

# Brandt



GUIDE D'UTILISATION FR  
USER GUIDE EN  
GEBRUIKSAANWIJZING NL  
BRUGERVEJLEDNING DA  
MANUAL DE UTILIZACIÓN ES  
GEBRAUCHSANLEITUNG DE

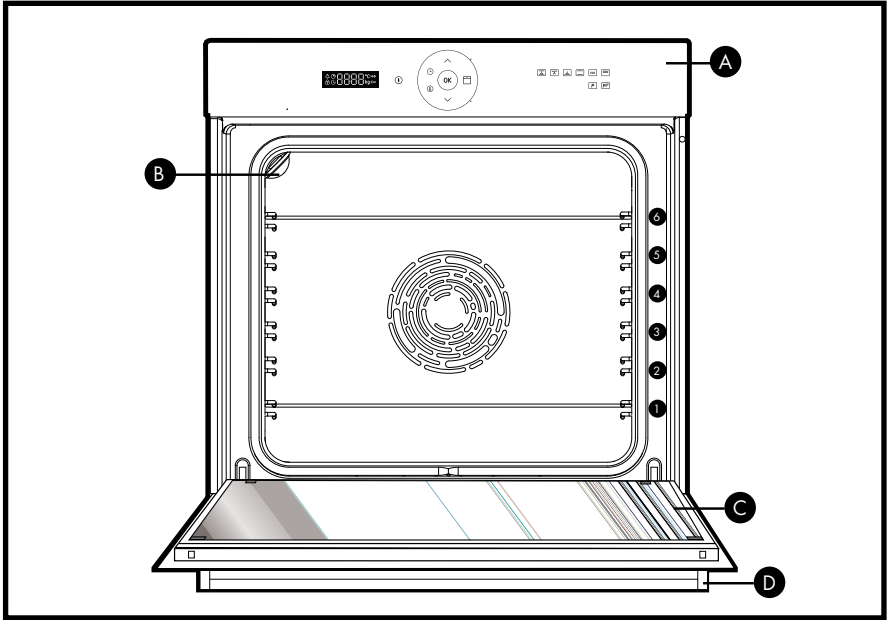
Four  
Oven  
Oven  
Ovn  
Horno  
Ofen



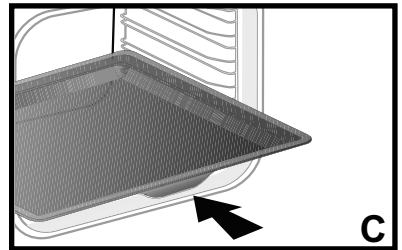
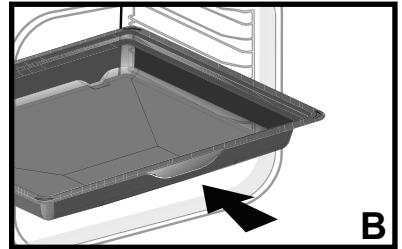
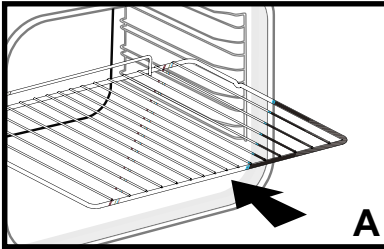
# 1



## 1.1



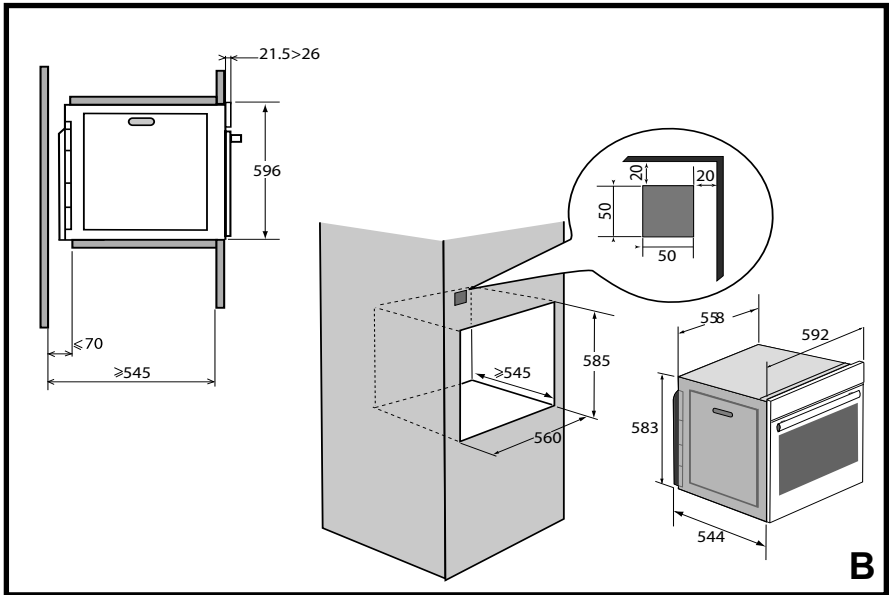
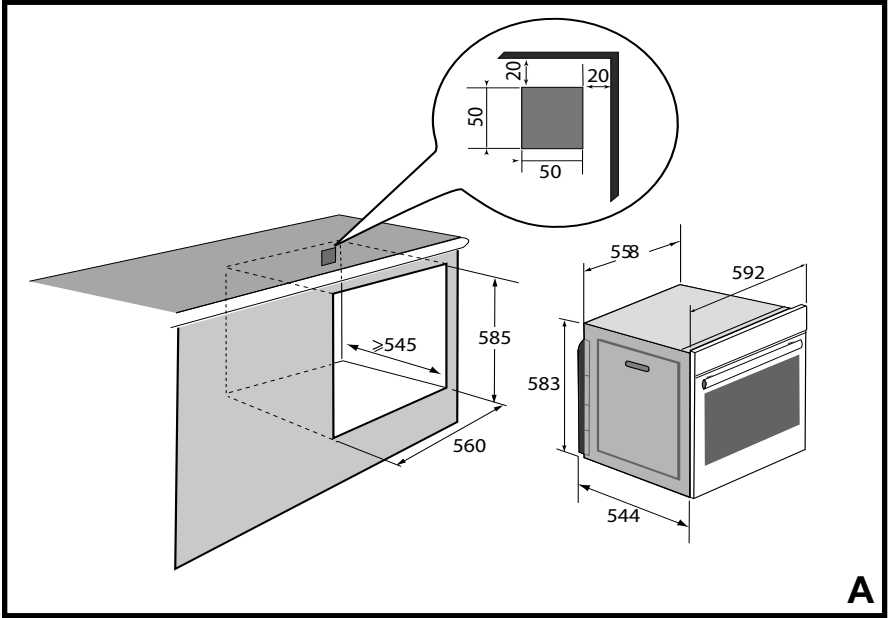
## 1.4



