

GB Using your oven

FR Le guide d'utilisation de votre four

PT O guia de utilização do seu forno

GR Ο οδηγός χρήσης του φούρνου σας

NL Gebruiksaanwijzing van uw oven

FE 200

Brandt

Contents

Introduction	P.3
Your oven	
How it works	P.4
Accessories	P.5
Safety recommendations	P.6
How to install your oven	
Electrical connections	P.7-8
Dimensions for installation use	P.9
How to use your oven	
How to cook straightaway	P.10
Changing a bulb	P.10
Looking after your oven	P.11
Cooking methods	P.12-13
Troubleshooting	P.14

Throughout this manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice to help you make the best use of your oven

Introduction

GB

Dear Customer,

*Thank you for buying a **BRANDT oven**.*

Our design staff have produced a new generation of kitchen equipment, to make everyday cooking a pleasure.

*You will find that the clean lines and modern look of your **Brandt oven** blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.*

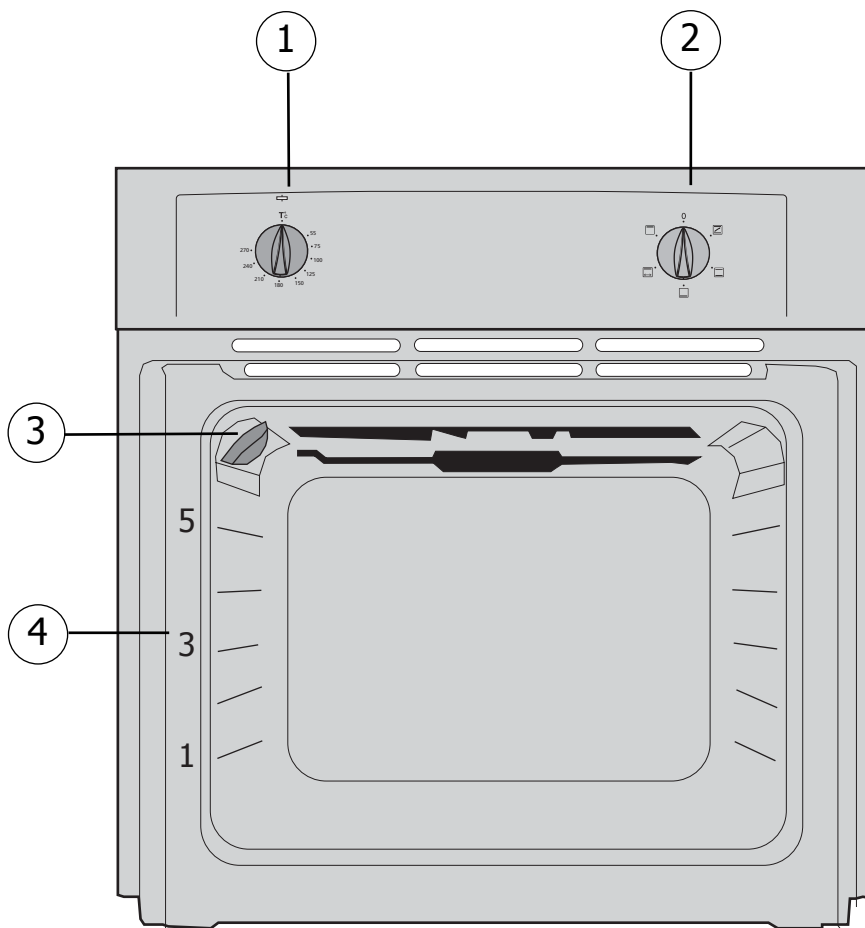
*Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new **Brandt oven**.*

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

Brandt has always been a leader in the development of new products, thus enhancing the quality of everyday life by providing increasingly efficient products, that are easy to use, respect the environment, and are attractive and reliable.

The BRANDT name.

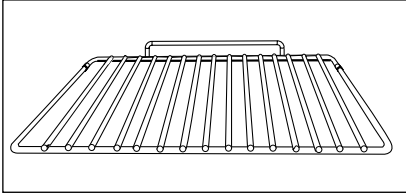
Your oven



OVEN FEATURES

- | | |
|-----------------------|------------------|
| ① Temperature control | ③ Light |
| ② Feature selector | ④ Rail positions |

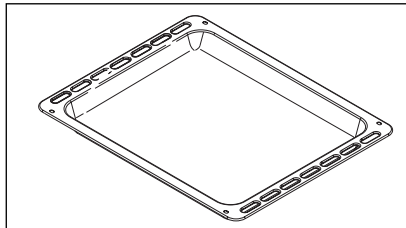
Accessories (Depending on model)



Anti-tip safety shelf

GB

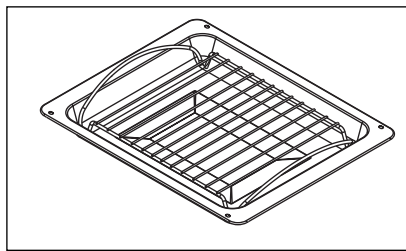
Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning, or may be placed directly on the shelf itself.



Multi-purpose baking tray

This tray has a raised edge and can be used for baking pastries (choux buns, meringues, small cakes, flaky pasties, etc).

Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.

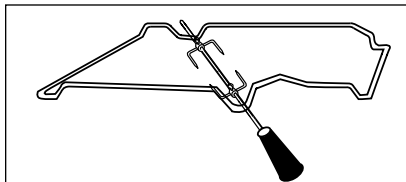


Grill Tray

With **special grid** for grilling

The tray can be used for collecting juices when cooking with the grill element by itself or with the oven set to pulsed grill (grill and fan). It is particularly useful as a large roasting tray for meat and vegetables.

Never cook with the grill tray sitting on the bottom of the oven.

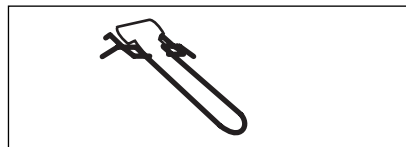


Rotisserie

To use it:

- Place the multi-purpose baking tray at level no. 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.

- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit; slide on the second fork; centre and tighten the two forks.
- Place the spit on its cradle.
- Push gently to locate the tip of the spit in the turning mechanism situated at the back of the oven (6).
- Remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back onto the spit to take it out without burning yourself.



Handle for grill tray



Safety recommendations

Please read these instructions before installing and using your oven.
The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

USING FOR THE FIRST TIME:

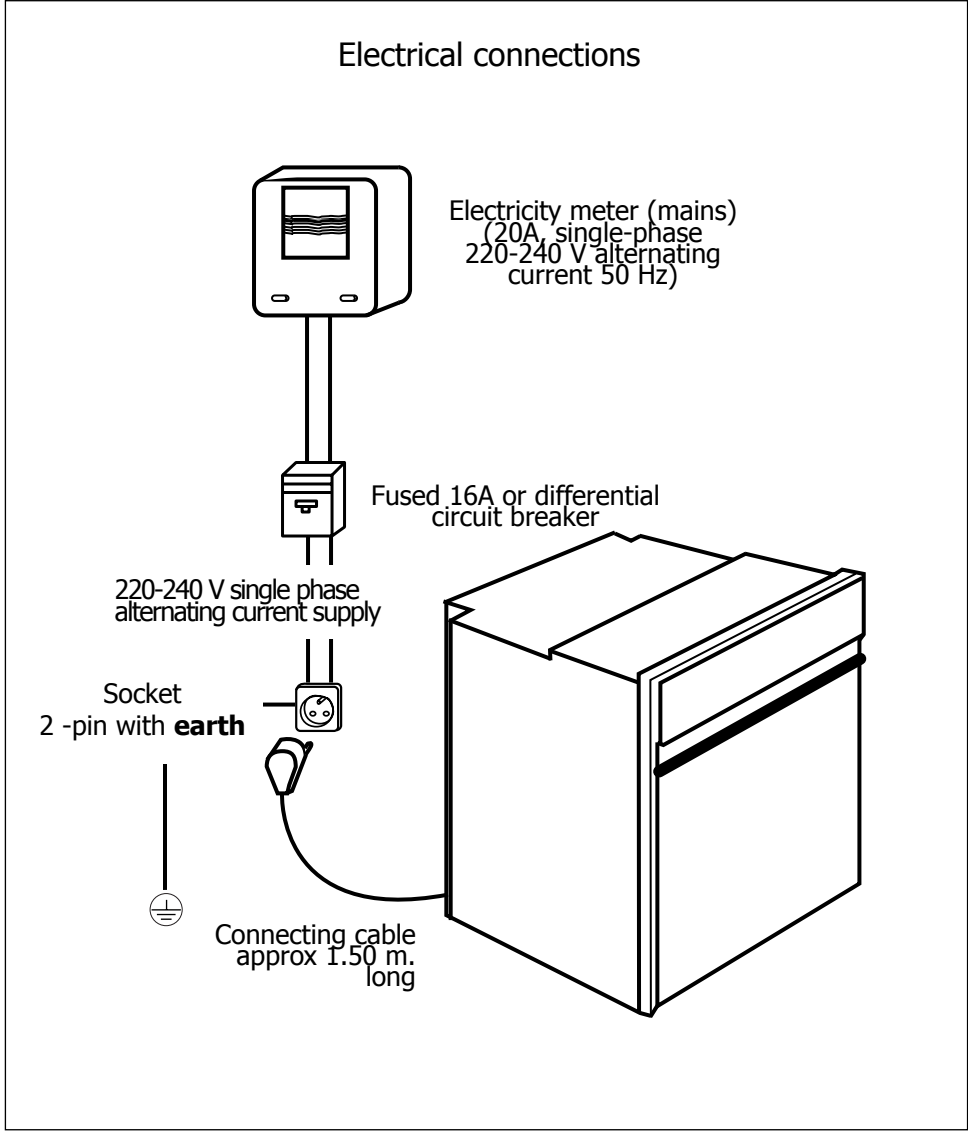
Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

NORMAL USE:

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.
- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.
- **The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.**
- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.
- Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.
- Never use a spray or a high-pressure washer to clean the oven.
- During self-cleaning, surfaces can become hotter than in normal use. Children must be kept at a distance.

How to install your oven




GB



- Before connecting your oven, make sure you are using the correct size cable. The cross-section should be the same as the cable connected to the oven. Use a 16-amp fuse.

How to install


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

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth ) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin socket (live, neutral, and earth ) to the main supply which should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol  on the appliance and to the earth in the switch.
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

Fitting new wiring and/or changing cables.

- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

With the oven sitting on the floor and disconnected:

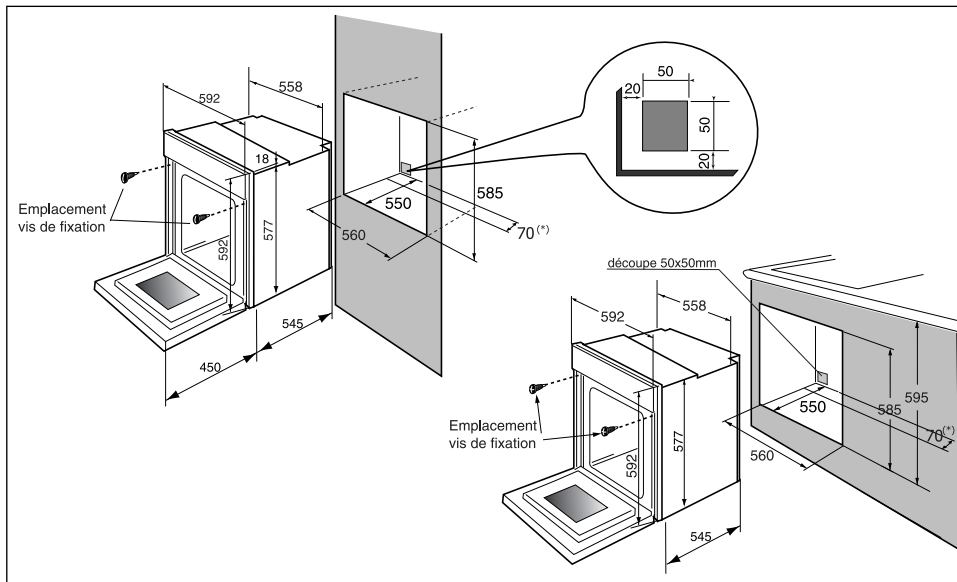
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
- Make sure all wires are trapped under the screws.
- The brown wire (live) going to terminal marked L.
- The green and yellow wire (earth) going to the one marked .
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.



We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

all your oven

Dimensions for installation use

GB


The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open* or closed with a suitable opening.

Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.
- The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.
- To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

- 1)** Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
- 2)** To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.
- 3)** Attach the oven using the two screws.
- 4)** Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).

(*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.

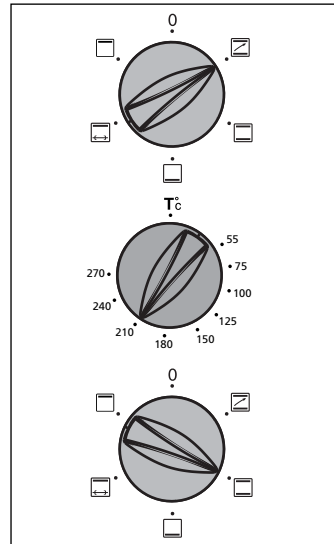


If you are unsure about fitting this oven yourself please use a qualified electrician.

