετε κρέατα στη σχάρα, προκαλούνται προβολές λιπών στα τοιχώματα των οποίων η θερμοκρασία δεν είναι αρκετά υψηλή ώστε η να εξαλειφθούν εντελώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Σε μια τέτοια περίπτωση, μετά το μαγείρεμα, παρατείνετε τη θέρμανση του φούρνου για 20 έως 30 λεπτά, στη μέγιστη θερμοκρασία της λειτουργίας που διαλέξατε. Αν μείνουν σημάδια, θα εξασθενήσουν στις επόμενες χρήσεις του φούρνου σας.

Τί να κάνετε σε περίπτωση ανωμαλίας στη λειτουργία;

Έχετε κάποια αμφιβολία για την καλή λειτουργία του φούρνου σας, αυτό δεν σημαίνει αναγκαστικά ότι υπάρχει βλάβη. **Σε όλες τις περιπτώσεις ελέγξτε, τα παρακάτω σημεία:**

Διαπιστώνετε ότι...	Οι πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνετε
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα. • Η ασφάλεια τήξης της εγκατάστασής σας δεν λειτουργεί. • Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή. • Ελαττωματικός αισθητήρας. 	<ul style="list-style-type: none"> - Συνδέστε το φούρνο με το ρεύμα. - Αλλάξτε την ασφάλεια της εγκατάστασής σας και ελέγξτε την τιμή της (16A). - Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία. - Καλέστε το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Εάν απεικονίζεται 00°C στον προγραμματιστή	<ul style="list-style-type: none"> • Ελαττωματικός αισθητήρας. 	<ul style="list-style-type: none"> - Καλέστε το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Η λάμπα του φούρνου δεν λειτουργεί.	<ul style="list-style-type: none"> • Η λάμπα δεν λειτουργεί. • Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος με το ρεύμα ή έχει καεί η ασφάλεια. 	<ul style="list-style-type: none"> - Αλλάξτε τη λάμπα. - Βάλτε το φούρνο στην πρίζα ή αλλάξτε την ασφάλεια.
Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να περιστρέφεται μετά το σταμάτημα του φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> • Ο αερισμός λειτουργεί για 1 ώρα το πολύ μετά από το μαγείρεμα, • Εάν δεν σταματήσει μετά από 1 ώρα 	<ul style="list-style-type: none"> - Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου για να επιταχύνετε τη ψύξη. - Καλέστε το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών..

GR

Sommaire

Edito	P.39
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.40
Accessoires	P.41
Conseils de sécurité	P.42
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.43-44
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.45
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.46
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.47
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.48
Comment programmer une cuisson ?	P.49-50
Comment utiliser la minuterie ?	P.51
Comment changer l'ampoule ?	P.51
Modes de cuisson du four	P.52-53
Comment entretenir votre four ?	P.54
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.55

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **four BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four Brandt** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

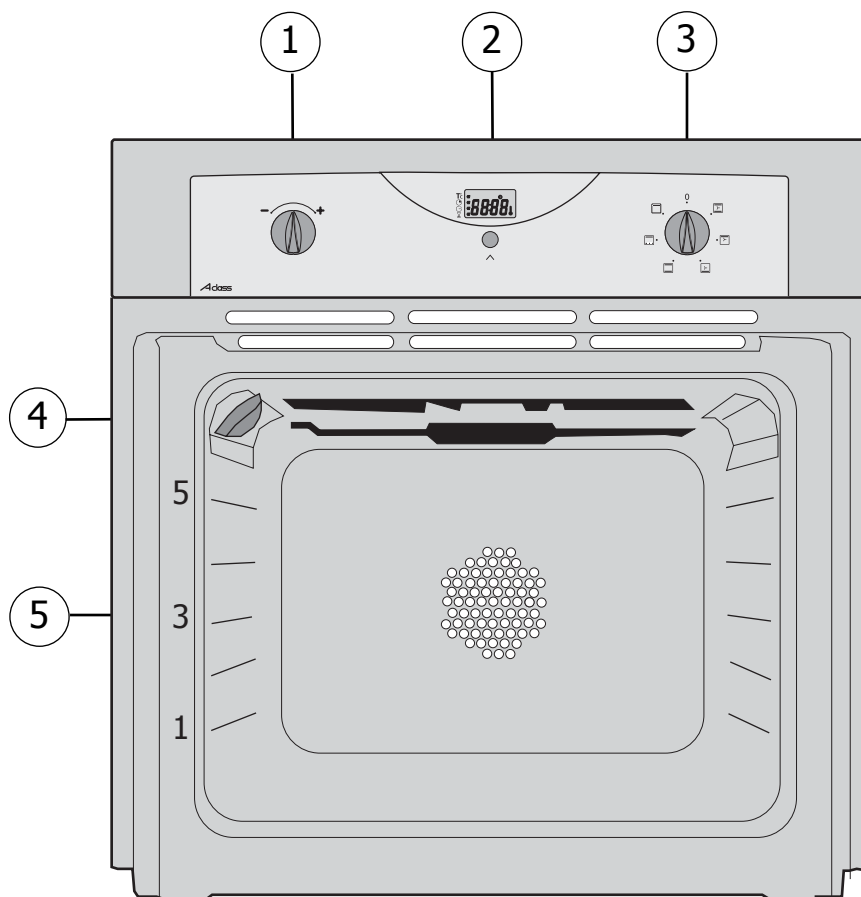
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

La Marque BRANDT.

FR

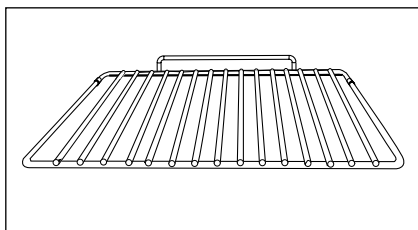
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

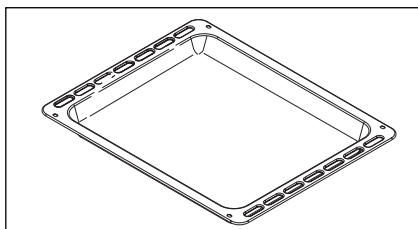
- | | |
|----------------------------|------------------------|
| ① Sélecteur de température | ④ Lampe |
| ② Programmateur | ⑤ Indicateur de gradin |
| ③ Sélecteur de fonctions | |

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).



Plat multi usages (pâtisserie)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées... Evitez de poser directement dans ce plat

des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

FR

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi 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.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation du gril porte entrouverte. Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

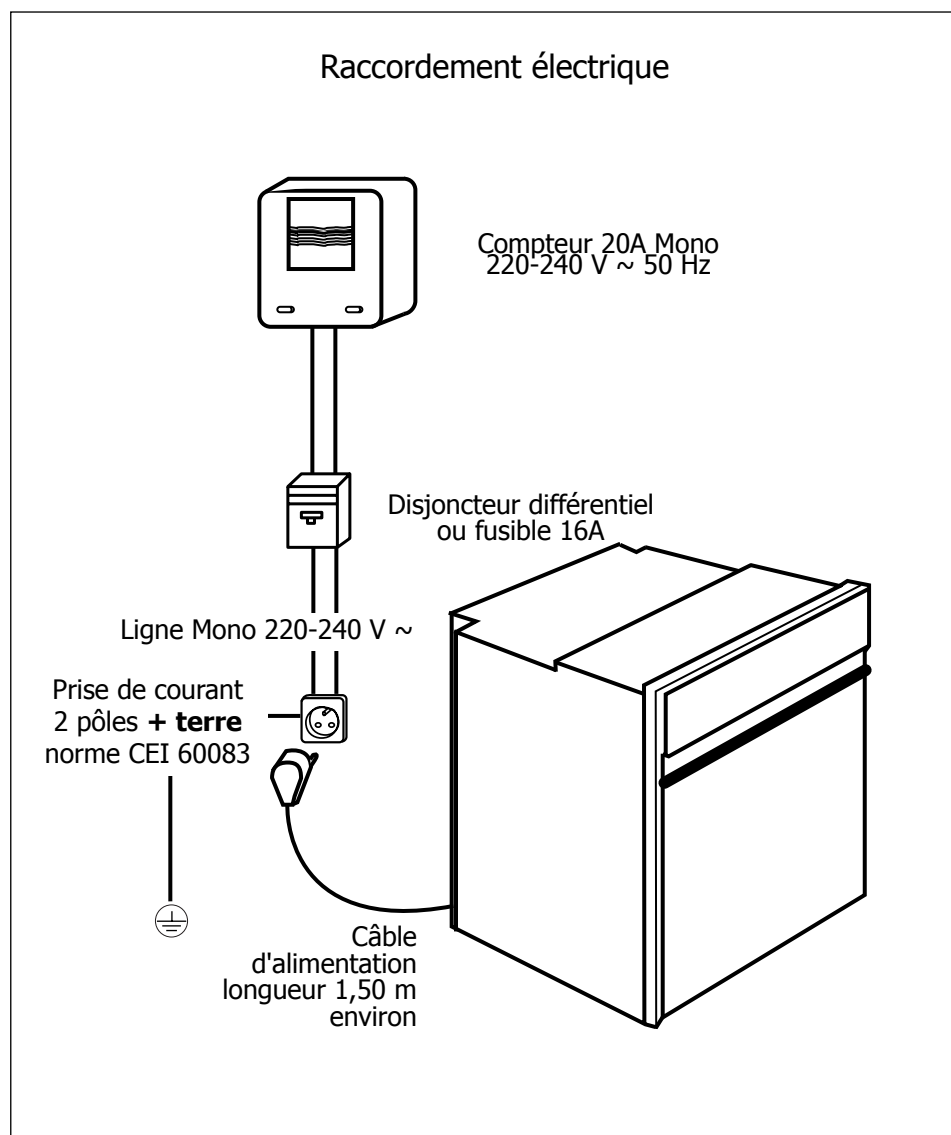
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

- Lors du nettoyage les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal, il faut éloigner les jeunes enfants.




Comment installer votre four ?




- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Comment installer

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre ) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre  normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Mise en place et/ou changement du câble d'alimentation

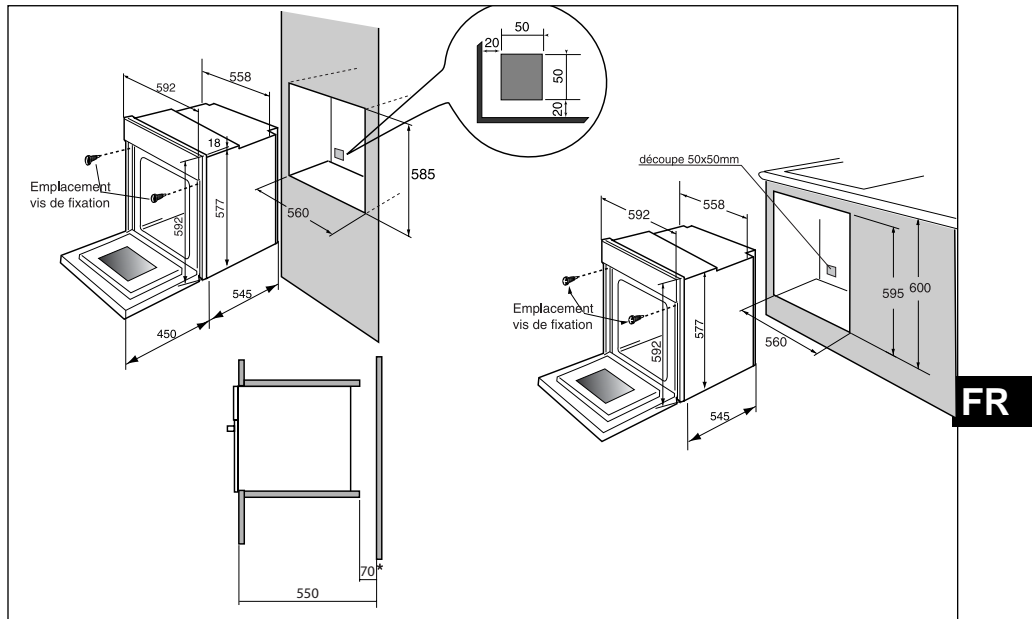
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble. Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Il est votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 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 (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de $\varnothing 3$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

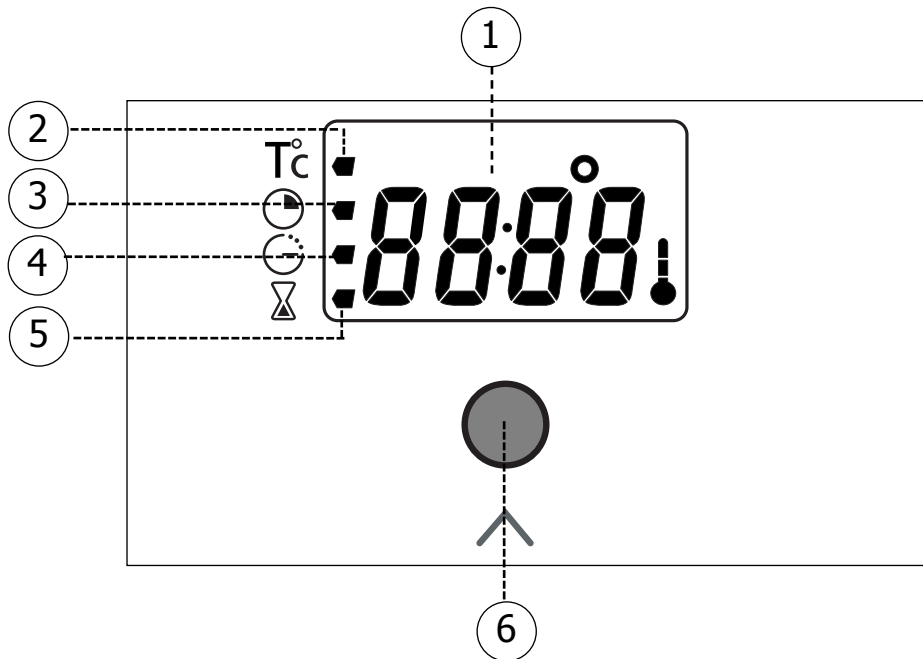
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



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

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur




- ① Affichage des températures, temps, durées et minuteur
- ② Indicateur d'affichage de la température
- ③ Indicateur d'affichage de la durée de cuisson
- ④ Indicateur d'affichage de la fin de cuisson
- ⑤ Indicateur d'affichage du minuteur indépendant
- ⑥ Touche d'accès aux différents programmes de réglage

Comment utiliser votre four ?



2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

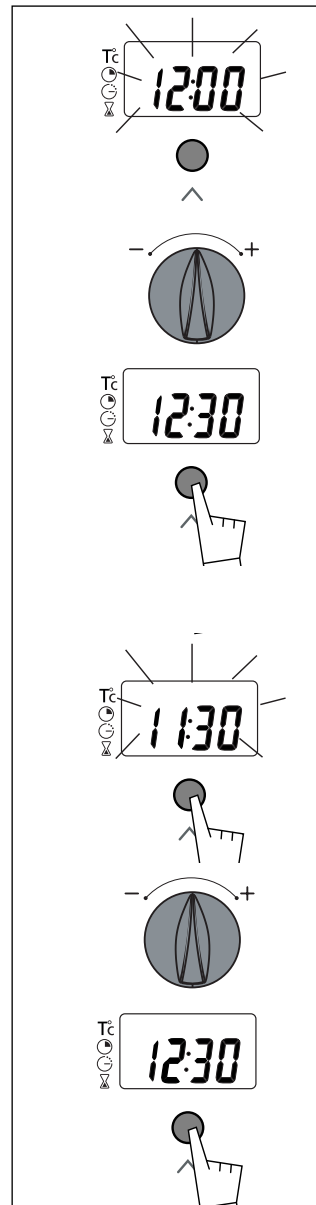
a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (le maintien sur + ou - permet d'obtenir un défilement rapide).

