99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 1

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

Brandt

Four
Backofen
Oven
Oven
Forno

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 2

Brandt

FR 02

DE 24

EN 46

NL 68

PT 90

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

BRANDT

www.brandt.com

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 3

SOMMAIRE FR

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- Consignes de sécurité 04
- Environnement 05

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Choix de l'emplacement 06
- Encastrement 06
- Raccordement électrique 07
- Changement de câble d'alimentation 08

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four 09
- Description des accessoires 10
- Description de votre programmateur 11

4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur 12

Comment régler l'heure 12
- ◦ Comment modifier l'heure 12
- ◦ Cuisson immédiate 13
- ◦ Cuisson programmée 14
- ◦ Utilisation de la fonction minuterie 16
- ◦ Luminosité de l'afficheur 16

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR 17

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage de la surface extérieure 18
- Nettoyage de la porte 18
- Nettoyage du four catalytique 19
- Changement des parois catalytiques 20

7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 21
- Changement de l'ampoule 22

8 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions 23
- Relations consommateurs 23

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 4

Important

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

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

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

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

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

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

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

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

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

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 5

• *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

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

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

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

Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 6

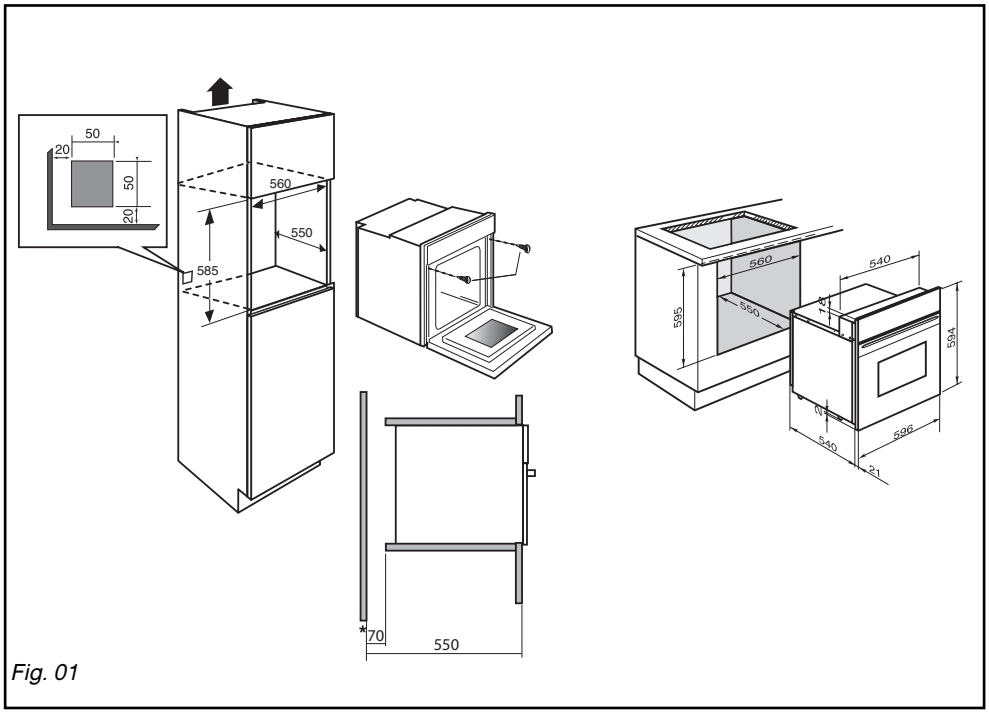


Fig. 01

• *CHOIX DE L'EMPLACEMENT*

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

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

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

• Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.

• La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.

• Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• *ENCASTREMENT*

Pour ce faire :

1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.

2) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

3) Fixez le four avec les 2 vis.

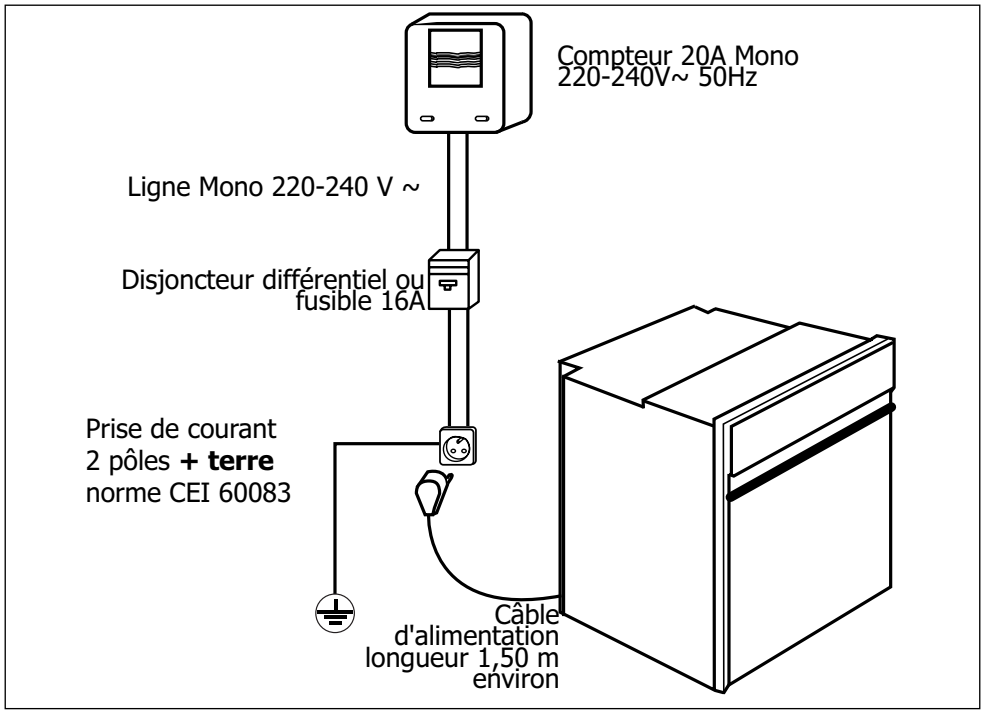
4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

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

Conseil

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 7



• *RACCORDEMENT ELECTRIQUE*

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

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

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

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph +1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

Attention

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

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

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 8

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Attention

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

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

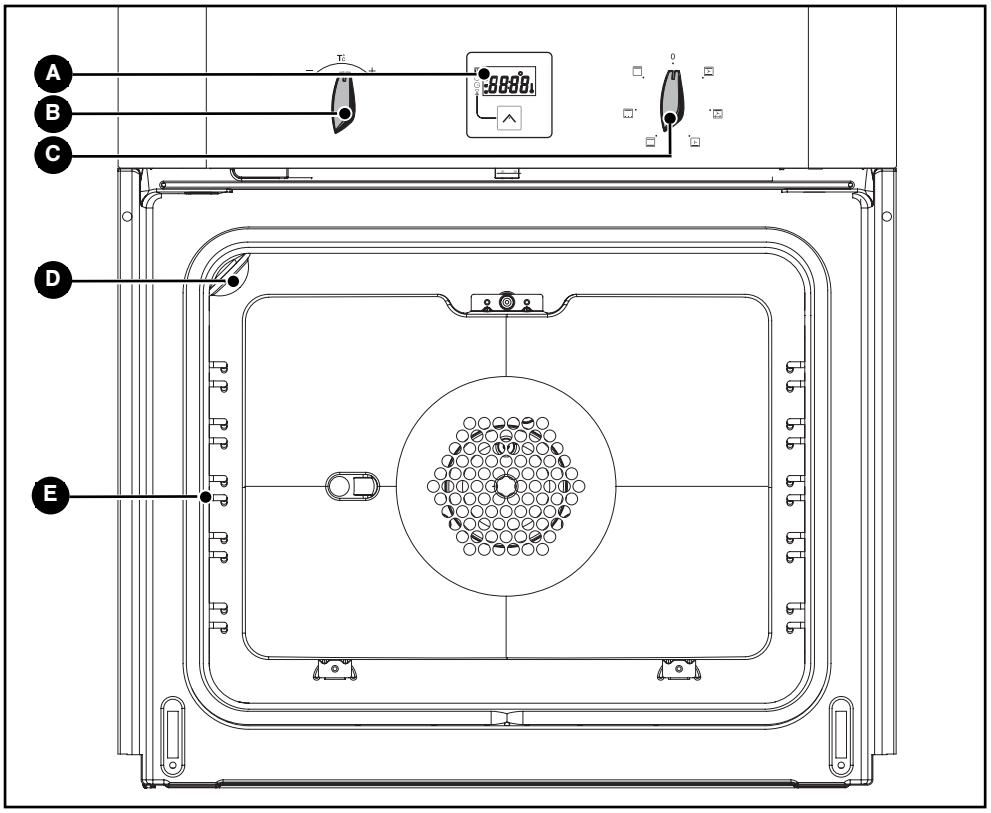
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• *CHANGEMENT DE CABLE 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 faîtes pivoter la trappe.
– Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
– Torsadez soigneusement les brins.
– Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
• Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
– Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
– Le fil de la phase sur la borne L.
– Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⏚.
– Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
– Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
– Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
– Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 9

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



- **A** Programmateur
- **B** Sélecteur de température
- **C** Sélecteur de fonctions
- **D** Lampe
- **E** Gradins fil

Conseil

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 10

• *ACCESSOIRES*

• *Grille sécurité anti-basculement (fig.1)*

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

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

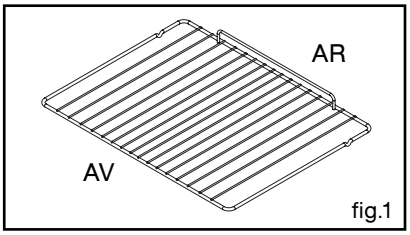


fig.1

• *Plat multi usages (fig.2)*

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

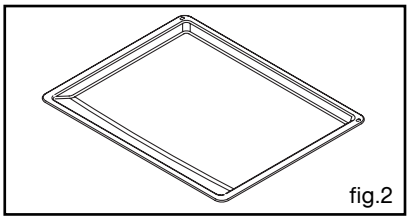


fig.2

• *Tournebroche fig.3*

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

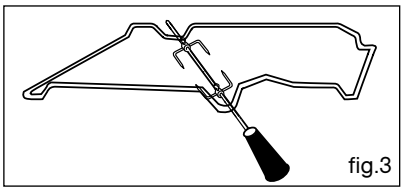
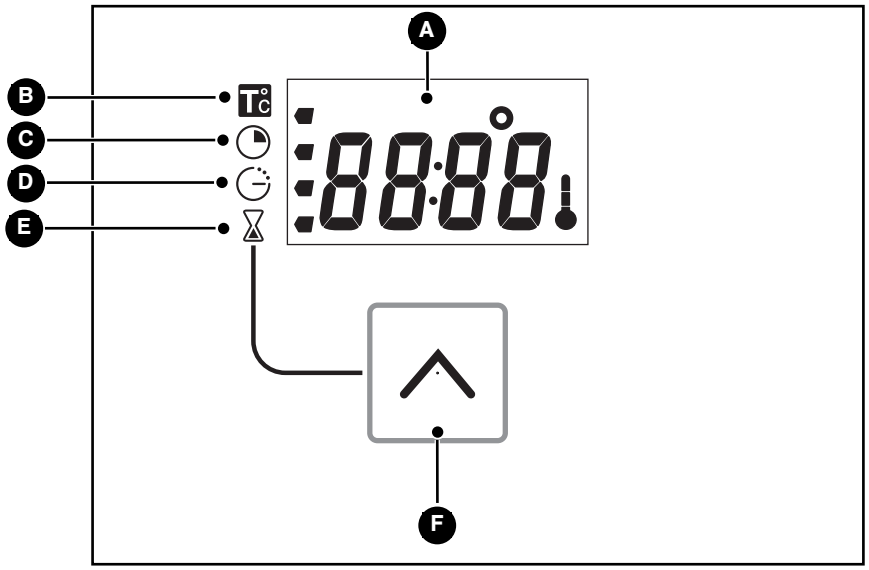


fig.3

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 11

- ***PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR***



A Affichage de l'heure et des durées

B Indicateur de température

C Indicateur de durée de cuisson

D Indicateur de fin de cuisson

E Indicateur du minuteur

F Touche de sélection (durées et heures)

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:57 Page 12

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

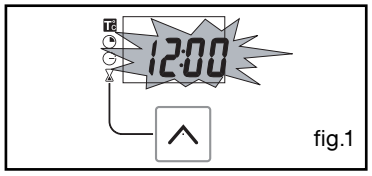


fig.1

Réglez l'heure en à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (le maintien sur + ou - permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

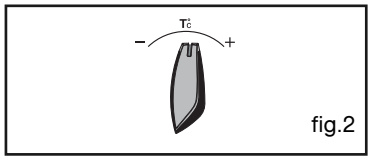


fig.2

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus (fig.3).

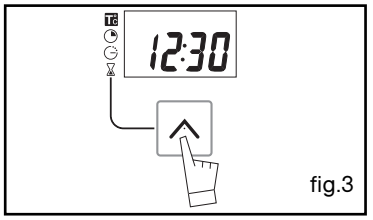


fig.3

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Appuyez quelques secondes sur la touche " ^ " 0.00 apparaît.Maintenir appuyé jusqu'à réapparition de l'heure puis relâcher (fig.2).

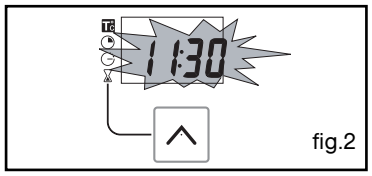


fig.2

Lorsque l'heure clignote, ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur (fig.3).

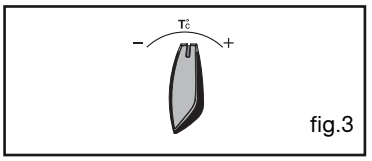


fig.3

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.4).

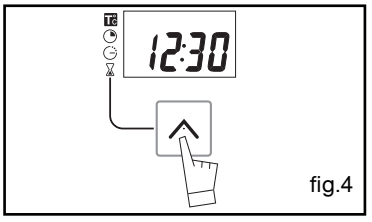


fig.4

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 13

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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

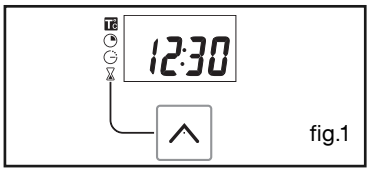


fig.1

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

Exemple : position ▭ (fig.2).

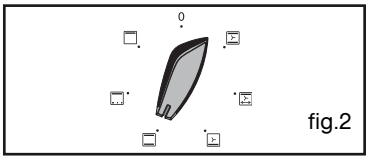


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).

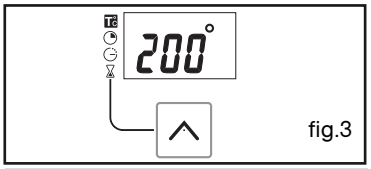


fig.3

Il vous est cependant possible d'ajuster la température. Le symbole correspondant à la température clignote (fig.4).

Réglez la température à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (fig.5).

Exemple : repère de température 210°C (fig.6).

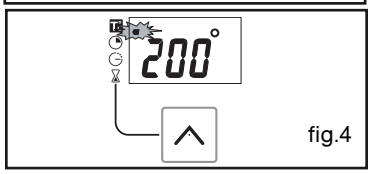


fig.4

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

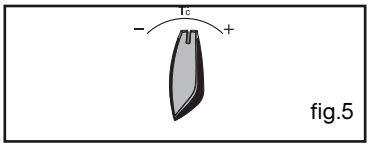


fig.5

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

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

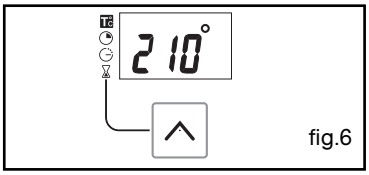


fig.6

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

⚠ *Attention*
Toutes les cuissons se font porte fermée.

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 14

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

Exemple : position , température 210° (fig.2).

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

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

- Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.
Exemple : 25 min de cuisson (fig.3).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.4).
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 s'affiche (fig.5),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.6),

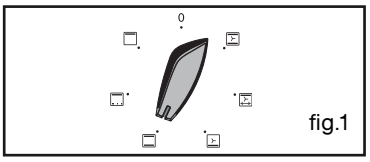


fig.1

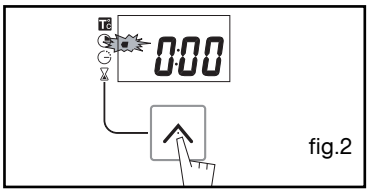


fig.2

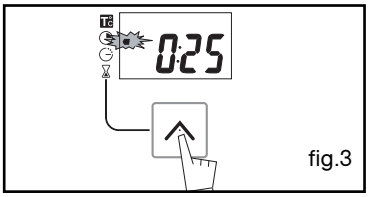


fig.3

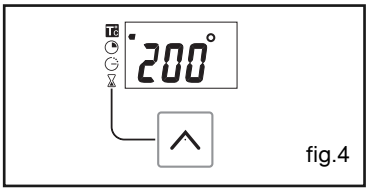


fig.4

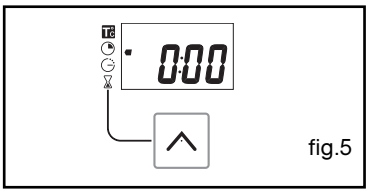


fig.5

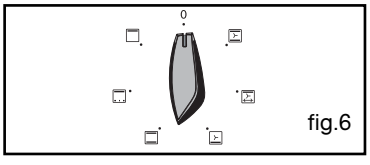


fig.6

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 15

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie*

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson" ◷ "

L'affichage de l'heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

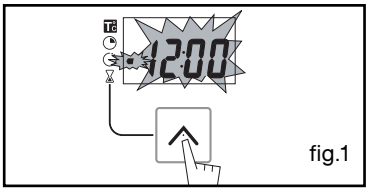


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.2).

