

Using your oven

Model: FE 211

Brandt

Contents

Introduction	P.3
Your oven	P.4
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 timer	P.10
How to cook straightaway	P.10
How to programme the cooking	P.11
Cooking methods	P.12-13
Changing a bulb	P.14
Looking after your oven	P.15
Troubleshooting	P.16

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.*

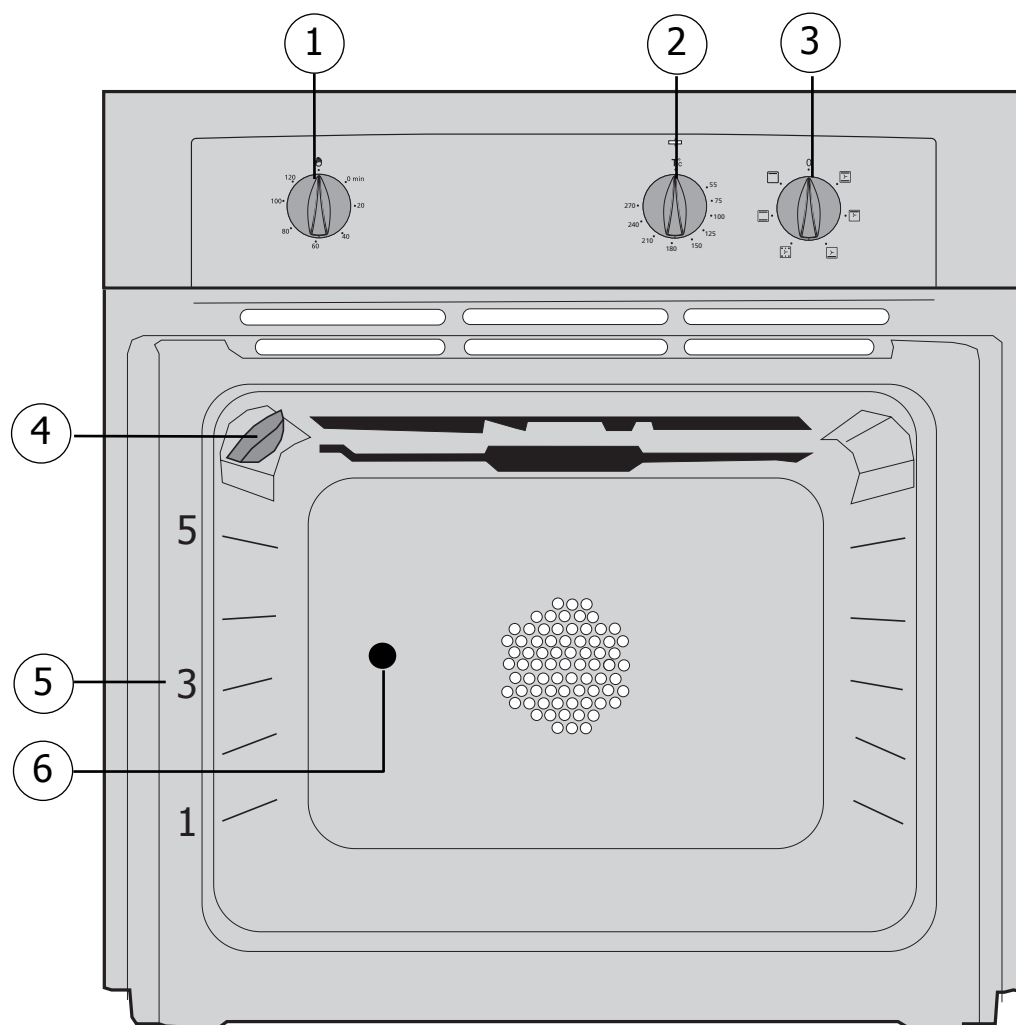
*Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new **Brandt oven**.*

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.*

Y o u r o v e n

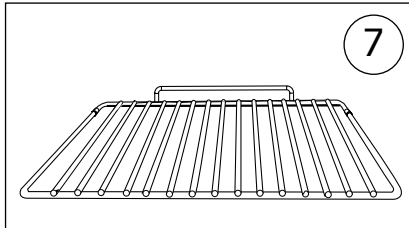


OVEN FEATURES

- | | | | |
|---|---------------------|---|---------------------|
| 1 | Timer | 4 | Light |
| 2 | Temperature control | 5 | Rail positions |
| 3 | Feature selector | 6 | Hole for rotisserie |

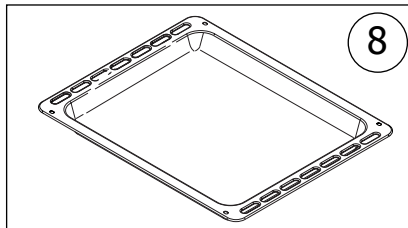
Accessories (Depending on model)

GB



Anti-tip safety shelf

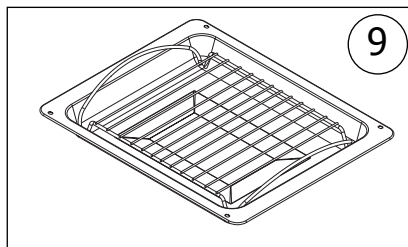
Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning, or may be placed directly on the shelf itself.



Multi-purpose baking tray

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

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

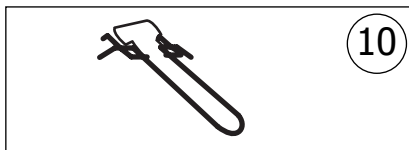


Grill Tray

With **special grid** for grilling

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

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



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.

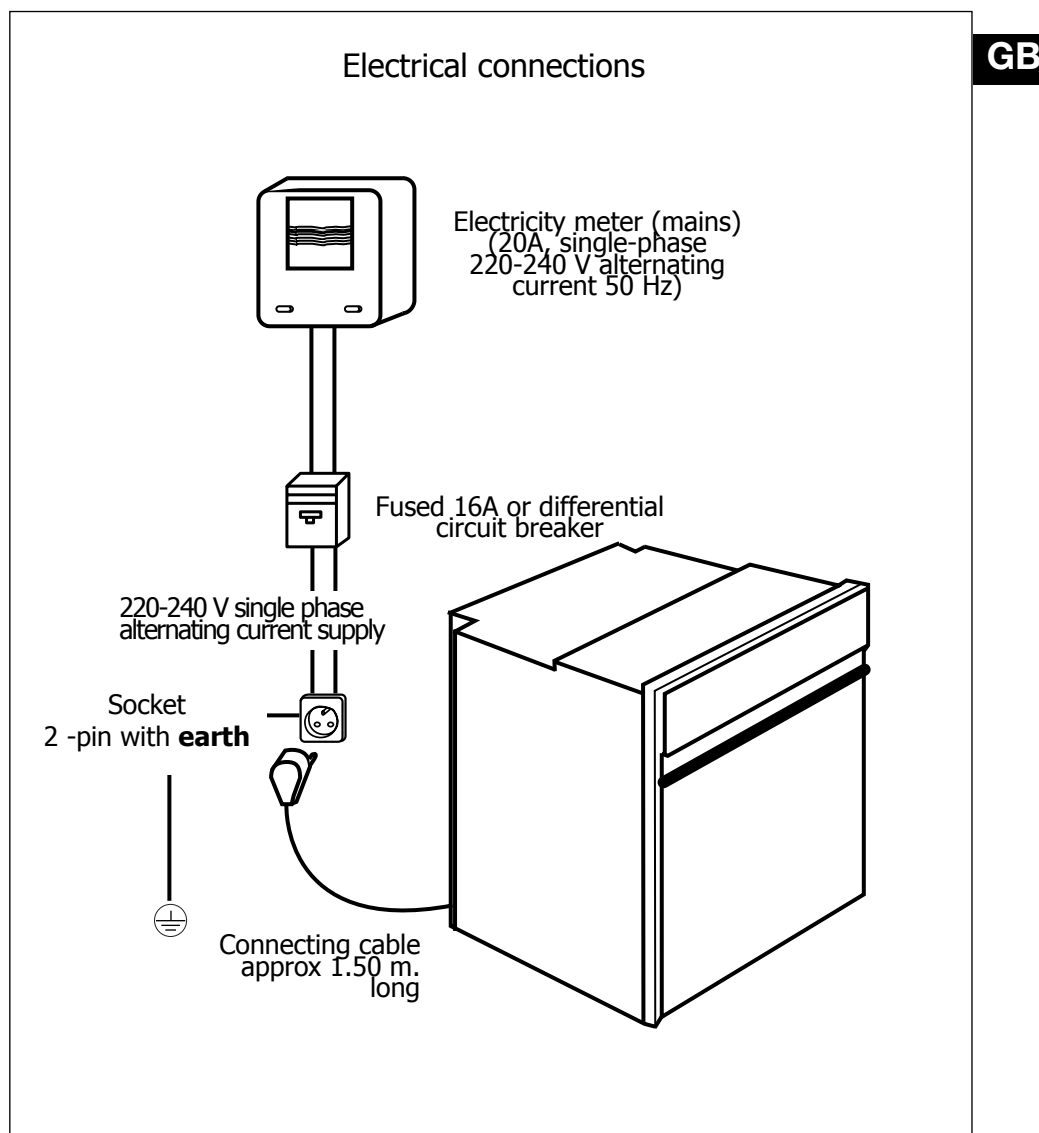
- Never use a spray or a high-pressure washer to clean the oven.

- 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.




How to install your oven




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

How to install

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

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

Fitting new wiring and/or changing cables.

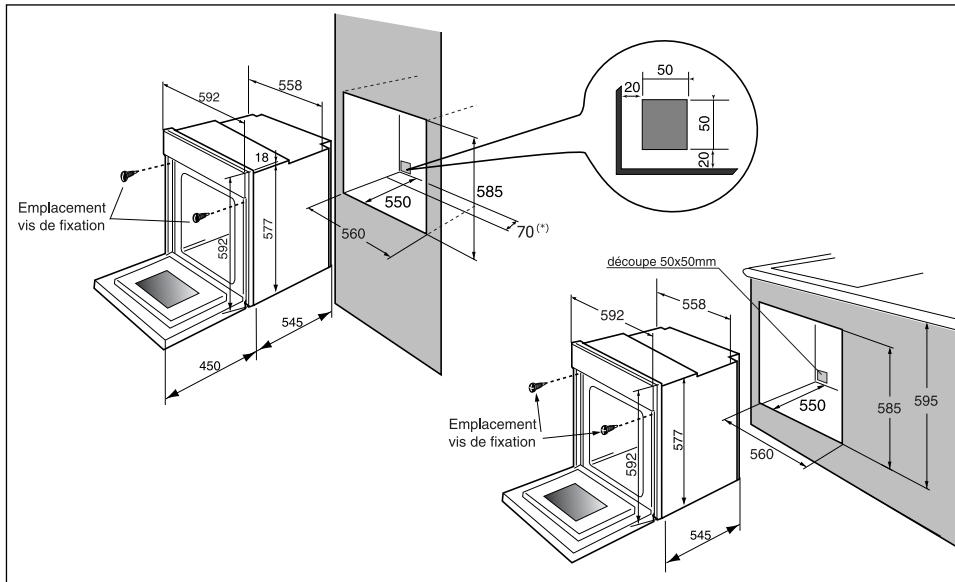
- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.
- With the oven sitting on the floor and disconnected:
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
 - Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
 - Twist the ends carefully together.
 - Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
 - Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
 - Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
 - Make sure all wires are trapped under the screws.
 - The brown wire (live) going to terminal marked L.
 - The green and yellow wire (earth) going to the one marked .
 - The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
 - Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
 - Tighten the clamp to hold the cable.
 - Close the trapdoor using the two screws.



