

GUIDE D'UTILISATION

Four

BRUGERVEJLEDNING

Ovn

Brandt



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 cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four 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

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.

www.brandt.com



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 programmeur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmeur _____	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 _____	19
• Nettoyage de la porte _____	19
• Nettoyage du four pyrolytique _____	20
• Consignes et sécurité _____	21
• Démarrage du nettoyage _____	22
• Fin du nettoyage _____	22
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	23
• Changement de l'ampoule _____	24
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	28
• Relations consommateurs _____	28



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.

– Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

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

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

– MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

– 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.

– MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient

chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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

– Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les éclaboussures excessives. Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

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

– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

– 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.

– Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.


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

– **(Suivant modèle)** Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des

 appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.

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

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

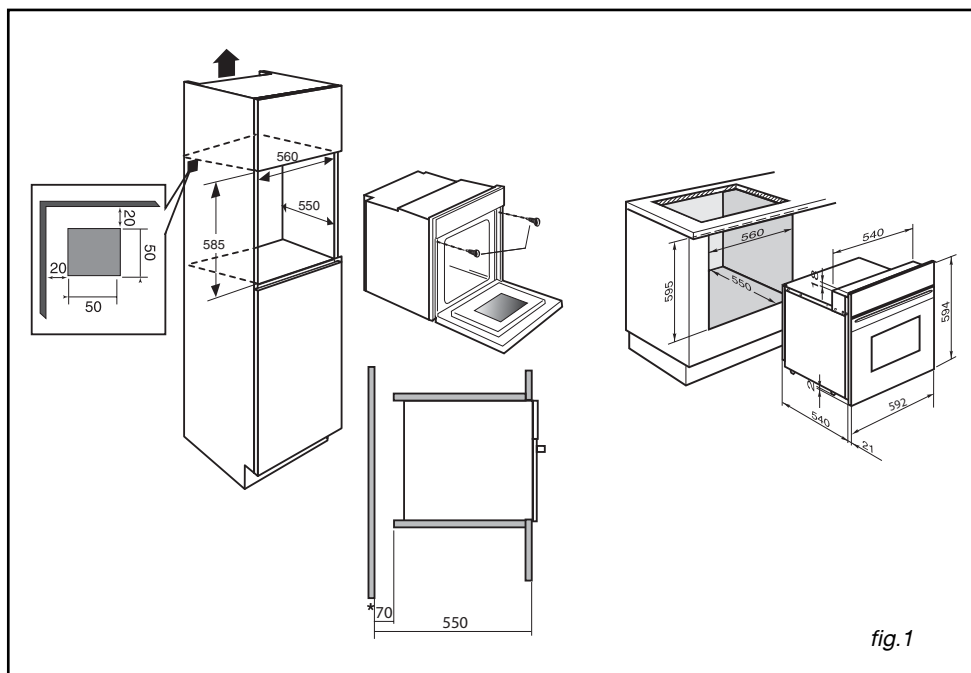


fig.1

• 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 :

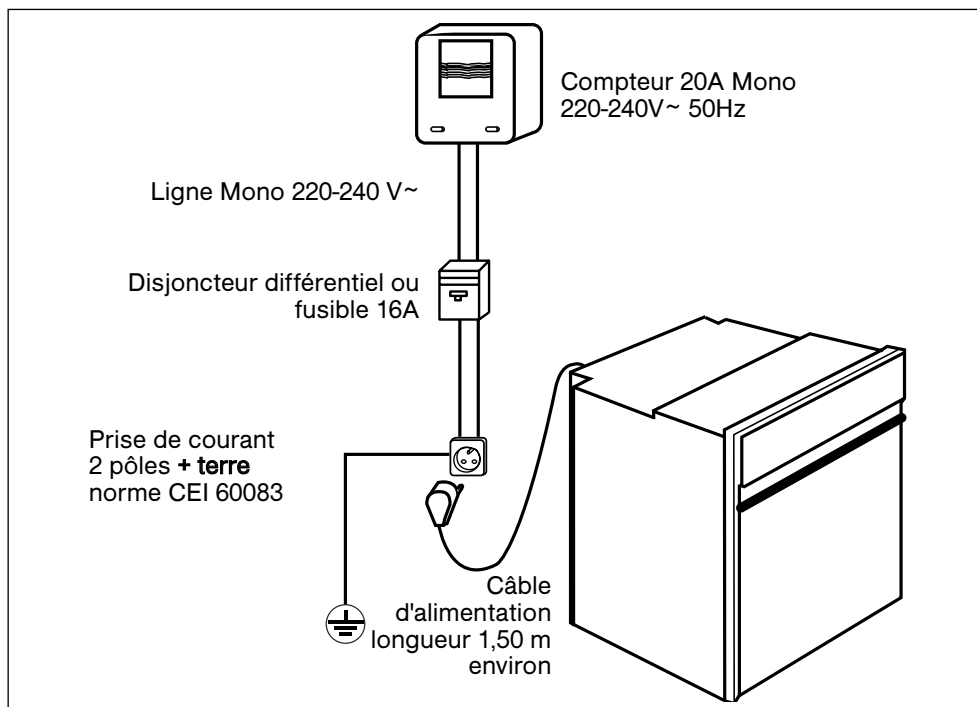
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

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



Conseil

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



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

Vérifiez que:

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

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire 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.

Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation après installation.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



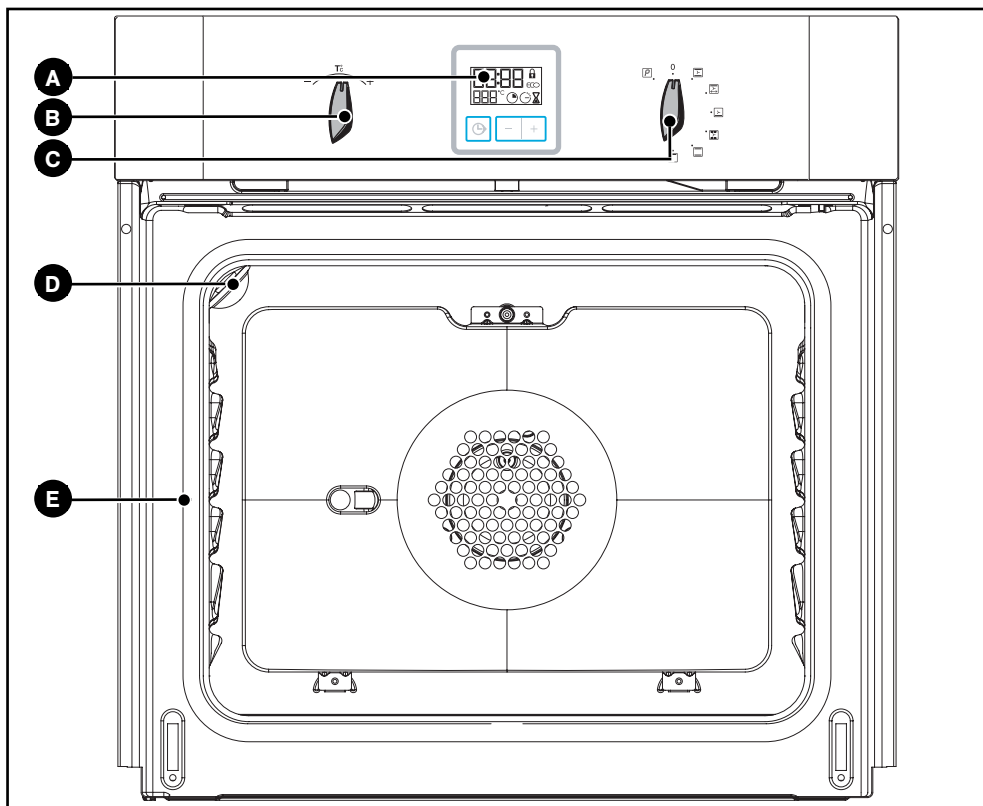
Attention

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.

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A Programmateur

B Sélecteur de température

C Sélecteur de fonctions

D Lampe

E Indicateur de gradins



Conseil

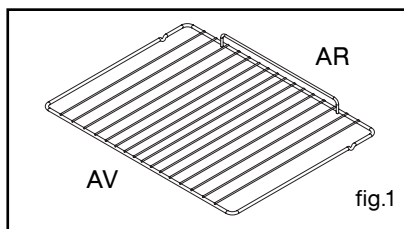
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

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

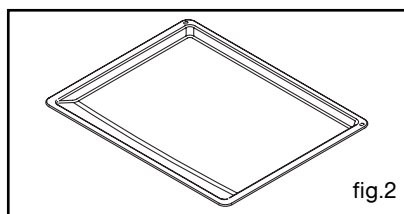
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• 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...