- Appuyez sur la touche  pour valider.
Exemple:12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez  pendant quelques secondes puis relâcher. L'affichage clignote.
- Ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur de réglage (+ ou -).
- Appuyez sur la touche  pour valider.




S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.


- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

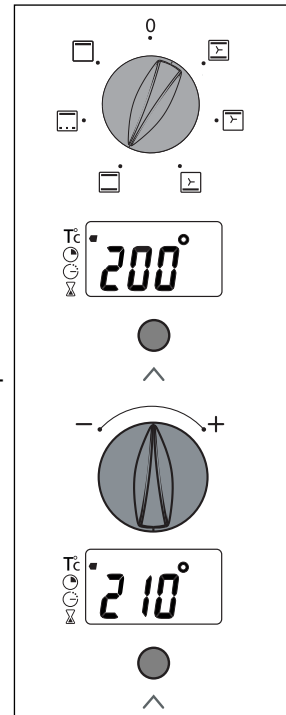
Exemple : position "  " -> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant le sélecteur de réglage vers + ou -.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Une fois atteinte la température reste fixe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "☐" température 200°C.

2. Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson " ⏱ ".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus et revient en mode température.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

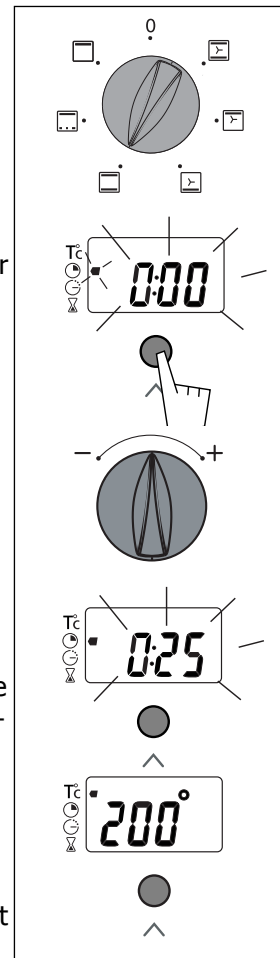
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.



FR

Comment utiliser votre four ?

b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter

l'indicateur de fin de cuisson " ☺ ".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez sur le sélecteur de réglage + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

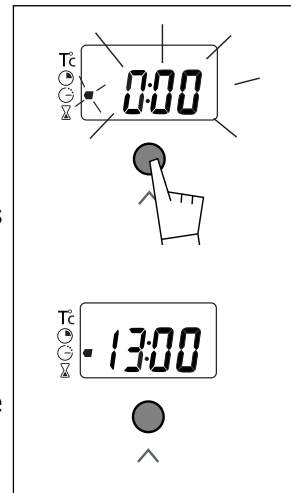
Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.


Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée en attente de départ de cuisson et en fin de cuisson.

Dans le cas de cuissons programmées et pulsées, sans remise à 0 du sélecteur de fonctions, l'hélice de brassage d'air continue de tourner pour homogénéiser la température dans le four.

5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

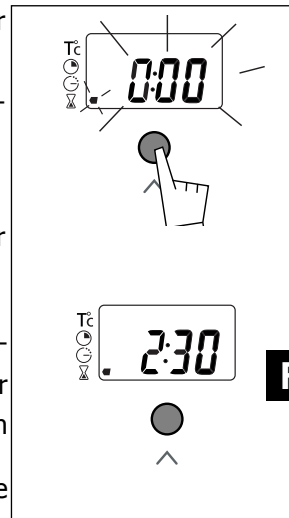
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour et de la température.

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur du minuteur  -> l'afficheur clignote.

Tournez le sélecteur de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes après un appui sur la touche ^ et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.


Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.



 **Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.**

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

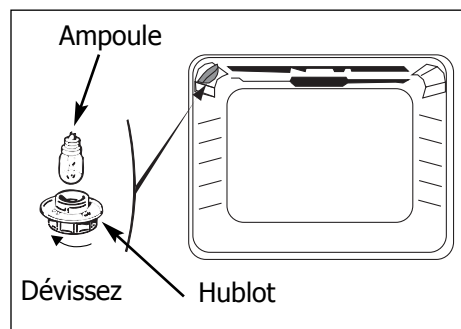
 **Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four.



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

Modes de c u i

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction

*		Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
		Gril pulsé La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage inutile Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande posée sur la grille spéciale, le plat creux dessous pour y recueillir le jus de cuisson.
		Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur et à l'hélice de brassage d'air.	▶ Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. ▶ Placez la grille sur le gradin bas.
		Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
*		"Spécial VOLAILLES" La cuisson s'effectue par l'élément supérieur associé a un dosage de l'élément inférieur sans brassage d'air.	▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson des volailles.
		Gril fort La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	▶ Effectuez un préchauffage de 5 min. ▶ Glissez le plat multi usages sur le gradin du bas.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformém

s s o n d u f o u r

Recommandations

<p>Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.</p>	mini préco maxi		
	35	200	275

<p>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.</p>	mini préco maxi		
	180	200	230

FR

<p>Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...) La pâte sera bien cuite dessous.</p>	mini préco maxi		
	35	205	275

<p>Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viande rouge Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).</p>	mini préco maxi		
	35	225	275

<p>Posez les volailles dans un plat en terre, de préférence sur la grille au premier gradin. Inutile de préchauffer le four. Vous pouvez retourner la volaille à mi-cuisson si vous le souhaitez.</p>	mini préco maxi		
	35	200	275

<p>La puissance est réglable de 30 à 100%. Pour une bonne efficacité, nous vous recommandons d'utiliser les puissances supérieures.</p>	mini préco maxi		
	180	275	275

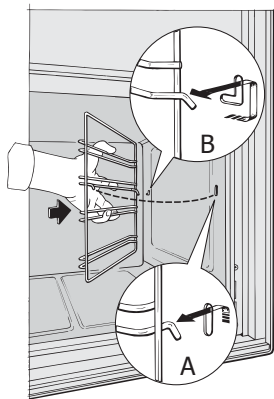
Conforme à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE

Comment entretenir votre four ?

Comment changer les parois catalytiques ?

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRET.**

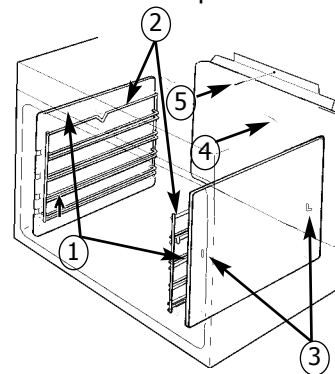
Parois latérales (1)



Décrocher le gradin fil (2) à l'avant en le soulevant (schéma A). Tirer vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B). Le sortir des 2 trous (3) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirer ensuite la paroi catalytique (1). Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

Parois du fond (4)

Dévisser complètement la vis (5) située en haut de la paroi du fond. Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



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

Nettoyage de l'enceinte

Ce four, à nettoyage continu, est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
Si vous avez 00°C dans l'afficheur	<ul style="list-style-type: none"> • Capteur défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.

FR

Sumário

Editorial	P.57
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.58
Acessórios	P.59
Conselhos de segurança	P.60
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.61-62
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.63
Como utilizar o seu forno?	
O seu programador em detalhe	P.64
Como acertar o relógio do forno?	P.65
Como realizar uma cozedura imediata?	P.66
Como programar uma cozedura?	P.67-68
Como utilizar o conta-minutos?	P.69
Como substituir a lâmpada?	P.69
Modos de cozedura do forno	P.70-71
Como realizar a limpeza do seu forno?	P.72
O que fazer em caso de anomalias no funcionamento?	P.73

Ao longo das instruções



assinala-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as dicas

Editorial

Estimado Cliente,

*Acabou de adquirir um **forno BRANDT** e agradecemos-lhe a confiança depositada em nós.*

As nossas equipas de pesquisa conceberam para si uma nova geração de aparelhos, de modo a você poder cozinhar, todos os dias, com prazer.

*Com umas linhas puras e uma estética moderna, o seu novo **forno Brandt** integra-se harmoniosamente na sua cozinha, aliando perfeitamente facilidade de utilização e desempenhos de cozedura.*

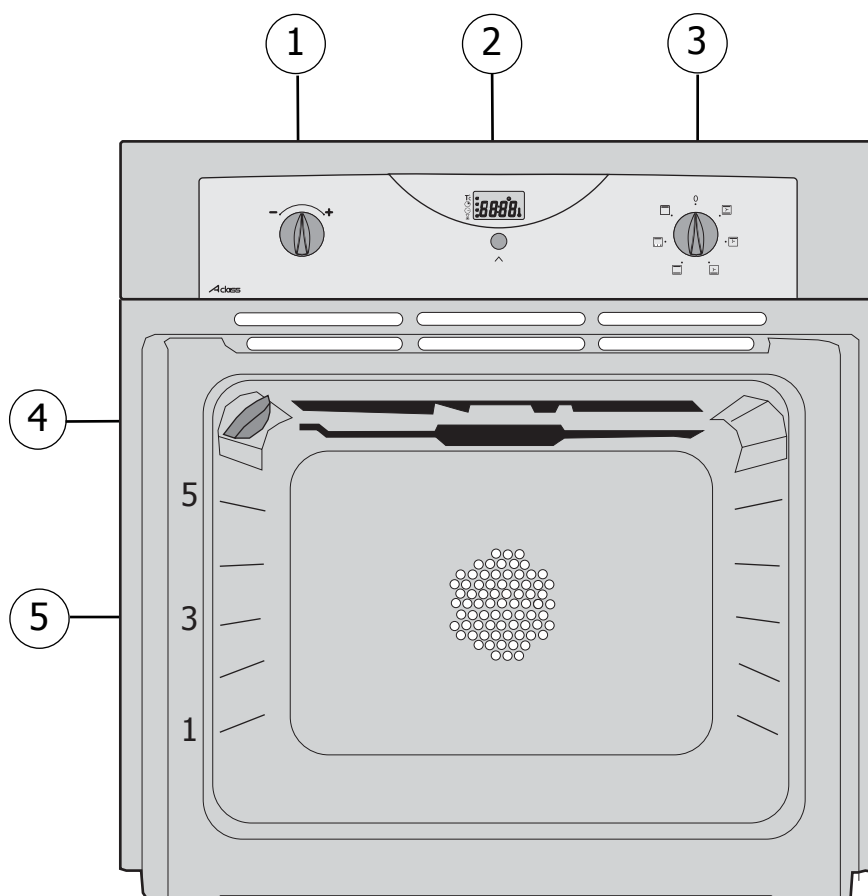
*Encontrará também na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis, que combinarão perfeitamente com o seu novo **forno Brandt**.*

Na vanguarda da inovação, a Brandt contribui, desta forma, à melhoria da qualidade de vida do dia-a-dia, proporcionando-lhe produtos com um desempenho cada vez maior, simples de utilizar, amigos do ambiente, estéticos e fiáveis.

A Marca BRANDT.

PT

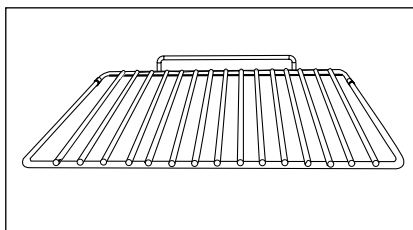
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

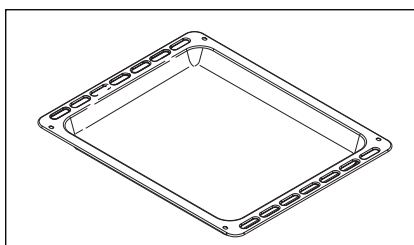
- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Selector de temperatura | 4 | Lâmpada |
| 2 | Programador | 5 | Indicador de encaixe |
| 3 | Selector de funções | | |

Acessórios (consoante o modelo)



Grelha de **segurança** **anti-basculante**

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os tabuleiros e formas que contenham alimentos para assar ou gratinar. Esta será utilizada para os grelhados (a colocar directamente em cima).



Tabuleiro multiusos (pastelaria)

Este serve de tabuleiro para os bolos e dispõe de um rebordo inclinado. É utilizado para cozer bolos tais como sonhos recheados de creme, merengues, madalenas, massas folhadas... Evite colocar directamente neste tabuleiro rolos de carne ou pedaços de

carnes, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.

PT



Conselhos de segurança

Agradecemos que leia estes conselhos antes de instalar e de utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares, no seu local de habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a base de amianto.

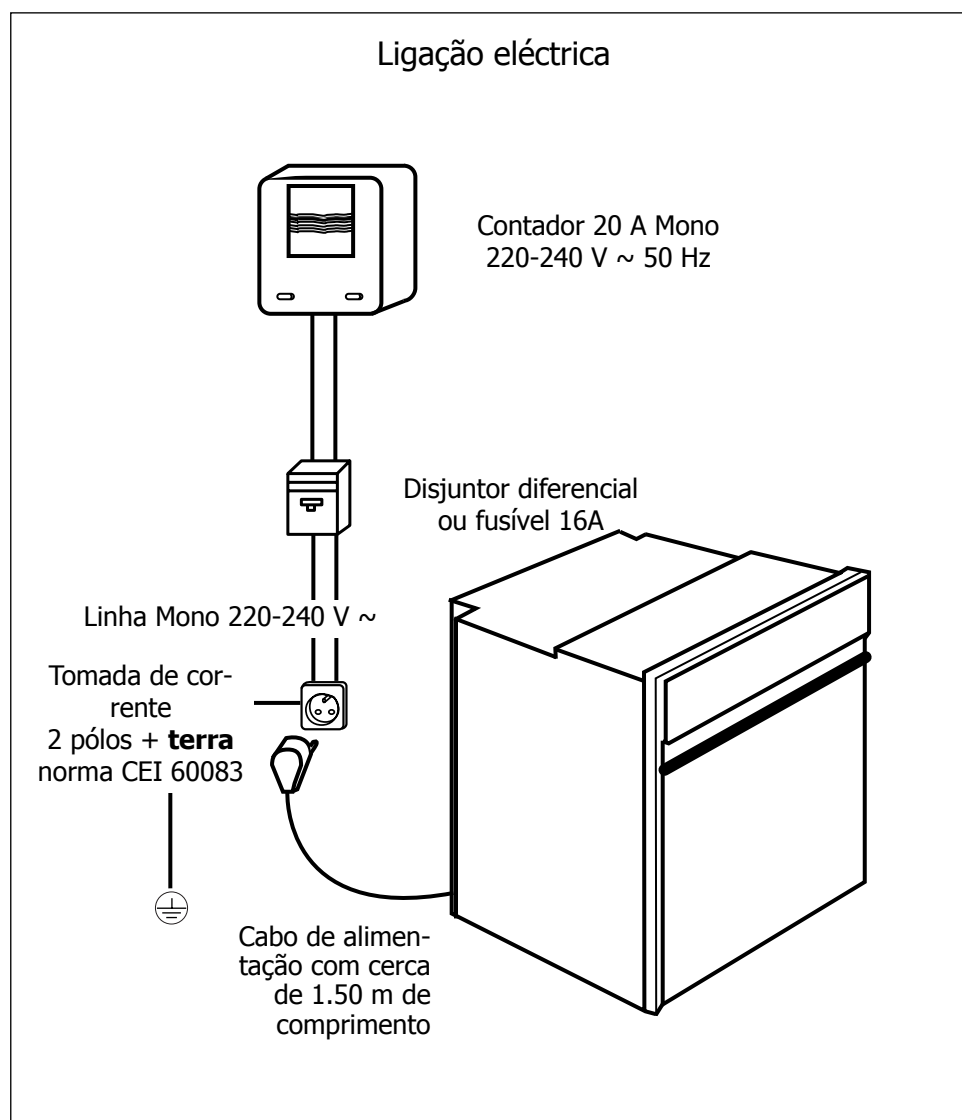
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o em vazio, com a porta fechada, durante aproximadamente 15 minutos na posição máx de modo a "rodar" o aparelho. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode libertar, no início, um odor particular devido à sua composição. Também poderá constatar uma libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.