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

|| your oven

Dimensions for installation use

GB


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

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

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

To do this:

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

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



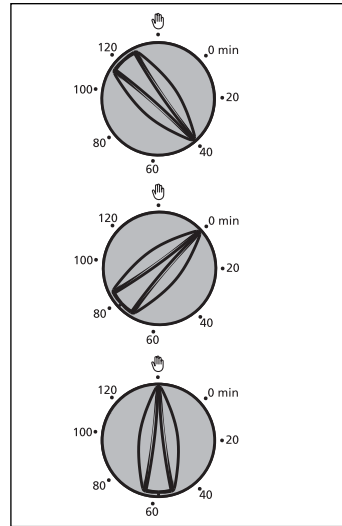
If you are unsure about fitting this oven yourself please use a qualified electrician.

How to use

1. The timer

Using this device the oven switches off automatically when it reaches the end of the displayed cooking time.

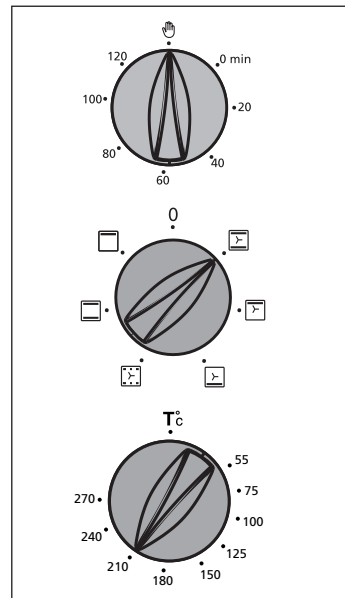
- Simply turn the control to the time required (in minutes)
E.g. 40 minutes.
- Once the time is up and the timer is back at "0", the oven switches off.
- If you want to use the oven without this timer set the control to "👤".



2. How to cook straightaway

The timer must be at "👤".

- Choose how you want to cook your food:
Turn the dial until it is indicating your choice.
The example chosen is "👤".
- Choose the temperature you want to cook at:
Turn the dial (thermostat) to the temperature recommended for the food you are cooking.
The example shows 210°.
- After this, the oven heats up and the temperature light flickers on and off as the temperature adjusts.

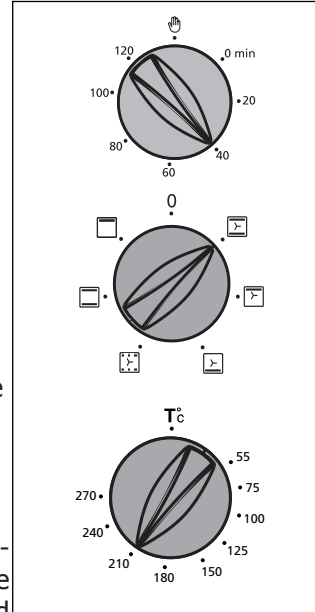


your oven

3. How to programme the cooking

GB

- Choose the cooking time
Turn the timer to the position of the time required.
Example: 40 minutes' cooking.
- Choose the cooking method
Turn the function selector to the position of your choice.
Example: position "Σ".
- Choose the cooking temperature
Turn the thermostat (temperature selector) to the temperature recommended by your recipe.
Example: 210° temperature mark
- After doing this, the oven heats up and the thermostat light comes on. When the cooking is finished, the "Timer" switch is in position 0 and the oven is turned off.



NB: There is no audible signal at the end of cooking time.

When you have finished cooking, return:

- **The timer to position** "0"
- The function selector and the thermostat to the "Stop" position.



After cooking the fan continues to work for a while to ensure the elements cool right down.



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

Cooking

Symbol

Feature



Pulsed conventional oven
Food is cooked by a top and bottom element and the fan.



▶ Oven rapidly rears
dishes can start c



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



No need to pr
eulent joints th
▶ Possibility of r
placed on the
baking tray on
juices.



Pulsed bottom oven
The bottom element heats up and the fan move the hot air around to cook the food.



Food is cooke
▶ Place the wire



Warming oven
Heat from top element along with pulsed air.



▶ Stays warm



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



▶ Pre-heating ne
rature.



Grill
Only the top element heats up. The fan is not used.



Warm up for
▶ Slide the grill

* -Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in acco
12

methods

Description

reaches the selected temperature. Some
off in the cold oven.

re-heat. Suitable for poultry and suc-
that have a spit-roasted appearance.
roasting a large piece of meat
: grill and using the multi-purpose
n the 1st level to collect the cooking

ed from underneath.
e shelf on the lower rail

needed to reach the required tempe-

5 minutes.

l pan onto the rail beneath the grill.

Recommendations

GB

- ▶ Recommended for MEAT, FISH and VEGETABLES, preferably in earthenware dishes.

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

- ▶ 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.

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

- ▶ 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.

- ▶ Recommended for grilling chops, sausages, and large prawns and for making toast.

in accordance with European Standard EN50304 and the European Directive 2002/40/EC

Changing a bulb

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



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

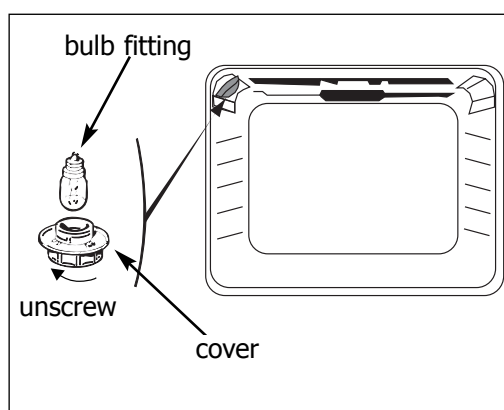
a) Unscrew the protective shade (see diagram).

b) Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

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

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



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

Looking after your oven

Cleaning the inside

GB

Your oven is self-cleaning. The outer shell is lined with removable panels covered in a special microporous enamel known as catalytic enamel. This coating helps eliminate dirt and grease. Splashes are attracted to the tiny holes where they are gradually burnt off. Unfortunately, the coating cannot do the same to sugary substances which is why the bottom of the oven, where these are likely to collect, does not have the same enamel finish.

You are strongly advised,

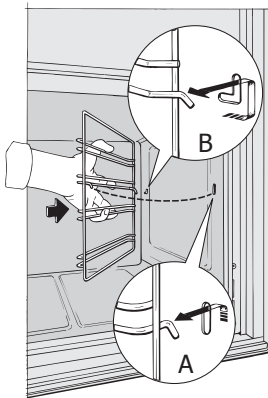
- Never use wire brushes or any other pointed or cutting implement.
- Never use any scouring material.
- When grilling, a lot of fat can be spat onto the walls of the oven. However, the temperature will not be enough to burn them off completely while you are grilling.

To overcome this problem leave the oven on for 20 to 30 minutes at the highest temperature possible after you have finished cooking. If any trace remains it will be burnt off when you use the oven the next few times.

Changing the catalytic panels

Always allow the oven to cool down before attempting to remove the panels. Check the cooking selector is at OFF.

Side panels (1)

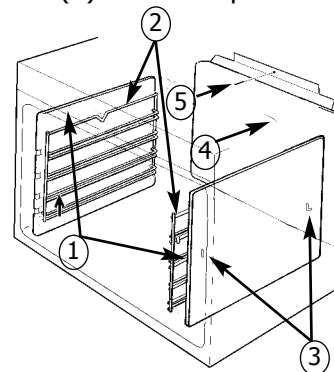


Undo the rail clip (2) at the front by lifting it up (*Diagram A*). Pull the rail unit toward you, lifting it slightly to unclip the rear catch (*Diagram B*). Pull it out of the 2 holes (3) of the catalytic panels and the oven casing. Remove the catalytic panel (1). Reverse operations to replace panel and rail unit.

Back panel (4)

Undo and remove the screw (5) at the top of the back panel. Tip the panel towards you so you can remove it

from the oven case. Reverse this operation to replace the panel.



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

Troubleshooting

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

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

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"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>
		CONS.N°214

Le guide d'utilisation de votre four

FR

Référence : FE 211

de

Brandt

Sommaire

Edito	P.19
Comment se présente votre four ?	P.20
Descriptif de l'appareil	P.20
Accessoires	P.21
Conseils de sécurité	P.22
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.23-24
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.25
Comment utiliser votre four ?	
La minuterie	P.26
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.26
Comment programmer un temps de cuisson ?	P.27
Modes de cuisson	P.28-29
Comment changer l'ampoule ?	P.30
Comment entretenir votre four ?	P.31
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.32