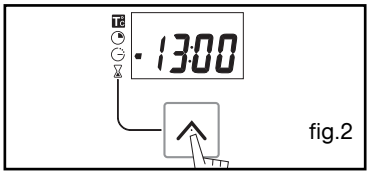


fig.2

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

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 s'affiche,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche" ^ ".

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

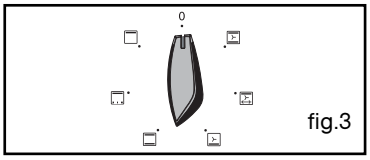


fig.3

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 16

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.
- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie
⌛ -> 0.00 clignote.

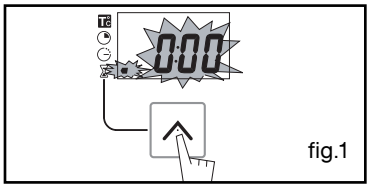


fig.1

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

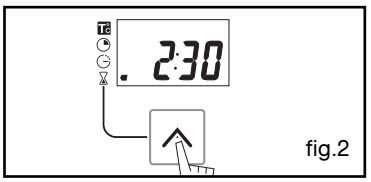


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 17

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

FR

*

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

GRIL PULSE + TOURNEBROCHE
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

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

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

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

TRADITIONNEL
(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- 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**).

*

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

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur associé à un dosage de l'élément inférieur.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson des **volailles**.
- Posez les volailles dans un plat en terre, de préférence sur la grille au premier gradin. Inutile de préchauffer le four. Vous pouvez retourner la volaille à mi-cuisson si vous le souhaitez.

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

- La cuissons'effectue par l'élément supérieur.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas.
- Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

**** Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.***

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 18

FR 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• *NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE*

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

L'expertise des professionnels
au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• *FOUR CATALYSE*

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

Nous vous recommandons fortement :
- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.
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.

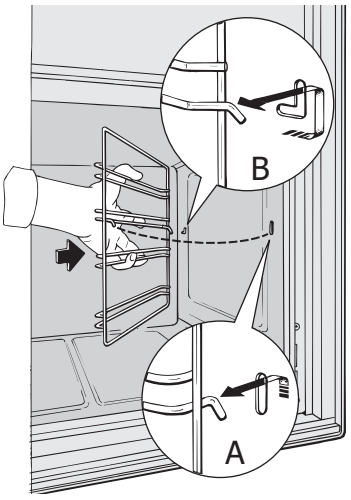
99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 19

• *CHANGEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES*

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position 0.

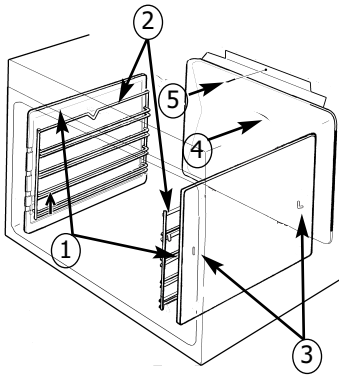
Parois latérales (1)

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)

Avant cette intervention,mettre le four hors tension.
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.
Remettre le four sous tension.



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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 20

FR 7/ 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 points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.

Attention

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

Conseil

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 21

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

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

• *CHANGEMENT DE L'AMPOULE*

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

a) Débranchez le four.

b) Dévissez le hublot (fig.1).

c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

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

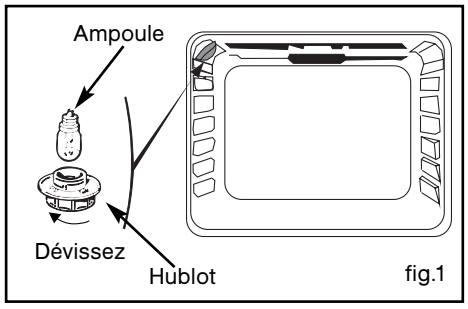


fig.1

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 22

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 23

• INTERVENTIONS

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

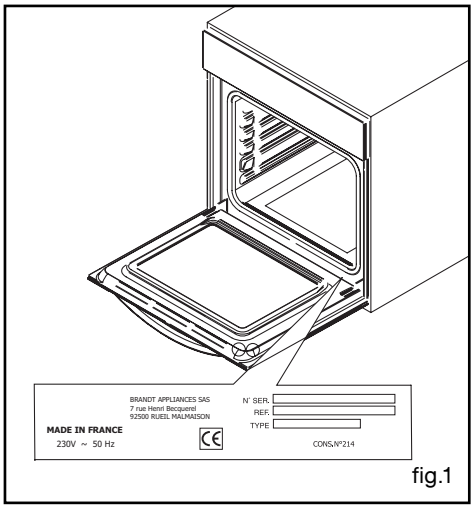


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

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

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

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

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* *Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 24

Brandt

FR **02**

DE **24**

EN **46**

NL **68**

PT **90**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

BRANDT

www.brandt.com

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 25

INHALT DE

1 / FÜR DEN BENUTZER
- Sicherheitshinweise 26
- Umwelt 27

2 / EINBAU DES GERÄTS
- Wahl des Aufstellungsortes 28
- Einbau 28
- Elektrischer Anschluss 29
- Austausch des Stromkabels 30

3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS
- Übersicht über den Ofen 31
- Beschreibung des Zubehörs 32
- Beschreibung der Programmiervorrichtung 33

4 / BENUTZUNG DES GERÄTS
- Nutzung der Programmiervorrichtung 34
- Einstellung der Uhrzeit 34
  - Änderung der Uhrzeit 34
  - Sofortiger Garvorgang 35
  - Programmierter Garvorgang 36
  - Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker 38
  - Anzeigehelligkeit 38

5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN 39

6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS
- Reinigung der Außenfläche 40
- Reinigung der Ofentür 40
- Reinigung des Backofens mit katalytischer Reinigung 41
- Auswechseln der katalytischen Seitenwände 42

7 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN 43
- Wechsel der Glühbirne 44

8 / KUNDENDIENST 45

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 26

Wichtig

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

• *SICHERHEITSHINWEISE*

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Dieses Gerät muss von Erwachsenen benutzt werden. Bitte darauf achten, dass Kinder es nicht berühren und als Spielzeug benutzen. Stellen Sie sicher, dass sie die Bedienelemente des Geräts nicht berühren.

– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kaufmännische oder industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.

– Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen. Außerdem ist die Gerätevorderseite bei Ofenbetrieb und -reinigung (Pyrolyse) heiß.

– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.

– Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.

– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.

– Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.

– Kochgeräte (Rost, Spieß ...) nach dem Zubereiten nicht mit bloßen Händen berühren.

– Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.

– Um Beschädigungen der Bedienknöpfe des Geräts zu vermeiden, die Ofentür bei laufendem oder noch heißem Ofen nicht geöffnet lassen.

– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

– Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.

– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).

– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

– Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN AUSSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 10 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 27

- ***UMWELT***

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

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

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Achtung

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

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 28

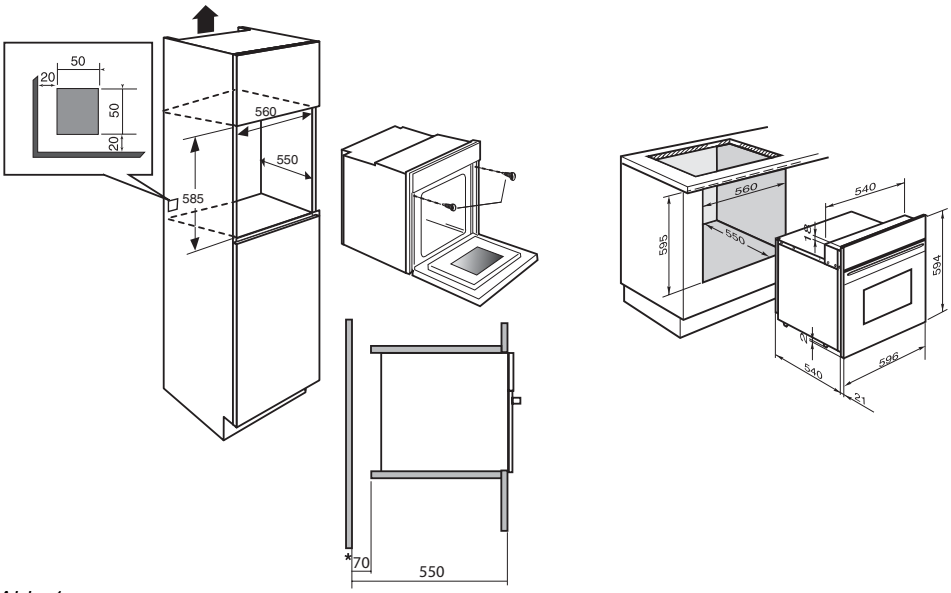


Abb. 1

• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.
Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:
• Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
• Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
• Um die Stabilität zu erhöhen, den Ofen mit 2 Schrauben in den dazu vorgesehenen Bohrungen in den Seitenwänden fixieren (Abb. 1).

• *EINBAU*

Hierfür:

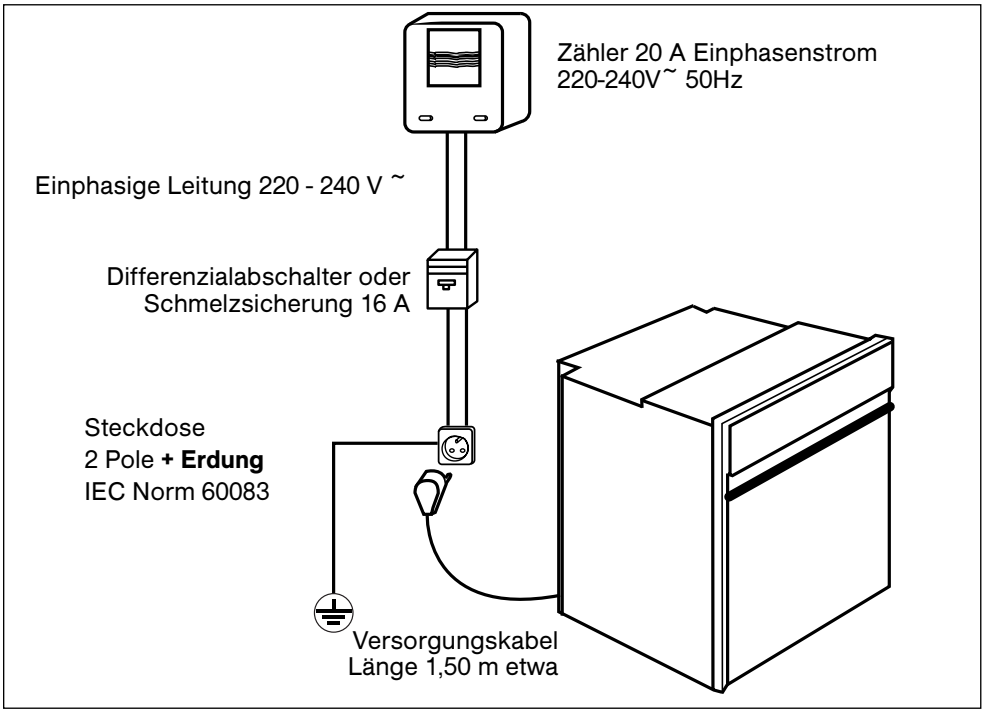
1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
2) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch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

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

Empfehlung

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 29



• *ELEKTRISCHER ANSCHLUSS*

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

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

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

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm^2 (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltevorrichtung oder gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

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

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

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder einen besonderen Satz ersetzt werden, der bei Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 30

Achtung

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

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

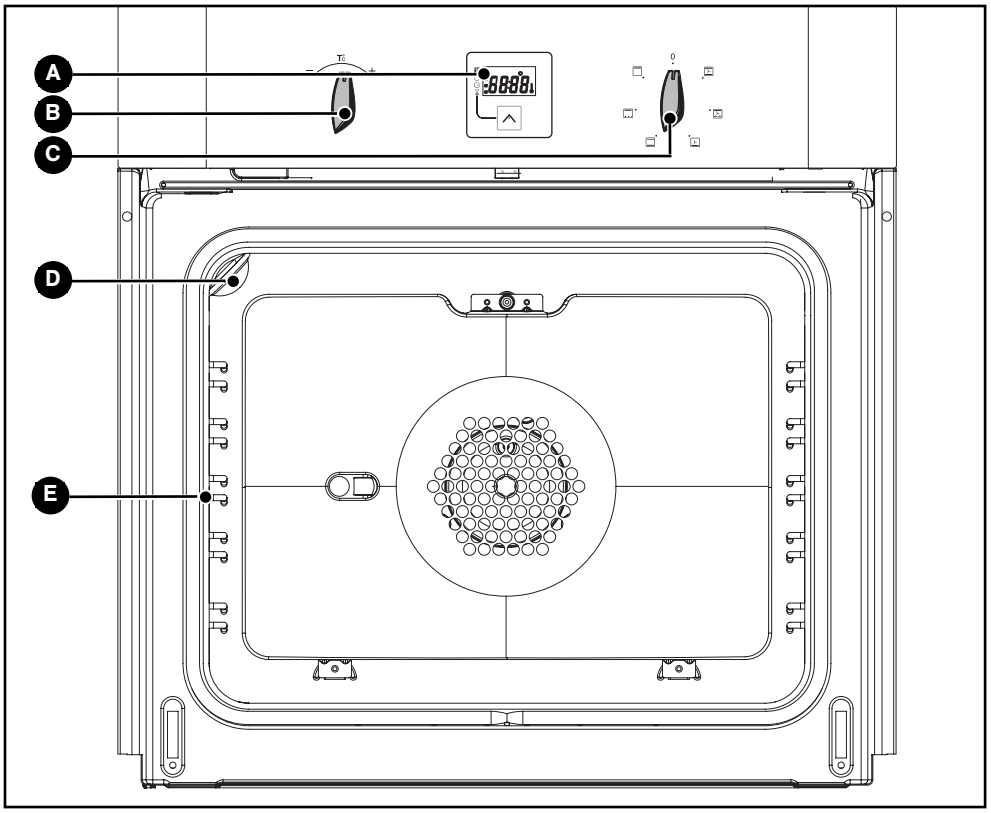
Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder diejenige Sicherung herausnehmen, die der Anschlussleitung des Geräts entspricht.

• *AUSTAUSCH DES STROMKABELS*

— Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.
Hierfür muss das Gerät vom Netz getrennt werden:
— Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
— Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.
— Die Adern sorgfältig verdrehen.
— Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.
• Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.
— Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.
– Der Draht der Phase an die Klemme L.
– Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme ⏚ angeschlossen werden.
— Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.
— Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.
— Das Kabel mit der Kabelklemme rechts des Klemmenhalters fixieren.
— Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 31

• *ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN*



- **A** Programmierer
- **B** Temperaturwahlschalter
- **C** Funktionswahlschalter
- **D** Lampe
- **E** Einschubleistenhalter

Empfehlung

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 32

• *BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS*

• *Kippsicheres Rost (Abb. 1)*

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

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

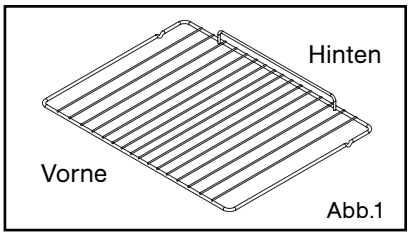


Abb.1

• *Mehrzweckblech (Abb. 2)*

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.
Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Grillsäfte und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt und für Kochvorgänge im Wasserbad genutzt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

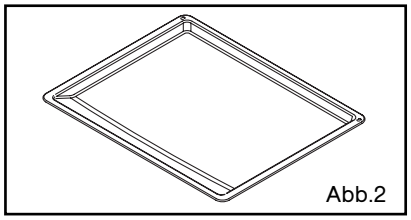


Abb.2

• *Bratspieß Abb. 3*

Für die Benutzung:
• Zum Auffangen des Bratensaftes die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubleiste Nr. 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Backofenboden stellen.
• Einen der Halter auf den Spieß setzen; das zu bratende Fleischstück auf den Spieß schieben und den zweiten Halter aufsetzen; Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.
• Den Spieß auf die Halterung legen.
• Die Spitze des Spießes mit leichtem Druck in das Antriebsloch an der Backofenrückwand einführen.
• Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Handgriff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.