UTILIZAÇÕES SEGUINTE:

- Certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.
- Nunca deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se na porta do forno aberta.
- **As partes acessíveis ou superfícies podem ficar quentes aquando da utilização do grelhador com a porta entreaberta. Afaste as crianças.**
- Aquando da sua utilização, o aparelho fica quente. Cuidado em não tocar os elementos de aquecimento situados no interior do forno.
- Após uma cozedura, não agarre os recipientes (grelha, espeto rotativo, pingadeira, berço de espeto rotativo...), com as mãos desprotegidas, utilize luvas ou um pano feito com um material isolante.
- Não revista o seu forno com folhas de papel de alumínio, pois isto ocasionaria uma acumulação de calor que iria prejudicar o resultado da cozedura e da assadura e que danificaria o esmalte.
- Não utilizar um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão.
- Aquando da limpeza do forno, as superfícies podem ficar mais quentes que durante o uso normal, por isso, será necessário manter as crianças afastadas.




Como instalar o seu forno?



- Antes de efectuar a ligação, certificar-se de que a secção dos fios da instalação eléctrica possui o tamanho suficiente para alimentar normalmente o aparelho (secção no mínimo igual à do cabo de alimentação). O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

C o m o i n s t a l a r


Deve-se proceder à ligação eléctrica antes da colocação do aparelho no móvel.

- O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1.5 mm² (1 F +1 N + terra ) que devem ser ligados à rede 220-240 V ~ monofásica através de uma tomada de corrente 1 F +1 N + terra  normalizada CEI 60083 ou de conformidade com as regras de instalação. O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal  do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.
- Em caso de ligação com uma tomada de corrente, esta deverá manter-se acessível após a instalação do aparelho
- O neutro do forno (fio azul) deve ser ligado ao neutro da rede.

Colocação e/ou substituição do cabo de alimentação

- O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel.

Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:

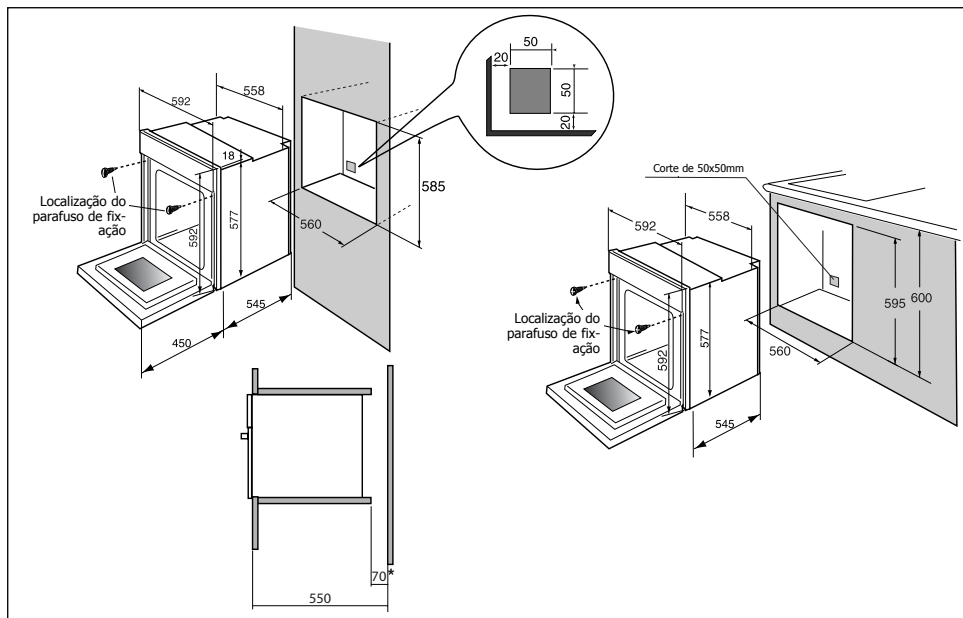
- Abra a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, remova-a porta.
- Descarne 12mm de cada fio do novo cabo de alimentação.
- Entrance cuidadosamente os filamentos.
- Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.
- Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo de conformidade com a (s) referência (s) inscrita (s) no bloco terminal.
- Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.
- O fio da fase no terminal L.
- O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal .
- O fio do neutro (azul) no terminal N.
- Aparafuse a fundo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.
- Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.
- Feche novamente a tampa com os 2 parafusos.



Não nos responsabilizaremos em caso de acidente resultante de uma colocação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

o seu forno ?

Dimensões úteis para encastrar o seu forno



PT

O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar otimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza excepcionais, seguindo os elementos seguintes:

- Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância min de 5 mm com o móvel vizinho.
- O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido de um material resistente ao calor).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno ao móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para esse efeito nos montantes laterais (cf. esquema).

Para tal:

- 1)** Retire os tapa-parafusos de borracha para aceder aos orifícios de fixação.
- 2)** Fure um orifício de \varnothing 3 mm na parede do móvel, de modo a evitar que a madeira estale.
- 3)** Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4)** Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

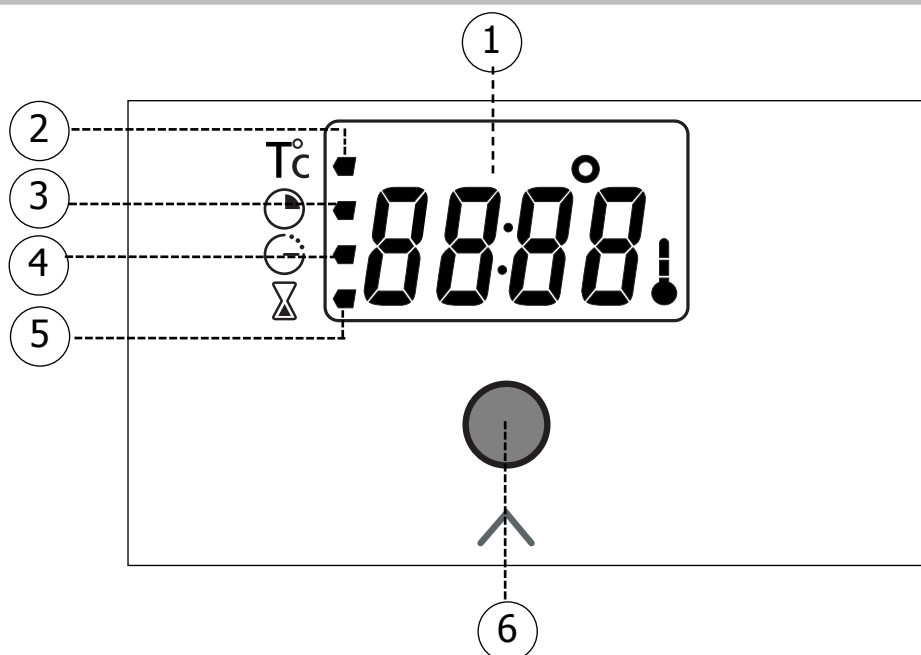
(*) se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser de 70 mm (máx).



De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.

Como utilizar o seu forno?

1. O seu programador em detalhe




- 1 Visualização das temperaturas, tempos, durações e conta-minutos
- 2 Indicador de visualização da temperatura
- 3 Indicador de visualização de duração da cozedura
- 4 Indicador de visualização de fim da cozedura
- 5 Indicador de visualização do conta-minutos independente
- 6 Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação



Como utilizar o seu forno ?

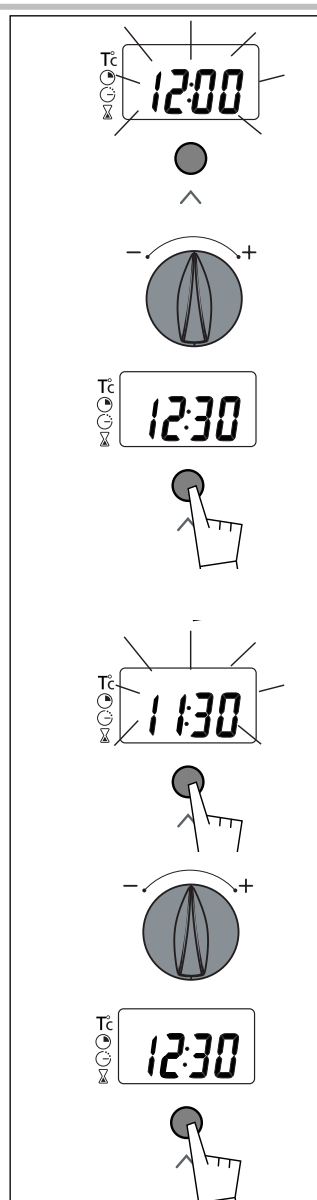
2. Como acertar o relógio do forno ?

a) Na colocação sob tensão

- O visor fica intermitente.
- Acerte a hora com o auxílio do selector de regulação + ou - (manter premida a tecla + ou - permite obter um desfile rápido)
- Prima a tecla  para validar.
Exemplo:12:30.

b) Acertar novamente a hora do relógio

- Prima  durante uns segundos e em seguida largue. O visor fica intermitente.
- Acerte a hora com o selector de regulação (+ ou -).
- Prima a tecla  para validar.



PT

Caso não haja validação através da tecla , o registo é efectuado automaticamente após uns segundos

Como utilizar o seu forno ?

3. Como efectuar uma cozedura imediata?

O programador deve apenas visualizar a hora; esta não deve estar intermitente.

- Escolha o modo de cozedura:

Rode o selector de funções para a posição pretendida.

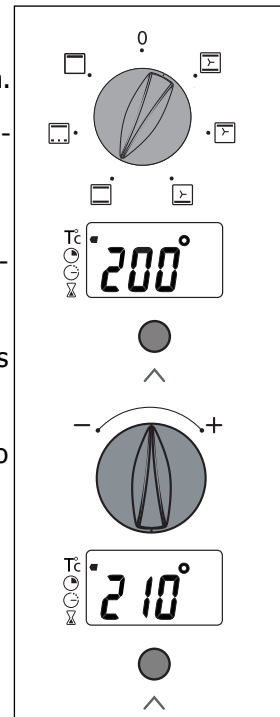
Exemplo: posição "☐" → o forno coloca-se em funcionamento.

O seu forno sugere-lhe a temperatura mais frequentemente utilizada.

Introduza o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

No entanto, é possível ajustar a temperatura, accionando o selector de regulação para + ou -.

Exemplo "☐" ajustada para 210°.



Após estes passos, o forno aquece e o visor alterna entre a temperatura dentro do forno e a temperatura escolhida.

Uma série de bips sonoros são emitidos quando o forno alcança a temperatura escolhida.

Uma vez alcançada, a temperatura mantém-se fixa.


Após um ciclo de cozedura, a turbina de ventilação continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.

Como utilizar o seu forno ?

4. Como programar uma cozedura?

a) Com início imediato

1. Regule o modo de cozedura escolhido e ajuste eventualmente a temperatura.

Exemplo: posição "☐"  temperatura 200°C.

2. Prima a tecla " ^ " até o indicador de duração da cozedura " ⌚ " ficar intermitente.

O visor está intermitente em 0:00 para indicar que a regulação é então possível.

3. Accione o selector de regulação + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 25 min de cozedura.

O registo do tempo de cozedura é automático ao fim de uns segundos, ->o visor deixa de estar intermitente e volta para o modo temperatura.

A contagem decrescente da duração da cozedura é iniciada imediatamente após a definição da mesma.

Após esses 3 passos, o forno aquece:

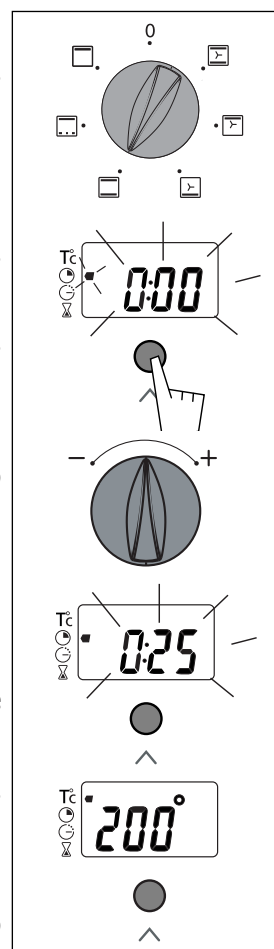
Uma série de bips sonoros são emitidos quando o forno alcança a temperatura escolhida.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração da cozedura apaga-se,
- 0:00 é visualizado
- uma série de bips sonoros são emitidos durante uns minutos.

A paragem definitiva dos bips sonoros é efectuada, colocando o selector de funções em 0.

Após um ciclo de cozedura, a turbina de ventilação continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.



PT


Como utilizar o seu forno ?

b) Com início diferido (hora de fim escolhida)

Proceda como para uma cozedura programada.

Após a definição da duração da cozedura,

Prima a tecla " ^ " até o indicador de fim de cozedura

"  " ficar intermitente.

O visor fica intermitente para indicar que a regulação é então possível.

Rode o selector de regulação + or - para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

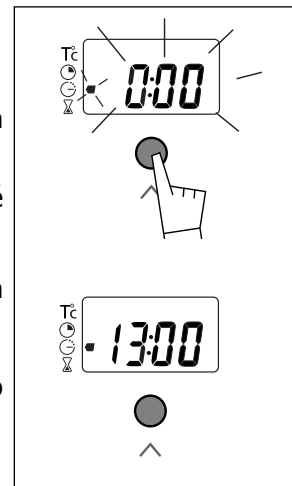
Exemplo: Fim da cozedura às 13:00.

Após estes passos, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura esteja concluída às 13:00.

No fim da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração da cozedura apaga-se,
- 0:00 é visualizado
- uma série de bips sonoros são emitidos durante uns minutos.

A paragem definitiva dos bips sonoros é efectuada, colocando novamente o selector de funções em 0.



Após um ciclo de cozedura, a turbina de ventilação continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.


No caso das cozeduras programadas, a cavidade é iluminada até a cozedura iniciar assim como no fim da mesma.

No caso das cozeduras programadas e com ar quente circulante, sem reposição do selector de funções, a ventoinha de circulação de ar continua a funcionar, de modo a homogeneizar a temperatura no interior do forno.

5. Como utilizar o conta-minutos?

O seu forno está equipado de um conta-minutos electrónico independente do funcionamento do forno, que permite efectuar a contagem decrescente de um tempo definido.

