

Using your oven

Model: FP 225

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	
The oven programmer	P.10
How to set the clock	P.11
How to cook straightaway	P.12
How to programme the cooking	P.13
How to use the timer	P.14
Changing a bulb	P.15
Cooking methods	P.16-17
Cleaning the oven cavity	
Pyrolysis explained	P.18
When to clean by pyrolysis	P.18
Starting pyrolysis	P.19
Troubleshooting	P.20

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.*

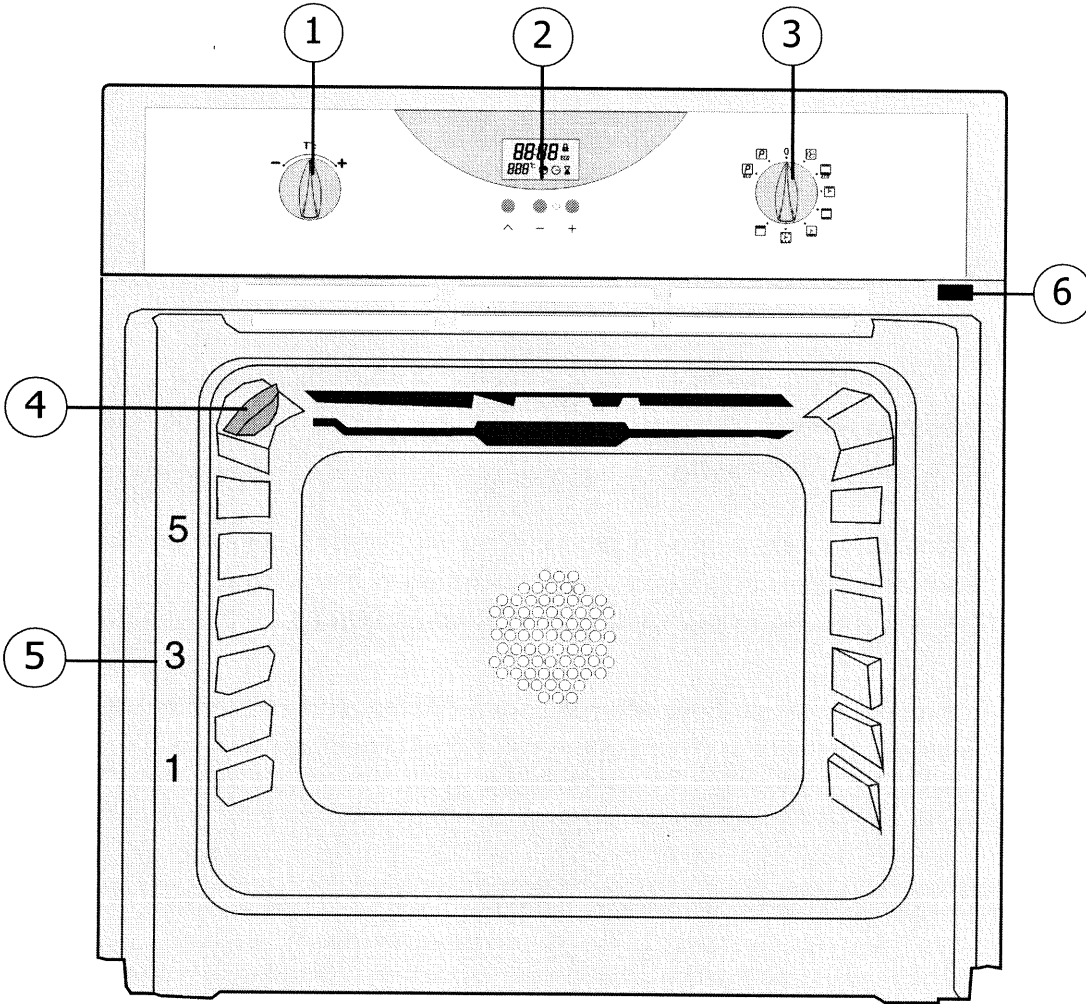
*Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new **Brandt oven**.*

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.*

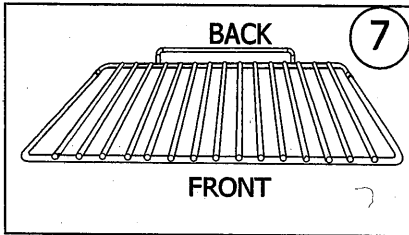
Your oven



OVEN FEATURES

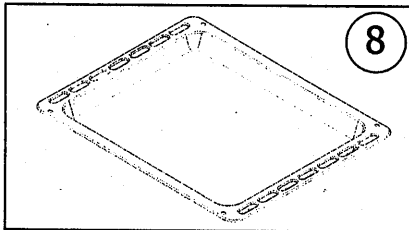
- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 Temperature control | 4 Light |
| 2 Programme selector | 5 Rail positions |
| 3 Feature selector | 6 Door-open detector plate |

Accessories (Depending on mode)



Anti-tip safety shelf

Food can either be placed on the shelf or dish or cake tin for cooking or brown may be placed directly on the shelf itself.

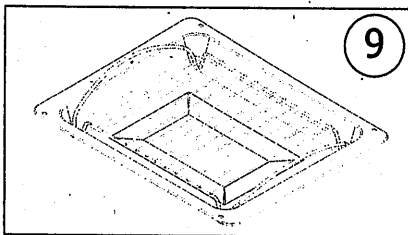


Multi-purpose baking tray

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 spill all over the oven sides.

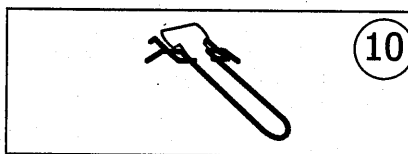


Grill Tray

With **special grid** for grilling

The tray can be used for collecting drippings when cooking with the grill element below or with the oven set to pulsed grill (grill 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.



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.

During the action of pyrolysis, accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.

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

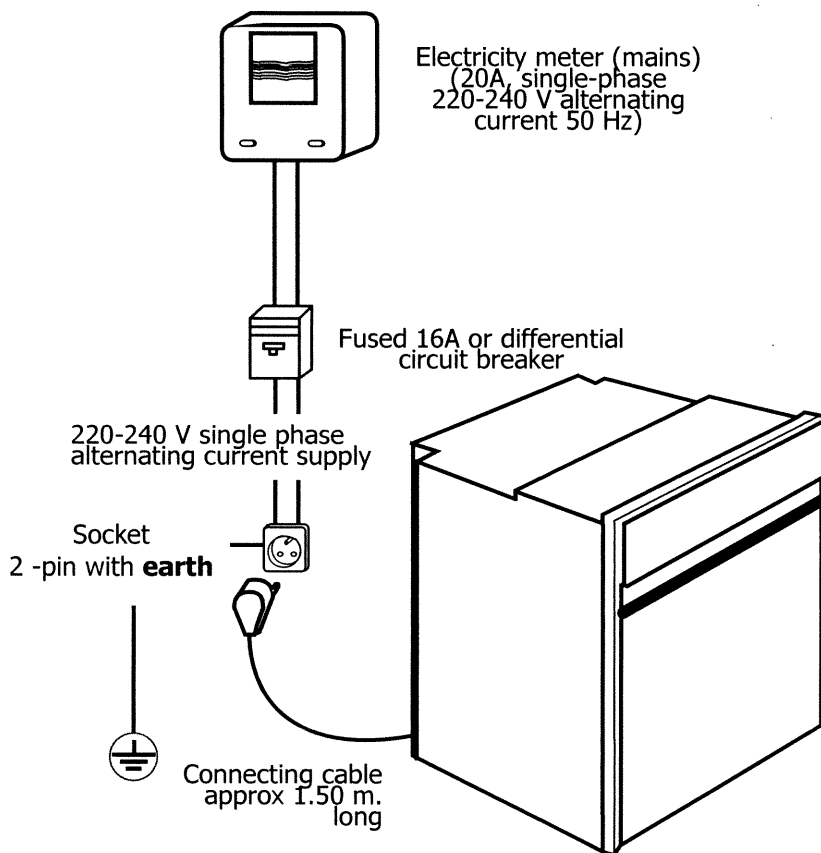


Ensure that the function selector is returned to 0 to re-use your oven.

How to install your oven

GB

Electrical connections



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.

H o w t o i n s t a

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 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:

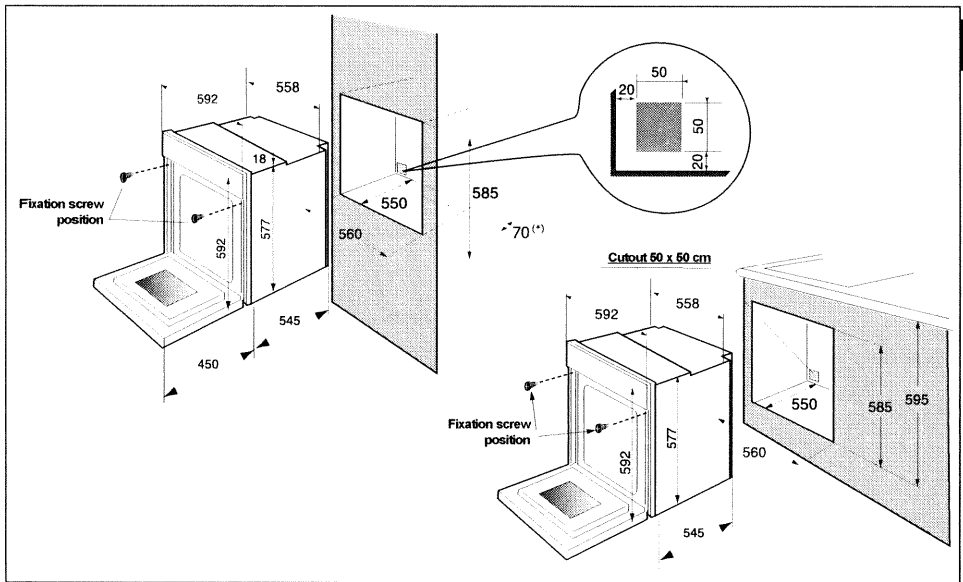
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- 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.

I l y o u r o v e n

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).

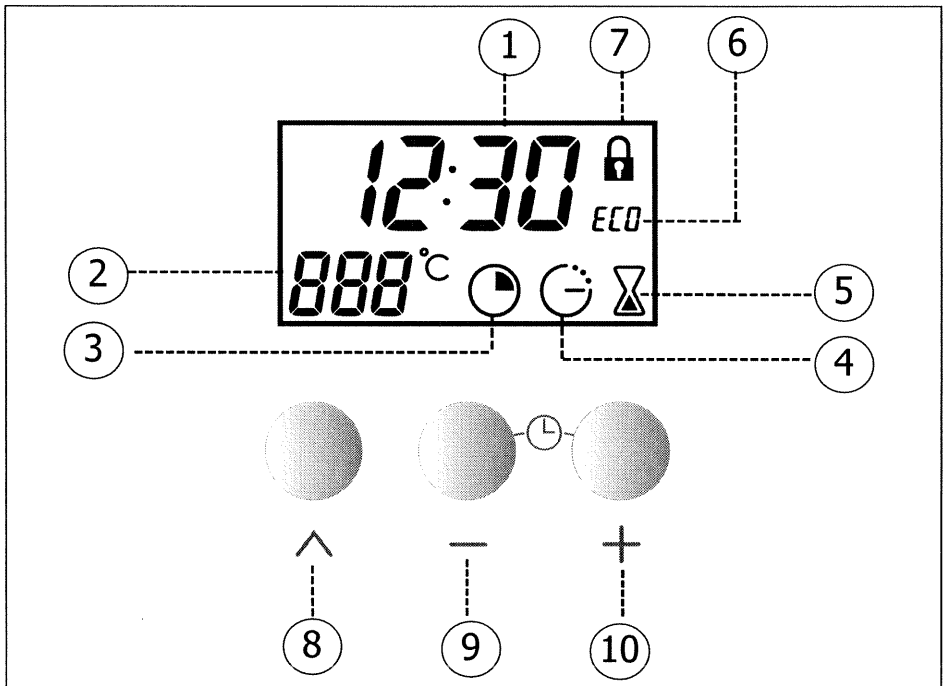
(*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.



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

How to use your oven

1. The oven programmer



- ① Clock and cooking time display
- ② Temperature display
- ③ Cooking time symbol
- ④ End of cooking time symbol
- ⑤ Timer symbol
- ⑥ ECO (economical) cooking indicator
- ⑦ Door locked indicator
- ⑧ Button for setting timed programmes
- ⑨ Buttons for adjusting the time
- ⑩

2. How to set the clock

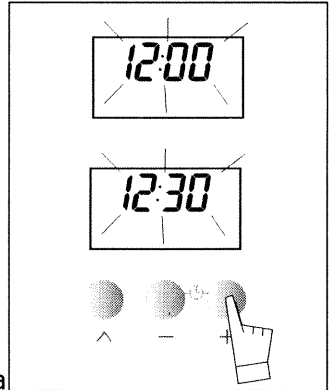
a) **W**hen the oven is first switched on at the mains

- The display blinks to 12h00.
- Press on the + and - buttons until the correct time is shown (Keeping a finger on the button, rather than tapping it, is quicker)

The example shows 12.30

Registration of the amended time is automatic after a few seconds.