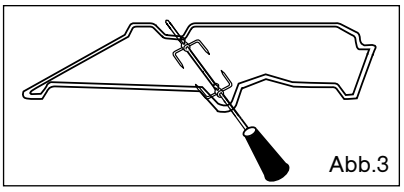
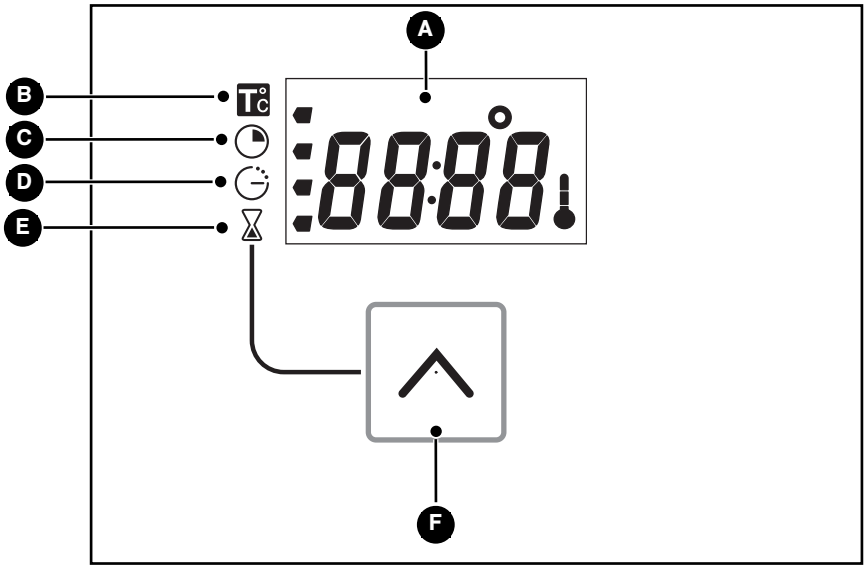


Abb.3

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 33

- ***BESCHREIBUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG***



A	Anzeige von Uhrzeit und Dauer	D	Anzeige des Endes der Garzeit
B	Temperaturanzeiger	E	Anzeige des Kurzzeitweckers
C	Anzeiger der Gardauer	F	Auswahltaste (Dauer und Zeit)

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 34

• *NUTZUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG*

• Einstellung der Uhrzeit

-Bei Anschluss an den Strom

Die Anzeige blinkt auf 12:00 (Abb.1).

Stellen Sie die Uhr mit den Einstelltasten + oder – ein (bei gedrückter Taste kann man die Ziffern abrollen lassen) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste " ^ " drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr (Abb. 3).

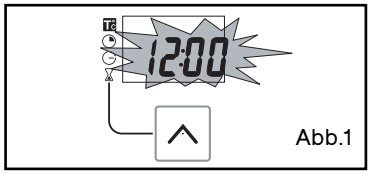


Abb.1

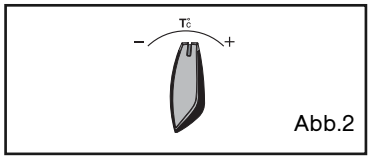


Abb.2

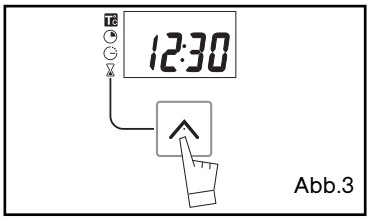


Abb.3

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

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

Einige Sekunden lang auf die Taste " ^ " drücken, bis 0.00 erscheint. Bis zum Wiedererscheinen der Uhrzeit gedrückt halten und dann loslassen (Abb. 2).

Wenn die Uhrzeit blinkt, die Uhrzeit über den Wahlschalter einstellen (Abb. 3).

Zur Bestätigung die Taste " ^ " drücken (Abb. 4).

Achtung
Wenn keine Bestätigung über Taste " ^ " erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

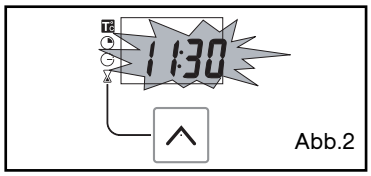


Abb.2

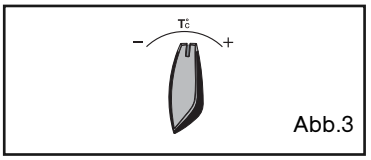


Abb.3

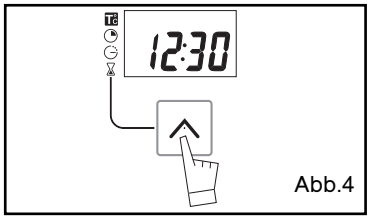


Abb.4

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 35

• *Sofortiger Garvorgang*

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen;

Diese darf nicht blinken (Abb. 1).

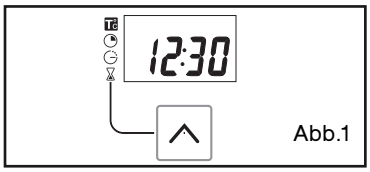


Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.
Beispiel: Position ▭ (Abb.2).

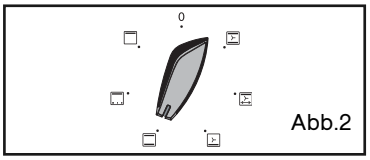


Abb.2

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor (Abb. 3).

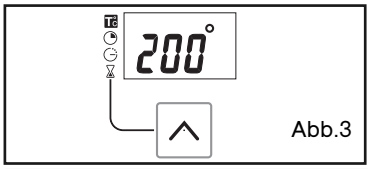


Abb.3

Die Temperatur kann jedoch angepasst werden. Das der Temperatur entsprechende Symbol blinkt (Abb. 4).
Die Temperatur mit den Wahlschaltern + oder - einstellen (Abb. 5).
Beispiel: Temperaturmarkierung 210°C (Abb. 6).

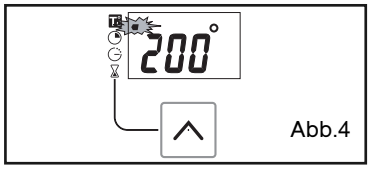


Abb.4

Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

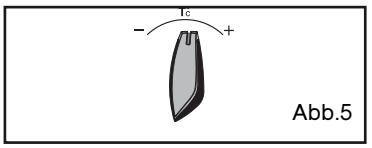


Abb.5

Danach heizt der Ofen, und die Temperaturanzeige blinkt.

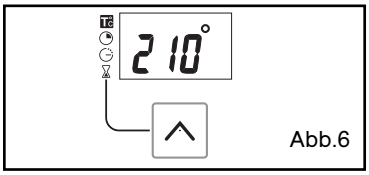


Abb.6

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale.
Die Anzeige hört auf zu blinken.

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

Achtung
Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

Achtung
Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:58 Page 36

• *PROGRAMMIERTER GARVORGANG*

- Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit

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

Beispiel: Position , Temperatur 210° (Abb. 2).

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

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

- Die gewünschte Garzeit mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.
Beispiel: 25 Minuten Garzeit (Abb. 3).
Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.
Die Anzeige für die Dauer blinkt nicht mehr und kehrt in den Temperaturmodus zurück (Abb.4).
Die eingestellte Zeit beginnt sofort nach Einstellung abzulaufen.

Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- erscheint die Anzeige 0:00 (Abb. 5),
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf die Taste " ^ " abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb. 6), so erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

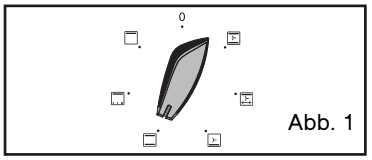


Abb. 1

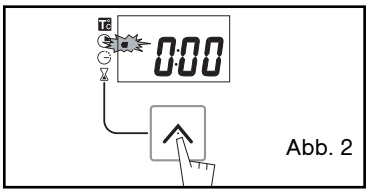


Abb. 2

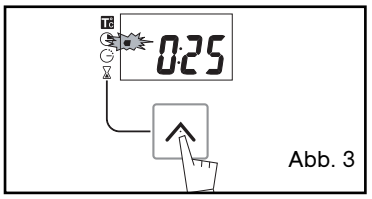


Abb. 3

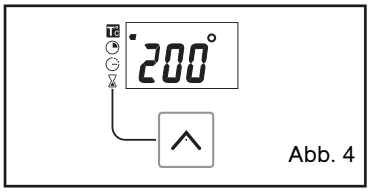


Abb. 4

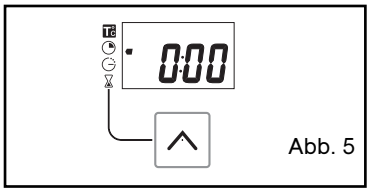


Abb. 5

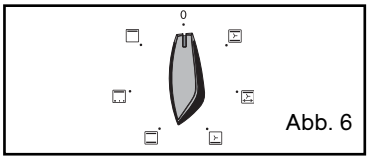


Abb. 6

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 37

• *PROGRAMMIERTER GARVORGANG*

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

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

Die Anzeige der Uhrzeit blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb. 1).

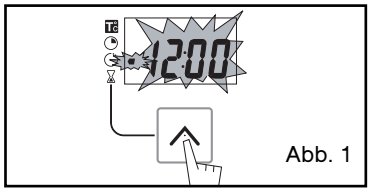


Abb. 1

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter **+** oder **-** einstellen.
Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb. 2).

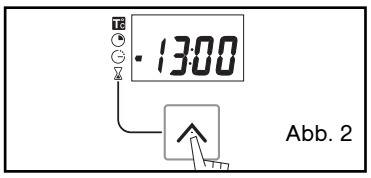


Abb. 2

Das gewünschte Garzeitende wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.
Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

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

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- erscheint die Anzeige 0:00,

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf die Taste " ^ " abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb. 3), so erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

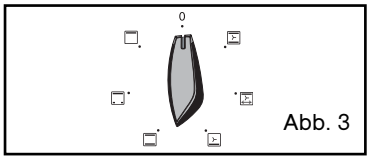


Abb. 3

Bei programmierten Garvorgängen ist der Ofenraum beleuchtet, bis der Garvorgang anläuft, und bleibt nach Ende des Garvorgangs beleuchtet.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 38

• *NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER*

- **Der Programmierer des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.**
In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.
- Taste " ^ " (Abb. 1) drücken, bis das Symbol des Kurzzeitweckers
-> 0.00 blinkt.

- Die gewünschte Zeit mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

- Über die Taste " ^ " abspeichern, oder einige Sekunden warten (Abb. 2).

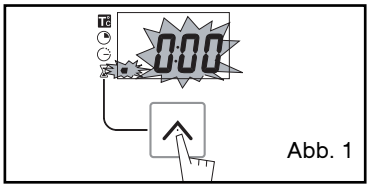


Abb. 1

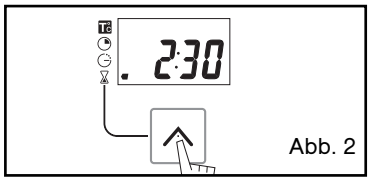


Abb. 2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Zeitschalter startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
Das akustische Signal kann durch Druck auf die Taste " ^ " abgestellt werden.

Achtung
Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 39

5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN DE

*

HERKÖMMLICHE UMLUFT

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

- Das Garen erfolgt durch die Heizelemente unten, oben und die Umluft.
- Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Für **Fleisch**, **Fisch**, **Gemüse**, vorzugsweise in einem Tongefäß empfohlen.

UMLUFTGRILL + SPIESS

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

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle **Geflügelsorten** oder **Spießbraten** zum Anbraten und Garen von **Lammkeule,** Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von **Fisch**koteletts.

UNTERWÄRME UMLUFT

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

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

TRADITIONELL

(empfohlene Temperatur **225°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

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

*

GEFLÜGEL SPEZIAL

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

- Das Garen erfolgt durch das obere Heizelement und dosierte Wärmeabgabe des unteren Heizelements.
- In dieser Position wird Energie gespart, gleichzeitig wird aber ein unverändert gutes Ergebnis beim Garen des **Geflügels erzielt**.
- Das Geflügel in einen Tontopf geben und diesen am besten auf das Rost auf der ersten Einschubleiste stellen.

Der Backofen braucht nicht vorgeheizt zu werden. Nach der Hälfte der Garzeit kann das Geflügel umgedreht werden.

STARKER GRILL

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

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements.
- 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste schieben.
- Wird für das **Grillen von Koteletts,Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost empfohlen.**

**** Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.***

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 40

DE 6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

• *REINIGUNG DER AUßENFLÄCHE*

Das Fenster des elektronischen Programmierers und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden.

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Clearit Pflegeprodukte.

Die Erfahrung der Profis
im Dienst der Verbraucher

Clearit bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen an.
Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• *REINIGUNG DES BACKOFENS MIT KATALYTISCHER REINIGUNG*

- Dieser Backofen besteht aus einem Ofenraum mit abnehmbaren Seitenwänden, die mit einer speziellen mikroporösen Emailleschicht (katalytische Emaillierung) mit selbstentfettenden Eigenschaften überzogen sind. Verschmutzungen breiten sich sofort aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxydieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Die selbstentfettende Emaillierung ist insbesondere für Fett, nicht aber für Zucker geeignet. Aus diesem Grund ist der Ofenboden, auf den am ehesten Zuckerhaltiges überlaufen kann, nicht mit dieser Emaillierung beschichtet.

Unsere Empfehlungen:
- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.
- Nicht versuchen, diese Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.
- Beim Grillen reicht die Temperatur der Seitenwände nicht immer aus, um große Mengen Fettspritzer zu beseitigen.
In derartigen Fällen nach dem Garen den Ofen bei maximaler Temperatureinstellung der gewählten Sequenz noch 20 bis 30 Minuten weiter heizen lassen.

Sollten weiterhin Spuren bleiben, werden diese bei den nächsten Garvorgängen nach und nach verschwinden.

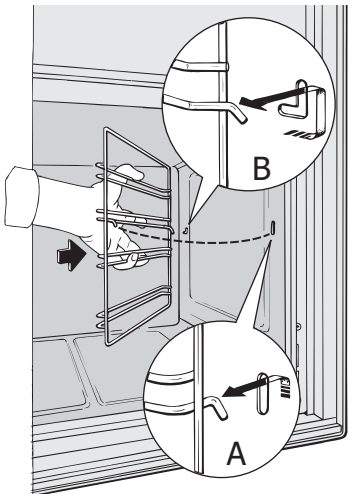
99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 41

• *AUSWECHSELN DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE*

Vor Ausbau den Backofen kalt werden lassen und sicher stellen, dass der Wahlschalter für den Garvorgang auf Position 0 steht.

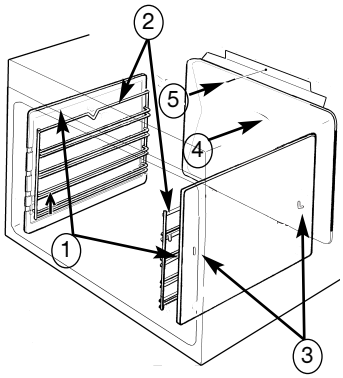
Seitenwände (1)

Die Einschubleistenhalterung **(2)** vorne durch Anheben herausnehmen (*Abbildung **A***) Die gesamte Einschubleistenhalterung nach vorne ziehen und anheben, um die hintere Befestigung zu lösen (*Abbildung **B***). Halterung aus den 2 Löchern **(3**) der katalytischen Seitenwand und des Ofenmuffels ziehen. Anschließend die katalytische Seitenwand **(1)** entfernen. Die neuen Elemente (Seitenwände und/oder Einschubleistenhalterung) einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



<u>Rückwand</u> (4)

Vor dem Eingriff den Ofen von der Netzspannung trennen.
Schraube **(5)** oben in der Rückwand ganz lösen. Die Rückwand nach vorne neigen, um sie aus dem Muffel zu lösen. Die neue Rückwand einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
Backofen wieder an den Strom anschließen.



Achtung
- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 42

DE 7/ FUNKTIONSSTÖRUNGEN

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

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen nicht heizt.	- Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	➡ Ofen anschließen. ➡ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). ➡ Höhere Temperatur einstellen.
Die Lampe des Backofens nicht mehr funktioniert.	- Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.	➡ Glühbirne austauschen. ➡ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen
Der Backofen Signaltöne abgibt.	- Garvorgang läuft. - Nach dem Garvorgang.	➡ Die gewünschte Temperatur ist erreicht. ➡ Der programmierte Garvorgang ist beendet.

Achtung

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

Empfehlung

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 43

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

Empfehlung
Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs die Arbeit.

• *WECHSEL DER GLÜHBIRNE*

Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

a) Ofen vom Strom trennen.

b) Die Glasabdeckung entfernen (Abb. 1).

c) Die Glühbirne in die gleiche Richtung herausschrauben.

Merkmale der Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- Sockel E 14

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

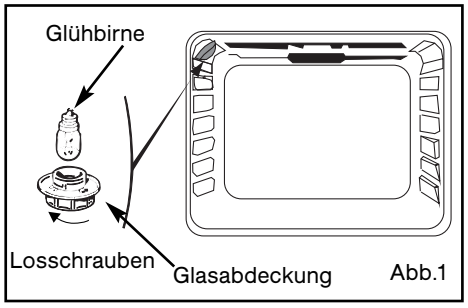


Abb.1

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 44

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 45

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

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

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

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

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

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

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 46

Brandt

FR **02**

DE **24**

EN **46**

NL **68**

PT **90**

Dear Customer,

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

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

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

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

BRANDT

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 47

TABLE OF CONTENTS

EN

1 / INFORMATION FOR THE USER
- Safety instructions — 48
- Environment — 49

2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Choice of location — 50
- Fitting — 50
- Electrical connection — 51
- Changing the power cable — 52

3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE
- Introduction to your oven — 53
- Accessories — 54
- Introduction to the programmer — 55

4 / USING YOUR APPLIANCE
- Using the programmer — 56
  - How to set the time — 56
  - How to adjust the time — 56
  - Instant cooking — 57
  - Programmed cooking — 58
  - Using the timer function — 60
  - Display brightness — 60

5 / OVEN COOKING MODES — 61

6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE
- Cleaning the outer surfaces — 62
- Cleaning the door — 62
- Cleaning the catalytic oven — 63
- Changing the catalytic walls — 64

7 / TROUBLESHOOTING — 65
- Changing the bulb — 66

8 / AFTER-SALES SERVICE — 67

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 48

Warning

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

• *SAFETY INSTRUCTIONS*

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

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

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

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

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

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

– Never pull your appliance by the door handle.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 49

1 / INFORMATION FOR THE USER

EN

- ***ENVIRONMENT***

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

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

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

Warning

Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- Low Tension Directive 73/23/CEE modified by directive 93/68/CEE for insertion of EC marking.