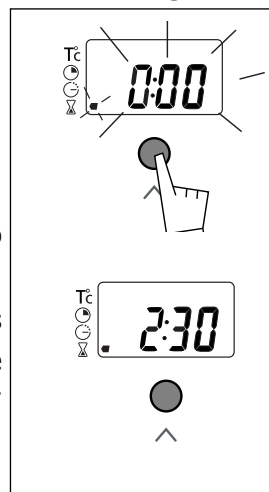
Nesse caso, a visualização do conta-minutos é prioritária relativamente à hora do dia e à temperatura.

Prima a tecla " ^ " até o indicador do conta-minutos  ficar intermitente -> o visor fica intermitente.

Rode o selector de regulação (+ ou -) até obter a duração pretendida (máx 60 minutos).

O visor deixa de estar intermitente ao fim de uns segundos ou logo que premir a tecla ^, o conta-minutos coloca-se em funcionamento e inicia a contagem decrescente de segundo em segundo.

Uma vez decorrido o tempo, o conta-minutos emite uma série de bips sonoros para o avisar.



PT

 **É possível alterar ou cancelar em qualquer altura a programação do conta-minutos.**

Como substituir a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade do seu forno.



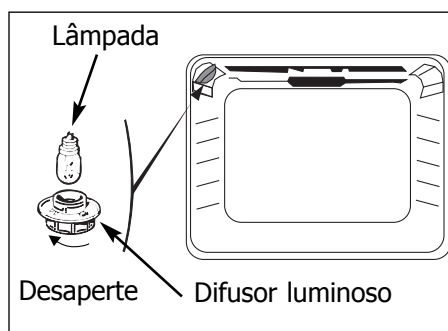
Desligar o forno antes de qualquer intervenção na lâmpada, de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico e, caso necessário, deixar arrefecer o aparelho.

- Desaperte o difusor luminoso (ver ao lado).
- Desaperte a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- casquilho E 14

- Substituir a lâmpada, montar novamente o difusor luminoso e em seguida ligar o forno.



Para desapertar o difusor luminoso e a lâmpada, utilizar uma luva de borracha, de modo a facilitar a desmontagem.

M o d o s d e

Símbolo Nome da função Descrição da função

*		Tradicional pulsado A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior e através da hélice de movimentação de ar.	Subida rápida de temperatura. Certos pratos podem ser enfiados com o forno frio.
		Grelhador com ar quente circulante A cozedura efectua-se através do elemento superior e da ventoinha de circulação de ar.	Pré-aquecimento inútil. Aves e rolos de carne suculentos e completamente estaladiços. Possibilidade de assar um grande pedaço de carne colocado na grelha especial, com o tabuleiro fundo por baixo, de modo a recolher os molhos.
		Base com ar quente circulante A cozedura efectua-se através do elemento inferior e da ventoinha de circulação de ar.	Cozedura pela parte de baixo com leve dosagem por cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
		Tradicional A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem circulação de ar.	Pré-aquecimento necessário antes de se enfiar o tabuleiro.
*		"Função AVES" A cozedura efectua-se através do elemento superior, associado a uma dosagem do elemento inferior, sem circulação de ar.	Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura das aves.
		Grelhador variável A cozedura efectua-se através do elemento superior, sem circulação de ar.	Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. Coloque o tabuleiro multiusos no encaixe de baixo.

70 * Sequência (s) utilizada (s) para o anúncio escrito na etiqueta energética, de conformi

c o z e d u r a

Recomendações

- Recomendado para as **Carnes, Peixes, Legumes**, colocados preferencialmente num prato de barro.
- | Min. | Aconselh. | Máx. |
|------|-----------|------|
| 35 | 200 | 275 |

- Recomendado para todas as **aves** ou **rolos de carne**.
- ▶ Para tostar por fora e deixar em sangue **pernas de cabrito**, costeletas de boi. Para os nacos de **peixe** fiquem tenros.
- | Min. | Aconselh. | Máx. |
|------|-----------|------|
| 180 | 200 | 230 |

- Recomendado para os **pratos húmidos** (*quiches, tartes de frutos sumarentos...*)
- ▶ A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para as **preparações levedadas** (bolo rei, folar, brioche...) e para os *soufflés* que não ficarão retidos com uma crosta por cima.
- | Min. | Aconselh. | Máx. |
|------|-----------|------|
| 35 | 205 | 275 |

- Recomendado para as **cozeduras lentas e delicadas**: carnes de caça tenras... Para os **rolos de carne vermelha** fiquem tostados por fora e em sangue por dentro. Para deixar apurar **em caçarolas fechadas** pratos previamente iniciados na placa de cozinha (*coq au vin, guisados de coelho...*).
- | Min. | Aconselh. | Máx. |
|------|-----------|------|
| 35 | 225 | 275 |

- Coloque as aves num tabuleiro de barro, de preferência na grelha do primeiro encaixe.
- ▶ Pré-aquecimento inútil. Pode, eventualmente, virar a ave a metade do tempo de cozedura.
- | Min. | Aconselh. | Máx. |
|------|-----------|------|
| 35 | 200 | 275 |

- A potência é regulável de 30 a 100%. Para uma boa eficácia, recomendamos-lhe a utilização das potências superiores.
- | Min. | Aconselh. | Máx. |
|------|-----------|------|
| 180 | 275 | 275 |

idade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE 71

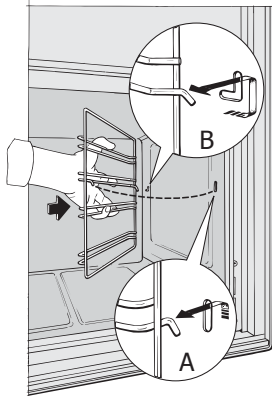
PT

Como efectuar a limpeza do seu forno?

Como substituir as paredes catalíticas?

Antes de proceder à desmontagem, deixar arrefecer o aparelho e certificar-se de que o selector de cozedura se encontra na posição OFF/PARAGEM.

Paredes laterais (1)

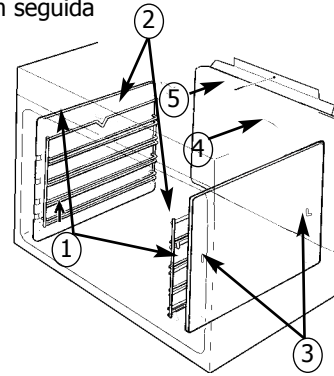


Desengatar o encaixe fio (2) na parte frontal, levantando-o (*esquema A*). Puxar em direcção a si o conjunto dos encaixes, levantá-lo de modo a desengatar a união de fixação traseira (*esquema B*). Extraí-lo fora dos 2 orifícios (3) da parede catalítica e da mufla do forno. Em seguida retirar a parede catalítica (1).

Colocar os novos elementos (paredes e/ou conjunto de encaixes) efectuando as operações inversas.

Paredes do fundo (4)

Desapertar completamente o parafuso (5) situado em cima da parede do fundo. Incliná-la para a frente, de modo a extraí-la fora da mufla. Colocar no lugar a nova parede, efectuando as operações inversas.



Para qualquer intervenção de limpeza no interior da cavidade, o forno deverá estar parado.

Limpeza do recinto

Este forno, de limpeza contínua, é constituído de um recinto equipado de paredes amovíveis revestidas de um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades autodesengordurantes. Logo ao aparecerem, as sujidades espalham-se e difundem-se largamente nas microporosidades. Estas ficam então oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte autodesengordurante está sobretudo adaptado às gorduras, mas não aos açúcares. É por este motivo que o revestimento da base, mais exposto aos derrames de açúcar, não está revestido desse esmalte.

Recomendamos-lhe fortemente:

- Não raspar com uma escova metálica, instrumentos pontiagudos ou trinchantes.
- Não tentar limpar com produtos detergentes do comércio.
- Aquando da cozedura dos grelhados, as gorduras são abundantemente projectadas para as paredes cuja temperatura nem sempre é suficiente para a total eliminação das mesmas durante a cozedura.

Nesse caso, após a cozedura, prolongar o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, a temperatura máxima, na sequência escolhida.

Se permanecerem vestígios, estes atenuar-se-ão aquando das cozeduras seguintes.

O que fazer em caso de anomalias no funcionamento?

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. *Em todo caso, verifique os pontos seguintes:*

Constata que...	As causas possíveis	O que fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> • O forno não está ligado. • O fusível da sua instalação está fora de serviço. • A temperatura seleccionada é demasiado baixa. • O sensor está defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligar o forno. - Substituir o fusível da sua instalação e verificar o seu valor (16A). - Aumentar a temperatura seleccionada. - Contactar o Serviço Pós-Venda.
Se o visor indica 00°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contactar o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> • A lâmpada está fora de serviço. • O forno não está ligado, o fusível está fora de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> - Substituir a lâmpada. - Ligar o forno ou substituir o fusível.
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar após a paragem do forno.	<ul style="list-style-type: none"> • A ventilação funciona durante 1 hora no máximo após a cozedura, • No caso de não parar após 1 hora 	<ul style="list-style-type: none"> - Abrir a porta do forno para acelerar o processo de arrefecimento. - Contactar o Serviço Pós-Venda.

PT

Inhalt

Vorwort	S. 75
Wie sieht der Backofen aus?	
Beschreibung des Geräts	S. 76
Zubehör	S. 77
Ratschläge zur Sicherheit	S. 78
Installation des Backofens	
Stromanschluß	S. 79-80
Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens	S. 81
Benutzung des Backofens	
Details zum Programmierer	S. 82
Einstellung der Backofenuhr	S. 83
Das sofortige Backen	S. 84
Einen Backvorgang programmieren	S. 85-86
Benutzung des Zeitschalters	S. 87
Austausch der Glühbirne	S. 87
Verschiedene Backmöglichkeiten	S. 88-89
Pflege des Backofens	S. 90
Abhilfe bei Funktionsstörungen	S. 91

In der gesamten Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise



Tips und Tricks

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben soeben einen **BRANDT Backofen** erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.*

Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, damit Sie jeden Tag Freude am Kochen haben.

*Der neue **Brandt Backofen** fügt sich mit seiner reinen Linienführung und modernen Ästhetik harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet einfache Benutzung perfekt mit Garleistungen.*

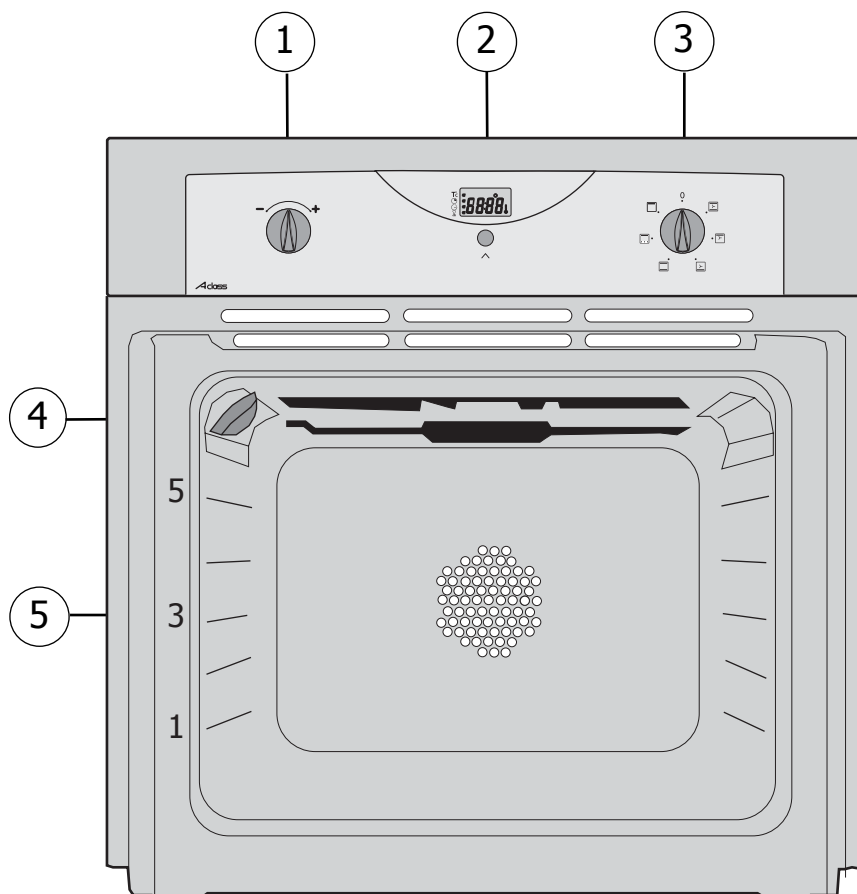
*Das Sortiment der Brandt Produkte beinhaltet außerdem eine große Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf den neuen **Brandt Backofen** abgestimmt aussuchen können.*

Brandt trägt an der Spitze der Innovation zur Verbesserung der alltäglichen Lebensqualität bei und bietet Ihnen immer leistungsfähigere Produkte an, die einfach in der Benutzung sind, die Umwelt nicht belasten und Ästhetik und Zuverlässigkeit zeigen.

Die Marke BRANDT

DE

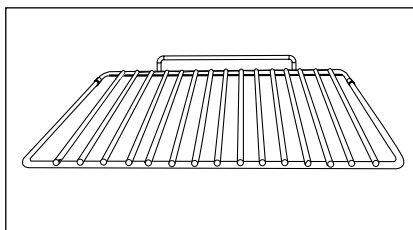
Wie sieht der Backofen aus?



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

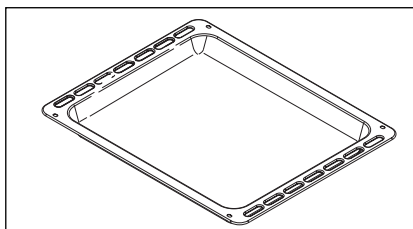
- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------------|
| ① | Temperatureinstellung | ④ | Lampe |
| ② | Programmierer | ⑤ | Anzeiger der Einschubleiste |
| ③ | Funktionswähler | | |

Zubehör (je nach Modell)



Gitter mit Kippschutz

Das Gitter trägt alle Kochgeschirre und Kuchenformen, die Gerichte zum Backen oder Überbacken enthalten. Es wird auch für Grillstücke benutzt, (die direkt daraufgelegt werden).



Allzweckblech

(Backwaren)

Es dient als Kuchenblech und hat einen geneigten Rand. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel mit Creme, Baisers, Sandplätzchen, Blätterteig, ... benutzt. Es sollten möglichst keine Braten oder anderes Fleisch direkt in dieses Blech gegeben werden, denn die Wände des Backofens würden automatisch stark bespritzt.