# 2



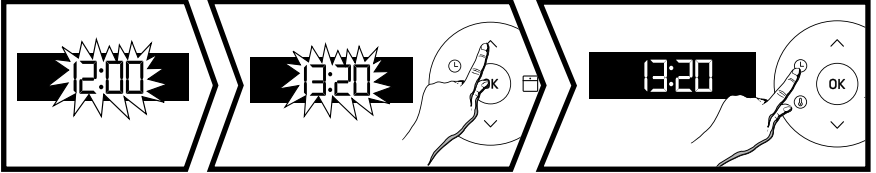
## 2.1



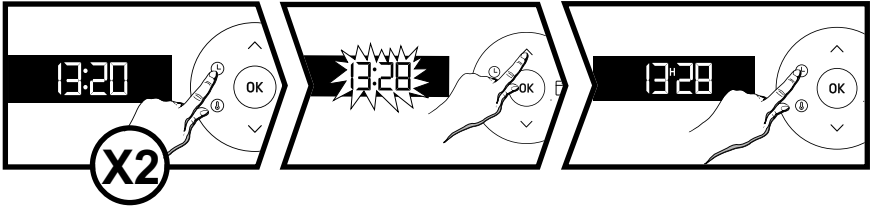
# 3



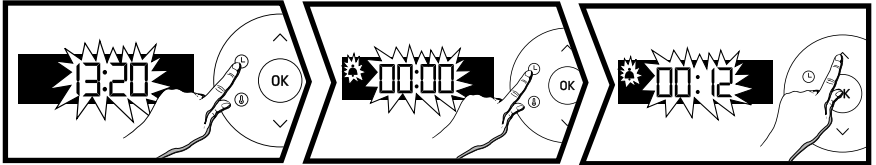
## 3.1



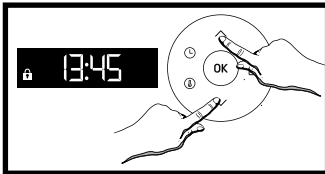
## 3.2



## 3.3



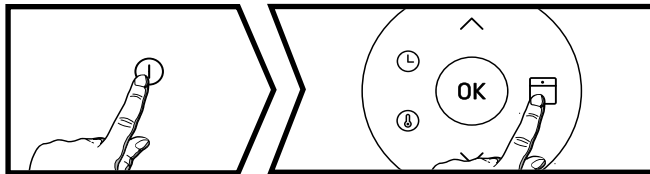
## 3.4



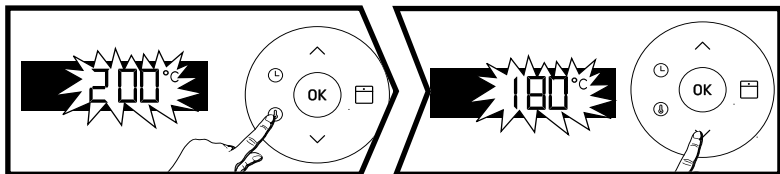
# 4



## 4.1



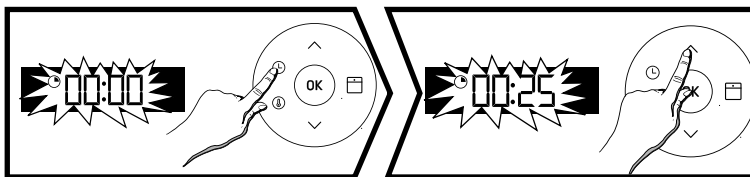
## 4.2



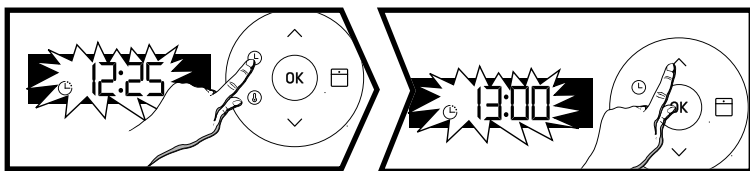
# 4



## 4.3



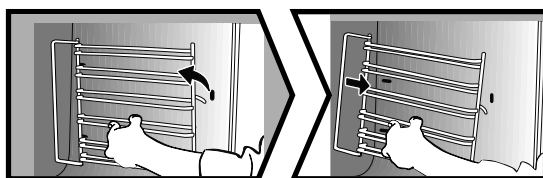
## 4.4



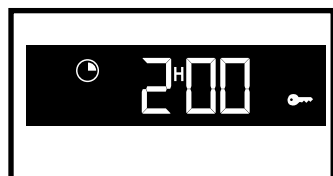
# 5



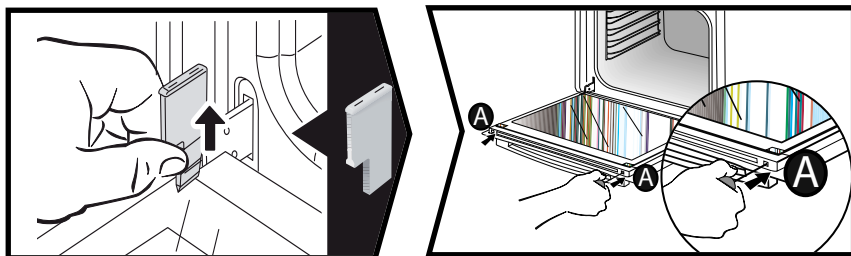
## 5.1



## 5.2



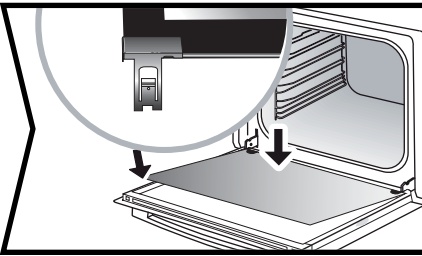
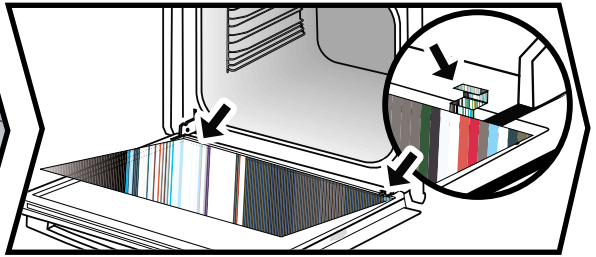
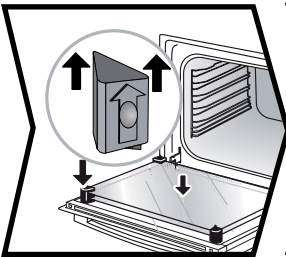
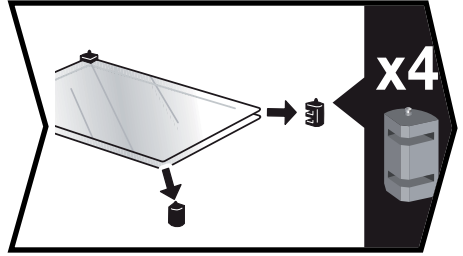
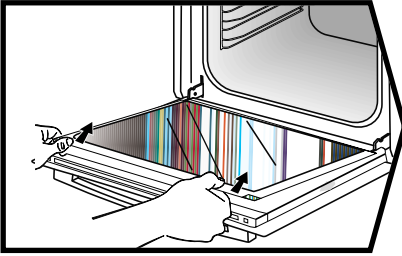
## 5.3



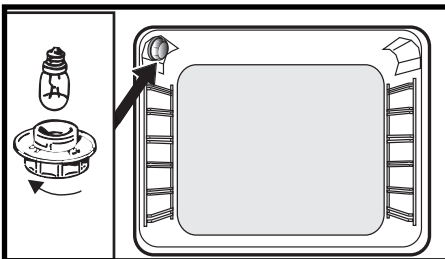
# 5



## 5.3



## 5.4





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](http://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.



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



## INSTRUCTIONS DE SECURITE

### 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.

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général.

Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



**Important :**

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.

## INSTRUCTIONS DE SECURITE

 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.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements profession-

nels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

# 1 Présentation du four

## 1.1 PRESENTATION DU FOUR

- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Porte
- D** Poignée

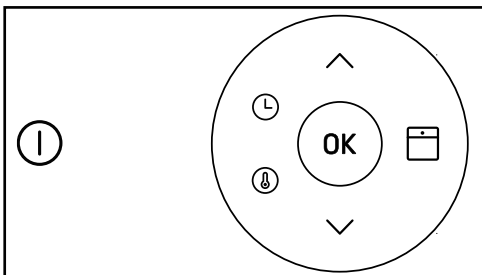
Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires: gradins de 1 à 6.

## 1.2 AFFICHAGE



- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

## 1.3 TOUCHES

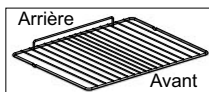


- Marche/Arrêt
- Réglage Durée
- Réglage température
- Touche +, navigation menu
- Touche -, navigation menu
- Fonctions de cuisson
- Validation

## 1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

### A • Grille sécurité anti-basculement

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



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