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

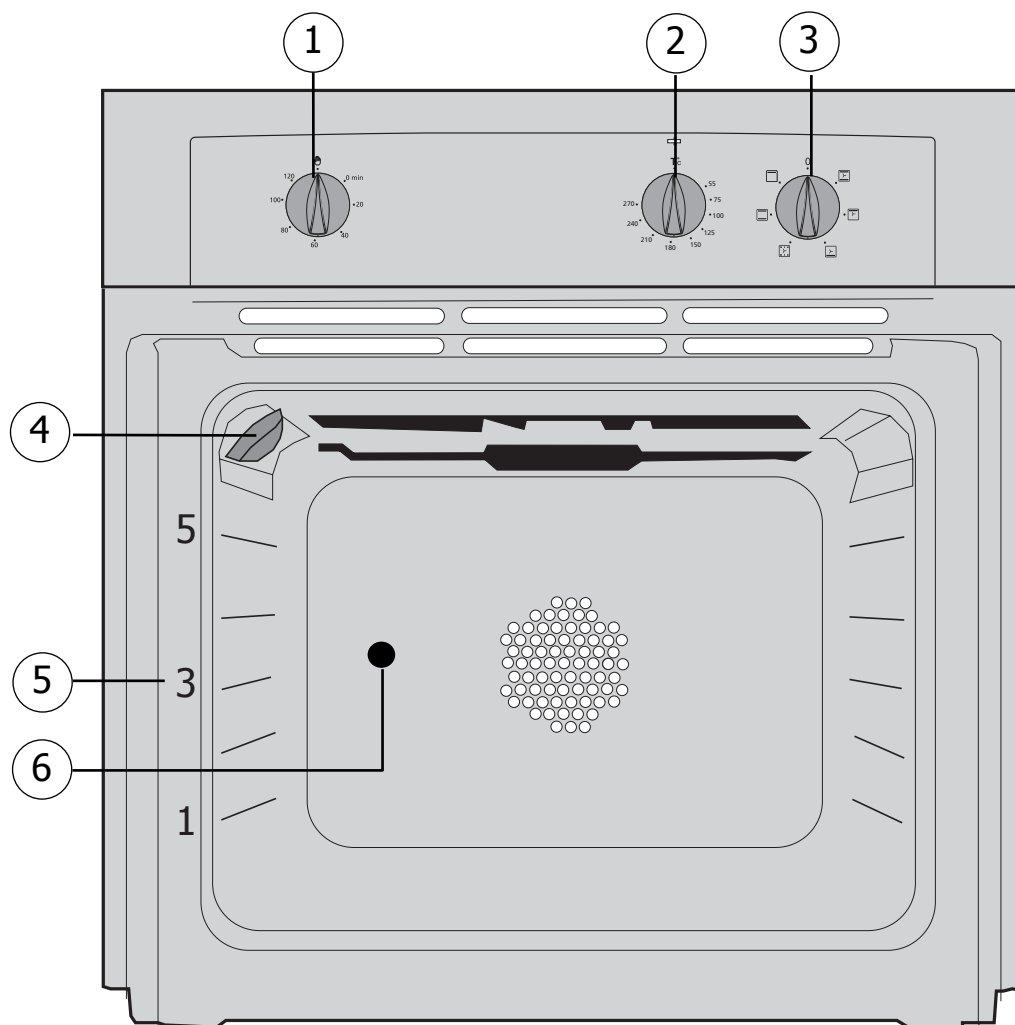
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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

La Marque BRANDT.

FR

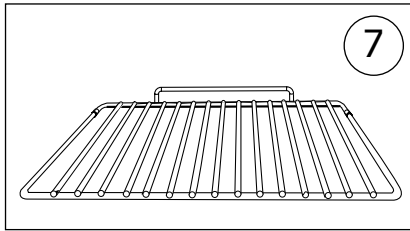
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ① Minuterie | ④ Lampe |
| ② Sélecteur de température | ⑤ Indicateur de gradin |
| ③ Sélecteur de fonctions | ⑥ Trou pour tournebroche |

Accessoires (selon modèle)

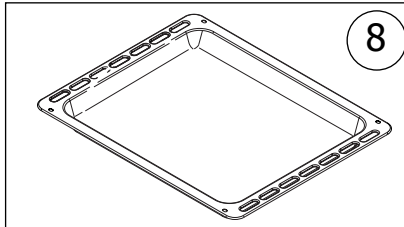


7

Grille sécurité anti basculement

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

FR

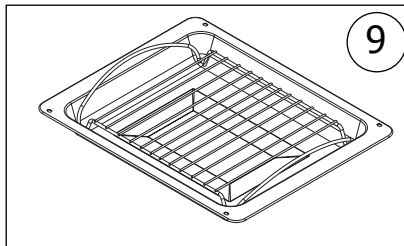


8

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...

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

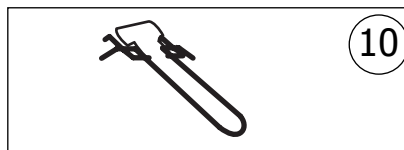


9

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.



10

Poignée pour plat creux

Conseils de sécurité

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

PREMIERE UTILISATION :

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

UTILISATIONS SUIVANTES :

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

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

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

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

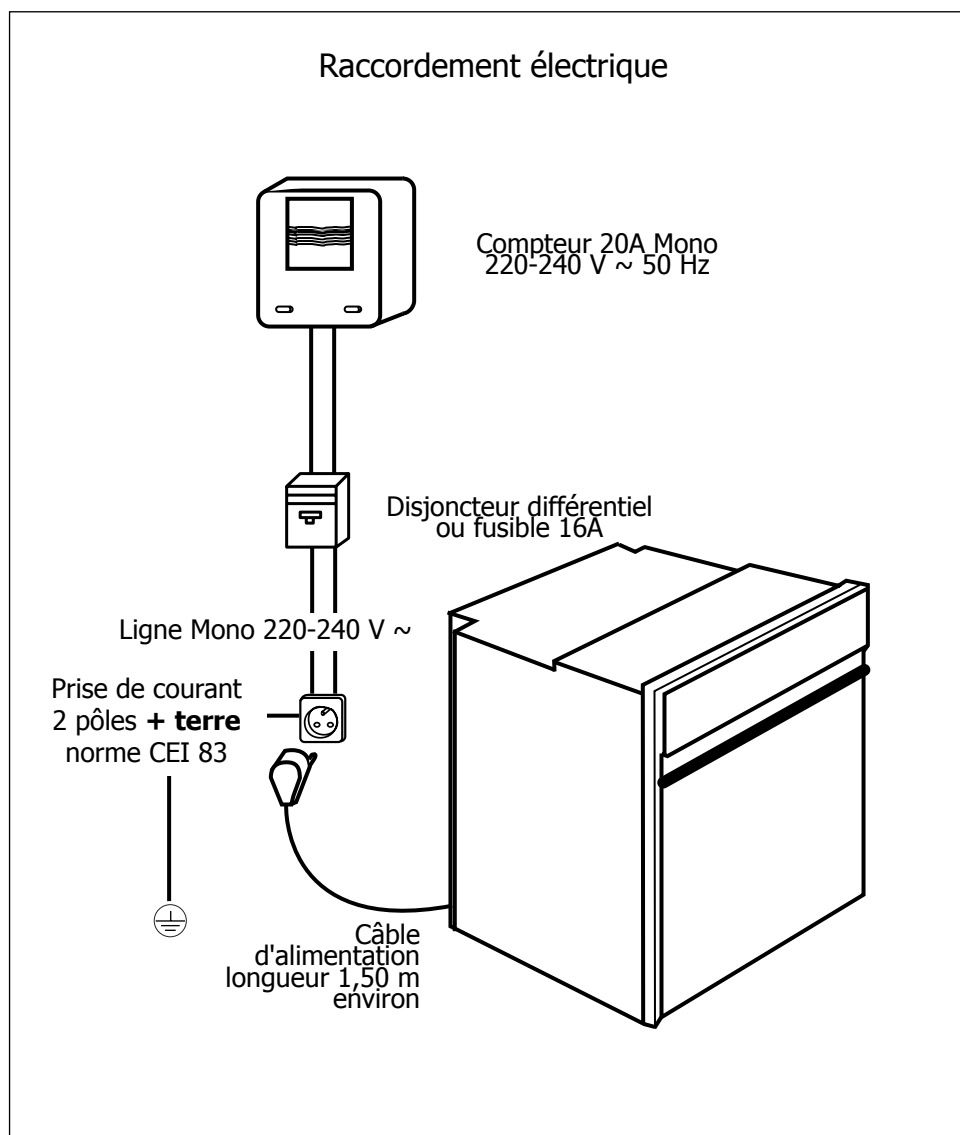
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

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

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

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




Comment installer votre four ?




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

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

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.

Changement du câble d'alimentation

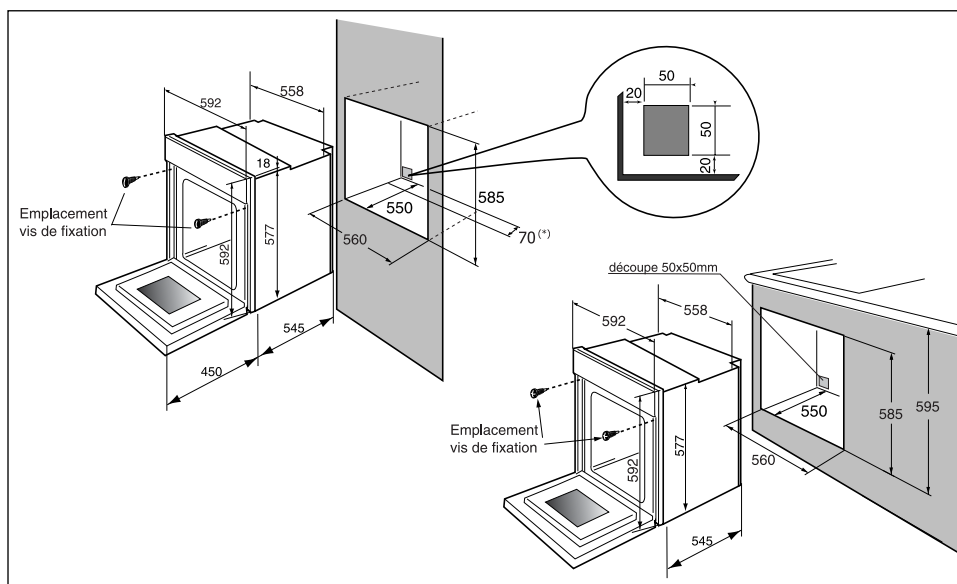
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis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



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

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

Dimensions utiles pour encastrer votre four



FR

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

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

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

Pour ce faire :

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

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



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

Comment utiliser

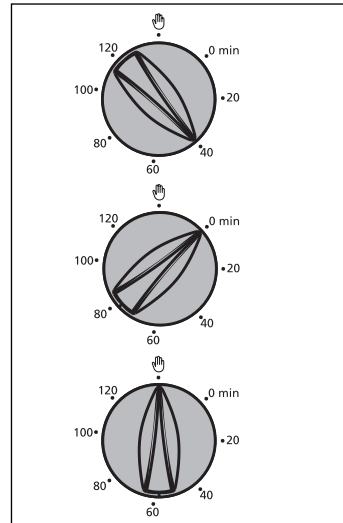
1. La minuterie

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

- Pour l'utiliser, amenez la manette sur la position qui correspond au temps désiré (en minutes)
Exemple : 40 minutes.

- Une fois le temps écoulé, la minuterie se positionne sur "0 min" et éteint le four.

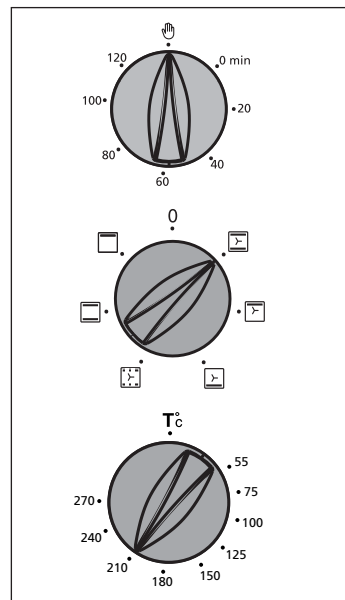
- Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position "👉".