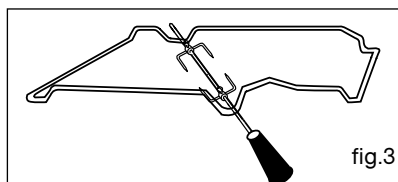
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les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



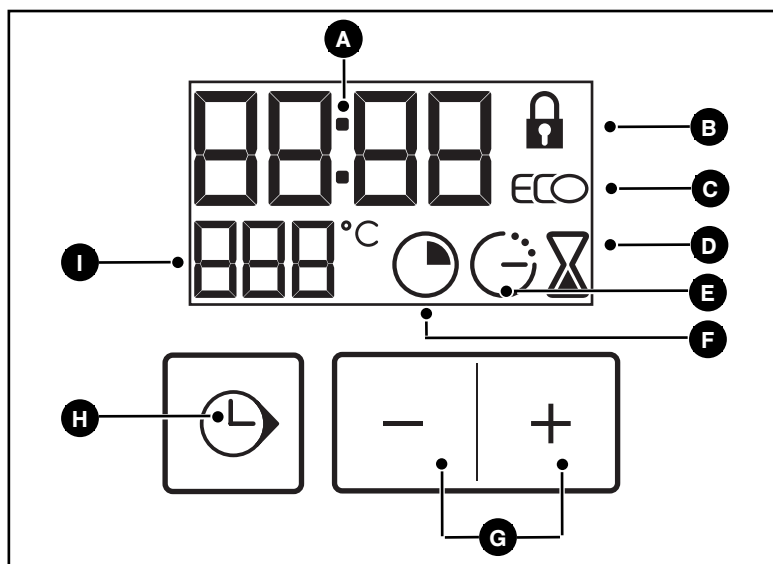
• Tournebroche fig.3

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.
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en visant 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.



• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|---|
| A Affichage de l'heure et des durées | F Indicateur de durée de cuisson |
| B Indicateur de porte verrouillée | G Touches de réglage du temps |
| C Indicateur de cuisson ECO | H Touche de sélection (durées et heures) |
| D Indicateur du minuteur | I Affichage de la température |
| E Indicateur de fin de cuisson | |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

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

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider. L'affichage ne clignote plus.

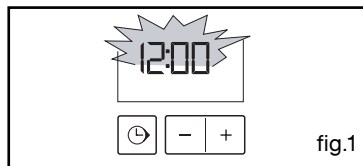


fig.1

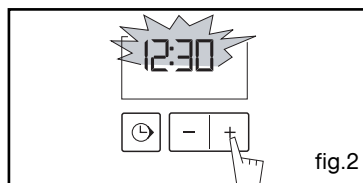


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Appuyez sur la touche "⌚" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

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

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

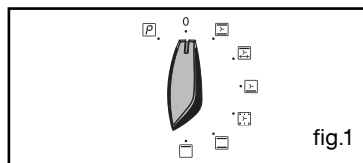


fig.1

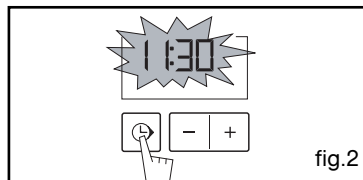


fig.2

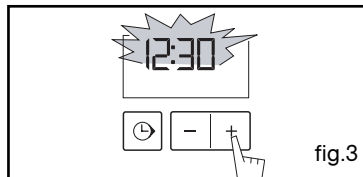


fig.3

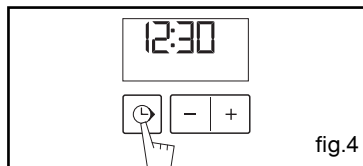


fig.4



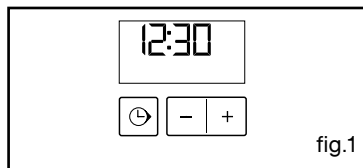
Attention

S'il n'y a pas de validation par la touche "⌚", l'enregistrement est automatique au bout de quel-


• Cuisson immédiate

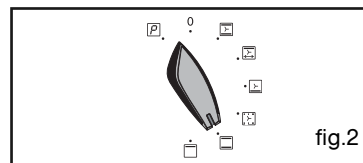
– Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

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



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

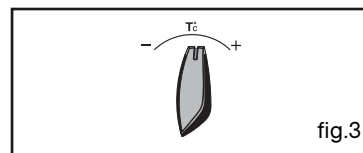
Exemple : position  (fig.2).



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

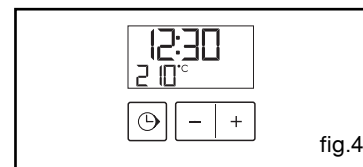
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.3)

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



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

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



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

Celle-ci cesse de clignoter.



Attention

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



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.



Attention

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

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

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

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

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

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

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

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

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4).

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

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

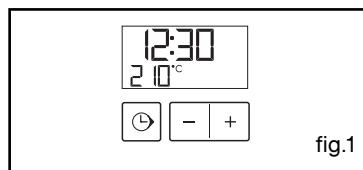


fig.1

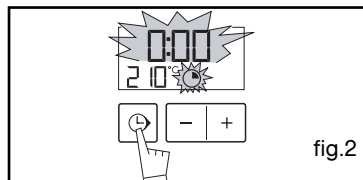


fig.2

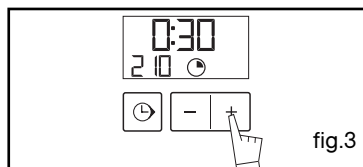


fig.3

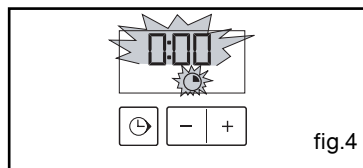


fig.4

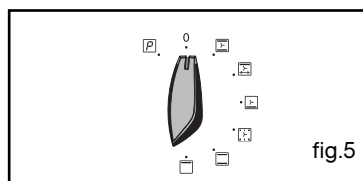


fig.5

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

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

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

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

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez en appuyant la touche "⌚".
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,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

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

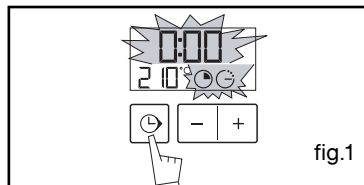


fig.1

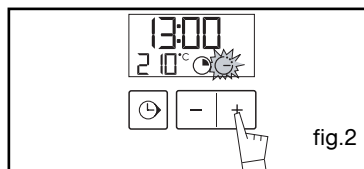


fig.2

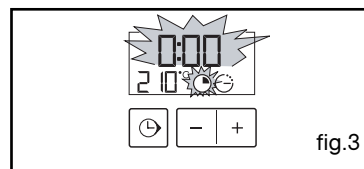


fig.3

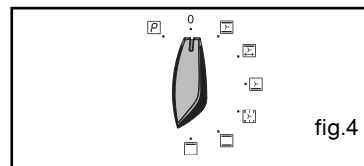


fig.4

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

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

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

- Appuyez sur la touche " ⌚ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

⌚ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2).

- Appuyez sur la touche " ⌚ " pour valider ou attendre quelques secondes.

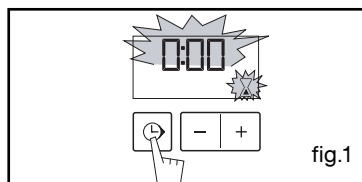


fig.1

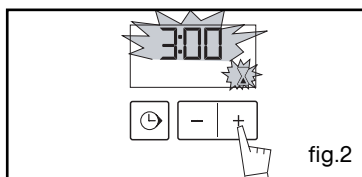


fig.2

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

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

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



Attention

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

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

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

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

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

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

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

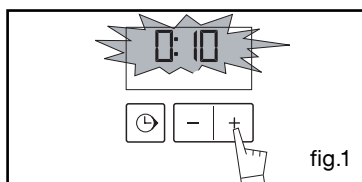


fig.1

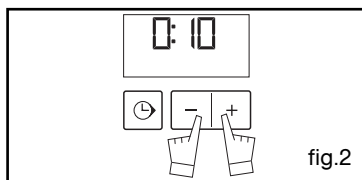
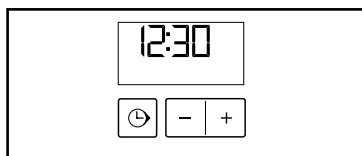


fig.2



*



TRADITIONNEL PULSE

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

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



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 après la fin de la cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



SOLE PULSE

(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.