### B • Plat multi usages lèche-frites 45mm

Inséré dans les gradins sous la grille poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

### C • Plat Pâtisserie 20mm

Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.

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

### 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 de la lèche-frites.**

# 2 Installation

## 2.1 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 sous plan **(A)** ou en colonne **(B)**. Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirer les butées caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. 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**

**Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à 200°C à vide pendant 1 heure environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.**

**RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 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.

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.

**⚠ 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.**


**3****Mise à l'heure****3.1 MISE A L'HEURE**



A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure avec les touches  ou .  
Validez avec **OK**.

**3.2 MODIFICATION DE L'HEURE**

Le four doit obligatoirement être à l'arrêt.




Appuyez 2 fois sur la touche  l'heure du jour clignote, le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  ou .

Validez avec **OK**.

**3.3 MINUTERIE**




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

Appuyez sur la touche . La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec les touches  et .  
Appuyez sur **OK** pour valider, le compte à rebours se lance.

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 retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00.Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

**3.4 VERROUILLAGE CLAVIER**

Lorsque le four est à l'arrêt appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu' à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller effectuer la même opération.

**4****Cuisson****MODES DE CUISSON (selon modèle)**

Les modes de cuissons suivants:

, , , , , , ,  sont équipée d'un boost qui permet une montée rapide de la température, pour désactiver ce mode, rendez-vous au chapitre réglage.