How to use your oven

How to cook straightaway

- Preheat the oven using the function "☐" "
- Select the temperature for your recipe
Example: 210° temperature mark
- When the temperature light goes out, put your dish in the oven.
- Do not forget to turn the function selector to the position of your choice.
Exemple : position "☐" "
- After this, the oven heats up, the thermostat light glows on and off as the oven temperature adjusts.



After cooking, the fan continues to operate for a while in order to cool the elements right down.

Changing a bulb

- The light bulb is housed in the ceiling of your oven.



Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.

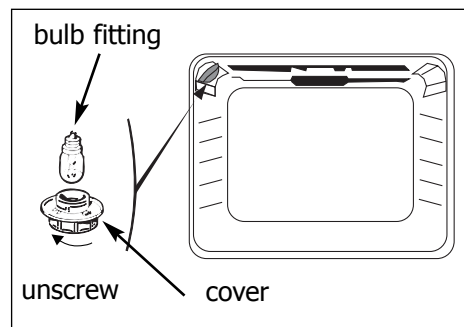
a) Unscrew the protective shade (see diagram).

b) Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 screw-fitting bulb

c) Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.



It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.

Looking after your oven

Cleaning the inside

GB

Before cleaning your oven let it cool down and make sure all switches are off.

General advice:

- * **Never spray water into the oven.**
- * **Never use scouring pastes or scourers on the oven.**




POLISHED METAL SURFACES

Only used materials recommended for polished metal.

GLASS IN OVEN DOOR

If the food cooked produces lots of splashes, wipe the glass on the inside with soapy water.

Your oven is easily cleaned. Here is a guide to help you:

Type of marks	What to use	Treatment
Lightly soiled	Soak the area well with warm water	Washing-up sponge
Built up deposits	Leave for 30 mins in a warm oven or overnight in a cold one	Aerosol specially designed for ovens. Follow advice on the container
 Powder	 Abrasive sponge	 Special sponge for delicate items



Always check that the oven is off before you clean the inside.

Cooking

Symbol

Feature



Pre-heat



► Use this before



Conventional oven

Food is cooked by a top and bottom element.



► Pre-heating not required.



Oven bottom

Only the bottom element heats up.



► Pre-heating required. Use



Grill + Rotisserie

Food is cooked by the top element.



► No need to pre-heat.
► Poultry and joints should be cooked with the spit container open.
► Put the drip pan in the drip tray.



Full grill

Cooking is done by the top element only.



► Pre-heat for 5 minutes.
► Slide the grill rack into the oven.

*Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordance with the Energy Labeling Regulation (EU) 2017/1369.

methods

Description

Recommendations

GB

re cooking some foods.

- ▶ Set the temperature to the one you wish to cook at. At the end of the pre-heat cycle make sure you turn the selector to the method of your choice.

eeded to reach the required

- ▶ Recommended for **food requiring slow, careful cooking** such as game and braising joints. Ideal for sealing red meat joints and simmering **lidded casseroles** whose contents have been partially cooked on the hob first.

quired. Food is cooked from
Use a shelf near the bottom.

- ▶ Recommended for dishes with a lot of liquid (quiches and fruit pies) as the pastry base is cooked through. Use also for food that rises (bread and cakes) and uncovered soufflés.

reheating.
icy roasts crispy on all sides.
nues to operate until the oven door
ng pan on the lowest level.

- ▶ Recommended for all **poultry** or spit **roasts**.
thoroughly cooking **gigot lamb chops**, and sides of beef. Also good for **cooking fish** in breadcrumbs.

i minutes.

pan onto the rail beneath the grill.

- ▶ For **grilling large amounts** that can be spread out across the grid.

ordance with European Standard EN50304 and the European Directive 2002/40/EC

Troubleshooting

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. ***In all cases, check the following points:***

If you realize that..	Possible causes	What should you do?
The oven isn't heating.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven isn't connected to the power supply. • The fuse has blown. • The temperature selected is too low. • The thermostat is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Increase the temperature selected. - Contact the After-Sales Service.
The temperature light does not go out.	<ul style="list-style-type: none"> • Faulty thermostat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	<ul style="list-style-type: none"> • The lamp is unusable. • The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> - Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.

Copy here the details that are on your oven manufacturer's plate:

<p>Brandt MADE IN FRANCE</p>	<p>BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON</p>	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>
		CONS.N°214

FR

Sommaire

Edito	P.17
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.18
Accessoires	P.19
Conseils de sécurité	P.20
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.21-22
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.23
Comment utiliser votre four ?	
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.24
Comment changer l'ampoule ?	P.24
Comment entretenir votre four ?	P.10
Modes de cuisson du four	P.26-27
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.28

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

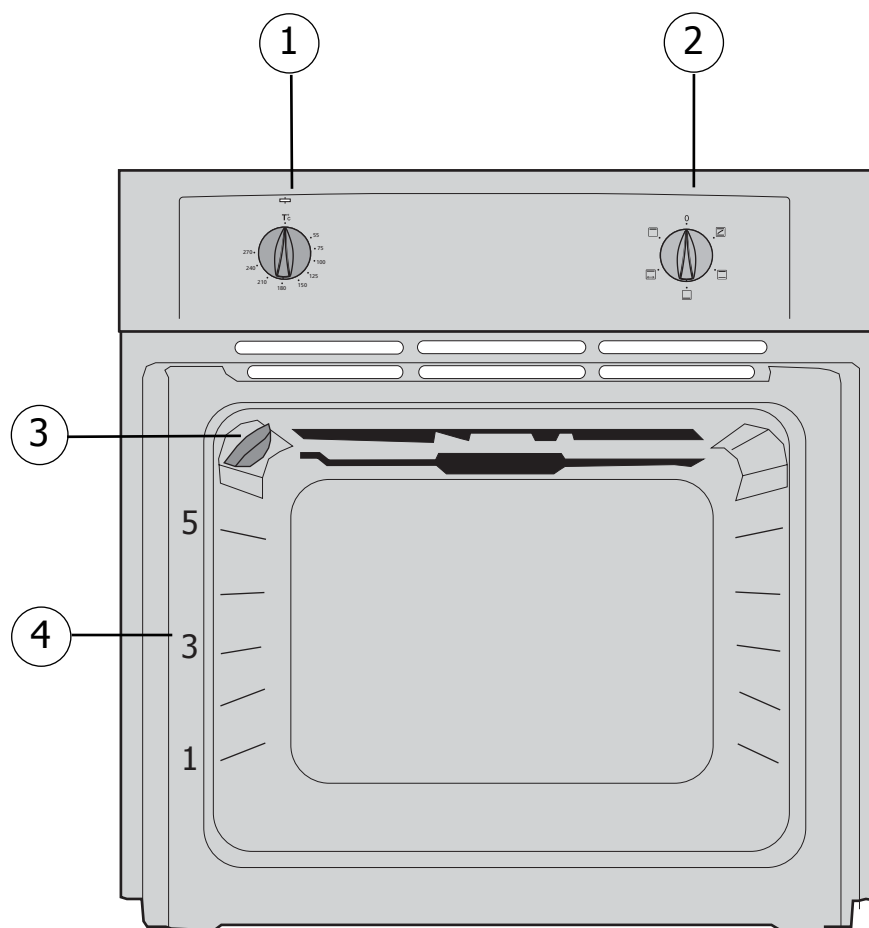
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

FR

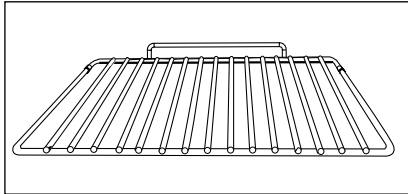
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

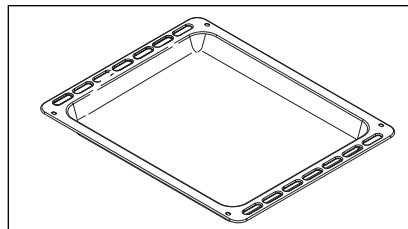
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Sélecteur de température | 3 Lampe |
| 2 Sélecteur de fonctions | 4 Indicateur de gradin |

Accessoires (selon modèle)



Grille sécurité anti basculement

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

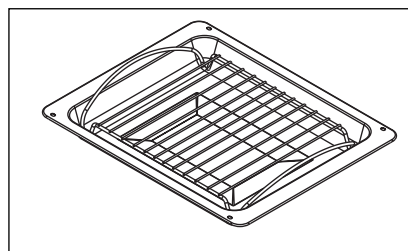


Plat multi usages (pâtisserie)

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

Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

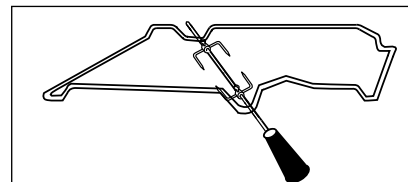
FR



Plat creux équipé d'une grille support spéciale grillades

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé. Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

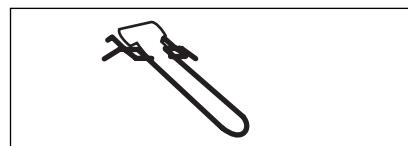


Tournebroche

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.

- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler 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 (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.



Poignée pour plat creux



Conseils de sécurité

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

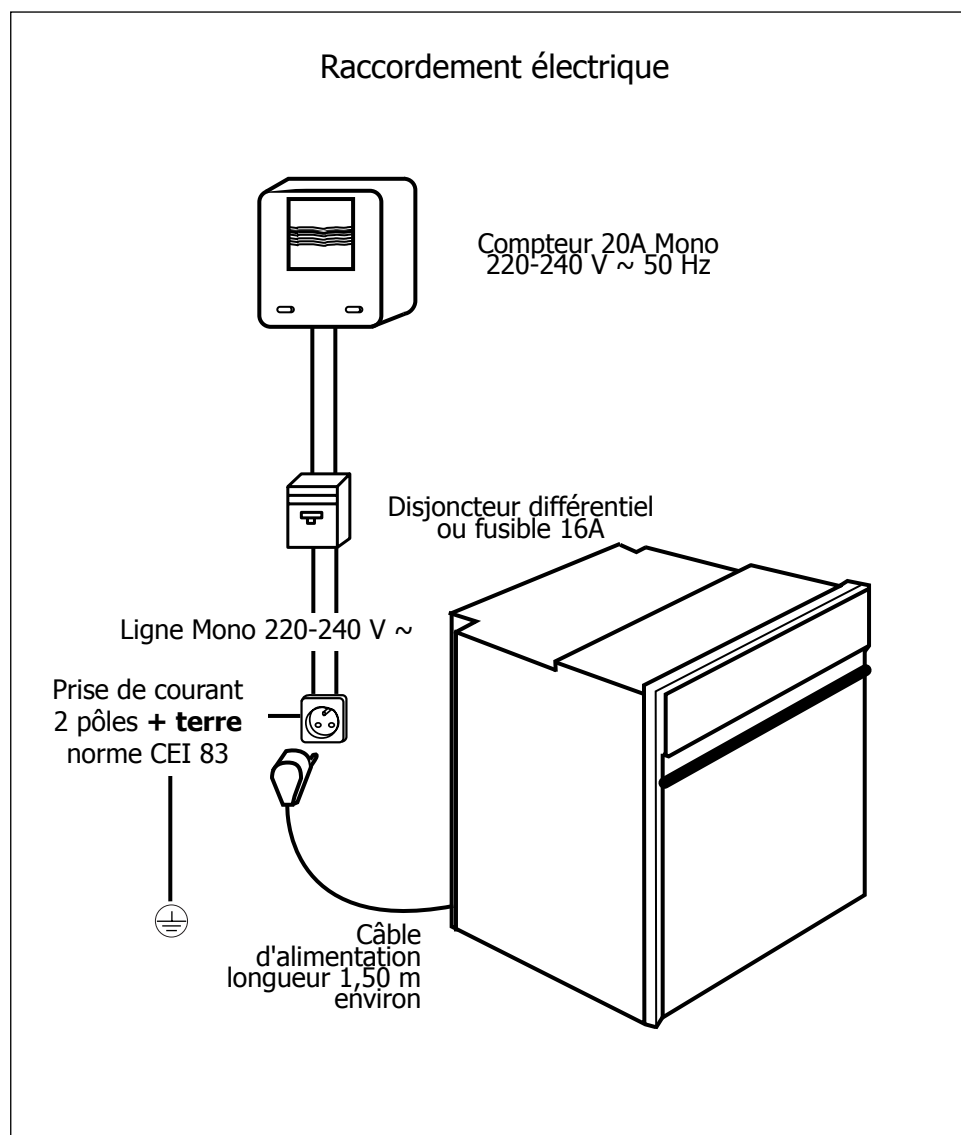
PREMIERE UTILISATION :

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

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation du grill porte entrouverte. Eloignez les jeunes enfants.**
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud . Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Lors du nettoyage les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal, il faut éloigner les jeunes enfants.




Comment installer votre four ?