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for insertion of EC marking.

- EC rule n° 1935/2004 concerning materials and objects intended for contact with food substances.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 50

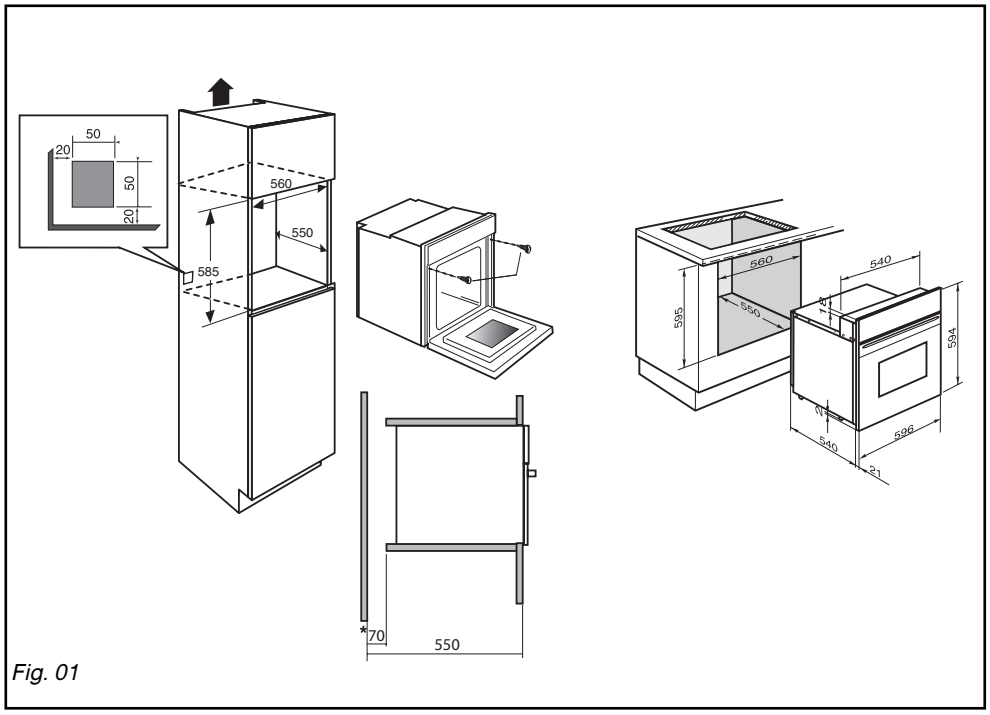


Fig. 01

• CHOICE OF LOCATION

The above diagrams determine the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.
The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

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

• Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
• The material or coating of the cabinet must be heat-resistant.
• For increased stability, fix the oven in the cabinet by means of 2 screws through the holes designed for this purpose on the lateral mounts (fig.1).

• FITTING

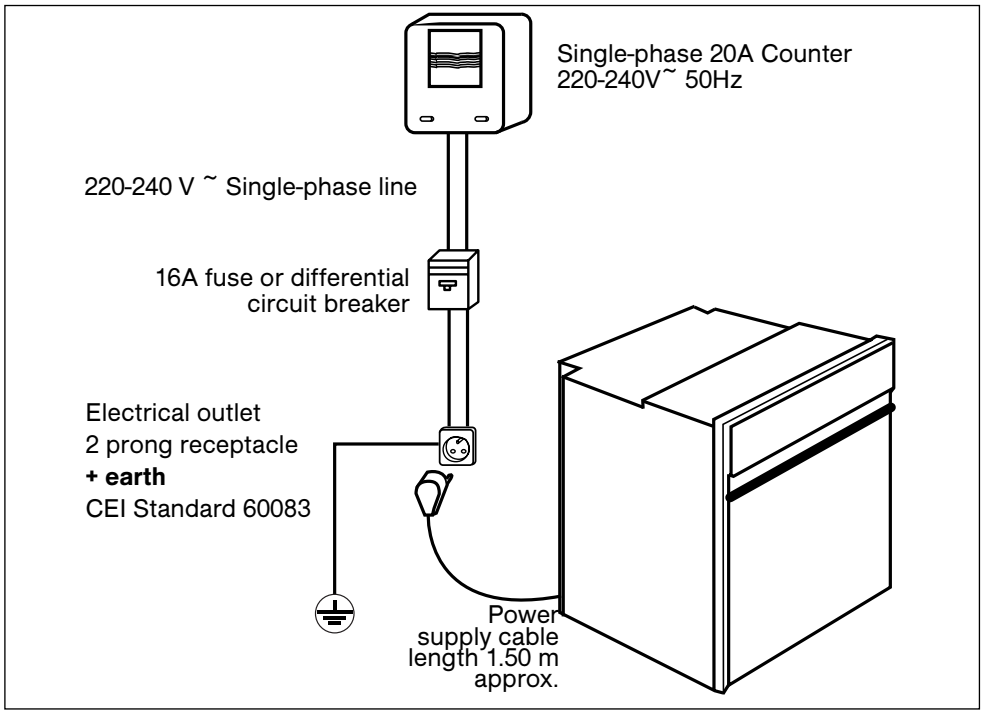
To do this:

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

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 51



• *ELECTRICAL CONNECTION*

Electrical safety must be guaranteed by fitting the appliance correctly. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.

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

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

Your oven must be connected with a (standardised) power cable with 3 conductors of 1.5mm^2 (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid via the intermediary of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standardised power socket or via an all-pole cut-off device or in compliance with the installation rules.

Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ⏚ and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

In the case of connection to an electric wall socket, it must remain accessible after installation.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.
If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 52

Warning

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

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

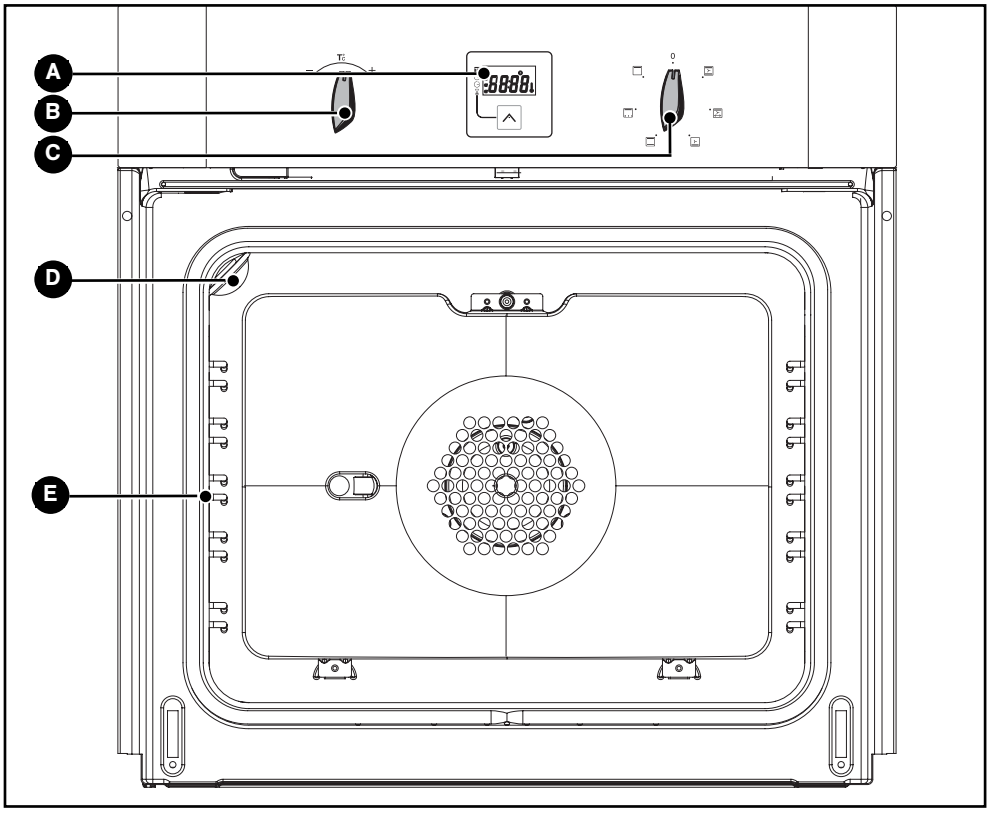
If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

• *CHANGING THE POWER CABLE*

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 53

• *INTRODUCTION TO YOUR OVEN*



- **A** Programmer
- **B** Temperature selector switch
- **C** Function selector switch
- **D** Light
- **E** Wire shelf supports

Tip

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 54

• *DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES*

• *Anti-rocking safety grid (fig.1)*

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

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

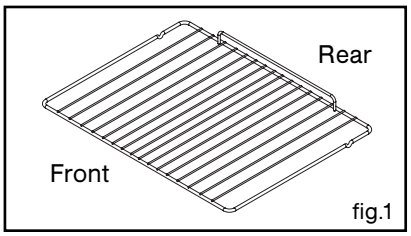


fig.1

• *Multi-purpose dish (fig.2)*

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, cup cakes, puff pastry, etc.
Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.

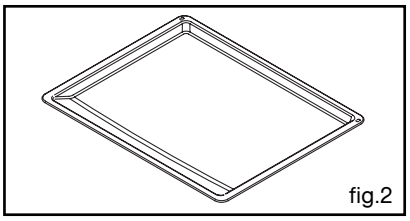


fig.2

• *Rotisserie (fig.3)*

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

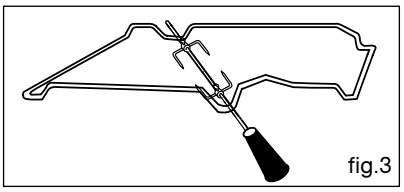
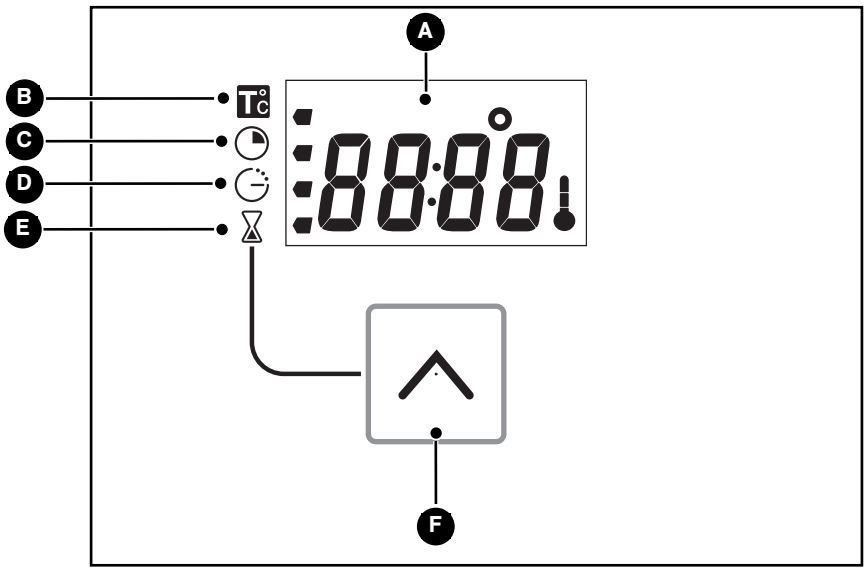


fig.3

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 55

- ***DESCRIPTION OF YOUR PROGRAMMER***



A Time and cooking time display

B Temperature indicator

C Cooking time indicator

D Cooking end time indicator

E Timer indicator

F Selection touch control (cooking time and time)

• *USING THE PROGRAMMER*

• *How to set the time*

- When supplied with electricity

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

Set the time using the + and - buttons (holding down the + or - makes the numbers go faster) (fig.2).

Example: 12:30

Press the " ^ " touch control to validate.
The display stops flashing (fig.3).

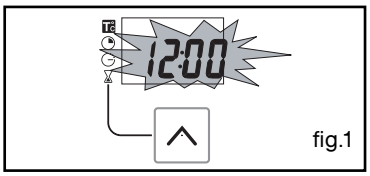


fig.1

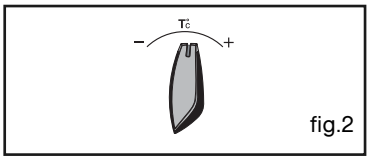


fig.2

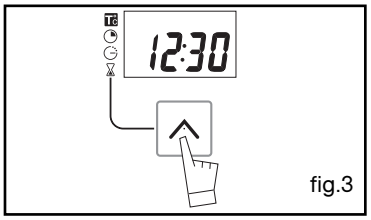


fig.3

• *How to adjust the time*

- To set the time on the clock

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

Hold down the " ^ " button for a few seconds until 0.00 appears. Keep held down until the time appears again, then let go (fig.2).

While the time is flashing, set the time using the selector (fig.3).

Press the " ^ " touch control to validate (fig.4).

Warning
If there is no confirmation from the " ^ " button, the time is recorded automatically after a few seconds.

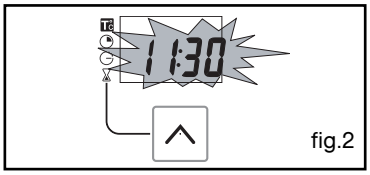


fig.2

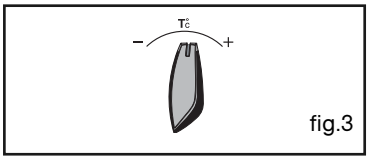


fig.3

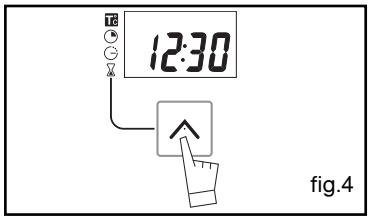


fig.4

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 57

• *Instant cooking*

– The programmer should display only the time.

It should not be flashing (fig.1).

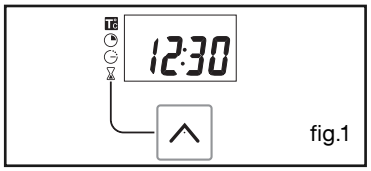


fig.1

Turn the function selector to the position of your choice.

Example: position (fig.2).

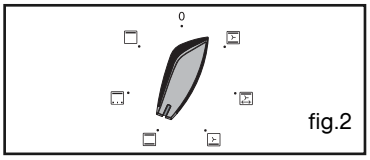


fig.2

Your oven recommends the ideal temperature for the chosen cooking mode (fig.3).

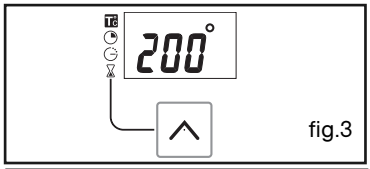


fig.3

It is, however, possible to adjust the temperature. The temperature symbol flashes (fig.4).

Set the temperature using the + or - selector (fig.5).

Example: temperature set to 210°C (fig.6).

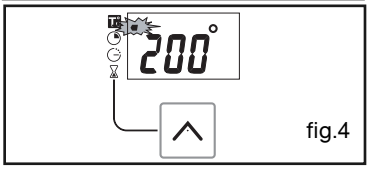


fig.4

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

After these steps, the oven heats up and the temperature indicator flashes.

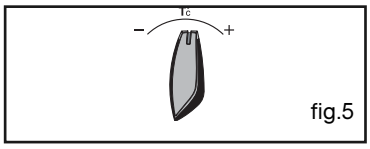


fig.5

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

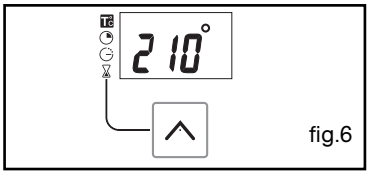


fig.6

Warning
After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.

Warning
All types of cooking are done with the door closed.

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 58

• *PROGRAMMED COOKING*

- Cooking with immediate start and programmed duration

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

Example: position , temperature 210° (fig.2).

- Press the " ^ " button until the cooking time indicator flashes " ◔ ".

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting (fig.2).

- Use the + or - selector to set to the desired temperature.
Example: 25 mins cooking time (fig.3).
The cooking time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking time display stops flashing and returns to temperature mode (fig.4).
The countdown of the cooking time begins immediately after it has been set.