**CHALEUR TOURNANTE\***

Température mini 35°C maxi 250°C  
Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

**TRADITIONNEL PULSE\***

Température mini 35°C maxi 275°C  
Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

**SOLE PULSE**

Température mini 75°C maxi 250°C  
Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

**TRADITIONNEL****ECO\***

Température mini 35°C maxi 275°C  
Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux.Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

**GRIL FORT**

Température mini 180°C maxi 275°C

**GRIL MOYEN**

Température mini 180°C maxi 275°C

Effectuez un préchauffage de 5 min.

Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.

**GRIL PULSE**

Température mini 100°C maxi 250°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez la lèchefrite au gradin du bas.

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

**MAINTIEN AU CHAUD / LÈVEE DES PÂTES A PAIN**

Température mini 35°C maxi 100°C

Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof..moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

**PIZZA**

Température mini 35°C maxi 275°C

Effectuez un préchauffage puis enfournez au 3ème gradin.

**BOOST**

Température mini 35°C maxi 275°C



Permet un préchauffage rapide de la cavité.




*\*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.*

**Conseil économie d'énergie**

**En fonction  la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.**

## 4.1 CUISSON IMMEDIATE


Appuyez sur , la fonction de cuisson s'affiche pour la modifier appuyez sur la touche  .



Votre four vous préconise une température modifiable, ajuster la température avec  et  . Validez en appuyant sur  .

Appuyez sur **OK** la cuisson démarre immédiatement.

L'indicateur de température clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

## 4.2 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur  .

Ajuster la température avec  et  . Validez en appuyant sur **OK**.

Le four chauffe, la fonction de cuisson clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

### FONCTION MEMO ACTIVE.

Votre four est équipé de la fonction "MEMO ACTIVE", elle fonctionne ainsi:



- Si lors des trois dernières cuissons la fonction de cuisson utilisée est identiques, elle sera mémorisée et vous sera proposé automatiquement lors de la prochaine cuisson.



- Pour chacune des fonctions de cuisson, si vous modifiez 3 fois la température préconisée avec la même consigne, celle ci sera enregistrée comme nouvelle température préconisée.



***Vous pouvez désactiver cette fonction dans le menu réglages (voir Paragraphe 6.1)***

## 4.3 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur  l'affichage de la durée de cuisson  clignote.

L'affichage clignote à 0:00 pour indiquer que le réglage est possible. Appuyez sur  et  pour régler la durée de cuisson.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.



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



## FONCTION SMART ASSIST.


Votre four est équipé de la fonction **"SMART ASSIST"** qui lors du cuisson programmée selon le mode de cuisson choisi vous préconisera une durée de cuisson modifiable. Voir le tableau ci-dessous.

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
 TRADITIONNEL	30 min
 TRADITIONNEL PULSE	30 min
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 SOLE PULSEE	30 min
 ECO	30 min
 GRIL MOYEN	10 min
 GRIL FORT	7 min
 GRIL PULSE	15 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 PIZZA	15 min
 BOOST	5 min

## 4.4 CUISSON AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche  l'heure de fin de cuisson  clignote.

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec  et .

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes (ou validez en appuyant deux fois sur la touche ). L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

## 5 Nettoyage


### NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

### 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 ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.


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

## 5.1 DEMONTAGE DES GRADINS


Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faite sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.


## 5.2 PYROLYSE IMMÉDIATE


 > Pyro de 2h, non modifiable (durée de refroidissement du four non incluse)

 > **PyroExpress** en 59 minutes. (durée de refroidissement du four non incluse)

La fonction **PyroExpress** profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage rapide de four peu sale en utilisant les principes de la pyrolyse, en moins d'une heure, sous certaines conditions.

 **La PyroExpress n'est possible que si votre four est encore suffisamment chaud, juste après une cuisson. Dans le cas contraire, une pyrolyse classique de 1h30 se mettra automatiquement en place.**

Pour activer la pyrolyse, sélectionnez la fonction pyro de votre choix. Validez sur **OK**. Le symbole  s'affiche ainsi que la durée d'indisponibilité du four.

La porte se verrouille pendant la pyrolyse le symbole  apparaît dans l'afficheur. A la fin du nettoyage

l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.

### PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre 4.4 cuisson avec départ différé pour régler l'heure de fin de la pyrolyse. Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée.

## 5.3 NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour faciliter le nettoyage des vitres interieures démonter les glaces. Avant le démontage enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace interieure.

**⚠ Mise en garde**

**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.**

**DÉMONTAGE**

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

Retirez la première glace clipée :

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.

Retirez la glace.

Selon modèle la porte est composé de deux glaces supplémentaire avec à chaque coins une entretoise noir en caoutchouc. Si nécessaire, retirez les pour les nettoyer. Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

**REMONTAGE DE LA PORTE**

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

Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur. Retirez la cale plastique. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

**5.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE****Caractéristiques de l'ampoule:**

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.



Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

**⚠ Mise en garde:**

**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.**






**Réglages****6.1 MENU**

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" afin de rentrer dans le mode de réglage puis appuyez de nouveau sur la touche  afin

de sélectionner les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches - et + les différents paramètres, voir tableau ci dessous.

	AUTO: En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé.
	Activer/désactiver les bips des touches
	Activer/désactiver réglage démonstration
	Activer/désactiver le mode mémoire
	Activer/désactiver le mode booster

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

**7****Anomalies et solutions**


Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

**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 1 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. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente.

