

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen **BRANDT** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

In der **BRANDT** Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Dunstabzugshauben, Mikrowellenherden, Kochfeldern, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen), die Sie mit four Ihrem neuen **BRANDT** Backofen abstimmen können.

Sie können uns auch im Internet unter www.brandt.com besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.

BRANDT

www.brandt.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.



Wichtig:

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

1/FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweise _____	04
• Umwelt _____	05
2 /EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes _____	06
• Einbau _____	06
• Elektrischer Anschluss _____	07
• Austausch des Stromkabels _____	08
3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Übersicht über den Ofen _____	09
• Beschreibung des Zubehörs _____	10
• Beschreibung der Programmiervorrichtung _____	11
4 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Nutzung der Programmiervorrichtung _____	12
◦ Einstellung der Uhr _____	12
◦ Änderung der Uhrzeit _____	12
◦ Sofortiger Garvorgang _____	13
◦ Programmierter Garvorgang _____	14
◦ Spargaren _____	16
◦ Grill+ _____	17
◦ Nutzung der function kurzzeitwecker _____	18
◦ Einstellung der anzeigehelligkeit _____	18
5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN _____	19
6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS	
• Reinigung der Außenfläche _____	21
• Reinigung der Ofentür _____	21
• Reinigung des Pyrolyseofens _____	23
• Hinweise und Sicherheit _____	23
• Reinigungsbeginn _____	24
• Ende der Reinigung _____	25
7 / FUNKTIONSTÖRUNGEN _____	26
• Wechsel der Glühbirne _____	27
8 / VORTEILE UND PRINCIP DES “3EASY COOK” VORGANGS _____	28
• EASY COOK ZUBEREITUNGSARTEN _____	30
• Tipps und Tricks _____	31
• Rezeptvorschläge _____	32
8 / KUNDENDIENST _____	35



Wichtig

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
- Dieses Gerät muss von Erwachsenen benutzt werden. Bitte darauf achten, dass Kinder es nicht berühren und als Spielzeug benutzen. Stellen Sie sicher, dass sie die Bedienelemente des Geräts nicht berühren.
- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
- Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kaufmännische oder industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
- Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
- Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen. Außerdem ist die Gerätevorderseite bei Ofenbetrieb und -reinigung (Pyrolyse) heiß.
- Das Gerät nie am Türgriff ziehen.
- Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.
- Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.
- Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.
- Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.
- Kochgeräte (Rost, Spieß ...) nach dem Zubereiten nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emailierung beschädigen.
- Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
- Um Beschädigungen der Bedienelemente des Geräts zu vermeiden, die Ofentür bei laufendem oder noch heißem Ofen nicht geöffnet lassen.
- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.
- Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.
- Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).
- Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
- Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).
- Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN AUSSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 10 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

• UMWELT

–Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

–In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die von dem Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.



–Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.
- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.
- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

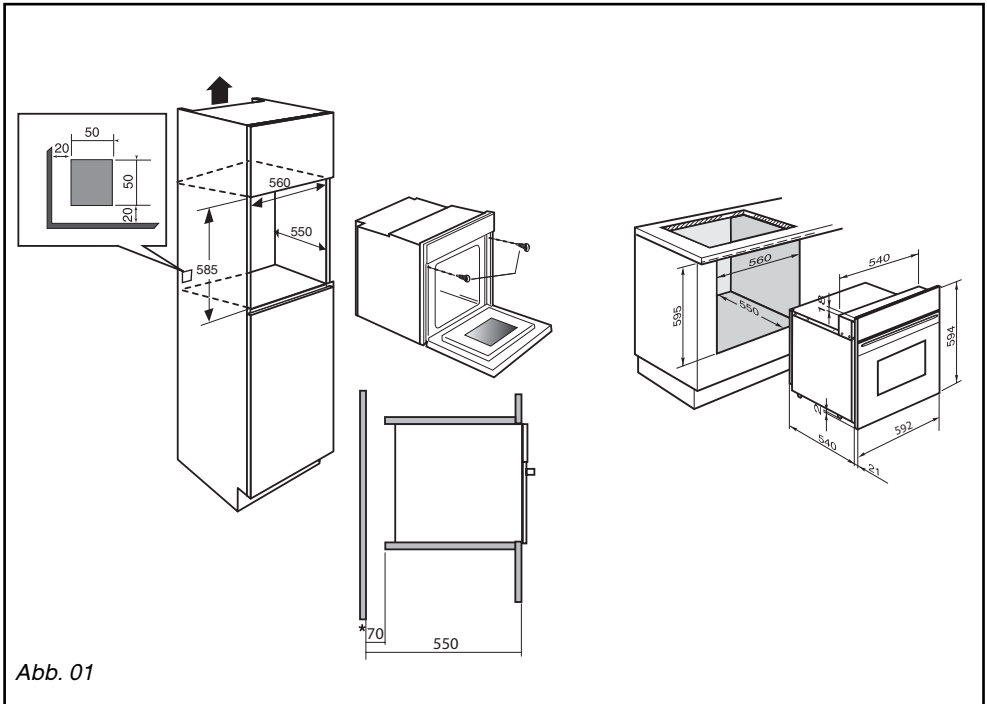


Abb. 01

• WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTES • EINBAU

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

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

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.
- Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
- Um die Stabilität zu erhöhen, den Ofen mit 2 Schrauben in den entsprechenden Bohrungen in den Seitenwänden des Möbels befestigen (Abb.1).

Hierfür:

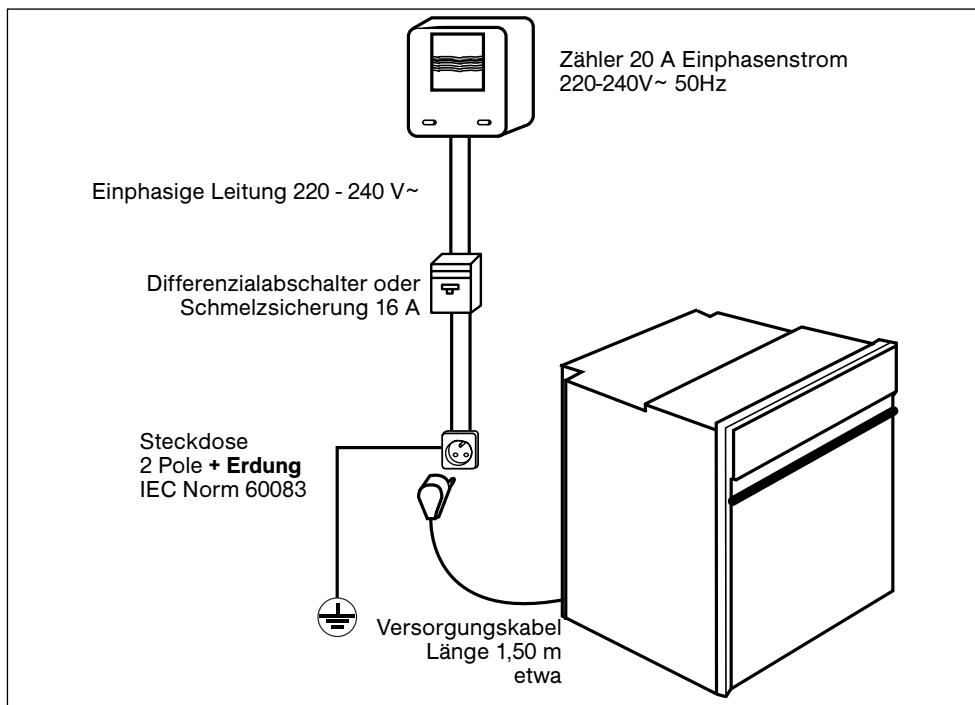
- 1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

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



Empfehlung

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



• ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:


- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-

Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltvorrichtung oder gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.



Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme  des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder einen besonderen Satz ersetzt werden, der bei Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

**Achtung**

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.


Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder diejenige Sicherung herausnehmen, die der Anschlussleitung des Geräts entspricht.

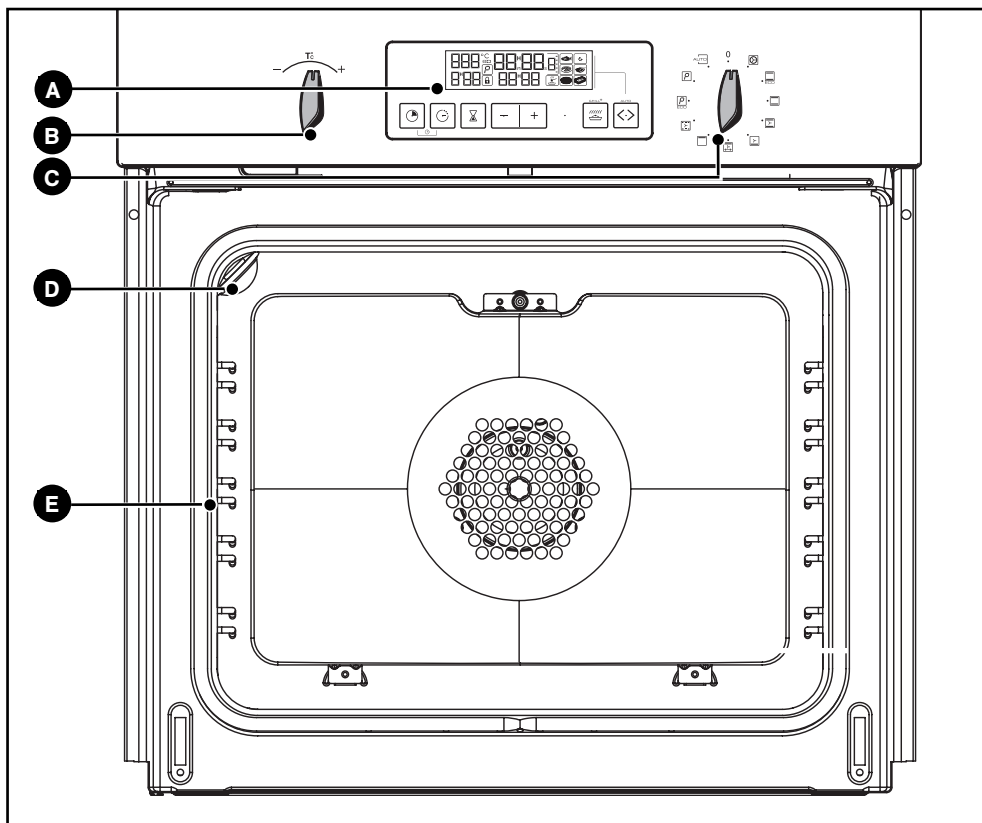
• AUSTAUSCH DES STROMKABELS

– Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-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 getrennt werden:

- Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
- Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.
- 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.
- Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.
- Der Draht der Phase an die Klemme L.
- Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme  angeschlossen werden.
- 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 des Klemmenhalters fixieren.
- Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Programmierer

B Temperaturwahlschalter

C Funktionswahlschalter

D Lampe

E Anzeiger der Einschubleiste



Empfehlung

Diese Einbau- und Betriebsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den gegebenen Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.

• BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

• Kippsicheres Rost (Abb. 1)

Das Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten.

Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt daraufgelegt).

• Mehrzweckblech (Abb. 2)

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.

Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Bratensaft und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad genutzt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

• Mehrzweckblech 45 mm (Abb.5)

Schiebt man es in die Einschubleisten unter dem Grill ein, fängt es Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

• Bratenspieß Abb. 4

Für die Benutzung:

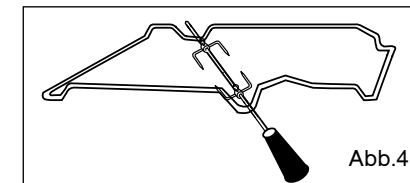
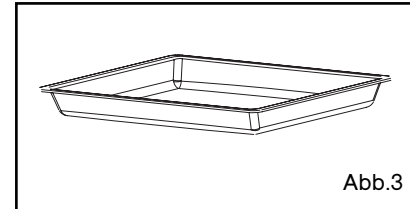
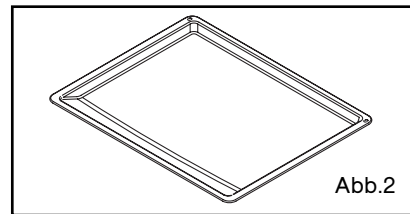
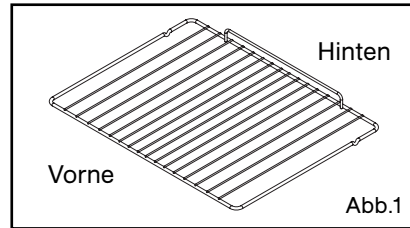
- Zum Auffangen des Bratensafte die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubleiste Nr. 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Backofenboden stellen.

- Einen der Halter auf den Spieß setzen; das zu bratende Fleischstück auf den Spieß schieben und den zweiten Halter aufsetzen; Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.

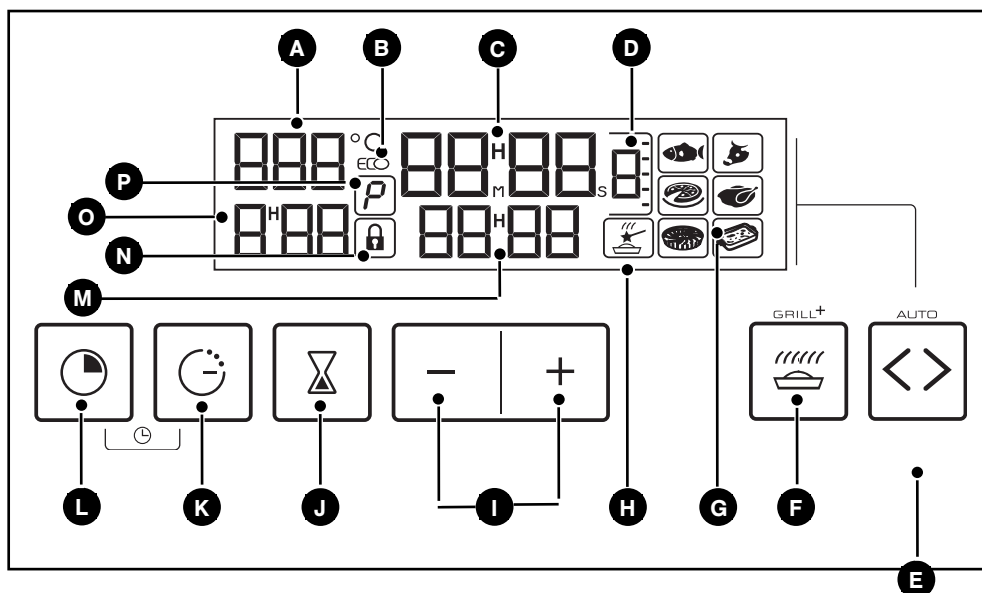
- Den Spieß auf die Halterung legen.

- Die Spitze des Spießes mit leichtem Druck in das Antriebsloch an der Backofenrückwand einführen.

- Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Handgriff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.



• BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS



- | | |
|---|--|
| A Temperaturanzeige | I Tasten zur Einstellung der Zeit |
| B ECO-Anzeige (Garen und Pyrolyse) | J Taste des Kurzzeitweckers |
| C Anzeige von Uhrzeit und Dauer | K Taste Ende der Garzeit |
| D Anzeige der Einschubhöhe | L Taste Gardauer |
| E EASY COOK Funktionstaste | M Anzeige des Endes der Garzeit |
| F GRILL+ Taste | N Anzeiger der Türverriegelung |
| G Anzeige der EASY COOK Gerichte | O Anzeiger der Gardauer |
| H EASY COOK Anzeige | P Pyrolyseanzeige |

•Einstellung der Uhrzeit

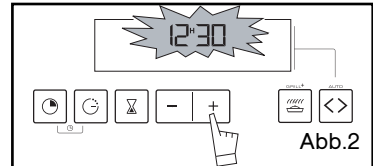
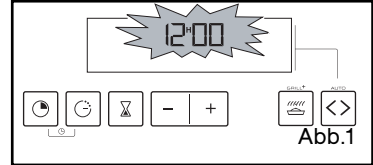
-Bei Anschluss an den Strom

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb.1)

Die Uhrzeit über die Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Die eingestellte Uhrzeit wird nach nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert. Die Anzeige blinkt nicht mehr.



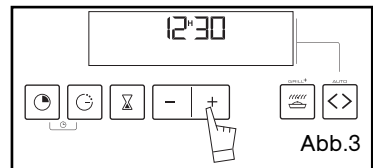
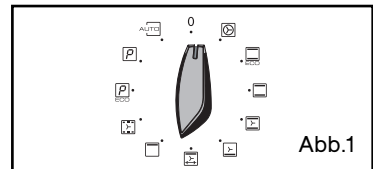
- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 (Abb. 1) befinden.

Gleichzeitig die Tasten "☾" und ☺ einige Sekunden lang drücken (Ab. 2), wenn die Tageszeit blinkt, loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + oder - einstellen (Abb. 3).

Die eingestellte Uhrzeit wird nach nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert.



• Sofortiger Garvorgang

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen;

Diese darf nicht blinken (Abb. 1).

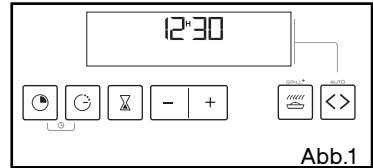



Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb.2).

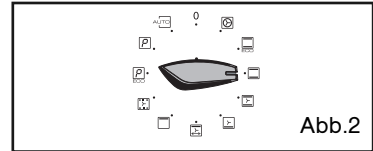


Abb.2

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garrart optimale Temperatur vor.

Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung + oder - (Abb. 3) drehen.

Beispiel: Temperaturmarkierung 210°C. (Abb. 4).

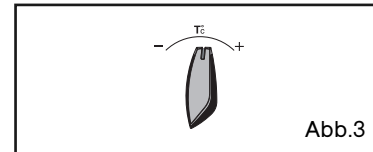


Abb.3

Das Gericht wie empfohlen in den Ofen einführen.

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

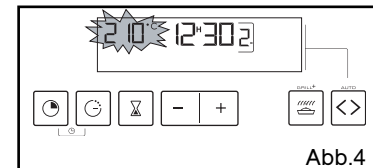


Abb.4

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Die Anzeige hört auf zu blinken.



Achtung

Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.



Achtung

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.



Achtung

Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

• PROGRAMMIERTER GARVOR- GANG

- *Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit*

- Garmodus wählen und Temperatur anpassen (Abb.1).

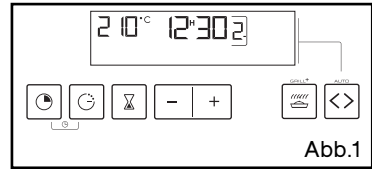


Abb.1

- Die Taste "0" drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt.

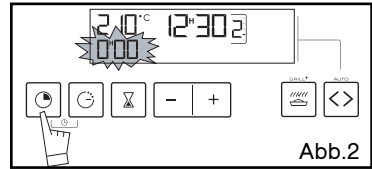


Abb.2

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb..2).

- Über Taste + oder - die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.

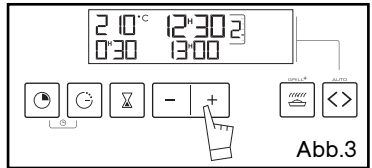


Abb.3

Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- 0:00 blinkt (Abb.4).

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



Abb.4

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.5), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

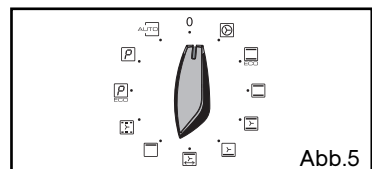


Abb.5

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- **Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs**

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Nach Einstellung der Garzeit Taste "⏸" drücken, bis der Anzeiger für das Ende der Garzeit blinkt.

Die Anzeige für das Ende der Garzeit zeigt an, dass jetzt eine Einstellung vorgenommen werden kann (Abb. 1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb.2). Das gewünschte Garzeitende wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert. Die Anzeige blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- 0:00 und die Dauer blinken (Abb.3).
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.4), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

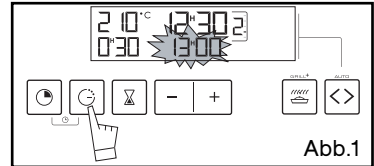


Abb.1

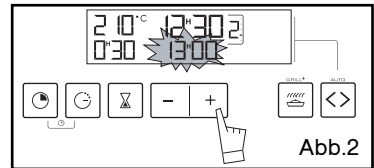


Abb.2

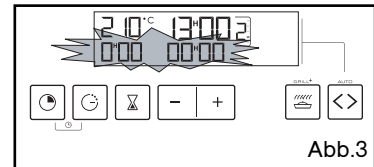


Abb.3

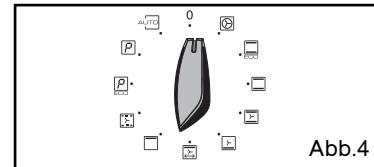


Abb.4

• SPARGAREN*

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen (Abb. 1);

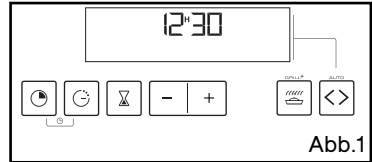


Abb.1

– Den Funktionswähler auf die Position "ECO" STELLEN. DIE ANZEIGE "ECO" LEUCHTET AUF (ABB. 2).

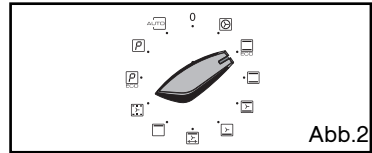


Abb.2

– Das Gericht nach den Empfehlungen in der Anzeige in den Backofen stellen.

Beispiel: Position "ECO" -> Einschubleiste 1 oder 2 (Abb.3).

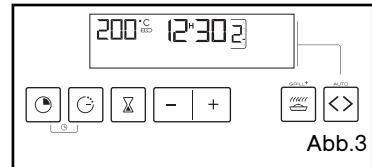


Abb.3

– Der Backofen schlägt die optimale Temperatur für den gewählten Backvorgang vor: 200°C.

Über den Temperaturschalter können Sie die Temperatur jedoch nach oben (+) und unten (-) einstellen (Abb. 4).

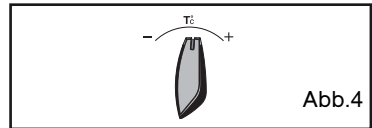


Abb.4

Beispiel: Position "ECO" angepasst auf 190 °C (Abb. 5).

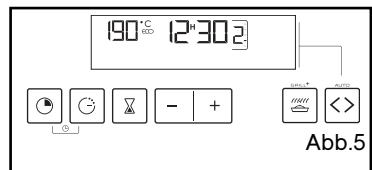


Abb.5

Die Temperaturanzeige blinkt. 3 Signaltöne weisen darauf hin, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

***Mit dieser Position kann bei gleich guten Backergebnissen bis zu 20% Energie eingespart werden.**

Die Position ECO wird für die Etikettierung mit Energieangaben benutzt.



Achtung


Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.

• GRILL⁺


– Mit dieser Funktion kann zum Abschluss des gewählten Backvorgangs eine Funktion “Bräunung” des Gerichts hinzugefügt werden. Dann wird während der letzten 5 Minuten des Backvorgangs der Grill hinzugeschaltet.

Sie ist nur bei folgenden Backfunktionen aktiv:

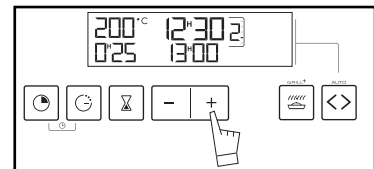



Diese Funktion kann zu Beginn des Backvorgangs programmiert werden, indem 5 Minuten zur Backzeit hinzugefügt werden, oder indem der Funktionswähler am Ende der Garzeit auf “  ” gestellt wird.

– Den gewählten Garmodus einstellen und eventuell die Temperatur anpassen.

– Taste “GRILL⁺” drücken, die Gardauer blinkt auf 0h05 (dieser Wert entspricht der notwendigen Mindestzeit für die Aktivierung der Funktion “  ” in der gewählten Garabfolge).

– Die Gesamtgarzeit über die Tasten + oder - einstellen. Die Dauer wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert, die Anzeige blinkt nicht mehr.




– Nach diesen 3 Schritten heizt der Ofen, das Symbol “  ” leuchtet auf und zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.

Die Gerichte nicht zu nahe unter den Grill stellen, um zu schnelles Bräunen zu vermeiden. Einschubleiste 1 oder 2 (von unten) wählen.

Beispiele für Gerichte:

–Nudel-, Blumenkohl-, Chicoree-, Fischauflauf in Muscheln, Crumble ...

Programmierungsbeispiele: Gratinierte Zwiebelsuppe:

–Garzeit und Temperatur auswählen: 180 °C, Programm: “  ”

und Zeit: 25 Minuten

Die Bouillon heizt 20 Minuten lang und das Überbacken erfolgt während der verbleibenden 5 Minuten.




Achtung

Durch Drehen des Funktionswahlschalters wird die Funktion “  ” deaktiviert.



Empfehlung


Diese Funktion kann während des Garvorgangs zu jeder Zeit über einen Druck auf die Taste “  ” ein- oder ausgeschaltet werden.

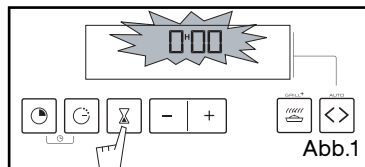
Diese Funktion kann auch bei zeitversetztem Garen aktiviert werden.

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

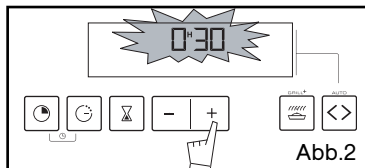
- Der Programmierer des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.

In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste "  " (Abb. 1) drücken, bis 0.00 erscheint.



- Die Zeit über die Tasten + oder - (Abb. 2) auf die gewünschte Dauer einstellen (max. 60 Minuten).



Der Anzeiger blinkt nicht mehr, der Zeitschalter startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

Dieses kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



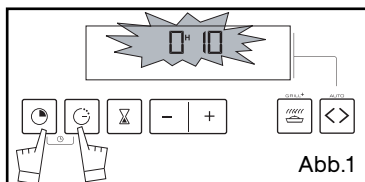
Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

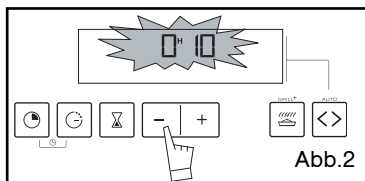
• EINSTELLUNG DER ANZEIGEHELLIGKEIT

Die Helligkeit der Anzeige kann eingestellt werden, hierfür:

- Die Zeit des Programmierers auf 0Uhr10 einstellen und bestätigen (Abb. 1).

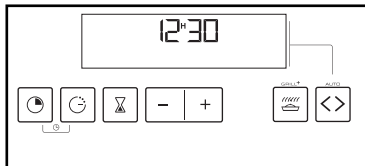


- Etwa zehn Sekunden lang die Tasten + und - gleichzeitig drücken, bis "CO" angezeigt wird und man in den Einstellungsmodus gelangt (Abb. 2).



- Tasten + und - drücken, bis die gewünschte Helligkeit erreicht ist.

Nach der Einstellung der gewünschten Helligkeit einige Sekunden warten und den Programmierer wieder auf die Tageszeit einstellen.



**UMLAUFHITZE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
- Schneller Temperaturanstieg. Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Wird zur Erhaltung der vollen Qualität von **weissem Fleisch, Fisch, Gemüse empfohlen** Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

**TERKÖMLICH (ECO)**(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung
- Mit dieser Position kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie eingespart werden.
- Die Position ECO wird für die Etikettierung mit Energieangaben benutzt.

Hinweis: alle Garvorgänge **ohne Vorheizen**.**HERKÖMLICH**(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: **saftiges Wild ...** Zum Anbraten von **Rinderbraten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**).

**HERKÖMLICHE UMLUFT**(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Garen erfolgt durch die Heizelemente unten, oben und die Umluft.
- Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Empfohlen für **Fleisch, Fisch, Gemüse**, am besten in einem Tontopf.

**UNTERWÄRME UMLUFT**(empfohlene Temperatur **205°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
- Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für **feuchte Speisen** (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für **aufgehende Zubereitungen (Sandkuchen, Brioche, Guglhupf ...)** und **Soufflees**, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.

**GRILL UMLUFT**(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 180°C maximal 230°C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Luftumwälzung.
- Hinweis: alle Garvorgänge **ohne Vorheizen**.
- Für das Anbraten und Durchbraten von **rotem und weißem Fleisch**.

**STARKER GRILL**

(empfohlene Temperatur **275°C** mindestens 180°C, maximal 275°C)

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
- 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
- Wird für das Grillen von **Koteletts, Würstchen, Brotscheiben** und **Gambas auf dem Grillrost** empfohlen.

**WARM HALTEN / BROTEIG**

(empfohlene Temperatur **80°C** mindestens 35°C, maximal 100°C)

- Dosierung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit Umluft.
- Empfohlen, um **Brot-, Brioche- und Napfkuchenteig** gehen zu lassen ... überschreitet 40 °C nicht (Teller wärmen, Auftauen).

**GRILL + (SPIESS modellabhängig)**

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.
- Für **Geflügel** oder **Spießbraten** empfohlen. Zum An- und Durchbraten von **Lammkeule, Rinderkoteletts**. Zur Erhaltung des zarten Charakters von **Fischkoteletts**.

• REINIGUNG DER AUßENFLÄCHE

Das Fenster des elektronischen Programmierers und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Clearit Pflegeprodukte.



**Die Erfahrung der Profis
im Dienst der Verbraucher**

Clearit bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen an.

Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• REINIGUNG DER TÜR

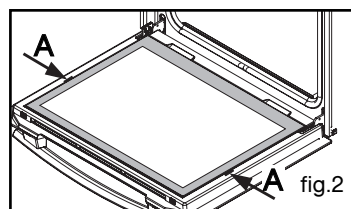
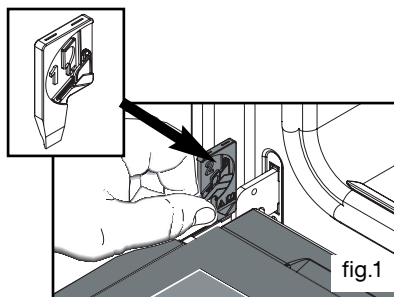


Achtung

Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren (Abb. 1).