-> the display no longer flashes



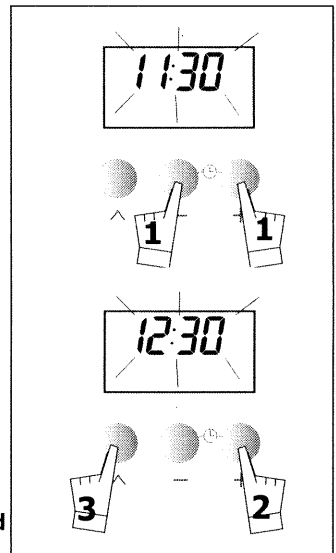
b) **A**ltering the clock


- Press on both + and - buttons together for a few seconds until the display blinks.

The time display blinks and you can alter the time. Press on both + and - buttons together to obtain the correct time (back or forwards).

- Press button  to confirm the time.

Setting the hour is not possible if the cooking method selector is in the "Pyro" or "Pyro Eco" position.



If you forget to confirm the time by pressing button , the oven will do it automatically after a few seconds.

3. How to cook straightaway

The timer display only shows the time of day. It should not be blinking.

- Choose how you want to cook your food:
Turn the dial until it is indicating your choice.

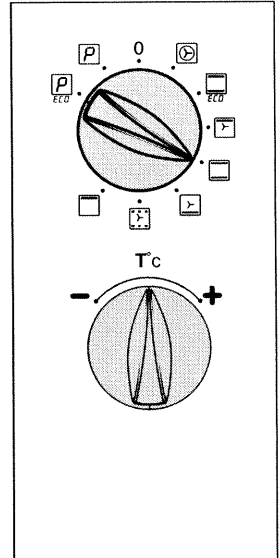
The example chosen is "☐" → the oven start functioning.

Your oven will give the temperature normally used.

Place your food in the oven as suggested by the cooking guide.

You can alter the temperature by moving the switch $T^{\circ}\text{C}$ towards + or -

E.g "☐" altered to 210° .



After this, the oven heats up and the temperature (210°C) blinks.

You will hear a series of beeps when the correct temperature is reached and the temperature itself will cease blinking.

After cooking, the fan will continue to work for a while in order to cool the oven down.

4. How to programme the cooking

a) Cook straightaway

1. Choose the method of cooking and adjust the temperature if necessary.

The example is "□" Temperature 210°C.

2. Press " ^ " until the "☉" symbol blinks (length of cooking time).

The time 0:00 blinks on the display panel. You can now alter it.

3. Press + or - to set the time chosen.

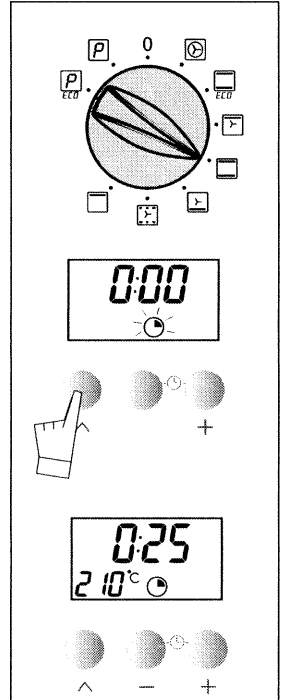
E.g. 25 minutes cooking time.

The oven assumes the time is correct a few seconds after you stop turning the knob -> The display stops blinking.

The count-down starts as soon as you stop pressing the + and - buttons.

After these three actions, the oven heats up:

You will hear a series of beeps when the chosen temperature is reached and the cooking stops.



b) Delaying the cooking (pre-selected finishing time)

Follow the instructions for programming cooking.

After you have set the length of cooking time,

Press " ^ " until the symbol

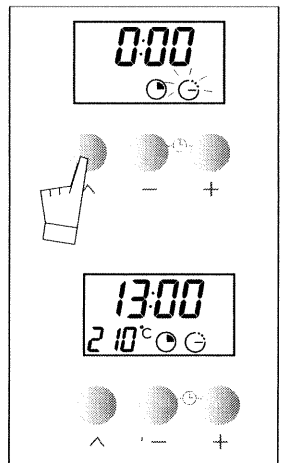
"☉" (end of cooking symbol) starts blinking

The time display blinks and you can alter the time.

Press + or - to set the time you want cooking to stop.

E.g. Cooking ends 1 pm (13:00)

When you have done this, cooking is delayed and will start later and finish at 13:00.




When cooking is finished, switch the selector to 0.

5. How to use the timer

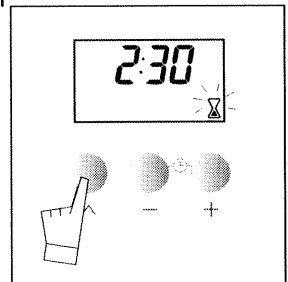
Your oven is fitted with a separate minute timer. It is not connected to the oven's programmes. You can use it just like a kitchen timer.

For this, the timer display makes the hour of day temporarily disappear.

Press " ^ " until the  (timer)
-> symbol (a small egg-timer) blinks.

Press + or - until the display shows the length of cooking time required. (up to 60 minutes)

A few seconds later the display stops blinking and you will see the countdown taking place. When the timer reaches 0, it will beep to let you know.



You can alter or switch the timer off at any time.

6. Changing a bulb

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



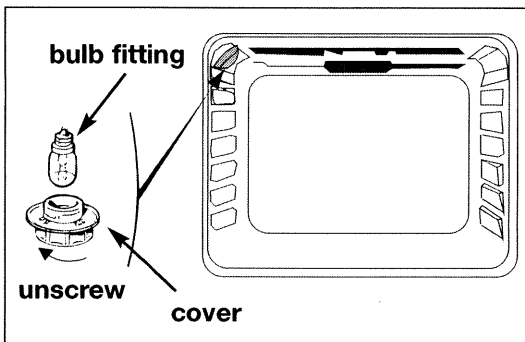
Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.

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.

7. Cooking methods

Symbol

Feature



Fan oven

A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food.



▶ No pre-heating
▶ relatively short
▶ on several shelves

*



Conventional oven ECO

Food is cooked by a top and bottom element. No fan.



▶ This is an energy
▶ still produces
▶ feature is used



Pulsed grill

Cooking is done alternately by the top element and by the fan.



▶ No need to pre-heat
▶ Suitable for poultry
▶ succulent joints

*



Conventional oven

Food is cooked by a top and bottom element. No fan.



▶ Pre-heating not
▶ temperature.



Pulsed bottom oven

Food is cooked by the bottom element with gentle heat from the grill and the pulsed-air fan.



▶ Food is cooked
▶ Place the wire



Warming oven

Top and bottom element at a control temperature.



▶ Stays warm



Adjustable grill



▶ Warm up for
▶ Slide the grill

* Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordance with the EU Energy Labeling Regulation (EU) 2017/1372

Description

Recommendations

GB

-necessary except for food with a cooking time (e.g. small biscuits ves).

- ▶ Recommended to prevent meat drying out, and for cooking vegetables and fish and food placed on up to 3 shelves.

gry-saving programme that good results. The ECO to label the oven.

- ▶ NB. All food is cooked without **pre-heating the oven**

heat. try and that have a spit-roasted appearance.

- ▶ For sealing and thoroughly cooking **gigot lamb chops**, and sides of beef. Also good for cooking **fish** in breadcrumbs.

ded 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.

d from underneath.

- ▶ 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.

shelf on the lower rail

- ▶ Recommended for leaving breads to rise (keeping temperature below 40°C), keeping dishes warm and thawing food.

minutes.

an onto the rail beneath the grill.

- ▶ The power is adjustable from 30 to 100% from 1 to 4. For efficient cooking, we recommend using higher power levels.

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

1. Pyrolysis explained

-Pyrolysis is a cleaning method during which the oven is heated to a high temperature to remove debris and splatter caused by spitting and dripping food. The smoke and smells that this produces are removed as the air passes through a catalyst.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.
- As a safety measure, once the temperature is higher than normal use the door automatically locks. You cannot unlock it even by turning the pyrolysis feature off.

2. When to clean by pyrolysis

If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle. You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs, run the pyrolysis feature afterwards.



Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

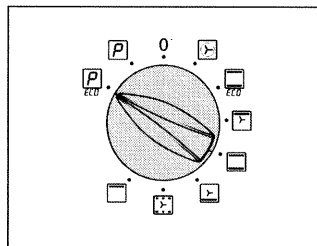
3. Starting pyrolysis

a) Remove any cooking pots and pans from the oven and any big splashes that have occurred.

b) Check that the time of day is glowing steadily in the display panel (not blinking).

c) Turn the feature selector switch to PYRO or PYRO ECO.

Pyrolysis takes 90 minutes as part of the PYRO ECO cycle and 2 hours for the PYRO cycle. This does not include the time for the oven to cool down afterwards. Allow approx. 30 minutes for this.



- During pyrolysis the door lock light (a padlock) glows to show the door is locked.

- When the padlock disappears from the display panel, you can open the door.

d) Move the feature selector back to 0.


e) When the oven is completely cold use a damp cloth to remove the white ash and the oven will once more be ready for you to cook in.

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 sensor is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons 	<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. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
The temperature light does not go out.	<ul style="list-style-type: none"> • The door lock is faulty. • The temperature sensor is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact the After-Sales Service. - 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.
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • The fan can keep working for up to an hour after the oven switches off if is over 125°C. • If it has not stopped after 1 hour 	<ul style="list-style-type: none"> - Open the door to help the oven cool down more quickly. - Contact the After-Sales Service.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the door is properly closed. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.

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

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

Le guide d'utilisation de votre four

FR

Référence : FP 225

de

Brandt

Sommaire

Edito	P.23
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.24
Accessoires	P.25
Conseils de sécurité	P.26
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.27-28
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.29
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmeur	P.30
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.31
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.32
Comment programmer une cuisson ?	P.33
Comment utiliser votre minuteur ?	P.34
Comment changer l'ampoule ?	P.35
Modes de cuisson du four	P.36-37
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.38
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.38
Comment faire une pyrolyse ?	P.39
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.40

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

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.*

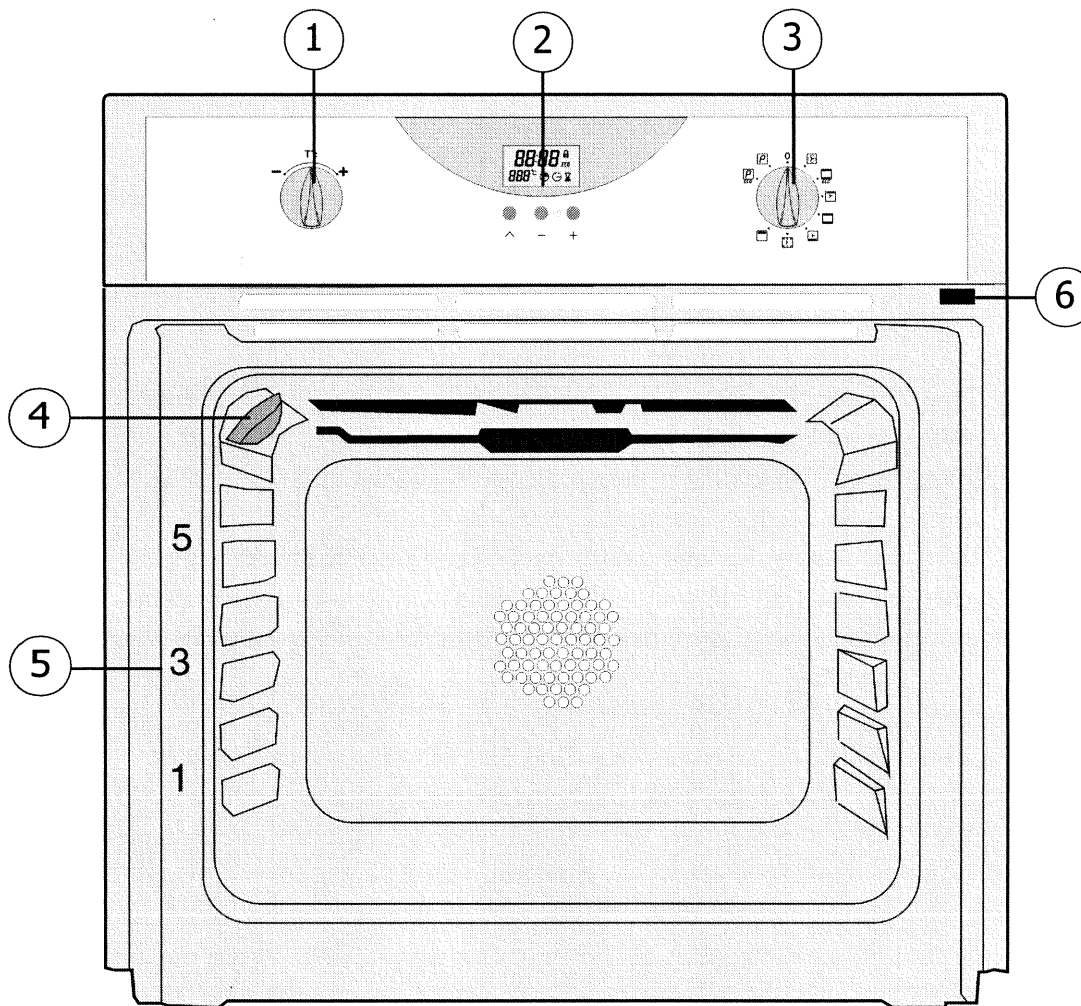
*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

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.