MAINTIEN AU CHAUD / PATE A PAIN

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

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

* **TRADITIONNEL (ECO)**

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

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

GRIL FORT

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

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

** 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.*

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

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

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



**L'expertise des professionnels
au service des particuliers**

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

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

• NETTOYAGE DE LA PORTE

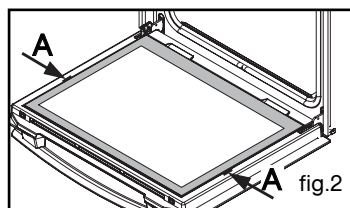
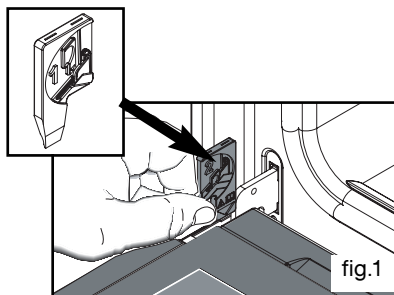


Attention

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

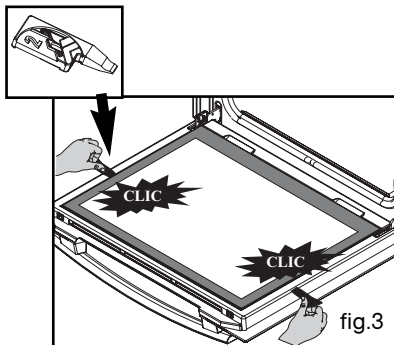
- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).

Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

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



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

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

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

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

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

* en haut à gauche : L

* en haut à droite : R

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

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

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

- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

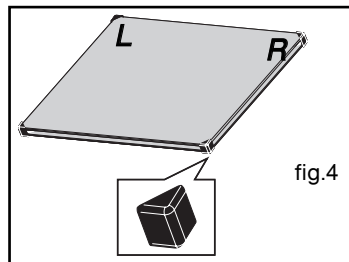


fig.4

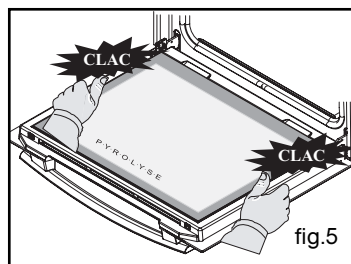


fig.5

• **FOUR PYROLYTIQUE**

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

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

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

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

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

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

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

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

• **CONSIGNE DE SECURITE**



Attention

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

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

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

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


• DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" (fig.2).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

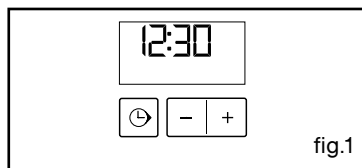


fig.1

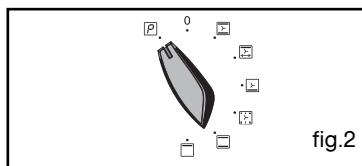


fig.2

• FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

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

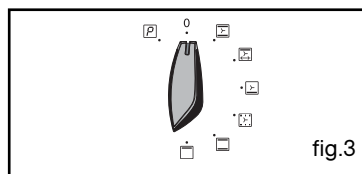


fig.3



Attention

Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.

La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.



Attention

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

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	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ 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.



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

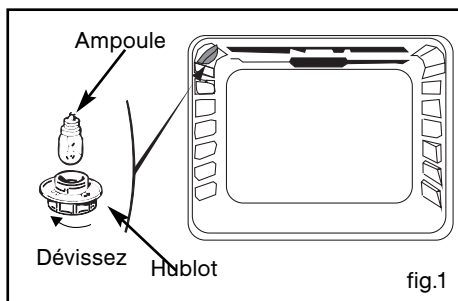
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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



• 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).

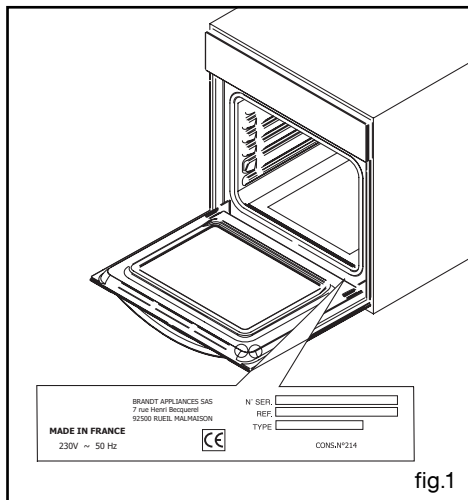


fig.1

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 *
 0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

Brandt

BRUGERVEJLEDNING

Ovn



Brandt

Kære kunde

Tak, fordi du har købt et BRANDT ovn.

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestræbt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

Den brede vifte af produkter fra BRANDT tilbyder ligeledes et stort udvalg af komfurer, mikrobølgeovne, kogeplader, emhætter, opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumbler, køleskabe og fryser, som du kan sammensætte med dit nye komfur fra BRANDT.

For at kunne opfylde alle dine krav til vores produkter er vores kundeservice til rådighed og er klar til at svare på alle dine spørgsmål og modtage dine forslag (se adresse og tlf.nr. bag i vejledningen).

Du kan også finde os på www.brandt.com, hvor du kan se alle vores produkter samt få andre nyttige oplysninger.

BRANDT

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.



Vigtigt:

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

www.brandt.com



1 / RÅD TIL BRUG AF KOMFURET	
• Sikkerhedsanvisninger _____	04
• Pas på miljøet _____	05
2 / INSTALLATION AF APPARATET	
• Valg af placering _____	06
• Indbygning _____	06
• Elektrisk forbindelse _____	07
• Udskiftning af forsyningskabel _____	08
3 / BESKRIVELSE AF APPARATET	
• Oversigt over ovnen _____	09
• Tilbehør _____	10
• Oversigt over programvælger _____	11
4 / ANVENDELSE AF APPARATET	
• Oversigt over programvælger _____	12
◦ Sådan indstilles klokkeslættet _____	12
◦ Sådan ændres klokkeslættet _____	12
◦ Omgående kogning eller stegning _____	13
• Programmeret kogning eller stegning _____	14
◦ Brug af minuturet _____	16
◦ Indstilling af displayets lysstyrke _____	16
5 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN _____	17
6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET	
• Rengøring af udvendig overflade _____	19
• Rengøring af ovnlåge _____	19
• Pyrolyseovn _____	20
• Sikkerhedsanvisninger _____	21
• Start af rengøring _____	22
• Slut på rengøring _____	22
7 / I TILFÆLDE AF DRIFTSFEJL _____	23
• Udskiftning af pære _____	24
8 / KUNDESERVICE	
• Reparation _____	28
• Kundeservice _____	28



Vigtigt!

Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller videregives til en anden person, skal du sørge for, at vedkommende får den med. Inden apparatet installeres og tages i brug, skal du læse vores råd og vejledning grundigt. De er udarbejdet for din sikkerhed og andre personers sikkerhed for øje.

• SIKKERHEDSANVISNINGER

– Dette apparat er designet til husholdningsbrug. Den er udelukkende beregnet til bagning og stegning af levnedsmidler. Ovnen indeholder ikke asbestholdige bestanddele.

– Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

– Ved modtagelse af apparatet skal du straks pakke det ud eller få det pakket ud. Kontroller det overordnede udseende. Skriv eventuelle forbehold ned på følgesedlen, som du skal beholde en kopi af.

– Apparatet er beregnet til almindelig husholdningsbrug. Brug det ikke til kommercielle eller industrielle formål eller til andre formål end det formål, det er blevet udviklet til.

– Der må ikke foretages eller forsøges foretaget ændringer af apparatets egenskaber. Det kan udgøre en fare.

– **PAS PÅ!** De forskellige dele kan blive meget varme under ovnens brug. Det anbefales at holde børn på afstand af ovnen.

– Træk aldrig i apparatet ved hjælp af lågens håndtag.

– Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den og lade den varme op i ca. 15 minutter. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud. Der kan komme en lugt fra ovnen eller måske noget røg. Alt dette er normalt.