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

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

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

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph +1 N + terre ) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph +1 N + terre  normalisée CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

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

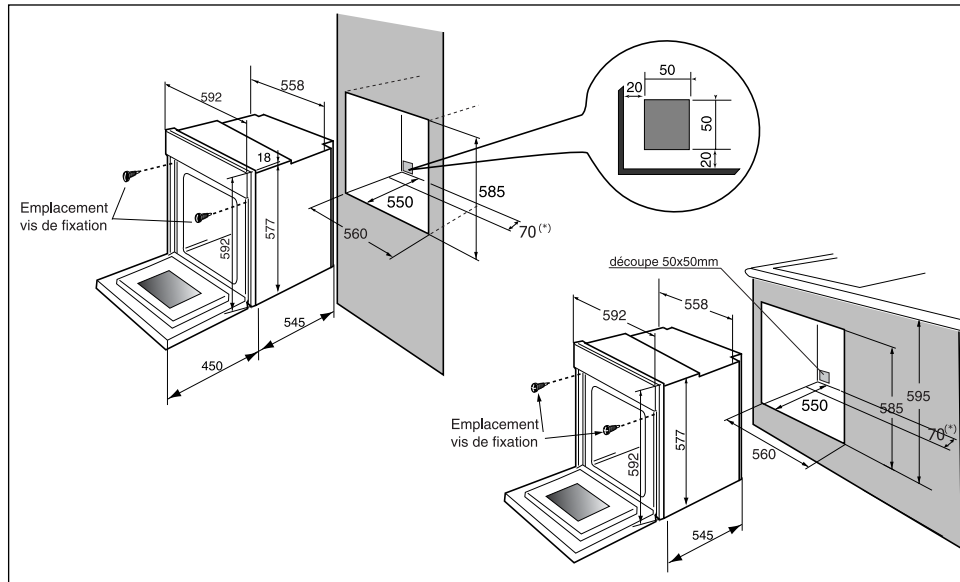
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis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



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

l e r v o t r e f o u r ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



FR

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

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

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

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

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

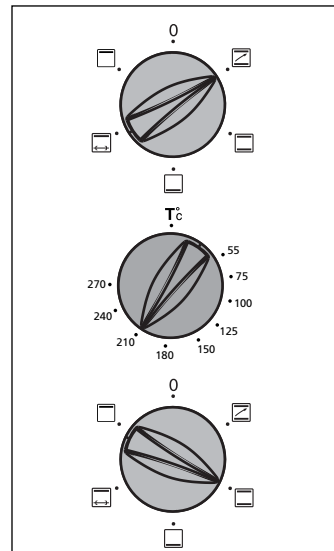


Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

Comment faire une cuisson ?

- Préchauffez le four sur la fonction "☐"
- Choisissez la température de votre recette
Exemple : repère de température 210°.
- Lorsque le voyant de température s'éteint, enfournez votre plat.
- N'oubliez pas de placer le sélecteur de fonction sur la position de votre choix.
Exemple : position "☐".
- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume et s'éteint au rythme des régulations.



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

Comment changer l'ampoule ?

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

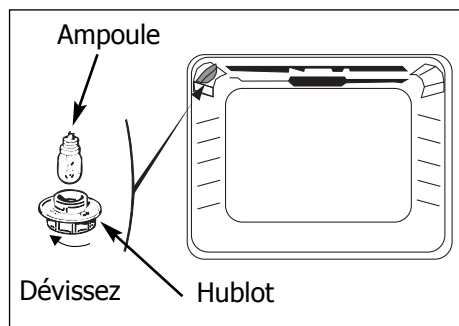
⚠ Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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



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

Comment entretenir votre four ?

Nettoyage de l'enceinte

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET.

De façon générale :

- * **ne pas asperger d'eau l'appareil.**
- * **les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

FR




SURFACES METALLIQUES POLIES

Utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

VITRE DE PORTE DE FOUR

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

Votre four se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

Type de salissures	Comment procéder	Produits à utiliser
Légères	Bien détremper la zone avec de l'eau chaude	Eponges à vaisselle
Accumulation de salissures recuites	Laissez agir de 30 min sur un four tiède, à une nuit sur un four froid.	Aérosol "spécial nettoyant pour four" Respectez les conseils d'utilisation.
 poudre	 éponge abrasive	 éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate



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

Modes de cuisson

Symbole	Nom de la fonction	Description
---------	--------------------	-------------



Préchauffage



► A utiliser avant



Traditionnel

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.



► Nécessite un plat.



Sole

La cuisson s'effectue par l'élément inférieur.



► Nécessite un plat
► Cuisson par le dessous
Placez la grille s



Gril +Tournebroche

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.



► Préchauffage intérieur
► Volailles et rôtis
tes les faces.
Le tourne broche
l'ouverture de la
Glissez la lèche



Gril fort

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.



► Effectuez un pré
minutes.
► Glissez la lèche

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme EN 60321-11

sson du four

ction de la fonction

Recommandations

: d'enfourner certains plats.

- ▶ Thermostat réglé sur la température de cuisson.
- ▶ A la fin du préchauffage, n'oubliez pas de ramener le sélecteur de fonction sur la position de cuisson choisie.

FR

échauffage avant d'enfourner le

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

échauffage
dessus.
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 croute dessus.

utile
; juteux et croustillantes sur tou-
ne continue de fonctionner jusqu'à
à porte.
frite au gradin du bas.

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

échauffage de 5

- ▶ Recommandé pour **griller de grandes quantités** que vous répartirez sur toute la surface de la grille.

frite sur le gradin du bas.

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

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le thermostat est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°C reste allumé en permanence.	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

<p>Brandt</p> <p>MADE IN FRANCE</p> <p>220 - 240V ~ 50 Hz</p>	<p>BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON</p>	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>
		
		CONS.N°214

PT

Sumário

Editorial	P.31
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.32
Acessórios	P.33
Conselhos de Segurança	P.34
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.35-36
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.37
Como utilizar o seu forno?	
Como fazer uma cozedura imediata?	P.38
Como mudar a lâmpada?	P.38
Como cuidar do seu forno?	P.39
Modos de cozedura do forno	P.40-41
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.42

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um **forno BRANDT** e estamos-lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de pesquisa conceberam, pensando em si, uma nova geração de aparelhos para que o acto de cozinhar seja um prazer no dia a dia .

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

*Encontrará igualmente na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo **forno Brandt**.*

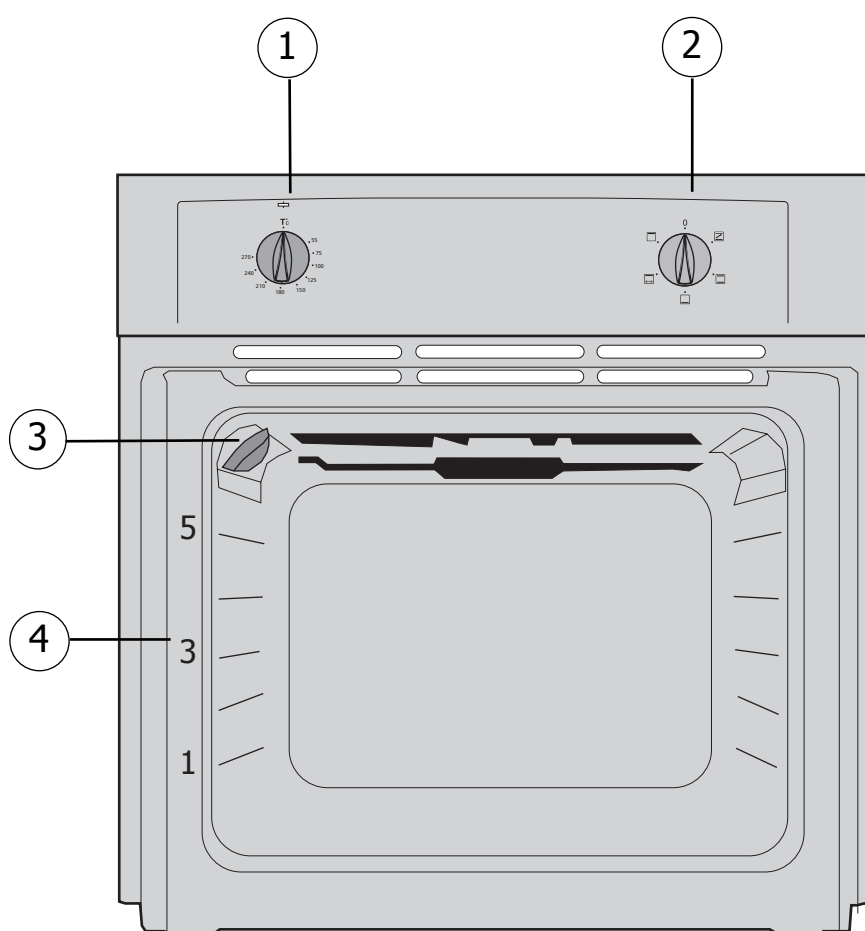
Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente manual).

Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para o melhoramento da qualidade da vida do dia a dia, proporcionando-lhe produtos cada vez mais performantes, de utilização simples, amigos do ambiente, com um lindo design e fiáveis.

A Marca BRANDT.

PT

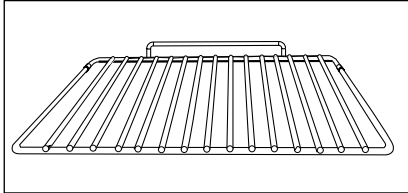
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

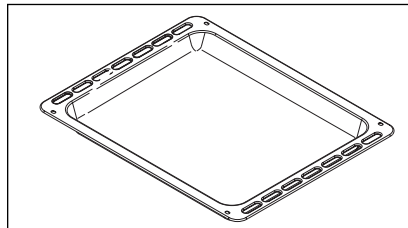
- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 Programador de temperatura | 3 Lâmpada |
| 2 Selector de funções | 4 Indicador de alheta |

Acessórios (consoante o modelo)



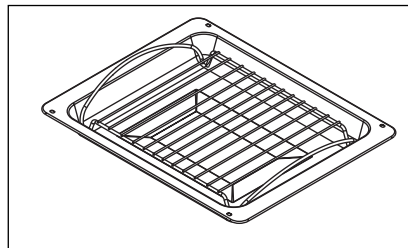
Grelha de segurança anti-oscilamento

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas contendo alimentos para cozer ou gratinar. Ela será utilizada para os grelhados (a colocar directamente em cima).



Prato multiusos (pastelaria)

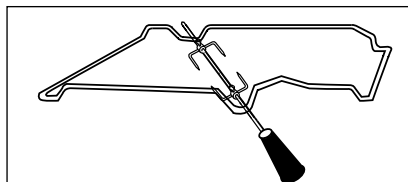
Serve de prato para bolos e dispõe de um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos tais como os choux à la creme, suspiros, madalenas, massas folhadas... Evite colocar directamente neste prato assados ou carnes porque se o fizer provocará automaticamente projecções significativas contra as paredes do forno.

PT


Prato oco equipado com uma grelha de suporte especial grelhados

Ele serve para recolher o molho e as gorduras de cozedura realizados em grelhador forte ou grelhador pulsado. Pode ser utilizado como prato de cozedura adaptando o tamanho do pedaço a cozer (ex: uma ave com legumes à volta, a temperatura moderada).

Nunca colocar este prato directamente sobre a base, excepto em posição GRELHADOR.

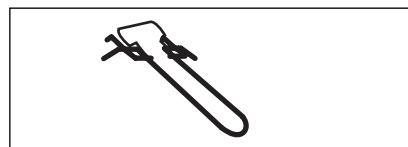


Espeto de manivela

Para o utilizar:

- disponha o prato multiusos na alheta nº1 para recolher os molhos de cozedura ou sobre a base se a peça a assar for demasiado grande.

- enfie um dos garfos no espeto; enfie no espeto a peça a assar; enfie o segundo garfo; centre e aperte aparafusando os dois garfos.
- introduza o espeto no seu berço.
- empurre ligeiramente para introduzir a ponta do espeto no quadrado de movimentação situado no fundo do forno (6).
- retire o punho desatarraxando-o. Após a cozedura, aparafuse novamente a pega no espeto para retirá-lo sem se queimar.



Punho para prato oco.

Conselhos de Segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares no seu local de habitação. Ele destina-se exclusivamente à cozedura de alimentos. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, proceda ao aquecimento com o forno vazio e a porta fechada, durante cerca de 15 minutos em posição máxima afim de "rodar" o aparelho. No início, a lâ mineral que reveste a cavidade do forno pode desprender um cheiro particular devido à sua decomposição. Do mesmo modo, é possível que possa constatar um desprendimento de fumo. Este fenómeno é normal.

UTILIZAÇÕES SEGUINTE:

- Assegure-se de que a porta do seu forno está bem fechada, a fim que a junta de estanqueidade desempenhe correctamente a sua função.

- Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.

- **Quando utilizar o grelhador com a porta entreaberta, as partes acessíveis ou as superfícies podem aquecer. Mantenha as crianças afastadas.**

- Durante a utilização o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos aquecidos situados na cavidade do forno.