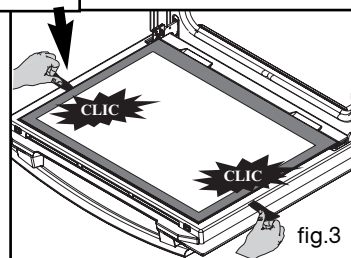
Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.



Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen:

Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Stellen **A** einführen (Abb. 2).

Auf diese Teile eine Hebelwirkung ausüben, um die Clips von der Scheibe zu entfernen (Abb. 3)



- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.

Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und einem nicht fusselden Tuch trocknen.

- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen. Modellabhängig besteht dieser Satz aus einer oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke schwarze Gummimuffen aufweisen (Abb. 4).

- Nach der Reinigung die vier Gummiecken wieder anbringen und auf folgende Markierungen auf der Scheibe achten:

* oben links: L

* oben rechts: R

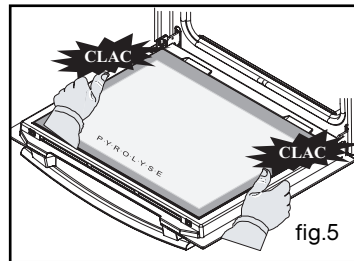
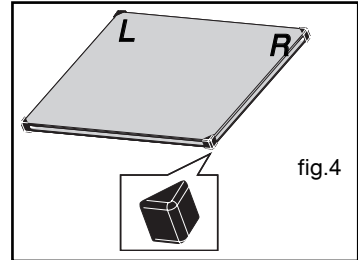
Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden.

- Wenn der Ofen über nur eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.

- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige "P.Y.R.O.L.Y.S.E" auf Sie zeigt (Abb. 5).

- Die roten Distanzstücke entfernen.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



• PYROLYSEOFEN

Der Backofen reinigt sich selbst bei hoher Temperatur und entfernt Verschmutzungen durch Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten.

- Freigesetzter Rauch wird beim Durchgang durch den Katalysator vernichtet.
Nicht mit der Reinigung warten, bis der Backofen stark verfettet ist.

Wann sollte eine Pyrolyse durchgeführt werden?

- Wenn der Backofen beim Vorheizen raucht oder beim Braten stark raucht.

- Wenn der Ofen nach verschiedenen Garvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte, ...) im Kaltzustand Geruch abgibt.

Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst dann, wenn der Verschmutzungsgrad es rechtfertigt,

- Um jeder Situation gewachsen zu sein, bietet Ihr Ofen zwei verschiedene Pyrolyse-Durchläufe.

- Ein wirtschaftlicher Zyklus mit 1 1/2 Stunde Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungszeit des Backofens wird dieser 2 Stunden lang gesperrt). Der Verbrauch liegt bei diesem Zyklus fast 25% unter dem eines Standard-Pyrolysezyklus. Wenn dieser Zyklus regelmässig genutzt wird, (nach jeweils 2 oder 3 Fleischgarvorgängen), kann der Backofen immer sauber gehalten werden.

- Ein 2-stündiger Standardzyklus (unter Berücksichtigung der Abkühlungszeit des Backofens wird dieser 2 1/2 Stunden lang gesperrt) gewährleistet die effiziente Reinigung eines stark verschmutzten Backofens.

- Als Sicherheitsmaßnahme wird die Tür gesperrt, sobald die Innentemperatur des Backofens die Backtemperaturen überschreitet. Das Öffnen der Tür ist auch dann unmöglich, wenn der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés	Garvorgänge ohne Spritzer: Eine Pyrolyse ist nicht gerechtfertigt.
Stark verschmutzende Garvorgänge	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Bratvorgänge gerechtfertigt sein.
Sehr stark verschmutzende Garvorgänge	Große Fleischstücke am Spieß.	Die Pyrolyse kann nach einem derartigen Bratvorgang durchgeführt werden, wenn es zu erheblichen Spritzern kam.

• SICHERHEITSHINWEISE



Achtung

- Vor Beginn der Pyrolyse **alles Zubehör aus dem Ofenraum entfernen, auch Kochgefäße.**



Vor Anlaufen der Pyrolyse ev. erhebliche Verkrustungen entfernen, damit einer Entzündungsgefahr oder übermäßiger Rauchentwicklung entgegengewirkt wird.

- Während der Pyrolyse werden die Flächen heißer als bei normalem Ofenbetrieb. Kinder fernhalten.

- Den Innenraum nicht mit Alufolie auskleiden, um weniger reinigen zu müssen: eine Überhitzung würde die Emaillierung des Ofenraums beschädigen.



• **SOFORTIGE PYROLYSEREINIGUNG**


Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt.

Den Wahlschalter auf  "Pyrolyse" oder  "Pyrolyse ECO" stellen (Abb. 1).


Bei "Pyrolyse" steht der Ofen 2 1/2 Stunden lang (2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlen), bei "Pyrolyse ECO" 2 Stunden (1 1/2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlen) nicht zur Verfügung (die Dauer kann nicht geändert werden). Bei dieser Zeitangabe ist die Abkühldauer bis zur Freigabe der Tür berücksichtigt.

Der Anzeiger gibt die Uhrzeit an, zu der der Backofen erneut verfügbar ist (Abb. 2).

 in der Anzeige zeigt an, dass sich der Ofen im Pyrolysezyklus befindet,  ECO zeigt an, dass er sich im Pyrolyse ECO-Zyklus befindet.

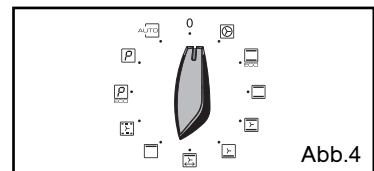
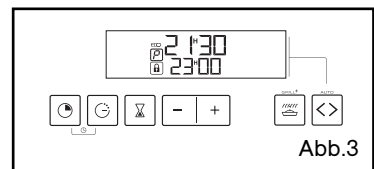
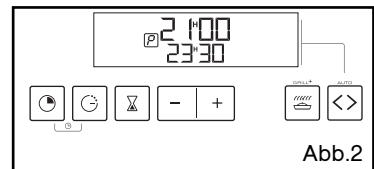
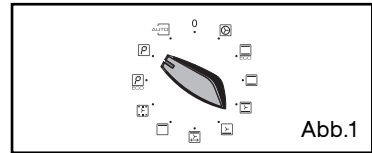
Während des Pyrolysezyklus zeigt ein Vorhängeschloss in der Anzeige an,  dass die Tür gesperrt ist (Abb. 3).

Am Ende des Pyrolysezyklus zeigt der Anzeiger (s- (Abb. 2) an.

Wenn das Vorhängeschloss nicht mehr angezeigt wird,  kann die Tür geöffnet werden.

Den Funktionswähler wieder auf Position 0 stellen (Abb.4).

Nach Erkalten des Backofens die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.



Achtung

Vor Beginn einer Pyrolyse das Kochgeschirr aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene starke Überlaufreste entfernen.



Achtung

Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

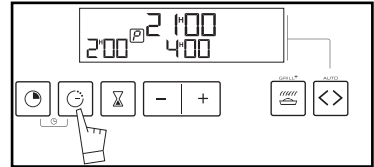
• VERZÖGERTE PYROLYSEREINIGUNG

Die Anweisungen aus dem Absatz "Sofortige Pyrolyse" befolgen, dann:

Taste "⌚" drücken, die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt und zeigt an, dass Einstellungen vorgenommen werden können. Den gewünschten Endzeitpunkt über den Wahlschalter + oder - einstellen.

Beispiel: Ende der Pyrolyse um 4.00 Uhr. Anschließend wird der Beginn der Pyrolyse so verschoben, dass sie um 4.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Pyrolyse den Funktionswahlschalter auf 0 stellen.



Achtung

Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen anschließen. - Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). - Höhere Temperatur einstellen.
Das Schloss-Symbol blinkt	<ul style="list-style-type: none"> - Backofentür nicht richtig verriegelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> - Glühbirne austauschen. - Ofen anschließen oder Sicherung austauschen.
Die Pyrolysereinigung funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Das Verriegelungssystem ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schließen der Backofentür überprüfen. - Den Kundendienst rufen.
Der Backofen gibt Signaltöne ab.	<ul style="list-style-type: none"> - Garvorgang läuft. - Nach dem Garvorgang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die gewünschte Temperatur ist erreicht. - Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	<ul style="list-style-type: none"> - Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C liegt. - Schaltet sich der Ventilator nach 1 Stunde nicht aus, 	<ul style="list-style-type: none"> die Backofentür öffnen, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. - Den Kundendienst rufen.
Der Ofen heizt sich nicht auf und die Anzeige zeigt alle 8 Sekunden "DEMO" an.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Ofen ist für eine Demonstration programmiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uhrzeit auf 0.00 Uhr einstellen. 10 Sekunden lang auf + und - drücken, bis ein Signalton ertönt.



Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.



Empfehlung

Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

**Achtung**

-Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen vom Netz trennen, um Stromschläge zu vermeiden. Ggf. den Ofen abkühlen lassen.

**Empfehlung**

Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines

• WECHSEL DER GLÜHBIRNE

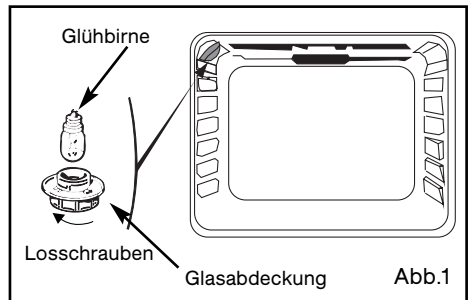
Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- a) Ofen vom Strom trennen.
- b) Die Glasabdeckung entfernen (Abb. 1).
- c) Die Glühbirne in die gleiche Richtung herausdrehen.

Merkmale der Glühbirne:


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

- d) Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.






• VORTEIL UND PRINZIP

Mit der Funktion "  " brauchen Temperatur und Gardauer nicht mehr gewählt zu werden. Diese beiden Parameter werden automatisch vom Backofen berechnet, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.


Der Garmodus "  " läuft in 2 Phasen ab:

1) Eine erste Phase (Erfassung), in der der Backofen durch seine elektronischen Sonden die Daten zum spezifischen Garen des Gerichts aufzeichnet.

Diese Phase wird mit einem in der rechten Zone des Anzeigers blinkenden  symbolisiert: Sie kann je nach gewählter Garart 5 bis 40 Minuten dauern.

WÄHREND DIESER PHASE DIE BACKOFENTÜR NICHT ÖFFNEN, damit die Aufzeichnung der Daten nicht gestört wird.

2) Eine zweite Phase (Berechnung), in der der Backofen die notwendige Garzeit bestimmt wird.

Das Symbol der Animation "  " leuchtet dauernd. Der Ofen gibt die restliche Garzeit wie auch die Uhrzeit am Ende des Garvorgangs an. Die Backofentür kann geöffnet werden, wenn das Gericht beispielsweise begossen oder umgedreht werden soll.

3) Am Ende der Garzeit ertönt eine Reihe von Signaltönen.

• GEBRAUCHSANLEITUNG

a) Sofortiges Garen:


Den Wahlschalter auf die Funktion "  " stellen.

Über Knopf "  " das gewünschte Gericht wählen.

Es auf die in der Anzeige empfohlene Einschubleiste einschieben. Die Backofentür schliessen. Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang.


Die Suchphase beginnt und wird durch die Animation in der Anzeige symbolisiert: Es wird eine Garzeit vorgeschlagen. Am Ende des Garvorgangs ertönt eine Reihe von Signaltönen.

b) Verzögerter Garvorgang:

Den Wahlschalter auf die Funktion "  " stellen.

Gericht über Druck auf den Knopf "  " auswählen.

Das Gericht in den Backofen schieben und die Tür schliessen

Den Wahlschalter auf "  " stellen.


Den gewünschten Endzeitpunkt durch Druck auf + oder - einstellen.

Beispiel: Ende der Garzeit 13.00 Uhr.



Nach diesem Schritten ist der Start des Garens verschoben.

Das Garen wird auf der Grundlage der durchschnittlichen Basiszeit geschätzt. Ebenso wie bei einem sofortigen Garvorgang wird diese Zeit während des Garvorgangs optimiert. Daher kann die Uhrzeit sich gegenüber der ursprünglichen Einstellung um einige Minuten (+ oder -) verändern.

• HINWEISE

Sobald das Symbol "  " nicht mehr blinkt, kann die Backofentür geöffnet werden.

Wenn die Tür geöffnet wird, während das Symbol sich bewegt, ertönt eine Reihe von Signaltönen und die Symbole für die Gerichte blinken.

Beim Garvorgang im Modus "  " MUSS BEI KALTEM BACKOFEN BEGINNEN muss abgewartet werden, bis der Ofen ganz abgekühlt ist, bevor ein zweiter Garvorgang im gleichen Modus erfolgen kann (ist das nicht der Fall, blinken die Anzeigen für die Gardauer "  " und die Symbole der Gerichte in der Anzeige und eine Reihe von Signaltönen verhindert den Garvorgang).



9/ FUNKTIONSSTÖRUNGEN

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Signaltöne + blinkendes Piktogramm EASY COOK	<ul style="list-style-type: none"> - Sie haben während der Suchphase die Tür geöffnet: Das Programm ist storniert. - Der Ofen ist warm 	Den Backofen abkühlen lassen, bevor wieder mit dem Garen begonnen wird.



FISCHGERICHTE

- **Ganze Fische (Dorade, junger Seehecht ...) oder einzelne -duaxgw (Forellen, Makrelen) mit Gewürzen und Weißwein, Fischbraten**

HINWEISE:

- Diese Funktion ganzen Fische vorbehalten, die in einem Gefäß gegart werden (bei gegrilltem oder in Papier gebackenem Fisch muss der Backofen vorgeheizt werden).



RINDERBRATEN

- **Rinderbraten (in der Mitte nicht durchgebraten)**

HINWEISE:

- Wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, mit herkömmlicher Bratfunktion arbeiten.
- Den Braten mindestens 1 Stunde vor dem Bratbeginn aus dem Kühlschrank nehmen (siehe Ratschläge auf der nächsten Seite). Möglichst viel Speck entfernen, den Braten mit wenig Wasser und einem Teelöffel Öl in ein Tongefäß legen. Erst am Ende der Bratzeit salzen.



PIZZA

- **Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft**
- **Pizza aus Fertigteig**
- **Pizza aus selbst zubereitetem Teig**
- **TK-Pizza (Käserollen, Brötchen (Dose))**

HINWEISE:

- Wenn ein knuspriger Teig gewünscht wird, die Pizza auf das Rost legen.
- Wenn ein weicher Teig gewünscht wird, die Pizza in die emaillierte Form geben.



HÄHNCHEN

- **Hähnchengewicht 1 kg bis 1,8 kg**

- **kleine Ente, Perlhuhn...**

HINWEISE:

- Braten am Drehspieß: Nicht vergessen, die Fettpfanne auf der 1. Einschubleiste einzuschieben, um das Fett aufzufangen.
- In einem Gefäß garen: vorzugsweise aus Ton, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Um Spritzer zu vermeiden, die Geflügelhaut einstechen.



TARTE

- **Frische Tarte**

- **TK-Tarte**
 - **Speckkuchen**
 - **Roher Blätterteig mit tiefgekühltem Fleisch**

RATSCHLÄGE:

- eine anti-haftbeschichtete Alu-Form verwenden: dadurch wird der Boden von unten knuspriger
- Handelsübliche TK-Tarte und Speckkuchen: Die Alu-Schale entfernen, bevor sie auf das Gitter gestellt werden



GEMÜSE

- **gefüllte Tomaten, Paprikaschoten ...**
- **Lasagne (frisch oder tiefgekühlt)**
 - Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Stockfischmus, Nudelauflauf, etc. ...

RATSCHLÄGE:

- Größe der Gefäße entsprechend der zu garenden Menge auswählen, um ein Überlaufen von Saft zu vermeiden.

FISCHGERICHTE

Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen.

Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

RINDFLEISCH (FLEISCH ALLGEMEIN)

Fleisch unbedingt lange vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen: Das Fleisch wird durch den Schock zwischen Kälte und Hitze hart, bei richtiger Behandlung wird der Rinderbaten außen goldbraun, innen rot und warm in der Mitte. Nicht vor dem Braten salzen: Das Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit flachen Rührlöffeln umdrehen: Wenn es eingestochen wird, läuft das Blut aus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: in Aluminiumfolie eingewickelt vorne in den heißen Backofen legen: Das während des Bratens nach außen gezogene Blut fließt somit wieder nach innen und zieht durch den Braten.

Kochgefäße aus Ton verwenden: Glas fördert Fettspritzer.

Auch nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

PIZZA:

Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.

HÄHNCHEN:

Das Gefäß entsprechend der Größe des Hähnchens wählen, damit das Fett nicht verbrennt.

TARTE/SPECKKUCHEN

Backformen aus Glas, Porzellan vermeiden: Sie sind zu dick, sie verlängern die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig.

Bei Obst kann der Tarteboden aufweichen: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen.

Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) kann ein wenig Maismehl verstreut werden.

GEMÜSE

Ein sämiges Kartoffelgratin wird erzielt, wenn die Kartoffeln vorgekocht, in Scheiben geschnitten und etwa 20 Minuten in Milch oder einer Milch-Sahne-Mischung gekocht werden.

Gefüllte Tomaten: einen Deckel von den Tomaten abschneiden, Kerne ausnehmen und die Tomaten von innen salzen und zum Abtropfen vor dem Füllen auf ein Rost stürzen.

FISCH

Graue Goldbrasse mit trockenem Cidre: 1 Goldbrasse, 1,5 kg.
 500 g Champignons.
 2 säuerliche Äpfel.
 2 Schalotten.
 2 Suppenlöffel Crème fraîche.
 100 g Butter.
 1/2 Liter Cidre. Salz, Pfeffer.

Den Fisch ausnehmen und schuppen. Ihn in ein gebuttertes Gefäß auf die feingehackten Schalotten und die in Scheiben geschnittenen Pilze legen. Cidre, Salz, Pfeffer und einige Butterflöckchen hinzufügen. In den Ofen schieben. Die ungeschälten geviertelten Äpfel in der Butter garen. Nach dem Kochen den Fisch auf eine heiße Platte geben, den Saft filtern und mit Sahne löschen. Die Crème fraîche zum Saft hinzufügen, mit Äpfeln und Pilzen servieren.

RINDERBRATEN SaucenSAUTERNES Sauce mit PETERSILIE und ROQUEFORT:

2 Suppenlöffel feingeschnittene Schalotten in Butter anschwitzen.
 10 cl Sauternes hinzufügen, verdampfen lassen.
 100 g Roquefort hinzufügen, langsam zergehen lassen.
 20 cl Sahne, Salz, Pfeffer hinzufügen. Aufkochen.

COGNACSAUCE mit ROSA PFEFFER:

2 Suppenlöffel fein gehackte Schalotten anschwitzen.
 15 cl Rotwein hinzufügen, verdampfen lassen.
 1 Eigelb, 1 Löffel Ketchup, 200 g Butter hinzufügen. Salz, Pfeffer.
 Unter Schlagen 3 Löffel Cognac und 1 Teelöffel zerstoßene rosa Pfefferkörner hinzuge-

ben.

FRUCHTIGE SAUCE mit BIRNE und KRESSE:

1 Birne mit Weißwein bedeckt kochen. Abtropfen lassen und mixen.
 1/2 Sträußchen Kresse aufkochen, abtropfen lassen, klein hacken.
 1 Suppenlöffel gehackte Schalotten in Butter dämpfen.
 Mit dem Weinsud löschen. Verdampfen lassen.
 Die Birne, die Kresse und 20 cl Sahne hinzufügen.
 Salzen, pfeffern, leicht aufkochen lassen.

In den Backofen einschieben. Die ungeschälten Apfelviertel in der Butter garen. Nach dem Kochen den Fisch auf eine heiße Platte geben, den Saft filtern und mit Sahne ablöschen.
 Die Crème fraîche zum Saft hinzufügen, mit Äpfeln und Pilzen servieren.

PIZZA

Grundlage: 1 Pizzateig

*mit Gemüse: 6 Suppenlöffel Tomatensauce + 100 g gewürfelte Zucchini + 50 g gewürfelte Paprikaschote + 50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine Tomaten in Scheiben + 50 g geriebener Greizer Käse + Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertes Bauchfleisch: 6 Suppenlöffel Tomatensauce + 100 g geräuchertes Bauchfleisch + 100 g Roquefortwürfel + 50 g Walnüsse + 60 g geriebener Greizer Käse.

*mit Würstchen, Quark: 200 g abgetropften Quark auf den Teig verteilen + 4 Würstchen in Scheiben + 150 g Schinken in Streifen + 5 Oliven + 50 g geriebener Greizer Käse + Oregano + Salz + Pfeffer.

HÄHNCHEN

Das Hähnchen mit einem schönen Strauß frischem Estragon füllen oder mit einer Mischung aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen, einer Prise Grobsalz und einigen Pfefferkörnern bestreichen.

TARTES / SPECKKUCHEN Aluminiumform mit Anti-Haft-Beschichtung, 30 cm Durchmesser.

Blätterteigtarte mit Nugat und Äpfeln:

1 Portion Blätterteig mit dem Blatt ausbreiten und mit der Gabel einstechen.

200 ml Sahne mit einer Vanilleschote aufkochen.

2 Eier mit 30 g Zucker verschlagen und die abgekühlte Sahne hinzufügen.

2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat wälzen.

Sahne + Äpfel auf dem Teig verteilen. In den Backofen einschieben.

SPECKKUCHEN:

Grundlage: 1 Alu-Form, 27 bis 30 cm Durchmesser

1 Portion gebrauchsfertigen Mürbeteig

3 verschlagene Eier + 50 cl Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat.

Verschiedener Belag:

200 g vorgebratene Speckwürfel,

oder 1 kg gekochte Chicoree + 200 g geriebener Gouda

oder - 200 g Brokkoli + 100 g Speckwürfel + 50 g Blauschimmelkäse

oder - 200 g Lachs + 100 g gekochten und abgetropften Spinat

GEMÜSE**Mit warmem Ziegenkäse gefüllte Tomaten**

8 Tomaten

300 g frischer Ziegenkäse

4 EL Olivenöl

1 kleines Bund Kräuter (Schnittlauch oder Basilikum)

Salz, Pfeffer.

Tomaten waschen, Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch vorsichtig aushöhlen.

Stürzen und gut abtropfen lassen.

Mit einer Gabel Käse und Olivenöl mischen, mit fein geschnittenen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Den Deckel wieder auflegen und die Tomaten in ein Gefäß stellen. In den Ofen schieben.

Warm auf einem Bett aus grünem Salat servieren.

DE**6 / KUNDENDIENST**

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN**6 / AFTER-SALES SERVICE**

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES**6 / SERVICIO TÉCNICO**

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).

Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT**6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI**

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL**6 / SERVICEDIENST**

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT**6 / SERVIÇO PÓS-VENDA**

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Dear Customer,

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

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** oven.

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.



Warning:

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

1 / NOTICES TO THE USER	
• Safety Recommendations _____	4
• Environment _____	5
• Child safety _____	5
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location _____	6
• Building in _____	6
• Electrical connection _____	7
• Changing the power cable _____	8
3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven _____	9
• Description of the accessories _____	10
• Description of your programmer _____	11
4 / USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer _____	12
◦ How to set the time _____	12
◦ How to change the time _____	12
◦ Immediate cooking _____	13
◦ Programmed cooking _____	14
◦ Economic cooking _____	16
◦ Grill+ _____	17
◦ Use of the timer function _____	18
◦ Display brightness _____	18
5 / OVEN COOKING MODES _____	19
6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	
• Cleaning the outer surfaces _____	21
• Cleaning the door _____	21
• Pyrolytic oven cleaning _____	23
• Instructions and security _____	23
• Begin cleaning _____	23
• End of cleaning _____	24
7 / TROUBLESHOOTING _____	26
• Changing the bulb _____	27
8 / EASY COOK ADVANTAGES AND PRINCIPLES _____	28
• EASY COOK cooking modes _____	29
9 / AFTER-SALES SERVICE _____	34

**Warning**

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

• SAFETY RECOMMENDATIONS

– This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

– This appliance is to be used by adults. Make sure that children do not touch it and that they do not treat it as a toy. Make sure that they do not touch the appliance's control panel.

– When you receive the appliance, unpack or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.

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

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

– Keep small children away from the appliance while it is in use. Thus you will prevent them from burning themselves by tipping over cookware. Moreover, the front of your appliance is hot during use and during cleaning (pyrolysis).

– Never pull your appliance by the door handle.

– Before using your oven for the first time, heat it up while empty for approximately 15 minutes. Ensure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour or a small amount of smoke. All of this is normal.

– During cooking, ensure that the door of your oven is firmly closed so that the seal can properly fulfil its function.

– When in use, the appliance becomes hot. Do not touch the heating elements located inside the oven. You are at risk of incurring serious burns.

– When inserting or removing your dishes from the oven, do not bring your hands near to the upper heating elements; use insulated cooking mitts.

– After cooking, do not touch the cookware (grid, turnspit, etc.) with bare hands

– Never place aluminium paper directly in contact with the bottom element (See the "Description of your oven" chapter), the accumulated heat could cause deterioration of the enamel.

– Do not place heavy items on the open oven door; ensure that children cannot climb or sit on it.

– To avoid damaging the control panel of your appliance, do not leave the door open when the oven is functioning or still hot.

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

– Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation achieved by opening the window or increasing the power of the mechanical fan.

– In addition to the accessories provided with your oven, only use dishes that are resistant to high temperatures (follow manufacturer's instructions).

– After using your oven, ensure that all the controls are in the off position.

– Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (requirement imposed by electrical safety).

– For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP, if you forget to turn off your oven by mistake. After 10 hours of operation, the AS (Automatic Stop) feature is activated and your oven stops running. AS appears instead of the time and a series of 2 successive beeps is emitted for a short time.

• CARE FOR THE ENVIRONMENT

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relative to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.



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



Warning

Installation should only be performed by qualified installers and technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- Low Voltage Directive 73/23/CEE modified by directive 93/68/CEE for attribution of CE approval.
- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for attribution of CE approval.
- CE Regulation 1935/2004 concerning materials and objects designed to come into contact with foodstuffs.

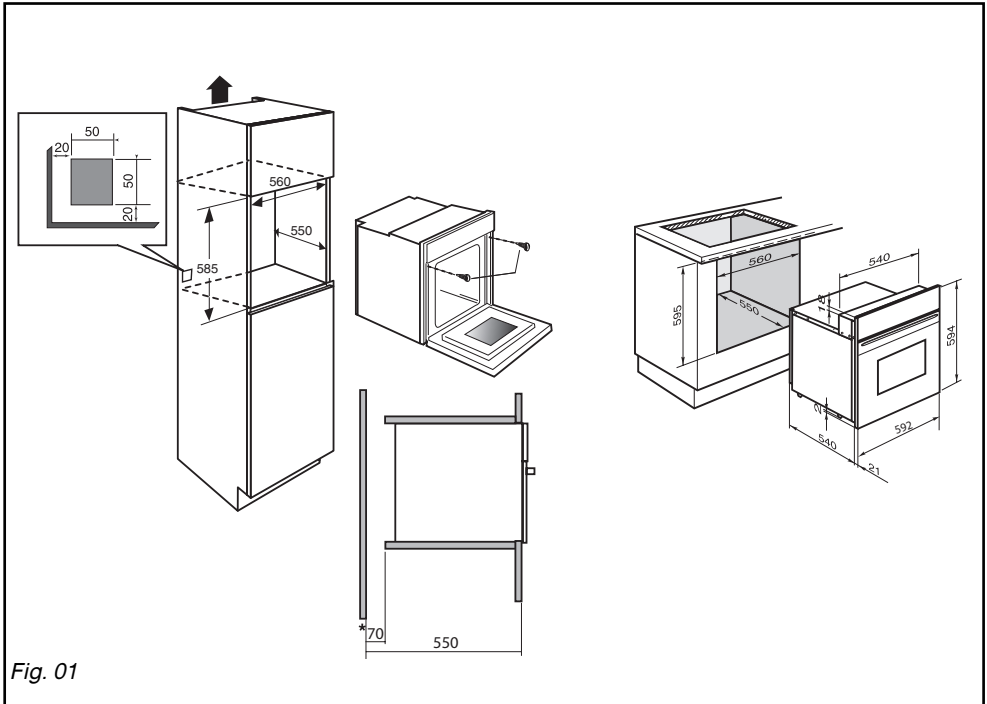


Fig. 01

• CHOICE OF LOCATION

The diagrams above indicate the dimensions of a cabinet that would be acceptable for your oven.

The oven can be installed under a work top 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 destination cabinet must be made of or coated with a material that is heat resistant.
- 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 side panels (fig.1).

• BUILD-IN

To do this:

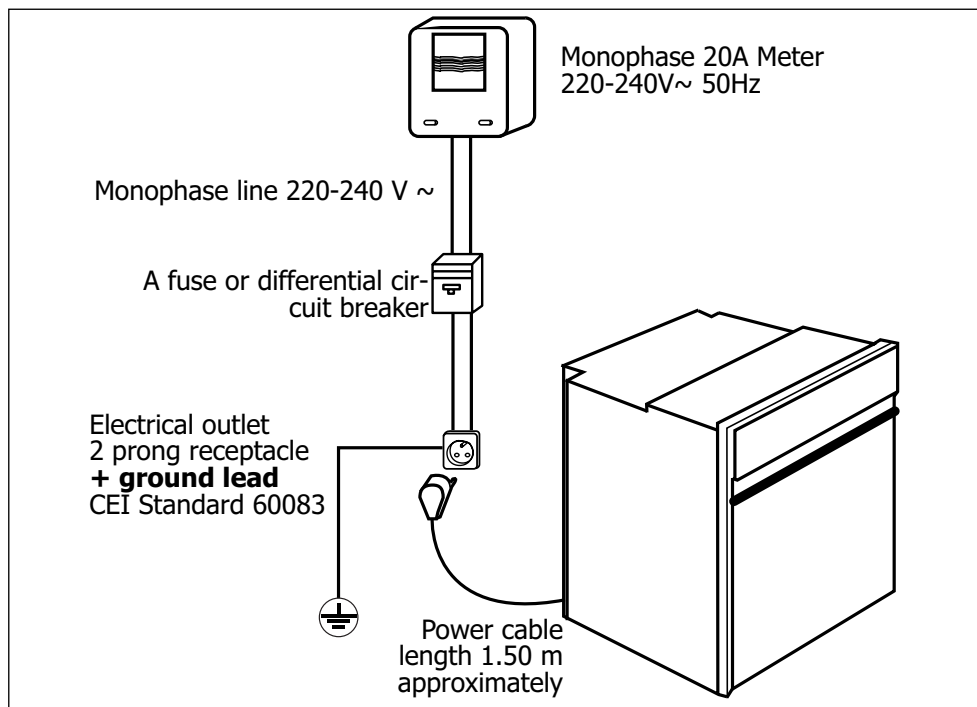
- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a \varnothing 2 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

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



Tip

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



• ELECTRICAL CONNECTION

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During build-in and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:


- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a power cord (standardised) with three 1.5 mm² conductors (1 ph +1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V~ net-

work via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph +1 N + ground lead) or an all-pole cut-off device, in compliance with installation regulations.