**Le symbole  clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

8



## Environnement

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

- Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

9



## Service Après-Vente

### RELATIONS CONSOMMATEURS

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

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com)  
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5, avenue des Béthunes  
CS 69 526  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

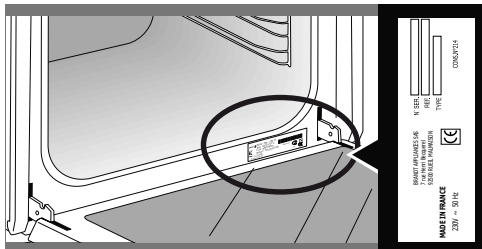
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01**

Service 0,50 € / min  
+ prix appel

## 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.



A		B		G	
SERVICE :	C	TYPE :	D		
	E		F		
N° :		H		I	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25**














Service gratuit  
+ prix appel

### PIÈCES D'ORIGINE
















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





PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min	
<b>Viandes</b>																
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
<b>Poissons</b>																
Poissons grillés					275	4										15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3								30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3								15-20
<b>Légumes</b>																
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
<b>Pâtisseries</b>																
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2								180	2			35
Biscuit roulé	220	3										180	2			5-10
Brioche	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2			45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Crèmes	165	2										150	2			30-40
Cookies - Sablés	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2								180	2			40-45
Meringues	100	2										100	3			60-70
Madeleines	220	3					200	3								5-10


\* Selon modèle

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	
<b>Pâtisseries</b>															
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	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
<b>Divers</b>															
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													180	2	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											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  °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

## Recette avec levure (selon modèle)

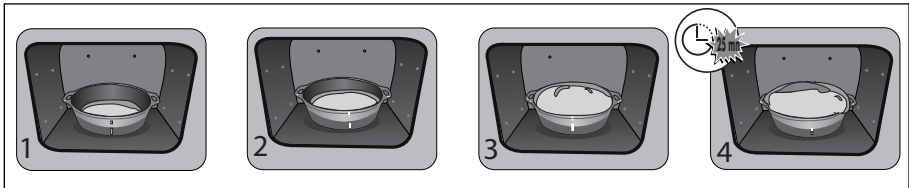
Ingrédients:

● Farine 2 kg ● Eau 1240 ml ● Sel 40 g ● 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.




















**Procédure:** Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

**Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.**



## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

### 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	grille	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.**



Dear Customer,

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

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

**BRANDT** is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



**Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.**

## SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - 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.



#### 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.

## SAFETY INSTRUCTIONS



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 material 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.



# 1 Description of the oven

## 1.1 PRESENTATION OF THE OVEN

- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle

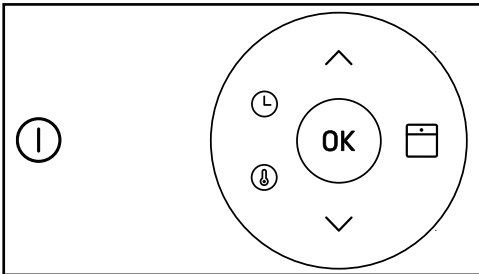
This oven has 6 positions for the accessories: shelf supports 1 to 6.

## 1.2 DISPLAY



- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Timer
- Temperature indicator
- Pre-heating indicator
- Door lock

## 1.3 BUTTONS

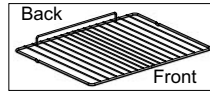


- On/Off
- Set cooking time
- Set temperature
- + button, menu navigation
- button, menu navigation
- Cooking functions
- OK** Validation

## 1.4 ACCESSORIES (depending on model)

### A • Anti-tip safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



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

### B • Multi-purpose 45mm drip pan

When inserted in the supports under the grid with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

### C • 20mm pastry dish

When inserted in the supports with the handle towards the oven door, it is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the supports under the grid to collect juice and fat from grilling.

**⚠ Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.**

**🔍 Tip**  
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.

# 2 Installation

## 2.1 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. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Reposition the rubber stops.

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

**⚠ Caution**

**Before using your oven for the first time, heat it to 200°C empty for around 1 hour. Ensure that the room is sufficiently aired.**

**ELECTRICAL CONNECTION**

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (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.

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 in-existent, defective or incorrect earthing.

**⚠ 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.***

**3****Setting the clock****3.1 SETTING THE CLOCK**

When switching on the display flashes at 12:00.

Set the clock with or . Confirm by pressing **OK**.

**3.2 CHANGING THE CLOCK**

The oven must be off.

Press twice on . The time of day flashes and you can now set it.

Adjust the clock setting with or . Confirm by pressing **OK**.

**3.3 TIMER**

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

Press . The timer flashes. Adjust the timer with and . Press **OK** to confirm. The timer will then start.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

NB: You can modify or cancel the timer at any time. To cancel, go back to the timer menu and set to 00:00. Without having to confirm, the adjustment is automatically saved after a few seconds.

**3.4 KEYPAD LOCKING**

When the oven is off, press and at the same time until the symbol appears on the screen. Do the same to unlock.

**4****Cooking****COOKING MODES** (depending on model)

The following cooking modes:

have a boost, which rapidly increases the temperature. To de-activate this mode, go to the settings chapter.

**CIRCULATING HEAT\***

Min temperature 35°C, max 250°C

Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.

**TRADITIONAL PULSE\***

Min temperature 35°C, max 275°C

Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.

**PULSED BOTTOM**

Min temperature 75°C, max 250°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.

**TRADITIONAL****ECO\***

Min temperature 35°C, max 275°C

Recommended for slow and delicate cooking: tender game. To seal red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).

**FULL GRILL**

Min temperature 180°C, max 275°C

**MEDIUM GRILL**

Min temperature 180°C, max 275°C

Pre-heat the oven for five minutes.

Slide the drip tray into the bottom shelf to collect the grease.

**GRILL PULSE**

Min temperature 100°C, max 250°C

Roasts and poultry are juicy and crisp all over.

Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.

**KEEP WARM / RISING BREAD DOUGH**

Min temperature 35°C, max 100°C

Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf, etc. without exceeding 40°C (plate warming, defrosting).

**PIZZA**

Min temperature 35°C, max 275°C

Pre-heat and then put in the oven on the 3rd shelf support.

**BOOST**

Min temperature 35°C, max 275°C



To rapidly pre-heat the oven.