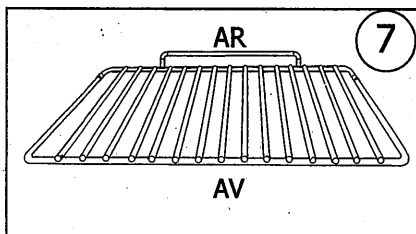
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

- ① Sélecteur de température
- ② Programmateur
- ③ Sélecteur de fonctions
- ④ Lampe
- ⑤ Indicateur de gradin
- ⑥ Contact de détection d'ouverture de porte

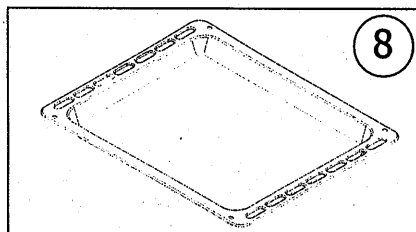
Accessoires (selon modèle)



Grille sécurité anti basculement

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

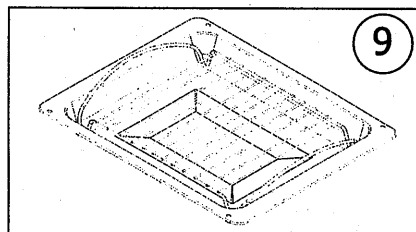
FR



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.



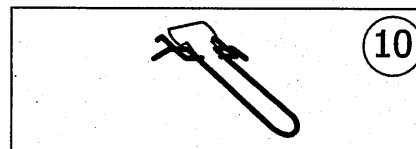
Plat creux équipé d'une grille support spéciale grillades

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.



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 :

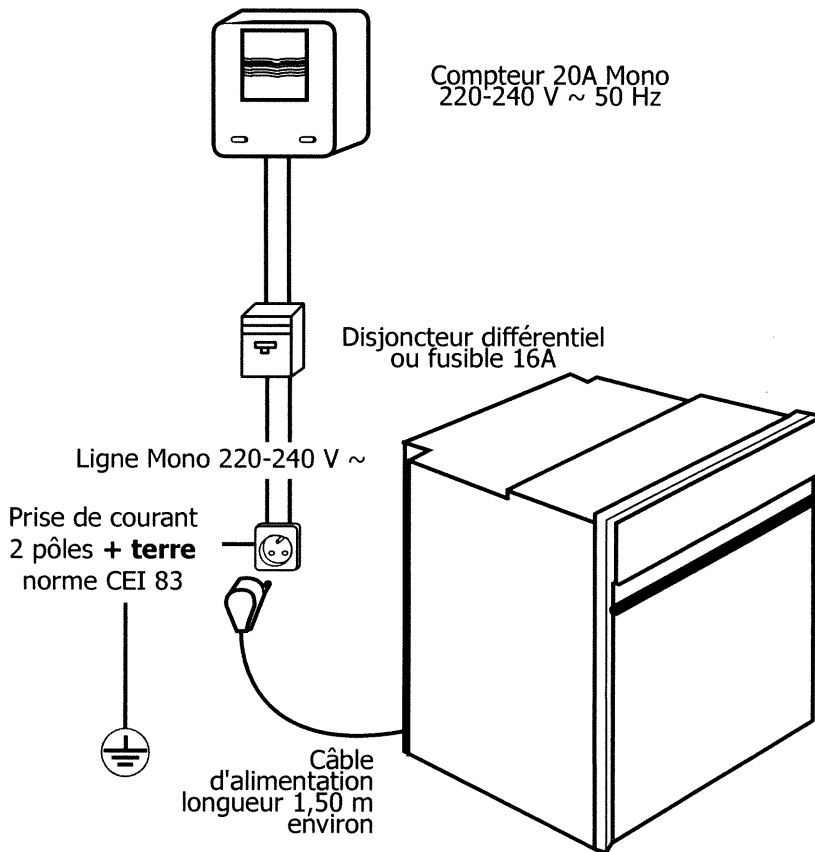
- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. 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.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**
- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique



FR






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

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

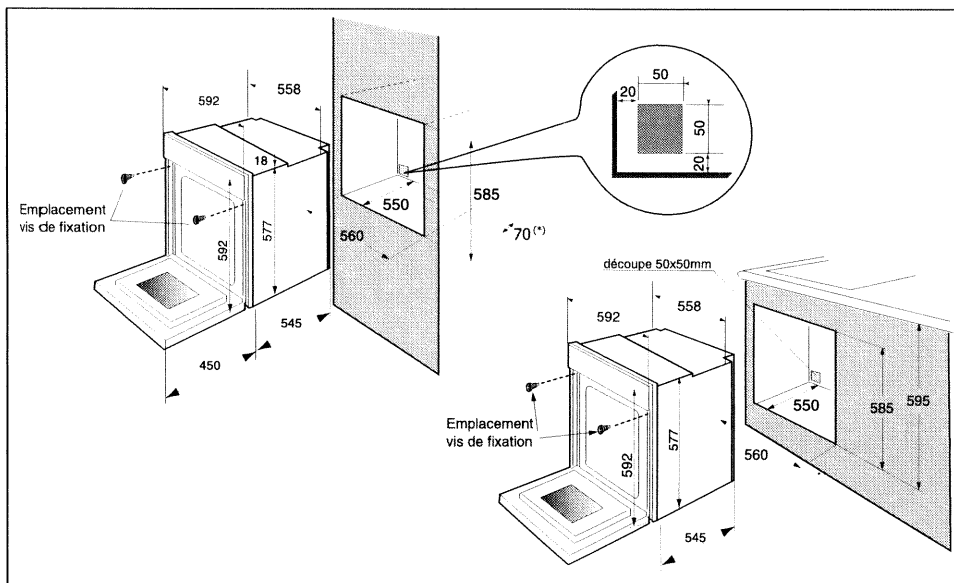
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis 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.
- 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.

er votre four ?

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).

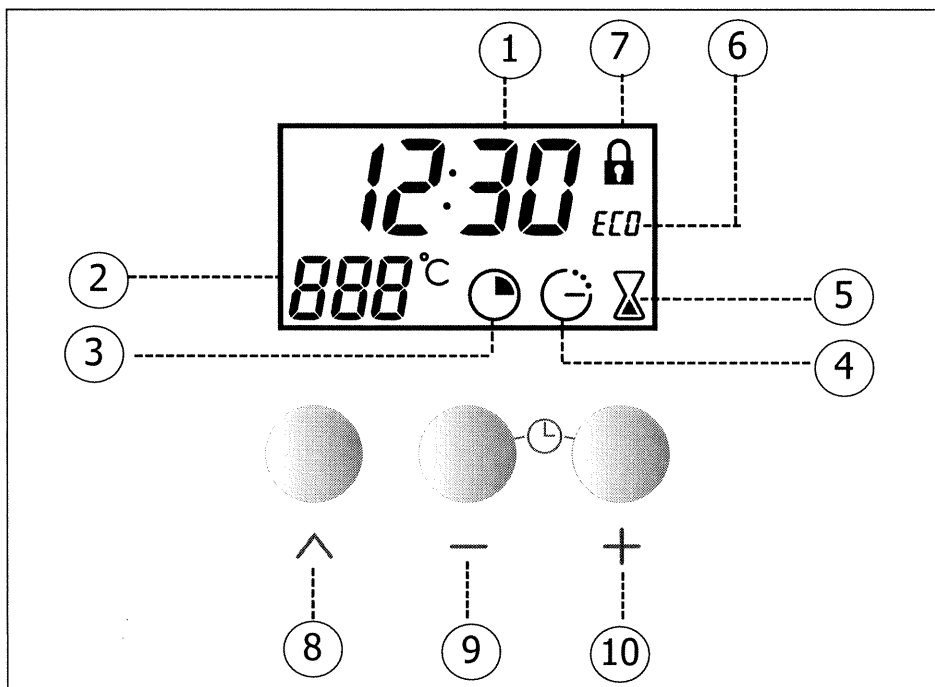
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



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

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



- ① Affichage des temps et durées
- ② Affichage de la température
- ③ Indicateur de la durée de cuisson
- ④ Indicateur de fin de cuisson
- ⑤ Indicateur du minuteur
- ⑥ Indicateur de cuisson ECO
- ⑦ Indicateur de porte verrouillée
- ⑧ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps
- ⑨ Touches de réglages du temps
- ⑩

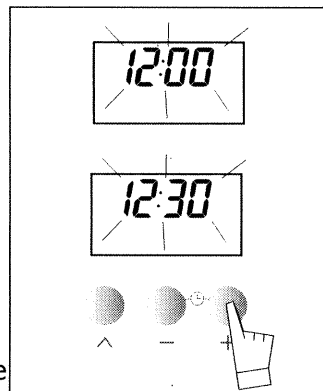
2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

Exemple:12h30.

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

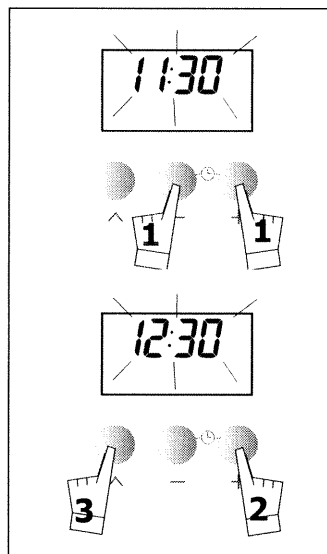


b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.
Pour le réglage, appuyez sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche ^ pour valider.



Le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de cuisson est sur la position "Pyro" ou "Pyro Eco".

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

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

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

- Choisissez le mode de cuisson :

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

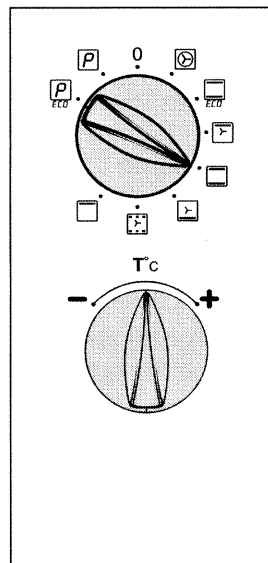
Exemple : position "☐" → le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

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

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette "T°C" vers + ou -.

Exemple "☐" ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage de la température (210°C) clignote.

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

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

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

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

Exemple : position "☐" température 210°C.

2. Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter le symbole " ⌚ " (durée de cuisson).

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

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

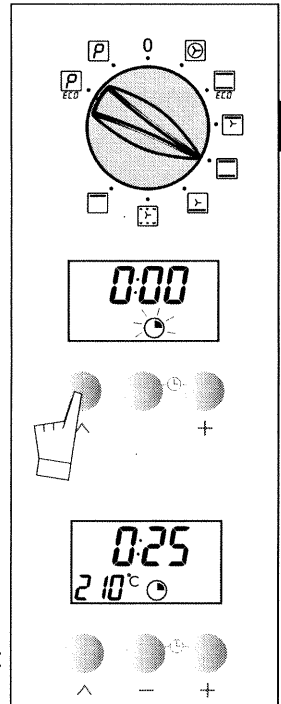
Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus.

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

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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



b) Comment différer une cuisson ?(heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

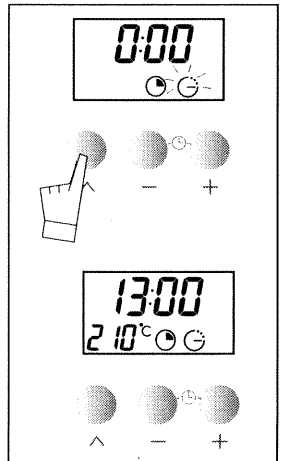
Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter le symbole " ⌚ " (fin de cuisson).

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

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

Exemple : Fin de cuisson à 13h.




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

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur " 0 ". 33

5. Comment utiliser le minuteur ?

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

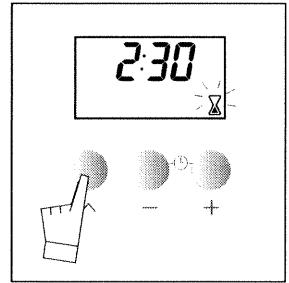
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter le symbole  (Minuteur)
-> l'afficheur et un petit sablier clignotent.

Appuyez sur la touche (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.


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



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

6. Comment changer l'ampoule ?

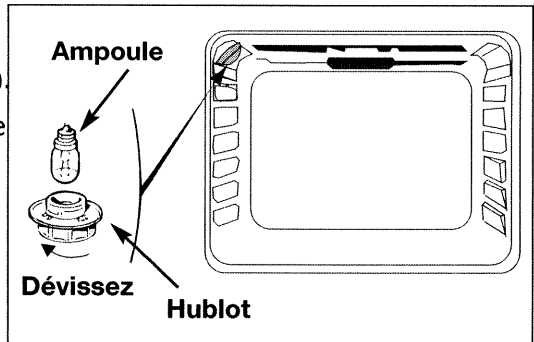
- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

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

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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



- c) 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.

7. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Descripti
	Chaleur tournante La cuisson s'effectue par la résistance placée au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage (avant de commencer la cuisson, régler des températures des niveaux).
* ECO	Traditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Cette position consomme moins d'énergie tout en assurant une cuisson homogène. La position est indiquée sur l'étiquetage énergétique.
	Gril pulsé La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage (avant de commencer la cuisson, régler des températures des niveaux). ▶ Volailles et rôtis (pour cuire toutes les faces).
*	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un plat adapté.
	Sole pulsée 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 la sole. ▶ Placez la grille au-dessus du plat.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur.	▶ Maintien au chaud.
	Gril variable	▶ Effectuez un préchauffage. ▶ Glissez le plateau de cuisson.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la réglementation en vigueur.

tion de la fonction

Recommandations

FR

utile sauf pour des cuissons exi-
s très courts (sablés sur plusieurs

- ▶ Recommandé pour garder le moelleux des viandes, pour les légumes, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

er met de faire un gain d'é-
on servant les qualités de
ion ECO est utilisé pour
gétique.

- ▶ Nota : toutes les cuissons se font **sans pré-chauffage**.

utile
s juteux et croustillantes sur tou-

- ▶ Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de boeuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

chauffage 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...)

dessus avec léger dosage dessous.

- ▶ 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.

sur le gradin bas.

ud.

- ▶ Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

échauffage de 5 min.

- ▶ La puissance est réglable de 30 à 100% de 1 à 4. Pour une bonne efficacité, nous vous recommandons d'utiliser les puissances supérieures

ultiusages sur le gradin du bas.

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

Comment nettoyer la cav

1. Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

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

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

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 TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



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

t é d u f o u r p a r p y r o l y s e ?

3. Comment faire une pyrolyse ?

a) Retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

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

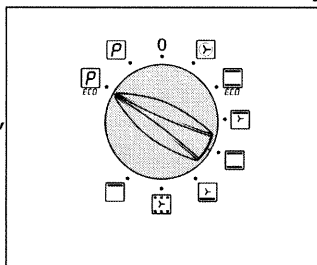
FR

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO".

La durée de la pyrolyse est de 1h30 en "PYRO ECO" ou de 2h en "PYRO".

Ce temps ne prend pas en compte la durée de refroidissement du four qui est d'1/2 heure environ.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée (symbolisée par un cadenas).
- Quand le cadenas de verrouillage n'apparaît plus dans l'afficheur, il est alors possible d'ouvrir la porte.



d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.


e) 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.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<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. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

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

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

O guia de utilização do seu forno

PT

Referência: FP 225

de

Brandt

Sumário

Editorial	P.43
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.44
Acessórios	P.45
Conselhos de Segurança	P.46
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.47-48
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.49
Como utilizar o seu forno?	
Os pormenores do programador	P.50
Como ajustar a hora do relógio do seu forno	P.51
Como fazer uma cozedura imediata?	P.52
Como fazer uma cozedura programada?	P.53
Como utilizar o temporizador	P.54
Como mudar a lâmpada?	P.55
Modos de cozedura do forno	P.56-57
Como limpar a cavidade do seu forno?	
O que é a pirolise?	P.58
Em que caso é necessário efectuar uma pirolise?	P.58
Como realizar uma pirolise	P.59
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.60

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as astúcias

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.*

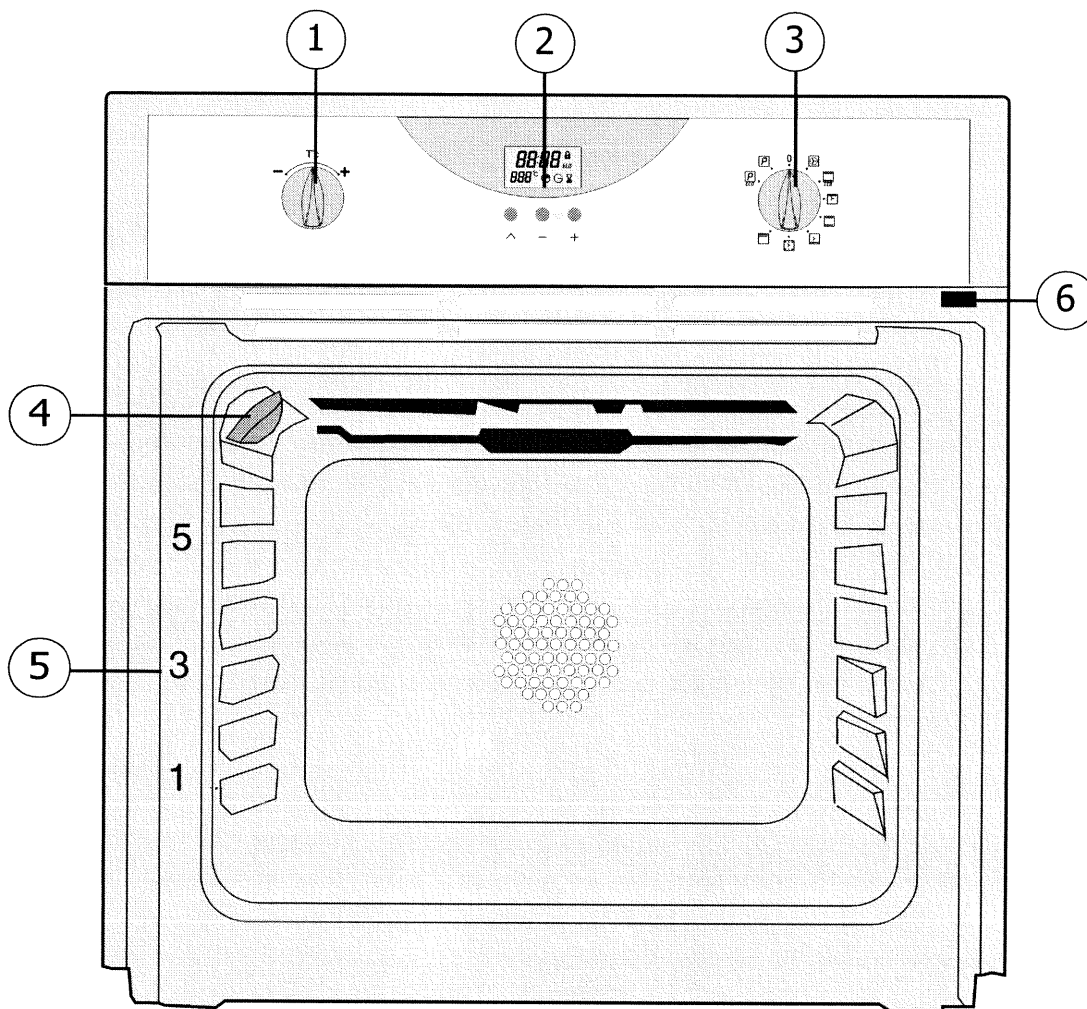
*Encontrará igualmente na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo **forno Brandt**.*

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.

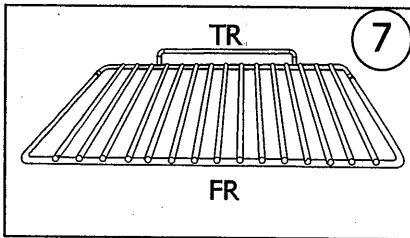
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

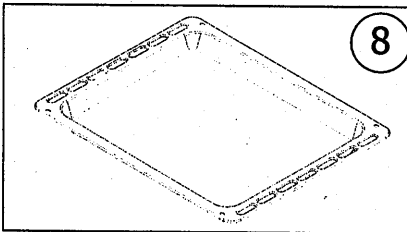
- | | |
|------------------------------|---|
| 1 Programador de temperatura | 4 Lâmpada |
| 2 Programador | 5 Indicador de alheta |
| 3 Selector de funções | 6 Contacto de detecção de abertura de porta |

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).

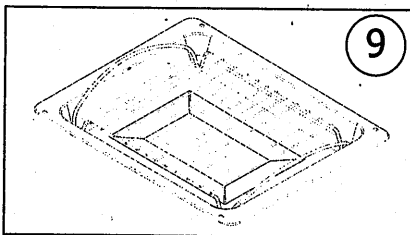


Prato multiusos (pastelaria)

PT

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.



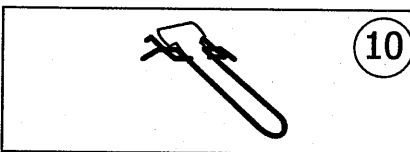
Prato oco

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.



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.**

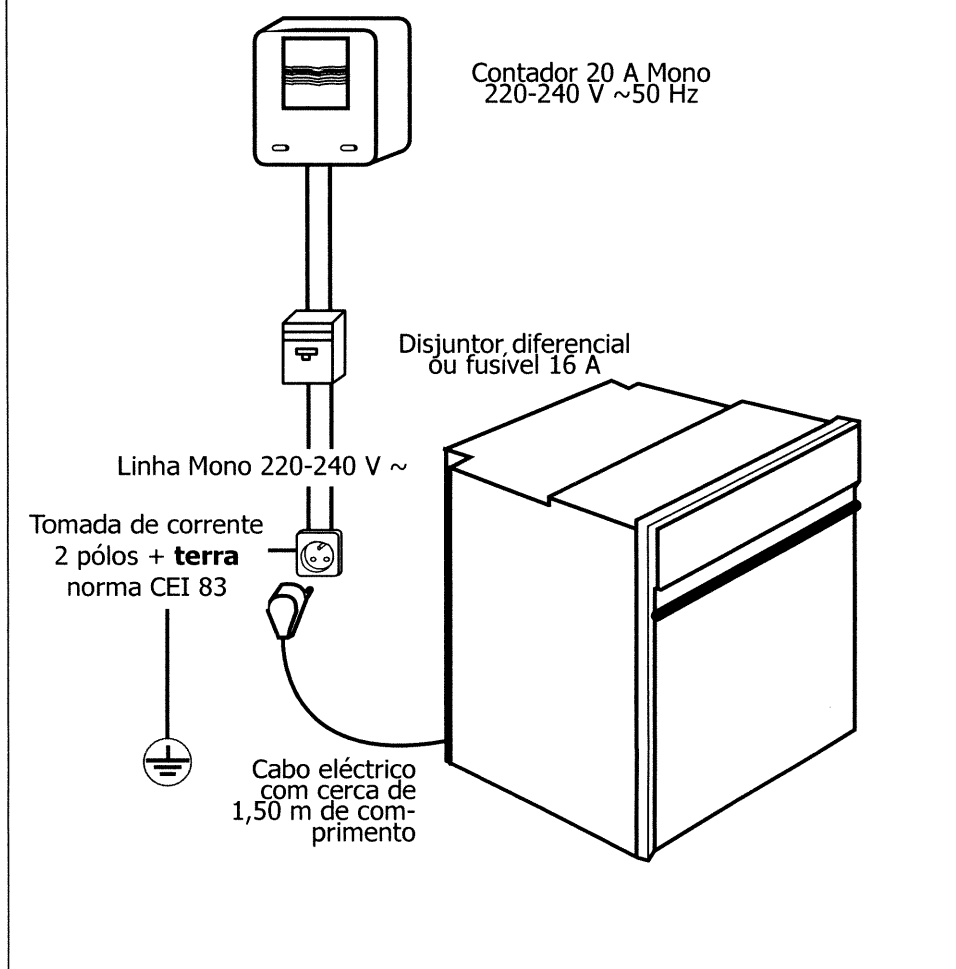
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, o forno deve estar parado.



Deve colocar obrigatoriamente o selector de função na posição 0 para voltar a utilizar o seu forno.

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica






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

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 omnipolar 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

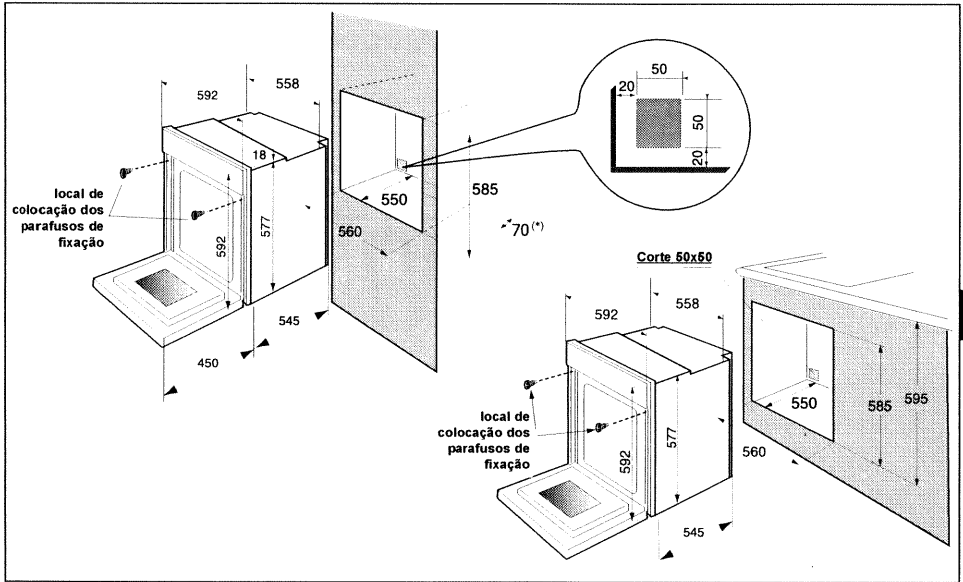
- O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastrar colocado no chão em frente do móvel. Para o fazer o aparelho deve estar desligado da rede:
- Abra o alçapão situado em baixo à direita da chapa traseira desatarraxando os 2 parafusos, 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?