– **PAS PÅ!** De forskellige dele kan blive meget varme, når grillen anvendes. Det anbefales at holde børn på afstand af ovnen.

– Under brug bliver ovnen varm. Pas på ikke at røre varmeelementerne inden i ovnen.

– Når du sætter fad i ovnen eller tager dem ud, må du aldrig røre de øverste varmeelementer. Brug altid ovnhandsker.

– Under pyrolyse bliver de tilgængelige dele varmere end under normal brug. Hold børn på afstand af ovnen.

– Inden rensning af ovnen ved hjælp af pyrolyse skal alt køkkentøj tages ud af ovnen, og ovnen skal rengøres for sprøjt. Under pyrolyse bliver de tilgængelige dele varmere end under normal brug. Hold børn på afstand af ovnen.

– Efter endt tilberedning må man aldrig røre fadet (eller grillen, stegespidvenderen osv.) med hænderne.

– Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden (se kapitlet: Beskrivelse af apparatet), den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.

– Når du åbner lågen, må du aldrig læne dig op ad den eller sætte noget tungt på den. Pas på, at eventuelle børn ikke læner eller sætter sig derpå.

– Ovnen skal være slukket ved al rengøring.

– Dette apparat er ikke planlagt til brug af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale kapacitet er nedsat, eller personer uden erfaring med eller kendskab til brugen af apparatet, medmindre de får hjælp fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed eller overvågning, eller som har fået forudgående instruktion i brug af apparatet.

– Ud over det medfølgende tilbehør må der kun benyttes fade, som er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer (følg altid fabrikantens anvisninger).

– Efter brug af ovnen skal du sikre, at alle kommandoknapperne er i stopposition.

– Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

– Brug aldrig damp- eller højtryksapparater til rengøring af ovnen (i henhold til krav om elektrisk sikkerhed).

– **(I henhold til model)** For din egen sikkerhed er ovnen udstyret med AUTOMATISK STOP, hvis du skulle glemme at slukke for ovnen. Efter 23½ timers drift aktiveres AS (Automatisk Stop), og ovnen stopper opvarmningen. AS eller Auto Stop lyser i stedet for klokkeslættet, og der lyder en række dobbeltbip i et stykke tid.

• PAS PÅ MILJØET

– Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

– Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.



Genvinding af apparaterne, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

– Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.



Advarsel

Installationen skal udføres af uddannede installatører eller teknikere.

Dette apparat er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:

- Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF om CE-mærkning.

- Direktiv 89/336/EØF om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 93/68/EØF vedrørende CE-mærkning.

- EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

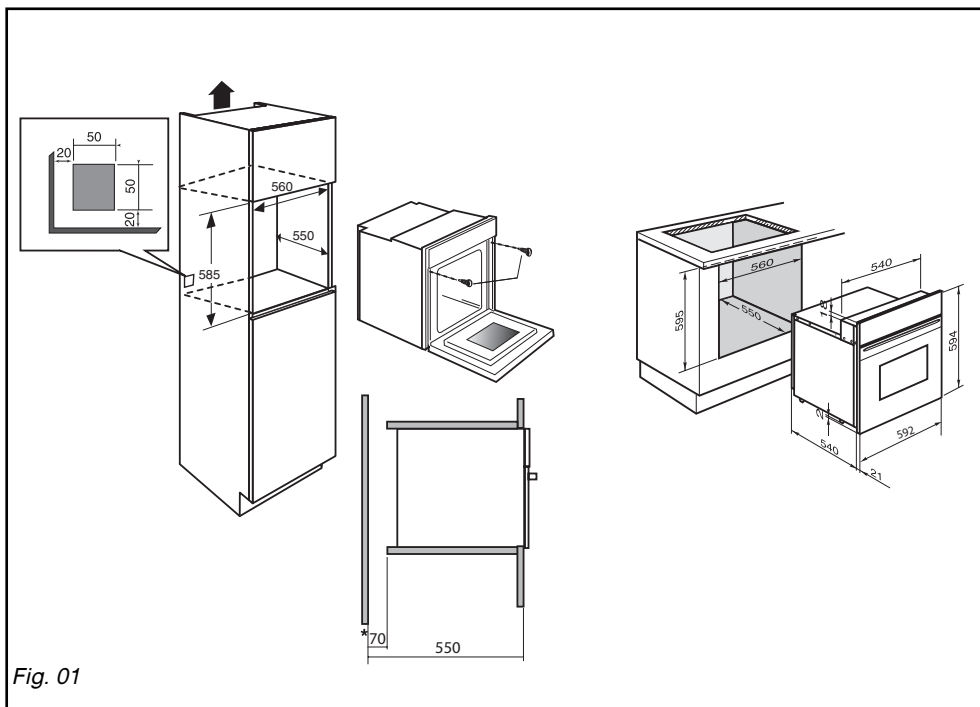


Fig. 01

• VALG AF PLACERING

Ovennævnte diagrammer viser, hvordan siderne i et møbel, som er egnet til ovnen, ser ud.

Ovnen kan installeres på et køkkenbord eller i et søjlemøbel (åbent* eller lukket) med de relevante størrelser for indbygning (se diagrammet overfor).

Denne ovn har en optimeret luftcirkulation, som betyder, at du får fantastiske resultater fra din madlavning og fra rengøring af ovnen, hvis du overholder følgende:

- Centrér ovnen i møblet, således at der er en mindste afstand på 5 mm til det tilstødende møbel.
- Indbygningsmøblets materiale skal være modstandsdygtig over for varme eller være beklædt med et sådant materiale.
- For at give bedst stabilitet skal ovnen

fastgøres i møblet med de to skruer i de relevante huller i begge sider (fig.1).

• INDBYGNING

Du skal gøre følgende:

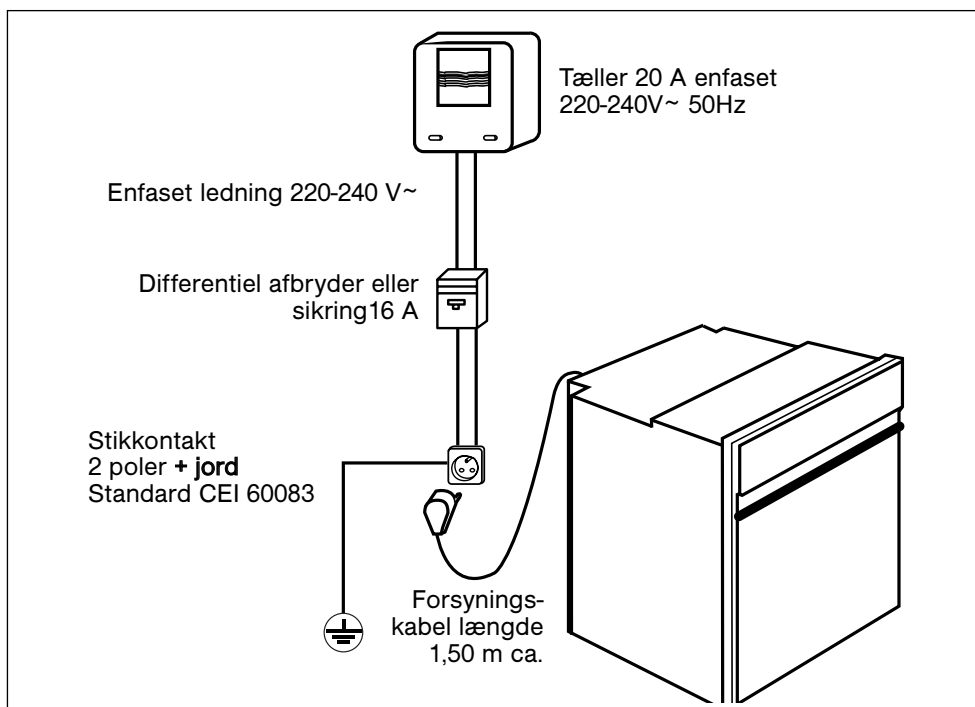
- 1) Fjern skruedækslet af gummi for at få adgang til fastgøringshullerne.
- 2) Udfør et hul på Ø 2 mm i møblets væg for at undgå at træet sprækker.
- 3) Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer.
- 4) Sæt skruedækslet af gummi fast igen (tjener også til dæmpning af ovnens låge).

(*) Hvis møblet er åbent, skal den åbning være maks. 70 mm.



Gode råd

For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.



• ELEKTRISK FORBINDELSE

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Ved indbygning og vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.