After these three steps, the oven heats up:

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

At the end of cooking (end of programmed time),
- the oven stops,
- 0:00 is displayed (fig.5),
- A series of beeps is emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the " ^ " button.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.6),

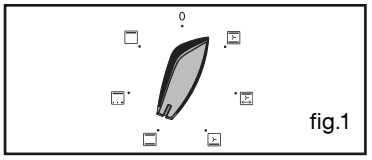


fig.1

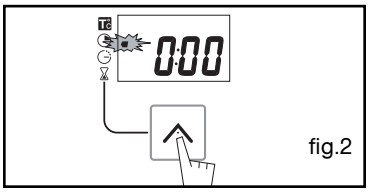


fig.2

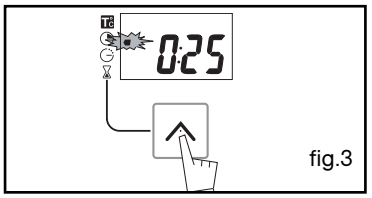


fig.3

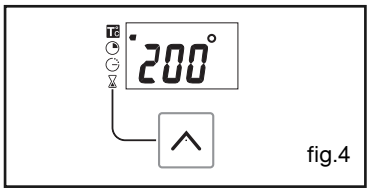


fig.4

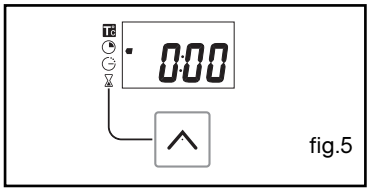


fig.5

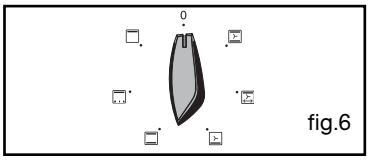


fig.6

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 59

• *PROGRAMMED COOKING*

- *Cooking with delayed start and chosen cooking end time*

Proceed as with programmed cooking.

- After setting the cooking time, press the " ^ " button until the end of cooking indicator flashes " ⏲ "

The time display flashes to indicate that you can now adjust the setting (fig.1).

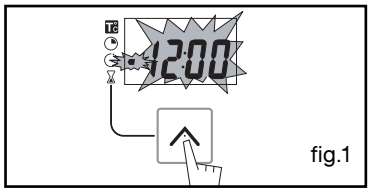


fig.1

- Press the **+** or **-** touch control to set the desired cooking end time.
Example: end of cooking at 13:00 (fig.2).

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

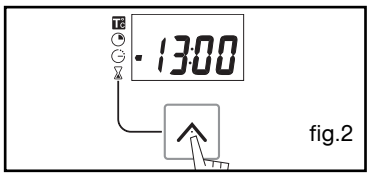


fig.2

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

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

- the oven stops,

- 0:00 is displayed,

- A series of beeps is emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the " ^ " button.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.3),

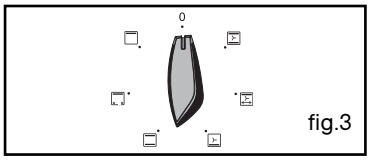


fig.3

In the case of programmed cooking cycles, the cavity lights up until cooking begins, and remains lit until cooking is finished.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 60

• *USING THE TIMER FUNCTION*

- Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.
In this case, the timer display has priority over the clock display.
- Press the " ^ " (fig.1) button until the timer symbol begins to flash
⧖ -> 0.00 flashes.

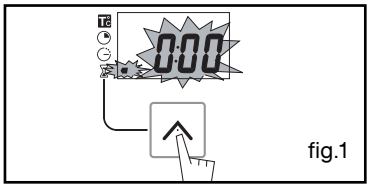


fig.1

- Adjust the chosen time by pressing the + or - selectors.

- Press the " ^ " button to confirm or wait a few seconds (fig.2).

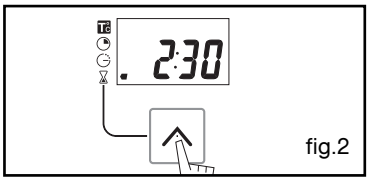


fig.2

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds.
Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.
The beeps can be stopped by pressing the " ^ " button.

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 61

5 / OVEN COOKING MODES

EN

*

TRADITIONAL PULSED
(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recomended for **meat**, **fish**, **vegetables**, preferably placed in a terracotta dish.

PULSED GRILL + ROTISSERIE
(recommended temperature **200°C** min 180°C max 230°C)
- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The turnspit continues to operate until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all spit-roasted **poultry** or **meat**, for sealing and thoroughly cooking **legs of lamb** or **sides of beef**. To retain **fish steaks'** moist texture.

PULSED OVEN SHELF
(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the lower element combined with reduced input from the grill and use of the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc...). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise** (**cakes, brioche**, **kugelhopf...**) and for **soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top.

TRADITIONAL
(recommended temperature **225°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking controlled by the upper and lower heating elements.
- Requires preheating before placing the dish in the oven.
- Recommended for **slow, gentle cooking**: **rich game**... For retaining the juices in **red meat roasts**. For simmering in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (**coq au vin, stew**).

*

SPECIAL POULTRY
(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the upper element with some heat from the lower element.
- This position provides energy saving while preserving the quality of the cooked **poultry**.
- Place the poultry in a terracotta dish, preferably on the grid in the first shelf support.

There is no need to preheat the oven. You can turn the poultry half-way through cooking if you wish.

HIGH TEMPERATURE GRILL
(recommended temperature **275°C** min 180°C max 275°C)
- Cooking controlled by the upper element.
- Preheat the oven for five minutes. Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for **grilling chops, sausages, toast or prawns** placed on the grid.

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 14:59 Page 62

• *CLEANING THE OUTER SURFACES*

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth.
Do not use abrasive creams or scouring sponges.
To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.

Professional expertise
working for you at home

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• *CLEANING THE CATALYTIC OVEN*

- This is oven is composed of an enclosure fitted with detachable walls covered with a special microporous enamel (catalytic enamel), which provides its self-degreasing properties. As soon as dirt appears, it speads out and is dispersed into the microporous holes. It is oxidised on both sides and gradually disappears. The self-degreasing enamel is mainly suited to fatty, rather than sugary substances. This is why the oven floor, which is more subject to sugary overflow, is not covered with this enamel.

We strongly recommend:
- That you do not scrub these catalytic walls with metallic brushes, pointed or sharp instruments.
- That you do not try to clean them with commercial scouring products.
- When grilling food, the temperature of the walls is not always sufficient to eliminate major spattering of fat.
In this case, following cooking, prolong the heating of the oven for 20 to 30 minutes, at the maximum temperature of the chosen sequence.

If traces of spatter remain, they will be reduced during subsequent cooking operations.

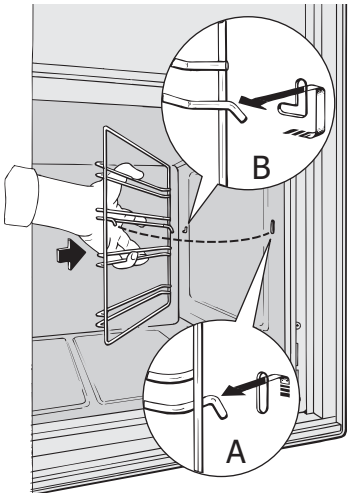
99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 63

• *CHANGING THE CATALYTIC WALLS*

Before commencing disassembly, allow the appliance to cool down and check that the cooking selector switch is in the 0 position.

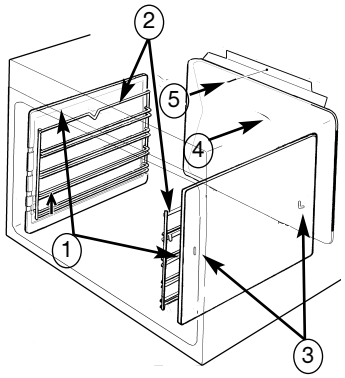
Lateral walls (1)

Unhook the wire shelf support **(2)** at the front by lifting it (*diagram* **A**). Pull the shelf support structure towards you, lifting it so as to unhook the rear attachment (*diagram* **B**). Remove it from the 2 holes **(3)** in the catalytic wall and from the oven cavity. Then remove the catalytic wall **(1).** Replace the new elements (wall and/or shelf supports) by performing the operation in reverse.



<u>Back wall</u> (4)

Before performing this operation, unplug the oven.
Completely unscrew the screw (5) located at the top of the back wall. Tilt the wall forwards in order to remove it from the oven cavity. Position the new panel by reversing these steps.
Plug in the oven again.



Warning
- The oven must be turned off when cleaning inside the cavity.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 64

EN 7 / TROUBLESHOOTING

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

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	- The oven is not connected to the power supply. - Your fuse is out of order. - The selected temperature is too low.	➡ Plug in your oven. ➡ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). ➡ Increase the selected temperature.
The oven light is not working.	- The light is out of order. - The oven is not connected or the fuse is not working.	➡ Change the bulb. ➡ Plug in your oven or change the fuse.
Your oven starts beeping.	- During cooking. - At the end of a cooking cycle.	➡ The recommended temperature of your choice has been reached. ➡ Your programmed cooking cycle is finished.

Warning
- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

Tip
In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 65

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

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

- ***CHANGING THE BULB***

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

a) Unplug the oven.

b) Unscrew the lighting port (fig.1).

c) Unscrew the bulb in the same direction.

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

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

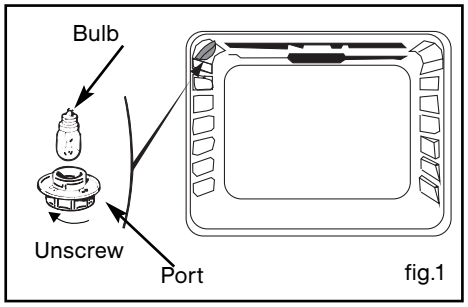


fig.1

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 66

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 67

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

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

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

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

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

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

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 68

Brandt

FR **02**

DE **24**

EN **46**

NL **68**

PT **90**

Geachte Klant,

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

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

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

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

BRANDT

www.brandt.com

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

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 69

INHOUD NL

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER
- Veiligheidsaanwijzingen 70
- Omgeving 71

2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT
- Keuze van de plaats 72
- Inbouw 72
- Elektrische aansluiting 73
- Vervanging van de voedingskabel 74

3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT
- Voorstelling van de oven 75
- Beschrijving van de accessoires 76
- Beschrijving van de programmaschakelaar 77

4 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT
- Gebruik van de programmaschakelaar 78
  - Instellen van de tijd 78
  - Wijzigen van de tijd 78
  - Onmiddellijk bakken 79
  - Geprogrammeerd bakken 80
  - Gebruik van de functie schakelklok 82
  - Helderheid van de display 82

5 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN 83

6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT
- Reiniging van de buitenkant 84
- Reiniging van de deur 84
- Reiniging van de katalytische oven 85
- Verandering van de katalytische wanden 86

7 / PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN 87
- Vervanging van de ovenlamp 88

8 / SERVICEDIENST 89

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 70

Belangrijk

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

• *VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN*

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

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

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

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

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

– Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is. Zo kunnen ze zich niet verbranden aan een omvallende kookpot. Bovendien is de voorzijde van het apparaat tijdens de werking en de reiniging warm (pyrolyse).

– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

– Vooraleer de oven voor de eerste keer te gebruiken, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende verlucht is. U kunt hierbij een bijzonder geurtje of wat rook gewaarworden. Dit is normaal.

– Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.

– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. U kunt zo ernstige brandwonden oplopen.

– Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

– Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

– Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem (zie beschrijving van de oven), omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

– Om de bedieningen van uw apparaat niet te beschadigen, de deur niet openlaten wanneer de oven in werking is of nog warm is.

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

– Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting van de ruimte vergen. Open hiervoor het raam of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

– Naast de accessoires geleverd met de oven, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

– Na gebruik van de oven, controleer of alle bedieningen uit staan.

– Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 10 uur gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS wordt vertoond in plaats van het uur en een serie van 2 opeenvolgende pieptonen zal een korte tijd weerklinken.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 71

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER

NL

- ***OMGEVING***

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recyclage van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden, overeenkomst de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake het elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Let op

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Reglement CE nr. 1935/2004 betreffende de materialen en voorwerpen bestemd voor het gebruik met voedingsmiddelen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 72

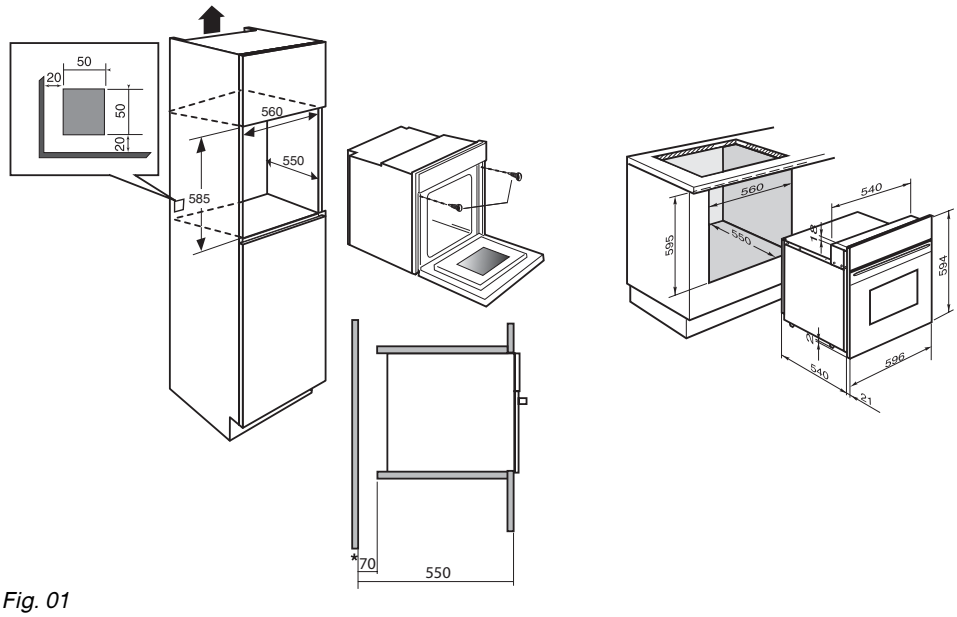


Fig. 01

• *KEUZE VAN DE PLAATS*

De schema's hierboven bepalen de zijkanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.
De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

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

• Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.

• Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.

• Voor meer stabiliteit meubel met 2 schroeven in de gaten in de zijwanden (fig. 1).

• *INBOUW*

Werkwijze:

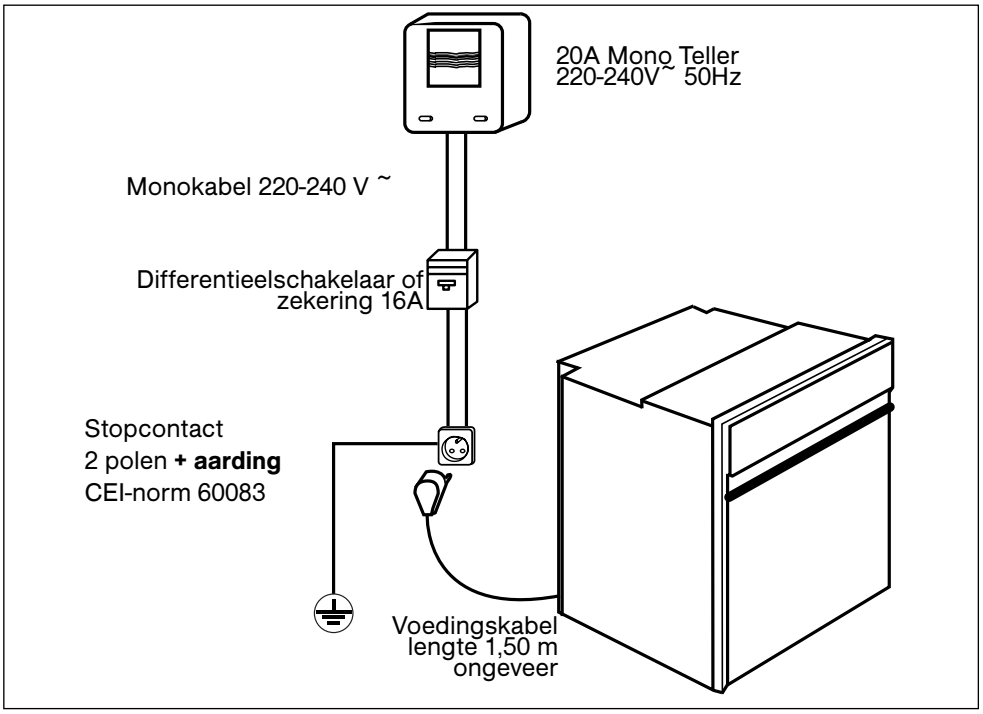
1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
2) Maak een opening met een diameter van 2 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

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

Advies

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 73



• *ELEKTRISCHE AANSLUITING*

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:
-het vermogen van de installatie voldoende is,
-de voedingskabels in goede staat zijn
-de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm^2 (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~ monofase via een stopcontact 1f +1 neutraal + aarding volgens CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatieregels.

⚠ *Let op*

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door een kabel of een speciaal geheel door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 74

Let op

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

Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.

Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

• *VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL*

— De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af :

— Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.

— Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.

— Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.

— Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.

• Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.

— Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.

– De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.

– De aardingsdraad van groen-gele kleur moet worden verbonden met de klem ⏚.

— De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.