Dimensões úteis para encastrar o seu forno



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).

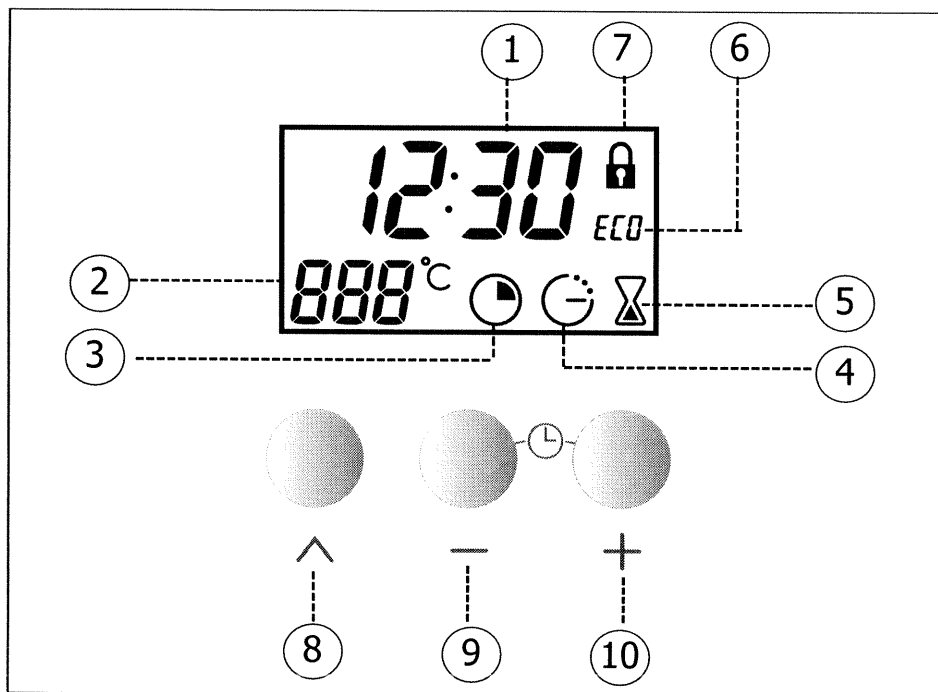
(* Se o móvel é aberto, a sua abertura deve ser de 70 mm (no máximo).



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?

1. Os pormenores do programador



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|--|
| 1 | Indicação dos tempos e durações | 6 | Indicador da função ECO |
| 2 | Indicação de temperatura | 7 | Indicador de porta trancada |
| 3 | Indicador de duração de cozedura | 8 | Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação do tempo |
| 4 | Indicador de fim de cozedura | 9 | Teclas de regulação do tempo |
| 5 | Indicador do temporizador | 10 | |

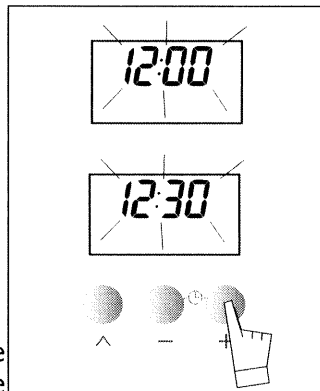
2. Como ajustar a hora do relógio do seu forno

a) A a colocação sob tensão

- o visor acende por intermitência
- Ajuste a hora premindo as teclas + ou - (se mantiver a pressão do dedo na tecla pode obter um desfile rápido)

Exemplo: 12 h 30.

O registo da hora acertada é automático no final de alguns segundos -> a afixação da hora deixa de acender por intermitência.



PT

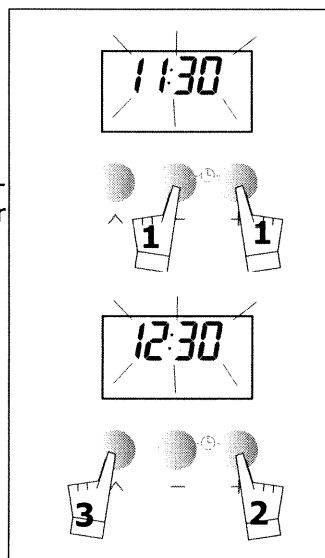
b) Ajustar o relógio

- Prima simultaneamente as teclas + e - durante alguns segundos até que a hora indicada acenda por intermitência.

A hora indicada acende por intermitência para lhe indicar que a regulação é agora possível.

Para a regulação, prima as teclas + ou - de maneira a aumentar ou diminuir a hora afixada.

- Prima a tecla ^ para validar.



A regulação da hora não é possível se o selector de cozedura estiver na posição "Pyro" ou "Pyro Eco".

Se não houver validação por intermédio da tecla ^, o registo é automático no final de alguns segundos.

3. Como realizar uma cozedura imediata?

O programador deve afixar apenas a hora; ela não deve acender por intermitência.

- Escolha o modo de cozedura:
gire o selector de funções sobre a posição da sua escolha.

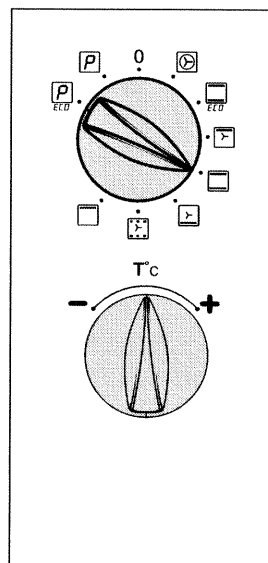
Exemplo: peixe "☐" → o forno começa a funcionar.

O seu forno propõe-lhe a temperatura mais corrente-mente utilizada.

Coloque o seu prato no forno segundo as recomendações fornecidas no guia de cozedura.

No entanto, é possível ajustar a temperatura accionando o manípulo "T°C" no sentido + ou -.

Exemplo: "☐" ajustado a 210°.



Após estes passos, o forno aquece e a indicação da temperatura (210°C) acende por intermitência.

É emitida uma série de sons quando o forno atinge a temperatura desejada. A referida temperatura deixa de acender por intermitência.

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

4. Como programar uma cozedura

a) Com início imediato

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

Exemplo: posição "☐" temperatura 210°C.

2. Prima a tecla " ^ " até fazer acender por intermitência o símbolo "☉" (duração de cozedura).

A afixação acende por intermitência às 0h00 para indicar que a regulação é agora possível.

3. Prima a tecla + ou - para ajustar o tempo desejado.

Exemplo: 25 mn de cozedura.

O registo da hora ajustada é automático no final de alguns segundos, -> o visor deixa de acender por intermitência.

A contagem decrescente da duração faz-se imediatamente após a regulação.

Após estes 3 passos, o forno aquece:

É emitida uma série de sons quando o forno atinge a temperatura desejada.

b) Como diferir uma cozedura? (hora de fim escolhida)

Proceda como uma cozedura programada.

Após a regulação da duração de cozedura,

Prima a tecla " ^ " até que o

"☉" comece a acender por intermitência (fim de cozedura).

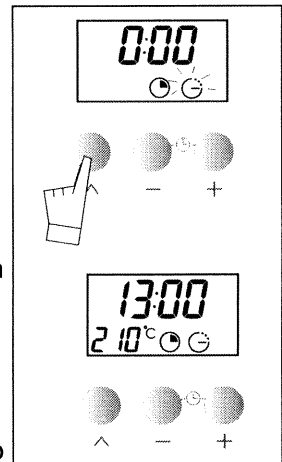
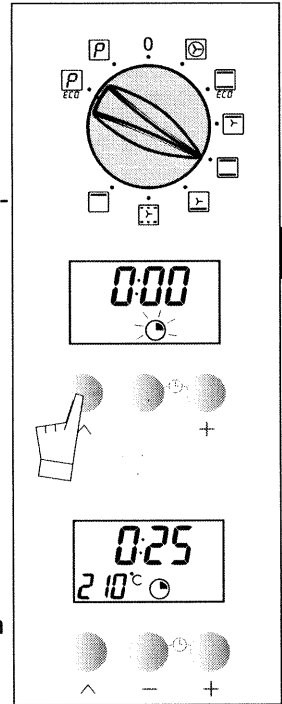
A afixação acende por intermitência para indicar que a regulação é agora possível.

Prima a tecla + ou - para regular a hora de fim de cozedura.

Exemplo: Fim de cozedura às 13h.

Após estes passos, o início do aquecimento é diferido para que a cozedura acabe às 13h.


Quando terminar a cozedura, reponha o selector de cozedura em "0".



5. Como utilizar o temporizador?

O seu forno está equipado com um temporizador electrónico Independente do funcionamento do forno que permite fazer a contagem decrescente de uma certa quantidade de tempo.

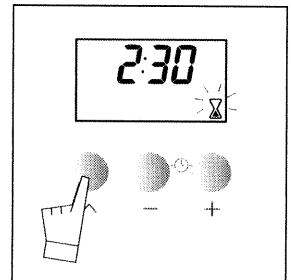
Neste caso, a afixação do temporizador é prioritária em relação à afixação da hora do dia.

Prima a tecla " ^ " até que o  (Temporizador)
-> comece a acender por intermitência .

Prima a tecla (+ ou -) até obter a duração desejada (máximo 60 minutos)

O visor deixa de acender por intermitência no final de alguns segundos e o temporizador começa a funcionar e a fazer a contagem decrescente, de segundo em segundo.

Uma vez decorrido o tempo, o temporizador emite sinais sonoros para o prevenir.



É possível alterar ou anular em qualquer altura a programação do temporizador.

6. Como mudar a lâmpada?

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

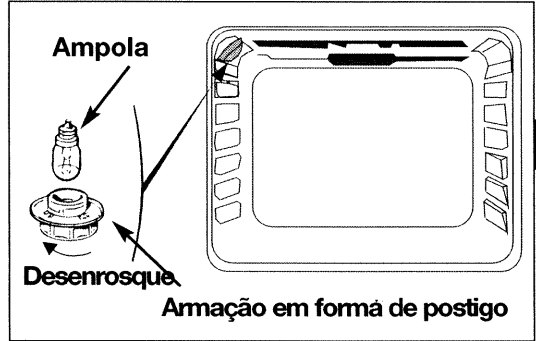


Desligue o seu forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e deixe arrefecer o aparelho, se necessário for

- 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.

7. Modos de cozedura do forno

Símbolo

Nome da função

D



Calor giratório

A cozedura efectua-se através da resistência colocada no fundo do forno e através da hélice de movimentação de ar.



▶ É inútil pré-duração é necessária (níveis).

*



Tradicional ECO

A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior sem movimentação de ar.



▶ Esta posição utiliza menos energia com as mesmas qualidades de cozedura utilizada para o modo tradicional.



Grelhador pulsado

A cozedura faz-se, alternativamente, pelo elemento superior e a hélice de movimentação de ar.



▶ Pré-aquecimento necessário para aves e assados em ambos os lados.

*



Tradicional

A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior sem movimentação de ar.



▶ Necessita um prato para a cozedura.



Base pulsadae

A cozedura efectua-se através do elemento inferior associado a uma ligeira dosagem do grelhador e através da hélice de movimentação de ar.



▶ Cozedura por cima.

▶ Coloque a grelha no nível inferior.



Manter quente

Dosagem dos elementos superior e inferior.



▶ Conserva o calor.



Grelhador variável



▶ Efectue um pré-aquecimento.

▶ Introduza o alimento no forno no nível inferior.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a legislação em vigor.

crição da função

recer salvo para as cozeduras cuja
o curta (areias sobre vários



Recomendado para conservar a maciez
das carnes
Para os legumes, peixes e cozeduras
múltiplas até 3 níveis.

omite uma economia de
vando ao mesmo tempo as
ozedura. A posição ECO é
tiquetagem energética.



Nota: todas as cozeduras fazem-se **sem
pré-aquecimento**.

PT

nto inútil.
s sumarentos e estaladiços de
s.



Para "saisir" e cozer até ao centro a
perna de carneiro, costeletas de vaca.
Para conservar o fundente aos "pavés"
de **peixe**.

pré-aquecimento antes de enfiar



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...)

parte inferior com ligeira dosagem



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 bloquea-
dos por uma crosta por cima.

ilha sobre a alheta baixa.

lor.



Recomendado para fazer **levedar as
massas de pão, de brioche, kouglof...**
não ultrapassando 40°C (aquecedor de
pratos, descongelação).

é-aquecimento de 5 mn.