Den elektriske forbindelse skal udføres, inden apparatet sættes på plads i møblet.


Kontroller, at:

- Installationens forsyningskapacitet er tilstrækkelig.
- Fødeledningerne er i god stand.
- Ledningsdiameteren overholder installationsreglerne.

Oven skal tilsluttes et forsyningskabel (standard) med tre strømførende ledninger på $1,5\text{mm}^2$ (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~ enfaset ved hjælp af en stikkontakt 1 fase + 1 N + jord i henhold til standard CEI 60083 eller en omnipolær afbryder i henhold til installationsreglerne.



Advarsel

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemkrue , og installationen skal have jordforbindelse.

Man skal kunne frakoble strømforsyningen fra apparatet efter installation.

Frakobling kan opnås ved en stikforbindelse eller en indbygget afbryder i de faste rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

Installationens sikring skal være på 16 A.

Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes med et nyt kabel eller en særlig enhed, som købes hos fabrikanten eller kundeservice eller af en kvalificeret person for at undgå enhver fare.



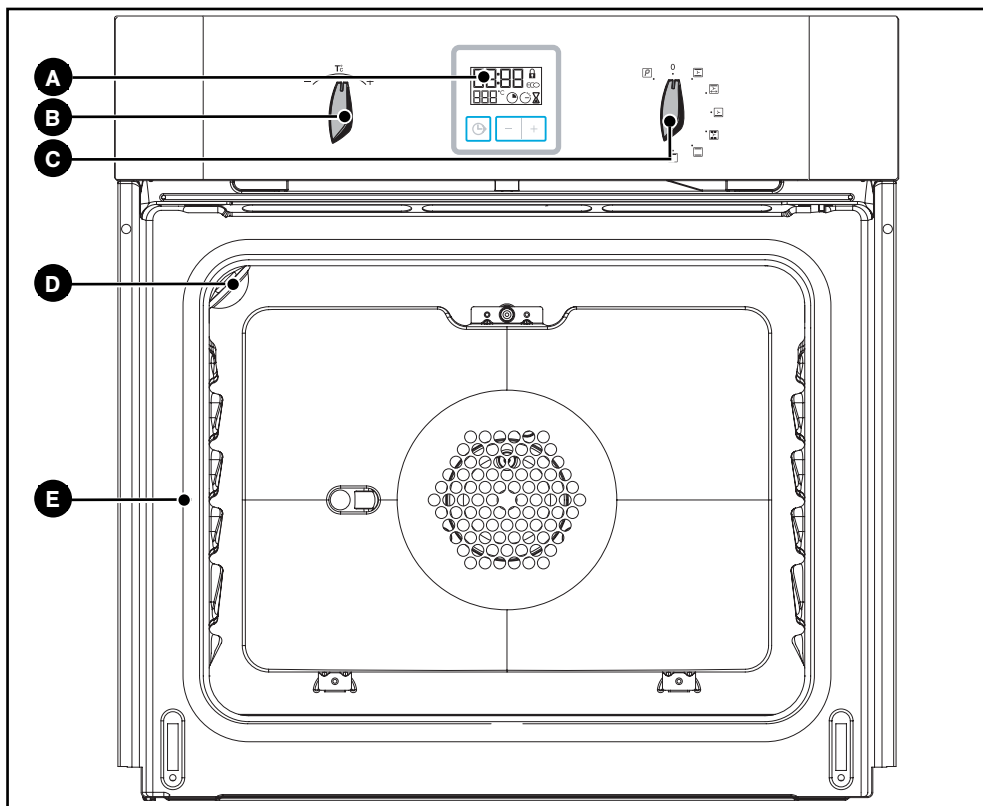
Advarsel

Vi er ikke ansvarlige for ulykker, som omfatter en manglende, defekt eller ukorrekt jordforbindelse.

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en uddannet elektriker.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

• OVERSICHT OVER OVNEN



- A** Programvælger
- B** Temperaturvælger
- C** Funktionsvælger

- D** Lampe
- E** Trinindikator



Gode råd

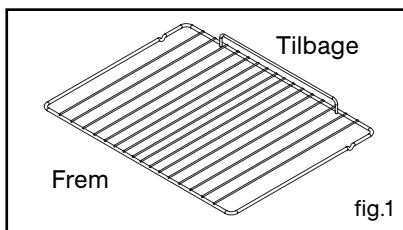
Denne installations- og brugervejledning gælder til flere modeller. Der kan være små forskelle i detaljer og udstyr mellem apparatet og de viste beskrivelser.

• TILBEHØR

• Sikkerhedsgitter mod vipning (fig.1)

Grillen kan anvendes til at sætte fad og forme indeholdende de retter, som skal stege eller gratineres.

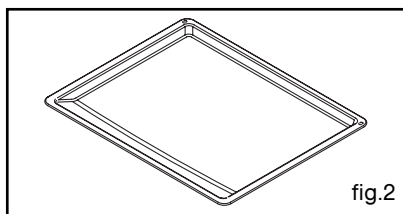
Grillen kan også anvendes til at grillstege kød (sættes direkte på grillen).



• Plade til mange funktioner (fig.2)

Benyttes som kageplade og har kant. Anvendes til bagning af kager, som f.eks. vandbakkelse, marengs, sandkager, butterdejsskager osv.

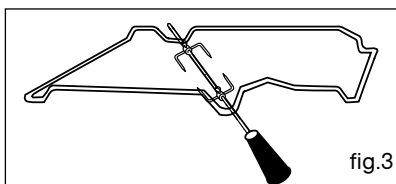
Indsæt den i opsatsen under grillen, så den opsamler stegfedt fra grilladen. Den kan også anvendes til kogning i vandbad, hvis den fyldes halvt med vand. Undgå at sætte stege eller kød direkte på pladen, da der vil komme sprøjt på ovnens vægge.



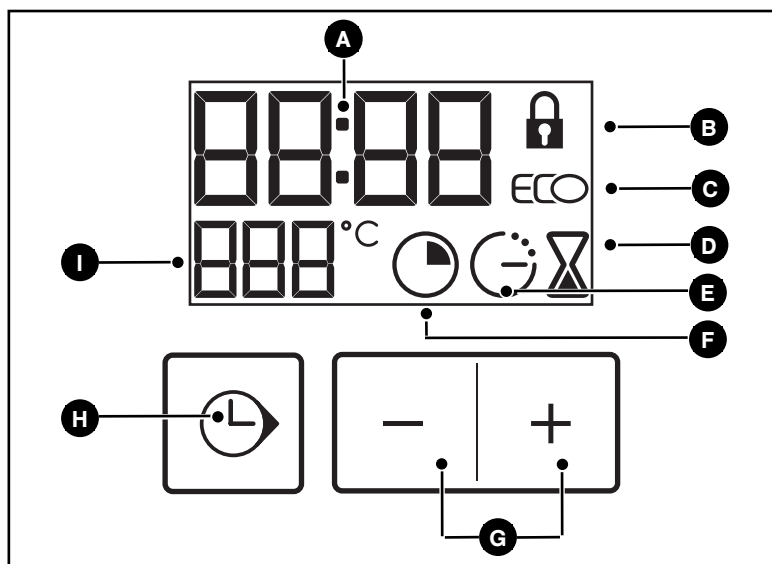
• Stegespidvender (fig.3)

Sådan gør du:

- Anbring pladen til flere funktioner ind på trin 1 til opsamling af kødsaft eller på ovenbunden, hvis stegen er for stor.
- Tag det ene af spydene fra stegespidvenderen, og sæt det stykke kød på, der skal steges. Tag det andet spyd, og sæt det ind i kødet på den anden side. Fastgør spydene igen ved at dreje dem på plads.
- Sæt stegespidvenderen i holderen.
- Skub pladen ind, så spidsen af spydet går ind i hullet i bunden af ovnen.
- Tag grebet ud ved at dreje den, og luk lågen. Efter endt stegning sættes grebet fast i stegespidvenderen igen, så man kan trække kødstykket ud uden at brænde fingrene.



• OVERSIGT OVER PROGRAMVÆLGER



- | | |
|---|---|
| A Klokkeslætsdisplay og varigheder | F Indikator for bagning eller stegnings varighed |
| B Indikator for låst låge | G Knapper til tidsregulering |
| C Indikator for ØKO bagning eller stegning | H Vælgerknap (varighed og tider) |
| D Indikator for minuttur | I Temperaturdisplay |
| E Indikator for afsluttet bagning eller stegning | |

• OVERSIGT OVER PROGRAMVÆLGER

• Sådan indstilles klokkeslættet

- Ved spændingsføring

Displayet blinker kl. 12:00 (fig.1).