DE



Ratschläge zur Sicherheit

Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten folgende Ratschläge zur Kenntnis genommen werden. Dieser Backofen ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert. Er ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

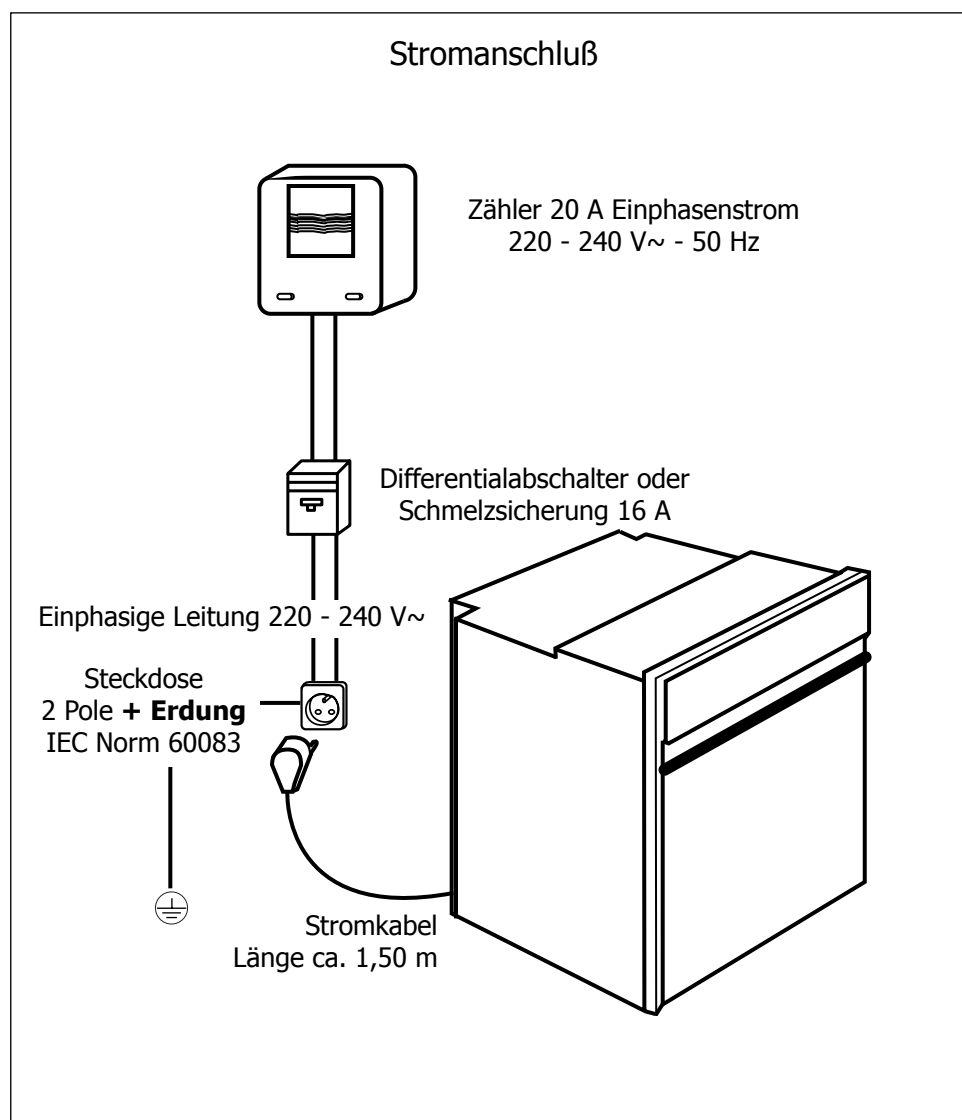
ERSTE BENUTZUNG:

Den Backofen vor der ersten Benutzung ca. 15 Minuten lang im Leerzustand bei geschlossener Tür bei Höchsttemperatur heizen, um das Gerät "einzubrennen". Die den Hohlraum des Backofens umgebende Mineralwolle kann anfangs einen besonderen Geruch abgeben, der auf ihre Zusammensetzung zurückzuführen ist. Vielleicht zeigt sich auch eine Rauchabgabe. Das ist alles normal.

DIE NÄCHSTEN BENUTZUNGEN:

- Sichergehen, daß die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.
- Niemanden sich auf der offenen Backofentür abstützen oder darauf setzen lassen.
- **Bei der Benutzung des Grills bei halboffener Tür können die zugänglichen Teile oder Flächen heiß werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**
 - Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die heißen Elemente im Backofen nicht berühren.
 - Nach einem Garvorgang die Kochgeschirre (Gitter, Drehspieß, Fettpfanne, Wiege des Drehspießes, ...), nicht mit nackten Händen anfassen, sondern mit einem Topflappen oder einem Isolierstoff.
 - Den Backofen nicht mit Aluminiumfolie ausschlagen. Denn sonst entsteht eine Hitzeansammlung, die sich unvorteilhaft auf das Ergebnis des Garens oder Bratens auswirkt und das Email beschädigt.
 - Keinen Dampfdruck- oder Hochdruckreiniger benutzen.
 - Während einer Reinigung werden die zugänglichen Flächen heißer als beim Normaleinsatz. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.




Installation des Backofens



- Vor dem Anschluß sichergehen, daß die Drähte der vorhandenen Stromanlage einen ausreichenden Querschnitt für die normale Versorgung des Geräts aufweisen. (Querschnitt mindestens gleich derjenigen des Versorgungskabels). Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muß 16 Ampere aufweisen.

Installation


Der Stromanschluß muß vor dem Einbau des Geräts in das Möbel hergestellt werden.

- Der Backofen muß mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² Querschnitt (1 Ph + 1 N + Erdung ) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 Ph + 1 N + Erdung () nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein müssen oder gemäß der Installationsregeln. Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die  Klemme des Geräts angeschlossen und muß mit der Erdung der Anlage verbunden sein.
- Bei Anschluß mit Steckdose muß diese nach Einbau des Geräts zugänglich sein.
- Der Nulleiter des Backofens (blauer Draht) muß an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

Anbringung oder Austausch des Stromkabels

- Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 W-F) muß ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muß das Gerät vom Netz abgetrennt werden:

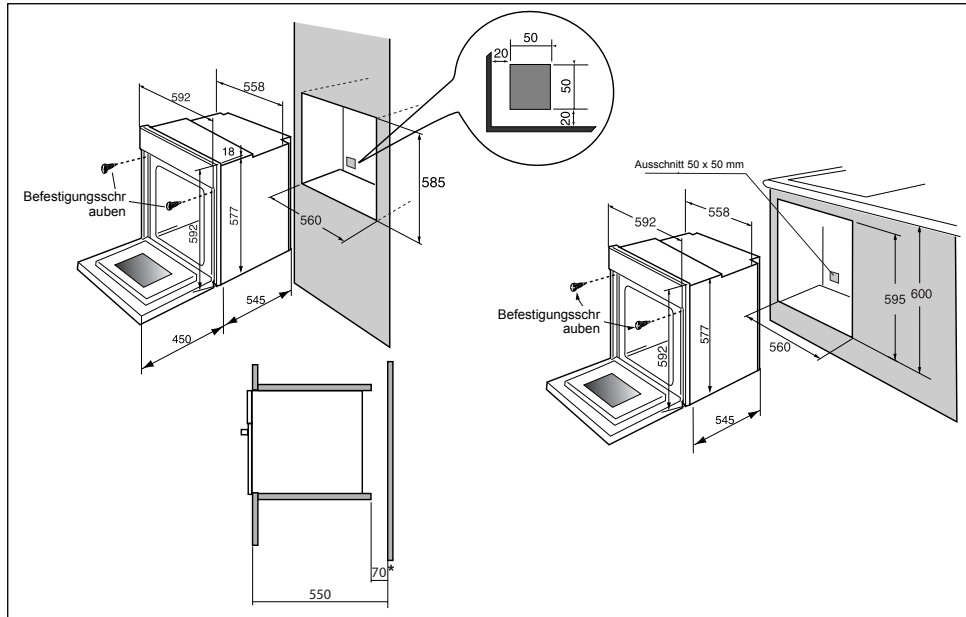
- Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
- Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm abisolieren.
- Die Adern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben des Klemmenhalters lockern, und das auszutauschende Stromkabel entfernen.
- Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.
- Die Drähte des Kabels gemäß der Markierung(en) auf dem Klemmenhalter anschließen.
- Alle Adern der Stromkabel müssen in Schrauben gefaßt sein.
- Der Draht der Phase an die Klemme L.
- Der grün-gelbe Erdungsdraht muß an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben, und den Anschluß durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter fixieren.
- Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.



Bei Unfall durch nicht vorhandene, mangelhafte oder fehlerhafte Erdung können wir nicht haftbar gemacht werden.

des Backofens

Nutzabmessungen für den Einbau des Backofens



Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe obiges Schema).

DE

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Der Werkstoff des Einbaumöbels muß hitzefest (oder mit einem solchen Material beschichtet) sein;
- Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (siehe Schema).

Hierfür:

- 1)** Für den Zugriff zu den Befestigungslöchern die Schraubenabdeckungen entfernen.
- 2)** Ein Loch mit $\varnothing 3$ mm in die Seitenwand des Möbels bohren, um das Aufplatzen des Holzes zu vermeiden.
- 3)** Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Gummi wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

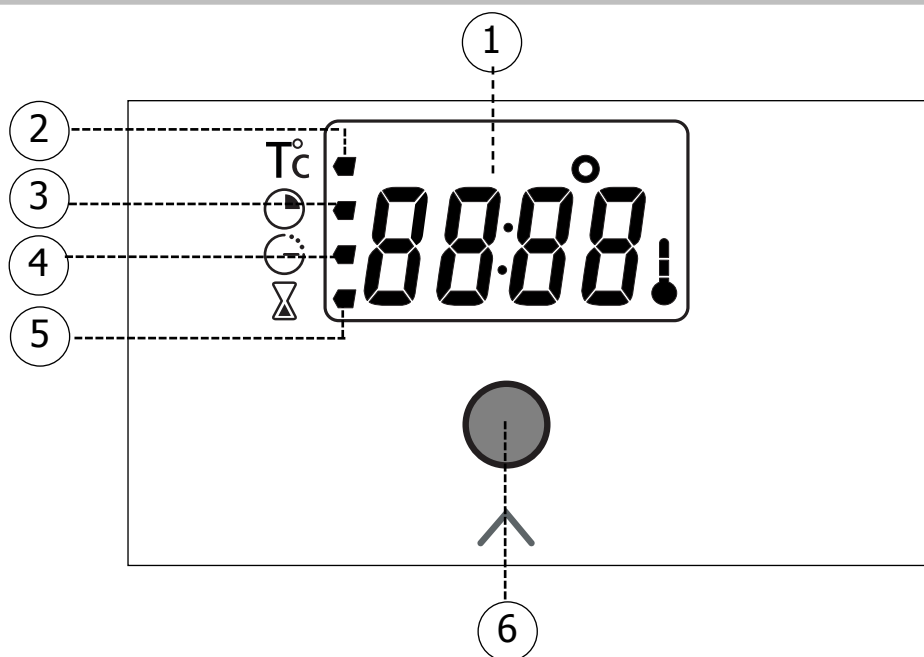
(* Bei einem offenen Möbel muß die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.



Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.

Benutzung des Backofens

1. Details zum Programmierer




- ① Anzeige der Temperatur, der Zeit, der Backdauern und des Zeitschalters
- ② Temperaturanzeiger
- ③ Anzeiger der Backdauer
- ④ Anzeiger des Backendes
- ⑤ Anzeiger des unabhängigen Zeitschalters
- ⑥ Taste für den Zugriff zu den einzelnen Programmen für die Einstellung



Benutzung des Backofens

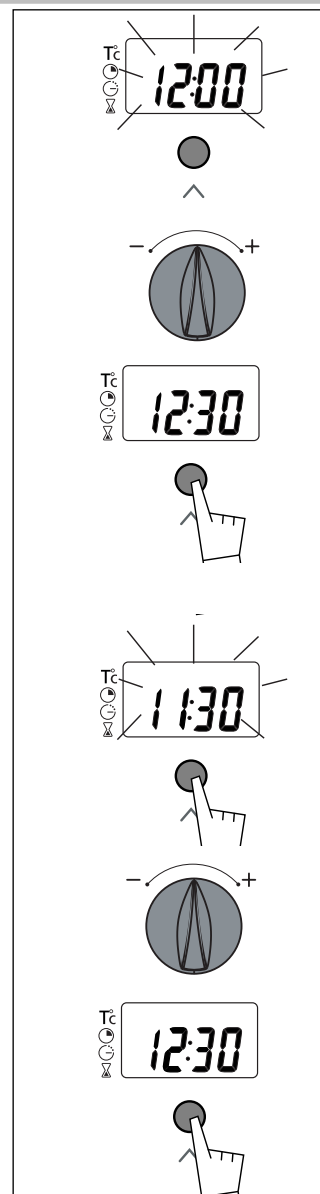
2. Einstellung der Backofenuhr

a) Beim Einschalten

- Der Anzeiger blinkt.
- Mit Drücken des Regelwählers + oder – die Uhrzeit einstellen. (Beim Festhalten auf + oder – laufen die Zahlen rasch ab).
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.
Beispiel: 12.30 Uhr

b) Einstellung der Uhrzeit

- Einige Sekunden auf  drücken, dann loslassen. Die Anzeige blinkt.
- Die Uhrzeit mit dem Regelwähler (+ oder –) einstellen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



Wenn nicht mit der Taste  bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.

Benutzung des Backofens

3. Das sofortige Backen

Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; Diese darf nicht blinken.

- Den Backvorgang wählen:
Den Funktionswähler bis zur gewünschten Position drehen.

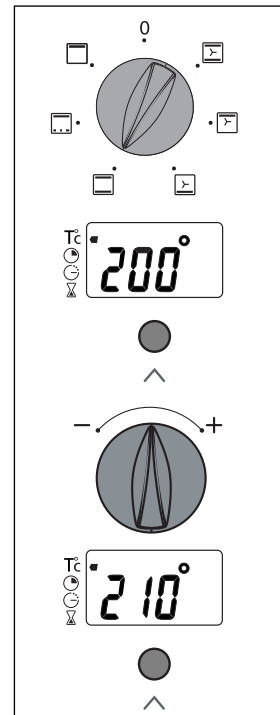
Beispiel: Position "☐" → Der Backofen schaltet ein.

Der Backofen bietet die am meisten benutzte Temperatur an.

Das Gericht nach den Empfehlungen im Leitfaden für das Kochen und Backen **in den Ofen einschieben.**

Mit Betätigung des Hebels "°C" nach + oder – kann jedoch die Temperatur angepaßt werden.

Beispiel "☐" wurde auf 210°C angepaßt.



Danach heizt der Backofen auf, und die Anzeige wechselt zwischen der Temperatur im Backofen und der gewählten Temperatur ab.

Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht, ertönen eine Reihe Pieptöne.

Die erreichte Temperatur bleibt bestehen.

Nach einem Backzyklus funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit der Backofen abkühlt.

Benutzung des Backofens

4. Einen Backvorgang programmieren

a) Mit sofortigem Start

1. Den gewählten Backvorgang einstellen, und eventuell die Temperatur anpassen.

Beispiel: Position "☐"
Temperatur 200°C.

2. Die Taste "∧" drücken, bis der Anzeiger der Backdauer "⌚" blinkt.

Die Anzeige blinkt auf 0.00 Uhr zur Angabe, daß die Einstellung möglich ist.

3. Für die gewünschte Dauer den Regelwähler + oder - betätigen, um die gewünschte Dauer einzustellen.

Beispiel: 25 Min. Backdauer.

Nach einigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit automatisch aufgezeichnet, -> Die Anzeige blinkt nicht mehr und kehrt in den Temperaturmodus zurück.

Die Zählung der Dauer beginnt sofort nach der Einstellung.