Warning

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 a hook-up with electrical outlet, it must be accessible after installation.

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

If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

**Warning**

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

If the electrical installation at your residence requires any changes in order to hook up your Appliance, call upon a professional electrician.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector there the oven is hooked up.

• CHANGING THE POWER CORD

– The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F ou 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.

– 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 .

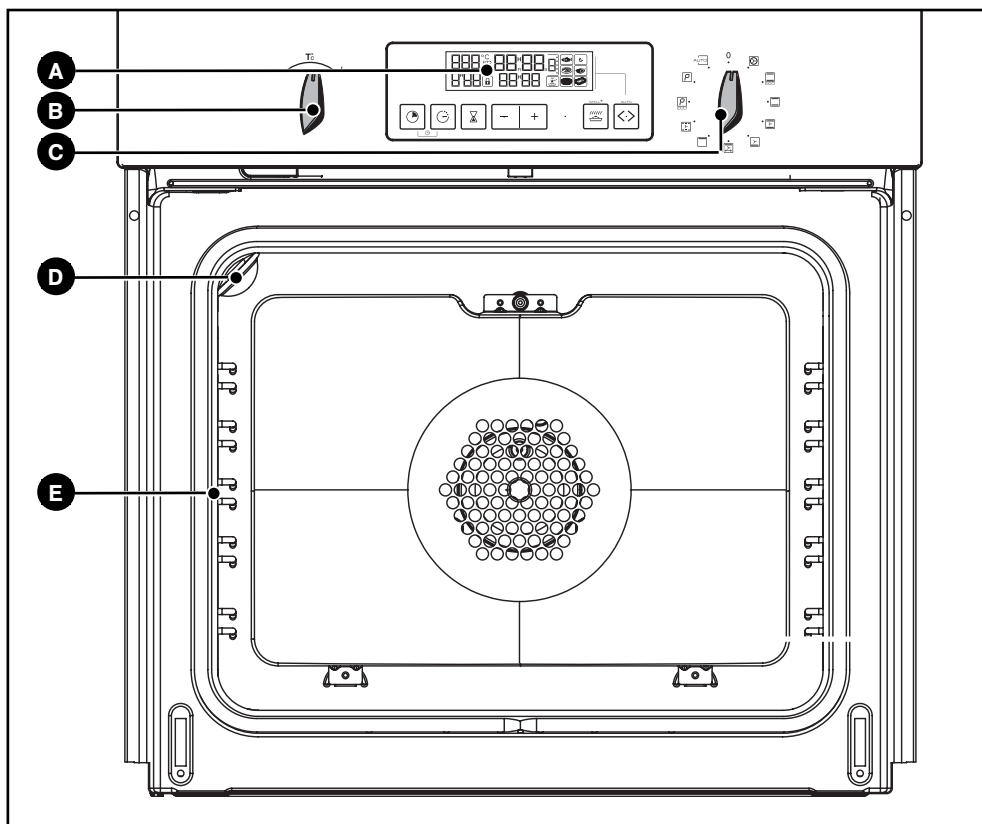
– The neutral conductor (blue) on the N terminal.

– 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.

• INTRODUCTION TO YOUR OVEN



A Programmer

B Temperature selector

C Function selector

D Lamp

E Shelf support indicator



Tip

This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.

• ACCESSORIES

• **Anti-tipping safety grid (fig.1)**

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned.

It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

• **Multi-purpose dish (fig.2)**

Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major spattering on the oven walls.

• **Multi-purpose 45 mm dish (fig.3)**

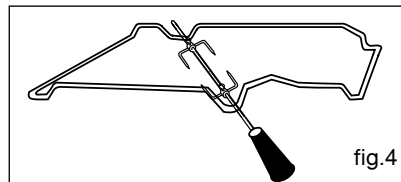
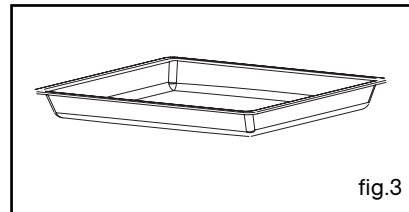
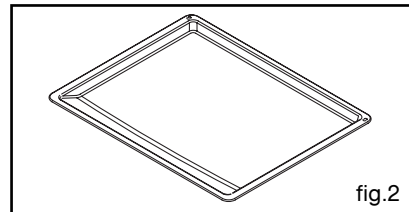
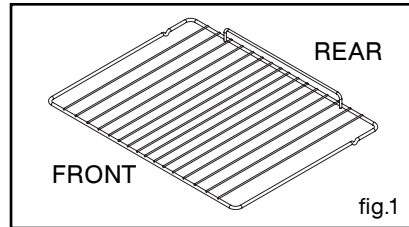
When inserted in the supports under the grid, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

Avoid placing roasts or meat directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.

• **Rotisserie (fig.4)**

In order to use it:

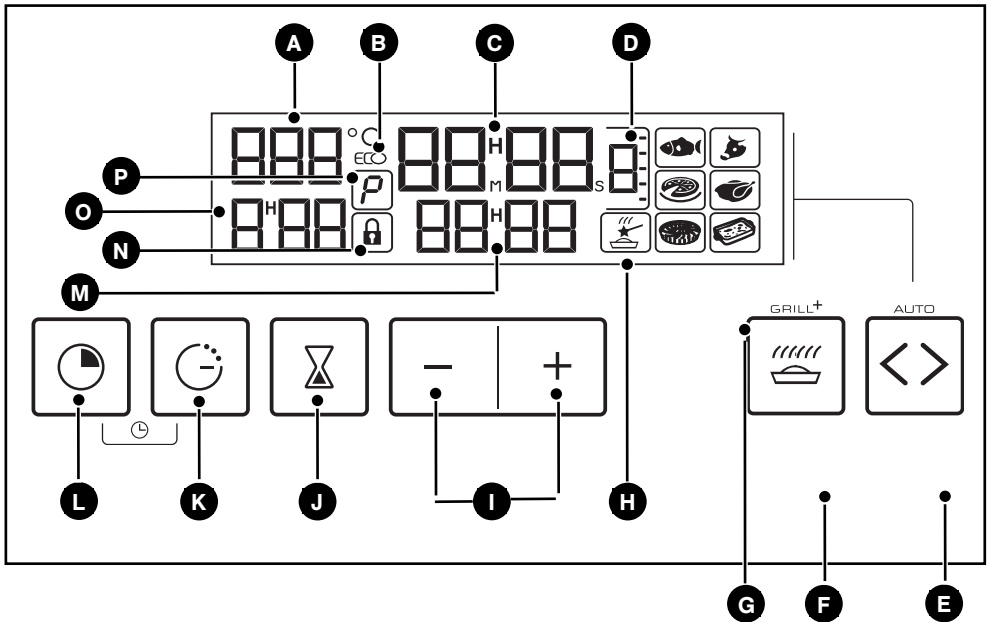
- place the hollow dish on the grid on shelf support number 1 to catch the cooking juices or on the bottom heating element if the item being roasted is too big.
- slide one of the forks onto the spit; skewer the piece of meat to be roasted; slide on the second fork; centre and tighten by screwing the two forks.
- place the spit in its cradle.
- push slightly to insert the point of the spit in the guide slot located at the back of the oven.
- remove the handle by unscrewing, in order to be able to close the door. After cooking, screw on the spit handle once again in order to remove the roast without burning yourself.



Tip

To clean dishes coated with anti-adhesive enamel, let them cool before cleaning them manually with a dish soap. Avoid scouring sponges. Do not cut on it with a knife or a metallic pizza cutter; use plastic or silicone utensils instead.

• PRESENTATION OF THE PROGRAMME SELECTOR



- | | |
|--|--|
| A Temperature display | I Touch controls for setting time |
| B ECO indicator (cooking and self-cleaning) | J Timer touch control |
| C Time and duration display | K Cooking end time touch control |
| D Shelf number indicator | L Cooking time touch control |
| E EASY COOK function button | M Cooking end time indicator |
| F GRILL+ button | N Door locked indicator |
| G EASY COOK plates indicator | O Cooking time indicator |
| H EASY COOK indicator | P Self-cleaning indicator |

•How to set the time.

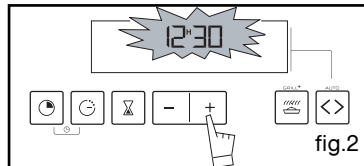
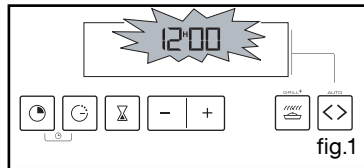
- When the power is on

The display flashes 12:00. (fig.1)

Set the time by pressing the + or - buttons (continued pressure on the button runs through the numbers quickly) (fig.2).

Example: 12:30

The adjusted time is automatically recorded after a few seconds.
The display stops flashing.



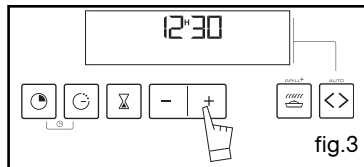
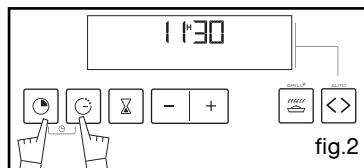
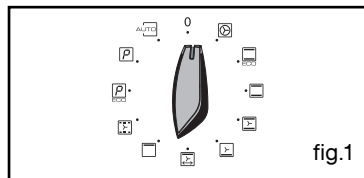
- To reset the time on the clock

The function selector must be in position 0 (fig. 1).

Press buttons “” and “” at the same time for a few seconds (fig.2), then release them when the time of day begins to flash. The sound of beeping shows that you can set it now.

Adjust the time setting using the + or - buttons (fig.3).

The adjusted time is automatically recorded after a few seconds.



• Immediate cooking

– The analog programmer should display only the time;

It should not be flashing (fig.1).

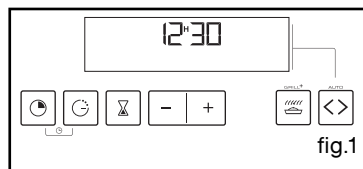



fig.1

Turn the function selector to the position of your choice.

Example: position  (fig.2).

Your oven will offer you the best temperature for this type of cooking.

You can also adjust the temperature by moving the temperature selection knob to + or- (fig.3)

Example: temperature reference 210°C (fig.4).

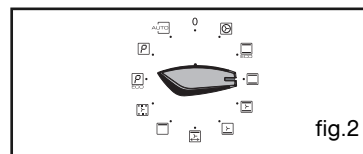


fig.2

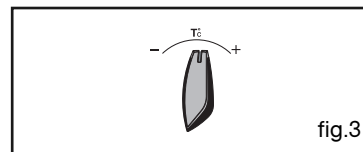


fig.3

Put your plate in the oven following the recommendations provided.

After doing this, the oven heats up, and the temperature indicator flashes.

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

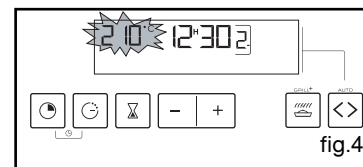


fig.4



Warning

After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time to guarantee good oven reliability.



Warning

All cooking is done with the door closed.



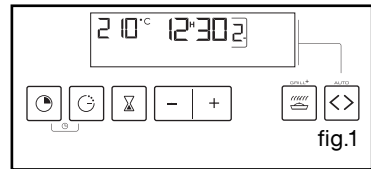
Warning


Do not hang a towel or cloth on the oven handle.

• PROGRAMMED COOKING

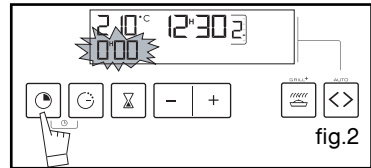
- Cooking with immediate start and programmed cooking time

- Select the cooking mode desired and adjust the temperature (fig.1).



- Press the “” button until the cooking time indicator starts to flash.

The display flashes 0:00 to tell you that you can now set it (fig.2).



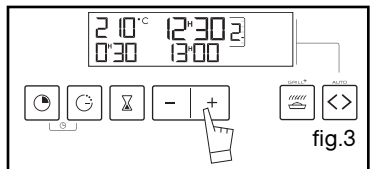
- Press the + or - button to set the time you require.

Example: 30 min cooking (fig.3).

The cooking time is automatically recorded after a few seconds.

The display stops flashing.

Time counting takes place immediately after setting.



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),

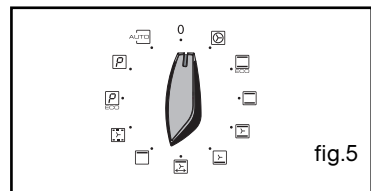
- the oven switches off,

- 0:00 flashes (fig.4).

- A series of beeps is emitted for a few minutes. Press any button to stop the beeping.




The display goes back to showing the time of day by moving the function selector back to 0 (fig.5).



• PROGRAMMED COOKING

- Cooking with delayed start and selected end time

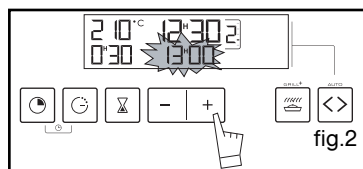
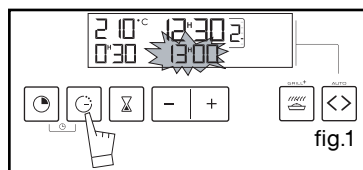
Proceed as with programmed cooking.

- After setting the cooking time, press the “” button until the end cooking time indicator flashes.

The end cooking time display to indicate that setting is now possible (fig.1).

- Press the + or - button to set the cooking time you require.

Example: end cooking at 1:00 pm (fig.2).
The end of cooking is automatically recorded after a few seconds,
The display stops flashing.



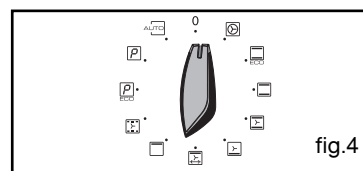
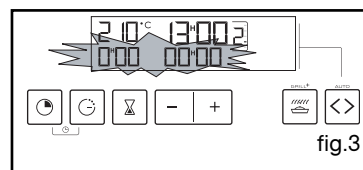
After these 3 actions, the start of cooking is delayed so that cooking will end at 1:00 pm.

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

- the oven switches off,

- 0:00 and the cooking time flash (fig.3).

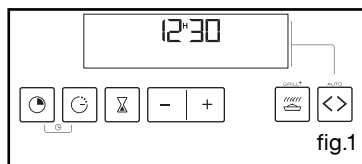
- A series of beeps is emitted for a few minutes. Press any button to stop the beeping.



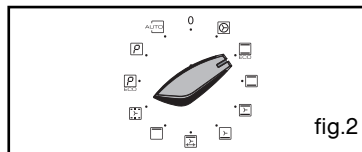
The display goes back to showing the time of day by moving the function selector back to 0 (fig.4).

• **ECONOMIC * COOKING**

– The analog programmer should display only the time (fig.1).

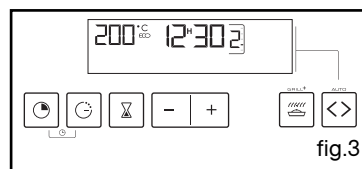


– Rotate the function selector to the “ECO” POSITION. The “ECO” indicator comes on the display (fig.2).



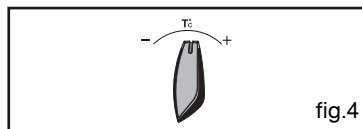
– Place your plate in the oven as recommended on the display.

Example: position “ECO” -> shelf 1 or 2 recommended (fig.3).



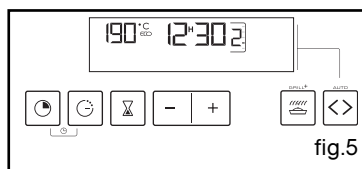
– Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode at 200°C.

But you can adjust it by moving the temperature selector to + or - (fig.4).



Example: position “ECO” adjusted to 190°C (fig.5).

The temperature indicator flashes. Three beeps will indicate to you that the set temperature has been reached.



***This position makes it possible to save up to 20% energy while still offering identical cooking results.**

The ECO position is used for energy labelling.








Warning

After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time to guarantee good oven reliability.


• GRILL⁺

– This function allows you to combine the chosen cooking method with a function that “browns” your dish at the end of cooking; this can be accomplished by turning on the grill for the last five minutes of the programme.

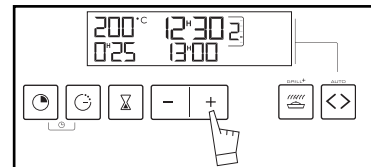
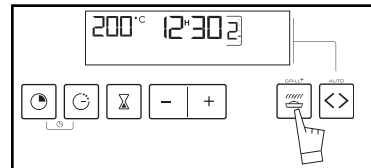
It is only active for the following cooking functions: “    ”


This function can be programmed at the start of cooking by adding 5 minutes to the cooking time or simply at the end of cooking by pressing the “ ” button.

– Set the cooking mode chosen and if necessary adjust the temperature.

– Press the “GRILL⁺” button, cooking time flashes at 0:05 (this cooking time is the minimum required to activate the “ ” function in the cooking sequence chosen).

– Press the + or - buttons to adjust the total cooking time. The cooking time is recorded automatically after a few seconds; the display stops flashing.




– After these 3 actions, the oven heats up and the icon “ ” lights up, showing you that the function is in operation.

Do not put plates too close to the grill so they don't brown too fast. Follow 1st or 2nd steps (starting from the bottom).

Sample dishes:

– Gratins on pasta, cauliflower, endives, shellfish, crumbles, etc.

Programming examples: Onion soup au gratin:

– Select the cooking sequence and temperature: 180°C, the programme: “ ” and the time: 25 minutes.

The stock will be heated for 20 minutes and browning will carry on for the remaining 5 minutes.




Warning

Every time the function selector is rotated, the function is deactivated “ ”.



Tip


It is possible to activate or deactivate this option at any point during cooking by adjusting the “ ” knob.

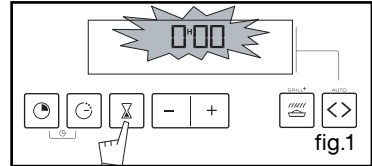
You can also activate this function with delayed cooking.

• USE OF THE TIMER FUNCTION

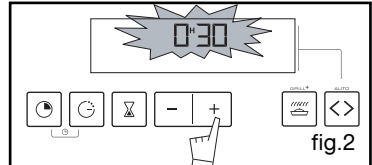
- The programme selector on your oven can be used as a separate timer which can be used when the oven is off.

In this case, the timing display takes priority over the time of day display.

- Press the “” button (fig.1) until it reads 0.00.



- Adjust the time chosen by pressing + or - (fig.2) buttons until you reach the time required (maximum 60 minutes).



The display stops flashing and the timer starts, counting the time in seconds. Once the time has elapsed, the timer sounds a series of beeps to let you know. Press any button to stop the beeping.



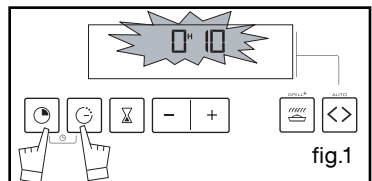
Warning

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

• ADJUSTING THE BRIGHTNESS OF THE DISPLAY

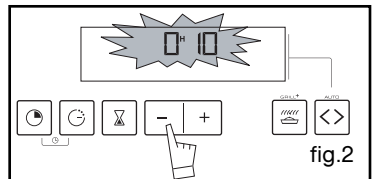
You can adjust the brightness of your display. To do this:

- Set and validate the time on your programme selector at 0:10 (fig.1).

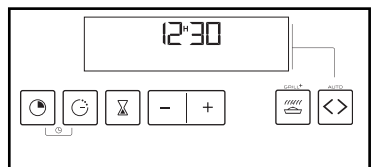


- Press buttons + and - at the same time for ten seconds or so until “CO” is displayed in order to go back to setting mode (fig.2).

- Press buttons + or - to obtain the brightness you require.



Once you have set the brightness to the level you require, wait a few seconds and reset the programme selector to the time of day.



**CIRCULATING HEAT**

(recommended temperature **180°C** - Min. 35°C - Max. 235°C)

- Cooking is controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan.
- Preheating unnecessary except for cooking programmes requiring very short times (biscuits on several levels).
- Recommended for preserving tenderness in meats, vegetables and fish and for multiple cooking on up to three levels.

*

**TRADITIONAL ECO**

(recommended temperature **200°C** - Min 35°C Max - 275. C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- This position makes it possible to save approximately 25% while maintaining cooking properties. The ECO position is used for the energy label performance.
- You will save energy throughout the cooking cycle, but the time may be slower.

**TRADITIONAL**

(recommended temperature **225°C** - Min 35°C Max - 275°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- Requires preheating before the dish is placed in the oven.
- 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.).

*

**TRADITIONAL PULSED**

(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for **meat, fish, vegetables**, preferably placed in a terracotta dish.

**PULSED BOTTOM ELEMENT**

(recommended temperature **205°C** - Min 35°C Max - 275. C)

- Cooking is controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and with the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc.). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise (cake, brioche, kouglouf, etc.)** and for **soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top. Cooking multiple items on up to three levels.

**PULSED GRILL**

(recommended temperature **200°C** - Min. 180°C - Max. 230°C)

- Cooking is controlled alternately by the upper element and the fan.
- Preheating unnecessary. Roasts and poultry that are juicy crispy and all over.
- Recommended for all **poultry** or **roasts** to seal and cook through **leg roast, beef ribs** For preserving tenderness in filets of **fish**.

**HIGH GRILL**

(recommended temperature **275°C** - Min 180°C Max - 275°C)

- Cooking controlled by the upper element without the fan.
- Preheat the oven for five minutes. Slide the drip tray onto the lower shelf support to collect greases.
- Recommended for grilling **chops, sausages, slices of bread, prawns placed on the grid.**

**LOW TEMPERATURE STABILISATION/BREAD DOUGH**

(recommended temperature **80°C** - Min 35°C Max - 100°C)

- Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.
- Recommended for **rising dough for bread, brioche, kouglof**, etc. while not exceeding 40° (plate heating, defrosting).

**GRILL + (ROTISSERIE according to model)**

- Cooking controlled by the upper element.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The turnspit continues to operate until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all **poultry** or **roasts** on the turnspit. For sealing and thoroughly cooking **legs of lamb** or **sides of beef**. To retain **fish steaks'** moist texture.

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

• CLEANING THE OUTER SURFACES

To clean the window of the electronic timer, as well as the oven door, use a soft cloth moistened with a glass cleaner.

Do not use abrasive cleaning products or hard, metallic scrubbers to clean the oven's glass door, which could scratch the surface and cause the glass to shatter.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.



*Professional expertise
serving individuals*

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• CLEANING THE DOOR

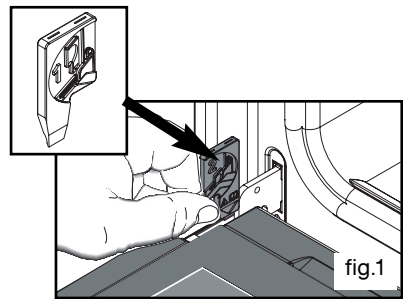


Warning

Before unclipping the glass, let the appliance cool down.

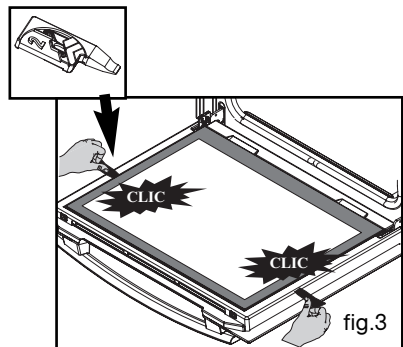
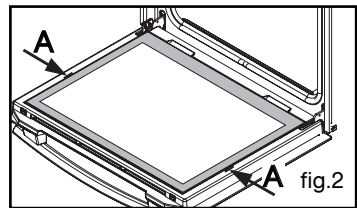
- Open the door all the way and fix it in place using the two red stops (fig.1).

They are supplied in your appliance's plastic pouch.



- Remove the first clipped in glass as follows: Insert the other two red stops in the **A** locations provided for this purpose (fig.2).

Create a lever effect on these parts to unclip the glass (fig.3).



- Clean the glass using a soft sponge and dish soap.

Do not immerse the glass in water.

Do not use abrasive creams or scrubbing sponges. Rinse with clean water and dry with a lint-free cloth.

- If necessary, remove the door's inner glass assembly. This assembly is composed of one or two sheets of glass (depending on model), each of which has a black rubber corner pad (fig.4).

- After cleaning, reposition the four rubber pads, taking care to follow the indications on the glass:

* top left: L

* top right: R

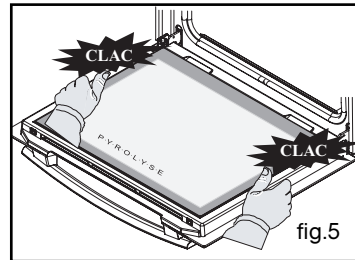
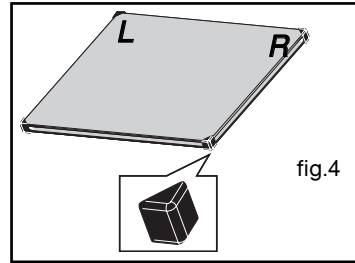
Place your inner glass assembly in the door so that L and R are located on the hinge side.

- If your oven is equipped with a single inner sheet of glass, it must be located as close as possible to the clipped glass.

- Clip in your last glass sheet by placing the indication "PYROLYSIS" so that it faces you (fig.5).

- Remove the red plastic stops.

Your appliance is again operational.



• SELF-CLEANING OVEN

- Your oven cleans itself by destroying the grime caused by splashes and spills at high temperatures.
- Fumes caused by the process are destroyed by being passed through a catalyser. You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.

In what situations should self-cleaning be used?

- When the oven gives off smoke during preheating or smokes excessively during cooking.
- When you can still smell your oven when it has cooled down after various cooking procedures (lamb, fish, grills, etc.)

Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the level of grime warrants it,

- In order to adapt to any situation, this oven has 2 types of self-cleaning procedures.

- A savings cycle lasting 1 hour 30 mins (including the cooling time for the oven, the door will be locked for 2 hours); this cycle consumes nearly 25% less than the standard self-cleaning cycle. Used regularly (every two or three meat cooking sessions) this cycle lets you keep your oven clean under any circumstances.

- A standard self-cleaning cycle lasts 2 hours (including the cooling time of the oven, the door will be locked for 2 1/2 hours) and ensures effective cleaning of a very grimy oven.

- As a safety measure, the door is locked as soon as the internal oven temperature exceeds cooking temperatures. It is then impossible to open the door, even if the function selector knob is set at 0.

Cooking procedures which hardly soil the ovens	Biscuits, vegetables, cakes and pastries, quiches, soufflés, etc.	Cooking without spatters: self-cleaning isn't called for.
Cooking procedures which do soil the oven	Meats, fish, (in a dish) stuffed vegetables.	Pyrolysis is warranted after three cooking cycles.
Cooking procedures which seriously soil the oven	Large spit-roasts.	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind if there is a lot of splattering.

• SAFETY RECOMMENDATIONS



Warning

- Before starting self-cleaning, remove all your utensils from inside the oven, including pots and pans.



Before starting self-cleaning, remove the large splashes which may have occurred in order to prevent them from burning or producing too much smoke.

- During self-cleaning the surfaces become hotter than in normal use, so keep the children away.

- Never line the inside of the oven to save on cleaning: by causing overheating you will damage the enamel with which the inside of the oven is lined.



• IMMEDIATE SELF-CLEANING


Ensure that the analog programmer displays the time of day and that it is not flashing.

All you have to do is position your cooking selector-switch on the  “Self-cleaning” position or the  “ECO self-cleaning” position (fig.1).


The period of time during which the oven cannot be used is 2hrs 30 mins (2 hours for cleaning + 30 minutes cooling time) in “Self-cleaning” mode or 2hrs (1hr 30 mins cleaning + 30 minutes cooling time) in “ECO self-cleaning” mode (this period of time cannot be changed). This period of time includes cooling up to the time the door unlocks.

The display will tell you at what time you can use your oven again (fig.2).

The  on the display will tell you that you are in a self-cleaning cycle or  ECO in an ECO self-cleaning cycle.

During the self-cleaning cycle, a padlock  appears on the display, to tell you that the door is locked (fig.3).

At the end of the self-cleaning cycle, the display will tell you (see (fig.2)).

When the padlock  has disappeared from the display, the door can now be opened.

Rotate the function selector to the 0 position (fig.4).

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

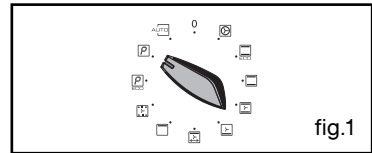


fig.1

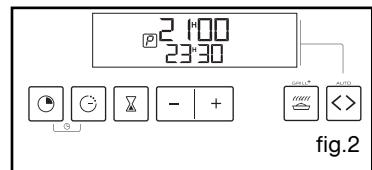


fig.2

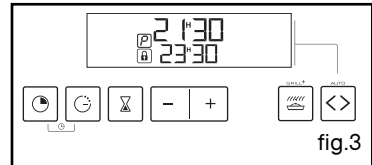


fig.3

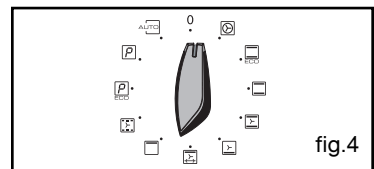


fig.4



Warning

Before beginning a self-cleaning cycle, remove the pots and pans from the oven and clean any major spill residue.