*\*Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.*

**Advice on how to save energy**

In  mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. Keep the oven door closed during cooking.

## 4.1 IMMEDIATE COOKING

Press  . The cooking function is displayed. To change it, press  .



Your oven recommends a temperature, which can be altered. Adjust the temperature with  and  . Confirm by pressing  .

Press **OK**. Cooking starts immediately.

The temperature indicator flashes until the temperature has been reached.

## 4.2 CHANGING THE TEMPERATURE

Press  .

Adjust the temperature with  and  . Confirm by pressing **OK**.

The oven starts to heat; the cooking function flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the selected temperature.

### MEMO ACTIVE FUNCTION.

Your oven has the **"MEMO ACTIVE"** function. This is how it works:



If the same cooking function was used for the last three cooking sessions, the function will be memorised and automatically suggested to you the next time.



- For each cooking function, if you modify the recommended temperature three times with the same instructions, it will be saved as a new recommended temperature.



**You can de-activate this function in the settings menu (see paragraph 6.1)**

## 4.3 PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press  ; the cooking time  flashes.












The display flashes at 0:00 to indicate that a setting may be entered. Press  and  to adjust the cooking time.

Confirm by pressing **OK**.



### SMART ASSIST FUNCTION.



Your oven has the **"SMART ASSIST"** function, which suggests a modifiable cooking time at the time of programming, depending on the cooking mode selected.


See the table below.

COOKING FUNCTION (depending on model)	COOKING TIME RE- COMMENDATION
 TRADITIONAL	30 min
 TRADITIONAL PULSE	30 min
 CIRCULATING HEAT	30 min
 PULSED BOTTOM	30 min
 ECO	30 min
 MEDIUM GRILL	10 min
 FULL GRILL	7 min
 GRILL PULSE	15 min
 KEEP WARM	60 min
 PIZZA	15 min
 BOOST	5 min

#### 4.4 DELAYED START

Proceed in the same way as for a programmed time. After setting the cooking time, press ; the cooking end time  flashes.

The display flashes. Set the cooking end time with  and .

The cooking end time is automatically saved after a few seconds (or confirm by pressing the  button twice). The cooking end time display stops flashing.

## 5 Cleaning

### CLEANING THE OUTER SURFACES

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

### PPYROLYSIS 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 only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.


 **Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.**

### 5.1 REMOVING THE SHELF SUPPORTS


Lift the front part of the wire shelf support upwards. Press the entire shelf support and release the front hook from its housing. Then gently pull the whole of the support towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.


### 5.2 IMMEDIATE PYROLYSIS


 > Pyro 2 hours, non modifiable (oven cooling time not included)

 > **PyroExpress** in 59 minutes. (oven cooling time not included)

The **PyroExpress** function benefits from the heat accumulated during the previous cooking session to rapidly clean a slightly soiled oven using the principles of pyrolysis, in under one hour, depending on certain conditions.

 **PyroExpress is only possible if your oven is still sufficiently hot, just after cooking. If this is not the case, a 90-minute classic pyrolysis cycle will automatically begin.**

To activate pyrolysis, select the pyrolysis function of your choice. Confirm by pressing **OK**. The symbol  displays as well as the length of time for which the oven will be unavailable.

The door is locked during pyrolysis; the symbol  will appear on the display. At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked.

### DELAYED PYROLYSIS

Follow the instructions described in the «immediate pyrolysis» paragraph and refer to Chapter 4.4 delayed start to adjust the pyrolysis end time.

After these steps have been completed, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

### 5.3 CLEANING THE INSIDE GLASS

To make it easier to clean the inside glass, remove the glass panels. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

**⚠ Warning**

**Do not use scouring cleaning products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the oven's glass door, which may scratch the surface and lead to the glass breaking.**

**REMOVAL**

Open the door fully and block it with the plastic wedge provided in your appliance's plastic pouch.

Remove the first clipped glass panel:

Use a tool (screwdriver) to press the slots **A** in order to unclip the glass panel.

Remove the glass panel.

Depending on the model, the door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them to clean. Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

**RE-ASSEMBLING THE DOOR**

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

Slip the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the shiny side facing outwards. Remove the plastic wedge. Your appliance is now ready for use again.

**5.4 REPLACING THE OVEN LAMP****Bulb specification:**

15 W, 220-240 V~, 300°C, E14 cap.

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

**⚠ 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.**

**6****Settings****6.1 MENU**

You can adjust different settings on your oven. To do so:

Press **⏻** until you get to the "MENU" display then press **⏻** again to select the different settings.

Activate or de-activate the different parameters with **↙** and **↗**; see table below.

To exit "MENU" mode, press **⏻** until you get to the clock display.

	AUTO: In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. ON: In cooking mode, the light is on all the time.
	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
	Activate/de-activate demonstration setting
	Activate/de-activate memo active mode
	Activate/de-activate booster mode

**7****Anomalies and solutions**


You may resolve certain little problems yourself:

**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. If there is a door locking or temperature sensor fault, contact the Customer Services Department.

**The symbol  flashes in the display.** Door locking fault; contact the Customer Services Department.

## 8



## Environment

**CARE FOR THE ENVIRONMENT**

The packaging materials of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains many recyclable materials. It therefore is marked with this symbol to indicate that old appliances must not be mixed with other waste.



The recycling of the appliances organised

by the manufacturer will this be optimised, in compliance with the European directive 2002/96/CE on used electronic and electrical equipment.

Contact your town hall or retailer for the used appliance collection points closest to your home.

Thank you for helping to protect the environment.