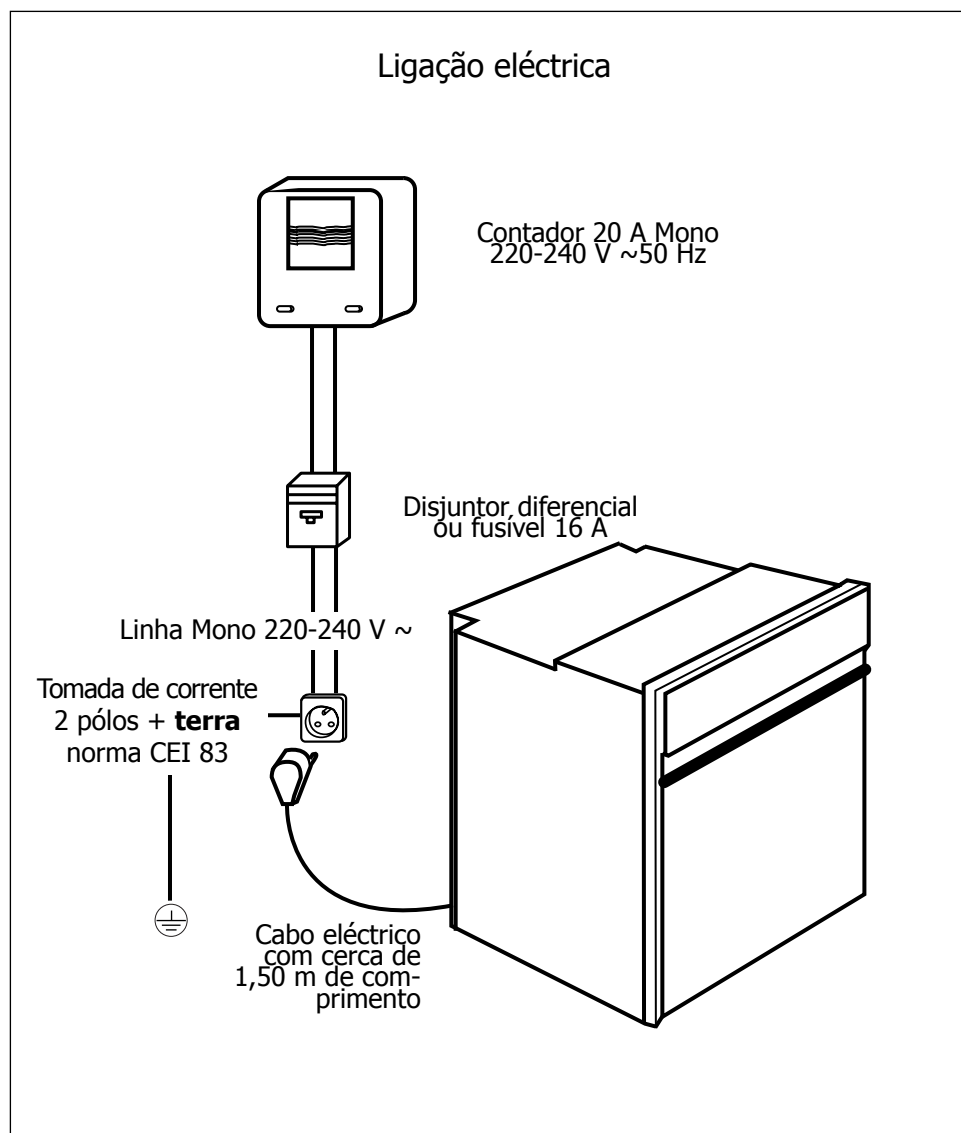
- Após uma cozedura, não segure qualquer acessório do forno (grelha, espeto de manivela, pingadeira, berço de espeto de manivela...) com as mãos desprotegidas, utilize luvas especiais ou um tecido isolante.

- Não guarneça o interior do seu forno com folha de alumínio. Caso contrário, resultaria uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura e danificaria o esmalte.

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou a alta pressão.

Durante a limpeza, as superfícies acessíveis aquecem mais do que durante uma utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

Como instalar o seu forno?






- Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que a secção dos fios da instalação eléctrica é suficientemente grande para alimentar normalmente o aparelho (no mínimo, a secção deve ser igual à do cabo eléctrico).


O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

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

A ligação eléctrica deverá ser efectuada antes da instalação do aparelho no móvel.

- O forno deverá ser ligado com um cabo eléctrico (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra ) que deverão estar ligados à rede 220-240 V monofásico por intermédio de uma tomada eléctrica 1 ph + 1 N + terra  normalizada CEI 83 ou com um dispositivo de corte omipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ficar ligado à terra da instalação.
- Se a ligação for realizada com tomada de corrente, esta última deverá ficar acessível após a instalação do aparelho.
- O neutro do forno (fio azul) deverá estar ligado ao neutro da rede.

Instalação e/ou substituição do cabo eléctrico

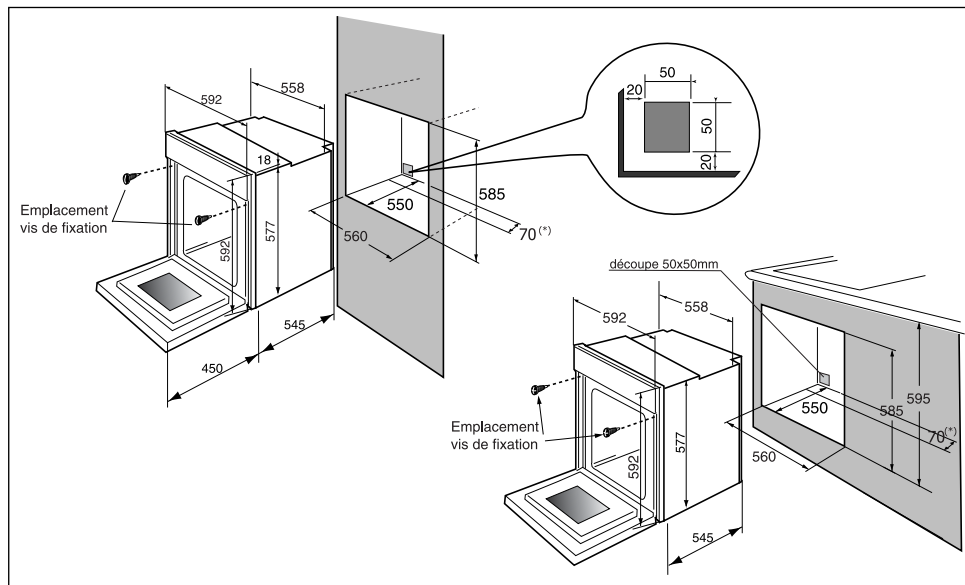
- O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastrar colocado no chão em frente do móvel. Para o fazer o aparelho deve estar desligado da rede:
- Abra o alçapão situado em baixo à direita da chapa traseira desatarraxando os 2 parafusos, em seguida gire o alçapão.
- Retire o revestimento de cada fio do novo cabo eléctrico ao longo de 12 mm.
- Torça cuidadosamente os filamentos.
- Desatarraxe os parafusos do bloco terminal e retire o fio eléctrico a substituir.
- Introduza o cabo eléctrico pelo lado da chapa no serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo em conformidade com as marca(s) inscrita(s) na caixa.
- Todos os filamentos dos fios eléctricos devem ficar presos sob os parafusos.
- O fio da fase sobre o terminal L.
- O fio de terra de cor verde-amarelo deve ser ligado ao terminal .
- O fio do neutro (azul) ao terminal N.
- Aparafuse completamente os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação puxando por cada fio.
- Fixe o cabo por intermédio do serra-cabos situado à direita do terminal.
- Feche o alçapão servindo-se dos 2 parafusos.



Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

o seu forno ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



O forno pode ser instalado indiferentemente sob um plano de trabalho ou num móvel em 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 notáveis respeitando os seguintes elementos:

- Centre o forno no móvel e de maneira a garantir uma distância mínima de 5 mm em relação ao móvel vizinho.
- A matéria do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou ser revestido com este tipo de matéria).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno no móvel através de 2 parafusos ou através dos orifícios previstos para este efeito sobre os montantes laterais (confira o esquema).

Para o fazer:

- 1)** Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2)** Efectue um orifício $\varnothing 3$ mm na parede do móvel para evitar estalar a madeira.
- 3)** Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4)** Coloque de novo as tampas de borracha dos parafusos (eles servem igualmente para amortecer o fecho da porta do forno).

(* Se o móvel é aberto, a sua abertura deve ser de 70 mm (no máximo).

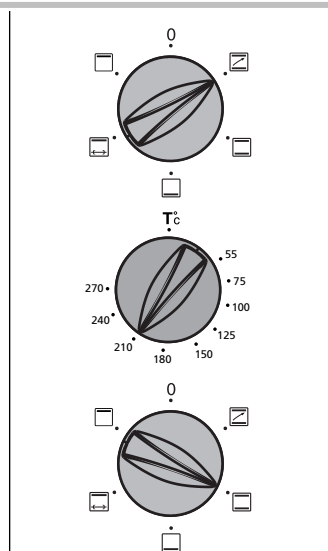


Para ter a certeza de que a sua instalação é conforme, não hesite em recorrer aos serviços de um técnico especializado em electrodomésticos.

Como utilizar o seu forno?

Como realizar uma cozedura

- Pré-aqueça o forno sobre a função "☐" "
- Escolha a temperatura recomendada na sua receita
Exemplo: indicação de temperatura 210°.
- Quando o indicador luminoso de temperatura se apagar, enforme o prato.
- Não se esqueça de colocar o selector de funções na posição desejada.
Exemplo: posição "☐" "
- Após estes passos, o forno aquece, o indicador de termóstato acende e apaga ao ritmo das regulações.



Após um ciclo de cozedura, o ventilador do forno continua a funcionar durante um certo tempo, a fim de garantir um arrefecimento normal dos elementos.

Como mudar a lâmpada?

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



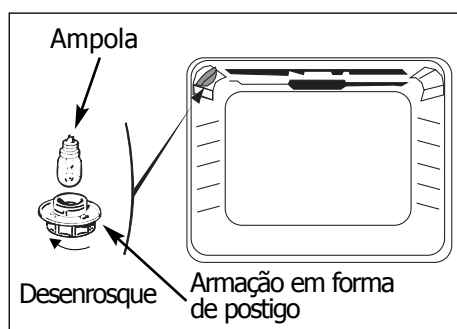
Desligue o seu forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e deixe arrefecer o aparelho, se necessário for

- Desaparafuse a janela (ver ao lado).
- Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido

Características da lâmpada:

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

- Mude a lâmpada e torne a montar a armação em forma de postigo. Ligue novamente o forno.



enfie uma luva de borracha para poder desmontar com mais facilidade a armação e a lâmpada.

Como cuidar do seu forno?

Limpeza da cavidade

Antes de proceder à desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique se o selector de cozedura está na posição PARAGEM.

De maneira geral:

- * **não borrifar o aparelho com água.**
- * **nunca utilizar pós abrasivos e esponjas metálicas.**

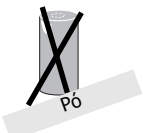

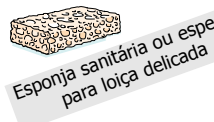
SUPERFÍCIES METÁLICAS POLIDAS

Utilize os produtos disponíveis no comércio previstos para a manutenção dos metais polidos. **PT**

VIDRO DE PORTA DE FORNO

Após uma cozedura que tenha provocado sujidade, aconselha-se que limpe o vidro interior com água de sabão.

O seu forno limpa-se facilmente, para o ajudar apresentamos a seguir alguns conselhos:

Tipo de sujidade	Como proceder	Produto a utilizar
Ligeira	Humedecer com água quente a zona suja.	Esponjas para loiça.
Sujidade acumulada	Deixe agir durante 30 mn, com o forno morno, a uma noite, com o forno frio.	Aerossol "especial limpeza do forno". Respeite os conselhos de utilização.
		



Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade, o forno deve estar parado.

Modos de coze

Símbolo	Nome da função	Des
---------	----------------	-----



Pré-aquecimento



► Utilizar antes c



*

Tradicional

A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior.



► Necessita um p
o prato.



Base

A cozedura efectua-se através do elemento inferior.



► Necessita um p
Cuisson par le
Coloque a grel



Grelhador + espeto de manivela

A cozedura efectua-se através do elemento superior.



É inútil pré-aq
► Aves e assados
todas as faces.
O espeto de m
abertura da po
Introduza a pir



Grelhador forte

A cozedura efectua-se através do elemento superior.



► Efectue um pré

Introduza a pir

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a Directiva 2002/95/CE.
40

Cozedura do forno

Descrição da função

Recomendações

de enfornar certos pratos.

- ▶ Termóstato regulado sobre a temperatura de cozedura.
No fim do pré-aquecimento, não se esqueça de voltar a colocar o selector de funções na posição de cozedura desejada.

pré-aquecimento antes de enfornar

- ▶ Recomendado para as **cozeduras lentas e delicadas**: caça macia...
Para "saisir" os assados de carne vermelha.
Para cozer lentamente em panela fechada os pratos que começaram a ser cozinhados na placa de cozedura (coq au vin, caça guisada...)

PT

pré-aquecimento
: dessous.
Alha sobre a alheta baixa.

- ▶ Recomendado para os **pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...
A massa ficará bem cozida por cima.
Recomendado para os preparados que levedam (cake, brioche, kouglof...) e para os soufflés que não serão bloqueados por uma crosta por cima.

cozer
s com molho e estaladiços em
manivela continua a funcionar até
orta.
ngadeira na alheta de baixo.

- ▶ Recomendado para todas as aves ou assados realizados com o espeto de manivela.
Para "saisir" e cozer até ao centro a **perna de carneiro**, costeletas de vaca.
Para conservar o fundente aos "pavés" de **peixe**.

pré-aquecimento de 5 mn.
ngadeira na alheta de baixo.

- ▶ Recomendado para **grelhar grandes quantidades** que repartirá por toda a superfície da grelha.


Conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

O seu forno apresenta defeitos de funcionamento, isto não significa obrigatoriamente que esteja avariado.. *Seja qual for o problema, verifique os pontos seguintes:*

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve 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. • O sensor está defeituoso 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligar o forno. - Mudar o fusível da sua instalação e verificar a intensidade a que corresponde (16A). - Aumentar a temperatura seleccionada. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
O indicador de temperatura T°C acende por intermitência	<ul style="list-style-type: none"> • O sensor está defeituoso 	<ul style="list-style-type: none"> - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • A lâmpada está fundida. • O forno não está ligado ou o fusível está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mudar a lâmpada. - Ligar o forno ou mudar o fusível.

Inscriva em baixo as indicações incluídas na placa de características do seu forno:

Brandt MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>

GR

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	σελ.45
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;	
Περιγραφή της συσκευής	σελ.46
Εξαρτήματα	σελ.47
Συμβουλές ασφαλείας	σελ.48
Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας	
Ηλεκτρική σύνδεση	σελ.49-50
Χρήσιμες διαστάσεις για να εντοιχίσετε τον φούρνο σας	σελ.51
Πως να συντηρήσετε το φούρνο σας	
Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο	σελ.52
Πως να αλλάξετε τη λυχνία	σελ.52
Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας	σελ.53
Τρόποι ψησίματος του φούρνου	σελ.54-55
Τι να κάνουμε σε περίπτωση ανωμαλιών στη λειτουργία;	σελ.56

Σε όλο το εγχειρίδιο, το



σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,



σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα

Εισαγωγή

Αγαπητή Πελάτισσα, Αγαπητέ Πελάτη,

*Μόλις αποκτήσατε έναν **φούρνο BRANDT** και σας ευχαριστούμε γι' αυτό.*

Οι ερευνητικές μας ομάδες σχεδίασαν για σας μια νέα γενιά συσκευών για να μαγειρεύετε κάθε μέρα με ευχαρίστηση.

*Με απλές γραμμές και μοντέρνα αισθητική, ο νέος σας **φούρνος Brandt** ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζεται άψογα διευκολύνοντας τη χρήση και τις επιδόσεις του ψησίματος.*

*Θα βρείτε επίσης στη σειρά των προϊόντων της Brandt, μια τεράστια ποικιλία από σχάρες ψησίματος, απορροφητήρων, πλυντηρίων πιάτων και εντοιχιζόμενων ψυγείων που μπορείτε να ταιριάζετε με το νέο σας **φούρνο Brandt**.*

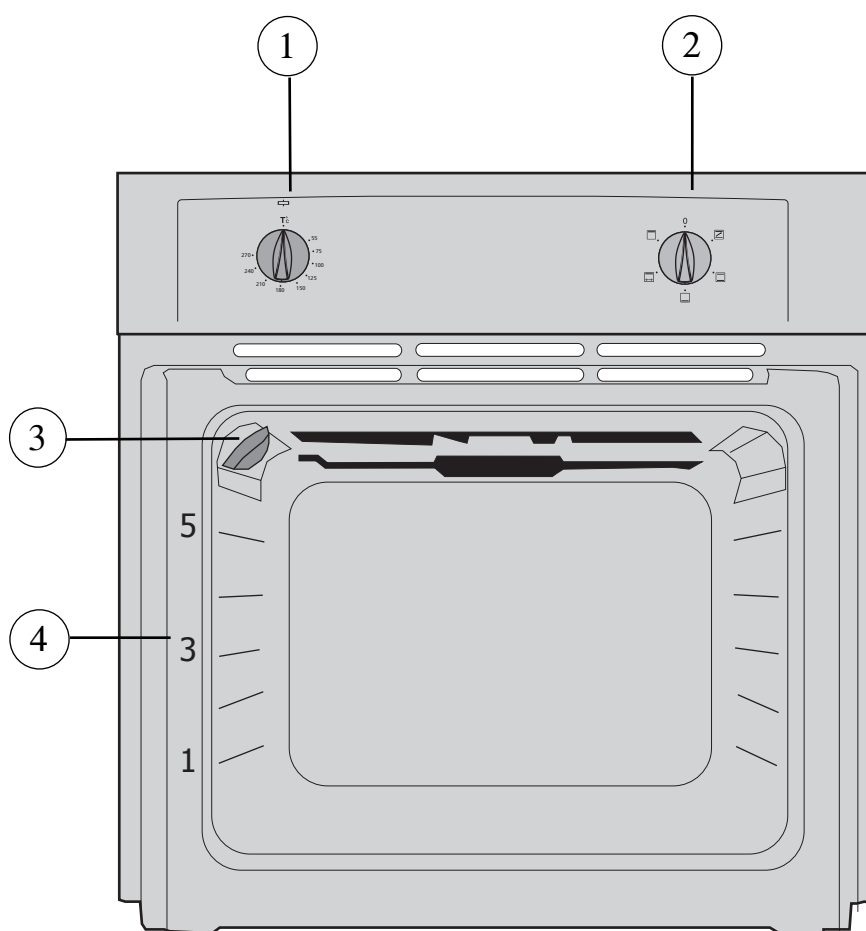
Φυσικά, νιώθοντας μια συνεχή αγωνία για την ικανοποίηση στο μέγιστο των απαιτήσεών σας σε σχέση με τα προϊόντα μας, η υπηρεσία καταναλωτών μας βρίσκεται στη διάθεσή σας και σας περιμένει για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας ή τις προτάσεις σας (τα στοιχεία της στο τέλος αυτού του εγχειριδίου).

Στο αποκορύφωμα της πρωτοπορίας, η Brandt συμβάλλει στη βελτίωση της καθημερινής ποιότητας ζωής προσφέροντάς σας προϊόντα όλο και πιο αποδοτικά, απλά στη χρήση, που σέβονται το περιβάλλον, καλαισθητα και αξιόπιστα.

Το εμπορικό σήμα BRANDT.

GR

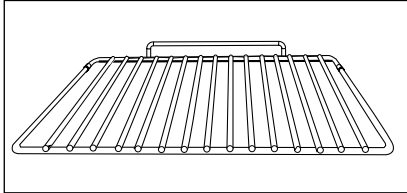
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

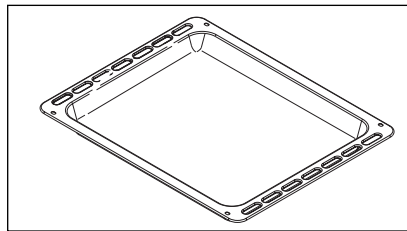
- | | | | |
|---|------------------------|---|----------------|
| 1 | Επιλογέας θερμοκρασίας | 3 | Λάμπα |
| 2 | Επιλογέας λειτουργιών | 4 | Δείκτης σκάλας |

Εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)



Σχάρα ασφαλείας κατά της πτώσης

Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να στηρίξει όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τροφή για ψήσιμο ή για γκρατινάρισμα. Θα χρησιμοποιηθεί και για τα ψητά στησχάρα (να τοποθετούνται απευθείας πάνω της).

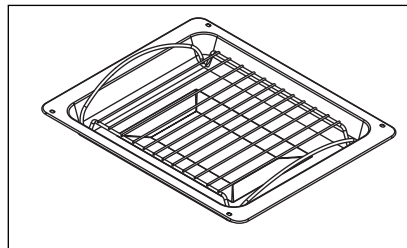


Ταψί πολλών χρήσεων

(ζαχαροπλαστική)

Χρησιμεύει για ταψί για γλυκά και διαθέτει χείλος με κλίση. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκών όπως σου με κρέμα, μαρέγκες, μανταλένες, ζύμες σφολιάτας... Αποφύγετε να

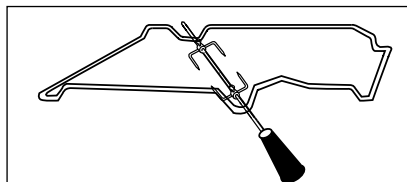
τοποθετήσετε απευθείας σ' αυτό το ταψί ψητά ή κρέατα γιατί θα έχετε αυτομάτως εκτοξεύσεις στα τοιχώματα του φούρνου.

GR


Βαθύ ταψί

εξοπλισμένο με **σχάρα στηρίξης**
ειδικό για ψητά στη σχάρα

Χρησιμεύει στη συγκέντρωση των χυμών και των λιπών του ψησίματος που γίνεται σε δυνατό γκριλ ή γκριλ με αέρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί ψησίματος τακτοποιώντας το μέγεθος του κομματιού που θα ψηθεί (π.χ. ένα πουλερικό με λαχανικά γύρω-γύρω, σε μέτρια θερμοκρασία). Μην τοποθετείτε ποτέ αυτό το ταψί στην πλάκα έδρασης, παρά μόνο στη θέση ΓΚΡΙΛ.

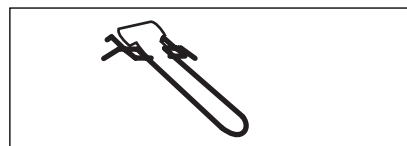


Σούβλα

Για να τη χρησιμοποιήσετε:

βάλτε το ταψί πολλαπλών χρήσεων στη σκάλα Αρ. 1 για να συγκεντρωθούν τα ζουμιά από το ψήσιμο ή πάνω στην πλάκα έδρασης αν το κομμάτι που ψήνεται είναι πολύ χοντρό.

- περάστε ένα από τα πιρούνια στη σούβλα, σουβλίστε το κομμάτι που θα ψήσετε, περάστε το δεύτερο πιρούνι, εστιάστε και σφίξτε βιδώνοντας τα δύο πιρούνια.
- τοποθετήστε τη σούβλα στη βάση της.
- σπρώξτε ελαφρά για να βάλετε την άκρη της σούβλας στο τετράγωνο τροφοδοσίας που βρίσκεται στον πάτο του φούρνου (6).
- βγάλτε τη λαβή ξεβιδώνοντάς την. Μετά το ψήσιμο, ξαναβιδώστε τη λαβή στη σούβλα για να τη βγάλετε χωρίς να καείτε.



Λαβή για βαθύ ταψί

Συμβουλές ασφαλείας

Σας ευχαριστούμε που μελετάτε αυτές τις συμβουλές προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας. Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από ιδιώτες στο χώρο κατοικίας τους. Προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο προϊόντων διατροφής. Αυτός ο φούρνος δεν περιέχει κανένα συστατικό με βάση τον αμιάντο.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον άδειο, με κλειστή την πόρτα, για 15 λεπτά περίπου στη μέγιστη θέση ούτως ώστε να "στρώσετε" τη συσκευή. Το ορυκτό μαλλί που περιβάλλει την εσοχή του φούρνου μπορεί να εκπέμπει, στην αρχή, μια ιδιαίτερη μυρωδιά που οφείλεται στη σύνθεσή του. Ομοίως, θα διαπιστώσετε ίσως μια εκπομπή καπνού. Όλα αυτά είναι φυσιολογικά.

ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ:

- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου σας είναι καλά κλεισμένη ούτως ώστε ο σύνδεσμος στεγανότητας να εκπληρώσει σωστά τη λειτουργία του.

- Μην αφήνετε κανέναν να ακουμπήσει ή να καθήσει πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.

- **Κατά τη χρήση του γκριλ με μισάνοιχτη την πόρτα, τα προσβάσιμα μέρη ή οι επιφάνειες μπορεί να θερμανθούν. Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.**

- Κατά τη χρήση της η συσκευή θερμαίνεται. Προσέξτε να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου.

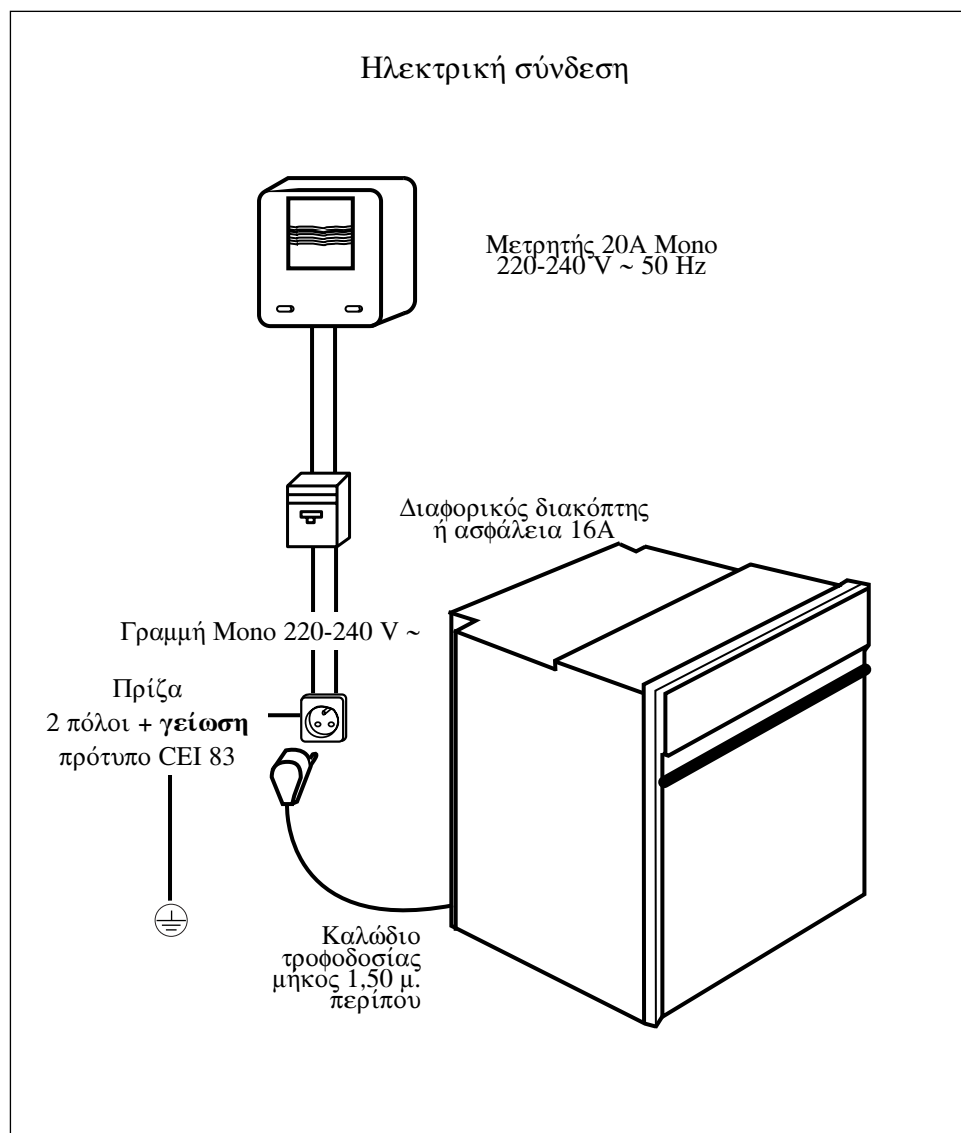
- Μετά από ένα ψήσιμο, μην πιάνετε με γυμνό χέρι τα σκεύη (σχάρα, σούβλα, λαμαρίνα για τη συγκέντρωση λίπους, βάση στήριξης σούβλας...), χρησιμοποιείτε ένα προστατευτικό γάντι ή ένα ύφασμα από μονωτικό υλικό.