Warning

Do not hang a towel or cloth on the oven handle.

• DELAYED SELF-CLEANING

Follow the instructions described in the “immediate self-cleaning” paragraph, then

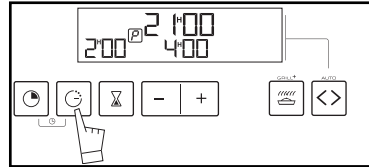
Press button “”, the indicator at the end of the cooking cycle flashes to show that setting can now be carried out.

Press the + or - buttons to set the time desired.

Example: Self-cleaning ends at 4:00 pm.

After these actions, self-cleaning is delayed to that it finishes at 4:00.

When the pyrolysis cycle is over, return the function selector to 0.



If you have any doubts about the satisfactory working of your oven this does not necessarily mean there has been a malfunction. *In any event, check the following items:*

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. - Your fuse is out of order. - The selected temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Plug in your oven. ➔ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). ➔ Increase the selected temperature.
The padlock is flashing	<ul style="list-style-type: none"> - Problem with the door's locking mechanism. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Call the After-Sales Service Department.
The light in your oven is no longer 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 bulb. ➔ Plug in your oven or replace the fuse.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> - The door is not properly closed. - The locking system is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Make sure the door is closed. ➔ Call the After-Sales Service Department.
Your oven starts beeping.	<ul style="list-style-type: none"> - During cooking. - At the end of cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The recommended temperature of your choice has been reached. ➔ Your programmed cooking cycle is finished.
The cooling fan keeps working when the oven has been switched off.	<ul style="list-style-type: none"> - The fan should work for a maximum of one hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C - If it does not stop after 1 hour. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Open the door to speed up oven cooling ➔ Call the After-Sales Service Department.
The oven does not heat up and "DEMO" flashes up on the display about every 8 seconds.	<ul style="list-style-type: none"> - Your oven has been programmed for a demonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Set the time at 0:00. Press + and - for 10 seconds until you hear a beep.



Warning

The appliance may only be repaired by professionals. Repairs not carried out according to the rules may be a source of danger to the user.



Tip

In all cases, if your efforts have been unsuccessful, contact the After-Sales Service Department immediately.

**Warning**

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

**Tip**

To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disas-

• CHANGING THE BULB

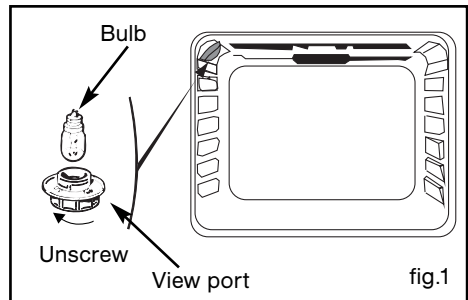
The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

- a) Disconnect the oven.
- b) Unscrew the view port (fig.1).
- c) Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- E 14 cap

- d) Replace the bulb then reposition the view port and reconnect your oven.






• ADVANTAGES AND PRINCIPLES

Using the "AUTO" function means you no longer have to select the temperature and cooking time


These two parameters are automatically calculated by your oven in order to give you optimal cooking.

This "AUTO" cooking mode takes place in 2 steps:

1) The first step (acquisition) during which the oven will use its electronic sensors to record the specific cooking data for your dish.

This step is represented by  flashing in the right-hand area of the display: this may take between 5 and 40 minutes depending on cooking mode chosen.

DO NOT OPEN THE DOOR DURING THIS PHASE or you may disturb the recording of data.

2) In the second step (calculation, the oven sets the cooking time necessary. The icon for the "  " animation appears. The oven shows the cooking time remaining as well as the actual time at the end of cooking. If you wish to interrupt the dish (basting, turning the piece of food, etc) you may open.

3) At the end of cooking you will hear a series of beeps.

• HOW TO USE THE APPLIANCE

a) Instant cooking:

Position the cooking selector on the "AUTO" function.

Using the " < > " button, choose the dish.

Place it on the shelf recommended on the display. Close the door. The oven begins cooking.

The seeking procedure begins, shown by the animation on the display: a time is suggested.


When cooking is complete, the oven emits several beeps.

b) Delayed cooking:

Position the cooking selector on "AUTO".

Choose your dish by pressing the " < > " button.

Place your dish in the oven and close the door

Position the mode selector on "  ".

Press the + or - buttons to set the end cooking time desired.

Example.: End of cooking 1:00 pm.


After these actions, the start of cooking is delayed.

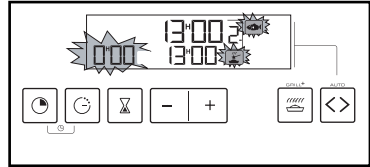
The cooking end time is estimated based on the average basic time. Just as for immediate cooking, this time will be optimised during the cooking programme; therefore, the time may vary by a few minutes (over or under) compared to the initial time selected.

• TIPS

As soon as the icon " " stops flashing, you may open the oven door

If, however, you open the door while the icon is lit, your oven sounds a warning beep and the dish icons flash.

Cooking in "AUTO" mode MUST START WITH THE OVEN COLD, you should wait until the oven has completely cooled down before beginning a second cooking cycle in this mode (if you do not, the cooking time indicators, " " and the dishes flash on the display, while a series of beeps will prevent you from starting to cook).



9 / IF AN OPERATING FAULT OCCURS

YOU SHOULD CHECK THAT...	THE CAUSES POSSIBLE	WHAT SHOULD YOU DO?
Beeping + the EASY COOK icon flashes	- You have opened the door during the seek stage: the programme is cancelled. - The oven is hot	➔ Allow the oven to cool down before re-starting cooking.



FISH

- **Whole fish (sea bream, hake, trout, mackerel, etc.) with herbs and spices and white wine, roast fish**

TIPS:

- use this function for whole fish, cooked in the dish (for grilled fish or fish cooked in foil, the oven must be preheated).



ROAST BEEF

- **Roast beef (rare to medium rare)**

TIPS:

- If you prefer meat well-done, opt for a traditional cooking function.
- take the roast from the refrigerator at least 1 hour before beginning cooking (see tips on the next page). Remove most of the bacon strips, place the roast on an earthenware dish with a little water and a teaspoonful of oil. Add salt only when cooking is finished.



PIZZA

- **fresh ready-made pizza**
- **ready to use pizza bases**
- **special pizza bases**
- **frozen pizza (rolled in cheese, small loaves (packed))**

TIPS:

- put it on the grill for a crispy crust
- put it on the enamel plate to get a soft crust.



CHICKEN

- **chickens from 1 kg to 1.8 kg**
- **duckling, guinea fowl, etc.**

TIPS:

- spit cooking: don't forget to put a drip tray on the first shelf to catch the fat.
- cooking in a dish: preferably made of earthenware to avoid grease spattering
- prick the poultry skin to avoid spattering.



TARTS

- **Fresh tarts**
- **Frozen tarts**
- **Quiches**
- **Raw frozen meat pastries**

TIPS:

- use a non-stick aluminium mould: the pastry will be crisper underneath
- ready-made frozen tarts and quiches: remove the aluminium tray before putting them on the grill



VEGETABLES

- **tomatoes, stuffed peppers**
- **lasagna (fresh or frozen)**
- **cottage pie, brandade, pastry gratins, etc.**

TIPS:

- carefully match the size of your plate to the amount you have to cook to prevent the juice boiling over.

FISH

When you buy fish, the smell should be pleasant and not too fishy. The body should be firm and rigid and the scales should be firmly stuck to the skin; the eye should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

BEEF (MEAT IN GENERAL)

It is essential to take all meat out of the refrigerator well before cooking: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle. Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and dries out the meat. Use a spatula to turn the meat: if you prick it the blood will drain away. Always let meat sit after cooking for 5 to 15 minutes: wrap it in a sheet of aluminium and place it just inside a warm oven: this way the blood, drawn to the outside, will flow back and moisten the roast.

Use earthenware roasting dishes: glass promotes grease spattering.

Do not cook in the enamelled drip tray.

PIZZA:

To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of greaseproof paper between the grill and the pizza.

CHICKEN:

Carefully match the plate to the size of the chicken so that the grease doesn't burn.

TARTS/QUICHES:

Do not use glass and porcelain dishes, they are too thick and make cooking time longer, preventing the base from turning crisp and golden.

With fruit, the bottom of the tart is in danger of becoming soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking.

With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle on a tablespoon of cornmeal.

VEGETABLES

To make a smoother potato gratin, the potatoes should be precooked cut into medallions in milk or milk and cream for about twenty minutes.

To make stuffed tomatoes: after having cut open a head, remove the seeds, salt the inside and put them back on the grill so that they drain before you stuff them.

FISH

Black sea bream with dry cider: 1 black sea bream weighing 1.5 kg.
 500 g button mushrooms.
 2 tart apples.
 2 shallots
 2 tablespoons of heavy cream
 100 g butter.
 1/2 litre cider. Salt, pepper.

Clean and scale the fish. Place it in a buttered dish on the finely minced shallots and sliced mushrooms. Add the cider, salt and pepper and a few knobs of butter. Place it in the oven. Cook the apples in unpeeled quarters in the butter. When cooking is complete, transfer the fish to a warm dish, strain the juice and deglaze the dish with the cream.

Add the cream to the juice, serve with apples and mushrooms.

ROAST BEEF Accompanying sauces.PARSLEY SAUTERNES or ROQUEFORT SAUCE

Sauté 2 tablespoons of minced shallots in the butter.
 Add 10 cl Sauternes, let it evaporate.
 Add 100 g Roquefort, let it melt slowly.
 Add 20 cl liquid cream, salt, pepper. Bring to a boil.

COGNAC sauce with PINK PEPPER:

Sauté 2 tablespoons of minced shallots in the butter.
 Add 15 cl Sauternes, let it evaporate.
 Add the yolk of an egg, 1 spoonful of ketchup, 200 g of butter Salt, pepper.
 While beating, add 3 spoonfuls of Cognac and 1 teaspoonful of crushed red berries.

FRUITY PEAR sauce with CRESS:

Cook 1 pear, covered in white wine. Drain, mix.
 Blanch 1/2 bunch of cress, drain, chop.
 Sauté 1 tablespoon of chopped shallots in the butter.
 Moisten with the cooking juices. Evaporate off.
 Add the pear, the cress and 20 cl of liquid cream.
 Salt, pepper, lightly boil.

Place in the oven. Cut the unpeeled apples into quarters and simmer them in the butter. When cooking is complete, transfer the fish to a warm dish, strain the juice and deglaze the dish with the cream.

Add the cream to the juice, serve with apples and mushrooms.

PIZZA

Base: 1 pizza crust

*vegetable: 6 tablespoons tomato sauce + 100 g diced zucchini + 50 g diced bell peppers + 50 g sliced eggplant + 2 small sliced tomatoes + 50 g shredded gruyere + oregano + salt + pepper.

*roquefort and smoked ham: 6 tablespoons tomato sauce + 100 g smoked ham + 100 g roquefort in small chunks + 50 g walnuts + 60 g shredded gruyere.

*sausage and fromage blanc: 200 g drained fromage blanc spread on the crust + 4 sausages, sliced + 150 g ham, slivered + 5 olives + 50 g shredded gruyere + oregano + salt + pepper.

CHICKEN

Stuff with a good bunch of fresh tarragon or coat it with a mixture made of 6 cloves of crushed garlic and a big pinch of salt and a few peppercorns.

TARTS / QUICHES

Non-stick aluminium mould 30 cm in diameter.

Glazed puff-pastry apple tart:

- 1 puff pastry base spread out with its sheet, pricked with a fork.
- 200 ml cream brought to a boil with a vanilla bean.
- 2 beaten eggs with 30 g sugar, add the cooled cream.
- 2 apples cut into cubes rolled in 70 g crushed pralines.
- Remove the cream and the apples. Place in the oven.

QUICHES :

Base: 1 aluminium mould, diameter 27 to 30 cm
 1 pressed base, ready to use
 3 beaten eggs + 50 cl heavy cream
 salt, pepper, nutmeg.

Assorted garnishes:

200 g of precooked bacon pieces,
 or - 1 kg cooked endives + 200 g shredded gouda
 or - 200 g broccoli + 100 g larding bacon + 50 g blue cheese
 or - 200 g of salmon + 100 g of drained cooked spinach

VEGETABLES**Tomatoes stuffed with hot goat's cheese.**

8 tomatoes
 300g of fresh goat's cheese
 4 soupspoons of olive oil
 1 small bunch of fine herbs (chives or basil)
 Salt, pepper.

Wash the tomatoes, remove the core and carefully remove the pulp.

Turn them around to drain them well.

Using a fork, mix the cheese and olive oil, add the fine herbs chopped mint, salt and pepper

Replace the stalk and arrange them on a plate. Place in the oven.

Serve warm on a bed of green salad.

DE**6 / KUNDENDIENST**

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN**6 / AFTER-SALES SERVICE**

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES**6 / SERVICIO TÉCNICO**

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).

Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT**6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI**

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL**6 / SERVICEDIENST**

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT**6 / SERVIÇO PÓS-VENDA**

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Chère Cliente, Cher Client,

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

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, tables de cuisson, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle hotte **BRANDT**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

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

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	4
• Environnement _____	5
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	6
• Encastrement _____	6
• Raccordement électrique _____	7
• Changement de câble d'alimentation _____	8
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	9
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmeur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
◦ Comment régler l'heure _____	12
◦ Comment modifier l'heure _____	12
◦ Cuisson immédiate _____	13
◦ Cuisson programmée _____	14
◦ Cuisson économique _____	16
◦ Utilisation de la fonction Gril+ _____	17
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	18
◦ Luminosité de l'afficheur _____	18
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	19
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	21
• Nettoyage de la porte _____	21
• Nettoyage du four pyrolytique _____	23
• Consignes de sécurité _____	23
• Démarrage du Nettoyage _____	24
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	26
• Changement de l'ampoule _____	27
8 / AVANTAGES ET PRINCIPE "AUTO COOK" _____	28
• Modes de cuisson _____	29
• Recettes _____	30
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	34
• Relations consommateurs _____	34

**Important**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil 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.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

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

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

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage (pyrolyse).

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la

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

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risquez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche,...),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'email.

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

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

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

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

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

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



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



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

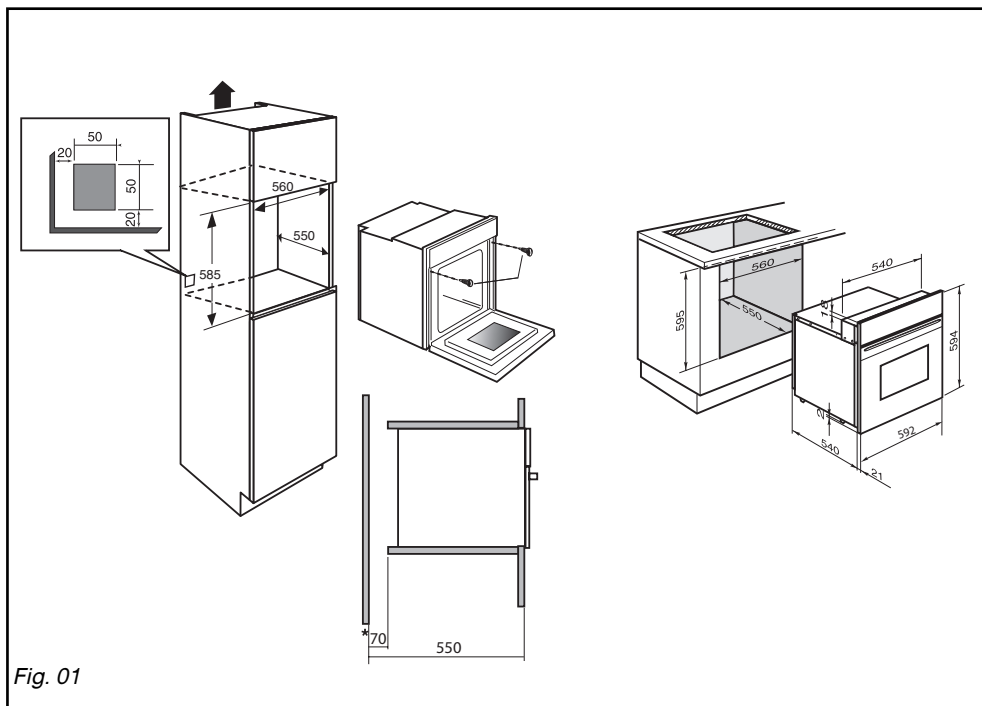


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir 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 ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- 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 (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

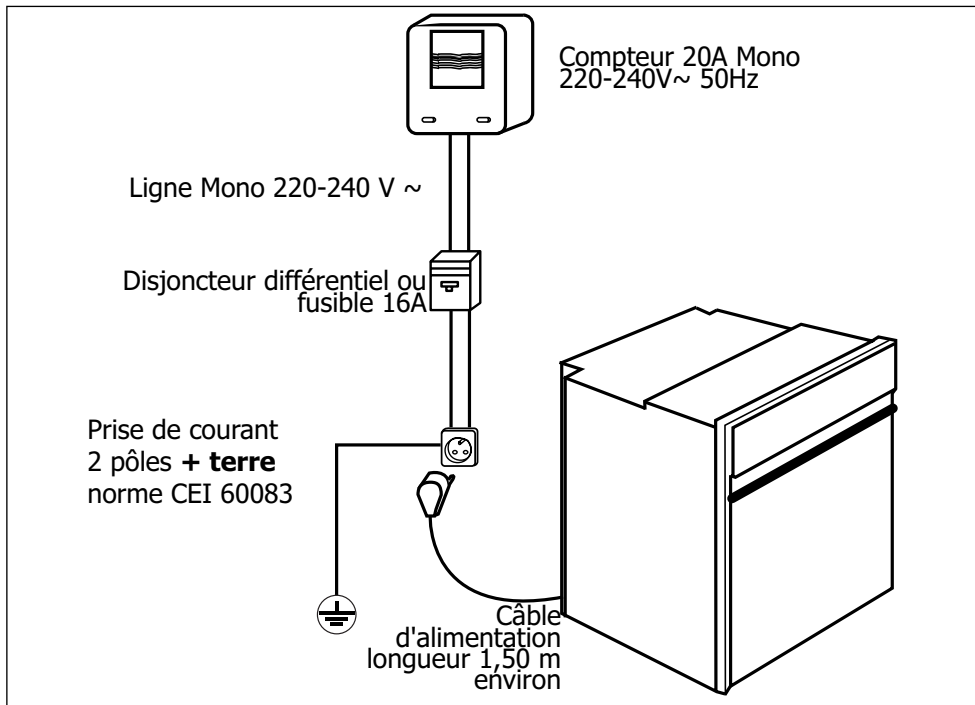
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la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

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



Conseil

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



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

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


Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire et conformément aux règles d'installation.

Attention

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

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.

**Attention**

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

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• CHANGEMENT DE 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 doit être 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.

– 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 .

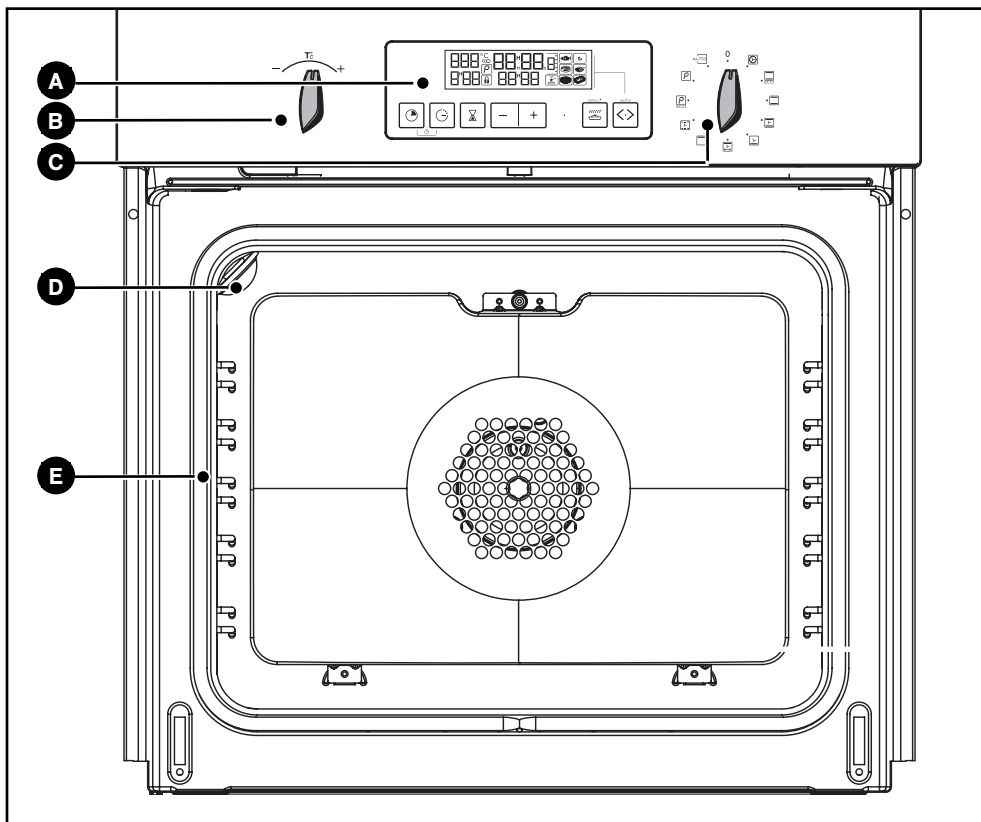
– Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.

– 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.

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



- A** Programmateur
- B** Sélecteur de température
- C** Sélecteur de fonctions

- D** Lampe
- E** Indicateur de gradins



Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

• Plat multi usages (fig.2)

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain -marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

• Plat multi usages 45 mm (fig.5)

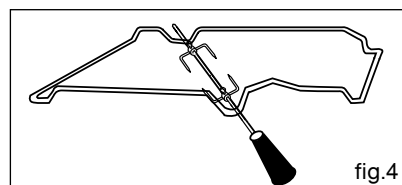
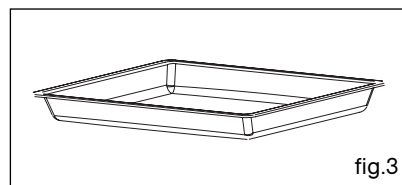
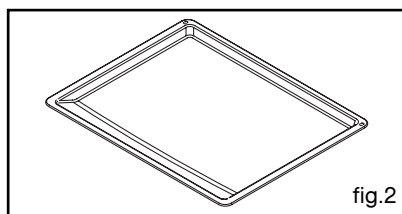
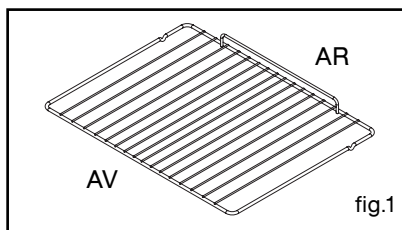
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

• Tournebroche fig.4

Pour l'utiliser :

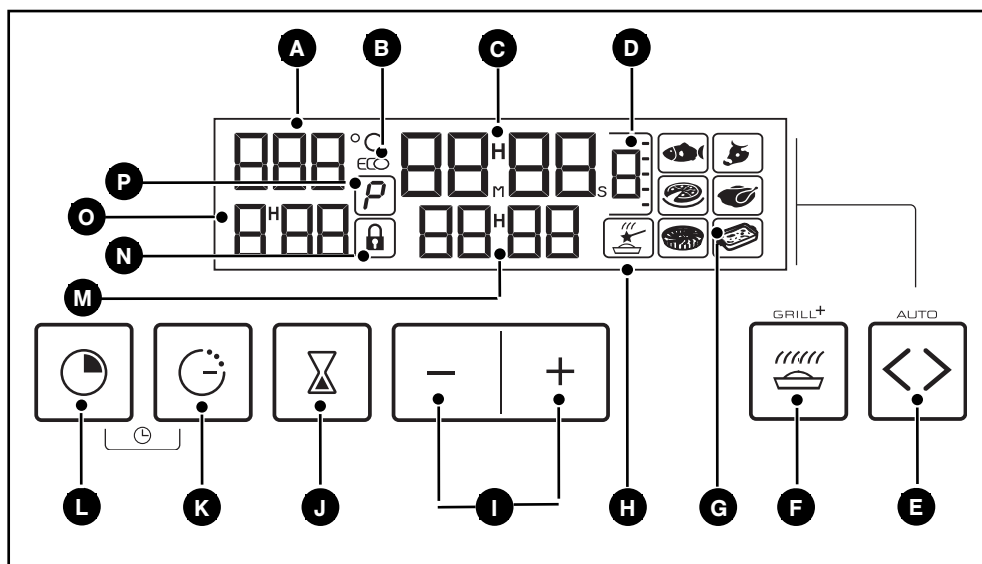
- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.



Conseil

Pour l'entretien des plats recouverts d'un émail anti-adhérent, laissez les refroidir avant de les nettoyer manuellement avec un produit vaisselle. Evitez les éponges grattantes. Ne coupez pas dessus avec un couteau ou une roulette à pizza métallique, utilisez plutôt des ustensiles en plastique ou en silicone.

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|--|
| A Affichage de température | I Touches de réglage du temps |
| B Indicateur ECO (cuisson et pyrolyse) | J Touche du minuteur |
| C Affichage de l'heure et durées | K Touche de fin de cuisson |
| D Indicateur du numéro de gradin | L Touche de durée de cuisson |
| E Touche de fonction EASY COOK | M Indicateur de fin de cuisson |
| F Touche du GRILL+ | N Indicateur de porte verrouillée |
| G Indicateur des plats EASY COOK | O Indicateur de durée de cuisson |
| H Indicateur EASY COOK | P Indicateur de pyrolyse |

• Comment régler l'heure ?

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Régalez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage ne clignote plus.

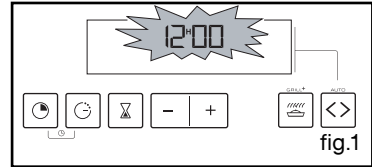


fig.1

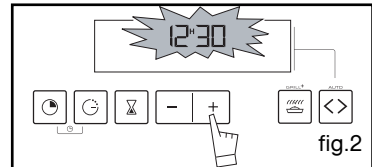


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez simultanément sur les touches "☀" et "🕒" pendant quelques secondes (fig.2), puis relâchez quand l'heure du jour clignote. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou - (fig.3).

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.

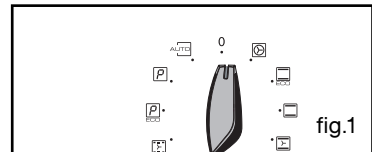


fig.1

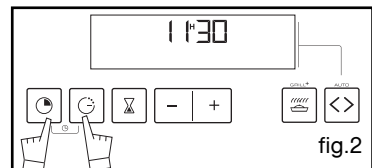


fig.2

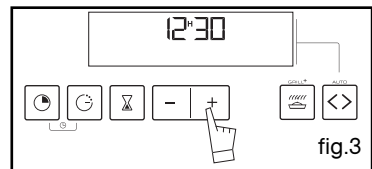
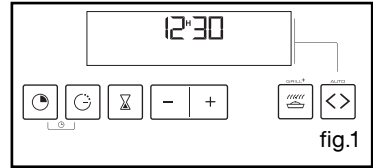


fig.3


• Cuisson immédiate

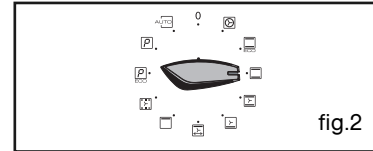
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

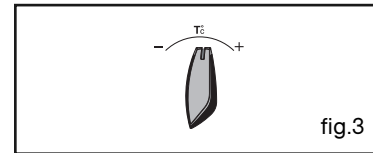
Exemple : position  (fig.2).



Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.3)

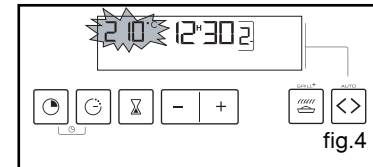
Exemple : repère de température 210°C (fig.4).



Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.



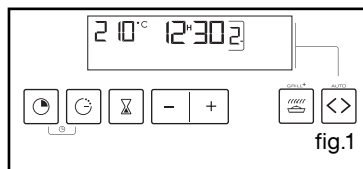
Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• CUISSON PROGRAMMÉE

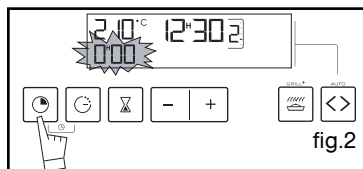
- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).



- Appuyez sur la touche "000" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson.

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

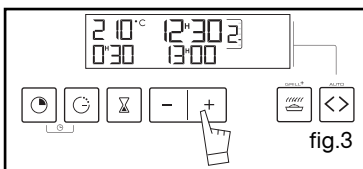


- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'afficheur ne clignote plus.

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



Après ces 3 actions, le four chauffe :

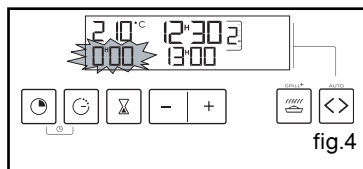
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

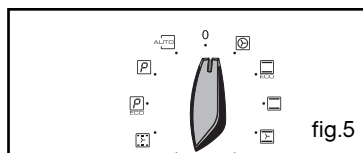
- le four s'arrête,

- 0:00 clignote (fig.4).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

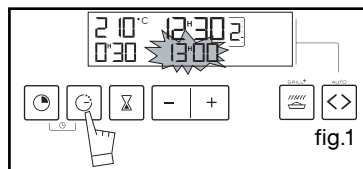


• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et 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.