Nach diesen 3 Vorgängen heizt der Backofen:

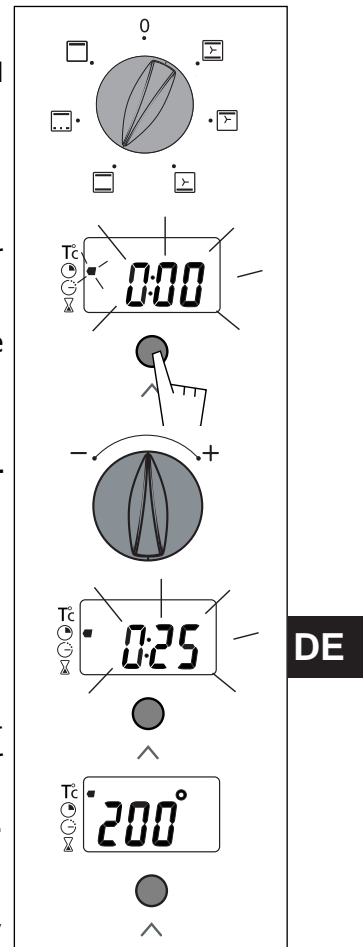
Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht, ertönen eine Reihe Pieptöne.

Nach Ablauf der Backdauer (Ende der programmierten Zeit):

- Der Backofen schaltet ab,
- Der Anzeiger der Backdauer geht aus,
- 0:00 wird angezeigt.
- Einige Minuten lang werden eine Reihe Pieptöne abgegeben.

Die endgültige Abschaltung der Pieptöne tritt bei der Rückführung des Funktionswählers auf 0 ein.

Nach einem Backzyklus funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit der Backofen abkühlt.



Benutzung des Backofens

b) **Mit verzögertem Start (Uhrzeit des Backendes gewählt)**

Wie beim programmierten Backen vorgehen.

Nach dem Einstellen der Backdauer,

Die Taste " ^ " drücken, bis der Anzeiger für das Backende " ☺ " blinkt.

Die Anzeige blinkt, was bedeutet, daß die Einstellung jetzt möglich ist.

Für die Einstellung der gewünschten Uhrzeit des Backendes den Regelwähler + oder - drehen.

Beispiel: Backende 13.00 Uhr.

Nach diesen Vorgängen ist der Start des Backvorgangs so weit verzögert, damit er um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Nach Ablauf der Backdauer (Ende der programmierten Zeit):

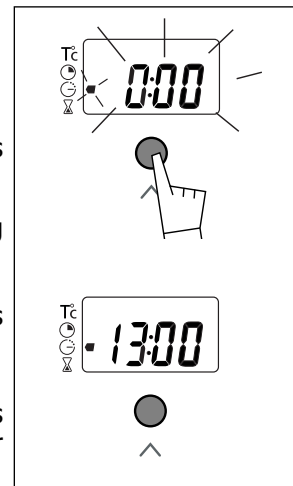
- Der Backofen schaltet ab,
- Der Anzeiger der Backdauer geht aus,
- 0:00 wird angezeigt.
- Einige Minuten lang werden eine Reihe Pieptöne abgegeben.

Die endgültige Abschaltung der Pieptöne tritt bei der Rückführung des Funktionswählers auf 0 ein.

Nach einem Backzyklus funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit der Backofen abkühlt.

Bei programmierten Backvorgängen ist der Ofenraum vor dem Start und nach Ende der Backdauer erhellt.

Bei programmierten und pulsierenden Backvorgängen und ohne Rückführung des Funktionswählers auf 0 funktioniert die Belüftungsturbine noch eine Weile weiter, damit die Temperatur im Backofen homogenisiert wird.



5. Benutzung des Zeitschalters

Der Backofen ist mit einem elektronischen Zeitschalter ausgerüstet, der unabhängig vom Ofenbetrieb ist und die Zeit rückwärts zählt.

In diesem Fall hat die Anzeige des Zeitschalters Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit und der Temperatur.

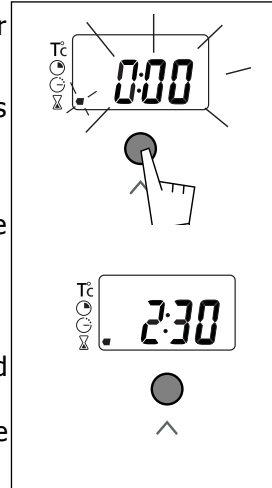
Die Taste " ^ " drücken, bis der Anzeiger des Zeitschalters

 blinkt. -> Der Anzeiger blinkt.

Den Regelwähler drehen (+ oder -), bis die gewünschte Dauer erreicht ist (maximal 60 Minuten).

Nach einigen Sekunden oder nach Drücken der Taste ^ blinkt der Anzeiger nicht mehr, der Zeitschalter startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Nach Ablauf der Dauer gibt der Zeitschalter eine Reihe Pieptöne als Hinweis ab.



 **Die Programmierung des Zeitschalters kann jederzeit geändert oder storniert werden.**

Austausch der Glühbirne

DE

- Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.



Den Backofen vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Ofen abkühlen lassen.

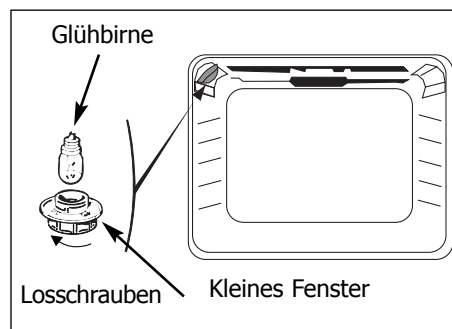
a) Das kleine Fenster losschrauben (siehe nebenstehend).

b) Die Glühbirne im gleichen Drehsinn heraus-schrauben.

Angaben zur Glühbirne:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14







c) Die Glühbirne einsetzen, das kleine Fenster festschrauben und den Backofen wieder anschließen.



 **Für das leichtere Abschrauben des kleinen Fensters und der Glühbirne einen Gummihandschuh tragen.**

V e r s c h i e d e n e B a

Symbol Name der Funktion Beschreibung der Funktion

* 	Traditionelle Umluft Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.	Schneller Temperaturanstieg. ► Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.
	Pulsierter Grill Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement und Luftumwälzung.	Kein Vorheizen Saftige und auf allen Seiten knusprige Geflügel und Braten. ► Es kann ein großes Fleischstück auf dem Gitter gebraten werden. Die darunter eingeschobene tiefe Pfanne fängt die Bratensäfte auf.
	Pulsierte Sohle Das Backen erfolgt durch das untere Heizelement und die Luftschaube.	► Backen mit Unterhitze mit sehr geringer Oberhitze. ► Das Gitter auf der unteren Einschubleiste einschieben.
	Herkömmlich Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben und durch die Luftschaube.	► Erfordert das Vorheizen, bevor das Gericht eingeschoben wird.
* 	„Spezial GEFLÜGEL“ Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement mit einer Dosierung des unteren und ohne Luftumwälzung.	Diese Position ermöglicht Energieeinsparung bei gleichzeitiger Erhaltung der Garqualität der Geflügel.
	Variabler Grill Das Backen erfolgt durch das obere Heizelement und die Luftschaube.	5 Minuten Vorheizen ► Das Allzweckblech auf der unteren Einschubleiste einschieben.

c k m ö g l i c h k e i t e n

Empfehlungen

- Empfohlen für Fleisch, Fisch, Kuchen, vorzugsweise in einem Gefäß aus feuerfestem Ton.

mini précø maxi
35 200 275

- Wird für alle **Geflügel** oder **Braten** empfohlen. Zum Anbraten und Durchbraten von Lammkeulen, Rinderbraten. Zur Erhaltung des Schmelzes von **Fischstücken**.

mind. empf. max.
180 200 230

- Wird für **feuchte Gerichte** (Speckkuchen, saftige Obsttorten, ...) empfohlen.
Der Teig wird gut von unten gebacken.
Wird für das **Gehen von Zubereitungen** empfohlen (Kuchen, Brioche, Napfkuchen, ...) und für Soufflés, die von keiner oberen Kruste blockiert werden.

mind. empf. max.
35 205 275

DE

- Wird für **langsames und schwieriges Braten** empfohlen: Geschmackvolles Wild, ...
Zum Anbraten von **Rinderbraten**.
Zum Schmoren **im geschlossenen Schmortopf** von Gerichten, mit denen vorher auf dem Kochfeld begonnen wurde (Hahn in Rotweinsöße, Hasenpfeffer, ...).

mind. empf. max.
35 225 275

- Das Geflügel in einen Tontopf geben, am besten auf das Gitter auf der ersten Einschubleiste einschieben. Kein Vorheizen. Das Geflügel kann auf Wunsch bei halber Garzeit umgedreht werden.

mind. empf. max.
35 200 275

- Die Leistung ist von 30 bis 100% verstellbar.**
Für gute Wirksamkeit werden höhere Leistungen empfohlen.

mind. empf. max.
180 275 275

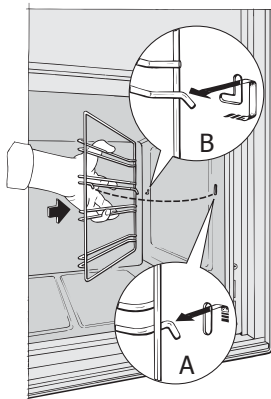
europäischen Norm EN 50304 und gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.

Pflege des Backofens

Austausch der Katalyse-Wände (je nach Modell)

Das Gerät vor dem Ausbau abkühlen lassen und prüfen, daß der Funktionswahlschalter auf AUS steht.

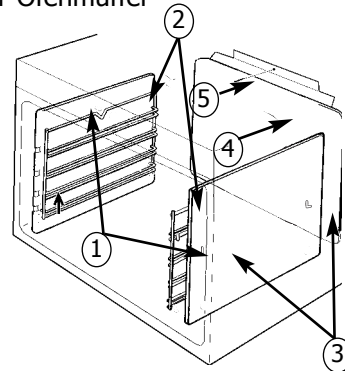
Seitenwände (1)



Die Einschubleiste (2) durch Anheben nach vorne lösen (Schema A). Die gesamten Einschubleisten nach vorne ziehen, sie anheben, damit die rückwärtige Befestigung gelöst wird (Schema B). Sie aus den 2 Löchern (3) der Katalyse-Seitenwand und der Ofenmuffel herausnehmen. Dann die Katalyse-Seitenwand herausnehmen (1). Die neuen Elemente (Wände und/oder Einschubleisten) in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

Rückwände (4)

Die Schraube (5) oben in der Rückwand vollkommen herausschrauben. Die Wand nach vorne neigen, um sie von der Muffel zu entfernen. Die neue Wand in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Der Ofen muß bei allen Reinigungsvorgängen im Innenraum abgeschaltet sein.

Reinigung des Ofenraums

Der Backofen mit kontinuierlicher Reinigung besteht aus einem Ofenraum mit herausnehmbaren Wänden, die mit einem mikroporösen Spezialemail überzogen sind, (Katalyse-Email), das für die Selbstentfettung sorgt. Die Verschmutzungen verteilen sich gleich bei ihrem Auftreten weitgehend im mikroporösen Material. Sie werden auf beiden Seiten oxydiert und verschwinden nach und nach. Das selbstentfettende Email ist vor allem für Fette geeignet, aber nicht für Zucker. Daher ist die Bodensole, die eher überlaufendem Zucker ausgesetzt ist, nicht mit diesem Email überzogen.

Es wird stark empfohlen:

- Nicht mit einer Metallbürste, mit spitzen oder schneidenden Gegenstände darauf zu kratzen;
- Nicht zu versuchen, sie mit handelsüblichen Scheuermitteln zu reinigen;
- Beim Grillvorgang gelangen starke Fettspritzer an die Wände, deren Temperatur nicht immer ausreicht, damit sie während des Vorgangs vollständig entfernt werden. In diesem Fall den Ofen nach dem Grillen 20 bis 30 Minuten bei der Höchsttemperatur der gewählten Sequenz weiter heizen lassen. Eventuell verbleibende Spuren werden bei den nächsten Backvorgängen gemildert.

Abhilfe bei Funktionsstörungen

Bei Zweifeln am richtigen Funktionieren des Kochfeldes ... das bedeutet nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. **Auf jeden Fall folgende Punkte prüfen:**

Feststellung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Schmelzsicherung der Stromanlage ist außer Betrieb. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist fehlerhaft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Backofen anschließen. - Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Eine höhere Temperatur wählen. - Den Kundendienst rufen.
Bei 00°C auf dem Anzeiger	<ul style="list-style-type: none"> • Der Fühler ist fehlerhaft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Glühbirne ist außer Betrieb. • Der Backofen ist nicht angeschlossen, oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Glühbirne austauschen. - Den Backofen anschließen, oder die Schmelzsicherung ausschalten.
Der Kühlventilator funktioniert nach dem Abschalten des Backofens weiter.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Ventilation funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Backvorgang, oder wenn die Temperatur des Backofens über 125°C liegt. • Wenn sie nach 1 Stunde nicht abschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> - Für schnelleres Abkühlen des Backofens die Backofentür öffnen. - Den Kundendienst rufen.

DE

Inhoud

Inleiding	P.93
Indeling van uw oven	
B eschrijving van het apparaat	P.94
O ventoebehoren	P.95
Veiligheidsaanwijzingen	P.96
Installatie van uw oven	
E lektrische aansluiting	P.97-98
N uttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	P.99
Gebruik van uw oven	
D e programmaschakelaar	P.100
I nstellen van het uur van de oven	P.101
O nmiddellijk bakken	P.102
P rogrammeren van een bakcyclus	P.103-104
G ebruik van de schakelklok	P.105
Vervanging van de ovenlamp	P.105
Bakwijzen van de oven	P.106-107
Onderhoud van de oven	P.108
Problemen en oplossingen	P.109

In deze gebruikshandleiding geeft het symbool  veiligheidsaanwijzingen

en het symbool 

tips en praktische richtlijnen aan

Inleiding

Geachte klant,

*U heeft net een **oven van BRANDT** aangekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld om elke dag met plezier te koken.

*Dankzij het verfijnde ontwerp en het moderne uitzicht zal uw nieuwe **oven van Brandt** probleemloos in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw oven is een perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimale kookprestaties.*

*In het gamma van Brandt-producten vindt u ook een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe **oven van Brandt** kunnen worden gecombineerd.*

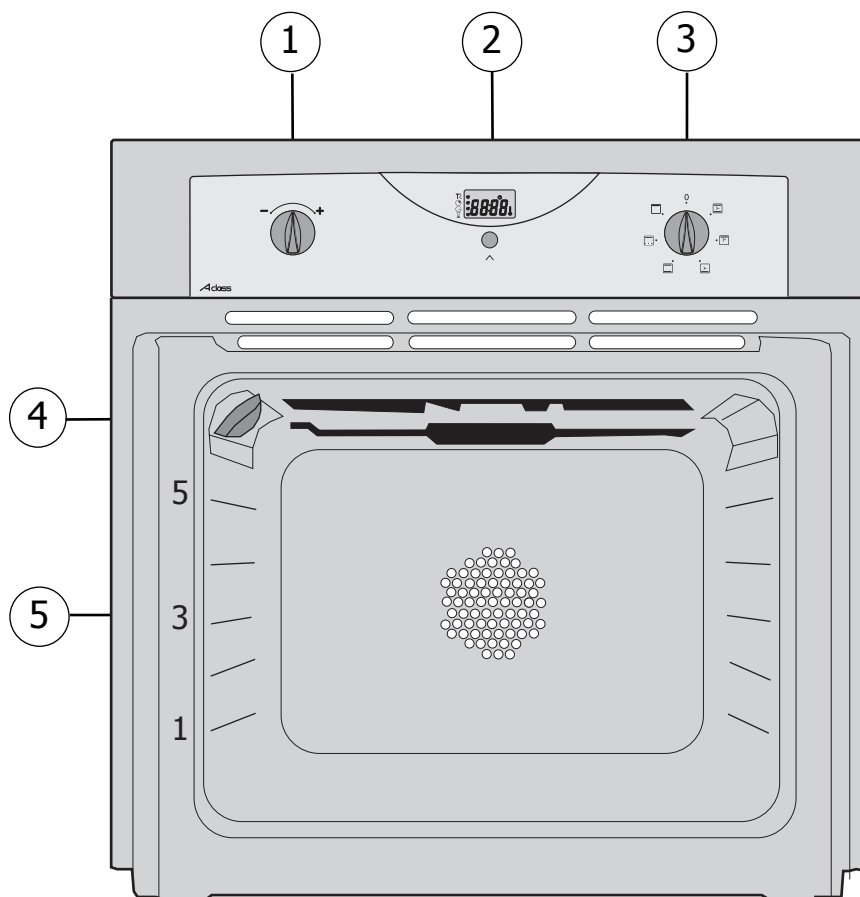
Brandt, een pionier op het vlak van innovatie, maakt het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler, door u producten aan te bieden die almaar doeltreffender, gebruiks- en milieuvriendelijker, esthetischer en betrouwbaarder worden.