A potência é regulável de 30 a 100%
de 1 a 4 . Para uma boa eficácia, reco-
mendamos-lhe que utilize as potências
superiores

ato multiusos sobre a alheta de

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

C o m o l i m p a r a c a v a

1. O que é a pirolise?

- O seu forno limpa-se sozinho, eliminando as sujidades resultantes de salpicos ou derrames, por aquecimento a temperatura elevada. O fumo e odor emanados são destruídos pela passagem através de um catalisador.
- No entanto, não é necessário realizar uma pirolise após cada cozedura, mas somente se o grau de sujidade o justificar.
- Por medida de segurança, a porta bloqueia-se desde que a temperatura no interior do forno ultrapasse as temperaturas de cozedura. É então impossível abrir a porta mesmo posicionando o manípulo "selector de funções" em 0.

2. Em que caso é necessário efectuar uma pirolise?

Quando há saída de fumo na altura em que se aquece o forno ou durante a cozedura. O seu forno liberta um odor, mesmo quando está frio, após ter efectuado uma cozedura (carne de carneiro, peixe, grelhados, etc.).

COZEDURAS QUE SUJAM POUCO	Bolachas, legumes, bolos, pastéis, tartes salgadas, soufflé.	Cozeduras sem salpicos: Não há necessidade de efectuar uma pirolise
COZEDURAS QUE SUJAM	Carne, peixe (assados numa travessa) Legumes recheados	A pirolise justifica-se depois de efectuadas 3 cozeduras.
COZEDURAS QUE SUJAM MUITO	Peças de carne grandes, Assados no espeto, pato, peru, pernas de carneiro,	A pirolise pode ser feita após uma cozedura deste tipo, se houver muitas projecções.



Não se deve deixar acumular demasiadamente a sujidade antes de efectuar esta limpeza.

3. Como realizar uma pirolise

a) **Retire o tacho do forno e elimine os eventuais derrames significativos.**

b) Verifique se o programador exibe a hora do dia e se ele não acende por intermitência

c) Colocar o manípulo "selector de funções" na posição "PYRO ECO".

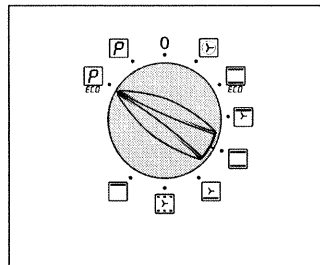
A pirolise dura 1h30 em "PYRO ECO" ou 2h em "PYRO".

Este tempo não toma em consideração a duração de arrefecimento do forno que é de cerca de 1/2 hora.

- Durante o ciclo de pirolise, um cadeado aparece no visor, e indica-lhe que a porta está trancada.
- Quando o cadeado deixar de aparecer no visor, é possível abrir a porta Ao longo do folheto.

d) Volte a colocar o selector de funções na posição 0.

e) Quando o forno está frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pode ser novamente




PT

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 • O forno sofreu um sobreaquecimento, ele colocou-se em posição de segurança. 	<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. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
O indicador de temperatura T°C acende por intermitência	<ul style="list-style-type: none"> • Trancagem da porta defeituosa • Sensor de temperatura defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda. - 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.
O ventilador de arrefecimento continua a girar.	<ul style="list-style-type: none"> • A ventilação deve parar 1 hora após o apagamento do forno, ou assim que temperatura do forno desce abaixo de 125°C. • Se não se apaga após 1 hora 	<ul style="list-style-type: none"> - Abrir a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
A limpeza por pirolise não se realiza.	<ul style="list-style-type: none"> • A porta está mal fechada. • O sistema de trancagem está defeituoso. • O captor de T° está defeituoso. • O contacto de detecção de "porta fechada" está defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar o fecho da porta. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.

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

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

Ο οδηγός χρήσης
του φούρνου σας

Ένδειξη: FP 225

GR

της

Brandt

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	σελ.63
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;	
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;	σελ.64
Εξαρτήματα	σελ.65
Συμβουλές ασφαλείας	σελ.66
Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας	
Ηλεκτρική σύνδεση	σελ.67-68
Χρήσιμες διαστάσεις για να εντοιχίσετε τον φούρνο σας	σελ.69
Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας	
Οι λεπτομέρειες του προγραμματιστή σας	σελ.70
Πως να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι του φούρνου	σελ.71
Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο	σελ.72
Πως να προγραμματίσετε ένα ψήσιμο	σελ.73
Πως να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη	σελ.74
Πως να αλλάξετε τη λυχνία	σελ.75
Τρόποι ψησίματος του φούρνου	σελ.76-77
Πως να καθαρίσετε την εσοχή του φούρνου σας;	
Τι είναι η πυρόλυση;	σελ.78
Σε ποια περίπτωση πρέπει να πραγματοποιούμε μια πυρόλυση;	σελ.78
Πως να κάνετε μια άμεση πυρόλυση	σελ.79
Τι να κάνουμε σε περίπτωση ανωμαλιών στη λειτουργία;	σελ.80

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.*

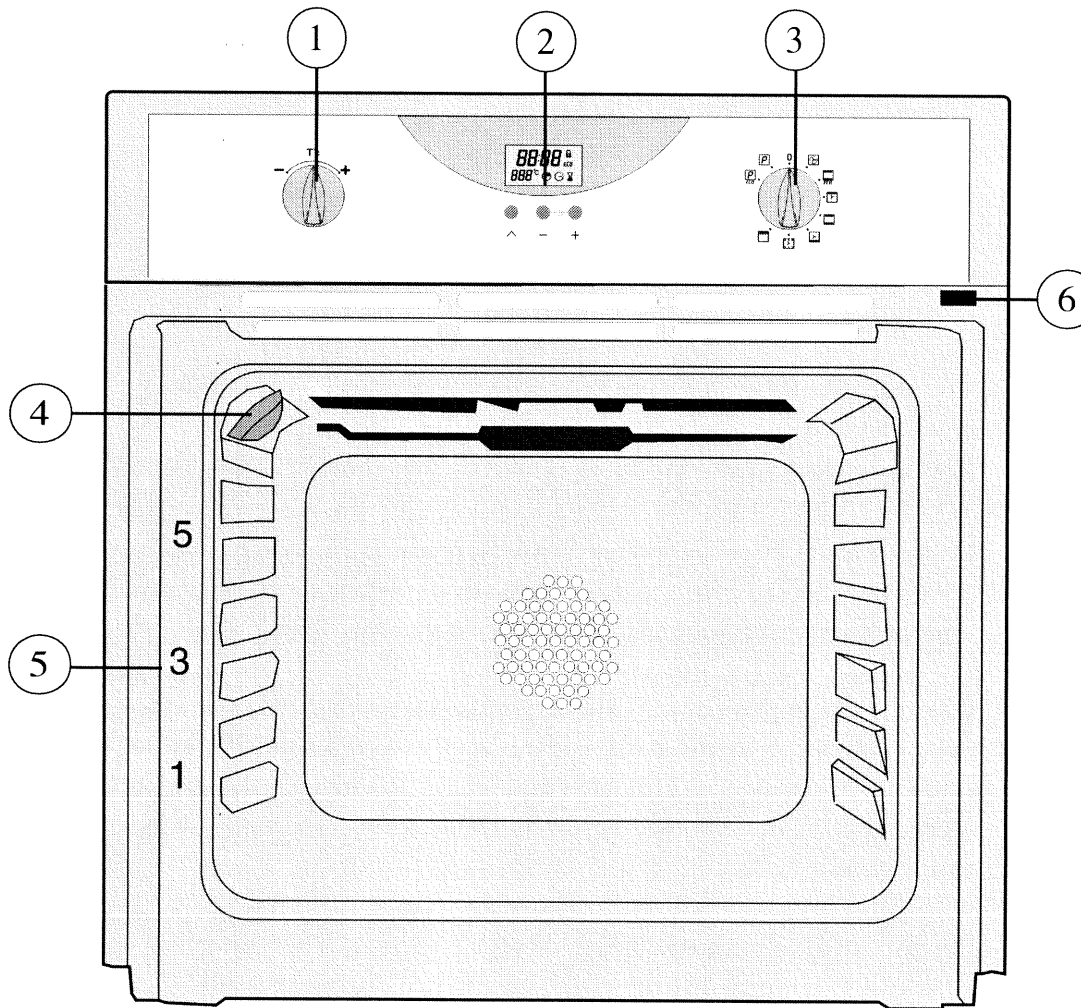
*Θα βρείτε επίσης στη σειρά των προϊόντων της Brandt, μια τεράστια ποικιλία από σχάρες ψησίματος, απορροφητήρων, πλυντηρίων πιάτων και εντοιχιζόμενων ψυγείων που μπορείτε να ταιριάζετε με το νέο σας **φούρνο Brandt**.*

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, καλαίσθητα και αξιόπιστα.

*Το εμπορικό σήμα **BRANDT**.*

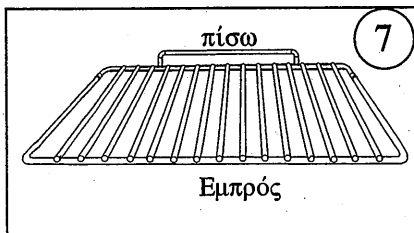
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

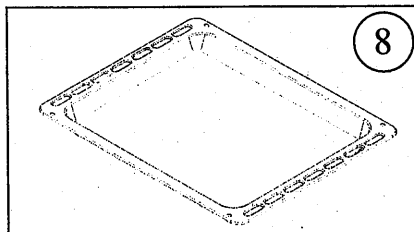
- | | | | |
|---|------------------------|---|--|
| 1 | Επιλογέας θερμοκρασίας | 4 | Λάμπα |
| 2 | Προγραμματιστής | 5 | Δείκτης σκάλας |
| 3 | Επιλογέας λειτουργιών | 6 | Διακόπτης ανίχνευσης του ανοίγματος της πόρτας |

Εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)



Σχάρα ασφαλείας κατά της πτώσης

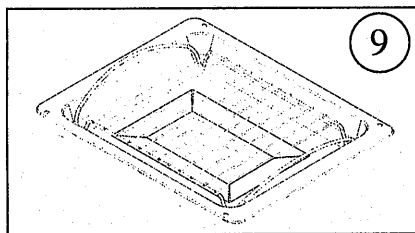
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να στηρίξει όλα τα ταγιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για ψήσιμο ή για γκρατινάρισμα. Θα χρησιμοποιηθεί και για τα ψητά στη σχάρα (να τοποθετούνται απευθείας πάνω της).



Ταγί πολλών χρήσεων (ζαχαροπλαστική)

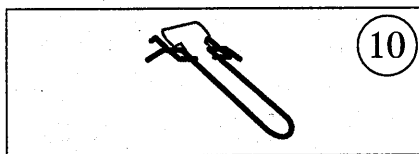
Χρησιμεύει για ταγί για γλυκά και διαθέτει χείλος με κλίση. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκών όπως σου με κρέμα, μαρέγκες, μανταλένες, ζύμες σφολιάτας... Αποφύγετε να τοποθετήσετε απευθείας σ' αυτό το ταγί ψητά ή κρέατα γιατί θα έχετε αυτομάτως εκτοξεύσεις στα τοιχώματα του φούρνου.

GR



Βαθύ ταγί εξοπλισμένο με σχάρα στήριξης 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 ταγί 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 ταγί στην πλάκα έδρασης, παρά μόνο στη θέση ΓΚΡΙΑ.



Λαβή για βαθύ ταγί

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.