Indstil klokkeslættet ved at trykke på knapperne + og - (hvis du holder knappen nede, ruller tallene forbi) (fig.2).

Eksempel: 12:30.

Tryk på knappen “⌚” for at bekræfte dit valg.

Displayet holder op med at blinke.

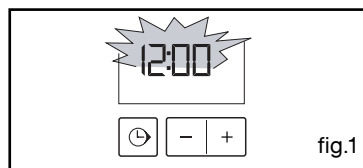


fig.1

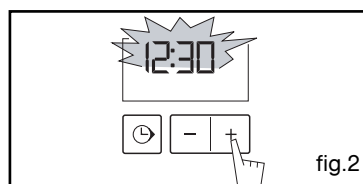


fig.2

• Sådan ændres klokkeslættet

- For at indsætte det aktuelle klokkeslæt igen

Funktionsvælgeren skal være i positionen 0 (fig.1).

Tryk på knappen “⌚” i nogle få sekunder, indtil displayet (fig.2) blinker, og slip tasten igen. Nogle bilyde angiver, at indstilling nu kan udføres.

Foretag indstillingen af klokkeslættet ved hjælp af tasterne + og - (fig.3).

Tryk på knappen “⌚” for at bekræfte dit valg (fig.4).

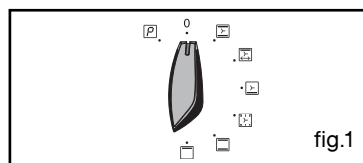


fig.1

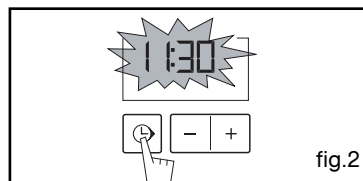


fig.2

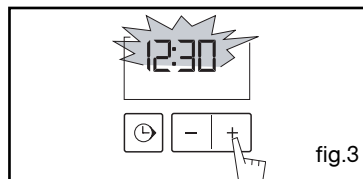


fig.3

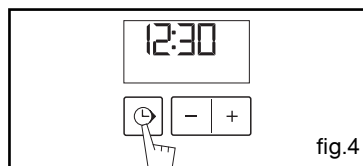


fig.4



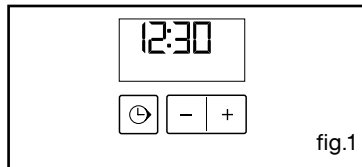
Advarsel!

Hvis valget ikke bekræftes ved hjælp af tasten “⌚”, foretages registreringen automatisk i løbet af nogle få sekunder.

• Omgående kogning eller stegning

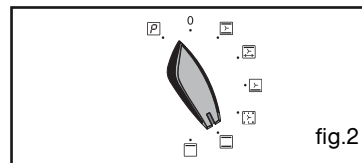
– Programvælgeren skal kun vise klokkeslættet.

Den skal ikke blinke (fig.1).



Drej funktionsvælgeren til den ønskede position.

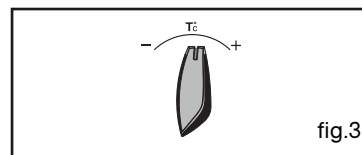
Eksempel: position  (fig.2).



Ovnens foreslår den optimale temperatur til den valgte tilberedning.

Du kan dog justere temperaturen ved at sætte temperaturvælgeren manuelt mod + eller - (fig.3).

Eksempel: temperaturpunkt 210°C (fig.4).



Anbring retten i ovnen i henhold til anvisningerne i bage- og stegeguiden.

Efter denne handling opvarmes ovnen, og temperaturindikatoren begynder at blinke.

Der udsendes en række biplyde, når den valgte temperatur er nået.

Temperaturdisplayet holder op med at blinke.



Advarsel!

Efter en bage- eller stegecyklus fortsætter ovnens ventilator med at køre i et stykke tid, mens ovnens elementer afkøler.



Advarsel!

Al bagning og stegning udføres med lukket ovnlåge.



Advarsel!

Hæng aldrig viskestykker eller karklude på ovnens håndtag.

• PROGRAMMERET BAGNING ELLER STEGNING

- Bagning eller stegning med omgående start og programmeret bage- eller stegetid

- Vælg fremgangsmåde for bagning eller stegning, og indstil temperaturen (fig.1).

- Tryk på tasten "🕒", indtil indikatoren for bage- eller stegetid begynder at blinke 🕒 .

Displayet blinker ved 0:00 for at angive, at du nu kan foretage en indstilling (fig.2).

- Tryk på tasten + eller - for at indstille den ønskede tid.

Eksempel: 30 min. tilberedning (fig.3).

Efter nogle få sekunder sker tidsregistreringen af bage- eller stegetiden automatisk.

Displayet holder op med at blinke.

Nedtællingen starter straks efter, at indstillingen er foretaget.

Når disse tre handlinger er udført, opvarmes ovnen:

Der udsendes en række biplyde, når den valgte temperatur er nået.

Efter endt bagning eller stegning (programmerede tid),

- Stopper ovnen.

- Indikatoren for bage- og stegetid angiver 0:00 og begynder at blinke (fig.4).

- Der udsendes en række biplyde i et par minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe disse biplyde.

Displayet går tilbage til det aktuelle klokkeslæt, og funktionsvælgeren går tilbage til 0 (fig.5).

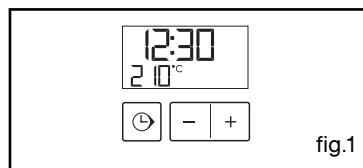


fig.1

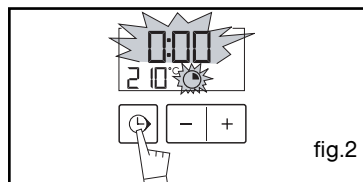


fig.2

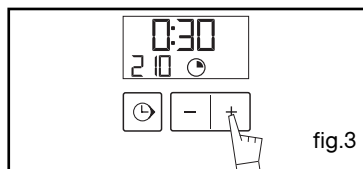


fig.3

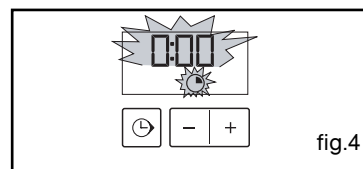


fig.4

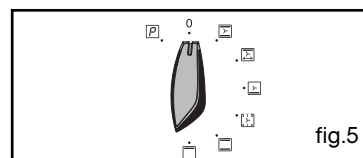


fig.5

• PROGRAMMERET BAGNING ELLER STEGNING

- Bagning eller stegning med udskudt start og valgt sluttid

Fortsæt som for programmeret bage- eller stegetid.

- Når du har indstillet kogetiden, skal du trykke på tasten "⌚", indtil indikatoren for sluttid begynder at blinke "⌚".

Displayet blinker for at angive, at du nu kan indstille tiden (fig.1).

- Tryk på tasten + eller - for at indstille den ønskede sluttid.
Eksempel: sluttid kl. 13.00 (fig.2).

Registrering af sluttiden sker automatisk efter nogle få sekunder. Du kan også godkende ved at trykke på tasten "⌚".

Displayet holder op med at blinke.

Når disse tre handlinger er udført, opvarmes ovnen forskudt, så bagningen eller stegning slutter kl. 13.00.

Efter endt bagning eller stegning (programmerede tid),

- Stopper ovnen.

- Indikatoren for bage- og stegetid angiver 0:00 og begynder at blinke (fig.3).

- Der udsendes en række biplyde i et par minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe disse biplyde.

Displayet går tilbage til det aktuelle klokkeslæt, og funktionsvælgeren går tilbage til 0 (fig.4).

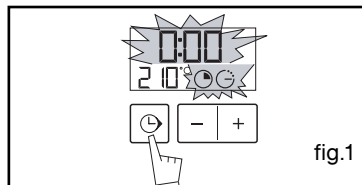


fig.1

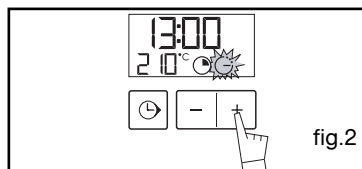


fig.2

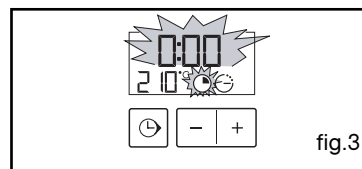


fig.3

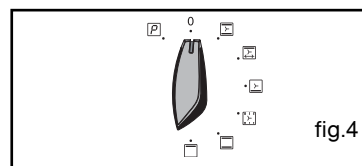


fig.4

• BRUG AF MINUTURET

- Ovnens programvælger kan benyttes som selvstændigt minurur, uden at du bruger ovnen.