Veel succes met uw nieuwe apparaat.

BRANDT.

NL

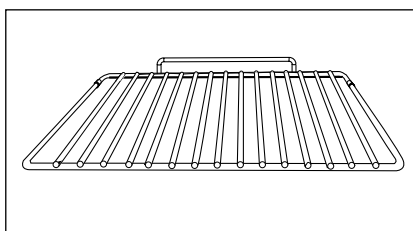
Indeling van uw oven



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

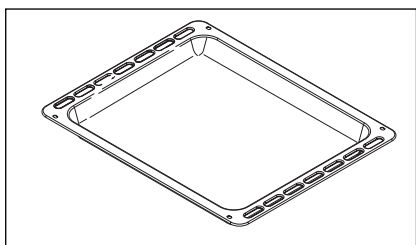
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| ① | Temperatuurknop | ④ | Lamp |
| ② | Programmaschakelaar | ⑤ | Indicator inschuifsleuf |
| ③ | Keuzeknop | | |

Oventoebehoren (volgens model)



Ovenrooster met **kantelbeveiliging**

Op het rooster kunnen alle schotels en vormen worden gezet met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden. Het wordt gebruikt voor gegrilde gerechten (rechtstreeks erop leggen).



Schotel voor gebak

Ze dient als taartschotel en heeft een schuine rand. Ze wordt gebruikt voor gebak zoals roomsoezen, meringues, madeleines, bladerdeeg... Bak of braad nooit vlees rechtstreeks in deze schotel, om te vermijden dat het sterk gaat spatten op de ovenwanden.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

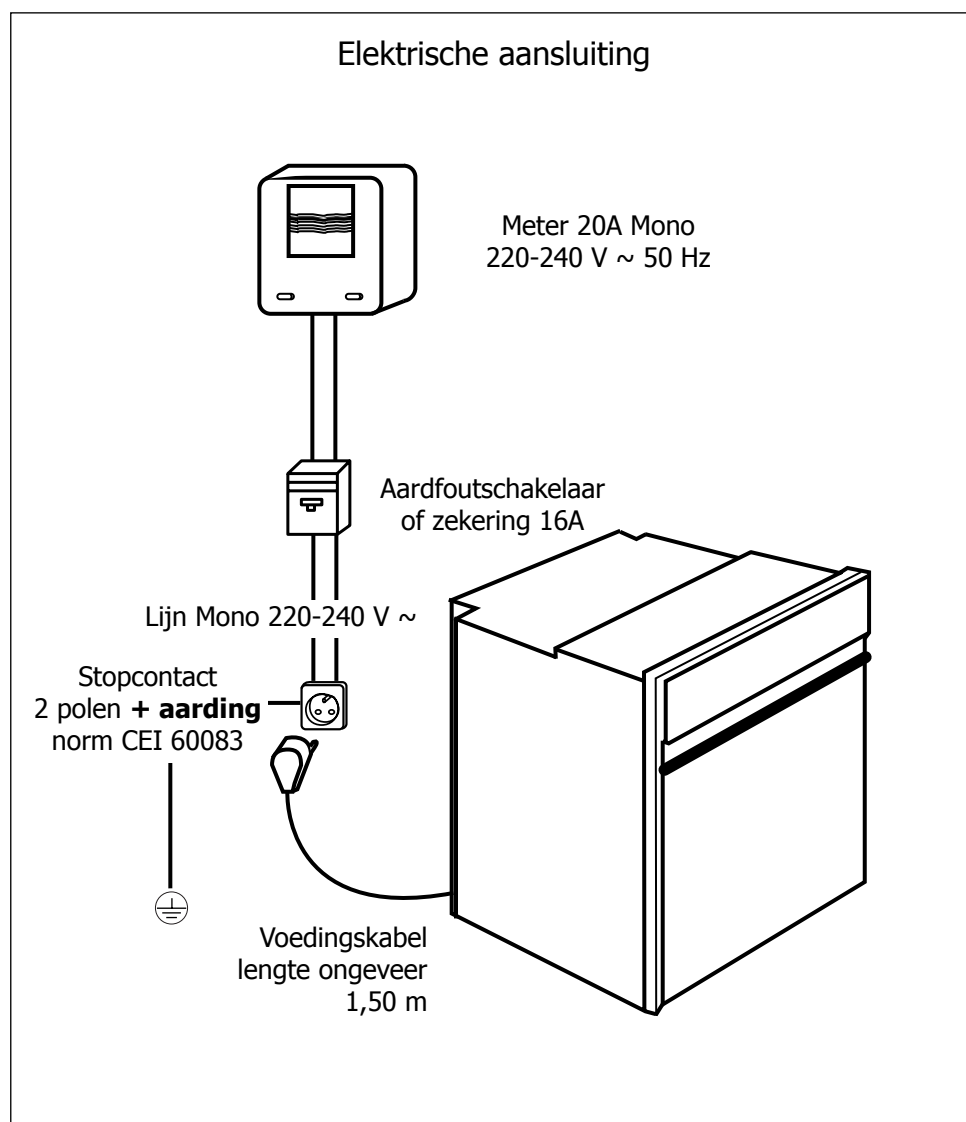
EERSTE GEBRUIK:

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken. Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding van de ovenruimte kan de oven in het begin immers een bijzondere geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

AANBEVELINGEN:

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Enkel dan sluit de afdichtingsvoeg de oven volledig af.
- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.
- **Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Hou kinderen op een afstand.**
- Tijdens het gebruik van de oven wordt het apparaat warm. Raak uiteraard nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.
- Neem na een bakcyclus het oventoebehoren (rooster, draaispit, braadslee, draagkader voor het draaispit enz...) nooit met de blote hand vast. Gebruik altijd een ovenwant of een hittebestendige doek.
- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven, wat tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.
- Gebruik geen stoom- of hogedrukreiniger.
- Tijdens een ovenreiniging worden de onderdelen van de oven warmer dan tijdens het normale gebruik. Hou kinderen op een afstand.




Installatie van uw oven



- Zorg vóór de aansluiting dat de draden van uw elektrische installatie een voldoende grote doorsnede hebben om het toestel normaal van stroom te voorzien (minimaal dezelfde doorsnede als de voedingskabel). Uw installatie moet een zekering van 16 Ampère hebben.

I n s t a l l a t i e


De elektrische aansluiting moet gebeuren voordat het toestel in het meubel wordt geplaatst.

- De oven moet worden aangesloten met een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 aders van 1,5 mm² (1 ph + 1 N + aarding ) die moeten worden aangesloten op een eenfasig net van 220-240 V ~ via een stopcontact van 1 ph + 1 N + aarding () volgens norm CEI 60083 of overeenkomstig de installatieregels. De (groen-gele) beschermdraad wordt verbonden met de  klem van het toestel en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
- Indien u de oven op een stopcontact aansluit, dient het stopcontact na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar te blijven.
- De nulleider van de oven (blauwe draad) moet worden aangesloten op de nulleider van het net.

Aanbrengen en/of vervanging van de voedingskabel

- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 W-F) moet lang genoeg zijn om te worden aangesloten op de in te bouwen oven die vóór het meubel op de grond is geplaatst.

Daarvoor moet het apparaat worden ontkoppeld van het net:

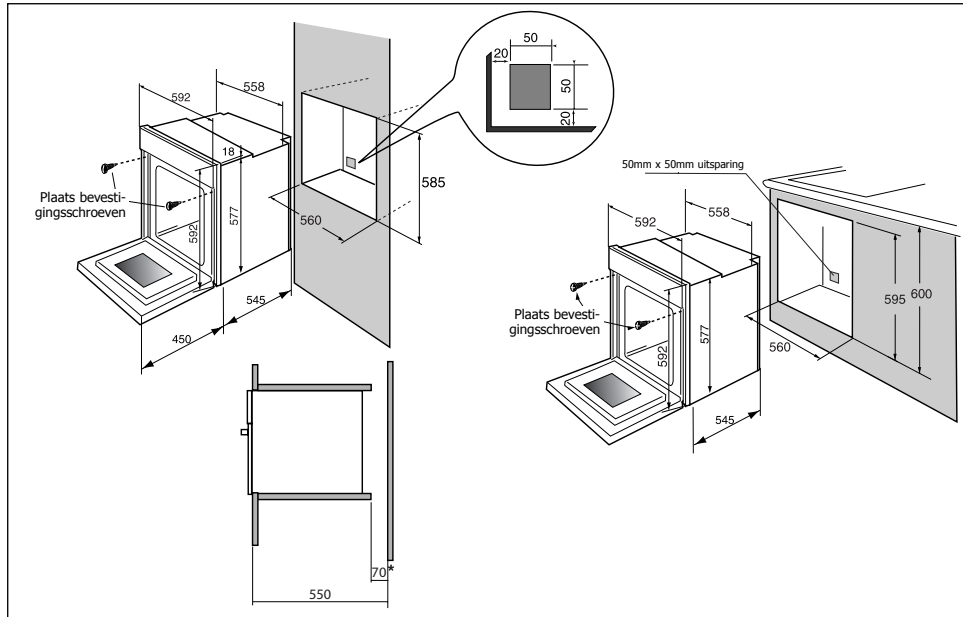
- Open het luik onderaan rechts van de achterkap door de 2 schroeven los te draaien, en laat vervolgens het luik ronddraaien.
- Strip elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.
- Wikkel de draden tot een streng.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
- Steek de voedingskabel langs de kant van de kap in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Sluit de draden van de kabel aan volgens de markering(en) op het klemmenbord.
- Alle draadjes van de voedingsdraden moeten onder de schroeven worden gestopt.
- De draad van de fase op klem L.
- De groen-gele aardingsdraad moet worden verbonden met de  klem.
- De (blauwe) draad van de nulleider op klem N.
- Draai de schroeven van het klemmenbord helemaal vast en controleer de aansluiting door aan elke draad te trekken.
- Maak de kabel vast met de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Maak het luik terug dicht met de 2 schroeven.



Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.

v a n u w o v e n

Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven



De oven kan onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met aangepaste afmetingen voor het inbouwen van de oven worden geïnstalleerd (zie schema hierboven).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een gemakkelijke reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden:

- Plaats de oven centraal in het meubel, met een minimale afstand van 5 mm ten opzichte van de meubelwand aan beide zijanten.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in de zijranden voorziene schroefgaten in het meubel vast (zie schema).

Ga daarbij als volgt te werk:

- 1)** Verwijder de rubber schroefdoppen om aan de bevestigingsgaten te kunnen.
- 2)** Maak een gat met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel, om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3)** Maak de oven vast met de 2 schroeven.
- 4)** Breng de rubber schroefdoppen terug aan (ze dienen ook om het sluiten van de oven deur te dempen).

(* als het meubel open is, mag de opening maximum 70 mm zijn.

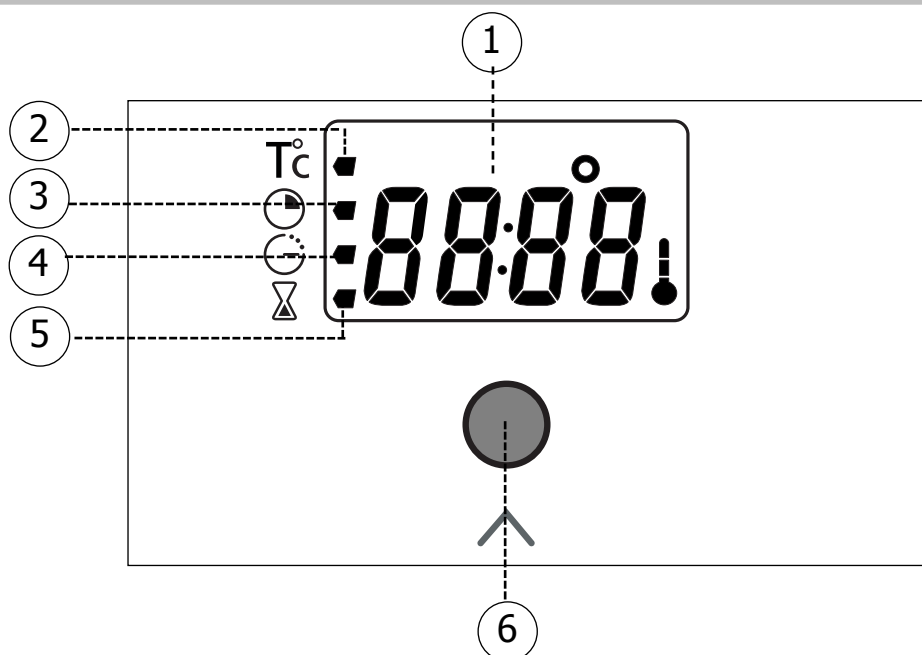


Doet gerust een beroep op een specialist in elektrische huishoudtoestellen, zodat de installatie zeker volgens de regels gebeurt.

NL

Gebruik van uw oven

1. De programmaschakelaar



- ① Weergave van temperatuur, tijd, duur en schakelklok
- ② Indicator temperatuur
- ③ Indicator bakduur
- ④ Indicator einde baktijd
- ⑤ Indicator onafhankelijke schakelklok
- ⑥ Keuzetoets van de verschillende instelprogramma's



Gebruik van uw oven

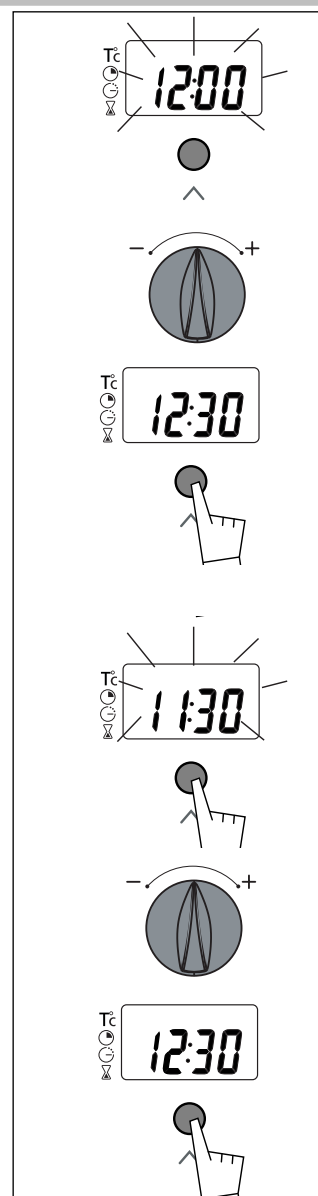
2. Instellen van het uur van de oven

a) Tijdens het aansluiten van de oven

- Het display knippert.
- Stel het uur in met de knop + of - (hou + of - ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).
- Druk op de toets  om de uurinstelling te bevestigen.
Voorbeeld: 12u30.

b) Wijzigen van het ingestelde uur

- Hou  enkele seconden ingedrukt en laat de toets dan los.
Het display knippert.
- Pas het uur met de instelknop (+ of -) aan.
- Druk op de toets  om het nieuwe uur te bevestigen.