2. Comment faire une cuisson immédiate ?

La minuterie doit être en position "👉".

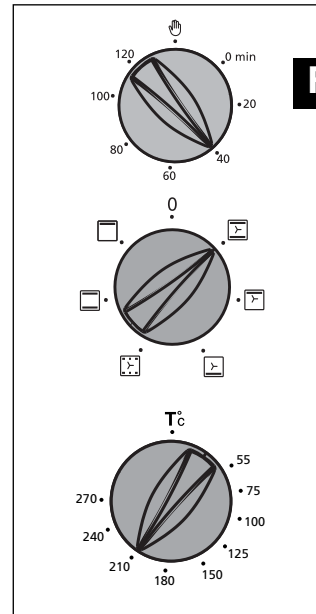
- Choisissez le mode de cuisson
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position "☐".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 210°.
- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume et s'éteint au rythme des régulations.



servo votre four ?

3. Comment programmer un temps de cuisson ?

- Choisissez le temps de cuisson
Tournez la minuterie sur la position du temps désiré.
Exemple : 40 minutes de cuisson.
- Choisissez le mode de cuisson
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position "☐".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 210°
- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume. Quand votre cuisson est terminée, la manette "Minuterie" est en position 0 et éteint le four.
NOTA : Il n'y a pas de signal sonore en fin de cuisson.



En fin de cuisson, remettez :

- la minuterie sur la position "☐"
- le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position "Arrêt".









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



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

Modes de cuisson

Symbole	Nom de la fonction	Description
* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Montée rapide peuvent être e
	Gril pulsé La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Préchauffage Volailles et rôties les faces. Possibilité d'y poser sur la grille au 1er gradin
	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à l'hélice de brassage d'air.	► Cuisson par la sole Placez la grille
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur associé au brassage d'air.	► Maintien au chaud
* 	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Nécessite un plat.
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	► Effectuez un préchauffage de quelques minutes. Glissez la grille

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

issson du four

ption de la fonction

è en température. Certains plats enfournés four froid.

inutile
 ôtis juteux et croustillantes sur tou-
 / rôtir une grosse pièce de viande grille et insérer le plat multi usage
 i pour y recueillir le jus de cuisson.

le dessous.
 le sur le gradin bas.

chaud.

préchauffage avant d'enfourner le

i préchauffage de 5

che frite sur le gradin du bas.

Recommandations

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

FR

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

- 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.

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

- 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...).

- Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

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

Comment changer l'ampoule ?

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

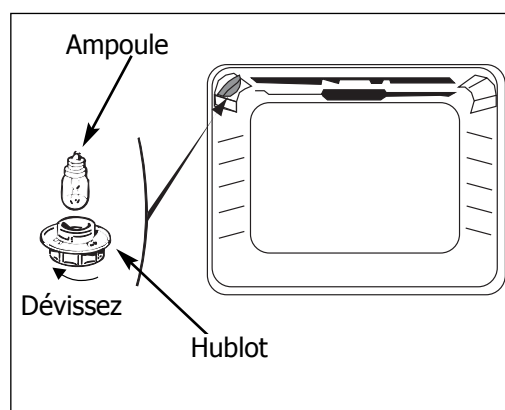
 **Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

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.**

Comment entretenir votre four ?

Nettoyage de l'enceinte

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

FR

Nous vous recommandons fortement :

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

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

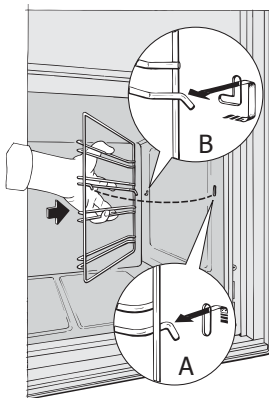
S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Comment changer les parois catalytiques ?

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

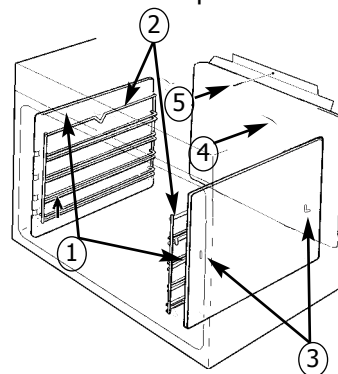
Parois latérales (1)

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



Parois du fond (4)

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



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

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le thermostat est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°C reste allumé en permanence.	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.

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		TYPE <input type="text"/>
		CONS.N°214

O guia de utilização do seu forno

PT

Referência: FE 211

de

Brandt

Sumário

Editorial	P.35
Como se apresenta o seu forno?	P.36
Descrição do aparelho	P.36
Acessórios	P.37
Conselhos de Segurança	P.38
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.39-40
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.41
Como utilizar o seu forno?	
O temporizador	P.42
Como fazer uma cozedura imediata?	P.42
Como fazer uma cozedura programada?	P.43
Modos de cozedura do forno	P.44-45
Como mudar a lâmpada?	P.46
Como cuidar do seu forno?	P.47
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.48

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,

assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente,

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

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

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

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

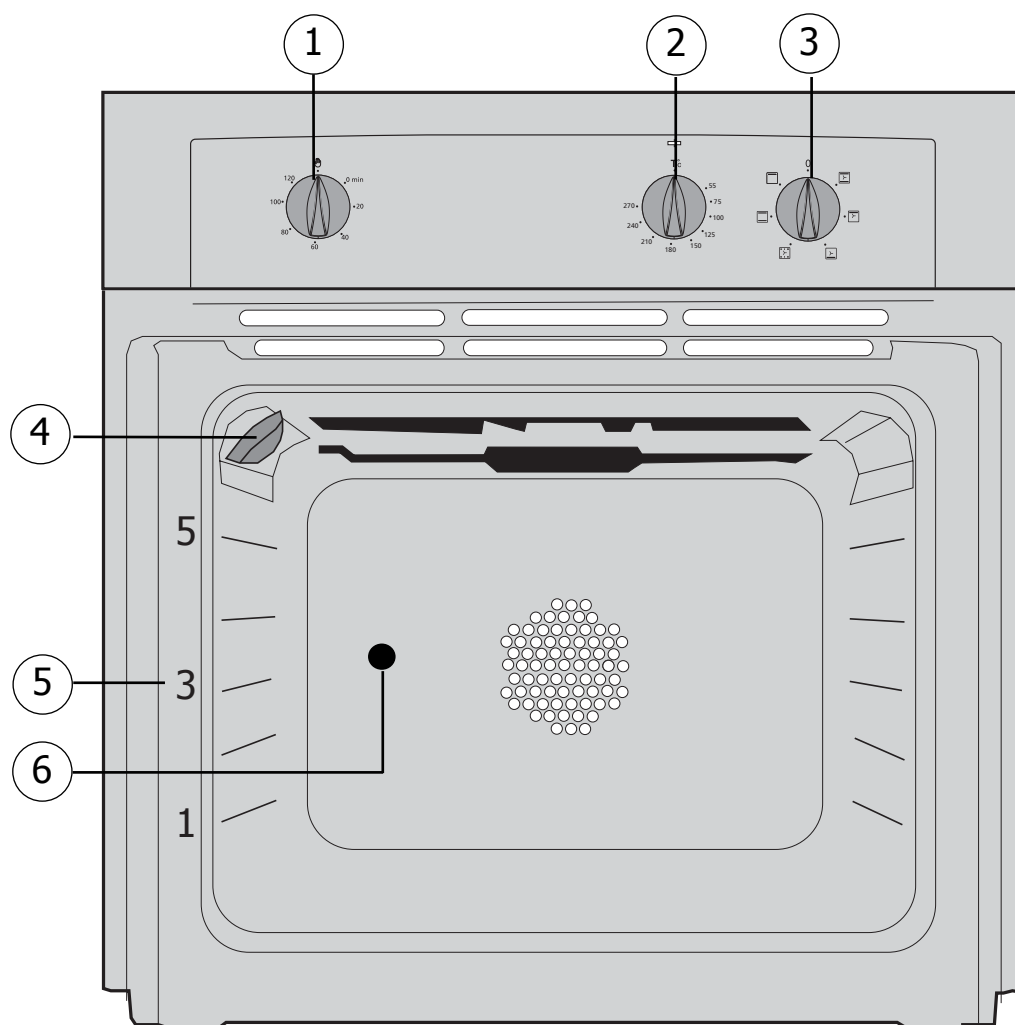
Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente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

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

A Marca BRANDT.

PT

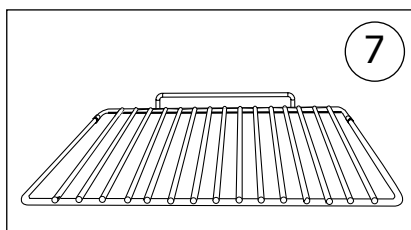
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| ① Temporizador | ④ Lâmpada |
| ② Programador de temperatura | ⑤ Indicador de alheta |
| ③ Selector de funções | ⑥ Orifício para espeto de manivela |

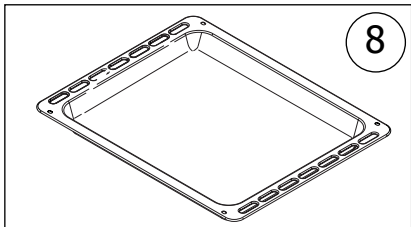
Acessórios (consoante o modelo)



7

Grelha de segurança anti-oscilação

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).

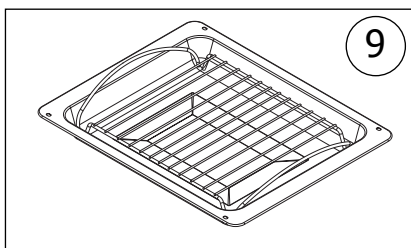


8

Prato multiusos (pastelaria)

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

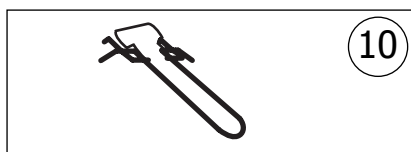
PT



9

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.



10

Punho para prato oco.