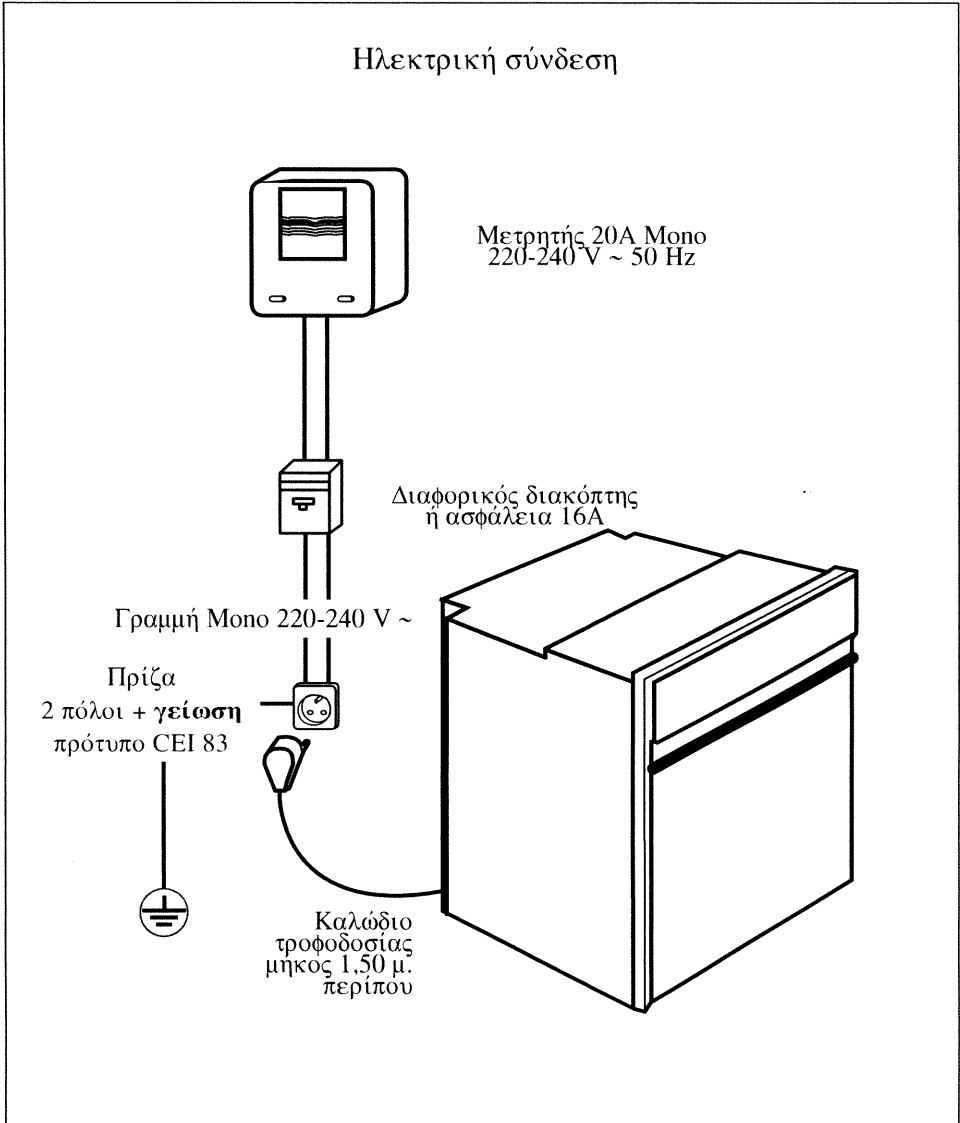
ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ:

- 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...), χρησιμοποιείστε ένα προστατευτικό γάντι ή ένα ύφασμα από μονωτικό υλικό.
- Μην γεμίζετε τον φούρνο σας με αλουμινοχαρτα. Διαφορετικά, θα προκύψει μια συσσώρευση θερμότητας που θα επηρεάσει δυσάρεστα το αποτέλεσμα του μαγειρέματος και του ψησίματος και θα βλάψει το σμάλτο.
- Προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό με πυρόλυση του φούρνου σας, αφαιρέστε όλα τα σκεύη και βγάλτε τις πολλές εκχύσεις.
- Μην χρησιμοποιείτε τον καθαριστή ατμού ή υψηλής πίεσης.
- Κατά τη διάρκεια μιας πυρόλυσης, οι προσβάσιμες επιφάνειες γίνονται πιο ζεστές απ' ό τι στην κανονική χρήση. **Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.**
- Σε κάθε επέμβαση καθαρισμού στην εσοχή του φούρνου, η λειτουργία του φούρνου πρέπει να έχει διακοπεί.



Βάλτε υποχρεωτικά τον επιλογέα λειτουργίας στο 0 για να ξαναχρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας.

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 Αμπερες.

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 ρη + 1 Ν + γείωση \oplus) που πρέπει να είναι συνδεδεμένοι με

δίκτυο 220-240 V ~ μονοφασικό μέσω μιας πρίζας 1 ρη + 1 Ν γείωση \oplus σύμφωνα με το πρότυπο CEEI 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.

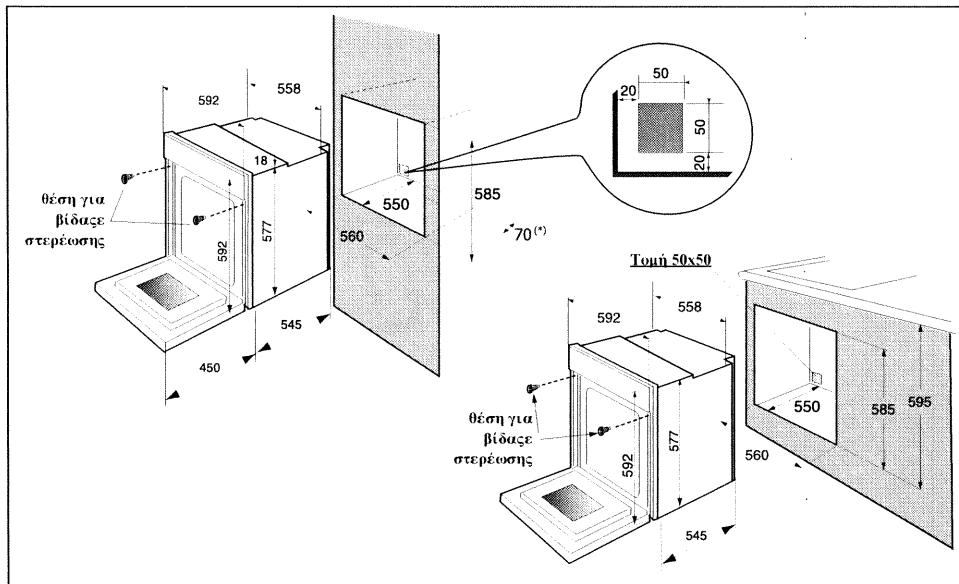
• Ξανακλείστε το πορτάκι με τη βοήθεια των 2 βιδών.



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

Ε Τ Ε Τ Ο Ν Φ Ο Ψ 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 έπιπλο 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 έπιπλο κατά τρόπο που να εγγυάται μια ελάχιστη απόσταση 5 mm από το γειτονικό έπιπλο.
- 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 έπιπλο 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).

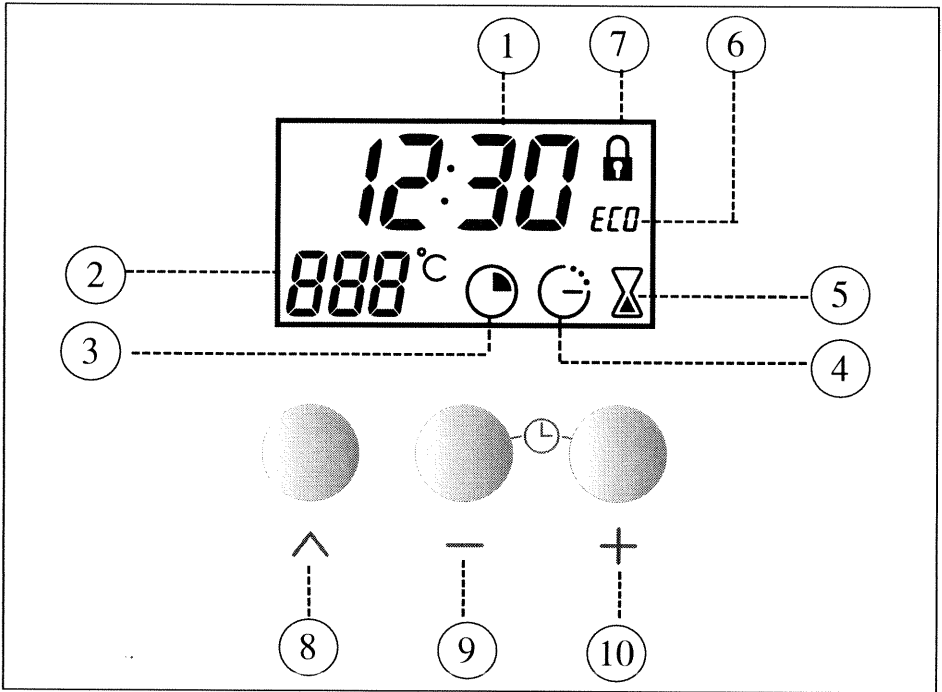
(* αν το έπιπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμά του πρέπει να είναι 70 mm (το πολύ).



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

Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας

1. Οι λεπτομέρειες του προγραμματιστή σας



- | | |
|--------------------------------|--|
| ① Ένδειξη χρόνων και διαρκειών | ⑥ Δείκτης λειτουργίας ECO |
| ② Ένδειξη θερμοκρασίας | ⑦ Δείκτης ασφαλισμένης πόρτας |
| ③ Δείκτης διάρκειας ψησίματος | ⑧ Πλήκτρο πρόσβασης σε διάφορα προγράμματα ρύθμισης χρόνου |
| ④ Δείκτης τέλους ψησίματος | ⑨ Πλήκτρα ρυθμίσεων χρόνου |
| ⑤ Δείκτης χρονοδιακόπτη | ⑩ |

Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας

2. Πως να ρυθμίσετε το ρολόι του φούρνου?

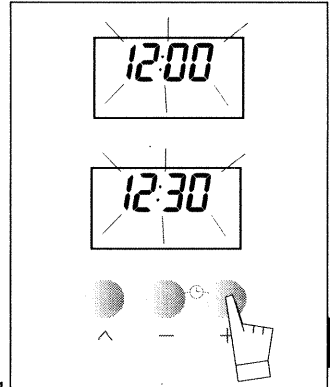
a) Α εφαρμογή ηλεκτρικής τάσης

- Η οπτική ένδειξη αναβοσβήνει στο 12:00.
- Ρυθμίστε την ώρα πατώντας τα πλήκτρα + ή - (αφήνοντας το δάχτυλο στο πλήκτρο μπορείτε να προχωρήσετε πιο γρήγορα)

Παράδειγμα : 12:30

Η καταχώρηση της προσαρμοσμένης ώρας γίνεται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα

-> η ένδειξη της ώρας δεν αναβοσβήνει πια.



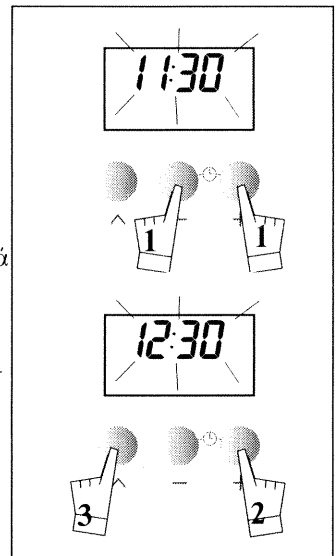
b) Επαναρύθμιση της ώρας του ρολογιού

- Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να αναβοσβήσει η ένδειξη.

Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει για να σας υποδείξει ότι η ρύθμιση είναι δυνατή.

Για τη ρύθμιση, πατήστε τα πλήκτρα + ή - έτσι ώστε να αυξήσετε ή να μειώσετε την ώρα.

- Πατήστε το πλήκτρο ^ για να επικυρώσετε.



Η ρύθμιση της ώρας δεν είναι δυνατή αν ο επιλογέας ψησίματος είναι στη θέση "Pyro" ή "Pyro Eco".

Αν δεν υπάρχει επικύρωση με το πλήκτρο ^, η καταχώρηση γίνεται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.


Πως να χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας

3. Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο

Ο προγραμματιστής πρέπει να δείχνει μόνο την ώρα, αυτή δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

• Επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος:


Στρέψτε τον επιλογή των λειτουργιών στη θέση της επιλογής σας.

Παράδειγμα : θέση “”> ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Ο φούρνος σας προτείνει τη θερμοκρασία που χρησιμοποιείται συνήθως.

Τοποθετήστε το ταψί σας στο φούρνο ανάλογα με τις συστάσεις που δίνει ο οδηγός ψησίματος.

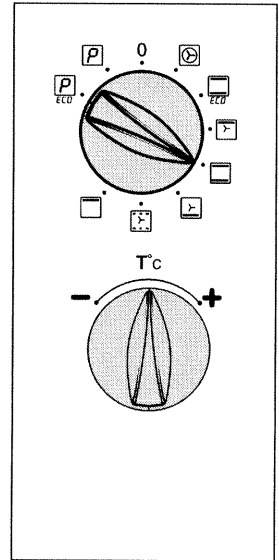
Ωστόσο είναι δυνατόν να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ενεργοποιώντας τον διακόπτη “T°C” προς το + ή το -.

Παράδειγμα “” ρυθμισμένο στους 210°.

Μετά από αυτές τις ενέργειες, ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη της θερμοκρασίας (210°C) αναβοσβήνει.

Μια σειρά ηχητικών μπιπ ηχεί μόλις ο φούρνος φθάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Αυτή σταματά να αναβοσβήνει.

Μετά από έναν κύκλο ψησίματος, η τουρμπίνα του ανεμιστήρα συνεχίζει να λειτουργεί για ένα ορισμένο διάστημα, ούτως ώστε να κρυώσει ο φούρνος.



Πως να χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας

4. Πως να προγραμματίσετε ένα ψήσιμο

a) Με άμεση εκκίνηση

1. Ρυθμίστε τον επιλεγμένο τρόπο ψησίματος και ενδεχομένως προσαρμόστε τη θερμοκρασία.

Παράδειγμα: θέση “☐” θερμοκρασία 210°C.

2. Πατήστε το πλήκτρο “^” μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο

“☉” (διάρκεια ψησίματος).

Η ένδειξη αναβοσβήνει στο 0:00 για να υποδείξει ότι η ρύθμιση είναι δυνατή.

3. Πατήστε το πλήκτρο + ή - για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

Παράδειγμα : 25 λεπτά ψησίματος.

