

FR

EN

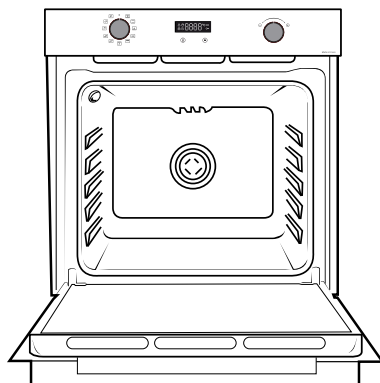
ES

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



BVCert.6011825

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

	Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque BRANDT est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.
--	--

Retrouvez-nous sur
www.brandt.fr



IMPORTANT :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	7
Environnement.....	7
1 - INSTALLATION.....	8
Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
Raccordement électrique.....	9
2 - DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	10
Présentation du four	10
Afficheur et touches de commandes.....	10
Accessoires (selon modèle)	11
3 - UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	12
Réglages.....	12
Menu réglages.....	13
Démarrage d'une cuisson	15
4 - ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL.....	17
Nettoyage intérieur - extérieur.....	17
Nettoyage de la surface extérieure.....	18
Démontage des vitres de la porte	18
5 - ANOMALIES ET SOLUTIONS	20
Anomalies et solutions	20
6 - SERVICE APRÈS-VENTE	21
Interventions.....	21
Relations consommateurs.....	21
Pièces d'origine	21
7 - CONSEILS DE CUISSON.....	22
8 - RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	24
9 - ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION	25



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

À la réception de l'appareil

Déballer-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.

Avant la 1ère utilisation

Chauffez votre four à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

Informations importantes

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

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.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, 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.

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

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

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

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

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par



des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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



MISE EN GARDE :

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et

enlevez les éclaboussures importantes.

- Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- 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.



MISE EN GARDE :

- S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé



par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



ENVIRONNEMENT



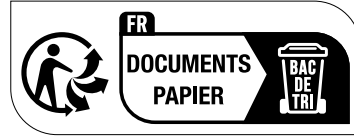
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

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 en vigueur 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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de $\varnothing$ 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec 2 vis à bois non fournies (tête ronde de diamètre 3 mm et longueur 30 mm).

Veillez à ne pas utiliser de visseuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four. Remplacez les butées caoutchouc.



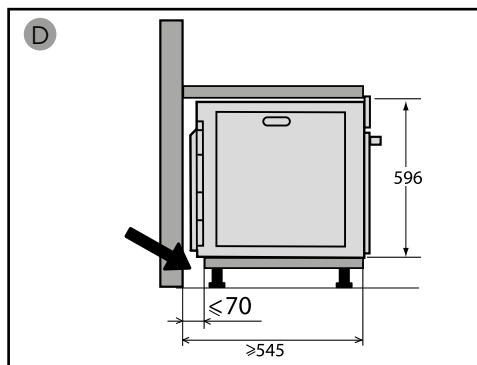
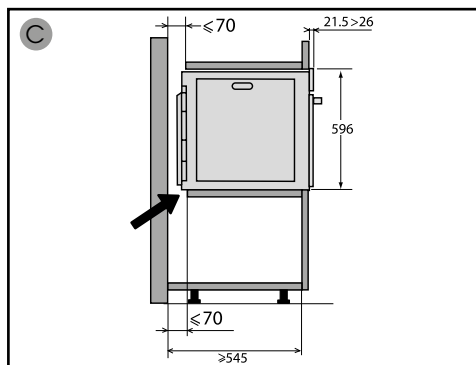
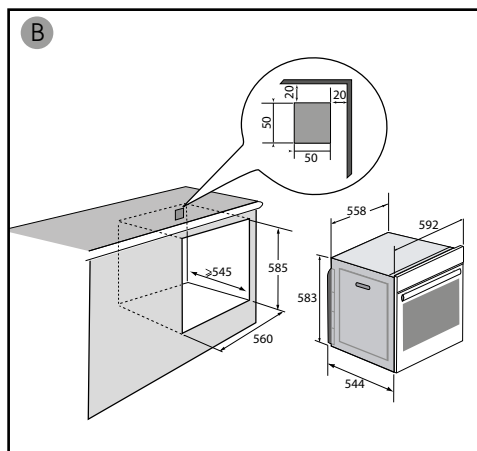
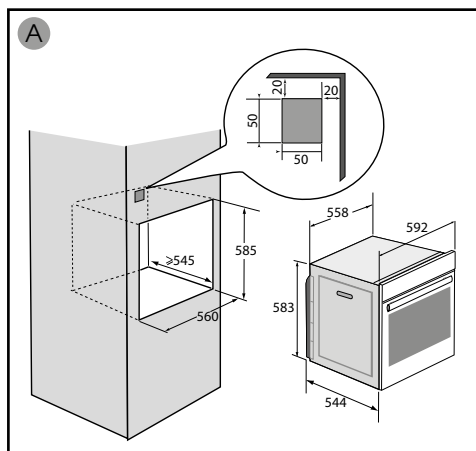
Conseil :

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



ATTENTION :

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.





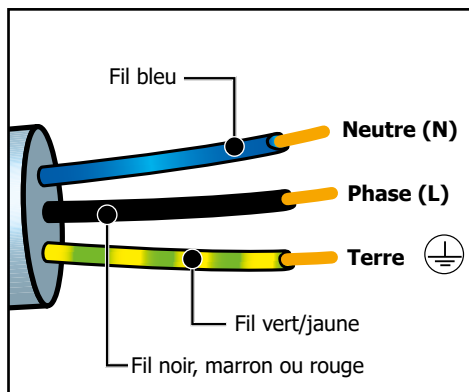
INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de 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. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.



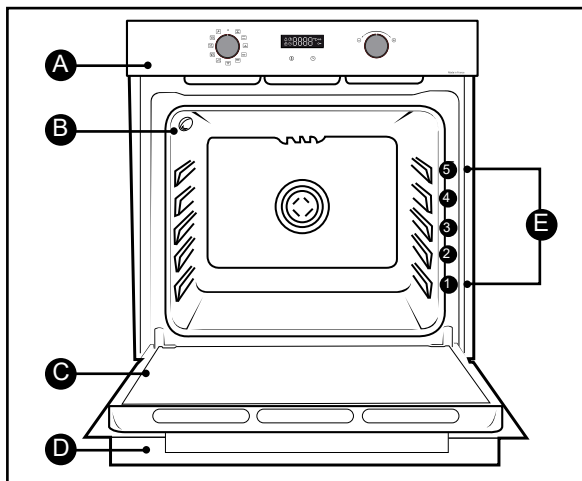
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

• Avant la première utilisation

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



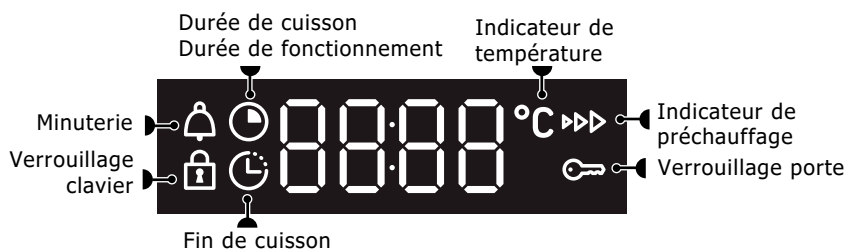
PRÉSENTATION DU FOUR



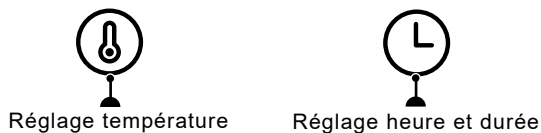
- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Porte
- D** Poignée
- E** Gradins
(ce four dispose de 5 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 5).

AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

• Afficheur



• Touches



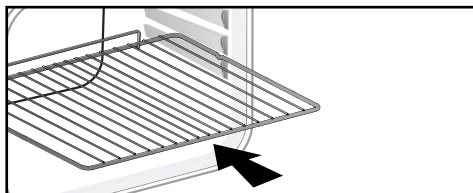


ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

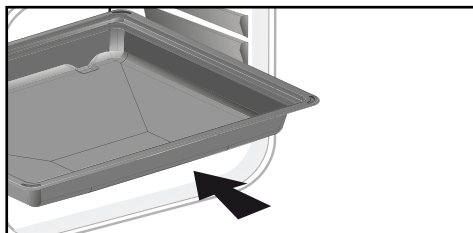
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



• Plat multi usages 45 mm

À insérer dans les gradins sous la grille. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



CONSEIL :

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond du plat multi usages 45 mm.



MISE EN GARDE :

Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

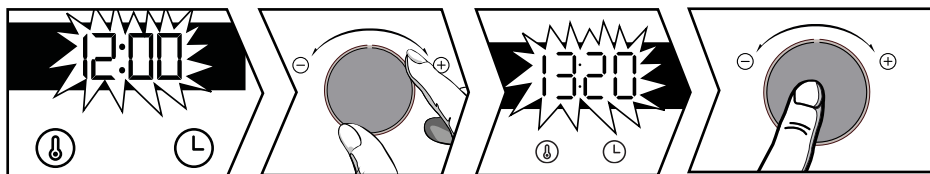
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

RÉGLAGES

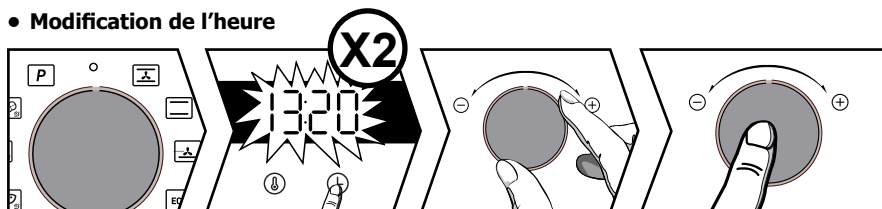
• Mise à l'heure



À la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00. Réglez l'heure avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

En cas de coupure de courant, l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

• Modification de l'heure



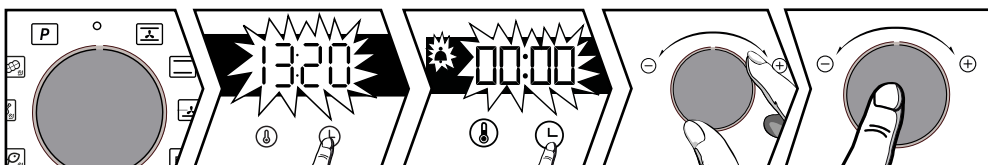
La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche , le symbole apparaît. Appuyez de nouveau sur .

Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

• Minuterie

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.



La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche , le symbole apparaît. La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette, le compte à rebours se lance, l'heure réapparaît. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB : vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.



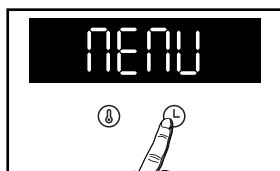
• Verrouillage clavier (sécurité enfants)



Appuyez simultanément sur les touches 0 et L jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches 0 et L jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela : appuyez sur la touche L jusqu'à l'affichage de « MENU » pour accéder au mode de réglage.



Sélectionnez avec la manette les différents réglages. Validez votre choix en appuyant sur la manette, activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, validez avec la manette (voir tableau) :

	AUTO : En mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 s ON : En mode cuisson, la lampe est constamment allumée, sauf en mode ECO
	Activez/désactivez les bips des touches
	Activez/désactivez le mode préchauffage
	Activez/désactivez le mode démonstration
	Information SAV

Pour sortir du « MENU », appuyez de nouveau sur L.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

MODES DE CUISSON

Fonctions manuelles :



TRADI VENTILÉ*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

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



TRADITIONNEL

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

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



SOLE PULSÉE

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux, etc.). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof, etc.) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



ECO*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.

Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



GRIL FORT

Positions 1 à 4

Préconisation : Position 4

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée, etc.



GRIL PULSÉ

Température mini 100°C maxi 250°C

Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez le plat multi usages 45 mm au gradin du bas.

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



PAIN

Température mini 35°C maxi 220°C

Préconisation : 205°C

Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

Fonctions automatiques :

Brandt vous propose 3 nouvelles fonctions automatiques de cuisson afin de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et d'obtenir une cuisson plus rapide.



VOLAILLES

Recommandé pour la cuisson des poulets.



POISSONS

Recommandé pour la cuisson des poissons entiers (saumon, bar, cabillaud, etc.).



VIANDES BLANCHES

Recommandé pour conserver le moelleux et le fondant des rôtis de veau.

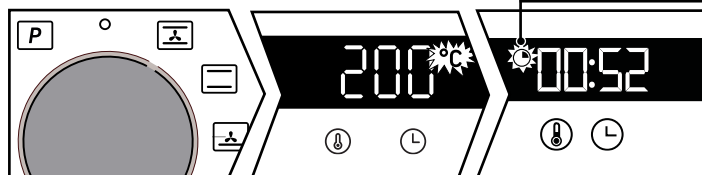
Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'ajuster le poids sur votre afficheur à l'aide de la manette +/- et de valider la valeur en appuyant sur la manette +/-.

**Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.*



DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• Démarrage d'une cuisson immédiate



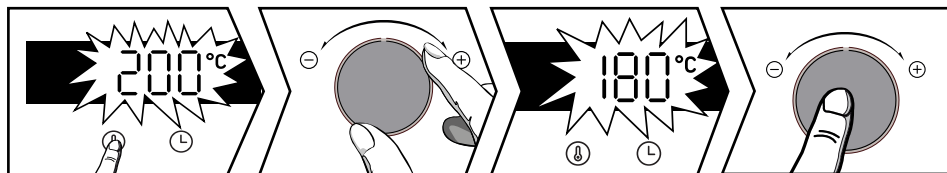
Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

Le programmeur affiche l'heure celle ci ne doit pas clignoter.
Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix.

Pour les fonctions manuelles :

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

• Modification de la température

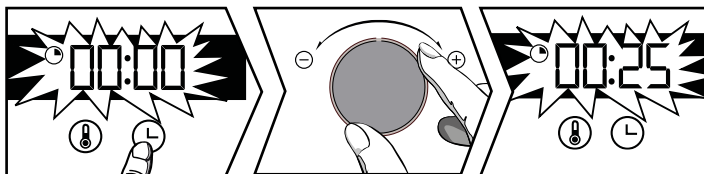


Appuyez sur ④.

Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.



• Modification de la durée



Système « Smart Assist »

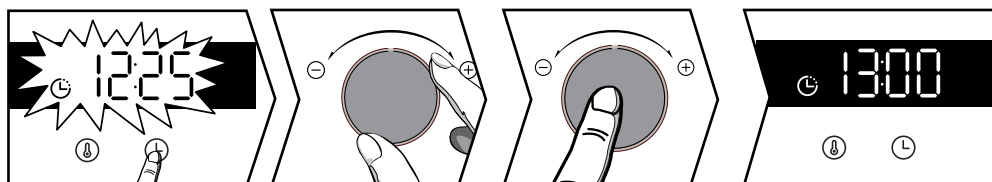
Votre four est équipé de la fonction « Smart Assist » qui lors d'une programmation de cuisson, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

Si vous changez la durée validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON	DURÉE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

Appuyez sur . Votre four vous préconise une durée qui est modifiable. Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

• Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -.

Validez en appuyant sur la manette.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

NB : Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Gril.



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

• Nettoyage de la cavité par pyrolyse

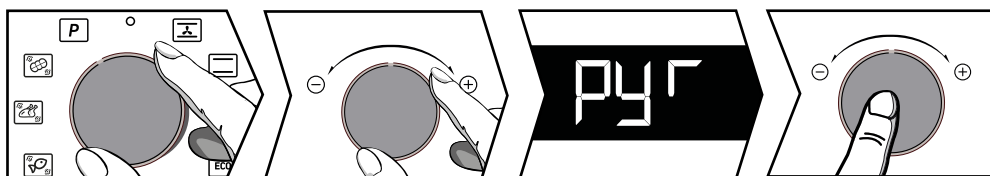


ATTENTION

Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

• Autonettoyage immédiat



Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions **P** : choisir votre pyrolyse à l'aide de la manette + et - en fonction du degré de salissure de votre four et validez en appuyant sur la manette.

Selon votre choix :

PYR = **Pyrolyse de 2 heures**, validez en appuyant sur la manette.

--P **P-E** = **PyroExpress* ou Pyrolyse ECO (1 heure 30)*** validez en appuyant sur la manette.

À la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille. Ramenez la manette de fonctions sur 0.

*PyroExpress en 59 minutes

--P = **PyroExpress***

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.

• Autonettoyage différé

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche **⌚** et réglez la nouvelle heure de fin avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette. L'autonettoyage démarrera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée. Remettez la manette de fonctions sur 0 à la fin du nettoyage.



NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

Démontage des vitres de la porte



ATTENTION :

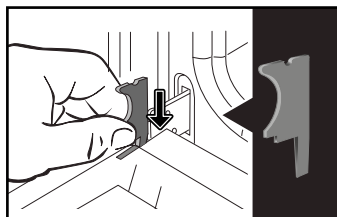
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

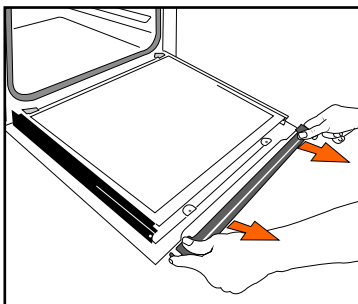
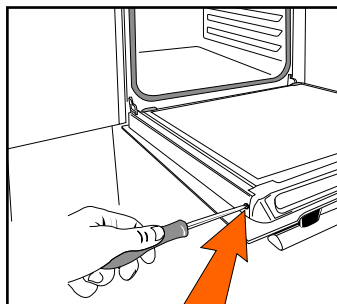
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

• Nettoyage des vitres de la porte

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la cale plastique fournie avec votre appareil.



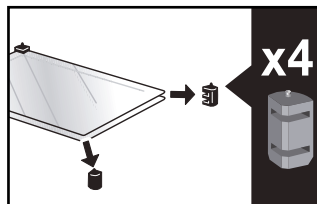
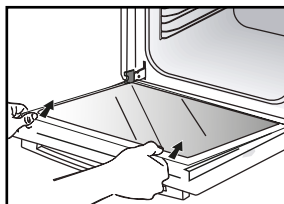
Dévissez les deux vis situées de chaque côté des montants de la porte à l'aide d'un tournevis Torx (T20), puis retirez la traverse en tirant vers vous .