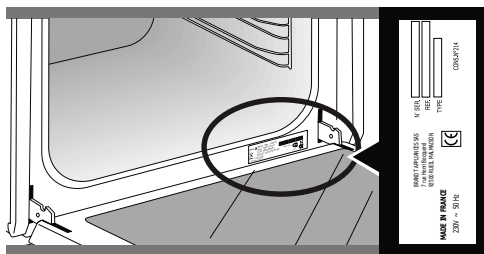
## 9



## Service Calls

**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.



A		B		G	
SERVICE:	C	TYPE:	D		
E		F			
Nr.			H		I

B: Commercial reference


















C: Service reference

H: Serial number















**GENUINE REPLACEMENT PARTS**

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



DISHES	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL	min		
<b>Meat</b>																			
Roast pork (1kg)	200	2					180	2											60
Roast veal (1kg)	200	2					180	2											60-70
Roast beef	240	2																	30-40
Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	1			220						200	2							60
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3							60
Large pieces of poultry	180	1																	60-90
Chicken thighs					220	3					210	3							20-30
Pork/veal chops					210	3													20-30
Beef ribs (1kg)					210	3					210	3							20-30
Lamb chops					210	3													20-30
<b>Fish</b>																			
Grilled fish					275	4													15-20
Cooked fish (bream)	200	3					180	3											30-35
Fish in papillote	220	3					200	3											15-20
<b>Vegetables</b>																			
Gratins (cooked foods)					275	2													30
Potato gratin	200	2					180	2											45
Lasagne	200	3					180	3											45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2											30
<b>Pastries</b>																			
Sponge cake			180	2										180	2				35
Swiss roll	220	3												180	2				5-10
Buns	180	1	210											180	2				35-45
Brownies	180	2					175	3											20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1										180	2				45-50
Clafoutis	200	2					180	3											30-35
Baked custards	165	2												150	2				30-40
Cookies - Shortbread	175	3																	15-20
Kugelhopf			180	2										180	2				40-45
Meringues	100	2												100	3				60-70
Madeleines	220	3					200	3											5-10

\* Depending on the model

DISHES	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		min
		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL	
<b>Pastries</b>															
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Choux pastry	200	3					180	3				180	3		30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3							5-10
Savarin cake	180	3										175	3		30-35
Shortcrust tart	200	1					195	1							30-40
Thin flaky crust tart	215	1					200	1							20-25
Tart made with yeast-based	210	1					200	1							10-30
<b>Other</b>															
Skewers	220	3			210	4									10-15
Terrine pâté	200	2					190	2							80-100
Shortcrust pizza	200	2													30-40
Dough-based pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé												180	2		50
Pies	200	2													40-45
Bread	220						200		220						30-40
Bread	180				275	4-5									2-3
Casseroles (stews)	180	2										180	2		90-180

\*Depending on the model

**All °C and cooking times are given for pre-heated ovens.**

N.B: Before being placed in the oven, all meat must remain at least 1 hour at room temperature.

**RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE**  °F / °C

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275



## Recipe with yeast (depending on model)

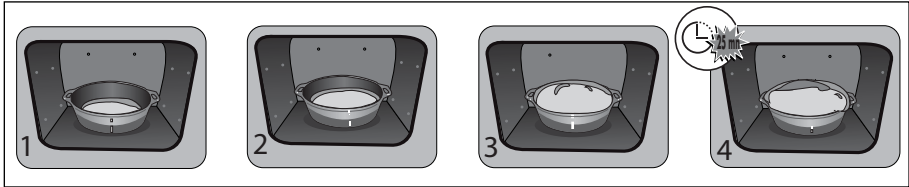
Ingredients:

● Flour 2 kg ● Water 1240 ml ● Salt 40 g ● 4 packets of dehydrated baker's yeast

Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

**Method:** For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

**Pre-heat the oven to 40–50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.**



## PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD CEI 60350

FOOD	* Cooking modes	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

\*Depending on the model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.



Geachte klant,

U heeft zojuist een **BRANDT** gekocht; wij danken u dan ook voor uw vertrouwen in onze producten.

We hebben dit product ontworpen en geproduceerd met uzelf, uw levenswijze en uw noden in ons achterhoofd om ervoor te zorgen dat het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk te beantwoorden aan uw eisen, staat onze klantendienst geheel te uwer beschikking en biedt ze u een luisterend oor voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)** daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

**BRANDT** is verheugd om u dagelijks te begeleiden en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.




**Belangrijk: Alvorens uw apparaat aan te zetten, lees eerst aandachtig deze installatie- en gebruikshandleiding zodat u sneller vertrouwd bent met de werking ervan**

## Veiligheidsinstructies

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES - LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

U kunt deze handleiding downloaden op de website van het merk.

 Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.

#### Belangrijk:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

#### WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolysereniging van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.


— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

 **LET OP :**

Verzekert u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen

## Veiligheidsinstructies

handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

 Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te

voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

# 1 Voorstelling van de oven

## 1.1 VOORSTELLING VAN DE OVEN

- A** Bedieningspaneel
- B** Lamp
- C** Deur
- D** Handgreep

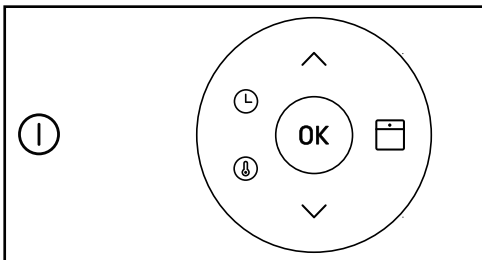
Deze oven heeft 6 niveaus voor de accessoires: niveau 1 t/m 6.

## 1.2 WEERGAVE



- Baktijd
- Einde baktijd
- Vergrendeling toetsenbord
- Timer
- Temperatuurindicator
- Indicator voorverwarming
- Deurvergrendeling

## 1.3 TOETSEN

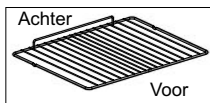


- Aan/Uit
- Instelling Baktijd
- Instelling temperatuur
- Toets +, navigatie menu
- Toets -, navigatie menu
- Bakfuncties
- OK Bevestiging

## 1.4 ACCESSOIRES (volgens het model)

### A • Rooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).



Plaats het rooster met de kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

### B • Plaat voor multigebruik met lekbak 45 mm

Geplaatst in de roosterinkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

### C • Patisserieplaat 20 mm

Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de roosterinkepingen geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.