Conselhos de Segurança

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

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

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

UTILIZAÇÕES SEGUINTE:

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

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

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

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

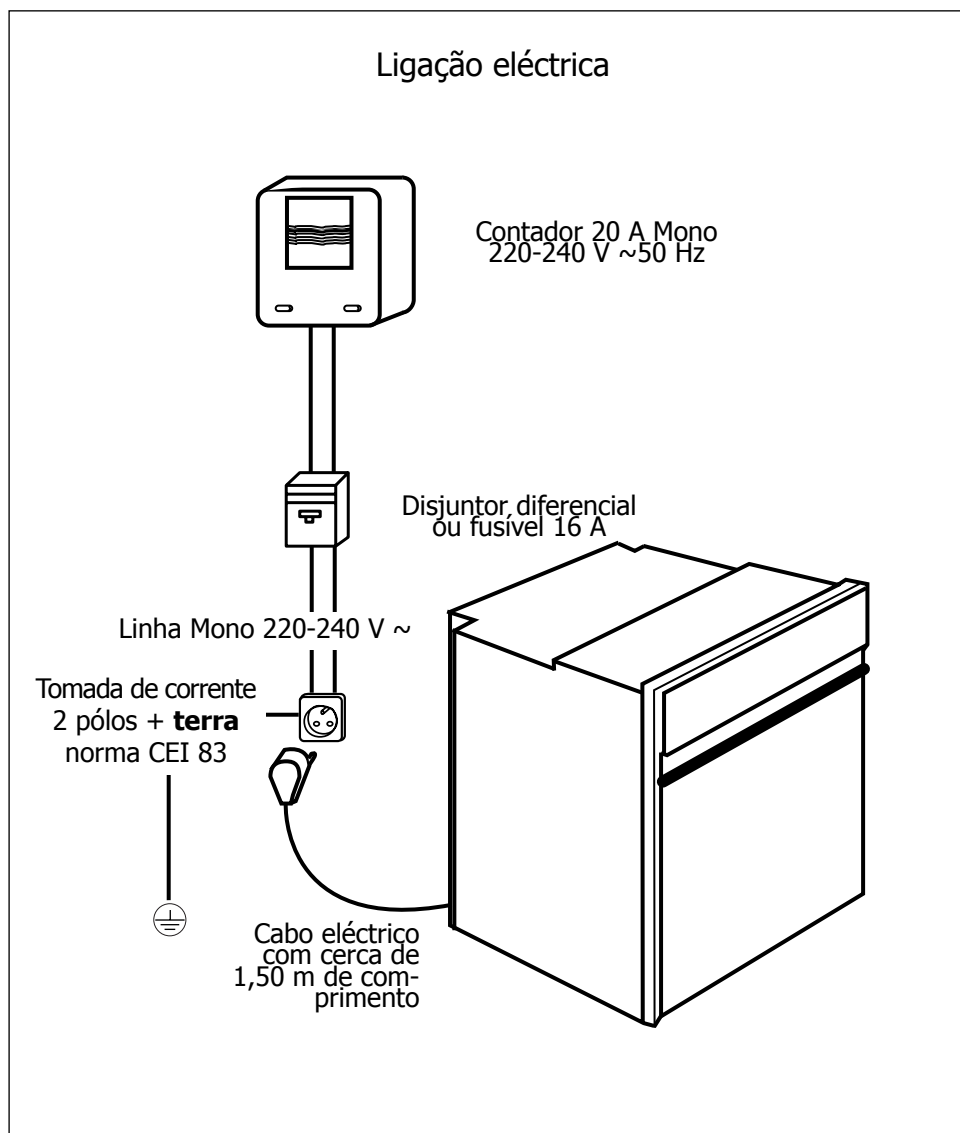
- Após uma cozedura, não segure qualquer acessório do forno (grelha, espeto de manivela, pingadeira, berço de espeto de manivela...) com as mãos desprotegidas, utilize luvas especiais ou um tecido isolante.

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

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

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

Como instalar o seu forno?






PT

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


O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

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

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

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

Instalação e/ou substituição do cabo eléctrico

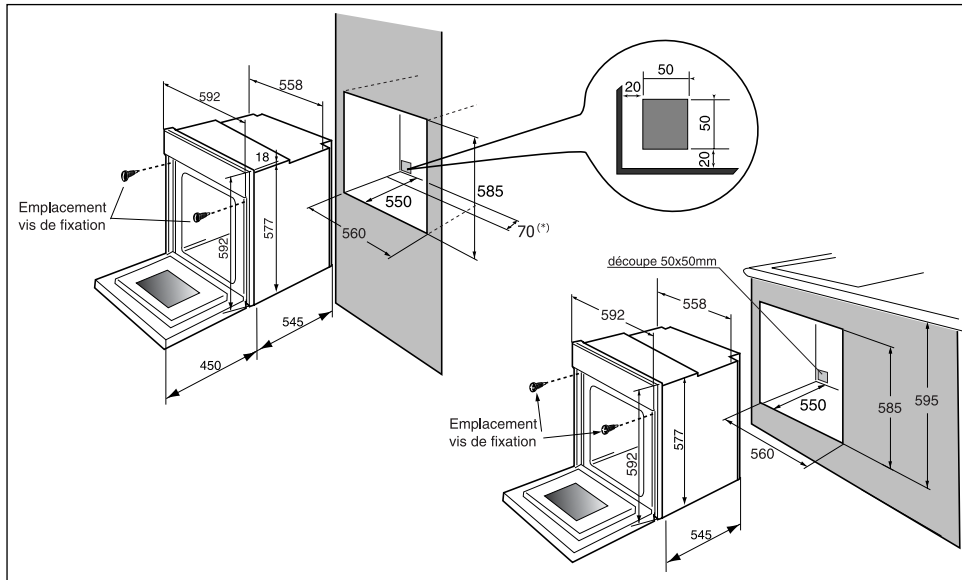
- O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastrar colocado no chão em frente do móvel. Para o fazer o aparelho deve estar desligado da rede:
- Abra o alçapão situado em baixo à direita da chapa traseira desatarraxando os 2 parafusos,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



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

o seu forno ?

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

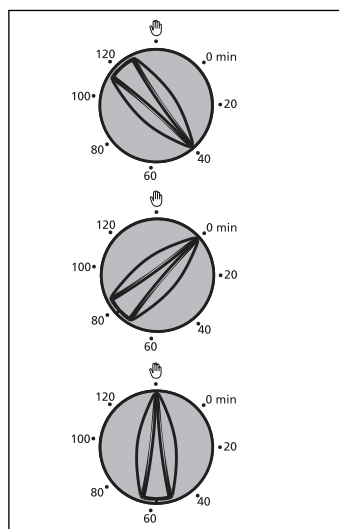
1. O temporizador

Este dispositivo permite obter a paragem automática do forno após o tempo de cozedura afixado.

- Par utilizá-lo, coloque o manípulo na posição que corresponde ao tempo desejado (em minutos)
Exemplo: 40 minutos.

- Uma vez decorrido o tempo, o temporizador coloca-se na posição "0 mn" e apaga o forno.

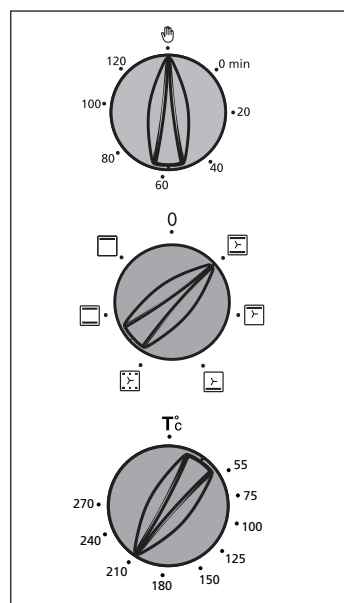
- Se desejar utilizar o forno sem temporizador, coloque a maneta na posição "☞".



2. Como realizar uma cozedura imediata?

O temporizador deve estar em posição "☞".

- Escolha o modo de cozedura
Gire o selector de funções colocando-o na posição desejada.
Exemplo: posição "☞".
- Escolha a temperatura de cozedura
Gire o termóstato (selector de temperatura) colocando-o na temperatura recomendada na sua receita.
Exemplo: indicação de temperatura 210°.
- Após estes passos, o forno aquece, o indicador luminoso do termóstato acende e apaga ao ritmo das regulações.



o seu forno?

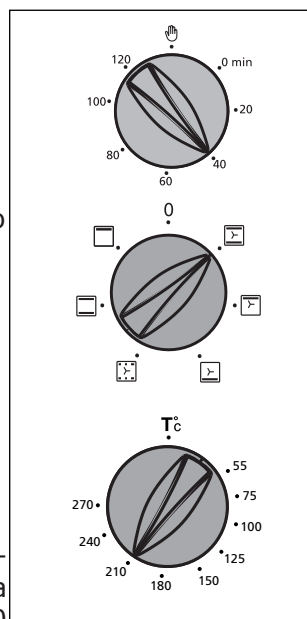
3. Como programar um tempo de cozedura?

- Escolha o tempo de cozedura
Gire o temporizador colocando-o na posição do tempo desejado.
Exemplo: 40 minutos de cozedura.
- Escolha o modo de cozedura
Gire o selector de funções colocando-o na posição desejada.
Exemplo: posição "☐".
- Escolha a temperatura de cozedura
Gire o termóstato (selector de temperatura) colocando-o na temperatura recomendada na sua receita.
Exemplo: indicação de temperatura 210°
- Após estes passos, o forno aquece, o indicador luminoso do termóstato acende. Quando a sua cozedura terminar, o manípulo "Temporizador" fica em posição 0 e apaga o forno.

NOTA: Não é emitido qualquer sinal sonoro em fim de cozedura.

Em fim de cozedura, reponha:

- o temporizador em posição "☞"
- o selector de funções e o termóstato em posição "Paragem".



PT



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



É possível, a qualquer altura, modificar ou anular a programação do temporizador.

Modos de coze

Símbolo

Nome da função

Des

*



Tradicional pulsado

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



► Subida rápida de enfiados com



Grelhador pulsado

A cozedura efectua-se através do elemento superior e através da hélice de movimentação de ar.



► Pré-aqueciment
Aves e assados
lados.
Possibilidade de da sobre a grad
alhetta para recc



Base pulsadae

A cozedura efectua-se através do elemento inferior associado à hélice de movimentação de ar.



► Cozedura peli
Coloque a gre



Manter quente

Dosagem do elemento superior associado à movimentação de ar.



► Conserva o c

*



Tradicional

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



► Necesita um
o prato.



Grelhador

A cozedura efectua-se através do elemento superior sem movimentação de ar.



► Efectue um p
Introduza o p
baixo.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conform
44

Cozedura do forno

Descrição da função

de temperatura. Certos pratos podem ser cozidos no forno frio.

to inútil.
sumarentos e estaladiços de ambos os lados.
e assar uma peça grande de carne colocada sobre a alheta de e introduzir o prato multiuso na 1ª posição. Colher o molho de cozedura.

na parte inferior.

colher sobre a alheta baixa.

calor.

1 pré-aquecimento antes de enfiar

pré-aquecimento de 5 mn.

prato multiusos sobre a alheta de

Recomendações

- ▶ Recomendado para as **Carnes, Peixes, Legumes**, colocados preferencialmente num prato de barro.

Recomendado para todas as **aves** ou **assados**.

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

Recomendado para os **pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...

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

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

- ▶ 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...)

- ▶ Recomendado para **grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas** colocadas sobre a grelha.