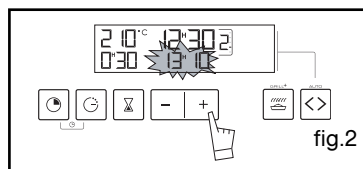


L'affichage de la fin de cuisson pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : fin de cuisson à 13h10 (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'afficheur ne clignote plus.



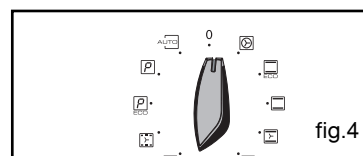
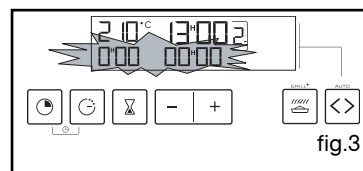
Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 et la durée clignotent (fig.3).

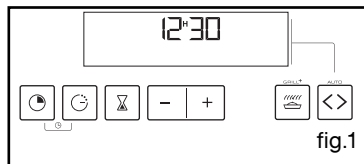
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4),

• CUISSON ECONOMIQUE *

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure (fig.1).

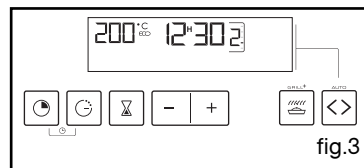


– Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO". L'indicateur "ECO" s'allume dans l'afficheur (fig.2).



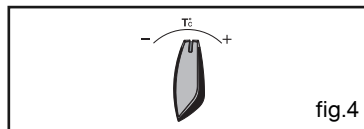
– Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "ECO" -> gradins 1 ou 2 conseillés (fig.3).



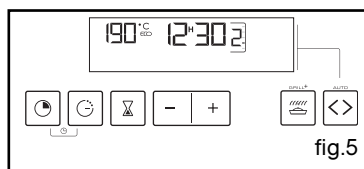
– Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le sélecteur de température vers + ou - (fig.4).



Exemple : position "ECO" ajustée à 190°C (fig.5).

L'indicateur de température clignote. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.



***Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**

La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.




Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.


• GRIL⁺

– Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.


Elle est active que sur les fonctions de cuisson suivantes : "  "  "  "  "

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en appuyant sur la touche "  ".

– Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

– Appuyez sur la touche "GRILL⁺", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "  " dans la séquence de cuisson choisie).

– Appuyez sur les touches + ou - pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l'afficheur ne clignote plus.


– Après ces 3 actions, le four chauffe et le symbole "  " s'allume, vous indiquant que la fonction est en service.

Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

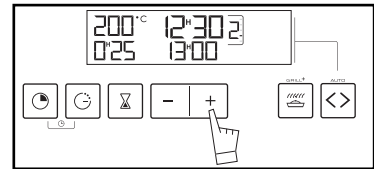
Exemples de plats :

– Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poissons, de crumbles...

Exemples de programmation : Gratinée à l'oignon :

– Sélectionnez la séquence de cuisson, la température : 180°C, le programme : "  " et le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 minutes et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes



Attention

Toutes rotation du sélecteur de fonctions entraîne la désactivation de la fonction "  ".



Conseil


Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche "  ".

Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

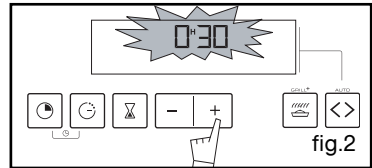
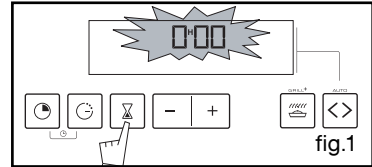
• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche "  " (fig.1) jusqu'à faire 0.00.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).



L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie 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.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



Attention

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

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

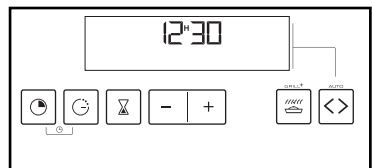
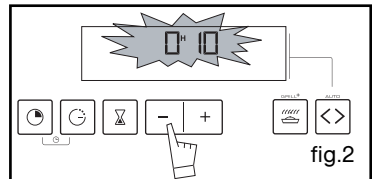
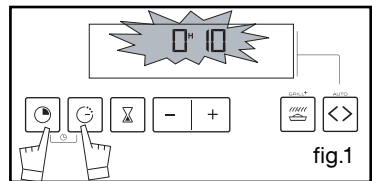
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l'heure du jour.



**CHALEUR TOURNANTE**

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par la résistance placée au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés sur plusieurs niveaux)
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes, pour les légumes, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

*



ECO

TRADITIONNEL ECO

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

**TRADITIONNEL**

(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôti de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

**TRADITIONNEL PULSE**

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

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

**SOLE PULSEE**

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus. les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

**GRIL PULSE TOURNEBROCHE**

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôti**, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

**GRIL FORT**

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

**MAINTIEN AU CHAUD / PATE A PAIN**

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglouf...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

**GRIL + (TOURNEBROCHE selon modèle)**

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche. Pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

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

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

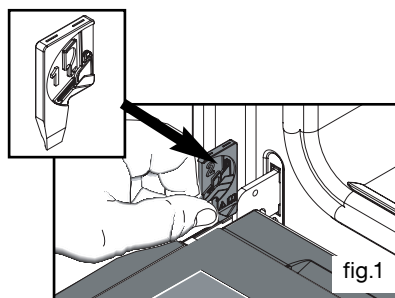
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• NETTOYAGE DE LA PORTE

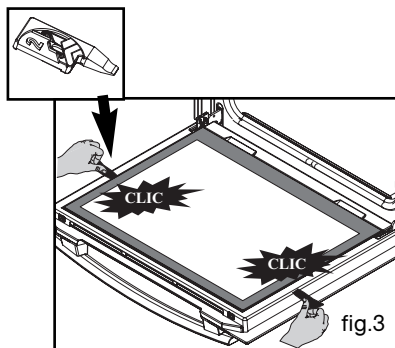
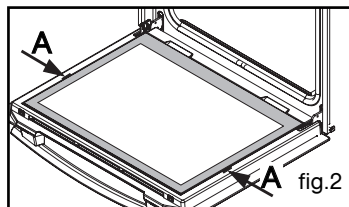
Attention
Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide des deux butées rouges (fig.1). Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2). Faire levier sur ces pièces afin de décliper la glace (fig.3).



- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

* en haut à gauche : L

* en haut à droite : R

Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).

- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

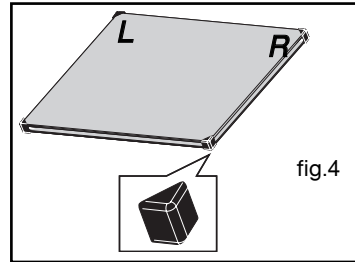


fig.4

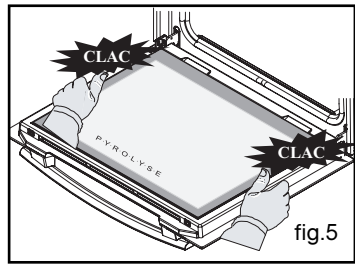


fig.5

• DEMONTAGE DES GRADINS FILS

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

Attention

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

- Parois latérales avec gradins fils :

Décrochez le gradin fil (B fig.1) à l'avant en le soulevant (schéma A fig.1). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B fig.1). Le sortir des 2 trous du moufle du four.

Remplacez les nouveaux éléments (gradins) en effectuant l'opération inverse.

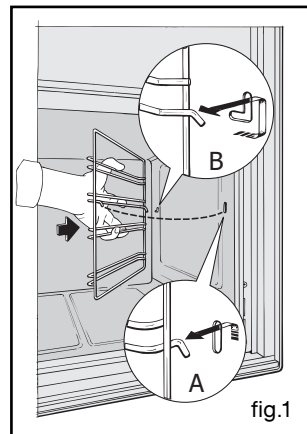


fig.1

• FOUR PYROLYTIQUE

- Votre four se nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

- Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.

Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique d'une durée d'1h30min (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2 heures) ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle standard d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette de sélecteur de fonction sur 0.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• CONSIGNE DE SECURITE



Attention

- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casseroleserie.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.


Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson


sur la position  "Pyrolyse" ou sur la position


 "Pyrolyse ECO" (fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible (fig.2).

Le  dans l'afficheur vous indique que vous

êtes en cycle de pyrolyse ou  ECO en cycle de pyrolyse ECO.

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique (voir fig.2).

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.4).

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

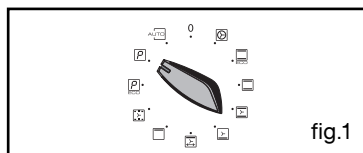


fig.1



fig.2

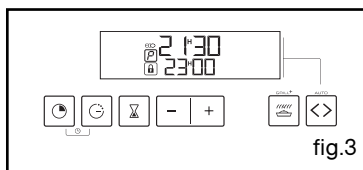


fig.3

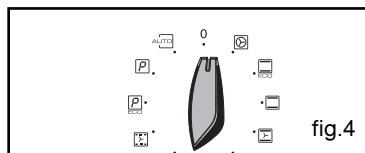


fig.4



Attention

Avant de débiter une pyrolyse, retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis

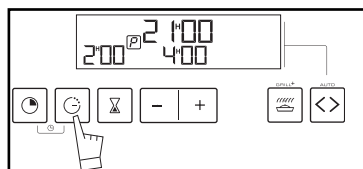
Appuyez sur la touche "🕒", l'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le selecteur de fonction sur 0.



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 points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	- Votre four est programmé pour une démonstration.	➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur + et - jusqu'à l'émission d'un bip.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

⚠ Attention

- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

🔍 Conseil

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le

• CHANGEMENT DE L'AMPOULE

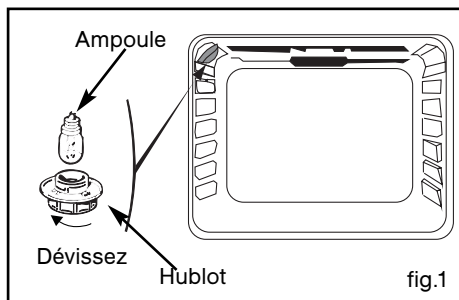
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Débranchez le four.
- Dévissez le hublot (fig.1).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :


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

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.






• AVANTAGE ET PRINCIPE

Avec la fonction "  " vous n'avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.

Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d'obtenir une cuisson optimale.


Le mode de cuisson "  " s'effectue en 2 phases:

1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat.

Cette phase se symbolise par  clignotant dans la zone droite de l'afficheur:

Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l'enregistrement des données.

2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. Le symbole de l'animation "  " se fixe. Le four indique le temps de cuisson

restant ainsi que l'heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l'aliment...).

3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

• MODE D'UTILISATION

a) Cuisson immédiate :


Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction "  ".

A l'aide du bouton "  ", choisissez le plat.

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l'afficheur. Fermez la porte. Le four débute sa cuisson.

La phase de recherche commence symbolisée par l'animation dans l'afficheur: un temps est proposé. La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.

b) Cuisson différée :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur "  ".

Choisissez votre plat en appuyant sur le bouton "  ".

Enfournerez votre plat et fermez la porte

Positionnez le sélecteur de mode sur "  ".

Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.


Exemple.: Fin de cuisson 13h00.

Après ces actions, le départ de cuisson est différé.



La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu'une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l'heure peut varier de quelques minutes (en +ou en -) par rapport à la sélection initiale.

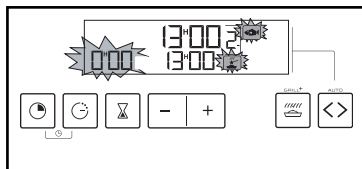


• CONSEILS

Dès que le symbole "  " ne clignote plus, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four.

Si toutefois vous ouvrez la porte alors que le symbole est animé, votre four émet un "bip" d'avertissement et les symboles des plats clignotent.

La cuisson en mode "  " DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire les indicateurs de durée de cuisson, "  " et les plats clignotent dans l'afficheur ainsi qu'une série de bips sonores vous empêchant de débiter une cuisson).



9 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Bips+ picto EASY COOK clignotent	<ul style="list-style-type: none"> - Vous avez ouvert la porte pendant la phase de recherche : le programme est annulé. - Le four est chaud 	➔ Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.



POISSONS

- **Poissons entiers (dorade, colinot...) ou entiers individuels (truites, maquereaux) avec aromates et vin blanc, rôti de poisson**

CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).



ROTI DE BOEUF

- **Rôtis de boeuf (cuisson saignante à coeur)**

CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson (voir conseils page suivante). Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d'eau et une cuillerée à café d'huile. Ne salez qu'en fin de cuisson.



PIZZA

- **pizza traiteur fraîches**
- **pizza pâtes prêtes à l'emploi**
- **pizza pâtes "maison"**
- **pizza surgelées (roulés au fromage, petits pains (en boîte))**

CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.



POULET

- **poulets de 1 kg à 1,800 kg**
- **canette, pintade...**

CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer la graisse.
- cuisson dans un plat : en terre de préférence pour éviter les projections de gras
- piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.



TARTES

- **Tartes fraîches**
- **Tartes surgelées**
- **Quiches**
- **Feuilletés crus à la viande surgelés**

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille



LEGUMES

- **tomates, poivrons farcis**
- **lasagnes (frais ou surgelés)**
- **hachis parmentier, brandade, gratins de pâtes etc...**

CONSEILS :

- adapter correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les dé-

POISSONS

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

BOEUF (VIANDES EN GENERAL)

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

PIZZA :

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

POULET :

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

TARTES/QUICHES :

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

LEGUMES

Pour un gratin de pommes de terre plus onctueux, il est conseillé de précuire celles-ci coupées en rondelles dans du lait ou lait + crème pendant une vingtaine de minutes.

Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

POISSONS

Dorade grise au cidre brut: 1 dorade de 1,5 kg.
 500 g de champignons de Paris.
 2 pommes acides.
 2 échalotes.
 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
 100 g de beurre.
 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

ROTI DE BOEUF Sauces d'accompagnement.Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT:

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.
 Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.
 Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
 Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.
 Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.
 Ajoutez 1 jaune d'oeuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.
 En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITEE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.
 Ebouillantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.
 Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.
 Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.
 Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.
 Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

PIZZA

Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

POULET

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

TARTES / QUICHES

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.

200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.

2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.

2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfournez.

QUICHES :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:

200 g de lardons précuits,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

LEGUMES**Tomates farcies au chèvre chaud.**

8 tomates

300g de fromage de chèvre frais

4 cuillérées à soupe d'huile d'olive

1 petit bouquet de fines herbe (ciboulette ou basilic)

sel, poivre.

Lavez les tomates, ôtez le chapeau et videz délicatement la pulpe.

Retournez-les pour bien les égoutter.

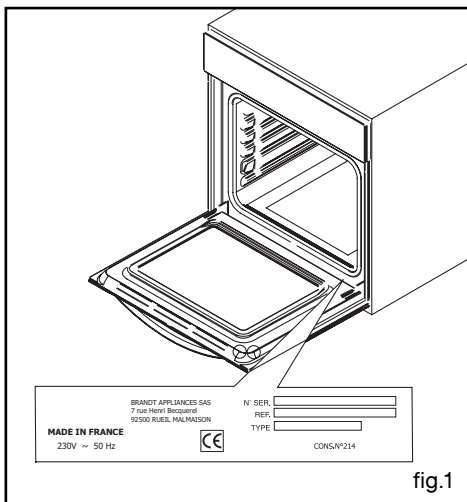
Avec une fourchette, mélangez fromage et huile d'olive, ajoutez les herbes finement ciselées, sel et poivre.

Remettez le chapeau et disposez les dans un plat. Mettez au four.

Servez chaud sur un lit de salade verte.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig. 1).



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

PIÈCES D'ORIGINE

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



* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Geachte Klant,

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

Wij hebben al onze knowhow en ons enthousiasme in dit apparaat gestopt, opdat het zo goed mogelijk aan uw behoeften zal beantwoorden. Deze innoverende en uitstekend presterende oven is speciaal ontworpen voor uw gebruiksgemak.

BRANDT biedt tevens een ruime keuze aan fornuizen, magnetrons, kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers, droogtrommels, koelkasten en diepvriezers die allemaal met uw oven van **BRANDT** kunnen worden gecombineerd.

U kunt ook onze website www.brandt.com, bezoeken voor al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT

www.brandt.com

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.



Belangrijk:

Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
• Veiligheidsaanwijzingen _____	4
• Omgeving _____	5
• Kinderbeveiliging _____	5
2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Keuze van de plaats _____	6
• Inbouw _____	6
• Elektrische aansluiting _____	7
• Vervanging van de voedingskabel _____	8
3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Voorstelling van de oven _____	9
• Beschrijving van de accessoires _____	10
• Beschrijving van de programmaschakelaar _____	11
4 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
◦ Instellen van de tijd _____	12
◦ Wijzigen van de tijd _____	12
◦ Onmiddellijk bakken _____	13
◦ Geprogrammeerd bakken _____	14
◦ Zuinig*bakken _____	16
◦ Grill+ _____	17
◦ Gebruik van de schakelklok _____	18
5 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN _____	19
6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT	
• Reiniging van de pyrolyseoven _____	21
• Veiligheidsaanwijzingen _____	21
• Start van de reiniging _____	23
• Einde van de reiniging _____	24
7 / PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN _____	26
• Vervanging van de ovenlamp _____	27
8 / VOORDELEN EN PRINCIPE EASY COOK _____	28
9 / BAKWIJZEN EASY COOK _____	30
10/ ENKELE RECEPTEN _____	32
8 / SERVICEDIENST _____	32



Belangrijk

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

– Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest

– Dit apparaat dient door volwassenen te worden gebruikt. Waak ervoor dat kinderen het niet aanraken of als speelgoed gebruiken. Zorg ervoor dat zij de bedieningen van het apparaat niet gebruiken.

– Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

– Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden waarvoor het niet is ontworpen.

– De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

– Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is. Zo kunnen ze zich niet verbranden aan een omvallende kookpot. Bovendien is de voorzijde van het apparaat tijdens de werking en de reiniging warm (pyrolyse).

– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

– Vooraleer de oven voor de eerste keer te gebruiken, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende verlucht is. U kunt hierbij een bijzonder geurtje of wat rook gewaarworden. Dit is normaal.

– Let erop dat de ovendeur altijd goed geslo-

ten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.

– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. U kunt zo ernstige brandwonden oplopen.

– Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

– Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

– Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem (zie beschrijving van de oven), omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

– Om de bedieningen van uw apparaat niet te beschadigen, de deur niet openlaten wanneer de oven in werking is of nog warm is.

– Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

– Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting van de ruimte vergen. Open hiervoor het raam of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

– Naast de accessoires geleverd met de oven, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

– Na gebruik van de oven, controleer of alle bedieningen uit staan.

– Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 10 uur gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS wordt vertoond in plaats van het uur en een serie van 2 opeenvolgende pieptonen zal een korte tijd weerklinken.

• OMGEVING

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit



logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recyclage van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake het elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



Let op

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Reglement CE nr. 1935/2004 betreffende de materialen en voorwerpen bestemd voor het gebruik met voedingsmiddelen.

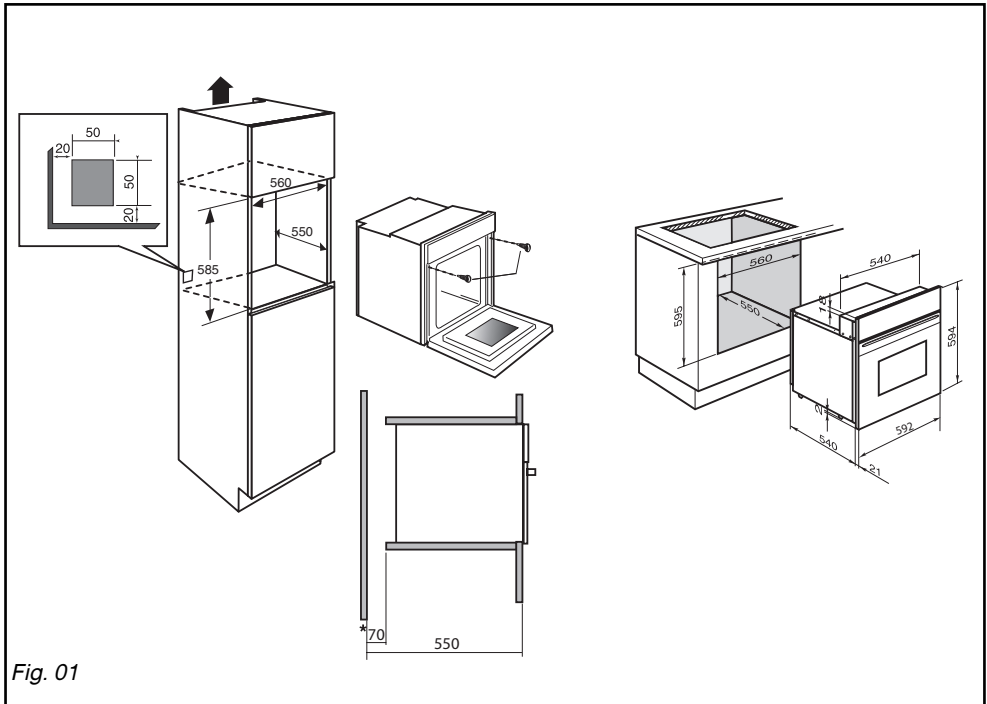


Fig. 01

• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven bepalen de zijanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die perfecte bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. U dient met de volgende punten rekening te houden:

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
- Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.
- Voor meer stabiliteit meubel met 2 schroeven in de gaten in de zijwanden (fig. 1).

• INBOUW

Werkwijze:

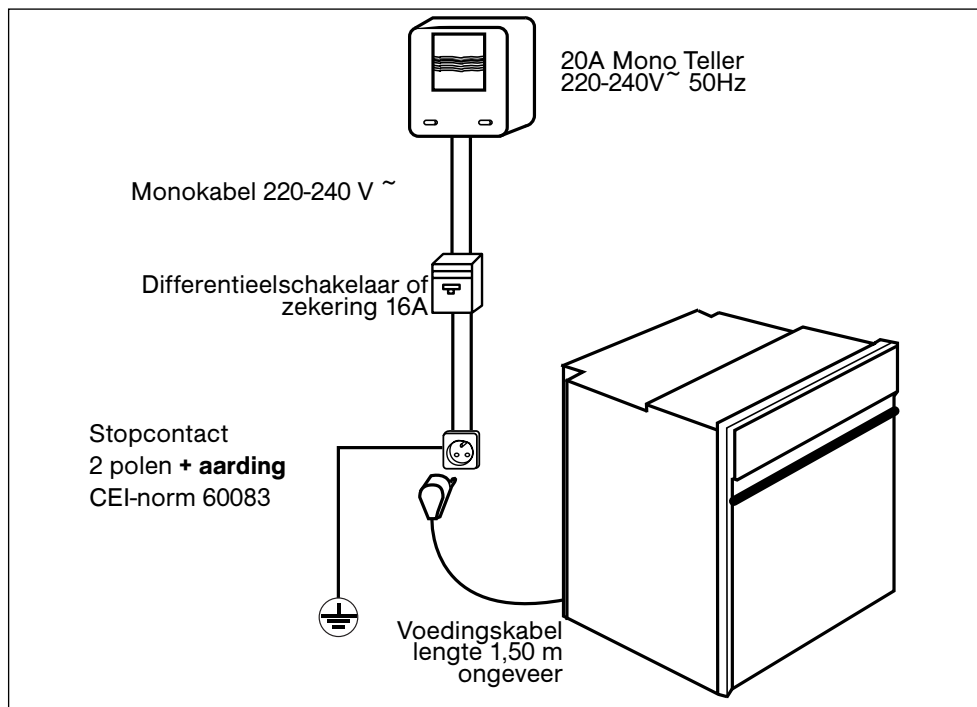
- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de oven deur).

(*) bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.



Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.



• ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:


- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm² (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~ monofase via een stopcontact 1f +1 neutraal + aarding volgens CEI 60083 of een

omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatieregels.



Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door een kabel of een speciaal geheel door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

**Let op**

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

Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.

Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stop-contact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

• VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL

— De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af :

— Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.

— Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.


— Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.

— Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.

• Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.

— Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.

— De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.

— De aardingsdraad van groen-gele kleur moet worden verbonden met de klem .

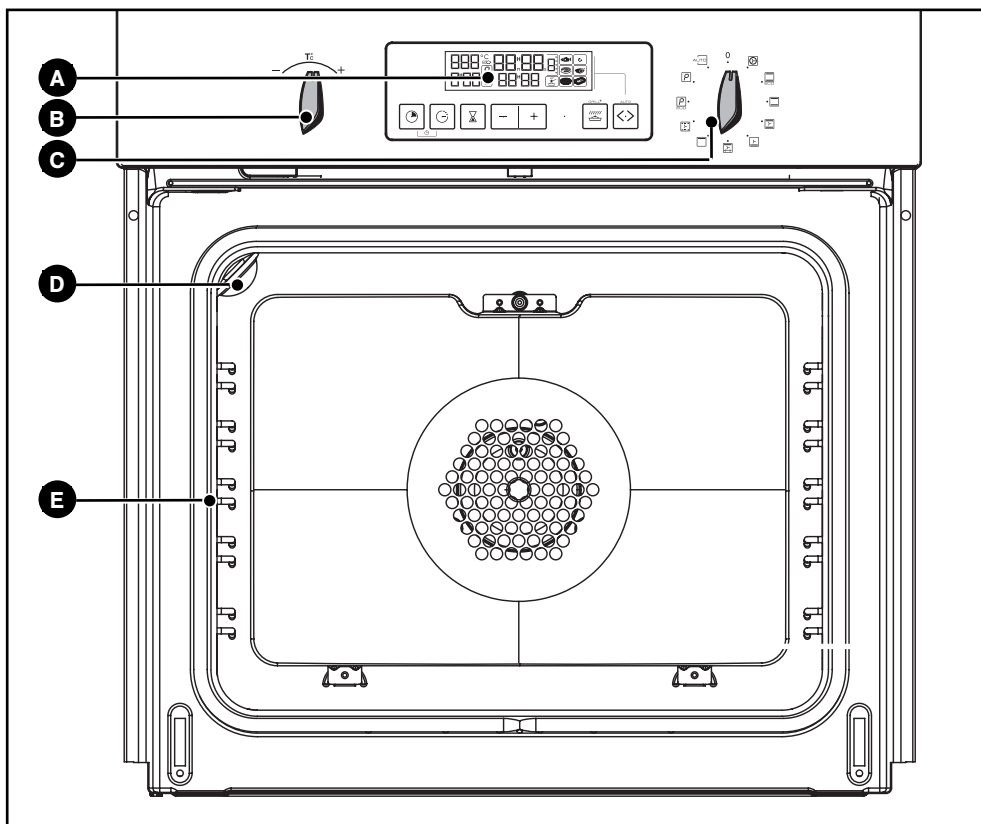
— De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.

— Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.

— Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

— Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

• VOORSTELLING VAN DE OVEN



A Programmaschakelaar

D Lamp

B Temperatuurknop

E Weergave nummer richel

C Keuzeknop

**Advies**

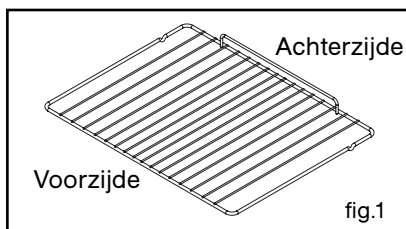
Deze installatie- en gebruiksgids is voor meerdere modellen geldig. Er kunnen kleine verschillen bestaan tussen uw apparaat en de beschrijvingen in deze gids.

• **BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES**

• **Rooster met kantelbeveiliging (fig.1)**

Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden.

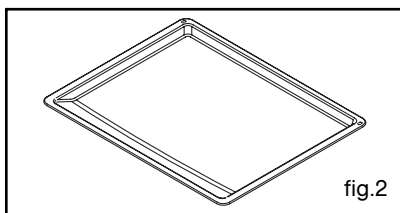
Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).



• **Multifunctionele ovenschaal (fig.2)**

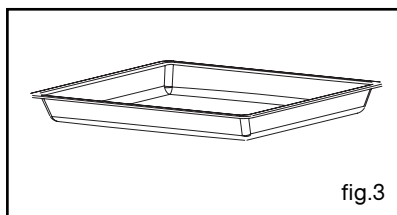
Het dient als gebakspaat en heeft een schuin aflopende rand. Wordt gebruikt voor het bakken van roomsoezen, schuimgebak, madeleines, gebak van bladerdeeg...

Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken. Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.



• **Multifunctionele ovenschaal 45 mm (fig.3)**

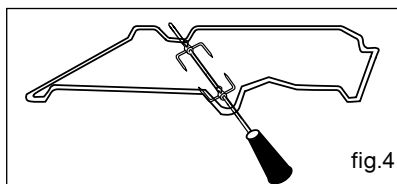
Deze vangt, als u hem in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren en kan ook gebruikt worden gevuld met water voor bain-marie bereidingen. Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.



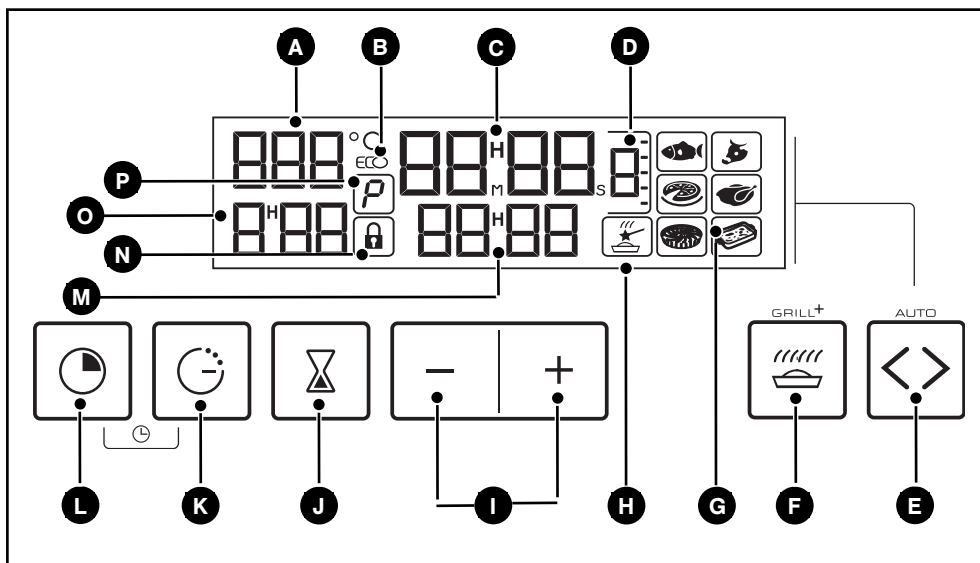
• **Draaispit fig.4**

Hoe gebruik ik het draaispit:

- plaats de multifunctionele ovenschaal op de richel nr.1 om het braadnat op te vangen of op de bodem als het te braden stuk te groot is.
- schuif een eerste braadvork op het spit ; plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit ; schuif de tweede braadvork op het spit ; schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
- plaats het braadspit op het draagkader.
- druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achterin de oven om het spit vast te zetten.
- verwijder het handvat door het los te schroeven, om de ovendeur te kunnen sluiten. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven om het braadstuk uit de oven te halen zonder zich te verbranden.