IMPORTANT :

Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1^{ère} vitre (face brillante vers vous)

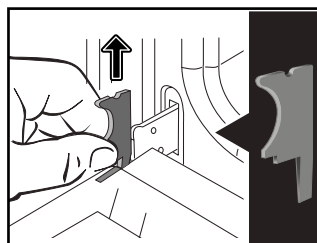
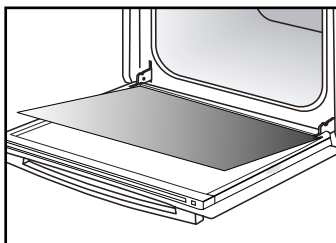
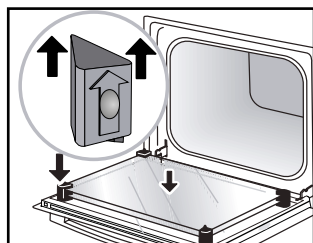


Retirez la première vitre : la porte est composée de deux vitres intérieures avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer. Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

• Remontage des vitres de la porte

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

Engagez la dernière vitre dans les butées, ensuite repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la cale plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

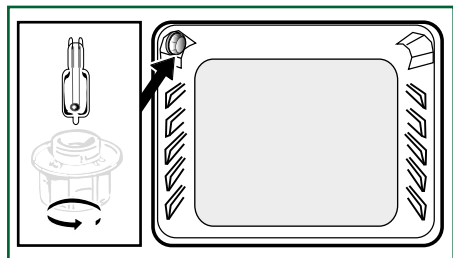


• Remplacement de la lampe



IMPORTANT :

Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.



Caractéristiques de la lampe :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et remplacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

ANOMALIES ET SOLUTIONS**Le four ne chauffe pas.**

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service.

Augmentez la température sélectionnée.

La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible.

Vérifiez si le four est bien branché.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le symbole clignote dans l'afficheur.

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

Cuisson au bain-marie.

Veuillez privilégier les modes de cuissons ventilés pour vos cuissons au bain-marie.

Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation.

Retirez votre appareil et déplacez le cordon.

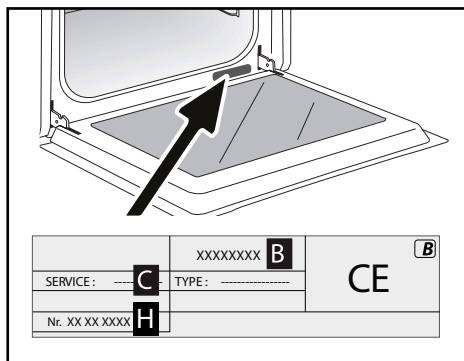
Remplacez votre four.



SERVICE APRÈS-VENTE

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, **www.brandt.com** rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



PLATS	*		*		*		*		*		*		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Viandes													
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2					60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2					60-70
Rôti de boeuf	240	2											30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2	60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60
Volailles grosses pièces	180	1											60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3	20-30
Côtes de porc / veau					210	3							20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3					210	3	20-30
Côtes de mouton					210	3							20-30
Poissons													
Poissons grillés					275	4							15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3					30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3					15-20
Légumes													
Gratins (aliments cuits)					275	2							30
Gratins dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagnes	200	3					180	3					45
Tomates farcies	170	3					160	2					30
Pâtisseries													
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									35
Biscuit roulé	220	3											5-10
Brioche	180	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Crèmes	165	2											30-40

* Selon modèle

CONSEILS DE CUISSON

FR

PLATS	*		*		*		*		*		*		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Pâtisseries													
Cookies - Sablés	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues	100	2											60-70
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Tarte pâte brisée	200	1					195	1					30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1					20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1					10-30
Divers													
Brochettes	220	3			210	4							10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2					80-100
Pizza pâte brisée	200	2											30-40
Pizza pâte à pain													15-18
Quiches													35-40
Soufflé													50
Tourtes	200	2											40-45
Pain	220						200		220				30-40
Pain grillé	180				275	4-5							2-3
Cocottes fermées (daube)	180	2											90-180

* Selon modèle



Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



informação de acesso aos dados pessoais (UE n° 60/2014)
informações relativas a fundos domésticos (UE n° 60/2014)
informações relativas à saúde pública (UE n° 60/2014)
informações sobre o meio ambiente (UE n° 60/2014)

[illegible]

ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION

FR

SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.

FR

EN

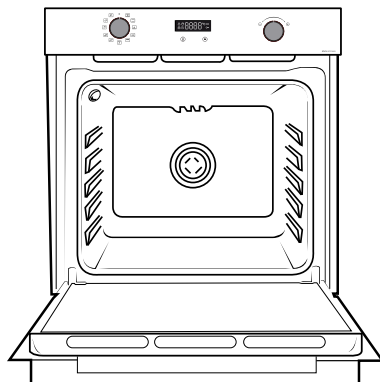
ES

Brandt



USER INSTRUCTIONS

OVEN



BVCert.6011825

Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. It comes packed with more than 60 years of expertise, innovative spirit and passion.

In a continuous effort to better satisfy your needs, our customer service department is available to listen and answer all your questions and receive any suggestions you may have.

Visit our website at **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is pleased to be on hand to offer daily support and to help you make the most of your purchase.

 ORIGINE FRANCE® GARANTIE	BVCert.6011825	The "Origine France Garantie" label guarantees consumers the product traceability by providing them with a clear and objective indication of origin. BRANDT is proud to affix this label to the products made in our French plants based in Orléans and Vendôme.
--	-----------------------	---

www.brandt.com



IMPORTANT:

Before switching your appliance on, please read this user guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation.

SAFETY INSTRUCTIONS	4
ENVIRONMENT	6
1 - INSTALLATION	7
Choice of location and fitting	7
Electrical connection	8
2 - DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE.....	9
Description of the oven	9
Display and control buttons	9
Accessories (depending on the model)	10
3 - USING YOUR APPLIANCE.....	11
Settings	11
Settings menu	12
Start a cooking programme	14
4 - CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	16
Cleaning the inner and outer surfaces	16
Cleaning the outer surfaces	17
Removing the over door glass panels	17
5 - ANOMALIES AND SOLUTIONS.....	19
Anomalies and solutions.....	19
6 - AFTER-SALES SERVICE	20
SERVICE CALLS	20
CUSTOMER RELATIONS	20
GENUINE REPLACEMENT PARTS	20
7 - COOKING TIPS	21
8 - ENERGY EFFICIENCY.....	23
9 - FUNCTION PERFORMANCE TESTS.....	24



SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



IMPORTANT:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING:

— The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



SAFETY INSTRUCTIONS

EN



WARNING:

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.



The electrical plug must remain accessible after installation.

— It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The ma-

terial of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door..

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; Farms; Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.



Environment



- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect 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.

The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive on electrical and electronic equipment waste.

Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

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



INSTALLATION

EN

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a worktop (A) or in a column (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

Install the oven in the furniture. Secure the oven with 2 wood screws (not supplied - round head, diameter: 3 mm and length: 30 mm). Attach the oven with the two screws. Do not use an electric screwdriver as this could damage the enamel on your oven. Replace the rubber stops.



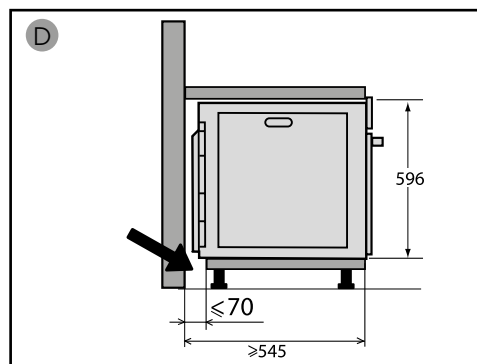
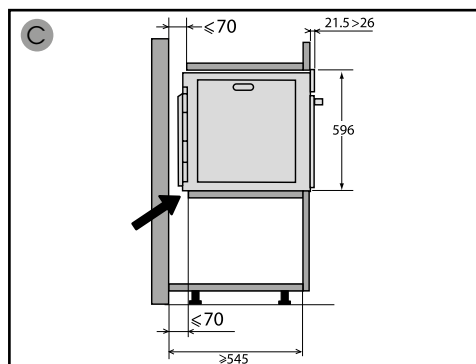
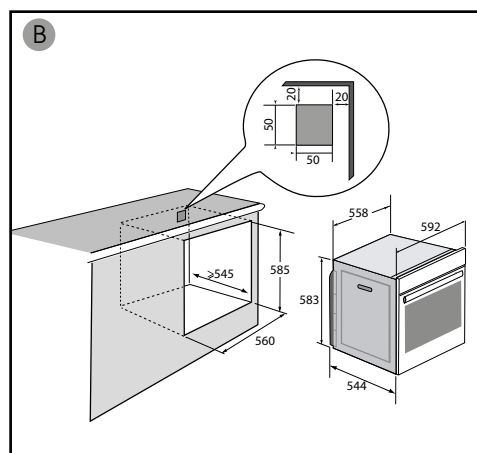
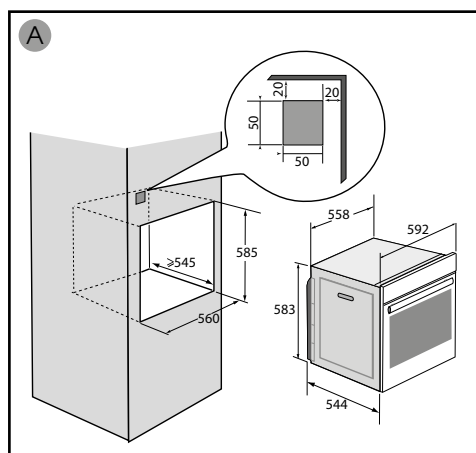
Tip:

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



WARNING:

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact 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.





ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5 mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

WARNING

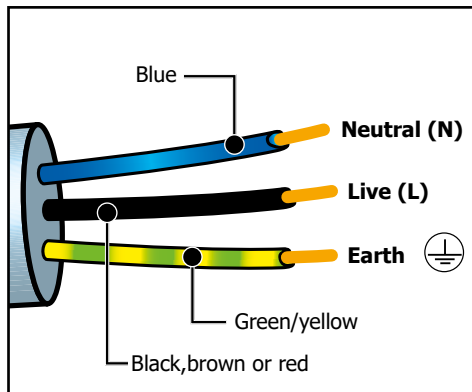
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

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

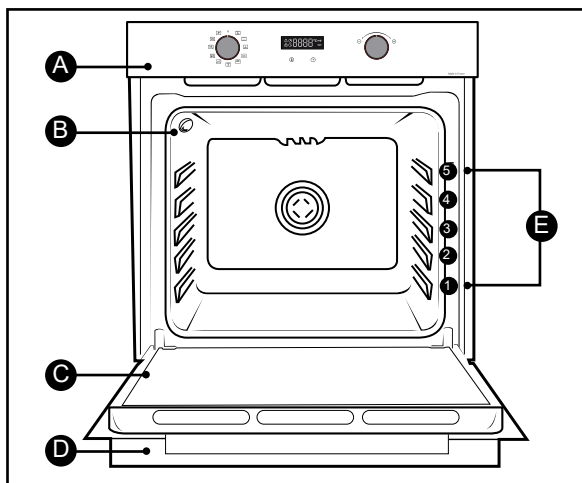
• Prior to first use

Before using your oven for the first time, heat it with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature to break in the appliance. The mineral wool surrounding the oven cavity may initially give off a particular odour due to its composition. You may also notice smoke development. This is normal.





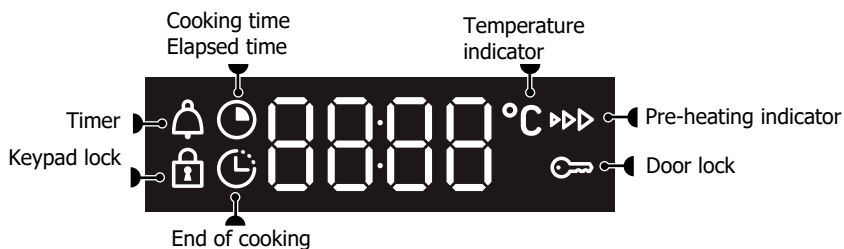
DESCRIPTION OF THE OVEN



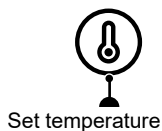
- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle
- E** Shelf runners
(this oven has 5 positions for the accessories: shelf 1 to 5).

DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

• Display



• Keys



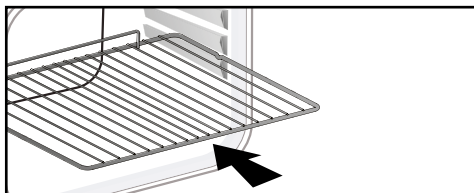


ACCESSORIES (depending on the model)

• Anti-tip safety rack

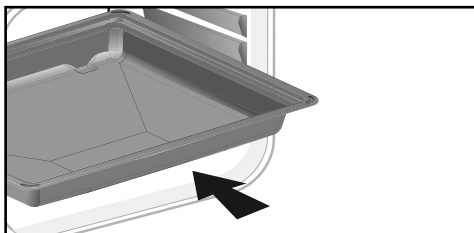
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

Insert the anti-tip safety grid towards the back of the oven.



• 45 mm multi-purpose drip tray

To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



TIP:

To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.



WARNING:

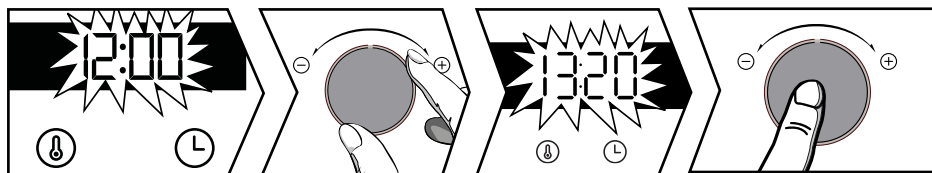
Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning.

The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.



SETTINGS

• Setting the clock

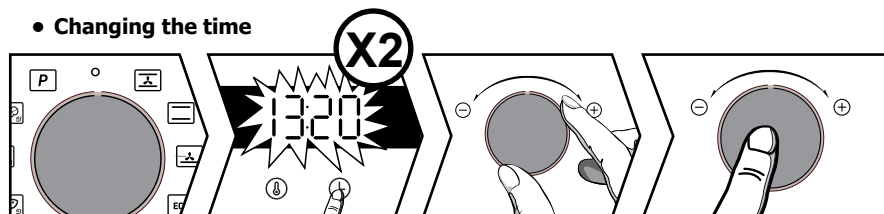


When switching on, the display flashes at 12:00. Set the clock with + and - knob.

Confirm by pressing the knob.

If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

• Changing the time



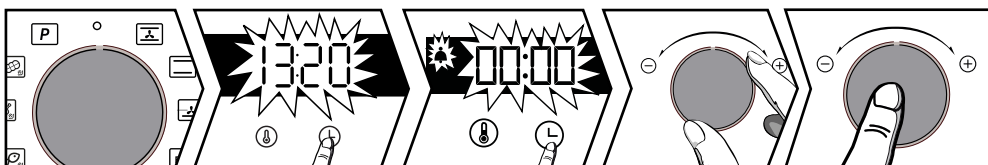
The function selector must be in position 0.

Press the key, the symbol appears. Press again.

Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

• Timer

This function can only be used when the oven is off.



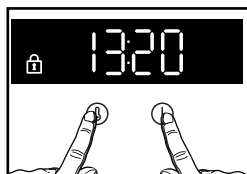
The function selector must be in position 0.

Press the key, the symbol appears. The minute minder flashes. Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob, the timer will then start and the current time reappears. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

Note: you can modify or cancel the timer at any time. To cancel, return to the timer's menu and set it to 00:00.



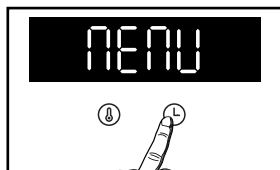
• Keypad lock indicator (child safety device).



Press and at the same time until the symbol appears on the screen.
To unlock it, press the and keys until the symbol disappears from the screen.

SETTINGS MENU

You can change different parameters of your oven, to do so: press the key until "MENU" displays to access the settings mode.



Use the knob to select the different settings. Confirm your choice by pressing the knob, activate and deactivate the different parameters with the + and - knob, and confirm with the knob; see table:

	AUTO: In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds ON: In cooking mode, the light stays on all the time, except in ECO mode
	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
	Activate/de-activate pre-heating mode
	Activate/de-activate demonstration mode
	After-sales information

To exit the "MENU", press again.



USING YOUR APPLIANCE

COOKING MODES

Manual functions:



CONV. VENTILATED*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

Recommended for meat, fish and vegetables, preferably placed in an earthenware dish.



CONVENTIONAL

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.

Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).



PULSED BOTTOM

Min. temperature 75°C, max. 250°C

Recommendation: 180°C

Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



ECO*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.

This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.

All types of cooking are done without preheating.



FULL GRILL

Positions 1 to 4

Recommendation: Position 4

Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.



PULSED GRILL

Min. temperature 100°C, max. 250°C

Recommendation: 200°C

Roasts and poultry are juicy and crisp all over.

Insert the 45 mm multi-purpose drip tray onto the bottom shelf runners.

Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To keep fish steaks moist.



BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C

Recommendation: 205°C

Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

Automatic functions:

Brandt offers you 3 new automatic cooking functions to preserve the nutritional qualities of food and cook it faster.



POULTRY

Recommended to cook chicken.



FISH

Recommended to cook whole fish (salmon, bass, cod, etc.).



WHITE MEAT

Recommended to preserve the juiciness and tenderness of veal roasts.

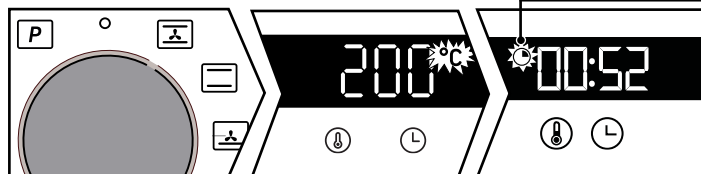
To use these 3 functions, simply adjust the weight on your display with the +/- knob and confirm it by pressing this knob.

**Cooking mode as per standard EN 60350-1: to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.*



START A COOKING PROGRAMME

- **Start a cooking programme immediately**



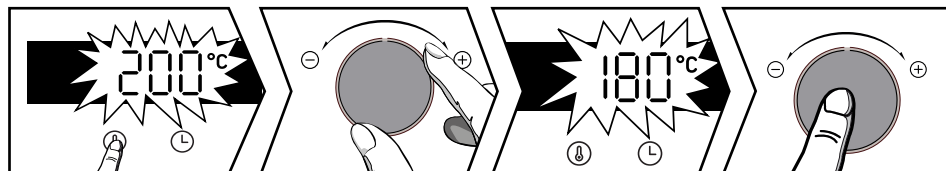
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.

The time displayed by the programmer is not flashing.
Turn the function selector to any position.

For manual functions:

The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

- **Changing the temperature**

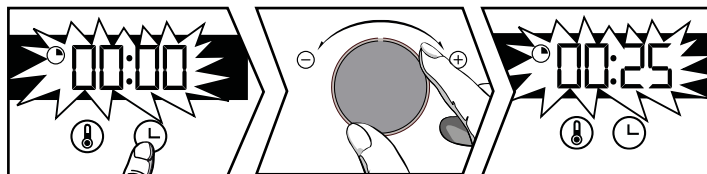


Press ④.

Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.



• Changing the cooking time



"Smart Assist" system

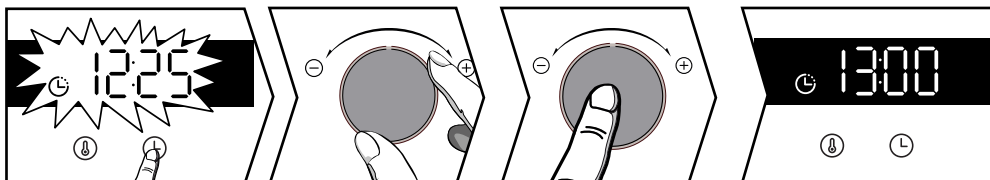
Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the knob. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING FUNCTIONS	Cooking time
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

Press . Your oven suggests a cooking time which can be modified. Set the cooking time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

• Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press ; the cooking end time flashes. Set the new cooking end time with + and - knob.

Confirm by pressing the knob.

The cooking end time display stops flashing.

Your oven will start later on to finish cooking at the selected time.

Note: This function is not available with the Grill setting.



CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

- Cleaning the oven cavity with pyrolysis

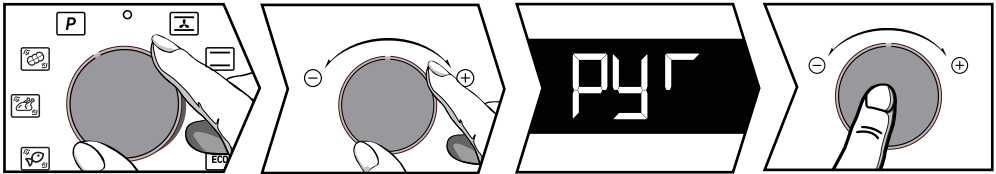


WARNING

Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning by pyrolysis only occurs after the door locks automatically, it is then impossible to unlock the door.

- Immediate self-cleaning



The programmer must display the time of day and must not be flashing. Select the self-cleaning cycle with the function selector **P** : select your pyrolysis cycle with the + and - knob depending on the degree of soiling of your oven, and confirm by pressing the knob.

Select between:

pyr = 2-hour **pyrolysis cycle, confirm by** pressing the knob.

--P P-E = **PyroExpress* or ECO Pyrolysis (1H30)*** confirm by pressing the knob.

At the end of the cleaning cycle, 00:00 will appear on the display and the door will be unlocked. Turn the function selector back to 0.

* **PyroExpress in 59 minutes**

--P = **PyroExpress***

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin.

- Delayed self-cleaning

You can choose to delay the start of the pyrolysis cycle: When the programme duration displays on the screen, press the **⌚** key and set the new end time with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The self-clean will start later on to end at the new set time. Turn the function selector back to 0 once the cleaning cycle has ended.



CLEANING THE OUTER SURFACES

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

Removing the over door glass panels



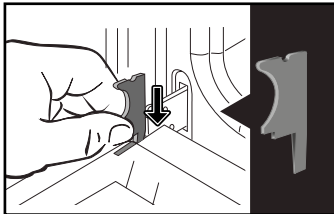
IMPORTANT:

Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

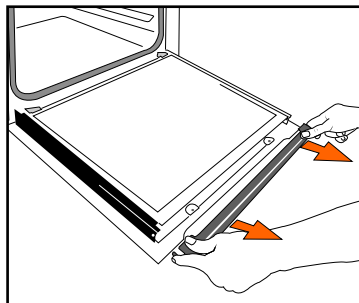
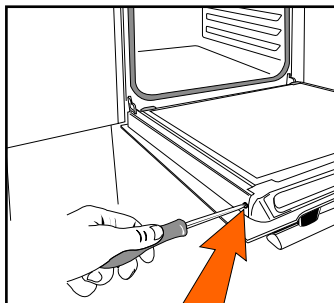
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid. To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

• Removing the oven door glass panels

Open the door fully and block it with the plastic wedge provided with your appliance.



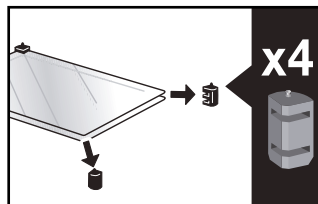
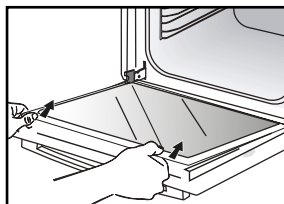
Unscrew the two screws on either side of the door mounts using a Torx screwdriver (T20), then pull the rail out towards you.





IMPORTANT:

Make sure to note the fitting orientation of the first glass panel (shiny surface towards you)



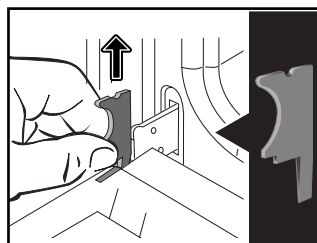
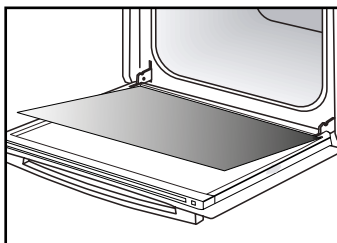
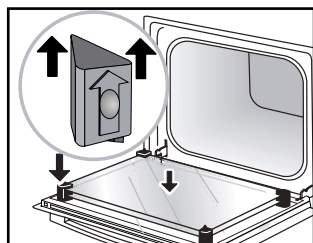
Remove the first glass panel: the door consists of two inside glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove the inside panels to clean them.

Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

• Reassembling the oven door glass panels

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.

Insert the last glass panel into the stops, reposition the rail and screw it back in. Remove the plastic wedge before closing the door. Your appliance is now ready to use again.

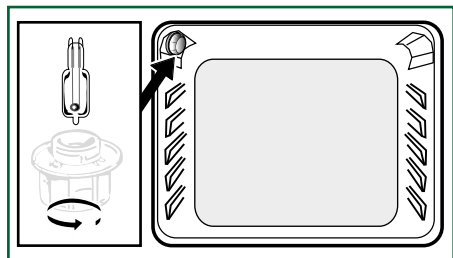


• Replacing the light bulb



IMPORTANT:

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.



Bulb details:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source with energy rating G.

ANOMALIES AND SOLUTIONS

The oven is not heating.

Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

The oven light is not working.

Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

The cooling fan continues to operate after the oven stops.

This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

The pyrolysis cleaning cycle does not begin.

Check that the door is locked. There may be a door locking or temperature sensor fault. If the fault persists, contact the Customer Service Department.

The symbol flashes in the display.

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

Cooking in a bain-marie.

Please use ventilated cooking methods when cooking in a bain-marie.

Vibration noise.

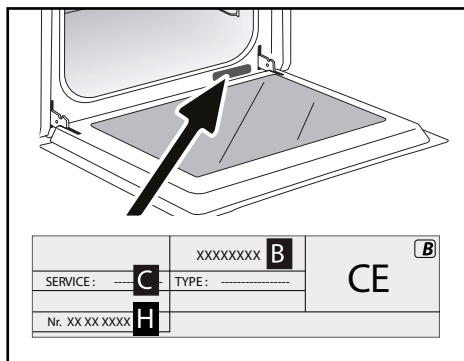
Make sure the power cord is not in contact with the rear surface of the oven.

This will not have any impact on your appliance's operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.



SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.



B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

CUSTOMER RELATIONS

To learn more about our products, you can visit our website:

www.brandt.com

you can contact us:

> Via our website, www.brandt.com section "SERVICES".

> By e-mail to the following address:

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> write to us at the following postal address:

Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.



EN

[illegible]

COOKING TIPS

TYPE OF FOOD	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	 LEVEL	min.					
Pastries													
Cookies - Shortbread biscuits	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Meringues	100	2											60-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Medium choux pastry	200	3					180	3					30-40
Puff pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3					5-10
Savarin cake	180	3											30-35
Shortcrust pastry tart	200	1					195	1					30-40
Fine puff pastry tart	215	1					200	1					20-25
Other													
Skewers	220	3			210	4							15-20
Hot water bath terrine pâté	200	2					190	2					80-100
Shortcrust pizza	200	2											30-40
Bread dough pizza													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé													50
Savoury pies	200	2											40-45
Bread	220						200		220				30-40
Toasted bread	180				275	4-5							2-3
Casseroles (stews)	180	2											90-180

* Depending on model



All the T°C and cooking times are given for preheated ovens

Note: Before placing it in the oven, meat must be kept at room temperature for at least one hour.

EQUIVALENT: GAS MARKS T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Gas marks	1	2	3	4	5	6	7	8	9 and max



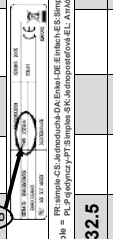
ENERGY EFFICIENCY



EN

EN	Information for domestic users (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les utilisateurs domestiques (UE n° 662014)
ES	Información relativa a los usuarios domésticos (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se lidí pro domácnosti (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for husejere i husholdning (UE n° 662014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς καταναλωτές (UE n° 662014)

PT	Informação dirigida aos utilizadores domésticos (UE n° 662014)
PL	Informacje relative a osobom domowym (UE n° 662014)
SK	Informácia týkajúca sa ľudí na domáce použitie (UE n° 662014)
SV	Information om hushållsbrukare (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	EN Symbol
Type name			EN Type name	EN Type name
Model identification			EN Model identification	EN Model identification
Type of oven	Simple		EN Type of oven	EN Type of oven
Mass of the appliance	32.5	kg	EN Mass of the appliance	EN Mass of the appliance
Number of cavities	1		EN Number of cavities	EN Number of cavities
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		EN Heat source per cavity	EN Heat source per cavity
Volume per cavity	67.0	l	EN Volume per cavity	EN Volume per cavity
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle	0.75	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced mode (electric final energy)	0.82	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced mode (electric final energy)	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced mode (electric final energy)
Energy Efficiency Index per cavity	90.4		EN Energy Efficiency Index per cavity	EN Energy Efficiency Index per cavity

FUNCTION PERFORMANCE TESTS

EN

CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	Min. TIME	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	160	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 4	45 mm pan + wire rack	170	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	30-40	yes
Small cakes		2+ 3	45 mm pan + wire rack	170	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	25-35	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	80-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-4	yes

* Depending on model

NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.