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

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

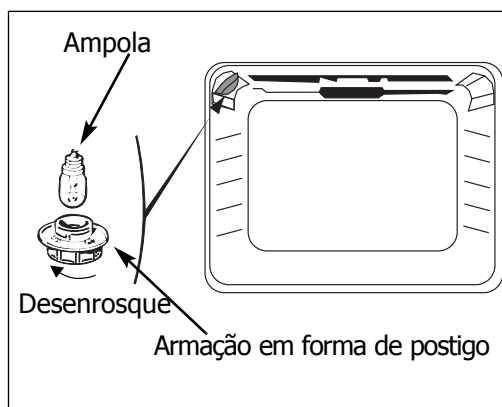
a) Gire a armação de suporte da lâmpada para a esquerda, até efectuar um quarto da circunferência.

b) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido

Características da lâmpada:

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

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



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

Como cuidar do seu forno?

Limpeza da cavidade

Este forno, de limpeza contínua, é constituído por uma cavidade equipada com paredes amovíveis recobertas com um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades auto-desengordurantes. Os derrames alastram mal aparecem e difundem-se amplamente nas microporosidades. São assim oxidados nas duas faces e desaparecem progressivamente. O esmalte auto-desengordurante adapta-se essencialmente aos corpos gordos, mas não ao açúcar. Por este motivo, o revestimento de base que está mais sujeito aos derrames de açúcar, não está revestido com o referido esmalte.

Recomendamos-lhe fortemente que:

- não raspe com uma escova metálica, instrumentos afiados ou cortantes.
- não tente limpar com produtos abrasivos disponíveis no comércio;
- quando cozer grelhados, podem ocorrer projecções substanciais contra as paredes cuja temperatura nem sempre é suficiente para que a eliminação se efectue completamente durante a cozedura.

Neste caso, após a cozedura, prolongue o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, à temperatura máxima da sequência desejada.

Se mesmo assim ainda ficarem manchas, elas atenuar-se-ão por ocasião das cozeduras seguintes.

PT

Como mudar as paredes catalíticas?

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

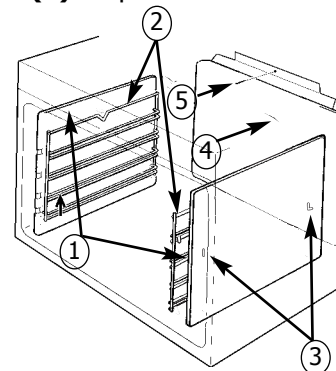
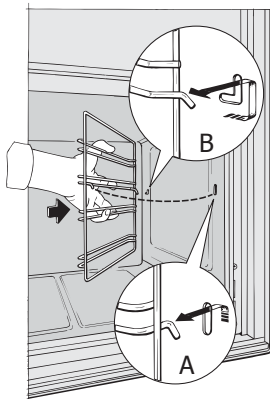
Paredes laterais (1)

Retire a alheta fio (2) situada na parte da frente erguendo-a (*esquema A*). Puxe em direcção a si o conjunto da alheta, erguendo-o a fim de desprender o gancho de fixação traseiro (*esquema B*). Retirá-lo dos 2 orifícios (3) da parede catalítica (1). Reponha os novos elementos (paredes e/ou alhetas) efectuando as operações em sentido inverso.

Paredes do fundo (4)

Desatarraxe completamente o parafuso (5) situado no topo da parede do fundo. Inclin

a parede para a frente a fim de retirá-la da mufra. Colocar a nova parede efectuando as operações em sentido inverso.



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

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

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

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> • O forno não está ligado. • O fusível da sua instalação eléctrica está fundido • A temperatura seleccionada é demasiado baixa. • O sensor está defeituoso 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligar o forno. - Mudar o fusível da sua instalação e verificar a intensidade a que corresponde (16A). - Aumentar a temperatura seleccionada. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
O indicador de temperatura T°C acende por intermitência	<ul style="list-style-type: none"> • O sensor está defeituoso 	<ul style="list-style-type: none"> - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • A lâmpada está fundida. • O forno não está ligado ou o fusível está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mudar a lâmpada. - Ligar o forno ou mudar o fusível.
O ventilador de arrefecimento continua a girar.	<ul style="list-style-type: none"> • A ventilação deve parar 1 hora após o apagamento do forno, • 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.

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

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

Ο οδηγός χρήσης του φούρνου σας

GR

Ένδειξη: FE 211

της

Brandt

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	σελ.51
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;	σελ.52
Περιγραφή της συσκευής	σελ.52
Εξαρτήματα	σελ.53
Συμβουλές ασφαλείας	σελ.54
Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας	
Ηλεκτρική σύνδεση	σελ.55-56
Χρήσιμες διαστάσεις για να εντοιχίσετε τον φούρνο σας	σελ.57
Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας	
Ο χρονοδιακόπτης	σελ.58
Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο	σελ.58
Πως να προγραμματίσετε το χρόνο ψησίματος	σελ.59
Τρόποι ψησίματος	σελ.60-61
Πως να αλλάξετε τη λυχνία	σελ.62
Πως να συντηρήσετε το φούρνο σας	σελ.63
Τι να κάνουμε σε περίπτωση ανωμαλιών στη λειτουργία;	σελ.64

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**.*

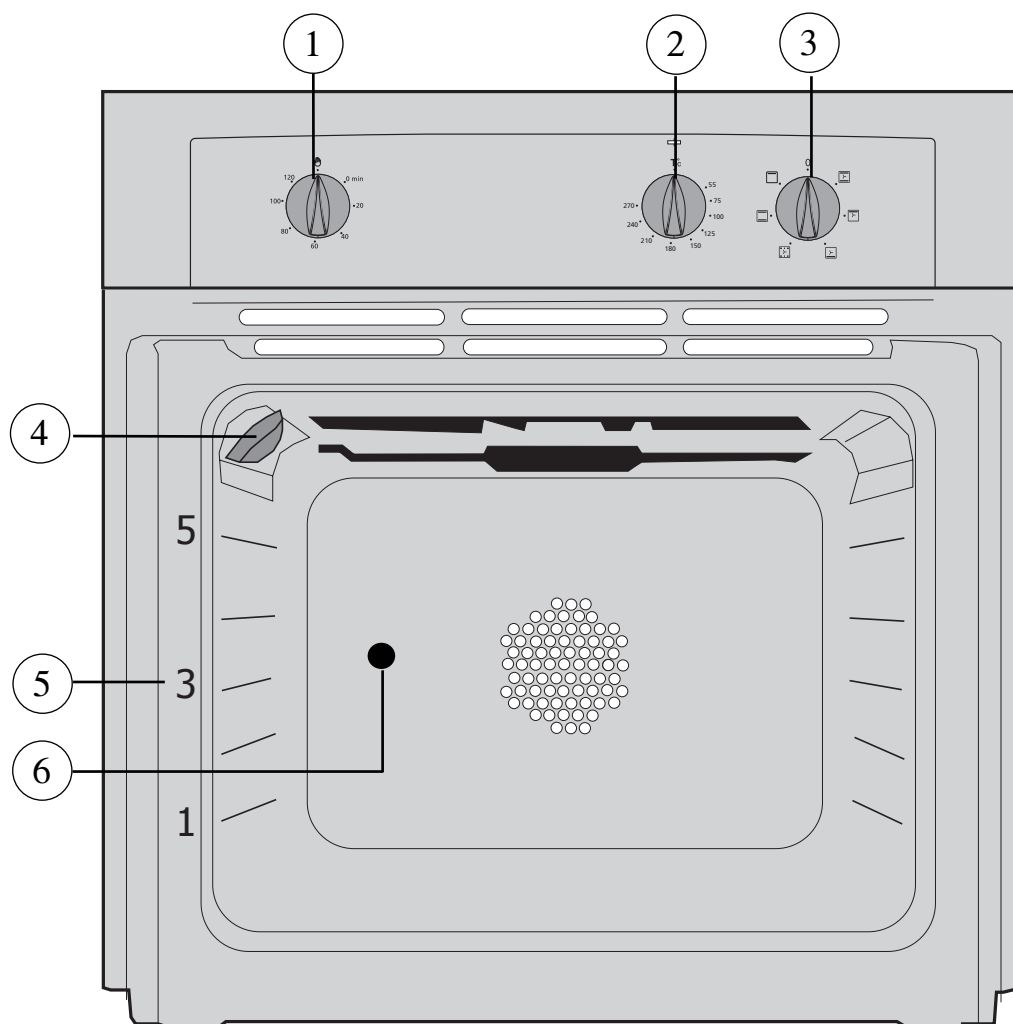
Φυσικά, νιώθοντας μια συνεχή αγωνία για την ικανοποίηση στο μέγιστο των απαιτήσεών σας σε σχέση με τα προϊόντα μας, η υπηρεσία καταναλωτών μας βρίσκεται στη διάθεσή σας και σας περιμένει για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας ή τις προτάσεις σας (τα στοιχεία της στο τέλος αυτού του εγχειριδίου).

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**.*

GR

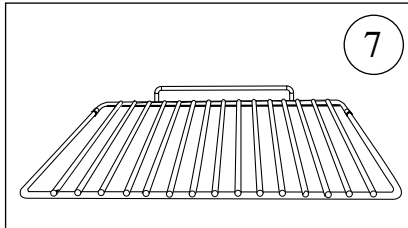
Πως φαίνεται ο φούρνος σας;



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

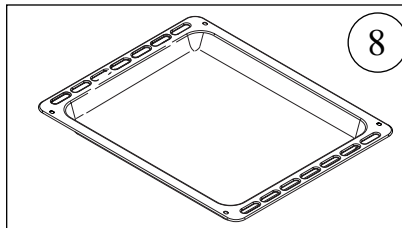
- | | | | |
|---|------------------------|---|------------------|
| ① | Επιλογέας τρόπου | ④ | Λάμπα |
| ② | Επιλογέας θερμοκρασίας | ⑤ | Δείκτης σκάλας |
| ③ | Επιλογέας λειτουργιών | ⑥ | Τρύπα για σούβλα |

Εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)



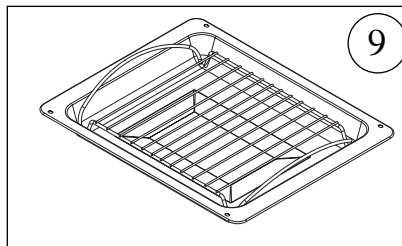
Σχάρα ασφαλείας κατά της πτώσης

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



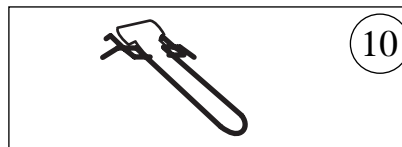
Ταψί πολλών χρήσεων (ζαχαροπλαστική)

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

GR


Βαθύ ταψί εξοπλισμένο με **σχάρα 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 ταψί ψησίματος τακτοποιώντας το μέγεθος του κομματιού που θα ψηθεί (π.χ. ένα πουλερικό με λαχανικά γύρω - γύρω, σε μέτρια θερμοκρασία). Μην τοποθετείτε ποτέ αυτό το ταψί στην πλάκα έδρασης, παρά μόνο στη θέση ΓΚΡΙΑ.