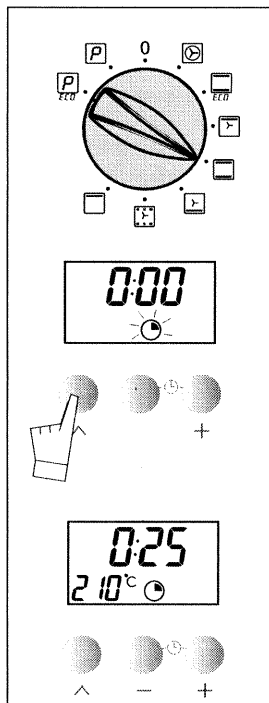
Η καταχώρηση της προσαρμοσμένης ώρας γίνεται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

-> η οπτική ένδειξη δεν αναβοσβήνει πια.

Ο υπολογισμός της διάρκειας γίνεται αμέσως μετά τη ρύθμιση.

Μετά από αυτές τις 3 ενέργειες, ο φούρνος θερμαίνεται:

Μια σειρά ηχητικών μπιπ ηχεί μόλις ο φούρνος φθάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία.



b) Πως να αναβάλλετε ένα ψήσιμο; (επιλεγμένη ώρα τέλους)

Προχωρήστε όπως για ένα προγραμματισμένο ψήσιμο.

Πατήστε το πλήκτρο “^” μέχρις ότου να αναβοσβήσει το σύμβολο

le symbole “☉” (τέλος ψησίματος).

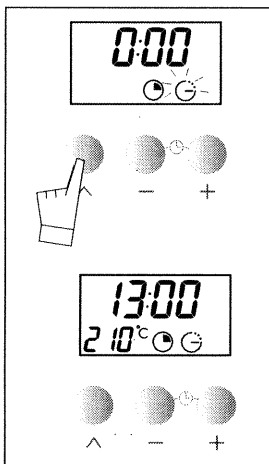
Η ένδειξη αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι η ρύθμιση είναι πια δυνατή.

Πατήστε το πλήκτρο + ή - για να ρυθμίσετε την ώρα του επιθυμητού τέλους.

Παράδειγμα: Τέλος ψησίματος στις 13:00.

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

Όταν το ψήσιμο τελειώσει, ξαναβάλτε τον επιλογέα ψησίματος στο “0”.




Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας

5. Πως να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με έναν ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη ανεξάρτητο από τη λειτουργία του φούρνου που επιτρέπει να υπολογίσετε ένα χρόνο.

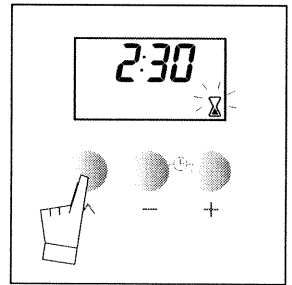
Σ' αυτή την περίπτωση, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη υπερσχύει της ένδειξης της ώρας.

Πατήστε το πλήκτρο “ ^ ” μέχρις ότου να αναβοσβήσει το σύμβολο  (Χρονοδιακόπτης)
-> η οπτική ένδειξη και μια μικρή κλεψύδρα αναβοσβήνουν.

Πατήστε το πλήκτρο (+ ή -) μέχρις ότου να αποκτήσετε την επιθυμητή διάρκεια (60 λεπτά το πολύ).

Η οπτική ένδειξη σταματά να αναβοσβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα και ο χρονοδιακόπτης ξεκινά και μετρά το χρόνο από δευτερόλεπτο σε δευτερόλεπτο.

Αφού περάσει η διάρκεια, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ηχητικά μπιπ για να σας προειδοποιήσει.



Είναι δυνατόν να τροποποιήσετε ή να ακυρώσετε ανά πάσα στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη.

6. Πως να αλλάξετε τη λυχνία

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

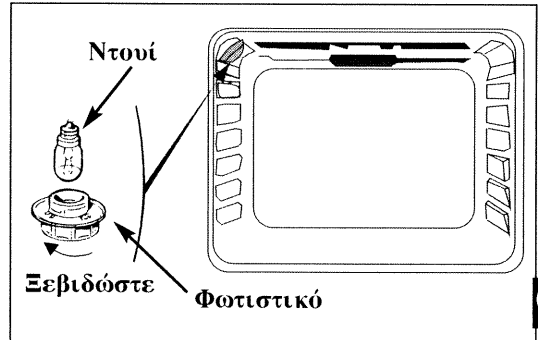


Αποσυνδέστε τον φούρνο σας πριν από κάθε παρέμβαση στη λυχνία για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και εάν χρειαστεί αφήστε να κρυώσει η συσκευή.

- 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 γάντιπου θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

7. Τρόποι ψήσιματος του φούρνου

Σύμβολο

Όνομα λειτουργίας

Περιγραφή



Περιστροφική θερμότητα

Το ψήσιμο πραγματοποιείται με την αντίσταση τοποθετημένη στον πάτο του φούρνου και με τον έλικα ανάμειξης αέρα.



► Περιττή η προ-απαιτούν πολλά επίπεδα

*



Παραδοσιακό ECO

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα πάνω και κάτω στοιχεία χωρίς ανάμειξη αέρα.



► Αυτή η θέση επι-20% διατηρώντα ψήσιματος. Η θέ-τοποθέτηση επικ



Γκριλ με αέρα

Το ψήσιμο πραγματοποιείται, εναλλακτικά, από το πάνω στοιχείο και τον έλικα ανάμειξης αέρα.



► Περιττή η προ-Πουλερικά κ τις όψεις.

*



Παραδοσιακό

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα πάνω και κάτω στοιχεία χωρίς ανάμειξη αέρα.



► Απαιτεί προθε-φούρνο.



Πλάκα έδρασης με αέρα

Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω στοιχείο που συνδέεται με μια ελαφριά δόση του γκριλ και με τον έλικα ανάμειξης αέρα.



► Ψήσιμο από
► Τοποθετήστε



Διατήρηση στο ζεστό

Δοσολογία των κάτω και πάνω στοιχείων



► Διατήρηση στ



Κυμαινόμενο γκριλ



► Πραγματοποι
► Βάλτε το ταψι

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

αφή της λειτουργίας

Συστάσεις

θέρμανση εκτός από τα ψησίματα που
απαιτούν περισσότερο χρόνο (κουλουράκια σε



Συνιστάται για τη διατήρηση της απαλής
υφής των κρεάτων, για τα λαχανικά, τα
ψάρια και για τα πολλαπλά ψησίματα έως
και σε 3 επίπεδα.

παρατήρηση: κέρδος σε ενέργεια περίπου
πενήντα τοις εκατό όλη την ποιότητα του
ECO χρησιμοποιείται για την
παραγωγή ενέργειας.



Σημείωση: όλα τα ψησίματα γίνονται **χωρίς
προθέρμανση**.

θέρμανση.
ψηστά ζουμερά και τραγανά απ' όλες



Για να τσιγαρίσετε και να ψήσετε καλά
μπούτι, βοδινά παϊδάκια. Για να
παραμείνουν μαλακές οι χοντρές φέτες
ψαριού.

GR

θέρμανση προτού να βάλετε το ταψί στο



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

θέρμανση με ελαφριά δόση από πάνω.



Συνιστάται για τα υγρά φαγητά (κις,
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 σχάρα στην κάτω σκάλα.

θέρμανση εστίο.



Συνιστάται για να **φουσκώσουν οι ζύμες
για ψωμί, για μπριός, kouglouf ...** χωρίς να
ξεπερνά τους 40°C (θέρμανση φαγητών,
απόψυξη).

θέρμανση προθέρμανση για 5 λεπτά.



Η ισχύς είναι ρυθμιζόμενη από 30 έως
100% 1 έως 4 . Για μεγάλη
αποτελεσματικότητα, σας συνιστούμε να
χρησιμοποιήσετε τις ανώτερες τιμές.

θέρμανση πολλαπλών χρήσεων στην κάτω σκάλα.

θέρμανση σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 50304 και σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/40/ΕΕ.

Πως να καθαρίσετε την εσο

1. Τι είναι η πυρόλυση;

- Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης της εσοχής του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία που επιτρέπει την εξάλειψη όλων των βρομιών που προέρχονται από πιτσιλίσματα ή εκχύσεις. Οι καπνοί και οι μυρωδιές που αναδύονται εξαφανίζονται με το πέρασμα από έναν καταλύτη.
- Η πυρόλυση δεν είναι ωστόσο απαραίτητη μετά από κάθε ψήσιμο, αλλά μόνο αν το απαιτεί ο βαθμός της βρομιάς.
- Ως μέτρο ασφαλείας, η διαδικασία του καθαρισμού πραγματοποιείται μόνο αφού μπλοκαριστεί αυτόματα η πόρτα. Μόλις η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου ξεπεράσει τις θερμοκρασίες ψησίματος, είναι αδύνατον να ανοίξετε την πόρτα ακόμα και τοποθετώντας τον διακόπτη "επιλογέα λειτουργιών" στο 0.

2. Σε ποια περίπτωση πρέπει να πραγματοποιείτε μια πυρόλυση;

Ο φούρνος σας καπνίζει κατά την προθέρμανση ή καπνίζει πάρα πολύ κατά το ψήσιμο. Ο φούρνος σας βγάζει εν ψυχρώ μια δυσάρεστη μυρωδιά μετά από διάφορα ψησίματα (αρνί, ψάρι, ψητά στη σχάρα...).

ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΕΡΩΝΟΥΝ ΛΙΓΟ	Μπισκότα, λαχανικά, γλυκά, κικς, σουφλέ	Ψησίματα χωρίς πιτσιλίσματα δεν χρειάζεται πυρόλυση
ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΕΡΩΝΟΥΝ	κρέατα, ψάρια, (σε ταψί) γεμιστά λαχανικά	η πυρόλυση μπορεί να χρειαστεί μετά από κάθε 3 ψησίματα
ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΕΡΩΝΟΥΝ ΠΟΛΥ	μεγάλα κομμάτια κρεάτων στη σούβλα	η πυρόλυση μπορεί να γίνει από 1 ψήσιμο αυτού του τύπου αν έγιναν πολλά πιτσιλίσματα



Δεν πρέπει να περιμένετε να γεμίσει ο φούρνος λίπη για να κάνετε αυτόν τον καθαρισμό.

του φούρνου με πυρόλυση

3. Πως να κάνετε μια πυρόλυση

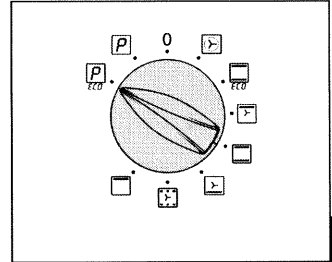
a) Βγάλτε τα σκεύη από το φούρνο και αφαιρέστε τις πιο πολλές εκχύσεις που μπορεί να είχαν δημιουργηθεί.

b) Ελέγξτε ότι ο προγραμματιστής δείχνει την ώρα και ότι δεν αναβοσβήνει.

c) Τοποθετήστε τον διακόπτη "επιλογή λειτουργιών" στη θέση "PYRO" ή "PYRO ECO".

Η διάρκεια της πυρόλυσης κυμαίνεται από 1:30 ώρα στο "PYRO ECO" έως 2:00 στο "PYRO".

Αυτός ο χρόνος δεν περιλαμβάνει το χρόνο που χρειάζεται για να κρυώσει ο φούρνος και που είναι περίπου 1/2 ώρα.



GR

• Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης, ανάβει το φωτάκι του κλειδώματος για να σας υποδείξει ότι η πόρτα είναι κλειδαμένη (συμβολίζεται με ένα λουκέτο).

d) Ξαναβάλτε τον επιλογή λειτουργιών στη θέση 0.



e) Όταν ο φούρνος κρυώσει, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε την λευκή στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά για να ψήσετε όπως επιθυμείτε.

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. Ο φούρνος έχει υποστεί μια υπερθέρμανση, και ασφαλίζεται. 	<ul style="list-style-type: none"> Συνδέστε τον φούρνο. Αλλάξτε την ασφάλεια της εγκατάστασής σας και ελέγξτε την τιμή της (16Α). Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.
Ο δείκτης της T°C αναβοβλίνει.	<ul style="list-style-type: none"> Σφάλμα κλειδώματος της πόρτας. Ελαττωματικός συλλέκτης θερμοκρασίας. 	<ul style="list-style-type: none"> Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση. 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.
Ο ανεμιστήρας για να κρυώσει ο φούρνος συνεχίζει να γυρνά και μετά το σταμάτημα του φούρνου.	<ul style="list-style-type: none"> Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για 1 ώρα το πολύ μετά το ψήσιμο, ή όταν η θερμοκρασία του φούρνου σας είναι ανώτερη των 125°C. Αν δεν σταματήσει μετά από 1 ώρα. 	<ul style="list-style-type: none"> Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου για να κρυώσει ο φούρνος πιο γρήγορα. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.
Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν γίνεται.	<ul style="list-style-type: none"> Η πόρτα δεν είναι καλά κλεισμένη. Το σύστημα κλειδώματος είναι ελαττωματικό. Ο συλλέκτης T° είναι ελαττωματικός. Ο διακόπτης ανίχνευσης της "κλειστής πόρτας" είναι ελαττωματικός. 	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε το κλείσιμο της πόρτας. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.

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

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