• **PRESENTATIE VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR**



- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Weergave van de temperatuur | I Toetsen voor tijdstellingen |
| B Indicator ECO-(bakken en pyrolysis) | J Toets voor de minuten |
| C Weergave van het uur en baktijden | K Toets einde bakduur |
| D Weergave van het nummer van de richel | L Toets bakduur |
| E Functie toets EASY COOK | M Weergave einde bakduur |
| F Toets van de GRILL+ | N Indicator deurvergrendeling |
| G Indicator beschikbare EASY COOK gerechten | O Indicator bakduur |
| H Indicator EASY COOK | P Indicator pyrolyse |

• Hoe het uur juist zetten?

- Tijdens het aansluiten van de oven

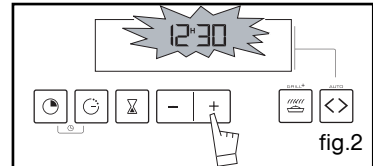
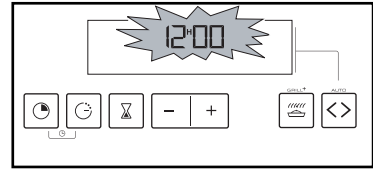
Het display knippert op 12:00. (fig.1)

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig. 2).

Bijvoorbeeld : 12U30

Het juist ingestelde uur is automatisch na een paar seconden.

De weergave knippert niet meer





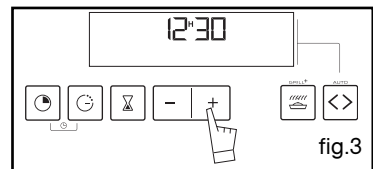
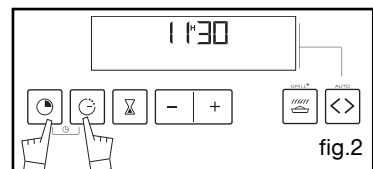
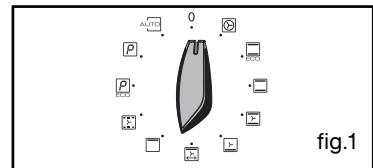
- De tijd juist instellen

De keuzeknop moet verplicht op 0 staan (fig. 1).

Druk gelijktijdig op de toetsen + en - gedurende enkele seconden en laat weer los als het uur van de dag begint te knipperen (fig.2) Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en 1 (fig. 3).

Het juist ingestelde uur is automatisch na een paar seconden.  



ONMIDDELLIJK BAKKEN

De programmaschakelaar moet alleen de tijd weergeven;

Deze mag niet knipperen (fig. 1).

Draai de keuzeknop op de stand van uw keuze.

Bijvoorbeeld: stand(fig.2).

Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor deze bakwijze.


U kunt de temperatuur echter aanpassen door de keuzeknop van de temperatuur naar + of - te draaien (fig.3)

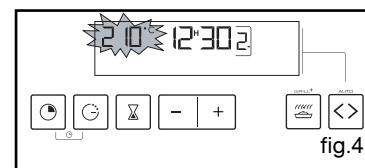
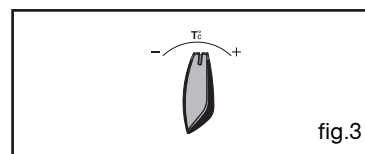
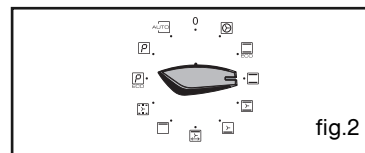
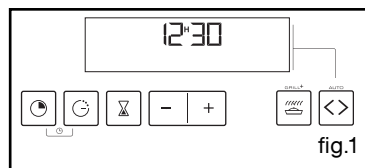
Bijvoorbeeld: temperatuurindicator 210°C (fig.4).

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

Na deze instellingen begint de oven te verwarmen en de temperatuurindicator knippert.

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.

Deze houdt op met knipperen. 



Let op

Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

Let op

Alle bereidingen gebeuren met gesloten oven deur.


Let op

Hang geen hand- of theedoek aan het handvat van de oven.

• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

Onmiddellijk bakken met geprogrammeerde baktijd

- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan. (fig.1).

- Druk op de toets “” tot de baktijd indicator knippert.

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig.2).

- Druk op de toets + of - om de gewenste tijd in te stellen.

Bijvoorbeeld: bakduur 30 min. (fig.3).

De bakduur wordt automatisch na enkele seconden geregistreerd,

De weergave knippert niet meer

De tijd wordt onmiddellijk na de instelling afgeteld.

Na deze 3 instellingen begint de oven te verwarmen:

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven.

-0.00 knippert. (fig.4).

- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

De weergave schakelt terug naar de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.5),

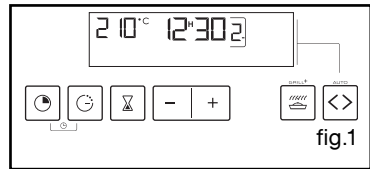


fig.1

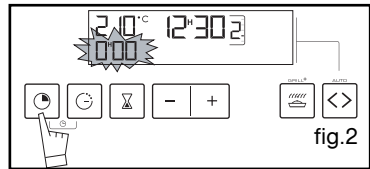


fig.2

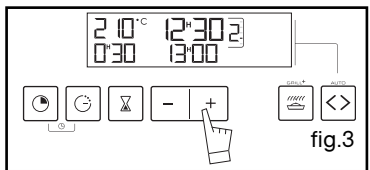


fig.3



fig.4

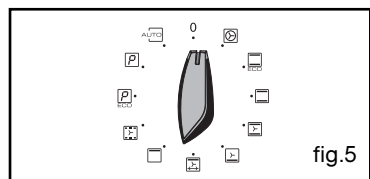



fig.5

• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

- *Uitgesteld bakken met gekozen eind-tijd*

Ga te werk zoals voor geprogrammeerd bakken

- Na de instelling van de baktijd, druk op de toets “” tot de einde baktijd indicator begint te knipperen.

Weerdgave van einde baktijd om aan te duiden dat u dan kan instellen (fig. 1).

- Druk op de toets + of - om de gewenste eind-tijd in te stellen.

Bijvoorbeeld: einde bakduur om 13u (fig.2).

Na enkele seconden registreert de oven automatisch de instelling van einde bakduur
De weergave knippert niet meer

Na deze 3 instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u00.

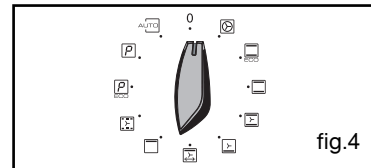
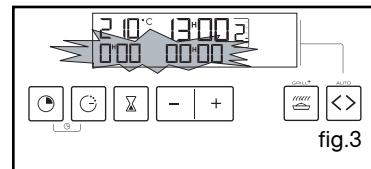
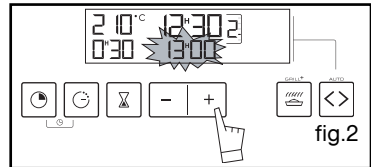
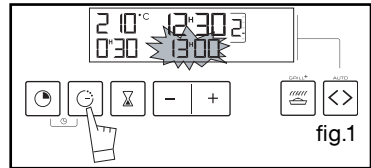
Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven.

-0.00 knippert. (fig.3).

- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.


De weergave schakelt terug naar de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.4),

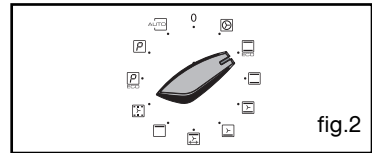


• ZUINIG* BAKKEN


– De programma schakelaar moet aalleen het uur weergeven (fig.1).

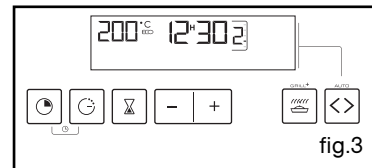


– Draai de keuzeknop op de stand “” de indicator “ECO” licht dan op in het display (fig.2).



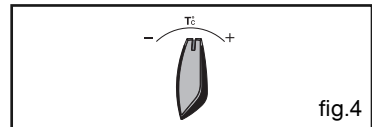
– Plaats uw ovenschotel in de oven volgens de aanbevelingen van uw kookgids.


Bijvoorbeeld: positie “”-> rek 1 of 2 aanbevolen (fig.3).



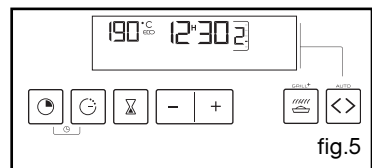
Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor de gekozen bakwijze: 200°C.

U kunt de temperatuur echter aanpassen door de keuzeknop van de temperatuur naar + of - te draaien (fig.4)



Bijvoorbeeld: positie “”-> bijgesteld op 190 C (fig.5).

De temperatuur indicator knippert. 3 pieptonen geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.



***In deze stand kunt u tot 20% energie besparen en toch dezelfde bakresultaten bereiken.**

De ECO stand wordt gebruikt voor energie labels.



Let op

Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.


• GRILL⁺

Met deze functie kunt u een goudbruine korst aan uw gerechten toevoegen aan de gekozen bakwijze, dit gebeurt door de grill 5 minuten voor het einde van de baktijd in werking te stellen.


Dit is alleen mogelijk voor de volgende bakfuncties:    

Deze functie kan aan het begin van het bakken worden geprogrammeerd door 5 minuten aan de baktijd toe te voegen of eenvoudigweg aan het einde van de baktijd door op de knop te drukken.

– Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan, indien nodig.

Zet de programmaschakelaar op GRILL, de bakduur knippert op 0u05 (deze waarde komt overeen met de tijd die minimaal nodig is om de functie  in de gewenste bakwijze te activeren).

– Druk op de + / - toetsen om de volledige baktijd te programmeren. Na enkele seconden wordt de aangepaste tijd automatisch opgeslagen, het display knippert niet meer.


– Na deze 3 handelingen begint de oven op te warmen en het symbool “” licht op; wat aanduidt dat de functie actief is.

Zet uw gerechten niet te dicht bij de ovengrill om te vermijden dat de goudbruine korst te snel wordt gevormd. Gebruik de 1ste of 2de richel (vanaf onder).

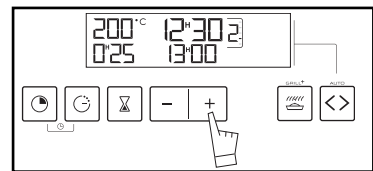
Voorbeelden van gerechten:

Gegratineerde ovenschotels met pasta, bloemkool of witlof, visschelpen, crumble...

Voorbeelden van programmering: Gegratineerde uiensoep :

– Selecteer de baktijd, de temperatuur: 180°C, het programma : “” en de tijd: 25 minuten.

De bouillon verwarmt gedurende 20 minuten en het gratineren gebeurt tijdens de laatste 5 min.




Let op

Bij het omdraaien van de selectieknop wordt de functie gedisactiveerd “”.



Advies

– Het is mogelijk om deze functie op ieder moment in te stellen of te verwijderen met behulp van de toets .

Het is tevens mogelijk om deze functie te activeren bij uitgesteld bakken.

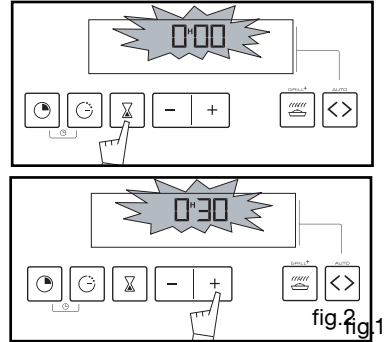
• GEBRUIK VAN DE SCHAKELKLOK

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk op de toets “” (fig.1) tot 0.00 verschijnt.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + of - te drukken (fig.2) (max. 60 minuten).



Na enkele seconden stopt het display met knipperen en begint de schakelklok de bakduur in seconden af te tellen.

Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.



Let op

U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

• REGELING VAN DE HELDERHEID VAN DE DISPLAY

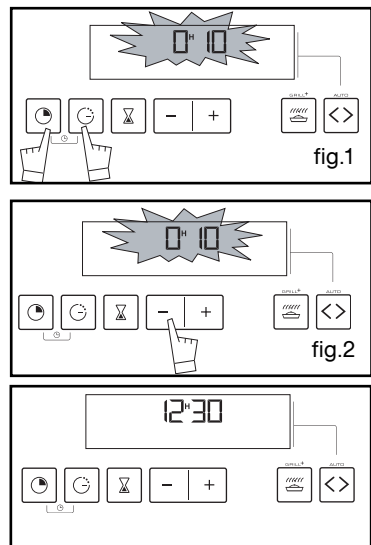
U kunt de helderheid van uw display op de volgende wijze veranderen:

- Regel en bevestig de tijd van uw programmaschakelaar op 0:10 (fig.1).

- Druk gelijktijdig op de toetsen + en - gedurende een tiental seconden tot CO weergegeven wordt, om in te stellen (fig.2).

Druk op de toetsen + of - totdat u de gewenste helderheid bereikt.

Nadat u de helderheid van uw keuze hebt ingesteld, wacht u enkele seconden en zet u de programmaschakelaar weer op de juiste tijd.



*

**HETE LUCH**(aanbevolen temperatuur **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- Het bakken gebeurt met een verwarmingselement dat zich achter in de oven bevindt en door de luchtvermengingsschroef.
- Snelle temperatuurstijging. Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
- Aanbevolen om **blank vlees, vis, en groenten zacht te houden**. Om tot 3 gerechten samen te bereiden.

*

**TRADITIONEEL ECO-BAKKEN**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement an de oven zonder de luchtvermengingsschroef.
- in deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.
- **OPMERKING / alle bereidingen gebeuren zonder voorverwarming.**

**TRADITIONNEEL**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder luchtcirculatie.
- Verwarm de oven voor.
- Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen: **zachte wildgerechten...Om rood vlees aan te braden**. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (**coq-au-vin, wildragout**).

**TRADITIONEEL PULSE**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en door de luchtcirculatieschroef voor de luchtvermenging.
- Snelle temperatuurstijging: Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
- Aanbevolen voor **vlees, vis, groenten**, bij voorkeur in een aardnwerken ovenschotel.

OVENBODEM HETELUCHT(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement gecombineerd met een lage grillstand de luchtvermengingsschroef.
- Bakken door het onderste element en een klein beetje met het bovenste element. Plaats het rooster op de onderste richel.
- Aanbevolen voor **natte gerechten** (quiches, taarten met saphoudend fruit...). Het deeg zal aan de onderkant goed gaar worden. Aanbevolen voor **gerechten die rijzen (cake, broodjes, tulband...)** en voor **soufflés** waarbij geen last ondervonden wordt van de korst erop.

**GRILL HETELUCHT**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef voor de luchtvermenging.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebrad blijven sappig en krokant.
- Aanbevolen voor alle **gevogelte of gebrad**, om **lamsbout, runderrribben** aan te braden. Om stukken **vis** zacht te houden.

**STERKE GRILL**

(aanbevolen temperatuur **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement zonder luchtvermenging.
- Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif de braadslede op de laagste richel om het vet op te vangen.
- Aanbevolen voor het roosteren van **karbonade, worstjes, plakjes brood, gamba's rechtstreeks op het rooster.**

**WARMHOUDEN / BROODDEEG**

(aanbevolen temperatuur **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Bovenste en onderste verwarmingselement en luchtvermenging.
- Aanbevolen voor **het rijzen van brooddeeg, brioche, tulband...** zonder 40° te overschrijden (opwarmen van borden, ontdooien).

**GRILL + (DRAAISPIT volgens model)**

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement van de oven.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebrad blijven sappig en krokant.
- Het draaispit blijft draaien tot u de ovendeur opent.
- Schuif de braadslee op de laagste richel.
- Aanbevolen voor alle **gevogelte** of **vlees** op het draaispit. Voor het aanbraden en bakken van **lamsbout, runderribben** aan te braden. Om stukken **vis** zacht te houden.

• REINIGING VAN DE DEUR



Let op

Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de ruit losclipst.

- Open de deur volledig en blokkeer ze met behulp van twee rode aanslagen (fig.1).

Deze worden in een plastic zakje bij het apparaat geleverd.

- Verwijder de eerste geclipte ruit op de volgende manier:

Plaats de twee rode aanslagen in de voorziene plaatsen (fig.2).

Druk ze naar beneden om de ruit los te clippen (fig.3).

- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel.

Zet de ruit niet in het water.

Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponen. Spoel met helder water af en droog het met een niet-pluizige doek.

- Indien nodig het geheel van binnenruiten uit de deur verwijderen. Dit geheel bestaat uit een of twee ruiten naargelang het model, met in iedere hoek een zwarte rubberen aanslag (fig.4).

- Na het reinigen de vier rubberen aanslagen weer terugzetten. Zorg hierbij voor dat op de ruit staat aangegeven:

* linksboven: L

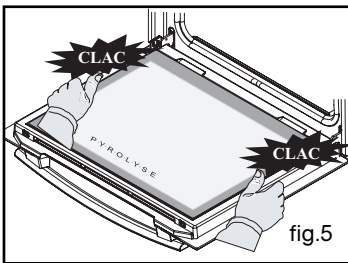
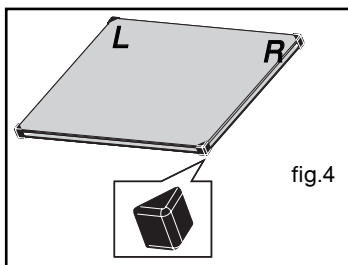
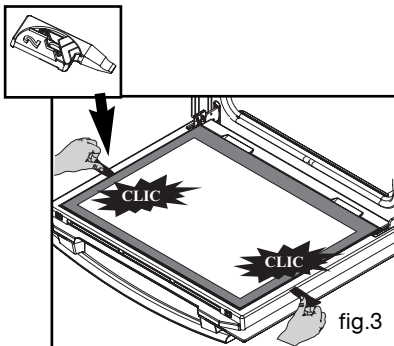
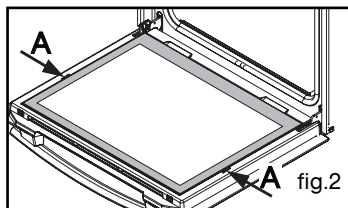
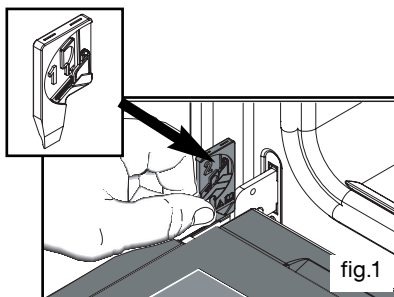
* rechtsboven: R

Zet het geheel van binnenruiten zodanig terug in de deur dat L en R zich aan de kant van de scharnieren bevinden.

- Indien uw oven is uitgerust met een enkele binnenruit dient deze zich zo dicht mogelijk bij de geclipte ruit te bevinden.

- Clip uw laatste ruit vast door de vermelding "P.Y.R.O.L.Y.S.E" naar u toe te plaatsen (fig.5).

- Verwijder de rode plastic aanslagen.



Uw apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.

• PYROLYSEOVEN

-Uw oven reinigt zichzelf door spatten en aangebakken etensresten bij hoge temperatuur te verwijderen.

- De bij de pyrolyse vrijkomende rook wordt via een katalysator vernietigd.

Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolyse-reiniging uit te voeren.

Wanneer is een pyrolyse-reiniging nodig?

- Als uw oven rookt tijdens het voorverwarmen of enorm rookt tijdens het bakken..

- Uw oven verspreidt, als hij koud is, na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerechten...), een onaangename geur.

- U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolyse-reiniging uit te voeren, maar enkel indien de oven te vuil is ;

Teneinde zich aan elke situatie aan te passen beschikt deze oven over 2 pyrolyse-reinigingscycli.

- Een energiebesparende cyclus van 1u30 (rekening houdend met de afkoelingsstijd 1van de oven, zal deze 2u00 worden vergrendeld), deze cyclus verbruikt bijna 25% minder energie dan een standaard pyrolyse-reiniging. Door deze cyclus regelmatig in werking te stellen (steeds na 2 of 3 keer vlees bakken) behoudt u een schone oven.

-Een standaard cyclus (PYRO) duurt 2 uur (rekening houdend met de afkoelingsstijd van de oven, zal deze 2u30 worden vergrendeld) en verzekert een efficiënte reiniging van een zeer vieze oven.

-Om veiligheidsredenen wordt de deur geblokkeerd zodra de temperatuur in de oven boven de baktemperatuur uitkomt. De deur kan niet meer geopend worden, zelfs niet als u de keuzeknop op 0 zet.

Bereidingen die weinig bevullen	Koekjes, groenten, gebak quiches, soufflés	Bereidingen zonder spatten: een pyrolyse is niet nodig
Bereidingen die bevullen	Vlees, vis, (in een ovenschotel) gevulde groenten	Pyrolyse kan ongeveer elke 3 bakcycli nodig zijn.
Bereidingen die erg bevullen	Grote stukken vlees aan het spit.	Voer de pyrolyse meteen na 1 keer bakken uit indien er veel spatten op de ovenwanden zitten.

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



Let op



- Vooraleer met de pyrolyse te beginnen, **alle toebehoren uit de oven halen, inclusief de pannen.**

Vooraleer de pyrolyse te starten, verwijder eventuele grove etensresten, om ontbranding of een overmatige rookproductie te voorkomen.

- Bij de pyrolyse worden de oppervlakken van de oven heter dan bij een normaal gebruik. Kinderen moeten dus uit de buurt van de oven blijven.



- Bedek de binnenzijde van de oven nooit met aluminiumfolie om een reiniging uit te sparen: dit veroorzaakt oververhitting waardoor het email aan de binnenzijde van de oven wordt beschadigd.


Op de programmaschakelaar moet de tijd vermeld staan, deze mag niet knipperen.

Zet de selectieknop op de stand  Pyrolyse of  Pyrolyse ECO (fig.1).


De oven is 2u30 (2 uur pyrolyse en +30 minuten afkoeling) niet beschikbaar in "Pyrolyse" of 2u (1u30 pyro + 30 minuten afkoeling) in "Pyrolyse ECO" (deze duur kan niet gewijzigd worden). Hierbij is rekening gehouden met de afkoelings-tijd tot de ontgrendeling van de deur.

Het display geeft aan wanneer uw oven opnieuw beschikbaar is (fig. 2)

De  in het display toont aan of u in pyrolyse of  ECO bent in pyrolyse cyclus ECO.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt een slot  op het display, dit geeft aan dat de deur vergrendeld is (fig. 3).

Aan het einde van de pyrolysecyclus geeft het display (zie (fig.2).

Als het slot  niet meer op het display verschijnt kunt u de deur openen.

Zet de keuzeknop weer op 0.(fig. 4)

Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op. De oven is nu weer schoon en klaar voor een nieuwe bakcyclus.

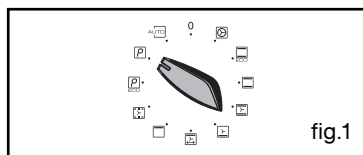


fig.1

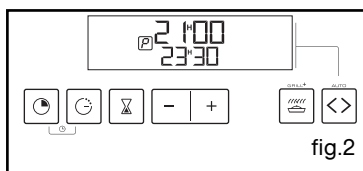


fig.2

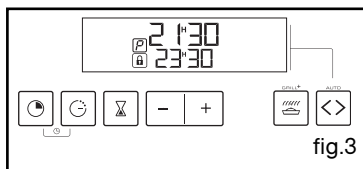


fig.3

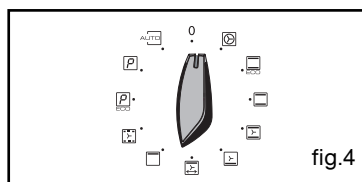


fig.4



Let op

— Alvorens de pyrolyse te beginnen dient u al het oventoebehoren te verwijderen en de grove etensresten te verwijderen.



Let op

Hang geen hand- of theedoek aan het handvat van de oven.

• **UITGESTELDE PYROLYSE REINIGING**

Volg de aanwijzingen in de paragraaf “onmiddellijke pyrolyse” dan

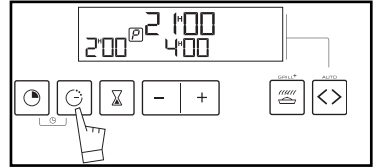
Druk op de toets “⏸”, de einde baktijd indicator zal knipperen om aan te duiden dat u dan kunt instellen.

Druk op de toetsen+ of - totdat u de gewenste einde baktijd bereikt .

Bijvoorbeeld : Einde pyrolyse om 4 uur.

Na deze instellingen is de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze is afgelopen om 4 uur.

Als de pyrolyse klaar is, zet u de keuzeknop weer op 0.



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

U CONSTATEERT:	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	De oven is niet aangesloten - De zekering van de installatie is defect. De temperatuur is te laag.	Ä; Sluit de oven aan. Ä; Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). Ä; Verhoog de gekozen temperatuur.
Het vergrendelingsslot knippert	- Vergrendelingsfout van de deur.	Ä; Neem contact op met de servicedienst.
De ovenlamp doet het niet meer.	- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	Ä; Vervang de lamp. Ä; Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolyscleaning werkt niet.	- De ovendeur is niet goed gesloten. - De deurvergrendeling is defect.	Ä; Controleer of de deur goed sluit. Ä; Neem contact op met de servicedienst.
Uw oven maakt pieptonen.	- Tijdens het bakken. - Aan het einde van het bakken.	Ä; De temperatuur die u hebt gekozen is bereikt. Ä; Automatisch bakken is beëindigd.
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	De ventilatie werkt tot maximum 1 uur na het bakken of wanneer de temperatuur van uw oven hoger is dan 125°C. - Als de ventilatie niet stopt na 1 uur.	Ä; Open de ovendeur om de afkoeling van de oven te versnellen. Ä; Neem contact op met de servicedienst.
De oven warmt niet op en "DEMO" verschijnt op het display alle 8 seconden.	Uw oven is geprogrammeerd voor een demonstratie.	• Het uur op 0u00 zetten <i>Druk 10 seconden op + en - tot u pieptoon hoort.</i>



Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

**Let op**

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

**Advies**

Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).

• VERVANGING VAN DE LAMP

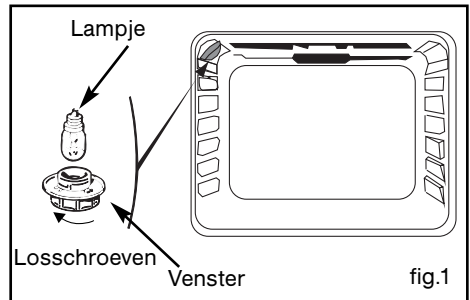
De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

- a) Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.
- b) Schroef het verlichtingskapje los (fig.1).
- c) Draai het lampje in dezelfde richting los.


Kenmerken van het lampje:

- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- fitting E 14

- d) Plaats een nieuwe lamp, draai het vensterkapje opnieuw dicht en sluit de oven opnieuw aan.




• Voordeel en werking

Door de functie “” te gebruiken, hoeft u de temperatuur en de baktijd niet meer te selecteren.


Deze twee instellingen worden automatisch berekend door uw oven, om de beste bakresultaten te krijgen.

Deze bakwijze  gebeurt in 2 fases:

1) Een eerste fase (gegevensverzameling) tijdens welke de oven met behulp van elektronische sensoren de gegevens van uw gerecht registreert.

Deze fase  wordt aangegeven door een bewegend beeld aan de rechterkant van het display: Dit kan 5 tot 40 minuten duren, naar gelang de gewenste baktijd.


DE DEUR NIET OPENEN TIJDENS DEZE FASE zodat het registreren van gegevens niet wordt verstoord.

2) Een tweede fase (berekening) tijdens welke de oven de benodigde baktijd bepaalt. Dan beweegt symbool  niet meer. De oven geeft de kooktijd aan en blijft zo op het werkelijk uur van het einde van de baktijd. U kunt de oven openen voor eventuele handelingen (bedruipen, omdraaien...).

3) Aan het eind van de baktijd hoort u een serie pieptonen.

• GEBRUIKSAANWIJZING

ONMIDDELIJK BAKKEN


Draai de keuzeknop op de stand “”.

Kies het gerecht met  behulp van de knop.

Schuif de ovenschaal in de oven op de richel die wordt aangegeven op het display. Doe de ovendeur dicht. De oven begint met bakken.


De onderzoeksfase begint en wordt aangegeven door een bewegend symbooltje op het display: er wordt een baktijd aangeboden. Als het bakken klaar is hoort u een reeks pieptonen.

UITGESTELD BAKKEN

Draai de keuzeknop op de stand “”.

Bevestig door te drukken op de knop .

Zet uw ovenschotel in de oven en sluit de ovendeur

Draai de keuzeknop op de stand “”.

Druk op de toetsen+ of - totdat u de gewenste einde baktijd bereikt .

Bijvoorbeeld : Eindtijd bakken 13.00 uur.



Met deze handeling hebt u de begintijd van het bakken uitgesteld.

De eindtijd van het bakken wordt geschat op basis van de gemiddelde tijd. Zoals bij onmiddellijk bakken zal ook hier de tijd worden aangepast in de loop van het bakken en dus kan de tijd variëren, van enkele minuten (+ of -) in vergelijking met de beginselectie.