- Μην γεμίζετε τον φούρνο σας με αλουμινόχαρτα. Διαφορετικά, θα προκύψει μια συσσώρευση θερμότητας που θα επηρεάσει δυσάρεστα το αποτέλεσμα του μαγειρέματος και του ψησίματος και θα βλάψει το σμάλτο.

- Μην χρησιμοποιείτε τον καθαριστή ατμού ή υψηλής πίεσης.

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, οι προσβάσιμες επιφάνειες γίνονται πιο ζεστές απ' ό,τι στην κανονική χρήση και πρέπει να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας



- Προτού πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης έχουν επαρκή διατομή για να τροφοδοτούν κανονικά τη συσκευή (διατομή τουλάχιστον ίση με εκείνη του καλώδιου τροφοδοσίας). Η ασφάλεια της εγκατάστασής σας πρέπει να είναι 16 Amperes.

Π ω ς ν α ε γ κ α τ α σ τ ή σ :

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται πριν την τοποθέτηση της συσκευής μέσα στο έπιπλο.

- Ο φούρνος πρέπει να συνδέεται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (σύμφωνα με το πρότυπο) με 3 αγωγούς 1,5 mm² (1 ρh + 1 N + γείωση \oplus) που πρέπει να είναι συνδεδεμένοι με

δίκτυο 220-240 V ~ μονοφασικό μέσω μιας πρίζας 1 ρh + 1 N γείωση \oplus σύμφωνα με το πρότυπο CEI 83 ή μέσω μιας διάταξης διακοπής ρεύματος που συνδέει όλους τους πόλους και που έχει απόσταση ανοίγματος των επαφών τουλάχιστον 3 mm. Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον πόλο \oplus της συσκευής και πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τη γείωση της εγκατάστασης.

- Σε περίπτωση σύνδεσης με πρίζα, αυτή πρέπει να παραμένει προσβάσιμη μετά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Το ουδέτερο του φούρνου (μπλε καλώδιο) πρέπει να είναι συνδεδεμένο με το ουδέτερο του δικτύου.

Τοποθέτηση και/ή αλλαγή του καλωδίου τροφοδοσίας

- Το καλώδιο τροφοδοσίας (H05 RR-F, H05 RN-F ή H05 W-F) πρέπει να έχει επαρκές μήκος για να συνδεθεί με τον φούρνο που θα εντοιχιστεί τοποθετημένο στο έδαφος μπροστά από το έπιπλο.

Γι' αυτό το λόγο η συσκευή πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο:

- Ανοίξτε το πορτάκι που βρίσκεται κάτω στα δεξιά του πίσω καλύμματος ξεβιδώνοντας τις 2 βίδες, έπειτα περιστρέψτε το πορτάκι.

- Απογυμνώστε κάθε σύρμα του νέου καλωδίου τροφοδοσίας σε 12mm.

- Συστρέψτε προσεκτικά τα ασωλήνωτα άκρα.

- Ξεβιδώστε τις βίδες της ομάδας ακροδεκτών και βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας που θα αλλαχθεί.

- Εισάγετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πλευρά του καλύμματος στον σφικτήρα καλωδίων που βρίσκεται στα δεξιά της ομάδας ακροδεκτών.

- Συνδέστε τα σύρματα του καλωδίου σύμφωνα με το(τα) σημείο(α) αναφοράς που είναι γραμμένο(α) στην ομάδα ακροδεκτών.

- Όλα τα ασωλήνωτα άκρα των καλωδίων τροφοδοσίας πρέπει να είναι κλεισμένα κάτω από τις βίδες.

- Το σύρμα της φάσης στον πόλο L.

- Το σύρμα της γείωσης χρώματος πρασινο-κίτρινου πρέπει να συνδεθεί με τον πόλο \oplus .

- Το σύρμα του ουδέτερου (μπλε) στον πόλο N.

- Βιδώστε καλά τις βίδες της ομάδας ακροδεκτών και ελέγξτε τη σύνδεση τραβώντας κάθεσύρμα.

- Στερεώστε το καλώδιο μέσω του σφικτήρα καλωδίων που βρίσκεται στα δεξιά της ομάδας ακροδεκτών.

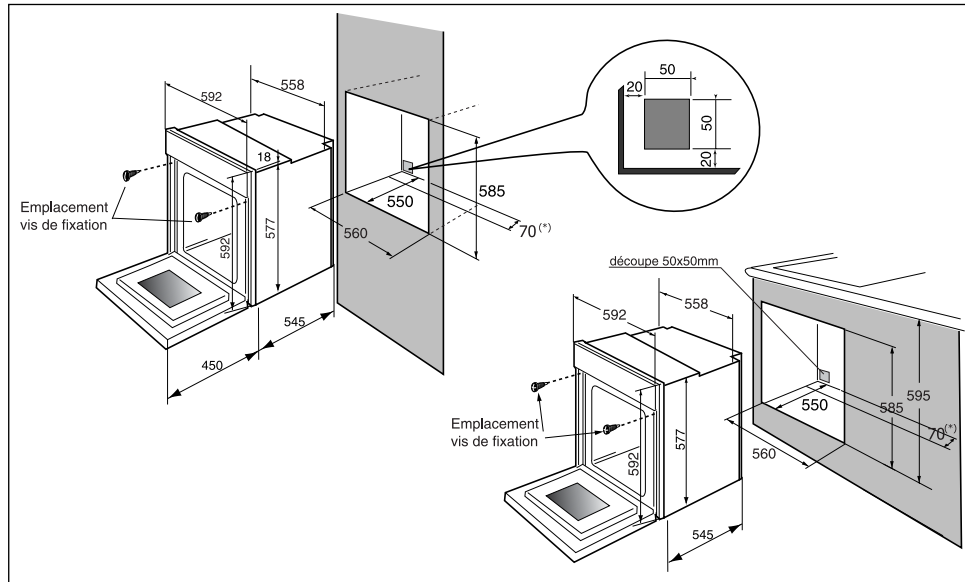
- Ξανακλείστε το πορτάκι με τη βοήθεια των 2 βιδών.



Δεν έχουμε ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος που οφείλεται σε ανύπαρκτη, ελαττωματική ή λανθασμένη γείωση.

Ε Τ Ε Τ Ο Ν Φ Ο Υ Ρ Ν Ο Σ Α Σ

Χρήσιμες διαστάσεις για να εντοιχίσετε τον φούρνο σας?



Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί εξίσου κάτω από ένα τραπέζι εργασίας ή μέσα σε ένα επίπλο σε στήλη (ανοιχτή* ή κλειστή) έχοντας προσαρμοσμένες διαστάσεις εντοιχισμού (βλέπε το παρακάτω σχεδιάγραμμα).

Ο φούρνος σας περιέχει μια μεγιστοποιημένη κυκλοφορία αέρα που επιτρέπει την απόκτηση αξιοσημείωτων αποτελεσμάτων στο ψήσιμο και τον καθαρισμό αν τηρήσετε τα ακόλουθα στοιχεία:

- Εστιάστε τον φούρνο στο επίπλο κατά τρόπο που να εγγυάται μια ελάχιστη απόσταση 5 mm από το γειτονικό επίπλο.
- Το υλικό του επίπλου εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με ένα τέτοιο υλικό).
- Για περισσότερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο στο επίπλο με 2 βίδες μέσω των οπών που προβλέπονται γι' αυτόν τον σκοπό στους πλάγιους ορθοστάτες (βλέπε σχεδιάγραμμα).

Για να γίνει αυτό:

- 1) Αφαιρέστε τα καλύμματα βίδας από καουτσούκ για να έχετε πρόσβαση στις τρύπες στερέωσης.
- 2) Ανοίξτε μια τρύπα Ψ 3 mm στο χώρισμα του επίπλου για να αποφύγετε να σκάσει το ξύλο.
- 3) Στερεώστε τον φούρνο με τις 2 βίδες.
- 4) Ξαναβάλτε τα καλύμματα βίδας από καουτσούκ (αυτά χρησιμεύουν επίσης και για να μειώσουν τη δύναμη του κλεισίματος της πόρτας του φούρνου).

(*) αν το επίπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμά του πρέπει να είναι 70 mm (το πολύ).



Για να βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση έγινε σωστά, μη διστάσετε να καλέσετε έναν ειδικό στις οικιακές ηλεκτρικές συσκευές.

Πως να χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας

Πως να πραγματοποιήσετε ένα ψήσιμο

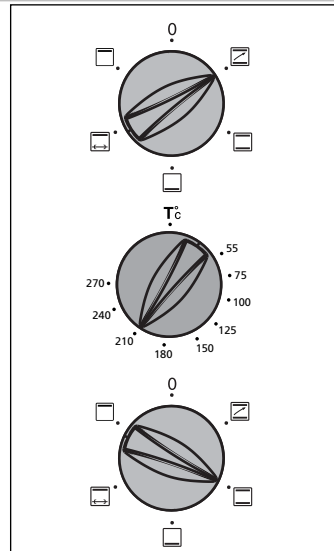
- Προθερμάνετε το φούρνο στη λειτουργία "☐" "

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία της συνταγής σας
Παράδειγμα: σημείο αναφοράς θερμοκρασίας 210°.

- Όταν το φωτάκι της θερμοκρασίας σβήνει, βάλτε το ταψί σας στο φούρνο.
- Μην ξεχάσετε να βάλετε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση της επιλογής σας.

Παράδειγμα: θέση "☐" "

- Μετά από αυτές τις ενέργειες, ο φούρνος θερμαίνεται, το φωτάκι του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει κατά τον ρυθμό των ρυθμίσεων.



Μετά από έναν κύκλο ψησίματος, ο ανεμιστήρας του φούρνου συνεχίζει να λειτουργεί για ένα ορισμένο διάστημα, ούτως ώστε να εγγυάται ότι τα εξαρτήματα θα κρυώσουν.

Πως να αλλάξετε τη λυχνία

- Η λυχνία βρίσκεται στην οροφή της εσοχής του φούρνου σας.



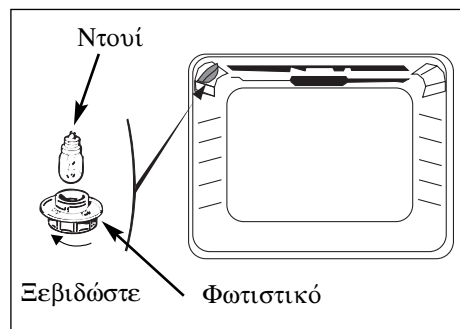
Αποσυνδέστε τον φούρνο σας πριν από κάθε παρέμβαση στη λυχνία για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και εάν χρειαστεί αφήστε να κρυώσει η συσκευή.

- Ξεβιδώστε το φωτιστικό (βλέπε απέναντι).
- Ξεβιδώστε τη λυχνία προς την ίδια κατεύθυνση.

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

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

- Αλλάξτε τη λυχνία, έπειτα ανεβάστε το φωτιστικό και ξανασυνδέστε τον φούρνο σας.



για να ξεβιδώσετε το φωτιστικό και τη λάμπα, χρησιμοποιήστε πλαστικό γάντι που θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

Πως να συντηρείτε τον φούρνο σας

Καθαρισμός του περιβλήματος

Προτού προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγηση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και ελέγξτε ότι ο επιλογέας ψησίματος είναι στη θέση ARRET (σταμάτημα).

Γενικά:

- * μη ρίχνετε νερό στη συσκευή.
- * οι στιλβωτικές σκόνες και τα μεταλλικά σφουγγάρια απαγορεύονται.