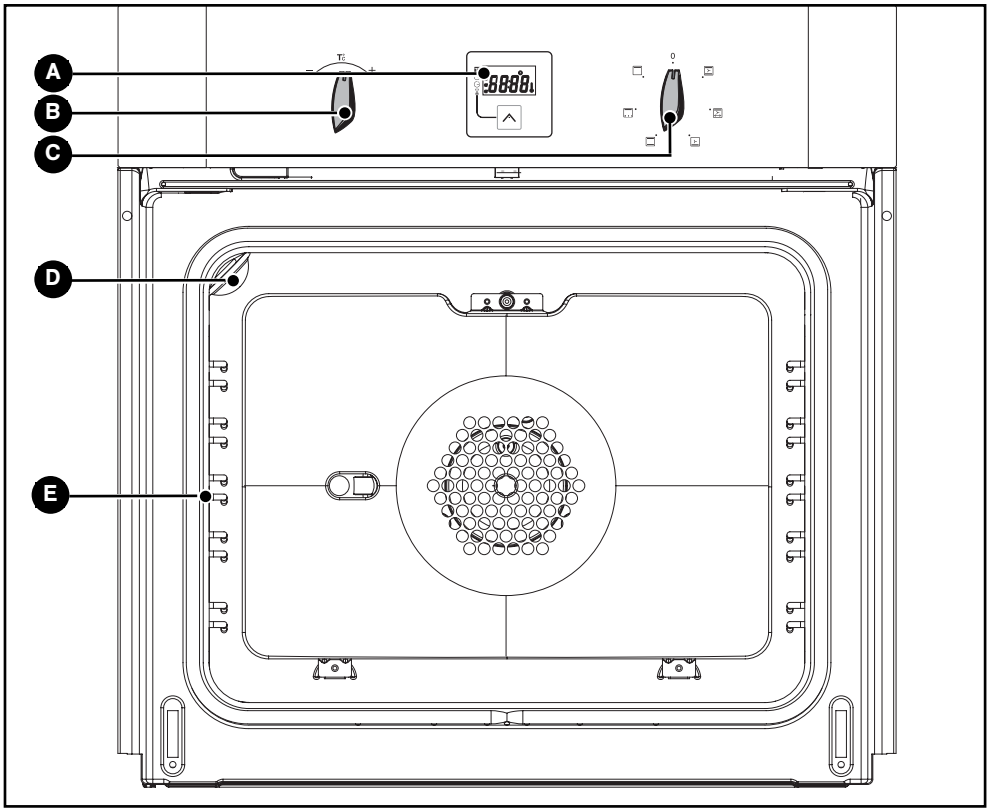
— Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.

— Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

— Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 75

• *PRESENTATIE VAN DE OVEN*



- **A** Programmaschakelaar
- **B** Temperatuurknop
- **C** Keuzeknop
- **D** Lamp
- **E** Zijroosters

Advies

Deze installatie- en gebruiksgids is voor meerdere modellen geldig. Er kunnen kleine verschillen bestaan tussen uw apparaat en de beschrijvingen in deze gids.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 76

• *BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES*

• *Rooster met kantelbeveiliging (fig.1)*

Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden.

Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).

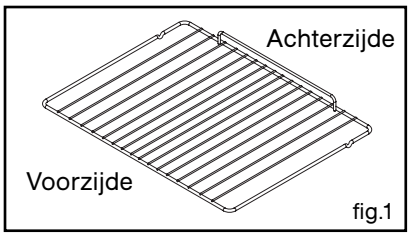


fig.1

• *Multifunctionele ovenschaal (fig.2)*

Het dient als gebaksplaat en heeft een schuin aflopende rand. Wordt gebruikt voor het bakken van roomsoezen, schuimgebak, madeleines, gebak van bladerdeeg...
Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken. Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.

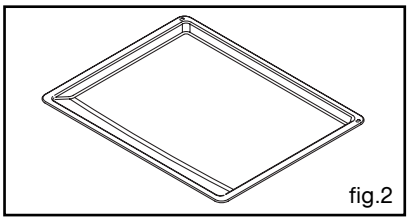


fig.2

• *Draaispit fig.3*

Hoe gebruik ik het draaispit:
• plaats de multifunctionele ovenschaal op de richel nr.1 om het braadnat op te vangen of op de bodem als het te braden stuk te groot is.
• schuif een eerste braadvork op het spit ; plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit ; schuif de tweede braadvork op het spit ; schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
• plaats het braadspit op het draagkader.
• druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achterin de oven om het spit vast te zetten.
• verwijder het handvat door het los te schroeven, om de ovendeur te kunnen sluiten. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven om het braadstuk uit de oven te halen zonder zich te verbranden.

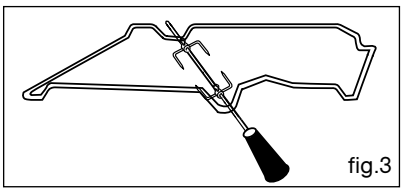
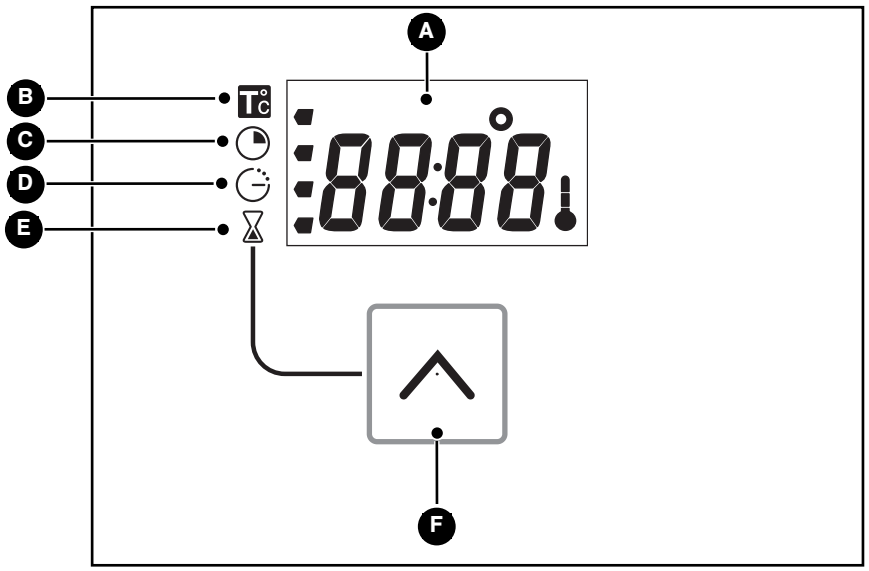


fig.3

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 77

- ***BESCHRIJVING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR***



A Weergave van de tijd en de bakduur

B Temperatuurindicator

C Indicator van de bakduur

D Indicator einde baktijd

E Indicator van de schakelklok

F Keuzeknop (duur en tijd)

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 78

• *GEBRUIK VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR*

• *Instellen van de tijd*

- Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert op 12:00. (fig.1)

• Stel de tijd in met behulp van de instelknop + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig.2).

Bijvoorbeeld : 12U30

Druk op de toets " ^ " om de tijd te bevestigen.
De display knippert niet meer (fig.3).

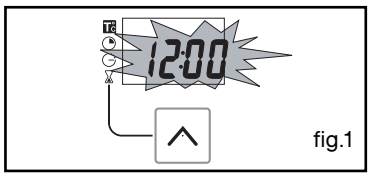


fig.1

fig.2

fig.3

- De tijd weer instellen

De keuzeknop moet verplicht op 0 staan (fig. 1).

Druk enkele seconden op de toets " ^ " 0.00 verschijnt. Houd de toets ingedrukt tot de tijd opnieuw verschijnt. Laat de toets los (fig.2).

Wanneer de tijd knippert stelt u de tijd in met de instelknop (fig.3).

Druk op de toets " ^ " om de tijd te bevestigen (fig. 4).

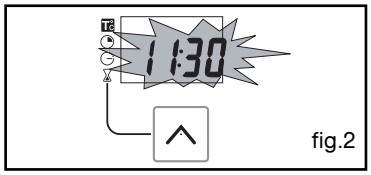


fig.2

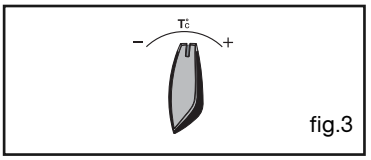


fig.3

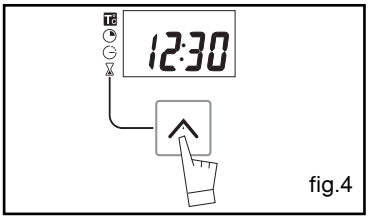


fig.4

Let op
Indien niet bevestigd wordt met de toets " ^ ", wordt de tijd automatisch na enkele seconden geregistreerd.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 79

• *Onmiddellijk bakken*

– De programmaschakelaar moet alleen de tijd weergeven.

Deze mag niet knipperen (fig. 1).

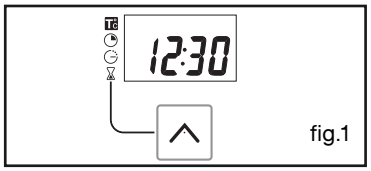


fig.1

Draai de keuzeknop op de stand van uw keuze.

Bijvoorbeeld: stand ▭ (fig.2).

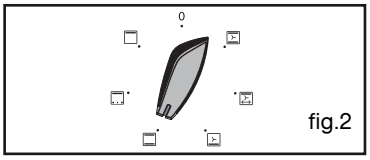


fig.2

Uw oven stelt u de beste temperatuur voor deze bakwijze voor.

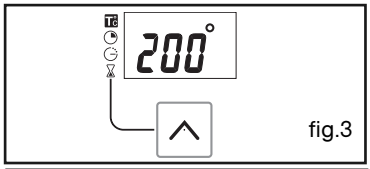


fig.3

U kunt deze echter aanpassen. Het temperatuursymbool knippert (fig.4).

Stel de temperatuur in met behulp van de instelknop + of - (fig.5).

Bijvoorbeeld: temperatuurstand 210°C (fig.6).

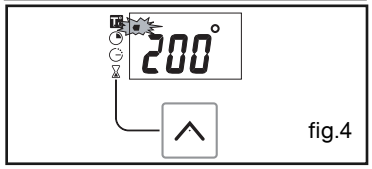


fig.4

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

fig.5

Na deze instellingen begint de oven te verwarmen en de temperatuurindicator knippert.

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.
Deze houdt op met knipperen.

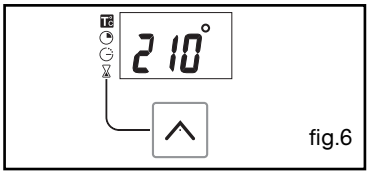


fig.6

Let op
Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

Let op
Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

Let op
Hang geen hand- of theedoek aan het handvat van de oven.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 80

• *GEPROGRAMMEERD BAKKEN*

-Onmiddellijk bakken met geprogrammeerde duur

- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan. (fig. 1).

Bijvoorbeeld: stand , temperatuur 210° (fig.2).

- Druk op de toets " ^ " tot de indicator van de bakduur " ◔ " begint te knipperen.

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig. 2).

- Gebruik de instelknop + of - om de gewenste tijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: bakduur 25 min. (fig.3).
De bakduur wordt automatisch na enkele seconden geregistreerd.
De weergave van de bakduur knippert niet meer en komt weer terug in de temperatuurmodus (fig.4).
Het aftellen van de duur begint onmiddellijk na het instellen.

Na deze 3 instellingen begint de oven te verwarmen:

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven,
- 0:00 wordt weergegeven (fig.5),
- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op de toets " ^ " te drukken.

De weergave schakelt terug naar de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.6),

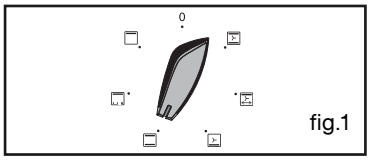


fig.1

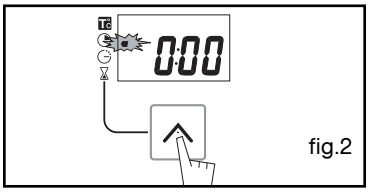


fig.2

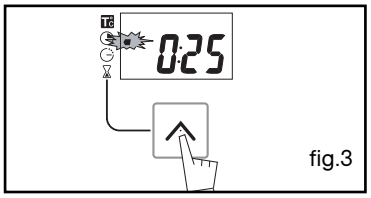


fig.3

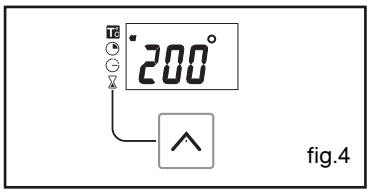


fig.4

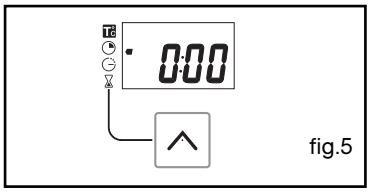


fig.5

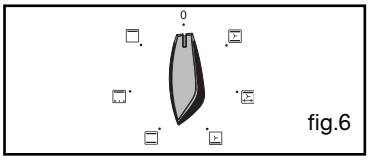


fig.6

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 81

• *GEPROGRAMMEERD BAKKEN*

- *Uitgesteld bakken (instelling van eindtijd)*

Ga te werk als bij een geprogrammeerde bakcyclus

- Na instelling van de bakduur, drukt u op de toets " ^ " tot de indicator van het einde van de bakduur knippert " ⏲ "

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig. 1).

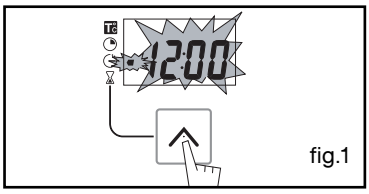


fig.1

- Druk op de toets **+** of **-** om de gewenste eindtijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: einde bakduur om 13u (fig.2).

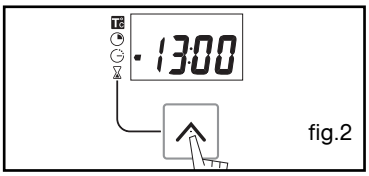


fig.2

Na enkele seconden registreert de oven automatisch de instelling.
De weergave van het einde van de bakduur knippert niet meer.

Na deze 3 instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u00.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven,

- verschijnt 0:00,

- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op de toets " ^ " te drukken.

De weergave schakelt terug naar de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.3),

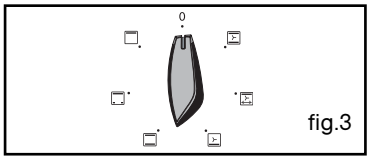


fig.3

Voor de uitgestelde bakcycli, wordt de binnenkant van de oven verlicht bij de start van de bakcyclus en ook erna.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 82

• *GEBRUIK VAN DE SCHAKELKLOK*

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.
Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.
- Druk op de toets " ^ " (fig.1) tot het symbool van de schakelklok knippert.
⧗ -> 0.00 knippert.

- Stel de gewenste tijd in met behulp van de instelknop + of -.

- Druk op de toets " ^ " om te bevestigen of enkele seconden wachten (fig.2).

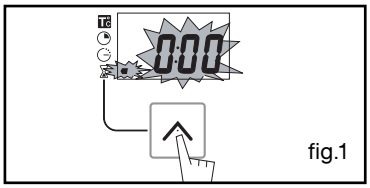


fig.1

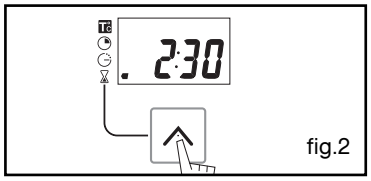


fig.2

De display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.
Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen.
U stopt de pieptonen door op de toets " ^ " te drukken.

Let op
U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 83

*

TRADITIONEEL PULSE
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en door de luchtcirculatieschroef luchtvermenging.
- Snelle temperatuurstijging: Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
- Aanbevolen voor **vlees**, **vis**, **groenten**, bij voorkeur in een aardenwerken ovenschotel.

GRILL HETELUCHT + DRAAISPIT
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef voor de luchtvermenging.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebraad blijven sappig en krokant.
- Het draaispit blijft draaien tot u de ovendeur opent.
- Schuif de braadslee op de laagste richel.
- Aanbevolen voor alle **gevogelte** of **gebraad** op het braadspit, om lams**bout**, **runderribben** aan te braden. Om stukken **vis** zacht te houden.

OVENBODEM HETELUCHT
(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement gecombineerd met een lage grillstand de luchtvermengingsschroef.
- Bakken door het onderste element en een klein beetje met het bovenste element. Plaats het rooster op de onderste richel.
- Aanbevolen voor **natte gerechten** (quiches, taarten met saphoudend fruit...). Het deeg zal aan de onderkant goed gaar worden. Aanbevolen voor **gerechten die rijzen** (**cake, broodjes**, **tulband...**) en voor **soufflés** waarbij geen last ondervonden wordt van de korst erop.

TRADITIONEEL
(aanbevolen temperatuur **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement.
- Verwarm de oven voor.
- Aanbevolen voor **langzame en delicate bereidingen** : **zachte wildgerechten**...Om **rood vlees aan te braden**. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (**coq-au-vin, wildragout**).

*

SPECIAAL GEVOGELTE
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement en een klein beetje met het onderste.
- In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden van het **gevogelte**.
- Leg het gevogelte in een aardewerken schaal, bij voorkeur op het rooster op de onderste richel. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. U kunt het gevogelte halverwege de baktijd omdraaien, indien u dit wenst.

STERKE GRILL
(aanbevolen temperatuur **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement van de oven.
- Verwarm de oven 5 minuten voor. Laat de vetvanger op de onderste richel glijden.
- Aanbevolen voor **het roosteren van karbonade, worstjes, plakjes brood, gamba's** rechtstreeks op het rooster.