I dette tilfælde har minuturets display fortrinsret over for klokkeslætsdisplayet.

- Tryk på tasten “⌚” (fig.1), indtil symbolet for minururet begynder at

blinke

⌚ -> 0.00, og det lille timeglas blinker.

- Reguler den valgte tid ved hjælp af tasterne + eller - (fig.2).

- Tryk på tasten “⌚” for at bekræfte, eller vent i nogle sekunder.

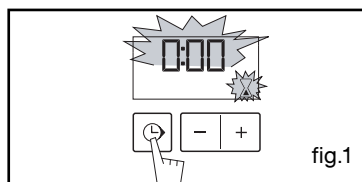


fig.1

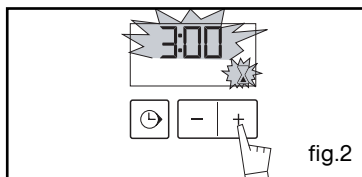


fig.2

Displayet holder op med at blinke i løbet af nogle få sekunder, og minururet starter og tæller sekunderne nedad.

Når tiden er udløbet, udsender minururet en række biplyde for at gøre opmærksom på, at forløbet er afsluttet.

Du kan trykke på en vilkårlig tast for at stoppe disse biplyde.



Advarsel!

Du kan nårsomhelst ændre eller annullere minururets programmering.

• INDSTILLING AF DISPLAYETS LYSSTYRKE

Du kan ændre lysstyrken af displayet som følger:

- Indstil og bekræft klokkeslættet på programvælgeren ved 0:10 (fig.1).

- Tryk samtidigt på tasterne + et - i ca. 10 sekunder, indtil displayet “CO” viser indstillingstilstanden (fig.2).

- Tryk på tasterne + og -, indtil du har den ønskede lysstyrke.

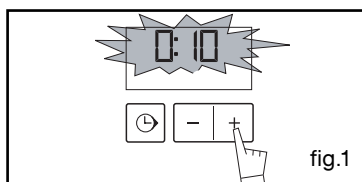


fig.1

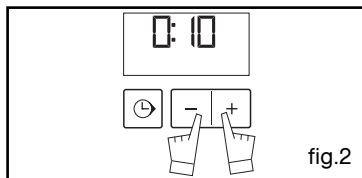
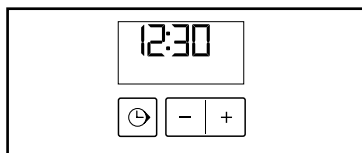


fig.2

Efter indstilling af lysstyrken skal du vente i nogle få sekunder, før du igen sætter programvælgeren på det aktuelle klokkeslæt.



*



NORMAL VARMLUFTSGRILL

(foreslået temperatur **200°C**, min. 35°C, maks. 275°C)

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre varmeelementer og luftopvarmning den luftdrevne propel.
- Hurtig temperaturstigning: Nogle retter kan sættes i en kold ovn.
- Anbefales til **kød**, **fisk** og **grøntsager**, anbragt i et lerbåd.



VARMLUFTSGRILL + STEGESPIDVENDER

(foreslået temperatur **200°C**, min. 180°C, maks. 230°C)

- Bagning eller stegning udføres skiftevis ved hjælp af det øvre element og den luftdrevne propel.
- Forvarmning er ikke nødvendig. Fjerkræ, stege og flæskesvær steges og brunes på alle sider.
- Stegespidvenderen fortsætter med at køre, indtil lågen åbnes.
- Sæt bradepanden på det nederste trin.
- Anbefales til alt **fjerkræ** eller alle **stege** på drejespid, til stegning og rosastegning af **køller**, **højreb**. For at bevare saften fra **fiskestykker**.



VARMLUFTSBUND

(foreslåede temperatur **205°C**, min. 35°C, maks. 275°C)

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af det nedre element sammen med lidt grill og varmluftopvarmning.
- Stegning nedefra med lidt varme ovenfra. Anbring grillen i den nederste rille.
- Anbefales til **fugtige retter** (madtærter, frugttærter osv.). Dejen bliver bagt nedefra. Anbefales til **retter, som skal hæve** (**sandkager**, **briocher**, **rosinkager** osv.) og til **souffleer**, som ikke har "låg".



HOLDE VARMT/BRØDDEJ

(foreslået temperatur **80°C**, min. 35°C, maks. 100°C)

- Lidt fra det øvre og nedre element sammen med luftopvarmning.
- Anbefales til **hævning af dej til brød, kager og kouglof** osv. og må ikke sættes på mere end 40°C (tallerkenopvarmning, optøning).

* **NORMAL ØKO**

(foreslået temperatur **200°C**, min. 35°C, maks. 275°C)

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre varmeelementer uden luftopvarmning-
- Foropvarming er nødvendig, inden retten sættes i ovnen.
- Anbefales til langsom og forsigtig kogning og stegning: **Marvholdigt vildt osv.** For at stege **røde stege**. For at simre retter i kokotter med låg og retter, som er tilberedt på kogeplade (**coq au vin, ragout**).

STÆRK GRILL

(foreslået temperatur **275°C**, min. 180°C, maks. 275°C)

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af det øvre varmeelement uden luftopvarmning.
- Forvarm ovnen i 5 minutter. Sæt bradepanden på det nederste trin til opsamling af stegefedt.
- Anbefales til stegning af **koteletter, pølser, brødsiver og kæmperejer anbragt på grillen**.

** Anvendt(e) sekvens(er) til skriftlig meddelelse om energimærkning til el-ovne til husholdningsbrug i overensstemmelse med den europæiske standard EN 50304 og i henhold til EF-direktiv 2002/40/EF.*

• RENGØRING AF UDVENDIG OVERFLADE

Til rengøring af den elektroniske programvælgers rude og ovnlågen skal der anvendes en blød klud med lidt rengøringsmiddel til vinduer.

Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

• RENGØRING AF OVNLÅGE

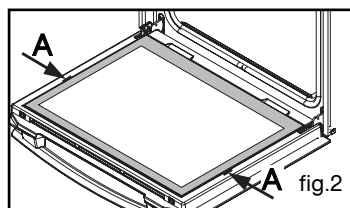
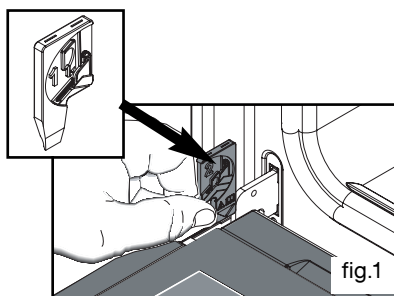


Advarsel!

Lad apparatet køle af, inden du begynder at afmontere ruden.

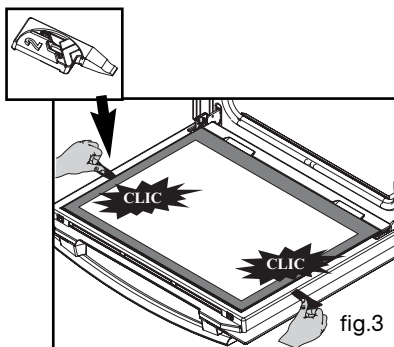
- Luk ovnlågen helt op, og fastgør den ved hjælp af de to røde stoppestifter (fig.1).

De er leveret sammen med apparatet i et lille plasticomslag.



- Tag den første rude ud som følger:
Isæt de to andre røde stoppestifter i de relevante placeringer **A** (fig.2).

Løft op og ned, indtil ruden kommer ud (fig.3).



- Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.

Ruden må ikke lægges i vand.

Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

- Tag evt. hele enheden ud af ovnlågen. Denne enhed består af en eller to ruden i henhold til modellen og har fire stoppestifter af sort gummi i hvert hjørne (fig.4).

- Efter rengøringen skal de fire gummihjørner isættes igen forsigtigt som følger:

* øverst til venstre: L

* øverst til højre: R

Anbring enheden i ovnlågen, så L og R er placeret i siden med hængsler.