ΛΕΙΨ ΜΕΤΑΛΛΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ



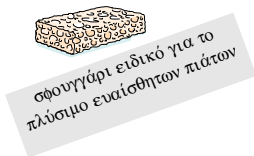
Χρησιμοποιήστε τα προϊόντα εμπορίου που προβλέπονται για τη συντήρηση των λείων μετάλλων.

ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μετά από ένα ψήσιμο που προκάλεσε λεκέδες, συνιστάται να καθαρίζετε το εσωτερικό τζάμι με νερό και σαπούνι.

GR

Ο φούρνος καθαρίζεται εύκολα, για να σας βοηθήσουμε σας δίνουμε μερικές συμβουλές:

Είδος λεκέδων	Πως να προχωρήσετε	Προϊόντα που θα χρησιμοποιήσετεαα
Μικροί	Μουσκεύστε καλά την περιοχή με ζεστό νερό	Σφουγγάρια για πιάτα
Συσώρευση ξαναζεσταμένων λεκέδων	Αφήστε να ενεργήσει για 30 λεπτά σε χλιαρό φούρνο, έως μια νύχτα σε κρύο φούρνο.	Αεροζόλ "ειδικό καθαριστικό για φούρνο" Τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.
		



για κάθε επέμβαση καθαρισμού στην εσοχή, ο φούρνος πρέπει να μη λειτουργεί.

Τρόποι ψήσιμα

Σύμβολο **Όνομα λειτουργίας** **Περιγραφή**



Προθέρμανση



▶ Να χρησιμοποιηθούν
ορισμένα φαγητά



Παραδοσιακό

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα
πάνω και κάτω στοιχεία.



▶ Απαιτεί προθέρμανση
στο φούρνο.



Πλάκα έδρασης

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το
κάτω στοιχείο.



▶ Απαιτεί προθέρμανση
Ψήσιμο από κάτω
Τοποθετήστε τη λαμαρίνα



Γκριλ + Σούβλα

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το
άνω στοιχείο.



▶ Περιττή η προθέρμανση
Πουλερικά και
τις πλευρές.
Η σούβλα συνήθως
ανοίγει η πόρτα
Βάλτε τη λαμαρίνα
στην κάτω σκάφη



Δυνατό γκριλ

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το
πάνω στοιχείο.



▶ Πραγματοποιήστε
το ψήσιμο
Βάλτε τη λαμαρίνα
στην κάτω σκάφη

54 * Ακολουθία(ες) που χρησιμοποιείται(ούνται) για την γραπτή ανακοίνωση στην ετικέτα ενέργεια

τος του φούρνου

γραφή της λειτουργίας

Συστάσεις

μειείτε προτού βάλετε στο φούρνο
ητά.

- Θερμοστάτης ρυθμισμένος στη θερμοκρασία ψησίματος. Στο τέλος της προθέρμανσης, μην ξεχάσετε να ξαναβάλετε τον επιλογέα λειτουργίας στην επιλεγμένη θέση ψησίματος.

έρμανση προτού να βάλετε το φαγητό

- Συνιστάται για τα **αργά και ευαίσθητα μαγειρέματα**: μαλακά θηράματα... Για να τσιγαρίσετε τα κόκκινα κρέατα Για να σιγοβράσετε σε κλειστή κατσαρόλα τα φαγητά που έχετε προηγουμένως ξεκινήσει στα μάτια της κουζίνας (κόκορας κρασάτος, κρέας βραστό με λαχανικά...)

GR

έρμανση.
άτω.
τη σχάρα στην κάτω σκάλα.

- Συνιστάται για τα υγρά φαγητά (κίς, τάρτες με ζουμερά φρούτα... Η ζύμη θα είναι καλά ψημένη από κάτω. Συνιστάται για τα παρασκευάσματα που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, kouglouf...) και για τα σουφλέ που δεν θα τα εμποδίζει η κρούστα από πάνω.

θέρμανση.
ι ψητά ζουμερά και τραγανά σε όλες
εχίζει να λειτουργεί μέχρις ότου
τα.
ίρινα για τη συγκέντρωση των υγρών
ίλα.

- Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή τα ψητά στη σούβλα. Για να τσιγαρίσετε και να ψήσετε καλά **μπούτι**, βοδινά παιδάκια. Για να παραμείνουν μαλακές οι χοντρές φέτες **ψαριού**.

ήστε μια προθέρμανση για 5 λεπτά.
ρίρινα για τη συγκέντρωση των υγρών
άλα.

- Συνιστάται για να **ψήνετε στη σχάρα μεγάλες ποσότητες** που θα κατανέμετε σε όλη την επιφάνεια της σχάρας.

ις σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 50304 και σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/40/EE.

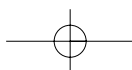
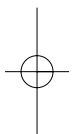
Τι να κάνουμε σε περίπτωση ανωμαλιών στη λειτουργία;

Έχετε κάποια αμφιβολία για την καλή λειτουργία του φούρνου σας, αυτό δεν σημαίνει όμως οπωσδήποτε ότι υπάρχει κάποια βλάβη. Σε κάθε περίπτωση, ελέγξτε τα ακόλουθα σημεία:

Διαπιστώνετε ότι...	Οι πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνω?
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος. • Η ασφάλεια της εγκατάστασής σας είναι εκτός λειτουργίας. • Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή. • Ο συλλέκτης είναι ελαττωματικός. 	<ul style="list-style-type: none"> - Συνδέστε τον φούρνο. - Αλλάξτε την ασφάλεια της εγκατάστασής σας και ελέγξτε την τιμή της (16A). - Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία. - Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.
Ο δείκτης της T°C αναβοσβήνει.	<ul style="list-style-type: none"> • Ελαττωματικός συλλέκτης θερμοκρασίας. 	<ul style="list-style-type: none"> - Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.
Η λάμπα του φούρνου δεν λειτουργεί.	<ul style="list-style-type: none"> • Η λάμπα είναι εκτός λειτουργίας. • Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος ή η ασφάλεια είναι εκτός λειτουργίας. 	<ul style="list-style-type: none"> - Αλλάξτε τη λάμπα. - Συνδέστε τον φούρνο ή αλλάξτε την ασφάλεια.

Μεταφέρετε παρακάτω τις ενδείξεις που εμφανίζονται στην περιγραφική πινακίδα του φούρνου σας:

Brandt MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>
		
		CONS.N°214



Inhoud

Inleiding	P.59
Indeling van uw oven	
Beschrijving van de oven	P.60
Oventoebehoren	P.61
Veiligheidsaanwijzingen	P.62
Installatie van uw oven	
Elektrische aansluiting	P.63-64
Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven	P.65
Gebruik van uw oven	
Onmiddellijk bakken	P.66
Vervanging van de ovenlamp	P.66
Onderhoud van uw oven	P.67
Bakwijzen van de oven	P.68-69
Problemen en oplossingen	P.70

*In deze gebruikshandleiding
geeft symbool*



veiligheidsaanwijzingen en symbool,

tips en praktische richtlijnen aan

Inleiding

Geachte klant,

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

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontworpen waarmee koken en bakken dag na dag een waar plezier wordt.

*Dank zij het moderne en verfijnde ontwerp zal uw nieuwe **BRANDT-oven** harmonieus in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw oven is een geslaagde combinatie van gebruiksvriendelijkheid, optimale bakprestaties en esthetische schoonheid.*

*In het gamma van BRANDT-producten vindt u tevens een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwasautomaten en koelkasten die allemaal harmonieus met uw **BRANDT-oven** kunnen worden gecombineerd.*

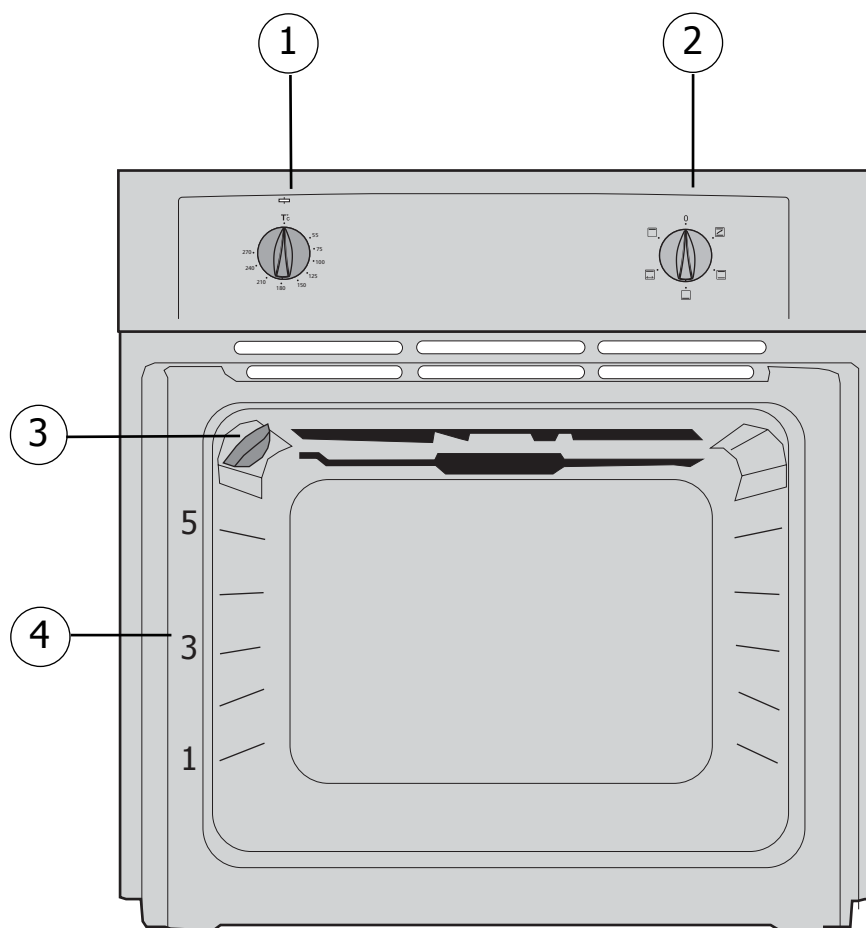
Uiteraard wensen wij onze klanten ook na de aankoop altijd tevreden te houden. Onze servicedienst zal u altijd met uw vragen of suggesties verderhelpen (zie achteraan deze handleiding).

BRANDT staat niet alleen voor technologische innovatie, maar verbetert tevens de kwaliteit van uw dagelijkse leven. BRANDT biedt u immers apparaten met een bijzonder mooie vormgeving die prestaties en gebruiksgemak aan milieuvriendelijkheid en betrouwbaarheid koppelen.

BRANDT

NL

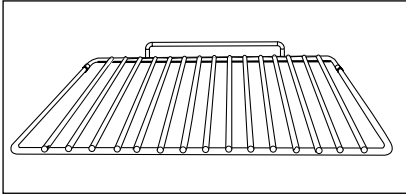
Indeling van uw oven



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

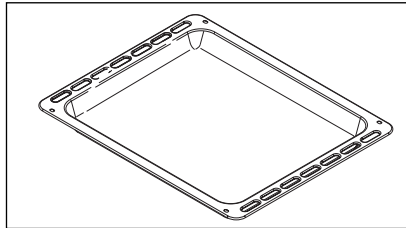
- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| ① Temperatuurknop | ③ Lamp |
| ② Keuzeknop | ④ Nummer inschuifsleuf |

Oventoebehoren (volgens model)



Ovenrooster met kantelbeveiliging

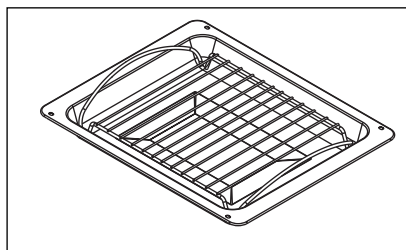
Op dit rooster kan u alle soorten schotels en bakvormen met het te bereiden of te gratineren gerecht plaatsen. Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).



Multifunctionele ovenschaal (patisserieplaat)

Deze ovenschaal dient als bakplaat en heeft een gebogen rand. Gebruik deze bakplaat voor de bereiding van patisserie zoals soezen, meringue, madeleinekoekjes, gebak van bladerdeeg...

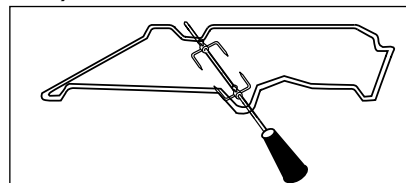
Leg nooit te roosteren of te braden vlees in de braadslee. De braadslee zal dan sterk spatten op de ovenwanden.



Diepe ovenschaal met een speciaal grillrooster

Plaats deze ovenschaal onder het ovenrooster om braadvet en braadsap op te vangen (in de stand "sterke grill" of "grill + hetelucht"). U kan deze ovenschaal ook als bakplaat gebruiken. Let er wel op dat de grootte van het te bakken gerecht aangepast is (bv. gevogelte met een groentenkrans bij een matige temperatuur). Plaats de ovenschaal nooit op de ovenbodem, behalve in de stand GRILL.

NL

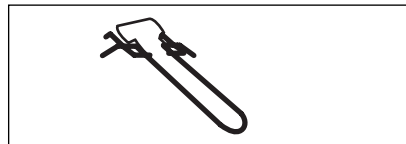


Draaispit

Hoe gebruik ik het draaispit?