FR

EN

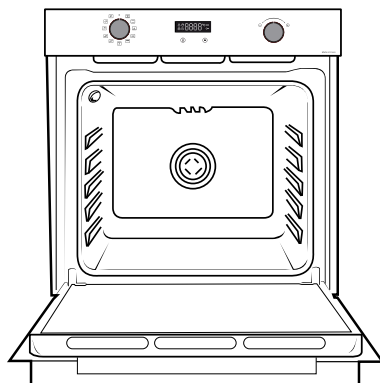
ES

Brandt



INSTRUCCIONES DE USO

HORNO



BVCert.6011825

Estimado/a cliente/a,

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas. Animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También puede visitar nuestra página web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

En **BRANDT** nos sentimos orgullosos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.

	La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca Brandt se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.
--	--

www.brandt.com



IMPORTANTE:

antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
MEDIO AMBIENTE.....	6
1 - INSTALACIÓN	7
Elección del emplazamiento y empotrado	7
2 - DESCRIPCIÓN DEL APARATO	9
Presentación del horno.....	9
Pantalla y botones de control.....	9
Accesorios (según modelo).....	10
3 - UTILIZACIÓN DEL APARATO	11
Ajustes	11
Menú Ajustes	12
Inicio de cocción.....	14
4 - MANTENIMIENTO DEL APARATO	16
Limpieza interior y exterior	16
Limpieza de la superficie exterior	17
Desmontaje de los cristales de la puerta.....	17
5 - ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	19
Anomalías y soluciones	19
6 - SERVICIO TÉCNICO	20
Intervenciones	20
Atención al cliente francia	20
Piezas originales.....	20
7 - CONSEJOS DE COCINA.....	21
8 - EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	23
9 - PRUEBAS PARA LA FUNCIÓN.....	24



IMPORTANTE - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



IMPORTANTE:

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA:

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.



ADVERTENCIA:

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar la tulpita y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales; granjas, utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE



- Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

- Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

- Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

ENVASES



Esta marca "Green Dot" significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases



INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (fig. A) o en columna (fig. B). Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (fig. C, D). Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de Ø2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.



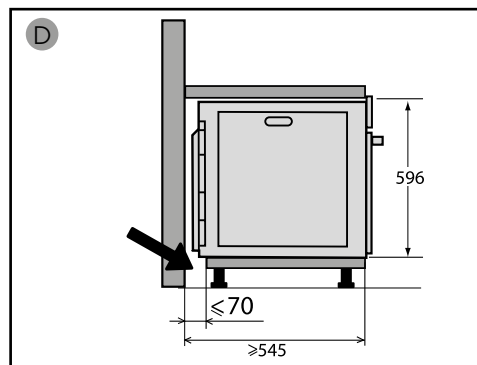
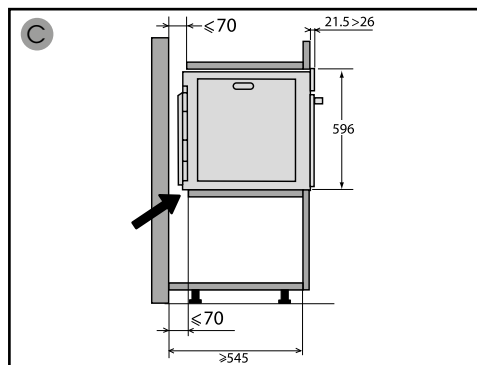
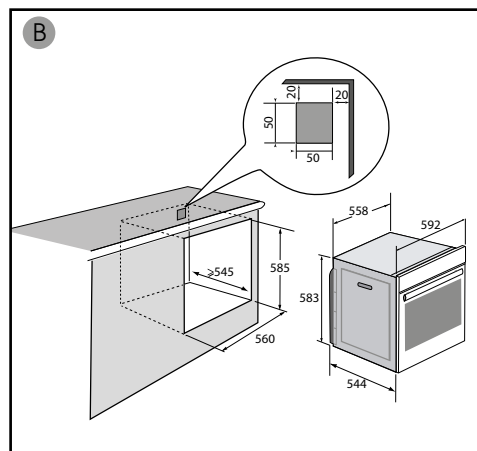
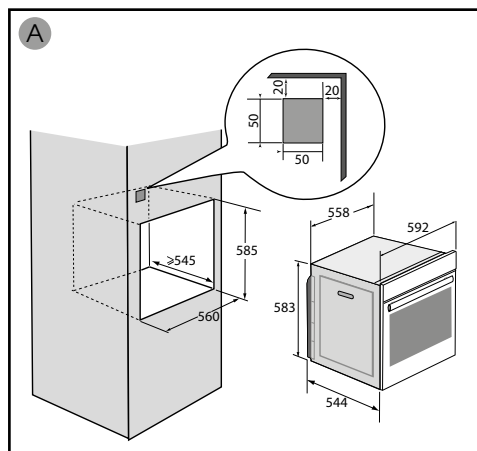
Consejo

Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.



ATENCIÓN:

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.





INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1 N + tierra) conectados a la red de 220~240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

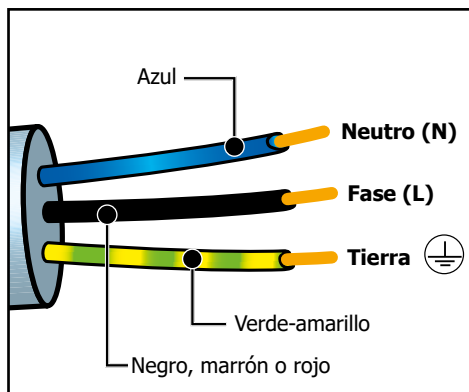
⚠ ATENCIÓN

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

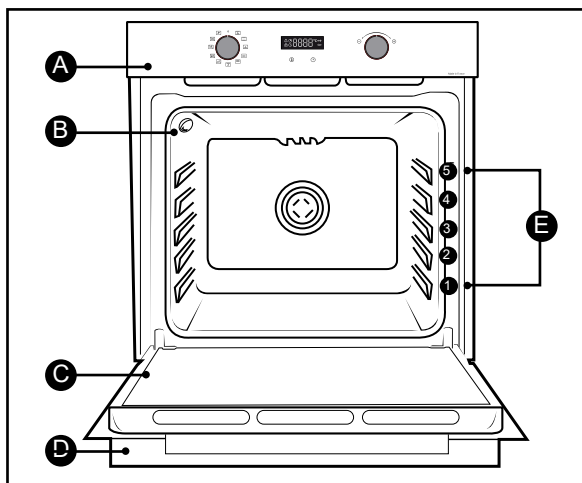
• Antes del primer uso

Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío con la puerta cerrada durante unos 15 minutos a la temperatura más alta, para romper el aparato. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede inicialmente emitir un olor particular debido a su composición. También puede notar que el humo proviene de la lana mineral. Esto es normal.





PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de mandos
- B** Bombilla
- C** Puerta
- D** Asa
- E** Niveles
(este horno dispone de 5 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 5).

PANTALLA Y BOTONES DE CONTROL

• Pantalla



• Teclas



Selección de temperatura



Selección de hora y tiempo

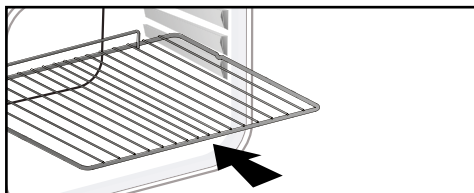


DESCRIPCIÓN DEL APARATO

ACCESORIOS (según modelo)

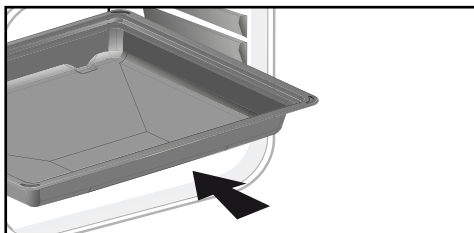
• Parrilla con retén antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la parrilla con retén antivuelco hacia el fondo del horno.



• Bandeja multiusos 45 mm

Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla. Permite recoger jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



Consejo:

para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, recomendamos añadir un poco de agua o aceite en el fondo de la bandeja multiusos 45 mm.



ADVERTENCIA:

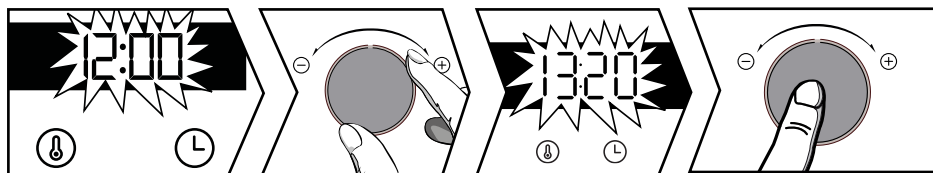
retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis.

Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, recuperan su forma original.