• ADVIES

Zodra het symbool “” niet meer beweegt, kunt u de ovendeur openen.

Als u echter de deur opent als het symbool nog beweegt, zal uw oven een waarschuwingspieptoon maken en zullen de symbolen van de gerechten knipperen.

Bakken in bakwijze “” **MOET MET EEN KOUDE OVEN BEGINNEN**, voordat u een tweede gerecht gaat bakken in deze bakwijze, moet u wachten tot de oven is afgekoeld (in het tegengestelde geval knipperen de symbolen “” en gerechten in het display zodat u geen volgende bakcyclus kunt beginnen en hoort u pieptonen).

9 / BIJ PROBLEMEN

U CONSTATEERT:	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Pieptonen + knipperende EASY COOK symbolen	U heeft de deur tijdens de zoekfase geopend: het programma wordt geannuleerd. De oven begint te werken.	á Laat de oven afkoelen om het bakken opnieuw te starten.

**VIS**

Hele vissen (brasem, jonge koolvis) of individuele vissen (forel, makreel...) met kruiden en witte wijn, visgebraad

Advies

-- reserveer deze functie voor hele vissen die in een schotel worden gebakken (voor gegrilde vis of vis en papillotte dient u de oven voor te verwarmen).

**Rundgebraad**

Rundgebraad (weinig doorbakken)

Advies

- als u het vlees goed doorbakken wilt, kies dan voor een traditionele bakfunctie.

-- haal het braadstuk minstens 1 uur voor het begin van het bakken uit de koelkast (zie tips op volgende pagina). Haal zo veel mogelijk van het vet weg en leg het braadstuk in een aardewerken schotel met een beetje water en een theelepeltje olie. Pas aan het eind van het bakken zouten.

**PIZZA**

- verse pizza
- pizza pasta klaar voor gebruik
- pizza pasta "huisbereid"

diepvries pizza (kaasquiches, luxe broodjes (in blik))

Advies

- leg het op het rooster om een knapperige korst te krijgen

- leg het in de email schotel om een knapperige korst te krijgen

**Kip**

kip van 1 kg tot 1,800 kg

Kuiken, parelhoen**Advies**

-- bakken aan het spit: vergeet niet de vetvanger in de 1e richel te plaatsen om het vet op te vangen.

-- bakken in een schotel: bij voorkeur in een aardewerken schotel om vetspatten te voorkomen

- Prik gaatjes in het gevogelte om spatten te voorkomen.

**TAARTEN**

- **verse taarten**
- **Diepvries taarten**

Quiches**Diepvries bladerdeeg met vlees****Tips:**

-- gebruik een aluminium vorm die niet aanbakt: het deeg zal onderaan knapperiger zijn

-- diepvriestaarten en -quiches uit de winkel: verwijder het aluminium bakje voordat u ze op het rooster plaatst

**GROENTEN**

tomaten, gevulde paprika

lasagne (vers of diepvries)

hachis parmentier, brandade, gegratineerde pasta enz...

Tips:

om te voorkomen dat het nat over de rand loopt dient u de afmetingen van uw ovenschotel

VIS

Bij aankoop moet de vis vers en aangenaam ruiken.

De vis moet stevig zijn, de schubben moeten goed hechten aan het vel, het oog moet helder zijn en bol staan en de kieuwen moeten glimmen en vochtig zijn.

Rundvlees (VLEES IN HET ALGEMEEN)

Haal vlees altijd geruime tijd voor het bakken uit de koelkast: een te snelle koud-warm wisseling maakt het vlees taai, zo krijgt u een runderbraadstuk dat rondom goudbruin is, rood van binnen en warm tot middenin. Het vlees niet zouten voordat u het bakt: zout absorbeert het bloed en droogt het vlees uit. Draai het vlees met behulp van spatels als u erin prikt loopt het bloed eruit. Laat het vlees na het bakken altijd 5 tot 10 minuten rusten: wikkel het in aluminiumfolie en leg het bij de ingang van de warme oven: het bloed dat naar de buitenkant is getrokken tijdens het bakken zal terugstromen en beter verdeeld worden over het braadstuk.

Gebruik een aardewerken braadslee: bij gebruik van glas heeft u meer kans op opspattend vet.

Gebruik de geëmailleerde vetvanger niet om in te braden.

PIZZA

Om te voorkomen dat kaas of tomatensaus in de oven loopt, kunt u vetvrij papier tussen het rooster en de pizza leggen.

Kip

Pas de schotel aan de grootte van de kip aan opdat het vet niet brandt.

TAARTEN/QUICHES

Gebruik geen glazen of porseleinen schalen: ze zijn te dik, daardoor is de baktijd langer en de onderkant van het deeg niet knapperig.

Bij gebak met vruchten kan de onderzijde van de taart nat worden: u kunt dan een paar lepels fijne griesmeel, fijnemaakte biscuitjes, amandelpoeder of tapiocameel op het deeg strooien, dat neemt bij het bakken het vocht op.

Bij vochthoudende of diepvriesgroenten (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u de deegbodem bestrooien met een eetlepel maizena.

GROENTEN

Voor een sappiger aardappelgratin, is het aanbevolen de aardappelen eerst te koken in schijfjes in melk of melk+room gedurende een twintigtal minuten.

Om gevulde tomaten te bereiden: na een hoedje afgesneden te hebben, verwijder de pitten, zouten aan de binnenkant en ze op een rek plaatsen zodat ze uitdruppen voor u ze opvult.

VIS

Goudbrasem met cider brut (droog): 1 goudbrasem van 1,5 kg.
 500 g champignons.
 2 zure appels.
 2 sjalotten
 2 soeplepels dikke room.
 100 g boter.
 1/2 liter cider. Zout, peper.

Ontdoe de vis van de ingewanden en de schubben. Leg hem in een beboterde ovenschotel op de fijngehakte sjalotjes en de in schijfjes gesneden champignons. Voeg de cider, peper en zout en een paar klontjes boter toe. Zet in de oven. Bak in de boter de ongepelde appels. Na het bakken de vis in een warme ovenschotel leggen, het kooknat zeven en blussen met room.

Voeg de room bij het nat, dien op met appels en champignons.

RUNDGEBRAAD Bijbehorende sauzen.Saus SAUTERNES EN ROQUEFORT

Laat 2 eetlepels fijngesneden sjalotjes in boter slinken.
 Voeg 10 cl Sauternes toe, laat dat verdampen.
 Voeg 100 g Roquefort toe en laat dat zachtjes smelten.
 Voeg 20 cl vloeibare room toe, zout, peper. Breng aan de kook.

Saus COGNAC met ROSE PEPPER:

Laat 2 eetlepels fijngesneden sjalotjes in boter slinken.
 Voeg 15 cl rode wijn toe, laat dat verdampen.
 Voeg een eigeel, 1 lepel Ketchup en 200 g boter toe. Zout, peper.
 Voeg al kloppend 3 lepels Cognac en 1 theelepel vermaalde roze bessen (peper) toe.

FRUITIGE saus met PEER en WATERKERS:

Kook 1 peer, geheel bedekt met witte wijn. Laten uitlekken en mixen.
 Leg 1/2 bosje waterkers in heet water, laten uitlekken en fijnhakken.
 Laat 1 eetlepel fijngesneden sjalotjes in boter slinken.
 Aanlengen met de wijn die bij het koken is gebruikt. Breng aan de kook.
 Voeg de peer, de waterkers en 20 cl vloeibare room toe.
 Voeg zout en peper naar smaak toe en laat licht koken.

Zet in de oven. Bak de in vieren gesneden, ongeschilde appels in de boter. Na het bakken de vis in een warme ovenschotel leggen, het kooknat zeven en blussen met room.

Voeg de room bij het nat, dien op met appels en champignons.

PIZZA

Basis: 1 pizza deeg

*met groenten: 6 eetlepels tomatensaus + 100 g in blokjes gesneden courgettes + 50 g in blokjes gesneden paprika + 50 g in schijfjes gesneden aubergines + 2 kleine tomaten in schijfjes + 50 g geraspte gruyere + oregano + zout + peper.

*met roquefort en gerookt spek: 6 eetlepels tomatensaus + 100 g spek + 100 g roquefort in blokjes + 50 g noten + 60 g geraspte gruyere.

*met worst en kwark: 200 g uitgelekte kwark over het deeg uitgestreken + 4 worstjes in schijfjes + 150 g ham in reepjes + 5 olijven + 50 g geraspte gruyere + oregano + zout + peper.

Kip

Vul het met een bosje verse dragon of bestrijk het met een mengsel van 6 teentjes gestampte knoflook, een mespuntje grof zout en een paar peperkorrels.

TAARTEN / QUICHES Niet aanhechtende aluminium vorm met een diameter van 30 cm.

Bladerdeeg taart met praline en appels :

- 1 uitgestrekt bladerdeeg licht geprikt met een vork.
- 200 ml room aan de kook brengen met een stokje vanille.
- 2 geklutste eieren met 30 g suiker, voeg de room erbij als deze afgekoeld is.
- 2 in blokjes gesneden appels in 70 g praline wentelen.
- Plaats de room + appels Zet in de oven.

QUICHES :

- Basis: 1 aluminium vorm van 27 tot 30 cm
- 1 pizza deeg klaar voor gebruik
- 3 geklutste eieren + 50 cl dikke room
- zout, peper, nootmuskaat.

Verskillende vullingen:

- 200 g voorgebakken spekjes,
- of - 1 kg gekookte witlof + 200 g geraspte Goudse kaas
- of - 200 g broccoli + 100 g spek + 50 g blauwschimmelkaas
- of -200 g zalm +100 g gekookte uitgelekte spinazie

GROENTEN

Gevule tomaten met warme geitekaas.

- 8 tomaten
- 300g verse geitekaas
- 4 soeplepels olijfolie
- 1 bosje fijne kruiden (bieslook of basilicum)
- Zout, peper.

Was de tomaten, verwijder het hoedje en de pulp voorzichtig.

Draai ze om om ze goed te laten uitlekken.

Meng de kaas en de olijfolie met een vork, voeg de fijngesnipperde kruiden toe

Zout, peper.

Zet het hoedje terug op en plaats ze in een schotel. Zet in de oven.

Warm opdienen op een bed van groene sla.

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

A al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).

Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Brandt

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um forno **BRANDT**, e estamos lhe gratos por isso.*

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT**, encontrará também uma vasta selecção de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno **BRANDT**.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste manual).

*E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

BRANDT

www.brandt.com

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.



Importante:

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Instruções de segurança _____	4
• Meio Ambiente _____	5
• Dispositivo de segurança para as crianças _____	5
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação _____	6
• Encastramento _____	6
• Ligação eléctrica _____	7
• Substituição do cabo de alimentação _____	8
3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	9
• Descrição dos acessórios _____	10
• Descrição do programador _____	11
4/ UTILIZAÇÃO DO APARELHO	
• Como acertar a hora _____	12
◦ Como alterar a hora _____	12
◦ Cozedura imediata _____	13
◦ Cozedura programada _____	14
◦ Cozedura económica _____	16
◦ Grelhador _____	17
◦ Utilização da função temporizador _____	18
◦ Luminosidade do visor _____	18
5 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	19
6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO	
• Limpeza da superfície exterior _____	21
• Normas de segurança _____	21
• Limpeza da porta _____	23
• Limpeza por pyrolyse _____	23
7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO _____	26
• Substituição da lâmpada _____	27
8 / VANTAGENS E PRINCIPIO "EASY COOK" _____	28
9 / OS MODOS DE COZEDURA "EASY COOK" _____	29
10 / ALGUMAS RECEITAS _____	30
SERVIÇO PÓS-VENDA _____	31



Importante

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o exaustor, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este exaustor foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a base de amianto.
- A sua utilização deve ser efectuada por adultos. Assegure-se de que as crianças não mexem no aparelho e não o utilizam como brinquedo. Assegure-se de que as crianças não manipulam os comandos do exaustor.
- Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.
- Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.
- Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. pois isso poderá representar um perigo para si.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização. Desta forma, evita que se queimem se entornar um recipiente de cozedura. Além disso, a frente do seu aparelho fica quente durante a utilização.
- Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.
- Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá constatar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.
- Durante a cozedura, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situados no interior do forno. Poderia sofrer queimaduras graves.
- Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos que aquecem superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.
- Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo,..) com as mãos sem protecção.
- Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base (ver capítulo descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.
- Na porta de abertura do forno, não pouce cargas pesadas e verifique que nenhuma criança possa subir nem sentar-se.
- Para evitar danificar os comandos do aparelho, não deixe a porta aberta enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.
- No caso de uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode ser necessária uma ventilação suplementar como abrindo a janela ou aumentando a potência da ventilação mecânica.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).
- Após a utilização do forno, verifique que todos os comandos estão na posição de paragem.
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança eléctrica).
- Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 10 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) activa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

• MEIO AMBIENTE

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.



– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.



Atenção

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Directiva Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Regulamento CE n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

• DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS

• ACTIVAÇÃO DA SEGURANÇA

– Abra a porta.

Prima a presilha que se encontra por debaixo do painel, até à engrenagem do sistema e depois feche a porta (fig.1).

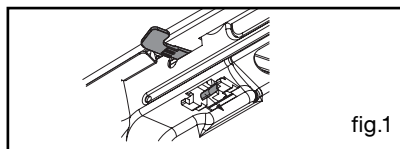


fig.1

• ABERTURA COM SEGURANÇA ENGRENADA

– Empurre a alavanca e abra a porta (fig.2).

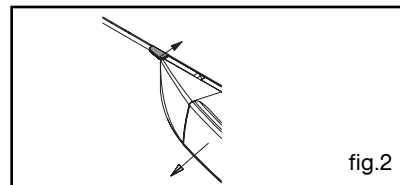


fig.2

• DESACTIVAÇÃO DA SEGURANÇA

Abra a porta e empurre a presilha por debaixo do painel (fig.3).

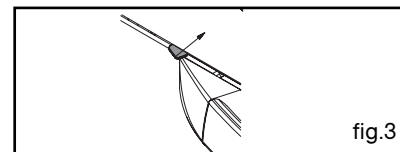


fig.3

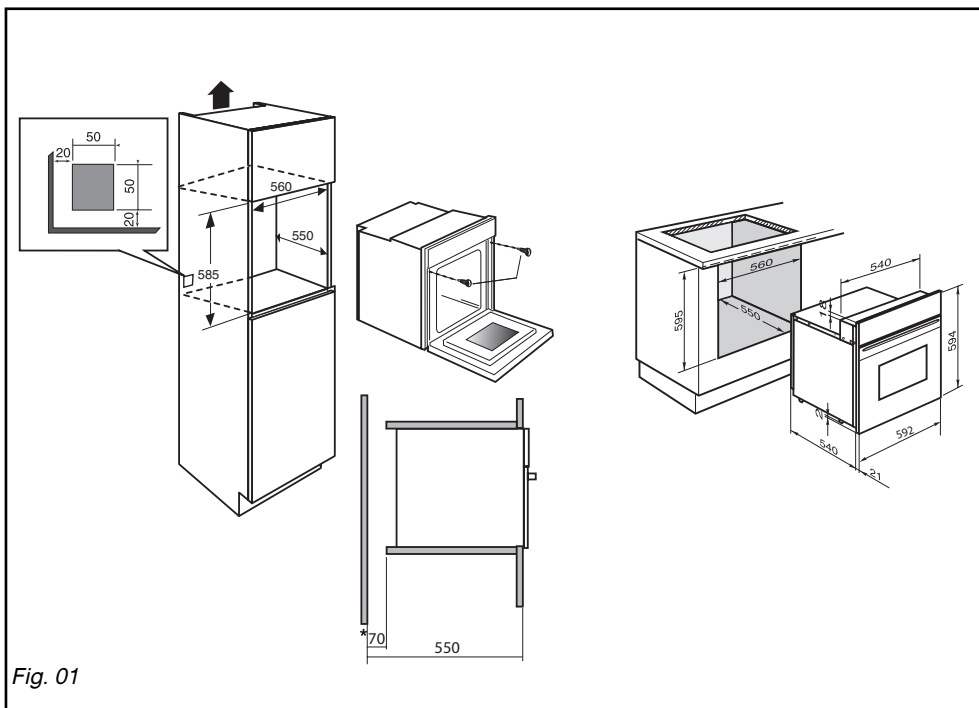


Fig. 01

• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

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 mín. de 5 mm com o móvel vizinho.
- O material do móvel de encastramento e o respectivo revestimento devem resistir ao calor.
- Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel utilizando 2 parafusos através dos buracos previstos para esse fim nos pilares laterais (fig. 1)

• ENCASTRAMENTO

Para tal:

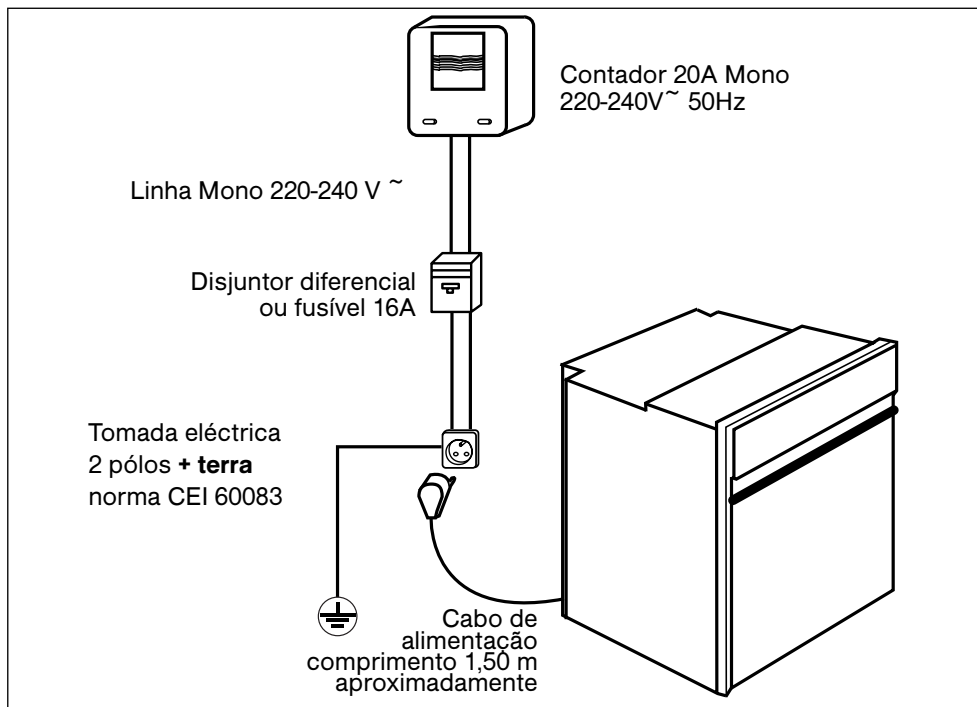
- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício com 2 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque novamente o tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

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



Conselho

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



• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o exaustor deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser cortados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser realizada antes de o aparelho ser instalado no armário.


Verificar se:

- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de $1,5\text{mm}^2$ (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ atra-

vés de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar ou em conformidade com as regras de instalação.

Atenção

O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes. **Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, que poderá ser adquirido junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.**


**Atenção**

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

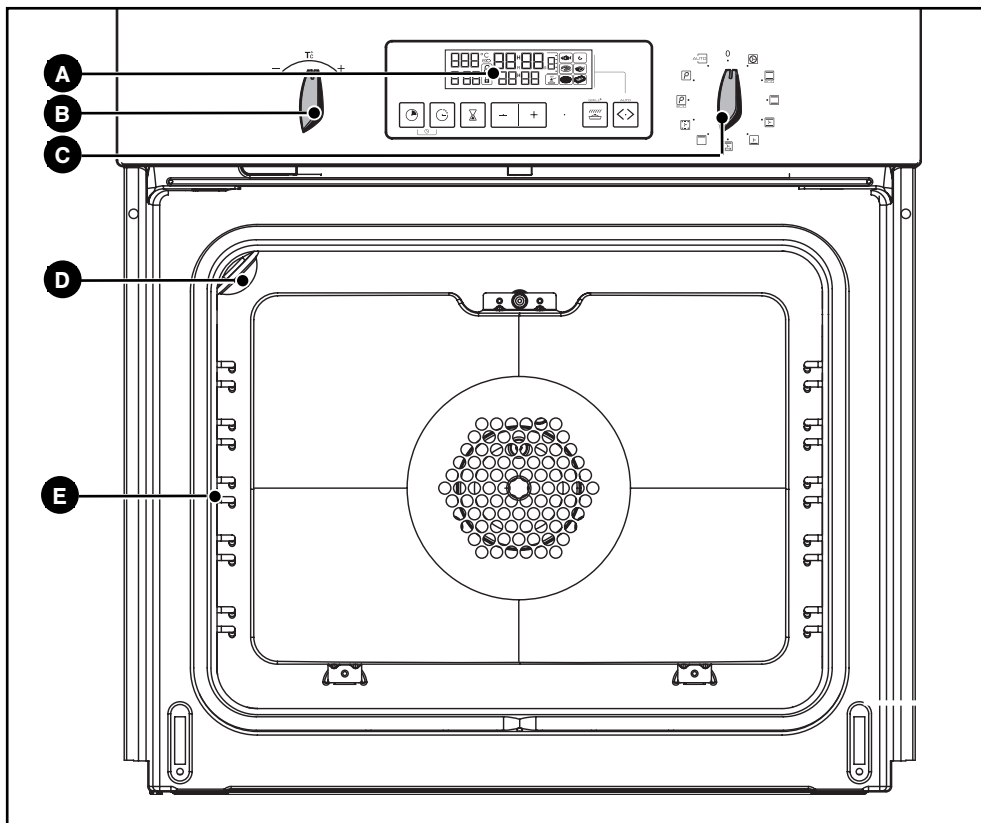
Se a instalação eléctrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 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:
- Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, gire-a.
- Descarne 12 mm 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.
- 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 o auxílio dos 2 parafusos.

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



- A** Programador
- B** Selector de temperatura
- C** Selector de funções

- D** Lâmpada
- E** Encaixes fio



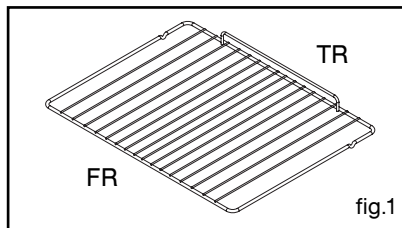
Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS

• Grelha de segurança antibasculamento (fig.1)

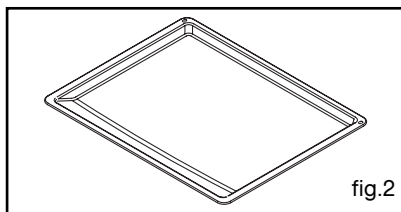
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar, ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.



• Placa multiusos (fig.2)

Serve de placa de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madalenas, queques, massas folhadas, etc.

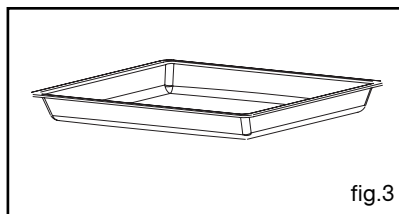
Inserido nos encaixes, por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade. Evite colocar directamente neste tabuleiro grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.



• Placa multiusos de 45 mm (fig. 3)

Inserida nos encaixes debaixo da grelha, recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

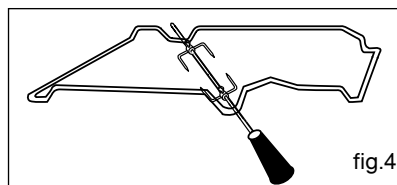
Evite colocar na pingadeira grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.



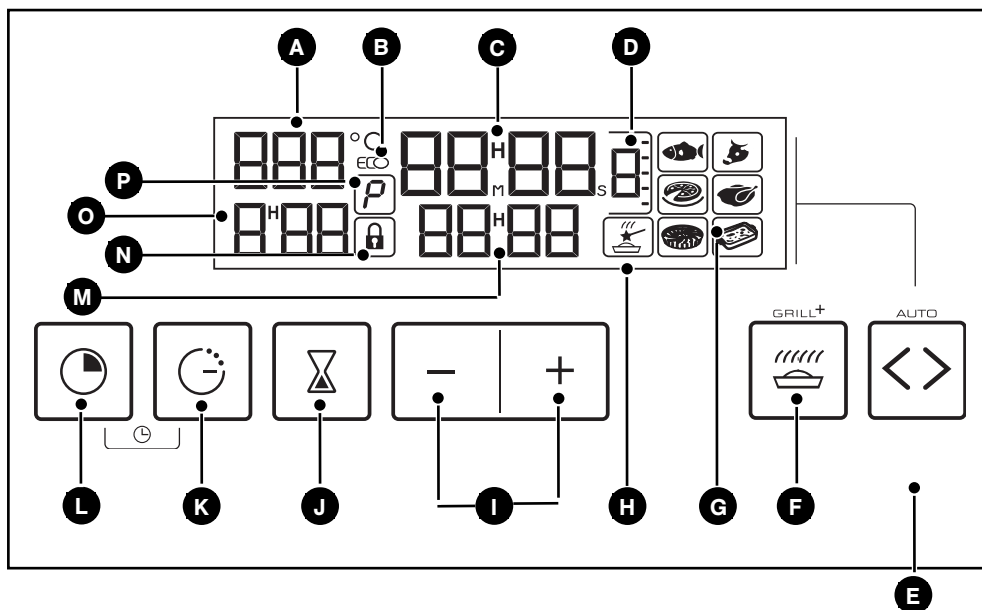
• Espeto rotativo (fig.4) consoante o modelo

Para a sua utilização:

- coloque a placa multiusos no encaixe n.º1 de modo a recolher o molho de cozedura, ou então na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.
- enfie uma das forquilhas no espeto; coloque no espeto o alimento que deseja assar; enfie a outra forquilha; centre e aperte, enroscando as duas forquilhas.
- coloque o espeto no seu suporte.
- empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno.
- retire a pega desapertando-a para poder fechar a porta. Após a cozedura, enroscar novamente a pega no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.



• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- | | |
|--|---|
| A Apresentação da temperatura | I Botões de regulação do tempo |
| B Indicador ECO (cozedura e pirólise) | J Botão do temporizador |
| C Apresentação da hora e durações | K Botão do fim de cozedura |
| D Indicador do número do degrau | L Botão de duração de cozedura |
| E Botão da função EASY COOK | M Indicador de fim de cozedura |
| F Botão do GRILL+ | N Indicador de porta fechada |
| G Indicador dos pratos EASY COOK | O Indicador de duração de cozedura |
| H Indicador EASY COOK | P Indicador de pirólise |

• Como acertar a hora?

-Apagando da ligação eléctrica

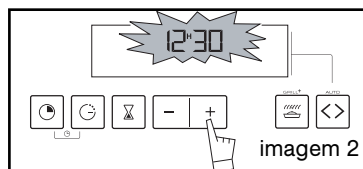
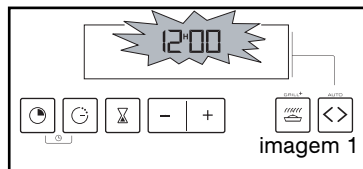
O visor pisca nas 12:00. (imagem 1)

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão) (imagem 2).

Exemplo: 12H30

A memorização da hora acertada é feita pas-sados alguns segundos.

O visor já não pisca.



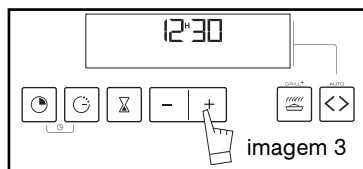
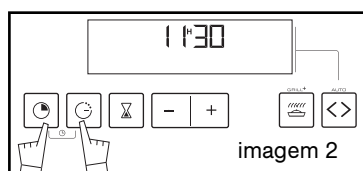
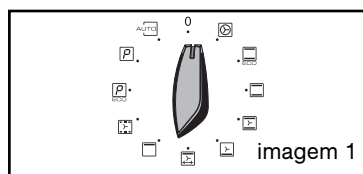
- Para voltar às horas no relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (imagem 1).

Prima em simultâneo os botões “☾” e ☼ durante alguns segundos (imagem 2), e deixe de premir quando a hora do dia começar a piscar. Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Acerte a hora com os botões + ou - (imagem 3).

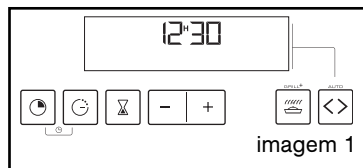
A memorização da hora acertada é feita pas-sados alguns segundos.



• Cozedura imediata

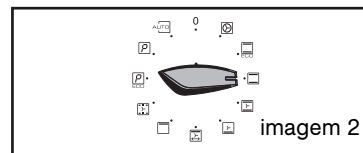
– O programador deve apenas apresentar a hora.

Esta não deve estar a piscar (imagem 1).



Rode o selector de funções para a posição pretendida.

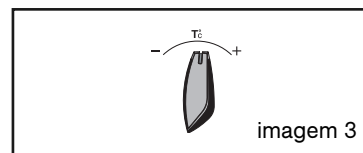
Exemplo: posição (imagem 2).



O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.

É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção da temperatura para + ou - (imagem 3)

Exemplo: marcação da temperatura 210 °C (imagem 4).

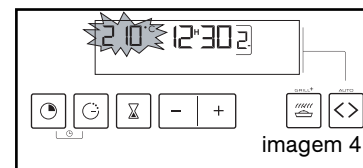


Coloque o seu tabuleiro no forno de acordo com as recomendações fornecidas.

Após estes passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

Esta deixa de piscar.



Atenção

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.



Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.




Atenção

Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura (imagem 1).

- Prima o botão “” até que o indicador da duração da cozedura comece a piscar.

O visor pisca às 0h00 para lhe indicar que a regulação pode ser feita (imagem 2).

- Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 30 minutos de cozedura (imagem 3).

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

O visor deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,

- 0:00 começa a piscar (imagem 4).

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (imagem 5).