- Plaats de diepe ovenschaal in de eerste inschuifsleuf vanaf de ovenbodem om braadsappen op te vangen. Indien u een zeer groot stuk vlees dient te bereiden, kan u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen.

- Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif tenslotte 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 achteraan in de oven om het spit vast te zetten (6).
- Verwijder het handvat door het los te schroeven. Na de bereiding kan u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden.



Handvat voor de diepe ovenschaal



Veiligheidsaanwijzingen

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. 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.

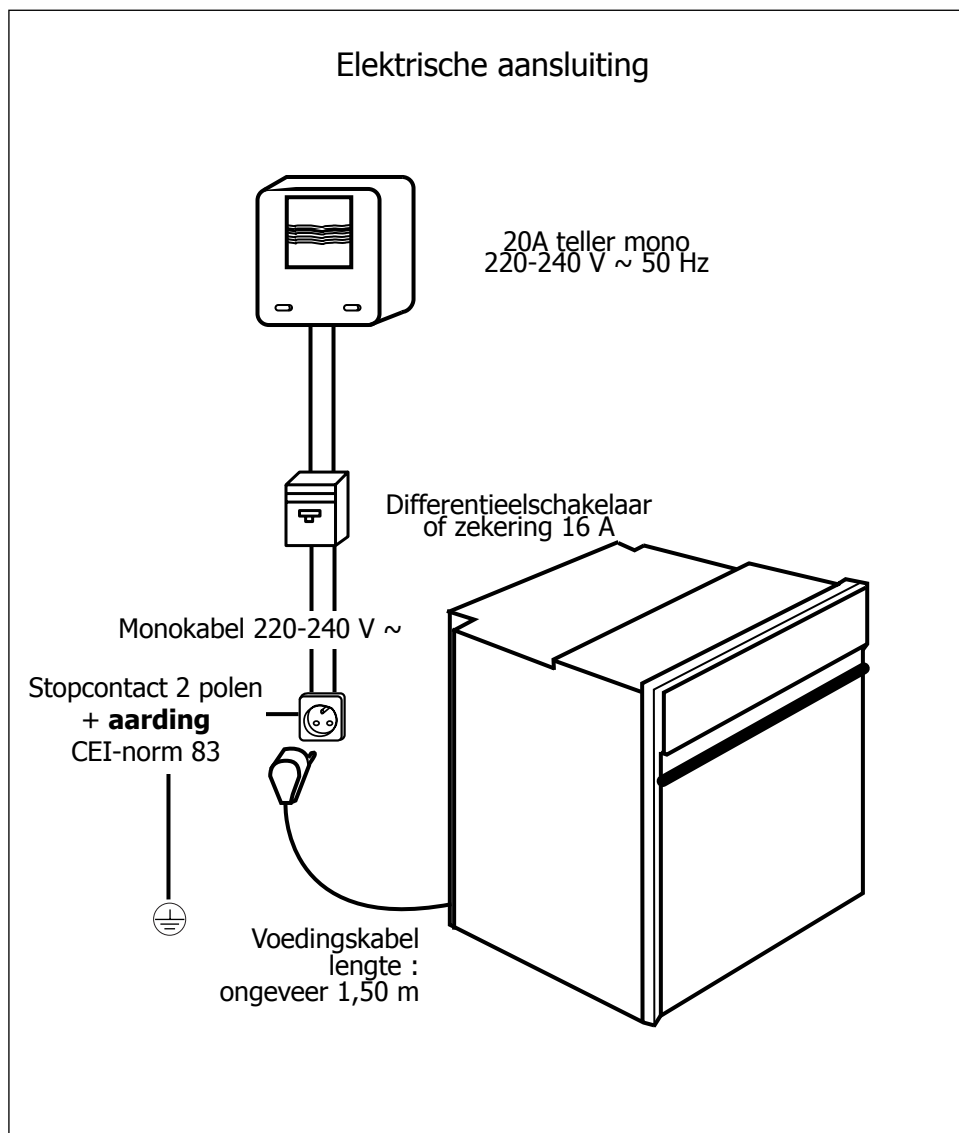
EERSTE GEBRUIK :

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

AANBEVELINGEN :

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

Installatie van uw oven



- Controleer vóór de elektrische aansluiting of de doorsnede van de elektrische installatiedraden groot genoeg is voor de elektrische voeding van het fornuis.

De zekering van uw installatie dient 16 Ampère te bedragen.

I n s t a l l a t i e

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- Voor de aansluiting van de oven gebruikt u een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding \oplus). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact 1 fasedraad + 1 nulleider + aarding \oplus overeenkomstig de norm of via een element met omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem \oplus 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 nulleider van de oven (blauwe draad) dient met de nulleider van het elektriciteitsnet te worden verbonden.

Plaatsing en/of vervanging van de voedingskabel

- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 W-F) dient lang genoeg te zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven met het oog op de inbouw op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Werkwijze (koppel eerst de oven van het elektriciteitsnet af) :

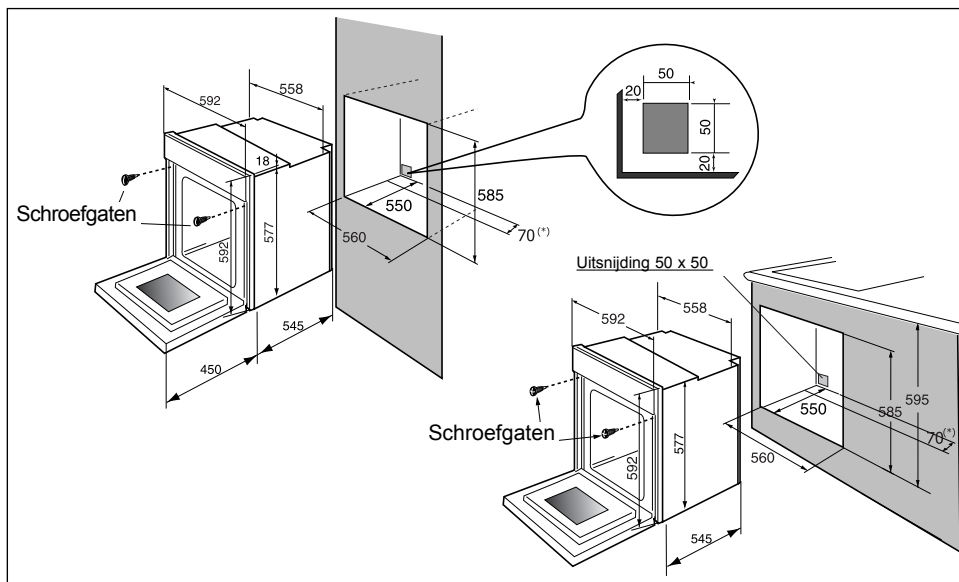
- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.
- Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema('s) op het toegangsplaatje.
- Alle draadjes van elke draad van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
- De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
- De aardingsdraad (groen-geel) moet worden verbonden met de aardingsklem \oplus .
- De nulleider (blauwe draad) 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.
- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.



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

v a n u w o v e n

Nuttige afmetingen voor de inbouw van uw oven



De oven kan naar keuze onder een werkblad of een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd (zie schema). NL

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

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en de zijwanden van het inbouwmeubel.
- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in zijrand voorziene schroefgaten in het meubel vast (zie schema).

Werkwijze :

- 1)** Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2)** Maak een opening met een diameter van 3 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 ovendeur).

(*) bij een open kolommeubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.

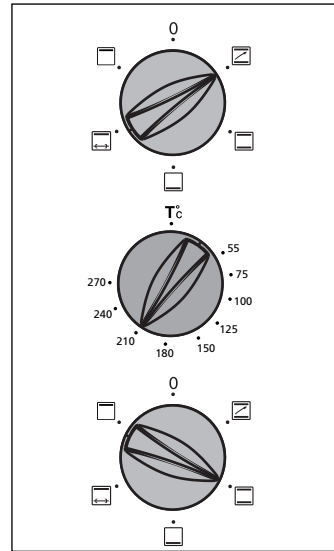



Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.

Gebruik van uw oven

Kookwijzen

- Verwarm de oven voor in de stand "☐" "
- Kies de aanbevolen temperatuur voor uw gerecht.
Voorbeeld : temperatuurknop in de stand 210°.
- Zodra het temperatuurlampje uitgaat, zet u de ovenschotel in de oven.
- Zet de functiekeuzeknop in de gewenste stand.
Voorbeeld : stand "☐" "
- De oven begint nu te werken en het thermostaatlampje gaat branden en gaat opnieuw uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.



 **Om een goede afkoeling van de verwarmingselementen van uw oven te garanderen, zal de ventilator van de oven na elke bakcyclus nog even blijven doorwerken.**

Vervanging van de ovenlamp

- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

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

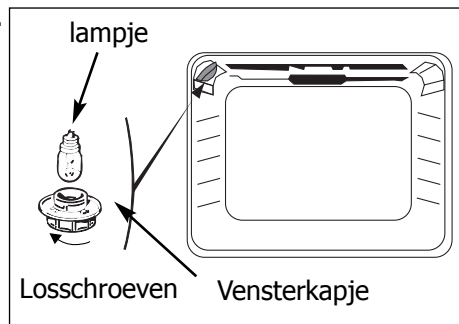
a) Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

b) Draai het lampje naar links los.

Kenmerken van het lampje :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- schroef fitting E 14

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



 **Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).**

Onderhoud van uw oven

Reiniging van de binnenkant van de oven

Laat de oven eerst afkoelen alvorens aan de reiniging te beginnen. Ga na of alle knoppen in de UIT-stand staan.

Algemene richtlijnen :

- * **sproei geen water over de oven.**
- * **gebruik nooit schuurpoeders en metalen sponzen.**

GEPOLIJSTE METALEN OPPERVLAKKEN

Gebruik in de handel verkrijgbare speciale producten voor de reiniging van gepolijste metalen oppervlakken.


GLASPANEEL VAN DE OVENDEUR

Na een bakcyclus waarbij de oven vuil is geworden, raden wij u aan de binnenzijde van het glaspaneel van de oven deur met zeepwater te reinigen.

Uw oven kan makkelijk worden schoongemaakt. Hieronder volgen enkele praktische tips :

Types vlekken	Reinigingsmethode	Benodigheden
Lichte vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water	sanitairsponsje
Ingebakken vlekken	Laat het water bij een lauwe oven 30 minuten en bij een koude oven een hele nacht inwerken.	Gebruik een speciale spuitbusreiniger voor ovens. Volg de aanwijzingen op de spuitbus.
 poeder	 schuurspons	 speciale sanitaire spons voor delicate afwas

NL

 **Zet de oven altijd af alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.**

Bakwijzen

Symbool	Functie	Beschr
---------	---------	--------



Voorverwarming



► Bepaalde gere voorverwarmd



Traditioneel

Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven.



► Verwarm de ov



Onderste verwarmingselement

Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement.



► Voorverwarmir
► Het bakken ge verwarmingsele
Plaats het over inschuifsleuf.



Grill + Draaispit

Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement.



► Geen voorverw
► Gevogelte en g aan alle zijden. Het draaispit bli opent. Plaats de braac



Sterke grill

Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement.



► Verwarm de ov

► Schuif de braa

* Gebruikte sekwenties voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket overeen
68

van de oven

rijving van de functie

Aanbevelingen

echten dienen in een de oven te worden geplaatst.

- ▶ Zet de thermostaat in de gewenste temperatuurstand.
- ▶ Zet de functiekeuzeknop na de voorverwarming in de gewenste stand.

oven voor.

- ▶ Aanbevolen voor **langzame en delicate bereidingen** : zachte wildgerechten...
Braden van rood vlees.
Stoven van gerechten in een **stoofpot met deksel** waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (coq au vin, wildragout...).

ng nodig.
ebeurt via het onderste
lement.
nrooster in de onderste

- ▶ Aanbevolen voor **vochtige bereidingen** (quiches, taarten met saphoudend fruit...). Het deeg krijgt onderaan een goed gebakken en krokante structuur.
Aanbevolen voor **bereidingen met gistdeeg** (cake, brioche, kuglof...) en soufflés die bovenaan geen hinderlijke korst nodig hebben.

NL

varming nodig.
gebraad blijven sappig en krokant
lijft draaien tot u de ovendeur
dslee in de onderste inschuifsluif.

- ▶ Aanbevolen stand voor het braden van **gevogelte** en **gebraad** op het draaispit.
Om **lamsbouten** en grote stukken rundsvlees te doorbakken.
Om **vismoten** te grillen en tegelijk aan de binnenzijde zacht te houden.

ven 5 minuten voor.

- ▶ Aanbevolen stand voor **het grillen van grote hoeveelheden**. Spreid het vlees, de vis enz. over de hele oppervlakte van het ovenrooster.

adslee in de onderste inschuifsluif.

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

Problemen en oplossingen

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> • De oven is niet aangesloten. • De zekering van de installatie is defect. • De baktemperatuur is te laag. • De thermostaat is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Verhoog de baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst.
De temperatuurindicator blijft ononderbroken branden.	<ul style="list-style-type: none"> • De thermostaat is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de servicedienst.
De ovenverlichting werkt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> • De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.

Noteer hieronder de gegevens van het identificatieplaatje van uw oven :

Brandt MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON		N° SER. <input type="text"/>
			REF. <input type="text"/>
			TYPE <input type="text"/>
			CONS.N°214