AJUSTES

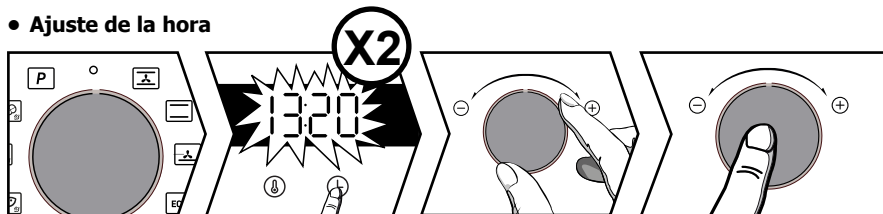
• Puesta en hora



Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00. Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

En caso de corte de corriente, la hora parpadeará. Efectúe el mismo ajuste.

• Ajuste de la hora



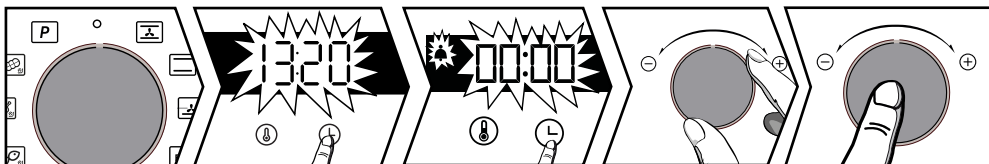
La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.

Pulse la tecla y aparece el símbolo . Pulse de nuevo .

Ajuste la hora con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

• Temporizador

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.



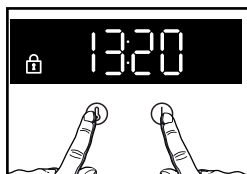
La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.

Pulse la tecla y aparecerá el símbolo . El temporizador parpadeará. Ajuste el temporizador con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda. La cuenta atrás comienza y aparece la hora. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

Nota: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para anularlo, vuelva al menú del temporizador y ajústelo a 00:00.



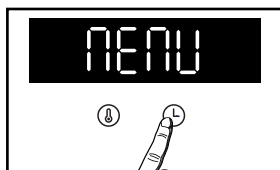
• Bloqueo del teclado (seguridad para niños)



Pulse simultáneamente las teclas y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. Para desbloquearlo, pulse simultáneamente las teclas y hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

MENÚ AJUSTES

Puede modificar diferentes parámetros de su horno. Para ello: pulse la tecla hasta que aparezca "MENÚ" para acceder al modo de ajustes.



Seleccione con la rueda los ajustes. Valide la selección pulsando la rueda, active o desactive con la rueda + y - los parámetros y valide con la rueda. Ver tabla:

	AUTO: En modo cocción la bombilla del interior del horno se apaga al cabo de 90 segundos ON: En modo cocción la bombilla está siempre encendida, salvo en modo ECO.
	Activar/desactivar los tonos de las teclas
	Activar/desactivar el modo de precalentado
	Activar/desactivar el modo demo
	Información SPV

Para salir del "MENÚ", pulse de nuevo .



UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

MODOS DE COCCIÓN

Funciones manuales:



TRADI VENTILADO*

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C

Recomendación: 200°C

Recomendado para carne, pescado, legumbres dispuestos en una bandeja de barro preferiblemente.



TRADICIONAL

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C

Recomendación: 200°C

Este método de cocción no es compatible con la cocción al baño María.

Recomendado para cocciones lentas y delicadas: carne de caza tierna, etc. Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo estofado al vino, guiso, etc.)



SOLERA PULSADA

Temperatura mínima de 75°C, máxima de 250°C

Recomendación: 180°C

Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para preparaciones que suben (cake, brioche, kouglof...), así como para suflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.



ECO*

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C

Recomendación: 200°C

Este método de cocción no es compatible con la cocción al baño María.

Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.

Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.



GRILL FUERTE

Posiciones 1 a 4

Recomendación: Posición 4

Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.



GRILL PULSADO

Temperatura mínima de 100°C, máxima de 250°C

Recomendación: 200°C

Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.

Deslice la bandeja multiusos 45 mm en el nivel inferior.

Recomendado para aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, costillas de buey. Para obtener un pescado jugoso y tierno.



PAN

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 220°C

Recomendación: 205°C

Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.

Funciones automáticas:

Brandt le ofrece 3 nuevas funciones de cocción automática para preservar las cualidades nutritivas de los alimentos y cocinarlos más rápidamente.



AVES

Recomendado para pollo.



PESCADO

Recomendado para pescados enteros (salmón, lubina, bacalao...).



CARNES BLANCAS

Recomendado para mantener los asados de ternera jugosos y tiernos.

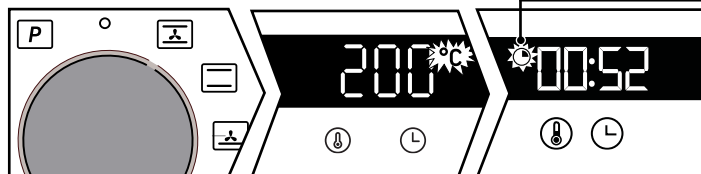
Para estas 3 funciones, ajuste el peso con la rueda +/- y confirme el valor pulsando la rueda +/-.

** Modo de cocción realizado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.*



INICIO DE COCCIÓN

• Inicio de una cocción inmediata



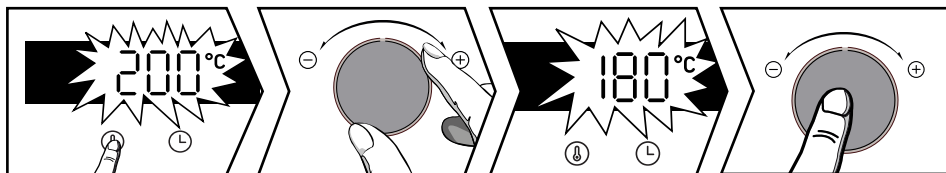
En cuanto el horno se pone en marcha, se muestra el tiempo de funcionamiento.

El programador muestra la hora y esta no debe parpadear. Gire la rueda de funciones hasta la posición seleccionada.

Para las funciones manuales:

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable. El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

• Ajuste de la temperatura

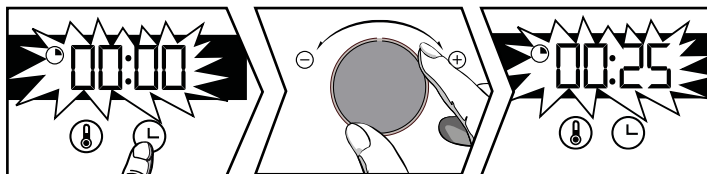


Pulse ④.

Ajuste la temperatura con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.



• Ajuste de la duración



Función "Smart Assist"

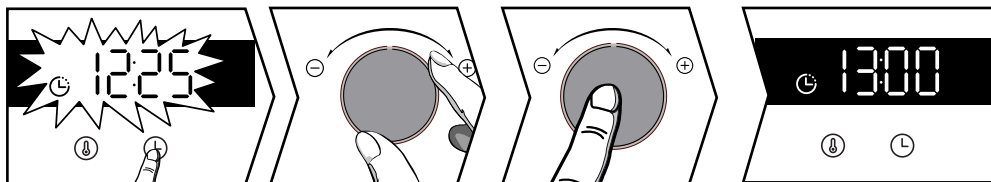
Su horno está equipado con la función "Smart Assist", que durante la programación de la cocción le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada (ver tabla).

Si cambia la duración confirme pulsando la rueda. La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	DURACIÓN
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

Pulse . Su horno le recomendará una duración modificable. Ajuste la duración de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.

• Modificación de la hora de fin de cocción



Tras ajustar la duración de cocción, pulse la tecla y parpadeará la hora de fin de cocción. Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -.

Valide pulsando la rueda.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

El horno se pondrá en marcha más tarde para terminar la cocción a la hora seleccionada.

Nota: esta función no está disponible con la función Grill.



LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

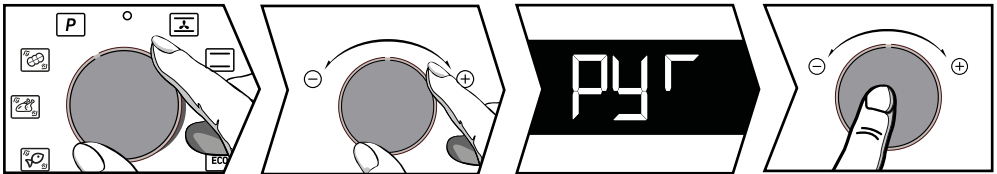
- Limpieza del interior del horno mediante pirólisis

ATENCIÓN

retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza por pirólisis únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, es imposible desbloquearla.

- Autolimpieza inmediata



El programador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Seleccione el ciclo de autolimpieza con la rueda de funciones **P** : elija la pirólisis con la rueda + y - según el grado de suciedad del horno y valide pulsando la rueda.

Según su elección:

PYR = **Pirólisis de 2 horas**. Valide pulsando la rueda.

_-P **P-E** = **PyroExpress* o Pirólisis ECO (1h30)*** Valide pulsando la rueda.

Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará. Vuelva a colocar la rueda de funciones en la posición 0.

*** Pyro Express 59 minutos**

_-P = **PyroExpress***

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, se establecerá una pirólisis ECO de 1h30 automáticamente.

- Autolimpieza diferida

Puede diferir el inicio del ciclo de pirólisis. Cuando aparezca la duración del programa en pantalla, pulse la tecla  y ajuste la nueva hora de fin con la rueda + y - y luego valide pulsando la rueda. La autolimpieza comenzará más tarde y terminará a la nueva hora programada. Vuelva a colocar la rueda de funciones en 0 al final del proceso de limpieza.



LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

Desmontaje de los cristales de la puerta



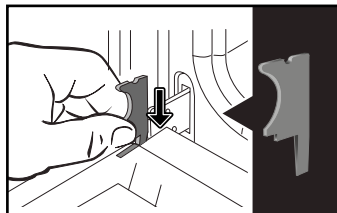
ATENCIÓN:

no utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

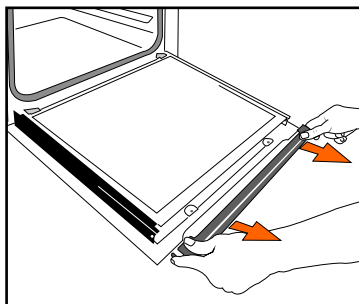
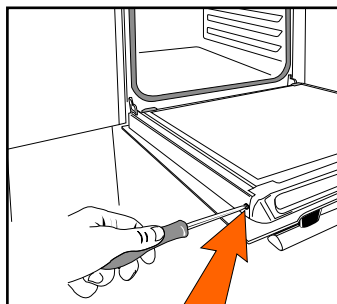
Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente. Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera:

• Limpieza de los cristales de la puerta

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña de plástico suministrada con el aparato.



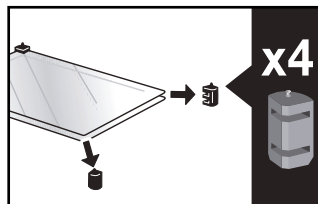
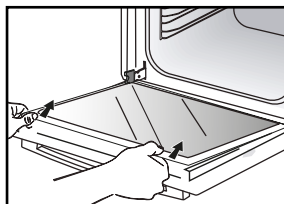
Suelte los dos tornillos situados a ambos lados de los montantes de la puerta con un destornillador Torx (T20) y retire el travesaño tirando de él hacia usted.





IMPORTANTE:

asegúrese de marcar el sentido de montaje de este primer cristal (lado brillante hacia usted)



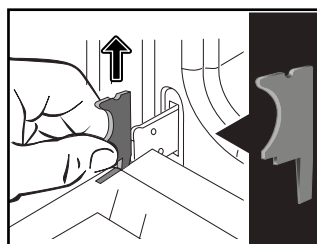
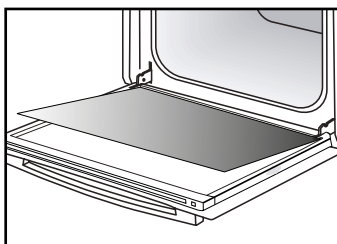
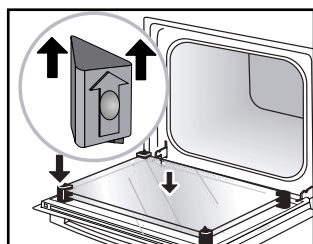
Retire el primer cristal: la puerta incluye dos cristales interiores con un espaciador negro de goma en cada esquina. En caso necesario, retire los cristales interiores para limpiarlos.

No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

• Colocación de los cristales de la puerta

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y coloque de nuevo los cristales.

Enganche el último cristal en los topes, luego vuelva a colocar el travesaño y apriételo de nuevo. Retire la cuña de plástico antes de cerrar la puerta. El aparato ya está nuevamente operativo.

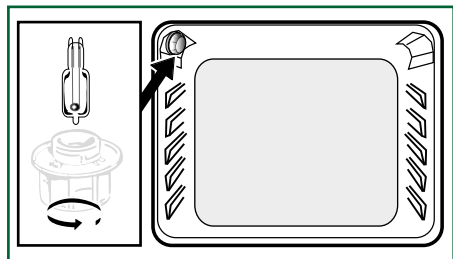


• Sustitución de la bombilla



IMPORTANTE:

para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.



- Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, casquillo G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Suelte el cristal y saque la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a poner el cristal. Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética **G**.

ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

El horno no calienta.

Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Aumente la temperatura seleccionada.

La luz del horno no funciona.

Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de una hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, contacte con el SPV.

La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Puede ser un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura. Si el fallo persiste, contacte con el SPV.

El símbolo parpadea en pantalla.

Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.

Cocinar al baño maría.

Por favor, utilice métodos de cocción ventilados cuando cocine al baño maría.

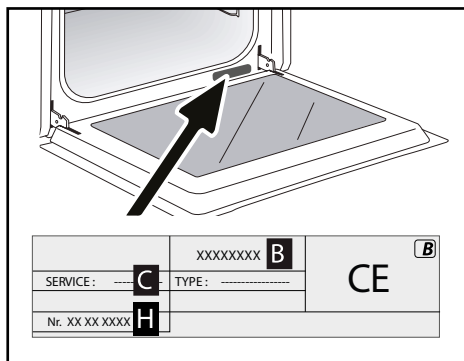
Ruido de vibración.

Compruebe que el cable de alimentación no está en contacto con la pared posterior del horno. Esto no afecta al funcionamiento del aparato, pero puede causar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire el aparato y mueva el cable. Vuelva a colocar el horno en su sitio.



INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas por profesionales cualificados y autorizados por la marca. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.



B: Referencia comercial
C: Referencia de servicio
H: Número de serie

ATENCIÓN AL CLIENTE FRANCIA

Para obtener más información sobre nuestros productos, puede visitar nuestra página web: www.brandt.com

Puede ponerse en contacto con nosotros:
> A través de nuestra página web, www.brandt.com sección "SERVICIOS".

> Por correo electrónico a la siguiente dirección: relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Escribanos a la siguiente dirección postal:
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OZEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



PLATOS	*		*		*		*		*		*		
	NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		min
Carne													
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2					60
Asado de ternera (1kg)	200	2					180	2					60-70
Asado de buey poco hecho (1 kg)	240	2											45-60
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	2	45
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Aves grandes piezas	200	2											60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3	30-40
Costillas de cerdo					210	3							30-40
Costillas de ternera					210	3							20-30
Costillas de buey poco hechas (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Costillas de cordero					210	3							20-30
Pescado													
Pescado pequeño					275	4							15-20
Pescado medio (1 a 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Filetes de pescado	220	3					200	3					15-20
Verdura													
Gratinados (alimentos cocinados)					275	2							15
Gratin dauphinois	200	2					180	2					45
Lasaña	200	3					180	3					45
Tomates rellenos	170	3					160	2					30
Pasteles													
Bizcocho esponjoso - Tarta			150	3									35
Brazo de gitano	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Bizcocho	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Cremas	165	2											30-40

* según modelo

PLATOS	*		*		*		*		*		*		min
	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL	NIVEL			
Pasteles													
Cookies - Sablés	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Merengues	100	2											60-90
Magdalenas	220	3					200	3					5-10
Buñuelo medio	200	3					180	3					30-40
Hojaldres	220	3					200	3					5-10
Pastel Savarin	180	3											30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1					30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1					20-25
Varios													
Pinchos	220	3			210	4							15-20
Paté en terrina al baño maría	200	2					190	2					80-100
Pizza de masa quebrada	200	2											30-40
Pizza masa de pan													15-18
Quiche	220	2											35-40
Suflé													50
Empanadas	200	2											40-45
Pan	220						200		220				30-40
Pan tostado	180				275	4-5							2-3
Guisos cerrados (estofados)	180	2											90-180

* según modelo



Todas las T°C y los tiempos de cocción se indican para hornos precalentados

Nota: antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer 1 hora mínimo a temperatura ambiente.

EQUIVALENCIA: CIFRAS T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 máx.



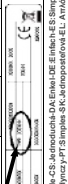
EFICIENCIA ENERGÉTICA



ES

EN Information for domestic users (UE n° 662014)
FR Informations concernant les utilisateurs domestiques (UE n° 662014)
PT Informação relativa a todos os consumidores (UE n° 662014)
ES Información relativa a todos los consumidores (UE n° 662014)
CS Informace týkající se všech pro domácnosti (UE n° 662014)
DA Oplysninger for alle husholdningsbrugere (UE n° 662014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς καταναλωτές (UE n° 662014)

PT Informação para todos os consumidores (UE n° 662014)
FR Informations relatives à toutes les catégories (UE n° 662014)
ES Información relativa a todos los consumidores (UE n° 662014)
SV Information om alla konsumenter (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	EN Symbol
Type name			EN Type name	EN Type name
Model identification			EN Model identification	EN Model identification
Type of oven	Simple		EN Type of oven	EN Type of oven
Mass of the appliance	32.5	kg	EN Mass of the appliance	EN Mass of the appliance
Number of cavities	1		EN Number of cavities	EN Number of cavities
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		EN Heat source per cavity	EN Heat source per cavity
Volume per cavity	67.0	l	EN Volume per cavity	EN Volume per cavity
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle	0.75	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced mode (electric final energy)	0.82	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced mode (electric final energy)	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced mode (electric final energy)
Energy Efficiency Index per cavity	90.4		EN Energy Efficiency Index per cavity	EN Energy Efficiency Index per cavity

SEGÚN LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* Modo de cocción	NIVEL	Accesorios	°C	DURACIÓN min	PRECALENTAMIENTO
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	150	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	150	20-30	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	150	20-30	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	20-30	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	160	20-30	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	170	20-30	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	30-40	sí
Pasteles pequeños		2 + 3	bandeja 45 mm + grill	170	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3		150	25-35	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 4	bandeja 45 mm + grill	150	25-35	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	80-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	80-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	grill	180	80-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	grill	275	3-4	sí

* según modelo

NOTA: para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en diferentes momentos.