Λαβή για βαθύ ταψί

Συμβουλές ασφαλείας

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

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

ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ:

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

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

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

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

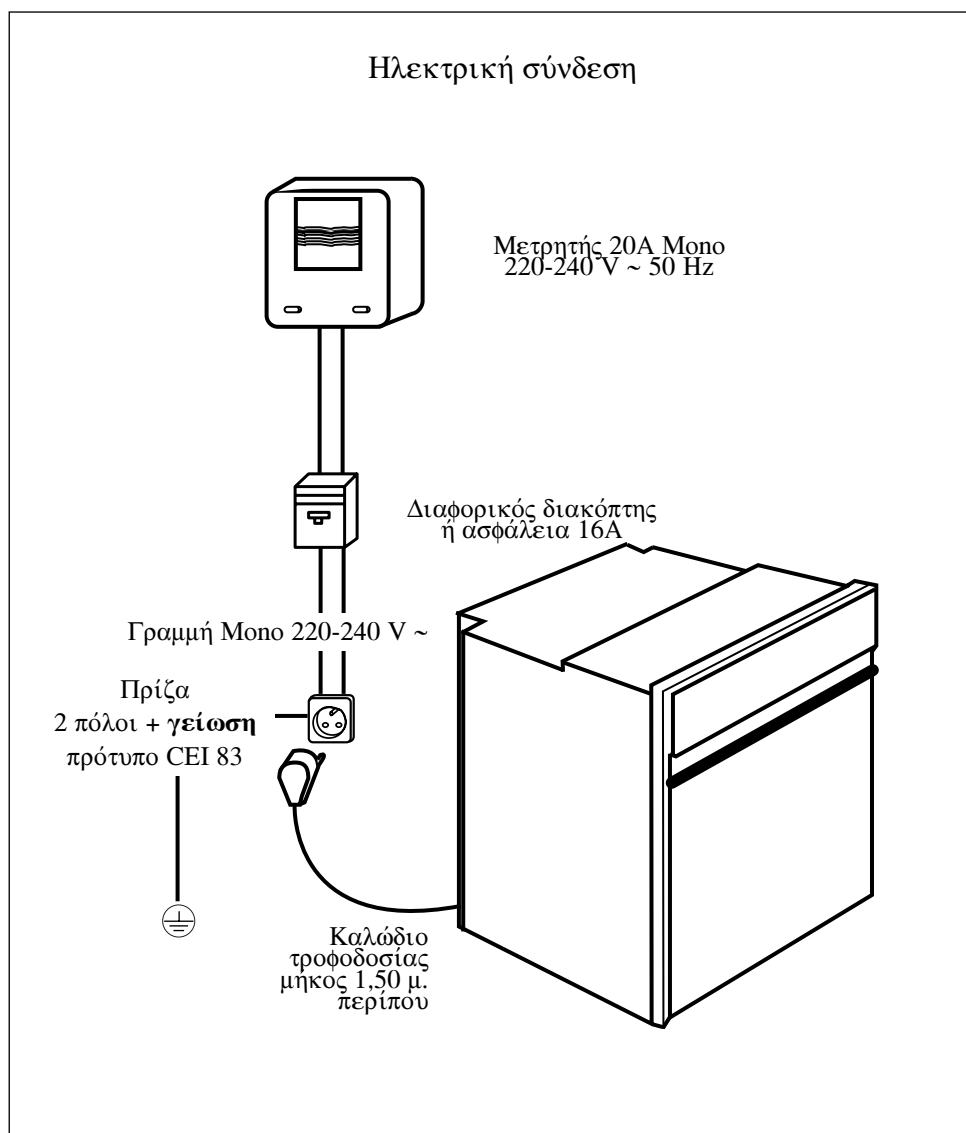
- Μετά από ένα ψήσιμο, μην πιάνετε με γυμνό χέρι τα σκεύη (σχάρα, σούβλα, λαμαρίνα για τη συγκέντρωση λίπους, βάση στήριξης σούβλας...), χρησιμοποιείτε ένα προστατευτικό γάντι ή ένα ύφασμα από μονωτικό υλικό.

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

- Μη χρησιμοποιείτε τον καθαριστή ατμού ή υψηλής πίεσης.

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

Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας



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

Πως να εγκαταστήσ

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

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

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

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

Τοποθέτηση και/ή αλλαγή του καλωδίου τροφοδοσίας

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

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

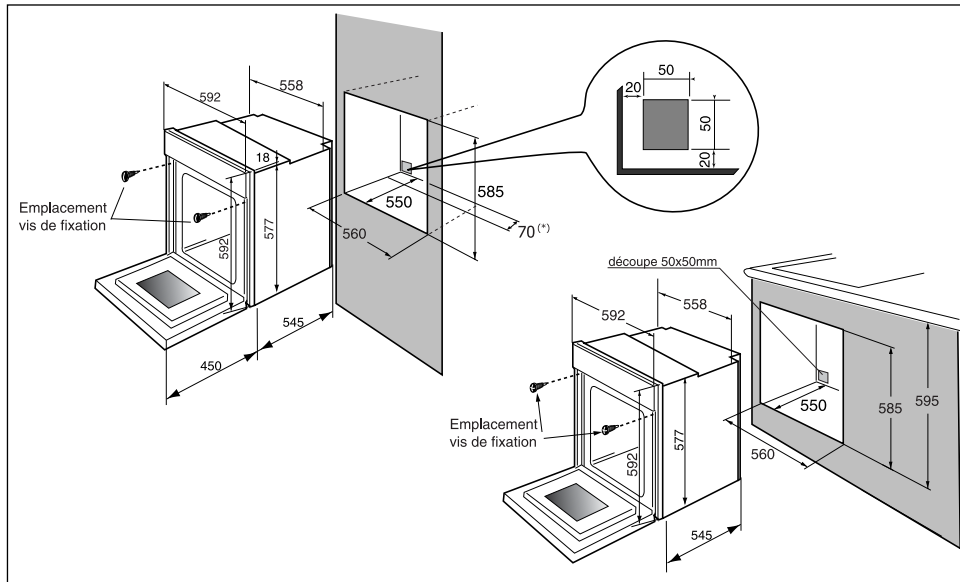
- Ανοίξτε το πορτάκι που βρίσκεται κάτω στα δεξιά του πίσω καλύμματος ξεβιδώνοντας τις 2 βίδες, έπειτα περιστρέψτε το πορτάκι.
- Απογυμνώστε κάθε σύρμα του νέου καλωδίου τροφοδοσίας σε 12mm.
- Συστρέψτε προσεκτικά τα ασωλήνωτα άκρα.
- Ξεβιδώστε τις βίδες της ομάδας ακροδεκτών και βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας που θα αλλαχθεί.
- Εισάγετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πλευρά του καλύμματος στον σφικτήρα καλωδίων που βρίσκεται στα δεξιά της ομάδας ακροδεκτών.
- Συνδέστε τα σύρματα του καλωδίου σύμφωνα με το(τα) σημείο(α) αναφοράς που είναι γραμμένο(α) στην ομάδα ακροδεκτών.
- Όλα τα ασωλήνωτα άκρα των καλωδίων τροφοδοσίας πρέπει να είναι κλεισμένα κάτω από τις βίδες.
- Το σύρμα της φάσης στον πόλο L.
- Το σύρμα της γείωσης χρώματος πρασινο-κίτρινου πρέπει να συνδεθεί με τον πόλο \oplus .
- Το σύρμα του ουδέτερου (μπλε) στον πόλο N.
- Βιδώστε καλά τις βίδες της ομάδας ακροδεκτών και ελέγξτε τη σύνδεση τραβώντας κάθεσύρμα.
- Στερεώστε το καλώδιο μέσω του σφικτήρα καλωδίων που βρίσκεται στα δεξιά της ομάδας ακροδεκτών.
- Ξανακλείστε το πορτάκι με τη βοήθεια των 2 βιδών.



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

ΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

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:

- Εστιάζτε 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 χάρισμα 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 ανοιχτό, 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


1. Ο χρονοδιακόπτης

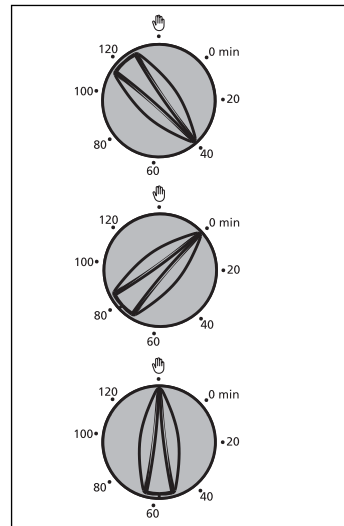
Επιτρέπει το αυτόματο σταμάτημα του φούρνου μετά τον εμφανιζόμενο χρόνο ψησίματος.

- Για να τον χρησιμοποιήσετε, οδηγήστε τον διακόπτη στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο (σε λεπτά)

Παράδειγμα : 40 λεπτά.

- Μόλις περάσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης πηγαίνει στο "0 λεπτό" και σβήνει το φούρνο.


- Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο χωρίς χρονοδιακόπτη, βάλτε τον διακόπτη στη θέση "  ".



2. Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο

Ο χρονοδιακόπτης πρέπει να είναι στη θέση "  ".

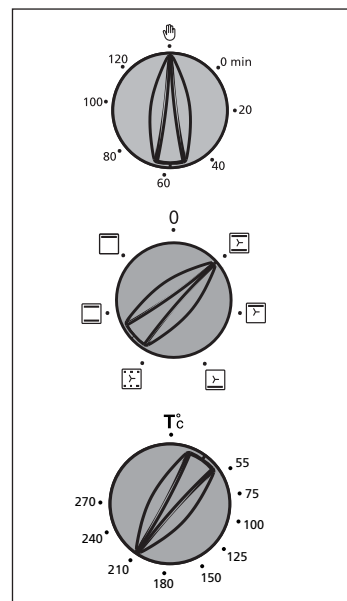
- Επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος
Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών στη θέση της επιλογής σας.

Παράδειγμα: θέση "  ".

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία ψησίματος
Στρέψτε τον θερμοστάτη (επιλογέα θερμοκρασίας) στη θερμοκρασία που συνιστάται για την συνταγή σας.

Παράδειγμα: σημείο αναφοράς θερμοκρασίας 210°.

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




ε ί τ ε τ ο ν φ ο ύ ρ ν ο σ α ς

3. Πως να προγραμματίσετε το χρόνο ψησίματος

- Επιλέξτε τον χρόνο ψησίματος
Στρέψτε τον χρονοδιακόπτη στη θέση του επιθυμητού χρόνου.