**** Bakwijzen waarnaar verwezen wordt in het energielabel overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.***

NL 6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT

• *REINIGING VAN DE BUITENKANT*

Om het venstertje van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenspray.
Gebruik geen reinigende crèmes of een schuursponsje.
Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.

De expertise van professionals in dienst van particulieren

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.
Deze producten, alsmede accessoires, zijn te krijgen bij uw verkoper.

• *REINIGING VAN DE KATALYTISCHE OVEN*

- Deze oven bestaat uit een ommanteling uitgerust met uitneembare panelen bekleed met een speciale microporeuze email (katalytische email) die zelfontvettende eigenschappen verleent aan de oven. De etensresten zetten zich af op en verspreiden zich in de microporiën. Ze oxideren aan beide zijden en verdwijnen beetje bij beetje. Het zelfontvettend email is vooral geschikt voor vetten, niet voor suikers. Daarom is de ovenbodem, die meer onderhevig is aan overkokende suikers, niet bekleed met dit email.

Wij raden sterk aan:
- De katalytische wanden niet af te krabben met een metalen borstel, scherpe of snijdende voorwerpen.
- Ze niet te reinigen met schuurproducten die in de handel verkrijgbaar zijn.
- Bij het bakken van grillgerechten is de temperatuur van de wanden niet altijd hoog genoeg om grove vetspatten te verwijderen.
In dat geval moet na het bakken de cyclus nog 20 tot 30 minuten voortgezet worden op de maximale temperatuur van de gekozen sequentie.

Indien er sporen achterblijven, zullen die verminderen bij volgende bakcycli.

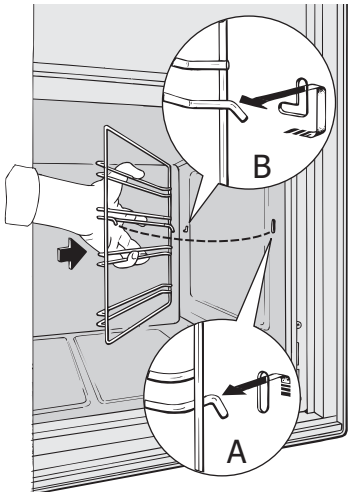
99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 85

• *VERANDERING VAN DE KATALYTISCHE WANDEN*

Vooraleer te demonteren, het apparaat laten afkoelen en controleren of de selectieknop op de stand 0 staat.

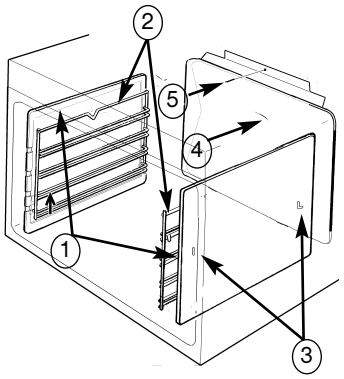
Zijwanden (1)

Maak de draadrichel **(2)** vooraan los door hem op te tillen (*schema* **A**). Haal het geheel van de richel naar u toe en til hem op om de achterste bevestiging los te maken (*schema* **B)**. Haal hem uit de 2 gaten **(3**) van de katalytische wand en de ovenmoffel. Verwijder nu de katalytische wand **(1).** Plaats de nieuwe elementen (wanden en/of richels) door de handelingen in omgekerde volgorde uit te voeren.



<u>Achterste wanden</u> (4)

Vooraleer deze ingreep uit te voeren, de oven uitschakelen.
Draai de schroef (5) bovenaan de achterste wand volledig los. Laat de wand naar voor hellen en haal het uit de moffel. Plaats de nieuwe wand door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
Schakel de oven weer in.



Let op
- Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 86

NL 7 / BIJ PROBLEMEN

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

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	- De oven is niet aangesloten. - De zekering van de installatie is defect. - De baktemperatuur is te laag.	➡ Sluit de oven aan. ➡ Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). ➡ Verhoog de gekozen temperatuur.
De ovenlamp doet het niet meer.	- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	➡ Vervang de lamp. ➡ Sluit de oven aan of vervang de zekering.
Uw oven piept.	- Tijdens het bakken. - Bij het einde van het bakken.	➡ De temperatuur die u hebt gekozen is bereikt. ➡ De bakcyclus die u hebt ingesteld is beëindigd.

Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. De reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd werden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Advies

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 87

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

Advies
Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).

• *VERVANGING VAN DE LAMP*

De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

a) Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.

b) Schroef het verlichtingskapje los (fig.1).

c) Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje:
- -15 W
- - 220-240 V ~
- - 300°C
- - fitting E 14

d) Plaats een nieuwe lamp, draai het vensterkapje opnieuw dicht en sluit de oven opnieuw aan.

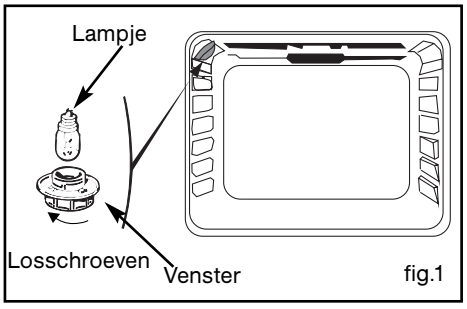


fig.1

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 88

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 89

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

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

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

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

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

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

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 90

Brandt

FR 02
DE 24
EN 46
NL 68
PT 90

Estimado(a) Cliente,

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

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT**, encontrará também uma vasta selecção de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno **BRANDT**.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste manual).

*E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

BRANDT

www.brandt.com

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

Importante:
Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 91

ÍNDICE PT

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR
- Instruções de segurança — 92
- Meio Ambiente — 93

2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO
- Escolha do local de instalação — 94
- Encastramento — 94
- Ligação eléctrica — 95
- Substituição do cabo de alimentação — 96

3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO
- Apresentação do seu forno — 97
- Descrição dos acessórios — 98
- Descrição do programador — 99

4/ UTILIZAÇÃO DO APARELHO
- Utilização do programador — 100
- Como acertar a hora — 100
  - Como alterar a hora — 100
  - Cozedura imediata — 101
  - Cozedura programada — 102
  - Utilização da função temporizador — 104
  - Luminosidade do visor — 104

5 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO — 105

6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO
- Limpeza da superfície exterior — 106
- Limpeza da porta — 106
- Limpeza do forno catalítico — 107
- Substituição das paredes catalíticas — 108

7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO — 109
- Substituição da lâmpada — 110

8 / SERVIÇO PÓS-VENDA — 111

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 92

Importante

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o exaustor, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA*

– Este exaustor foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a base de amianto.

– A sua utilização deve ser efectuada por adultos. Assegure-se de que as crianças não mexem no aparelho e não o utilizam como brinquedo. Assegure-se de que as crianças não manipulam os comandos do exaustor.

– Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.

– Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.

– Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. pois isso poderá representar um perigo para si.

– Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização. Desta forma, evita que se queimem se entornar um recipiente de cozedura. Além disso, a frente do seu aparelho fica quente durante a utilização.

– Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.

– Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá constatar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.

– Durante a cozedura, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.

– Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situados no interior do forno. Poderia sofrer queimaduras graves.

– Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos que aquecem superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.

– Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo,..) com as mãos sem protecção.

– Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base (ver capítulo descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

– Na porta de abertura do forno, não pouse cargas pesadas e verifique que nenhuma criança possa subir nem sentar-se.

– Para evitar danificar os comandos do aparelho, não deixe a porta aberta enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.

– Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

– No caso de uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode ser necessária uma ventilação suplementar como abrindo a janela ou aumentando a potência da ventilação mecânica.

– Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).

– Após a utilização do forno, verifique que todos os comandos estão na posição de paragem.

– Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança eléctrica).

– Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 10 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) activa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 93

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR PT

• *MEIO AMBIENTE*

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.
– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

Atenção

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Directiva Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Regulamento CE n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 94

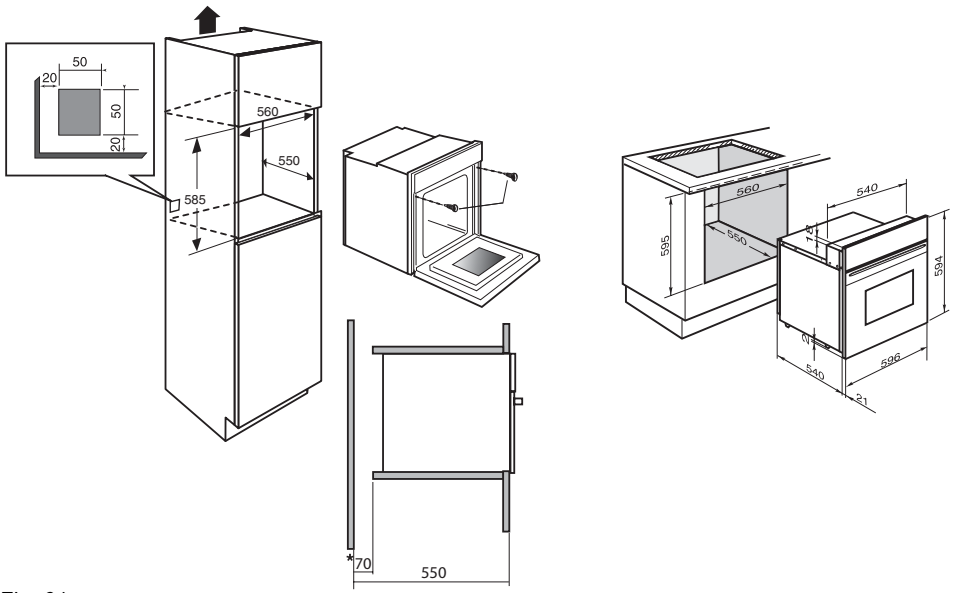


Fig. 01

• *ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO*

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

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

• Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mín. de 5 mm com o móvel vizinho.
• O material do móvel de encastramento e o respectivo revestimento devem resistir ao calor.
• Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel utilizando 2 parafusos através dos buracos previstos para esse fim nos pilares laterais (fig. 1)

• *ENCASTRAMENTO*

Para tal:

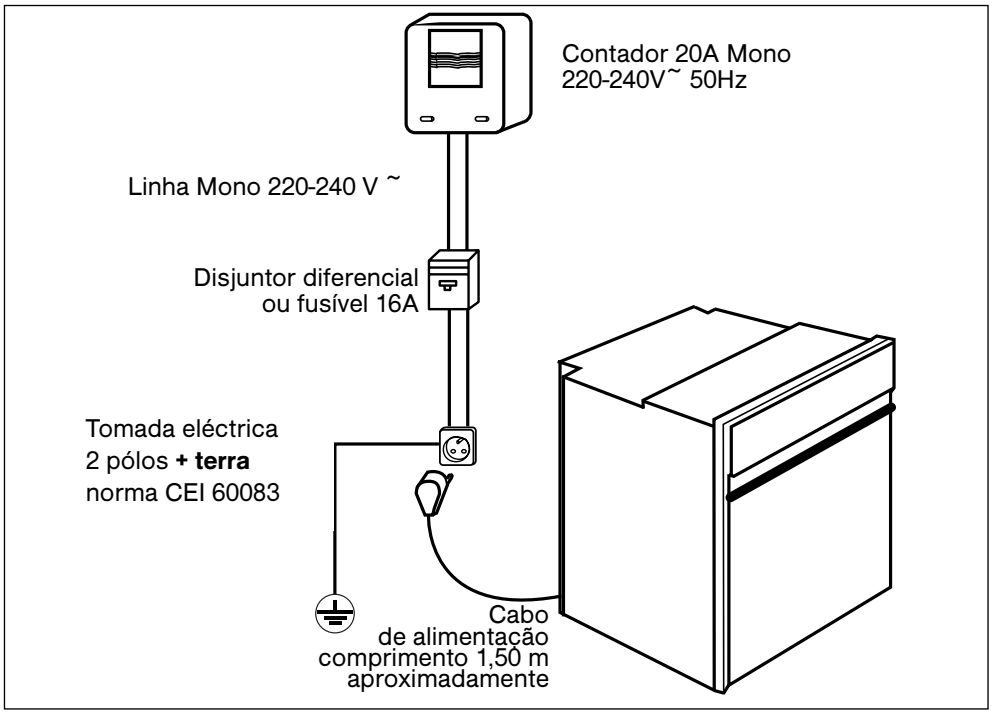
1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
2) Faça um orifício com 3 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

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

Conselho

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 95



• *LIGAÇÃO ELÉCTRICA*

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o exaustor deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser cortados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser realizada antes de o aparelho ser instalado no armário.

Verificar se:
- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar ou em conformidade com as regras de instalação.

⚠ *Atenção*

O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal ⏚ do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.
Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, que poderá ser adquirido junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:00 Page 96

PT 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

Atenção

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

Se a instalação eléctrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• *SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO*

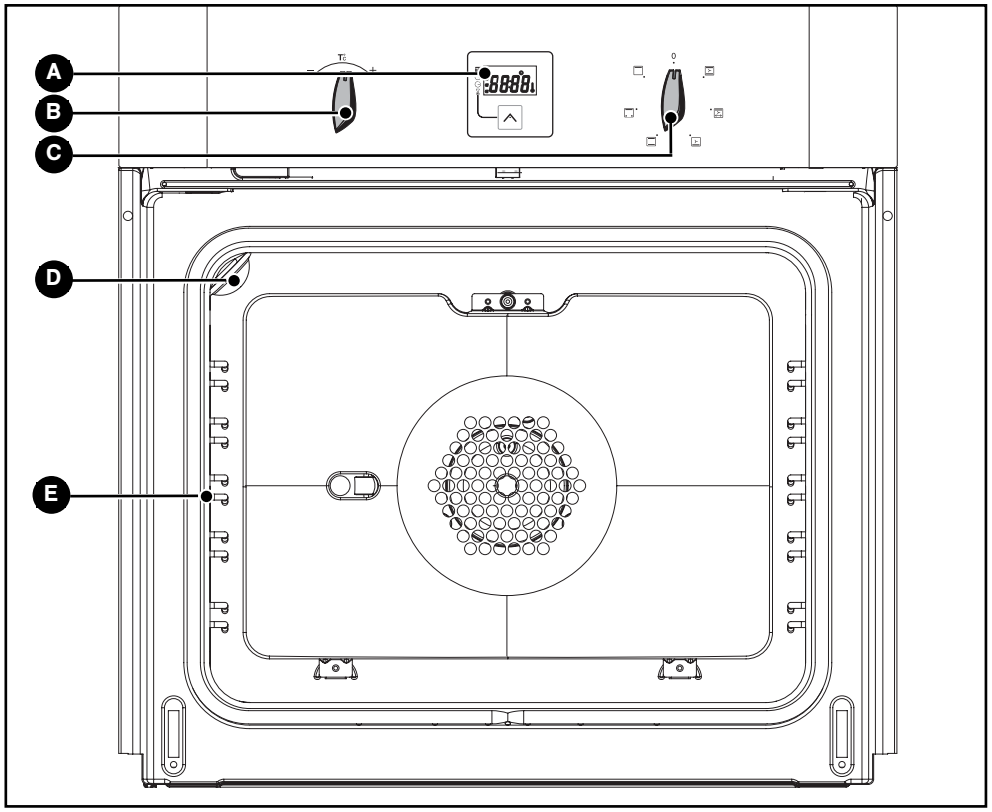
— O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel.
Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:
— Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, gire-a.
— Descarne 12 mm de cada fio do novo cabo de alimentação.
— Entrance cuidadosamente os filamentos.
— Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.
• Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.
— Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.
– O fio da fase no terminal L.
– O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal ⏚.
— O fio do neutro (azul) no terminal N.
— Aparafuse a fundo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.
— Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.
— Feche novamente a tampa com o auxílio dos 2 parafusos.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 97

3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

PT

• *APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO*



- **A** Programador
- **B** Selector de temperatura
- **C** Selector de funções
- **D** Lâmpada
- **E** Encaixes fio

Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 98

• *DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS*

• *Grelha de segurança antibasculamento (fig.1)*

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar, ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.

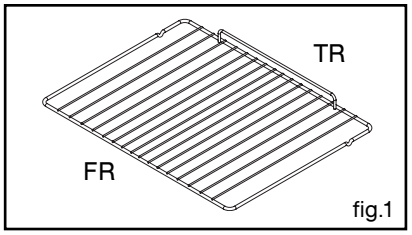


fig.1

• *Placa multiusos (fig.2)*

Serve de placa de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madalenas, queques, massas folhadas, etc.
Inserido nos encaixes, por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade. Evite colocar directamente neste tabuleiro grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.

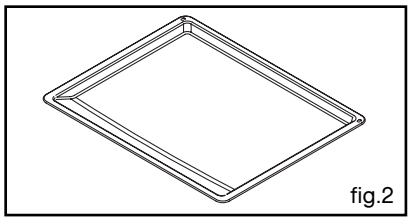


fig.2

• *Espeto rotativo fig.3*

Para a sua utilização:
• coloque a placa multiusos no suporte lateral n.º1 de modo a recolher o molho de cozedura, ou então na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.
• enfie uma das forquilhas no espeto ; coloque no espeto o alimento que se deseja assar; enfie a outra forquilha; centre e aperte, enroscando as duas forquilhas.
• coloque o espeto no seu suporte.
• empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno.
• retire a pega desapertando-a para poder fechar a porta. Após a cozedura, enroscar novamente a pega no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.