- Hvis ovnen er udstyret med en enkelt rude, skal den være anbragt tættest på det glas, der kan tages ud.

- Sæt det sidste glas på plads med angivelsen "P.Y.R.O.L.Y.S.E" anbragt ud mod dig (fig.5).

- Tag de røde stoppestifter af.

Apparatet er klar til brug igen.

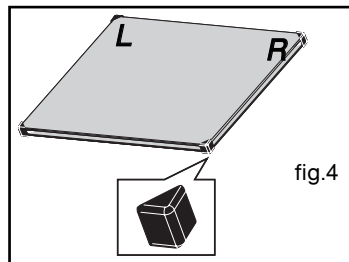


fig.4

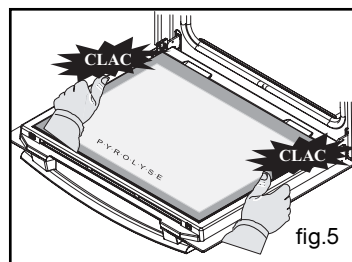


fig.5

• PYROLYSEOVN

- Denne type ovn renses ved høj temperatur og fjerner snavs, som stammer fra sprøjt eller spild.

- Udsendt røg og lugte fjernes ved passage gennem en katalysator.

Pyrolyse må kun igangsættes for rensning, hvis ovnen er fyldt med fedt.

Hvornår er en pyrolyse nødvendig?

- Når ovnen ryger ved forvarmning, eller der udsendes meget røg under bagning eller stegning.

- Når ovnen udsender en lugt, efter at den er nedkølet efter tilberedning af forskellige retter (lam, fisk, grillader osv.).

Pyrolyse er ikke nødvendig efter hver anvendelse af ovnen, men kun når ovnen er meget snavset.

Bagning eller stegning efterlader kun lidt snavs	Biskuitter, grøntsager, bagværk, tærter, souffler osv.	Kogning og stegning uden sprøjt: Pyrolyse er ikke nødvendig.
Bagning eller stegning efterlader snavs	Kød, fisk (i et fad), farserede grøntsager.	Pyrolyse kan være nødvendig for alle tre stegetyper.
Bagning eller stegning meget snavs	Store stykker kød på spid.	Pyrolyse kan udføres efter en stegning af denne type, hvis der har været meget sprøjt.

- **SIKKERHEDSANVISNINGER**



Advarsel!

- Inden start af pyrolyse **skal alt tilbehør tages ud af ovnen, herunder køkkentøj.**

Inden start af pyrolyse skal alt overskydende snavs fjernes for at undgå risiko for brand eller overdreven røgproduktion.

- Under pyrolyse bliver fladerne meget varmere end under normal brug, derfor skal du holde børn væk fra ovnen.

- Læg ikke sølvpapir i bunden af ovnen for at spare på rengøringen: Det kan forårsage en overophedning, som ødelægger emaljen inden i ovnen.


• START AF RENGØRING

For at udnytte den varme, der allerede er ophobet i ovnen, og spare på energien:

Start en pyrolyse lige efter en stegning.

Tag plader, rist og bradepande ud af oven og fjern evt. overskydende snavs.

Kontrollér, at programvælgerens display viser det korrekte klokkeslæt, og at displayet ikke blinker. (fig.1).

Du skal blot stille programvælgeren i positionen  "Pyrolyse" (fig.2).

Ovnen kan ikke bruges i ca. 2½ timer (2 timer til pyrolyse + 30 minutters nedkøling). Denne varighed kan ikke ændres.

Denne tid omfatter nedkølingstid, indtil ovnlågen åbnes.

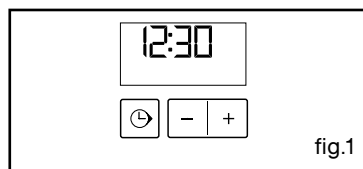


fig.1

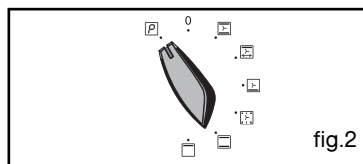


fig.2

• SLUT PÅ RENGØRING

Pyrolysen stopper automatisk, og derefter kan ovnlågen åbnes.

Efter endt pyrolyse viser displayet 0:00.

Drej funktionsvælgeren til positionen 0. (fig.3).

Når ovnen er blevet kold, skal du tage en fugtig klud og tørre den hvide aske op. Ovnen er ren igen, og du kan nu bage eller stege i den.

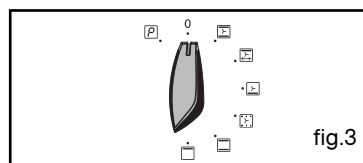


fig.3



Advarsel!

Ovnlågen låses automatisk få minutter efter start af rengøringscyklussen. Pyrolysen stopper automatisk. Når temperaturen når ca. 275°C, kan man åbne ovnlågen igen.



Advarsel!

Hæng aldrig viskestykker eller karklude på ovnens håndtag.

Du har et problem med ovnen, men det betyder ikke nødvendigvis, at ovnen er i stykker. **Kontrollér altid følgende punkter:**

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER	HVAD SKAL JEG GØRE?
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> - Ovnen er ikke tilsluttet. - Installationens sikring er defekt. - Den valgte temperatur er for lav. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Tilslut ovnen. ➔ Skift installationens sikring, og kontroller dens værdi (16 A). ➔ Øg den valgte temperatur.
Låsen blinker.	<ul style="list-style-type: none"> - Fejl i lukning af ovnlåge. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ring til Kundeservice.
Ovnens pære er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> - Pæren dur ikke. - Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Udskift pæren. ➔ Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.
Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> - Ovnlågen er ikke lukket korrekt. - Lukkesystemet er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Kontroller, at ovnlågen er lukket korrekt. ➔ Ring til Kundeservice.
Ovnen udsender nogle biplyde.	<ul style="list-style-type: none"> - Tilberedning i gang. - Efter kogning. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Den valgte temperatur er nået. ➔ Den programmerede bagning eller stegning er afsluttet.



Advarsel!

- Reparationer af apparatet må kun udføres af fagfolk. Reparationer, som ikke udføres i henhold til reglerne, kan være til fare for brugeren.



Gode råd

Hvis du ikke selv kan afhjælpe fejlen, skal du straks kontakte Kundeservice.



Advarsel!

- *Afbryd altid ovnen, inden der røres ved pæren for at undgå elektrisk stød, og lad evt. apparatet køle af.*



Gode råd

Tag en gummihandske på for at lette afmonteringen, når du skruer lampeglasset af og pæren ud.

• **UDSKIFTNING AF PÆRE**

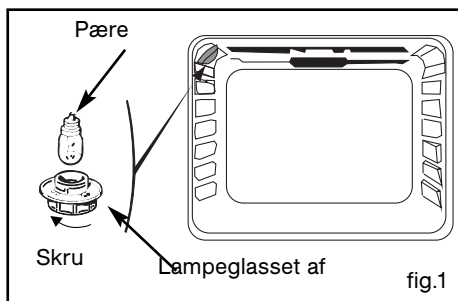
Pæren er anbragt i loftet inden i ovnen.

- Tag ovenledningerne ud af stikkontakten.
- Skru lampeglasset af (fig.1).
- Skru pæren ud i samme retning.

Pærens egenskaber:

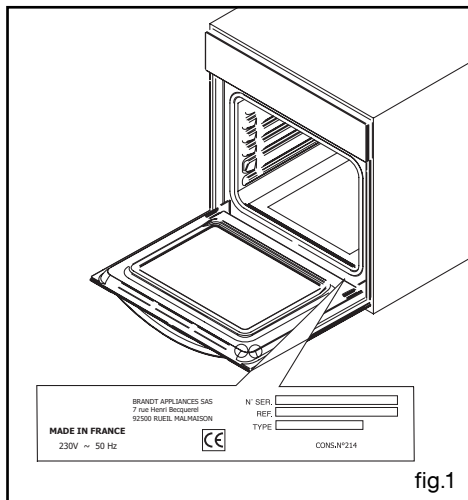
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- sokkel E 14

- Udskift pæren, sæt lampeglasset i, og tilslut ovnen igen.



• REPARATION

Eventuelle reparationer skal udføres af en professionel kvalificeret tekniker. Når du ringer, skal du referere til apparatets model, type og serienr. Disse oplysninger finder du på skiltet (Fig. 1).



ORIGINALDELE:

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes **originaldele**.