NL

Indien u het nieuwe uur niet met de toets  bevestigt, zal het display na enkele seconden zelf het uur bevestigen.

Gebruik van uw oven

3. Onmiddellijk bakken

De programmaschakelaar moet alleen het uur tonen; het uur moet niet knipperen.

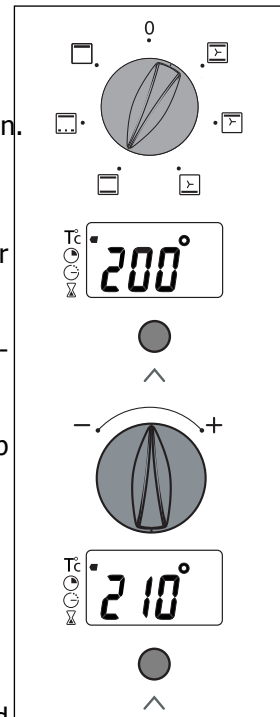
- Kies de bakwijze:
Draai de keuzeknop in de positie van uw keuze.
Voorbeeld: positie "☐" → de oven begint te werken.

Op het display verschijnt de aanbevolen temperatuur voor de gekozen bakwijze.

Plaats uw schotel in de oven volgens de aanbevelingen van de kookgids.

U kan de temperatuur evenwel wijzigen door de instelknop naar + of – te draaien.

Voorbeeld "☐" gewijzigd in 210°.



Hierna warmt de oven op en toont het display afwisselend de temperatuur in de oven en de ingestelde temperatuur. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, stopt de temperatuur met knipperen en hoort u een reeks bieptonen.


Na een bakcyclus blijft de ventilatieturbine nog een tijdje werken, om de oven af te koelen.


Gebruik van uw oven

4. Programmeren van een bakcyclus

a) Onmiddellijk bakken

1. Stel de bakwijze in en pas eventueel de temperatuur aan.

Voorbeeld: positie "☐"  "
 temperatuur 200°C.

2. Druk op de toets " ^ " tot de bakduurindicator "  " knippert.

Het display knippert op 0u00 om aan te geven dat u de bakduur nu kan instellen.

3. Draai de instelknop naar + of – om de gewenste bakduur in te stellen.

Voorbeeld: een bakduur van 25 minuten.

Het display zal na enkele seconden automatisch de baktijd registreren -> het display knippert niet meer en toont opnieuw de temperatuur.

Na de instelling begint de baktijd meteen te lopen.

Na deze 3 handelingen begint de oven te werken:

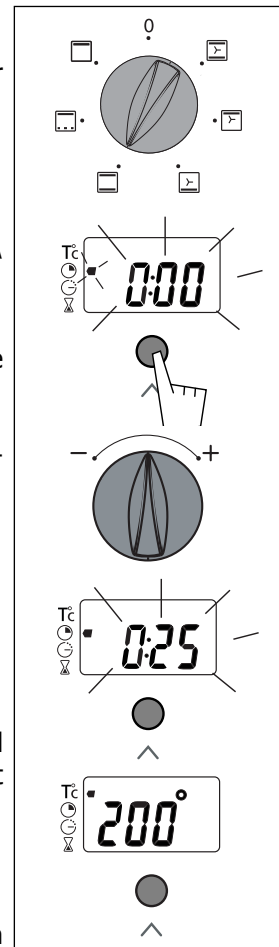
Zodra de gekozen temperatuur is bereikt, weerklinkt een reeks bieptonen.

Na de bakduur (einde van de geprogrammeerde baktijd),

- stopt de oven met werken,
- gaat de bakduurindicator uit,
- verschijnt 0:00 in het display,
- weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Deze bieptonen stoppen door de keuzeknop terug op 0 te zetten.

Na een bakcyclus blijft de ventilatieturbine nog een tijdje werken, om de oven af te koelen.



Gebruik van uw oven

b) Met een bepaald einduur

Volg de aanwijzingen onder "Programmeren van een bakcyclus".

Na het instellen van de bakduur drukt u op de toets " ^ " tot het symbool " ⌚ " (einde baktijd) knippert. Het display knippert om aan te geven dat u de eindtijd kan wijzigen.

Draai de instelknop naar + of - om de gewenste eindtijd in te stellen.

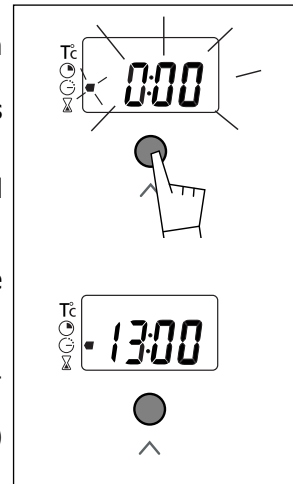
Voorbeeld: einde baktijd om 13u.

Na deze wijziging zal de oven pas later beginnen werken, zodat de bakcyclus eindigt om 13u.

Na de bakduur (einde van de geprogrammeerde baktijd)

- stopt de oven met werken,
- gaat de bakduurindicator uit,
- verschijnt 0:00 in het display,
- weerklinkt enkele minuten lang een reeks bieptonen.

Deze bieptonen stoppen door de keuzeknop terug op 0 te zetten.




Na een bakcyclus blijft de ventilatieturbine nog een tijdje werken, om de oven af te koelen.

Bij geprogrammeerd bakken wordt de ovenruimte verlicht in afwachting van het begin van de bakcyclus en aan het einde van de bakcyclus. Bij geprogrammeerd bakken met hetelucht, zonder dat de keuzeknop terug op 0 komt te staan, blijft de luchtvermengingsschroef draaien om in de oven tot een homogene temperatuur te komen.

5. Gebruik van de schakelklok

Uw oven is voorzien van een elektronische schakelklok die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen.

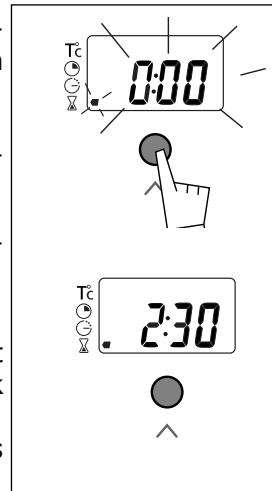
Bij gebruik van de schakelklok wordt het uur van de schakelklok op het display weergegeven (ter vervanging van het normale uur).

Druk op de toets " ^ " tot het symbool  -> (schakelklok) knippert -> het display knippert.

U kan de gewenste tijd (maximaal 60 minuten) met de instelknop (+ of -) instellen.

Enkele seconden na een druk op de toets ^ stopt het display met knipperen en begint de tijd van de schakelklok secondegewijs te lopen.

Zodra de ingestelde tijd verlopen is, hoort u een reeks bieptonen.



 **U kan de programmatie van de schakelklok op elk moment wijzigen of annuleren.**

Vervanging van de ovenlamp

De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.



Trek altijd de stekker van uw oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen, om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

NL

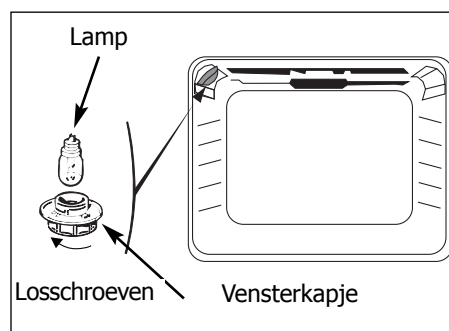
a) Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

b) Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- voet E 14







c) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje opnieuw dicht. Sluit de oven opnieuw aan.



 **Draag voor het losdraaien van het vensterkapje en de lamp een rubber want. Dat vergemakkelijkt de demontage.**

B a k w i j z e n \

Symbool Functie Beschrijving van de functie

* 	Traditioneel hetelucht Het bakken gebeurt met het onderste en bovenste verwarmingselement van de oven en de ventilator.	▶ Snelle stijging van de oventemperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst.
	Grill hete lucht Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.	▶ Voorverwarmen niet nodig. Voor sappig en krokant gevogelte en gebrad. ▶ Mogelijkheid om een groot stuk vlees te braden dat op het speciale rooster ligt, met de diepe schotel eronder om het braadsap op te vangen.
	Ovenvloer hetelucht Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.	▶ Bakken langs onderen met lichte dosering bovenaan. ▶ Plaats het rooster op de onderste inschuifsluif.
	Traditioneel Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement zonder luchtvermenging.	▶ Voorverwarming nodig alvorens de schotel in de oven te plaatsen.
* 	"Speciaal GEVOGELTE" Het bakken gebeurt met het bovenste element, gecombineerd met een dosering van het onderste element zonder luchtvermenging.	▶ In deze stand wordt energie bespaard zonder dat de bakkwaliteit vermindert.
	Variabele grill Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement zonder luchtvermenging.	▶ 5 minuten voorverwarmen. ▶ Plaats de multifunctionele schotel op de onderste inschuifsluif.

Gebruikte sequenties voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket ove

v a n d e o v e n

Aanbevelingen

▶ Aanbevolen voor vlees, vis en taarten (bij voorkeur in een aarden ovenschotel).	mini	préco	maxi
	35	200	275
<hr/>			
▶ Aanbevolen stand voor alle gevogelte of gebraad . Om bouten en rundribben te bruinen en te doorbakken. Om moten vis mals te houden.	mini	aan-bevolen	maxi
	180	200	230
<hr/>			
Aanbevolen stand voor vochtige gerechten (quiches, taarten met saphoudend fruit...) ▶ Het deeg wordt onderaan goed gebakken. Aanbevolen stand voor bereidingen die rijzen (cake, brioche, tulband...) en voor soufflés die bovenaan geen korst zullen krijgen.	mini	aan-bevolen	maxi
	35	205	275
<hr/>			
Aanbevolen stand voor langzame en delicate bereidingen : zacht wild... ▶ Om gebrad van rood vlees te bruinen. Voor het stoven in gesloten pan van gerechten die vooraf zijn klaargemaakt op een kookplaat (coq au vin, ragout...)	mini	aan-bevolen	maxi
	35	225	275
<hr/>			
▶ Leg het gevogelte in een aarden schotel, bij voorkeur op het rooster in de eerste inschuif sleuf. De oven moet niet worden voorverwarmd. Desgewenst kan u het gevogelte na de helft van de kooktijd omdraaien.	mini	aan-bevolen	maxi
	35	200	275
<hr/>			
▶ Het vermogen kan worden ingesteld van 30 tot 100%. Voor een grote doeltreffendheid raden wij u aan de hoogste vermogensstanden te gebruiken.	mini	aan-bevolen	maxi
	180	275	275

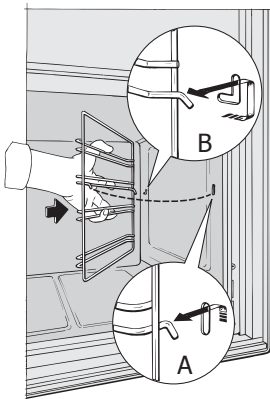
NL

rekenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.

Onderhoud van de oven

Vervanging van de katalysewanden

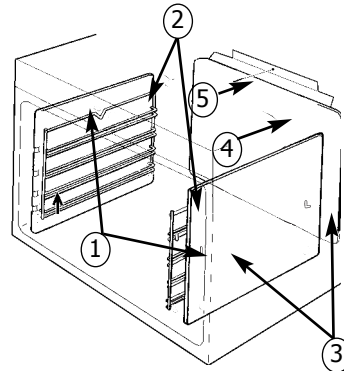
Laat de oven afkoelen en zorg dat de keuzeknop op STOP staat alvorens met de demontage te beginnen.



Zijwanden (1)

Haak de inschuifsluif (2) vooraan los door ze op te tillen (schema A). Trek de hele sleuf naar u en til ze op om de achterste bevestigingsklem los te maken (schema B). Neem ze uit de 2 openingen (3) van de katalysewand en de oven.

Verwijder vervolgens de katalysewand (1). Breng de nieuwe elementen (wanden en/of sleuven) aan door omgekeerd te werk te gaan.



Wanden achteraan (4)

Draai de schroef (5) bovenaan de achterwand helemaal los. Kantel de wand naar voren om ze uit de oven te halen. Breng de nieuwe wand aan door omgekeerd te werk te gaan.



Bij elke reiniging van de binnenzijde moet de oven worden uitgezet.

Reiniging van de binnenzijde

Deze oven met continue reiniging heeft aan de binnenzijde verwijderbare wanden die zijn bedekt met een speciale microporeuze lak (katalytische lak), waardoor de oven zichzelf ontvet. Vlekken verspreiden zich onmiddellijk over de microgaatjes. Ze worden aan weerskanten geoxideerd en verdwijnen geleidelijk. De zelfontvetende lak is vooral geschikt voor vet, maar niet voor suikers. Daarom is de ovenvloer, waarop meer suiker terecht komt, niet bekleed met deze lak.

Wij raden u sterk aan om:

- Geen metalen borstel, puntige of scherpe voorwerpen te gebruiken.
- De oven niet proberen te reinigen met schuurproducten uit de handel.
- Bij het grillen van gerechten spat er veel vet op de wanden, waarvan de temperatuur soms niet hoog genoeg is om ze tijdens het grillen volledig te doen verdwijnen.

Laat in dat geval na het grillen de oven nog 20 tot 30 minuten op de maximumtemperatuur werken in de gekozen stand.

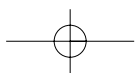
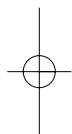
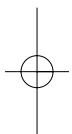
Als er nog vetsporen achterblijven, zullen die tijdens de volgende bakcycli verminderen.

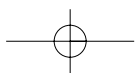
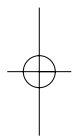
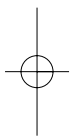
Problemen en oplossingen

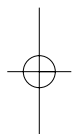
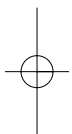
U twijfelt over de goede werking van uw oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> • De oven is niet aangesloten. • De zekering van de installatie is defect. • De baktemperatuur is te laag. • De temperatuursonde is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Verhoog de baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst.
Als er 00°C in het display staat.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuursonde defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de servicedienst.
De ovenverlichting werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> • De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De afkoelingsventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet.	<ul style="list-style-type: none"> • De ventilatie stopt normaal na maximaal 1 uur. • Indien de ventilator na 1 uur blijft draaien. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open de ovendeur, zodat de oven sneller afkoelt. - Neem contact op met de servicedienst.

NL







99635381 01/05