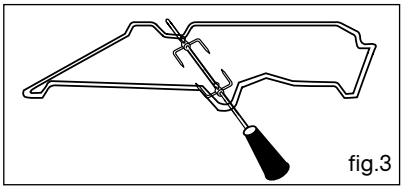


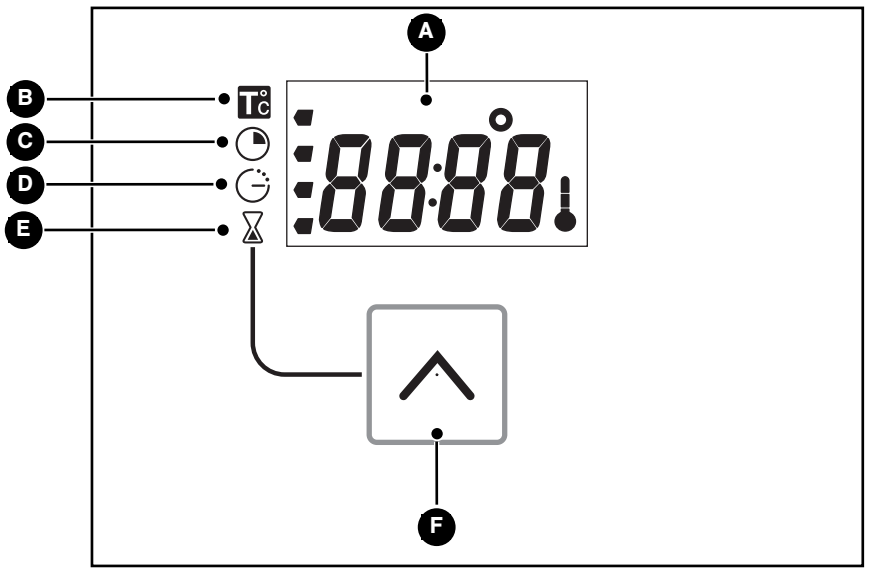
fig.3

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 99

3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

PT

- ***DESCRIÇÃO DO PROGRAMADOR***



A	Indicação da hora e das durações	D	Indicador de fim de cozedura
B	Indicador de temperatura	E	Indicador do temporizador
C	Indicador da duração da cozedura	F	Tecla de selecção (durações e horas)

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 100

• *UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR*

• *Como acertar a hora*

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12:00. (fig.1)

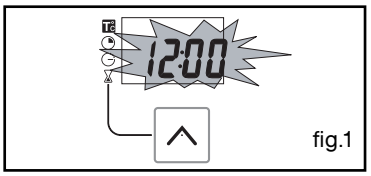


fig.1

Acerte a hora com o selector de regulação + ou - (para obter um desfile rápido, premir continuamente as teclas + ou -) (fig.2).

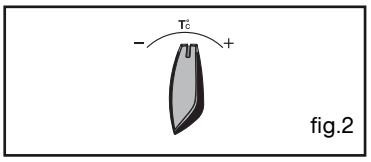


fig.2

Exemplo: 12H30

Prima a tecla " ^ " para validar.
O visor fica fixo. (fig.3).

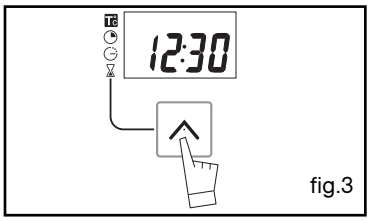


fig.3

- Para acertar o relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (fig.1).

Prima a tecla " ^ ", aparece 0.00. Mantenha premido até voltar a aparecer a hora, depois solte (fig.2).

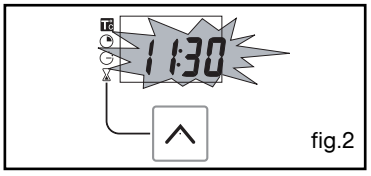


fig.2

Quando a hora piscar, acerte a regulação da hora com o selector (fig.3).

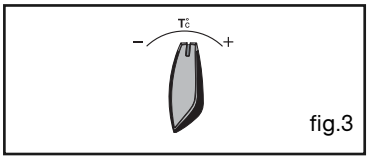


fig.3

Prima a tecla " ^ " para validar (fig.4).

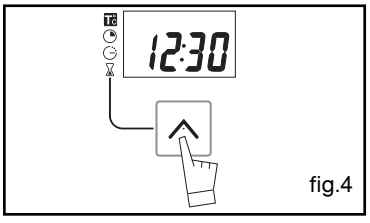


fig.4

Atenção
Se não houver uma validação através da tecla " ^ ", a memorização é automática após alguns de segundos.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 101

• *Cozedura imediata*

– O programador deve apenas visualizar a hora.

Esta não deve estar a piscar (fig.1).

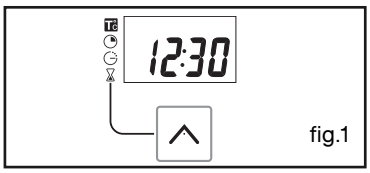


fig.1

Rode o selector de funções para a posição pretendida.
Exemplo: posição ▭ (fig.2).

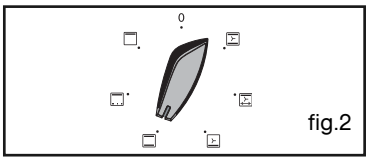


fig.2

O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura (fig.3).

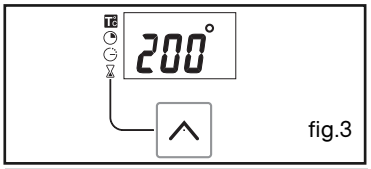


fig.3

Pode, no entanto, ajustar a temperatura. O símbolo correspondente à temperatura pisca (fig.4).
Regule a temperatura com o selector de regulação + ou - (fig.5).
Exemplo: indicação de temperatura 210°C (fig.6).

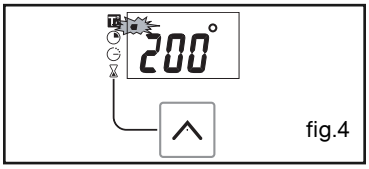


fig.4

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

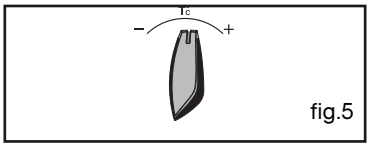


fig.5

Após esses passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.
Esta fica fixa

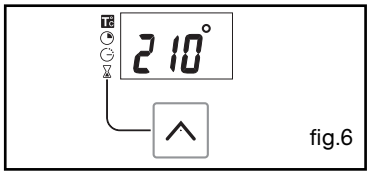


fig.6

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

Atenção
Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

Atenção
Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 102

• *COZEDURA PROGRAMADA*

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura (fig. 1).

Exemplo: posição , temperatura 210°(fig.2).

- Prima a tecla " ^ " até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar " ◔ ".

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig. 2).

- Accione o selector de regulação + ou – para ajustar o tempo pretendido.
Exemplo: 25 min de cozedura (fig.3).
A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.
O visor da hora deixa de piscar e volta para o modo temperatura (fig.4).
A contagem decrescente da duração é iniciada imediatamente após a regulação.

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),
- o forno pára,
- Aparece 0:00 (fig.5),
- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo a tecla " ^ ".

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.6),

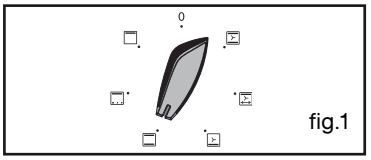


fig.1

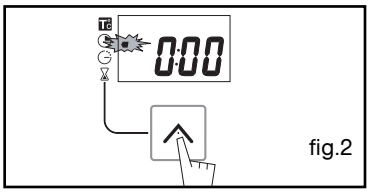


fig.2

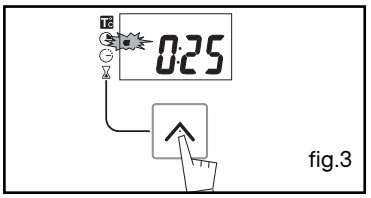


fig.3

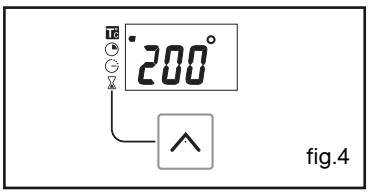


fig.4

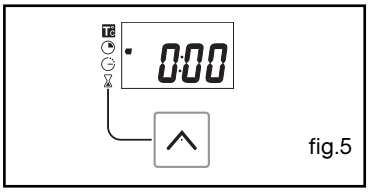


fig.5

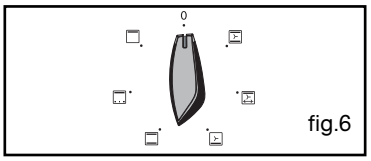


fig.6

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 103

• *COZEDURA PROGRAMADA*

- *Cozedura com início diferido e hora de fim escolhida*

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima a tecla " ^ " até que o indicador de fim de cozedura esteja a piscar " ⏲ "

O visor da hora pisca para lhe indicar que a regulação é então possível (fig. 1).

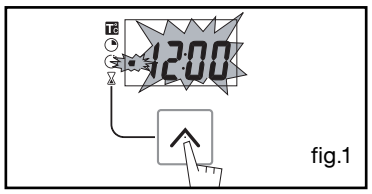


fig.1

- Prima a tecla **+** ou **-** para definir a hora de fim de cozedura pretendida.
Exemplo: fim de cozedura a 13h (fig.2).

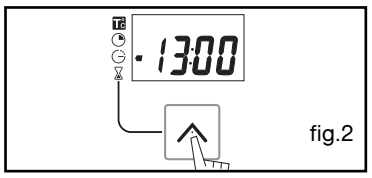


fig.2

O valor memorizado do fim da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.
O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas 3 operações, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura termine às 13h.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,

- Aparece 0:00 ,

- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo a tecla " ^ ".

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.3),

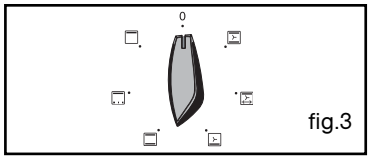


fig.3

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

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 104

• *UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TEMPORIZADOR*

- **O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.**
Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.
- Prima a tecla " ^ " (fig.1) até que o símbolo do temporizador pisque
⌛ -> 0.00 pisca.

- Ajuste o tempo pretendido accionando o selector de regulação + ou -.

- Prima a tecla " ^ " para validar ou aguarde alguns segundos. (fig.2).

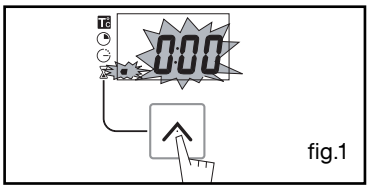


fig.1

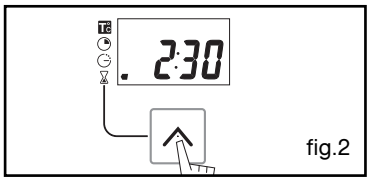


fig.2

O visor fica fixo após alguns segundos o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.
Uma vez o tempo decorrido, o temporizador emite uma série de bips sonoros para o avisar.
A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo a tecla " ^ ".

Atenção
É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 105

5 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO

PT

*

TRADICIONAL VENTILADA

(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para as **carnes**, **peixes**, **legumes**, colocados num prato em barro de preferência.

GRELHADOR COM AR QUENTE + ESPETO ROTATIVO

(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
- Recomendado para todas as **carnes de aves** ou **assados** no espeto rotativo, para dourar por fora e cozer por dentro **perna**, **costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

BASE VENTILADA

(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grill e ventoinha de circulação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **as preparações levedadas** (**bolo rei, bola**, **folar...**) e para os **soufflés** que não ficarão retidos com uma crosta por cima.

TRADICIONAL

(temperatura recomendada **225°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- Recomendado para **as cozeduras lentas e delicadas**: **carne de caça tenra**...Para deixar os **assados de carne vermelha** tostados por fora e mal passados por dentro. Para apurar em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha (**"coq au vin", guisados de coelho**).

*

ESPECIAL CARNE DE AVES

(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior associado a uma leve dosagem do elemento inferior.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura das **carnes de ave**.
- Colocar as aves num recipiente em barro, de preferência em cima da grelha, no primeiro encaixe. Não vale a pena pré-aquecer o forno. Se desejar, pode virar a ave a meio da cozedura.

GRELHADOR FORTE

(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. Introduza a pingadeira nos suportes laterais inferiores.
- Recomendado para **grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas** colocadas em cima da grelha.

**** Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.***

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 106

PT 6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

• *LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR*

Para limpar a janela do programador electrónico, bem como a porta dor forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.
Não utilize cremes abrasivos nem o esfregão das esponjas
Para preservar o seu aparelho, recomendamos a utilização de produtos de limpeza Clearit.

A mestria dos profissionais
ao serviço dos particulares.

A Clearit propõe-lhe produtos profissionais e soluções adequadas para a limpeza diária dos seus electrodomésticos e da sua cozinha.
Encontre no seu revendedor habitual os diversos produtos desta marca bem como uma vasta gama de acessórios e consumíveis.

• *LIMPEZA DO FORNO CATALÍTICO*

- Este forno é constituído por um interior equipado com paredes amovíveis recobertas de um esmalte especial microporosos (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades antigorduras. Desde o seu aparecimento, as sujidades espalham-se e difundem-se amplamente mas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte antigordura é sobretudo adaptado para as matérias gordurosas, mas não para o açúcar. Por isso o revestimento da base, mais sujeito aos derrames, não está revestido de esmalte.

Recomendamos vivamente que:
- Não raspar estas paredes catalíticas com uma escova metálicas, instrumentos pontiagudos ou cortantes.
- Não tentar limpar com produtos de esfregar comercial.
- Durante a cozedura de grelhados, a temperatura das paredes nem sempre é suficiente para eliminar as projecções gordurosas importantes.
Neste caso, após a cozedura, prolongar o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, na temperatura máxima da sequência escolhida.

Se ficarem marcas, atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes.

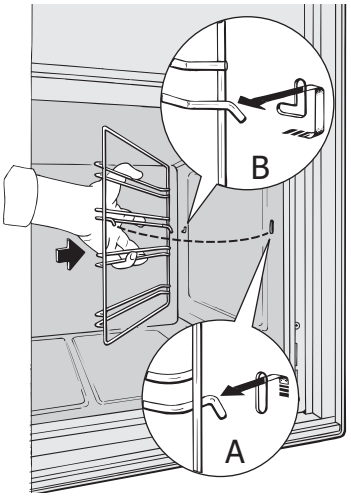
99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 107

• *SUBSTITUIÇÃO DAS PAREDES CATALÍTICAS*

Antes de efectuar a desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique que o selector de cozedura está na posição 0.

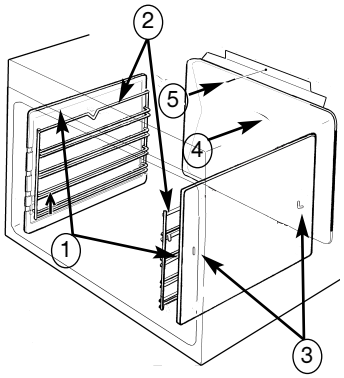
Paredes laterais (1)

Desengate o encaixe fio **(2)** na parte dianteiro levantando-o (*esquema **A***). Tire na sua direcção o conjunto do encaixe, levantando-o para o desencaixar da fixação traseira (*esquema **B***). Retirá-lo dos 2 buracos **(3**) parede catalítica e do gancho do forno. Retire então a parede catalítica **(1).** Para colocar os novos elementos (parede e/ou encaixes) efectue as operações na ordem inversa.



<u>Parede do fundo</u> (4)

Antes desta intervenção, colocar o forno fora de tensão.
Desaperte totalmente o parafuso (5) situado na parte superior da parede do fundo.
Incline a parede para a frente para a retirar do gancho. Coloque a nova parede efectuando as operações na ordem inversa.
Voltar a colocar o forno sob tensão.



Cuidado
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 108

PT 7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

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

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
O forno não aquece	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	➡ Ligar o forno. ➡ Substituir o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). ➡ Aumentar a temperatura seleccionada.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	➡ Mudar a lâmpada. ➡ Ligar o forno ou mudar o fusível.
O forno emite bips.	- Cozedura em curso. - Em fim de cozedura.	➡ A temperatura definida foi alcançada. ➡ A cozedura programada terminou.

Cuidado

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras pode originar perigos para o utilizador.

Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 109

Cuidado

- Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.

Conselho

Para desmontar o difusor luminoso, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

• *SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA*

A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

a) Desligue o forno.

b) Desaperte o difusor luminoso (fig.1).

c) Desaperte a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

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

d) Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor luminoso e, em seguida, ligue o forno.

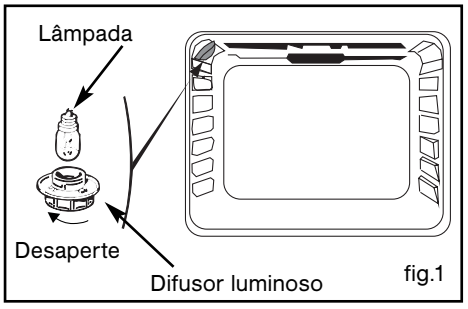


fig.1

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 110

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 111

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

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

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

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

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

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

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638333_A_ML.qxp 16/01/2007 15:01 Page 112