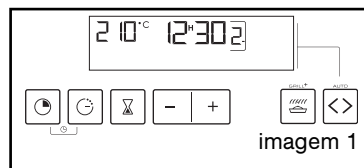


imagem 1

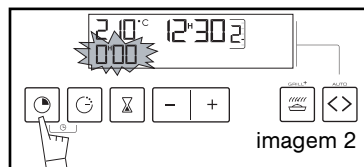


imagem 2

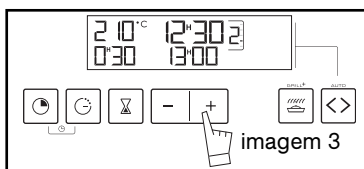


imagem 3

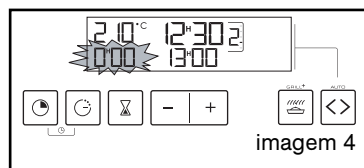


imagem 4

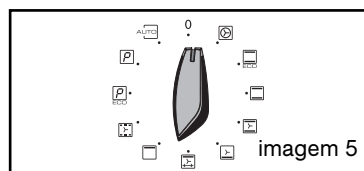


imagem 5

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após acertar a duração da cozedura, prima o botão "🕒" até que o indicador de final de cozedura comece a piscar.

O visor de final de cozedura para indicar que a regulação pode ser feita (imagem 1).

- Prima o botão + ou - para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

Exemplo: fim de cozedura às 13h (imagem 2). O final de cozedura é memorizado automaticamente após alguns segundos.

O visor deixa de piscar.

Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h.

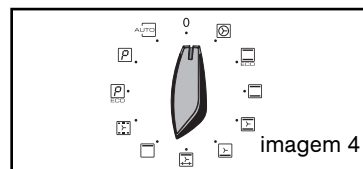
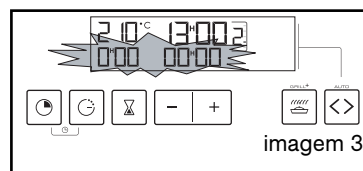
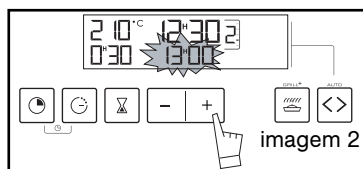
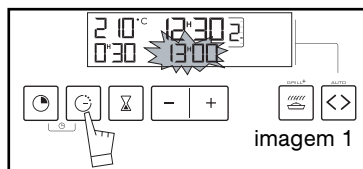
No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,

- 0:00 e a duração começam a piscar (imagem 3).

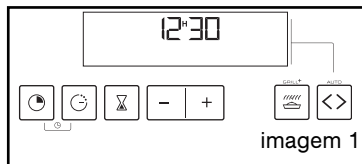
- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (imagem 4),

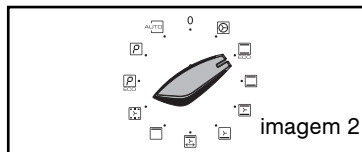


• COZEDURA ECONÓMICA *

– O programador deve apenas apresentar a hora (imagem 1).

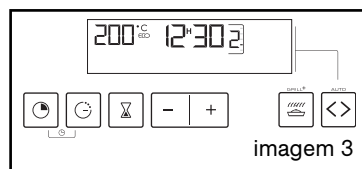


– Rode o selector de funções para a posição “ECO”. O indicador “ECO” acende no visor (imagem 2).



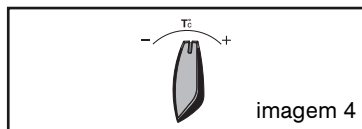
– Coloque o seu tabuleiro no forno, de acordo com a recomendação indicada no visor.

Exemplo: posição “ECO” -> grelhas e ou 2 aconselhadas (imagem 3).

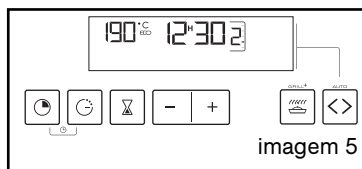


– O seu forno propõe-lhe a melhor temperatura para o modo de cozedura escolhido, 200 °C.

No entanto, pode alterá-la, utilizando o selector da temperatura para + ou - (imagem 4).



Exemplo: posição “ECO” ajustada para os 190 °C (imagem 5).



O indicador da temperatura começa a piscar. 3 bips indicam-lhe que a temperatura indicada foi alcançada.

***Esta posição permite uma economia de energia até 20%, conservando resultados de cozedura idênticos.**

A posição ECO é utilizada para a marcação energética.





Atenção

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.


• GRELHADOR⁺

– Esta função permite-lhe associar à sequência de cozedura seleccionada uma função de “alouramento” do tabuleiro no fim da cozedura, sendo esta efectuada através da colocação do grelhador durante os 5 últimos minutos da sequência.

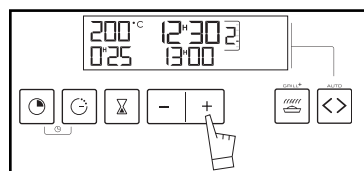
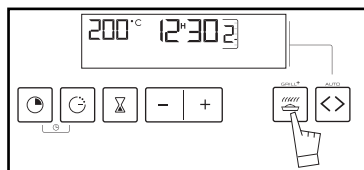
Esta é apenas activa nas seguintes funções de cozedura ::” 


Esta função pode ser programada no início da cozedura, adicionando 5 minutos ao tempo de cozedura, ou premindo, simplesmente, no fim da cozedura, os botões “  ”.

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

– Prima o botão “GRILL⁺”, a duração de cozedura começa a piscar às 0h05 (este valor de duração corresponde ao tempo mínimo necessário para activar a função “  ” na sequência de cozedura escolhida).

– Prima os botões + ou - para ajustar o tempo total de cozedura. A memorização da duração é automática após alguns segundos, o visor deixa de piscar.




– Após estas 3 acções, o forno aquece e o símbolo “  ” acende, indicando que a função está a ser utilizada.

Não coloque os tabuleiros demasiado perto do grelhador, de modo a evitar um alourar demasiado rápido. Respeite a primeira ou a segunda grelha (partido de baixo).

Exemplos de pratos:

– Gratinados de massas, couve-flor, endívias, moluscos de peixe, crumbles...

Exemplos de programação: Gratinado de cebola:

– Selecciona a sequência de cozedura, a temperatura: 180 °C, o programa: “  ” e o tempo: 25 minutos.

O caldo aquece durante 20 minutos e o gratinado efectua-se durante os 5 minutos restantes.



Atenção

Qualquer rotação do selector de funções dá origem à desactivação da função “  ”.



Conselho


É possível activar ou suprimir esta função a qualquer momento da cozedura, premindo o botão “ ”.

Também é possível activar esta função com uma cozedura diferida. 

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima o botão “” (imagem 1) até chegar aos 0.00.

- Regule o tempo pretendido premindo os botões + ou - (imagem 2) até obter o valor desejado (máximo de 60 minutos).

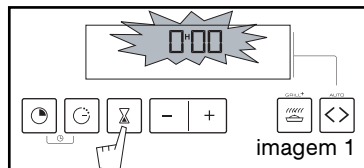


imagem 1

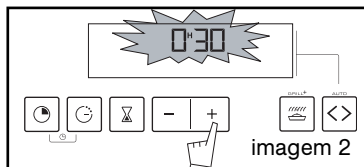


imagem 2

O visor deixa de piscar e o temporizador começa a contagem decrescente em segundos. Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

Atenção

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO VISOR

Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:

- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (imagem 1).

- Prima, ao mesmo tempo, os botões + e - durante alguns segundos, até o visor apresentar “CO” para entrar no modo de regulação (imagem 2).

- Prima os botões + ou - para obter a luminosidade desejada.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundos e acerte novamente o relógio do programador.

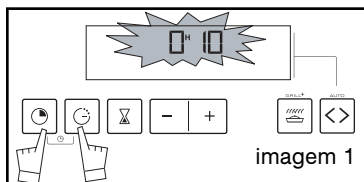


imagem 1

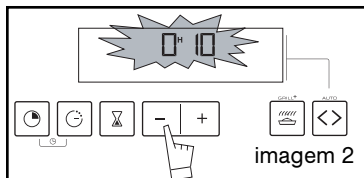
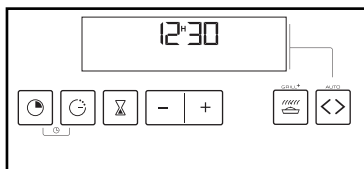


imagem 2



*

**CALOR GIRATÓRIO**(temperatura recomendada **180°C** mini 35°C máxi 235°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.
- Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para manter tenros **carnes, brancas, peixes, legumes**. Para as cozeduras multiplas até 3 níveis

*

**TRADICIONAL (ECO)**(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- NOTA : todas as cozeduras são realizadas **sem pré-aquecimento**.

**TRADICIONAL**(temperatura recomendada **240 °C** mini 35 °C máxi 275 °C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato lá dentro.
- Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra...** Para assar **carne vermelha**. Para cozer lentamente em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("**coq au vin**", **guisados de coelho**)

**TRADICIONAL VENTILADA**(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para as **carnes, peixes, legumes**, colocados preferencialmente num recipiente de barro.

**BASE VENTILADA**(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grill e ventoinha de circulação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **as preparações levedadas (bolo rei, bola, folar...)** e para os **soufflés** que não ficarão retidos com uma crosta por cima

**GRELHADOR COM AR QUENTE**

(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Recomendado para todas as **carnes de aves** ou **assados**, para dourar por fora e cozer por dentro **perna, costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras

**GRELHADOR + (ESPETO ROTATIVO consoante o modelo)**

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todas as **carnes de ave** ou **assados** no espeto rotativo. Para dourar a alta temperatura ou cozer por dentro **perna, costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

• REINIGING VAN DE DEUR



Let op
Laat het apparaat eerst afkoelen
voordat u de ruit losclipt.

- Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos (imagem 1). São fornecidos no saco plástico do seu aparelho.

- Retire o primeiro vidro fixado da seguinte forma:

Insera os dois outros batentes vermelhos nos locais **A** previstos para esse fim (imagem 2).

Faça força sobre estas peças para desprender o vidro (imagem 3).

- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel.

Zet de ruit niet in het water.

Gebruik geen schuurmiddelen of shuursponzen. Spoel met helder water af en droog het met een niet-pluizige doek.

- Indien nodig het geheel van binnenruiten uit de deur verwijderen. Dit geheel bestaat uit een of twee ruiten naargelang het model, met in iedere hoek een zwarte rubberen aanslag (fig.4).

- Na het reinigen de vier rubberen aanslagen weer terugzetten. Zorg hierbij voor dat op de ruit staat aangegeven:

* linksboven: L

* rechtsboven: R

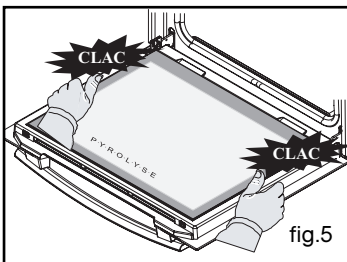
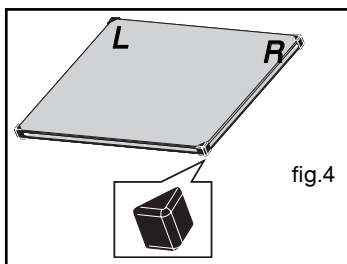
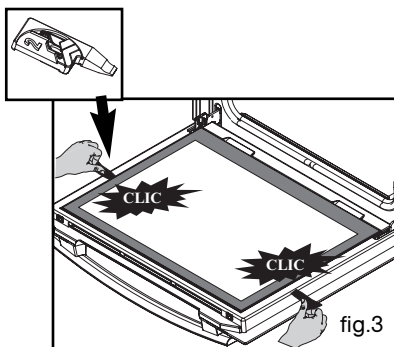
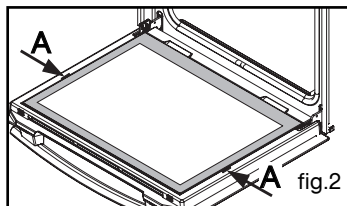
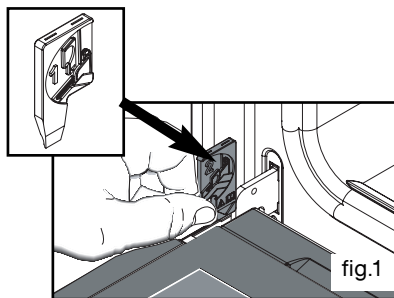
Zet het geheel van binnenruiten zodanig terug in de deur dat L en R zich aan de kant van de scharnieren bevinden.

- Indien uw oven is uitgerust met een enkele binnenruit dient deze zich zo dicht mogelijk bij de geclipte ruit te bevinden.

- Clip uw laatste ruit vast door de vermelding "P.Y.R.O.L.Y.S.E" naar u toe te plaatsen (fig.5).

- Verwijder de rode plastic aanslagen.

Uw apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.



• FORNO PIROLÍTICO

- O seu forno limpa-se através da destruição a altas temperaturas da sujidade que provém das manchas ou dos transbordos.

- Os fumos libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

Não deixe o forno acumular demasiadas gorduras para efectuar esta limpeza.

Em que caso é preciso efectuar uma pirólise?

- Quando o seu forno deitar fumo durante um pré-aquecimento, ou deitar muito fumo durante as cozeduras.

- Quando o seu forno libertar a frio um cheiro desagradável após diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas unicamente se o grau de sujidade o justificar.

- De modo a poder adaptar-se a cada situação, este forno dispõe de 2 ciclos de limpeza por pirólise.

- Um ciclo económico com duração de 1:30 (tendo em conta o tempo de arrefecimento do forno, este ficará bloqueado durante 2 horas), este ciclo tem um consumo cerca de 25% menor que o ciclo de pirólise padrão. Accionado regularmente (a cada 2 ou 3 cozeduras de carnes), este ciclo permite manter o forno limpo em quaisquer circunstâncias.

- Um ciclo padrão com duração de 2:00 (tendo em conta o tempo de arrefecimento do forno, este ficará bloqueado durante 2:30), garantirá a limpeza eficaz de um forno muito sujo.

- Como medida de segurança, a porta fica trancada enquanto a temperatura no interior do forno ultrapassar as temperaturas de cozedura. É impossível abrir a porta, mesmo colocando o interruptor do selector de funções em 0.

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem manchas: não se justifica uma pirólise.
Cozeduras causando sujidade	Carnes, peixes, (num tabuleiro) legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras causando muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja projecções grandes.

• NORMAS DE SEGURANÇA



Atenção

- Antes de iniciar a pirólise, retire todos os acessórios do interior do forno, incluindo tabuleiros e grelhas.



Antes do início da pirólise, retire os derrames importantes que podem ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

- Durante a pirólise, as superfícies ficam mais quentes do que numa utilização normal, as crianças devem manter-se afastadas.

- Não cubra o interior do forno com papel de alumínio, para poupar uma limpeza: se provocar um sobre-aquecimento, danificará o esmalte que recobre a cavidade.



• LIMPEZA POR PIRÓLISE IMEDIATA


Certifique-se de que o programador está a indicar a hora do dia e que esta não esteja intermitente.

Basta colocar o seu selector de cozedura na posição “ Pirólise” ou “ Pirólise ECO”(imagem 1).

O tempo de indisponibilidade do forno é de 2h30 (2 horas de pirólise e 30 minutos de arrefecimento) em “Pirólise” ou 2h (1h30 de pirólise e 30 minutos de arrefecimento) em “Pirólise ECO”(este tempo não pode ser alterado). Este tempo tem em conta a duração de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

O visor indica-lhe a hora em que o seu forno estará novamente disponível (imagem 2).

O  no visor indica-lhe que se encontra no ciclo de pirólise ou  ECO no ciclo de pirólise ECO.

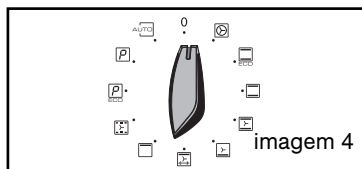
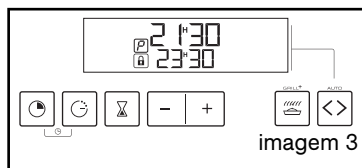
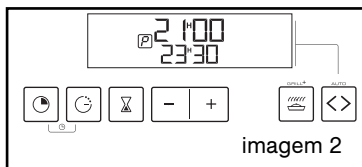
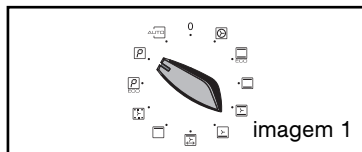
Durante o ciclo da pirólise, aparece um cadeado  no visor, indicando que a porta está bloqueada (imagem 3).

No final do ciclo da pirólise, o visor indica (consulte (imagem 2).

Quando o cadeado deixa de aparecer no visor, pode abrir a porta.

Coloque novamente o selector de funções na posição 0(imagem 4).

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca. O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.



Atenção

Antes de iniciar uma pirólise, retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes que se tenham criado.




Atenção

Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

• LIMPEZA POR PIRÓLISE DIFERIDA

Siga as instruções descritas no parágrafo “pirólise imediata” e depois “pirólise imediata” e depois

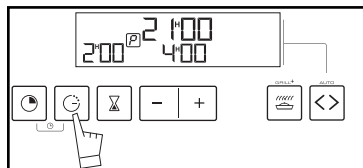
Prima o botão “”, o indicador do final de cozedura começa a piscar para indicar que já pode fazer a regulação.

Prima os botões + ou - para regular a hora final desejada.

Exemplo: Fim de pirólise às 4:00.

Após estas acções, o início da pirólise é diferido para terminar às 4h.

Quando a pirólise tiver terminado, coloque novamente o selector de funções em 0.



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

PROBLEMA CONSTA-TADO	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 eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ligue o forno. ➔ Substitua o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). ➔ Aumente a temperatura seleccionada.
O cadeado pisca	<ul style="list-style-type: none"> - Defeito de bloqueio da porta. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Contacte 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 ou o fusível está fora de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mude a lâmpada. ➔ Ligue o forno ou mude o fusível.
A limpeza por pirólise não é feita.	<ul style="list-style-type: none"> - A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Certifique-se de que a porta está fechada. ➔ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	<ul style="list-style-type: none"> - Cozedura em curso. - Em fim de cozedura. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ A temperatura à sua escolha foi atingida. ➔ A cozedura que programou terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	<ul style="list-style-type: none"> - A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125 °C. - Se não parar após 1 hora. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Abra a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno ➔ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno não aquece e aparece no visor a mensagem "DEMO" intermitente, a cada 8 segundos.	<ul style="list-style-type: none"> - O seu forno está programado para uma demonstração. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Acerte as horas para as 0h00. Prima durante 10 segundos em + e até ouvir um bip.



Atenção

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador.



Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

**Cuidado**

Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.

**Conselho**

Para desmontar o difusor luminoso, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

• SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

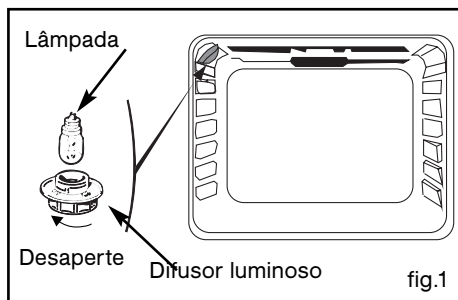
A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

- a) Desligue o forno.
- b) Desaperte o difusor luminoso (fig.1).
- c) Desaperte a lâmpada no mesmo sentido.


Características da lâmpada:


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

- d) Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor luminoso e, em seguida, ligue o forno.




• VANTAGEM E PRINCÍPIO

Com a função “” já não precisa de escolher a temperatura e o tempo de cozedura. Estes dois parâmetros são calculados automaticamente pelo forno, de modo a obter uma cozedura otimizada.


Este modo de cozedura efectua  se em 2 fases:

1) Uma primeira fase (aquisição) durante a qual o forno vai registar, graças aos seus sensores electrónicos, os dados de cozedura específicos do seu prato.

Esta fase é simbolizada por  a piscar na zona direita do visor:

Podem durar entre 5 e 40 minutos segundo a cozedura seleccionada.

NÃO ABRIR A PORTA DURANTE ESTA FASE de modo a não perturbar o registo dos dados.

2) Uma segunda fase (cálculo), durante a qual o forno determina o tempo de cozedura necessário. O símbolo de animação “” deixa de piscar. O forno indica o tempo de cozedura


que falta, bem como a hora de fim de cozedura. Pode abrir, se desejar intervir no prato (regar, virar o alimento...).

3) No final da cozedura, ouvirá vários bips.

• MODO DE UTILIZAÇÃO

a) **Cozedura imediata:**


Coloque o selector de cozedura na função “”.

Com o auxílio do botão “”, escolha o prato.

Insira na grelha recomendada no visor. Feche a porta. O forno inicia a cozedura.


A fase de procura começa simbolizada pela animação no visor: É-lhe proposto um tempo. Uma vez a cozedura concluída, o forno emite vários bips.

b) **Cozedura diferida:**

Coloque o selector de cozedura na função “”.

Escolha o seu prato, premindo o botão “”.

Enforne o prato e feche a porta

Coloque o selector do modo em “”.


Prima os botões + ou - para regular a hora final desejada.

Exemplo: Fim de cozedura 13h00.



Após estas operações, o início da cozedura é diferido.

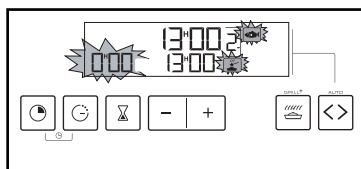
O fim da cozedura é avaliado a partir do tempo médio básico. Tal como para uma cozedura imediata, esse tempo será optimizado durante a cozedura e por conseguinte a hora poderá variar uns minutos (a + ou a -) em relação à selecção inicial.

• CONSELHOS

Quando o símbolo “” deixar de piscar, pode abrir a porta do forno.

No entanto, se abrir a porta enquanto o símbolo estiver animado, o seu forno emite um “bip” de aviso e os símbolos dos pratos piscam.

A cozedura em modo “” DEVE COMEÇAR COM O FORNO FRIO. Convém esperar que arrefeça por completo antes de efectuar uma segunda cozedura neste mesmo modo (no caso oposto, os indicadores de duração de cozedura, “” e os pratos piscam no visor, bem como uma série de bips sonoros impedem-no de iniciar uma cozedura). 



9 / NO CASO DE ANOMALIAS NO FUNCIONAMENTO

PROBLEMA CONSTA-TADO	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
Os bips+ a imagem EASY COOK piscam	- Abriu a porta durante a fase de pesquisa: o programa foi cancelado. - O forno está quente	• Deixe arrefecer o forno antes de reiniciar a cozedura.



PEIXE

- Peixes inteiros (dourada, pescadinha...) ou inteiros individuais (trutas, cavalas) com especiarias e vinho branco, posta de peixe

CONSELHOS:

- guarde esta função para os peixes inteiros, cozinhados na travessa (os peixes grelhados ou cozidos em papillote necessitam de um pré-aquecimento do forno).



LOMBO DE VACA ASSADO

- Lobos de vaca assados (cozedura em sangue suculento)

CONSELHOS:

- Se preferir uma carne bem passada, opte por uma função de cozedura tradicional.
- retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura (ver conselhos na página seguinte). Retire ao máximo as tiras de toucinho, coloque a carne num tabuleiro de barro com um pouco de água e uma colher de café de azeite. Tempere com sal no fim da cozedura.



PIZZA

- pizza fresca de charcutaria
- pizza de massa pronta a ser cozida
- pizza de massa feita em casa
- pizza congelada (rolos de queijo, pãezinhos (em caixas))

CONSELHOS:

- coloque-a em cima da grelha de modo a obter uma massa estaladiça
- coloque-a no tabuleiro esmaltado de modo a obter uma massa fofa.



FRANGO

- frangos de 1 kg a 1,800 kg

- pato pequeno, pintada...

CONSELHOS:

- cozedura com o espeto rotativo: não se esqueça de colocar a pingadeira no 1º encaixe, de modo a recuperar as gorduras.
- cozedura dentro de um tabuleiro: de barro de preferência, de modo a evitar as projecções de gordura
- Pique a pele das aves de modo a evitar os salpicos.



TARTES

- Tartes frescas
- Tartes congeladas
- Quiches
- Empadas de carne cruas congeladas

CONSELHOS:

- utilize uma forma de alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por debaixo
- tartes e quiches congeladas do comércio: retire a forma de alumínio antes de as colocar em cima da grelha



LEGUMES

- tomates, pimentos recheados
- lasanhas (frescas ou congeladas)
- empadão, bacalhau desfiado, gratinados de massas, etc...

CONSELHOS:

- adapte correctamente as dimensões do seu tabuleiro à quantidade a cozer, para evitar que o sumo saia.

PEIXE

Quando o compra, o cheiro deve se agradável e normal a maresia.

O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

VACA (CARNES NO GERAL)

Tire imperativamente a carne do frigorífico bastante tempo antes da cozedura: o choque frio-quente endurece a carne, assim obterá um lombo de vaca assado tostado por fora, mal passado por dentro e succulento. Não tempere com sal antes de assar: O sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com o auxílio de espátulas: se a picar, o sangue sairá para fora. Deixe sempre repousar a carne 5 a 10 minutos após a cozedura: embrulhe-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atraído para o exterior durante a cozedura vai refluir e irrigar o assado.

Utilize tabuleiros para assados em barro: o vidro favorece as projecções de gorduras.

Não asse dentro da pingadeira esmaltada.

PIZZA:

Para evitar os derrames de queijo ou de molho de tomate para o interior do forno, pode colocar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza.

FRANGO:

Adapte o tabuleiro ao tamanho do frango, de modo a que as gorduras não queimem.

TARTES/QUICHES:

Evite os tabuleiros de vidro, ou porcelana: demasiado espessos, estes prolongam o tempo de cozedura e o fundo das massas não fica estaladiço.

Com os frutos, a base da tarte poderia ficar encharcada: basta então colocar umas colheres de sêmola fina, bolachas esmigalhadas, miolo de amêndoas ou tapioca, o que, durante a cozedura absorverá o molho.

Com os legumes húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode polvilhar uma colher de sopa de maisena.

LEGUMES

Para um gratinado de batatas mais untuoso, aconselhamos a cozê-las anteriormente cortadas às rodelas em leite ou leite-creme durante vinte minutos.

Para fazer tomates recheados: após ter aberto um buraco, retire as sementes, tempere com sal o interior e coloque-as numa grelha para que eles escorram antes de os rechear.

PEIXES

Dourada cinza com cidra bruta: 1 dourada de 1,5 kg.
 500 g de cogumelos de Paris.
 2 maçãs ácidas.
 2 echalotas.
 2 colheres de sopa de creme espesso.
 100 g de manteiga.
 ½ litro de cidra. Sal, pimenta.

Amanhe e escame o peixe. Coloque-o num tabuleiro untado com manteiga por cima das chalotas picadas e dos cogumelos laminados. Adicione a cidra, sal e pimenta e alguns pedaços de manteiga. Leve ao forno. Coza as maçãs na manteiga em quartos não descascados. No fim da cozedura, coloque o peixe num tabuleiro quente, filtre o molho e adicione o creme. Acrescente o creme ao molho, sirva com as maçãs e os cogumelos.

LOMBO DE VACA Molhos de acompanhamento.

Molho de vinho SAUTERNES (vinho branco doce) com SALSA e QUEIJO ROQUEFORT:

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga.
 Adicione 10 cl de vinho Sauternes, deixe evaporar.
 Adicione 100 g de queijo Roquefort, deixe derreter lentamente.
 Junte 20 cl de natas, sal, pimenta. Leve a ebulição.

Molho de CONHAQUE com PIMENTA ROSA:

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga.
Adicione 15 cl de vinho tinto, deixe evaporar.
Acrescente 1 gema de ovo, 1 colher de Ketchup, 200 g de manteiga. Sal, pimenta.
Sem deixar de mexer, junte 3 colheres de Conhaque e 1 colher de café de grãos de pimenta rosa.

Molho de FRUTA com PÊRA e AGRIÃO:

Coza 1 pêra, coberta com vinho branco. Escorra, triture.
 Escalde ½ molho de agrião, escorra-os e pique-os finos.
 Refogue 1 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga.
 Acrescente o vinho branco da cozedura. Ferva até evaporar.
 Adicione a pêra, os agriões e 20 cl de natas.
 Tempere com sal e pimenta, deixe ferver ligeiramente.

Leve ao forno. Cozinhe na manteiga as maçãs não descascadas cortadas em gomos. No fim da cozedura, coloque o peixe num tabuleiro quente, filtre o molho e adicione o creme. Acrescente o creme ao molho, sirva com as maçãs e os cogumelos.

PIZZA

Base: 1 massa para pizza

*com legumes: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas em cubos + 50 g de pimentos cortados em cubos + 50 g de beringelas às rodela + 2 tomates pequenos às rodela + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort em cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão: 200 g de requeijão escorrido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodela + 150 g de fiambre em tiras + 5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

FRANGO

Coloque no interior um ramo de estragão fresco ou pincele-o com uma mistura feita de 6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

TARTES / QUICHES

Forma em alumínio anti adesivo com um diâmetro de 30 cm.

Tarte folhada caramelizada com maçãs:

1 massa folhada espalhada com a sua folha de papel vegetal, picada com o garfo.

200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.

2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte o creme arrefecido.

2 maçãs cortadas em cubos e passadas pelo pralin (miolo de avelãs torradas e açúcar)

Coloque o creme + as maçãs. Leve ao forno.

QUICHES :

Base: 1 forma de alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm

1 massa pronta a ser cozida

3 ovos batidos + 50 cl de natas

Sal, pimenta, noz-moscada

Recheios variados:

200 g de toucinho pré-cozido,

ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado

ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos +50 g de queijo

azul

ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escorridos

LEGUMES**Tomates recheados aquecidos.**

8 tomates

300 g de queijo de cabra fresco

4 colheres de sopa de azeite

1 pequeno ramo de ervas aromáticas (cebolinho ou manjeri-

cão)

Sal, pimenta.

Lave os tomates, abra um buraco e retire suavemente a polpa.

Vire-os para os escorrer bem.

Com um grafo, misture o queijo e o azeite, adicione as ervas aromáticas bem picadas, sal e pimenta.

Volte a colocar a tampa do orifício que fez e coloque-os num tabuleiro. Leve ao forno.

Sirva quente numa bandeja com salada verde.

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).

Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