Παράδειγμα : 40 λεπτά ψησίματος.

- Επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος
Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών στη θέση της επιλογής σας.

Παράδειγμα : θέση "  ".


- Διαλέξτε τη θερμοκρασία ψησίματος
Στρέψτε τον θερμοστάτη (επιλογέα θερμοκρασίας) στη θερμοκρασία που συνιστάται για την συνταγή σας.

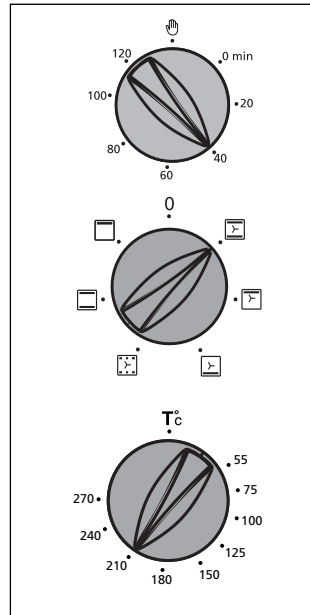
Παράδειγμα : σημείο αναφοράς της θερμοκρασίας 210°

- Μετά από αυτές τις ενέργειες, ο φούρνος θερμαίνεται, το φωτάκι του θερμοστάτη ανάβει. Όταν τελειώσει το μαγειρέμά σας, ο διακόπτης "Χρονοδιακόπτης" είναι στη θέση 0 και σβήνει το φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν υπάρχει ηχητικό σήμα στο τέλος του μαγειρέματος.

Στο τέλος του μαγειρέματος, ξαναβάλτε:

- το χρονοδιακόπτη στη θέση "  "
- τον επιλογέα λειτουργιών και το θερμοστάτη στη θέση "Σταμάτημα".









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



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

Τρόποι ψήσιμα

Σύμβολο	Όνομα λειτουργίας	Περιγραφή
* 	Παραδοσιακό με αέρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα πάνω και κάτω στοιχεία και με τον έλικα ανάμειξης αέρα.	▶ Γρήγορη άνοδος θερμοκρασίας. Τα φαγητά μπορούν να ψηθούν γρηγορότερα.
	Γκριλ με αέρα Το ψήσιμο πραγματοποιείται, εναλλακτικά, από το πάνω στοιχείο και τον έλικα ανάμειξης αέρα.	▶ Περιττή η προθέρμανση. Πουλερικά και ψάρια ψηθούν γρηγορότερα. Δυνατότητα κομματιού κρέμας. Βάλτε το ταψί για να μαζευτεί το λίπος.
	Πλάκα έδρασης με αέρα Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω στοιχείο που συνδέεται με τον έλικα ανάμειξης αέρα.	▶ Ψήσιμο από κάτω. Τοποθετήστε το φαγητό στην πλακέτα.
	Διατήρηση στο ζεστό Δοσολογία των πάνω στοιχείων σε σχέση με την ανάμειξη αέρα.	▶ Διατήρηση στο ζεστό.
* 	Παραδοσιακό Το ψήσιμο πραγματοποιείται από τα πάνω και κάτω στοιχεία χωρίς ανάμειξη αέρα.	▶ Απαιτεί προθέρμανση φούρνου.
	Γκριλ Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το πάνω στοιχείο χωρίς ανάμειξη αέρα.	▶ Πραγματοποιείται χωρίς προθέρμανση. Βάλτε τη λαμπίνα κάτω σκάλα.

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

τος του φούρνου

ραφή της λειτουργίας

Συστάσεις

ος της θερμοκρασίας. Ορισμένα φαγ-
α μπαίνουν σε κρύο φούρνο.

- ▶ Συστάσεις Συσιστάται για τα **Κρέατα, τα Ψάρια, τα Λαχανικά**, που τα έχετε βάλει σε πήλινο σκεύος κατά προτίμηση.

θέρμανση.
κι ψητά ζουμερά και τραγανά απ' όλες
χτότητα ψησίματος ενός μεγάλου
έατος που το βάζετε στη σχάρα και να
ί πολλαπλών χρήσεων στην 1η σκάλα
ούν εκεί τα υγρά του ψησίματος.

- ▶ Συσιστάται για όλα τα πουλερικά ή τα ψητά. Για να τσιγαρίσετε και να ψήσετε καλά **μπούτι**, βοδινά παϊδάκια. Για να παραμείνουν μαλακές οι χοντρές φέτες **ψαριού**.

GR

κάτω με ελαφριά δόση από πάνω.

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

τη σχάρα στην κάτω σκάλα.

το ζεστό.

- ▶ Συσιστάται για να φουσκώσουν οι ζύμες για ψωμί, μπριός, kouglof... χωρίς να ξεπερνά τους 40°C (θέρμανση φαγητών - απόψυξη).

έρμανση προτού να βάλετε το ταψί στο

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

ήστε προθέρμανση 5 λεπτών.


- ▶ Συσιστάται για να ψήνετε στη σχάρα μπριζόλες, **λουκάνικα, φέτες ψωμιού, καραβίδες**.

ιαρίνα για τη συγκέντρωση λίπους στην

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

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.

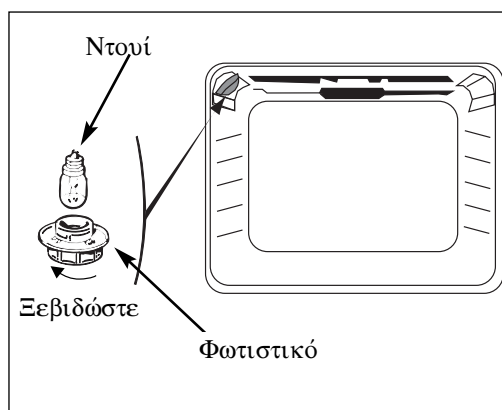
α) Ξεβιδώστε το φωτιστικό (βλέπε απέναντι).


β) Ξεβιδώστε τη λυχνία προς την ίδια κατεύθυνση.

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

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

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



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

Πως να συντηρείτε τον φούρνο σας

Καθαρισμός του περιβλήματος

Αυτός ο φούρνος, με συνεχές καθαρίσμα, αποτελείται από ένα περίβλημα εξοπλισμένο με αποσυνδεόμενα τοιχώματα καλυμμένα με ένα ειδικό μικροπορωδη σμάλτο (καταλυτικό σμάλτο) που του προσφέρει τις αυτο-καθαριστικές του ιδιότητες. Από τη στιγμή της εμφάνισής τους, οι λεκέδες απλώνονται και διαχέονται σε μεγάλο βαθμό στους πόρους. Οξειδώνονται στις δύο όψεις και εξαφανίζονται προοδευτικά. Το αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο είναι κυρίως προσαρμοσμένο στα λίπη, αλλά όχι στη ζάχαρη. Γι' αυτό το λόγο η επένδυση της πλάκας έδρασης, που υπόκειται κυρίως σε εκχύσεις ζάχαρης, δεν είναι καλυμμένη με αυτό το σμάλτο.

Σας συνιστούμε ιδιαίτερα:

- Να μην ξύνετε με μεταλλική βούρτσα, εργαλεία με αιχμή ή κοφτερά.
- Να μην σκουίζετε ούτε να καθαρίζετε με προϊόντα που προμηθεύστε από το εμπόριο.
- Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, οι περισσότερες εκτινάξεις λίπους γίνονται στα τοιχώματα των οποίων η θερμοκρασία δεν είναι πάντα αρκετή ώστε η εξαφάνισή τους να γίνεται εξ ολοκλήρου κατά το ψήσιμο.

Σ' αυτή την περίπτωση, παρατείνετε τη θέρμανση του φούρνου για 20 έως 30 λεπτά, στη μέγιστη θερμοκρασία της επιθυμητής ακολουθίας.

Αν μείνουν ίχνη, αυτά θα ελαχιστοποιηθούν στα επόμενα μαγειρέματα.

GR

Πως να αλλάξετε τα καταλυτικά τοιχώματα;

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

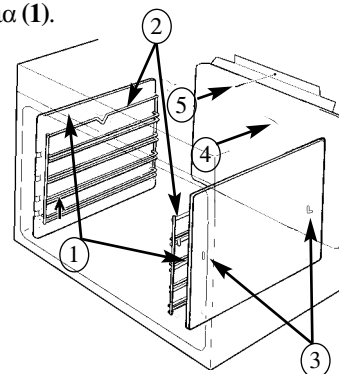
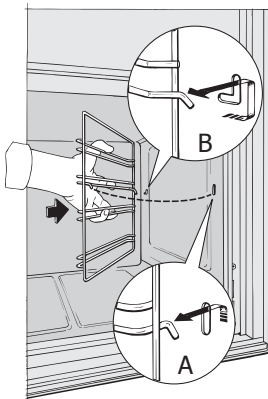
Πλάγια τοιχώματα (1)

Αποσυνδέστε το σύρμα της πλάκας (2) μπροστά ανασηκώνοντάς το (σχεδιάγραμμα A). Τραβήξτε προς το μέρος σας όλη τη σκάλα, σηκώστε τη προκειμένου να αποσυνδέσετε τον πίσω σύνδεσμο στερέωσης (σχεδιάγραμμα B). Βγάλτε το από τις 2 τρύπες (3) του καταλυτικού τοιχώματος και του κλίβανου του φούρνου. Βγάλτε στη συνέχεια το καταλυτικό τοίχωμα (1).

Αντικαταστήστε τα καινούρια εξαρτήματα (τοιχώμα και/ή σκάλες) πραγματοποιώντας τις αντίστροφες διαδικασίες.

Τοιχώματα του κάτω μέρους (4)

Ξεβιδώστε τελείως τη βίδα (5) που βρίσκεται πάνω από το τοίχωμα του κάτω μέρους. Κλινάτε το τοίχωμα προς τα εμπρός ούτως ώστε να το βγάλετε από τον κλίβανο. Αντικαταστήστε το νέο τοίχωμα πραγματοποιώντας τις αντίστροφες διαδικασίες.



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

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 θερμοστάτης είναι ελαττωματικός. 	<ul style="list-style-type: none"> Συνδέστε τον φούρνο. Αλλάξτε την ασφάλεια της εγκατάστασής σας και ελέγξτε την τιμή της (16A). Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.
Ο δείκτης της T°C είναι συνέχεια αναμμένος.	<ul style="list-style-type: none"> Ελαττωματικός θερμοστάτης. 	<ul style="list-style-type: none"> Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.
Η λάμπα του φούρνου δεν λειτουργεί.	<ul style="list-style-type: none"> Η λάμπα είναι εκτός λειτουργίας. Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος ή η ασφάλεια είναι εκτός λειτουργίας. 	<ul style="list-style-type: none"> Αλλάξτε τη λάμπα. Συνδέστε τον φούρνο ή αλλάξτε την ασφάλεια.
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, 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.

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