**⚠ Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.**

### Advies

Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.

# 2 Installatie

## 2.1 KEUZE VAN DE PLAATSIING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit toestel kan zonder onderscheid onder een werkvlak (A) of in kolom (B) geplaatst worden. Als de behuizing open is, mag de opening aan de achterzijde maximaal 70 mm zijn.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.


### Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.

### **Opgelet**

**Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, warmt u deze leeg op gedurende ongeveer 1 uur op 200°C. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm<sup>2</sup> (1f + 1N + aarding) die aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220-240V<sub>~</sub> monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1f + 1 neutraal + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatievoorschriften.



De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn. Het is noodzakelijk het voedingsnetwerk te kunnen uitschakelen na de installatie.

### **Let op**



**De uitschakeling wordt bekomen door een toegankelijke stroomkabel te voorzien of door een schakelaar te plaatsen op de vaste leiding die voldoet aan de installatieregels.**

## 3 **Inschakeling van de tijd**

### 3.1 **INSCHAKELING VAN DE TIJD**




Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00. Stel de tijd in met de toetsen  of . Bevestig met **OK**.

### 3.2 **WIJZIGING VAN DE TIJD**

De oven moet uit staan. Druk 2 keer op de toets  het uur van de dag knippert, de tijd kan dan ingesteld worden. Verander de instelling van de tijd met de toetsen  of . Bevestig met **OK**.

### 3.3 **TIMER**

**Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.**




Druk op de toets . Het symbool timer knippert. Stel de timer in met de toetsen  en . Druk op **OK** om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een

willekeurige toets.

NB: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren. Ga voor het annuleren terug naar het menu van de timer en stel deze af op 00:00. Zonder bevestiging vindt het registreren automatisch na enkele seconden plaats.

## 3.4 **VERGREDELING TOETSENBOORD**

Druk, wanneer de oven uit is, tegelijkertijd op de toetsen  en  totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm. Voer dezelfde handeling uit om te ontgrendelen.

## 4 **Bakken**

**BAKWIJZEN** (afhankelijk van het model)

De volgende bakwijzen:

, , , , , ,  zijn voorzien van een boost, om snel de temperatuur te doen stijgen, ga voor het uitschakelen van deze modus naar het hoofdstuk instellingen.

### **HETELUCHTFUNCTIE\***

Temperatuur, min. 35°C, max. 250°C  
Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.

### **TRADITIONELE PULS\***

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C  
Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

### **GEPULSTE BODEM**

Temperatuur, min. 75°C, max. 250°C  
Aanbevolen voor vochtige gerechten (quiches, taart van sappig fruit, enz.). Het deeg wordt onderaan goed gebakken. Aanbevolen voor bereidingen die rijzen (cake, brioche, kouglof (tulbandgebak)...) en soufflés die niet worden geblokkeerd door een korst aan de bovenzijde.

### **TRADITIONEEL** **ECO\***

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C  
Aanbevolen voor langzaam, zacht bakken: zacht wild. Om rollade van rood vlees aan te braden. Voor het laten sudderen van gesloten ovenschalen die eerder zijn gestart op de kookplaat (coq au vin, stoofpot).





### KRACHTIGE GRILLGRILL

Temperatuur, min. 180°C, max. 275°C



### MIDDELHOGE

Temperatuur, min. 180°C, max. 275°C

Aanbevolen om toast te roosteren, gerechten te gratineren, crème brûlée van een goudbruin korstje te voorzien...



### GRILL PULS

Temperatuur, min. 100°C, max. 250°C

Gevogelte en rollade zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten.

Schuif de lekbak in het onderste niveau.

Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderrribben. Om vissteaks sappig te houden.



### WARM HOUDEN

Temperatuur, min. 35°C, max. 100°C

Aanbevolen voor het doen rijzen van brood-, brioche-, kouglofdeeg, ontgooien of schotels warm te houden.



### PIZZA

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Voor een gegarandeerd resultaat de pizza op het 3e niveau in de voorverwarmde oven plaatsen.



### BOOST

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C

Om de temperatuur in de ovenruimte snel te doen stijgen.

*\*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.*

**Tip voor energiebesparing**

**Bij de werking dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden. Houd tijdens het bakken de ovendeur gesloten.**

## 4.1 ONMIDDELIJK BAKKEN

Druk op , de bakfunctie wordt weergegeven, druk, om deze te wijzigen op de toets .

Uw oven geeft u een veranderbare temperatuur aan, pas de temperatuur aan met en . Bevestig door op te drukken.

Druk op **OK** het bakken start onmiddellijk.

De temperatuurindicator knippert zolang de ingestelde temperatuur niet bereikt is.

## 4.2 WIJZIGING VAN DE TEMPERAATUUR

Druk op .

Stel de temperatuur bij met en . Bevestig door op **OK** te drukken.

De oven verwarmt, de bakfunctie knippert. Een reeks geluidsignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

### FUNCTIE MEMO ACTIVE.

Uw oven is voorzien van de functie "MEMO ACTIVE", deze werkt als volgt:

Als tijdens de laatste drie keer bakken dezelfde functie gebruikt is, zal deze in het geheugen worden opgeslagen en wordt deze de volgende keer automatisch voorgesteld.

Deze bakfunctie kan gewijzigd worden.



**U kunt deze functie uitschakelen in het menu instellingen (zie Paragraaf 6.1)**

## 4.3 PROGRAMMERING VAN DE TIJDSDUUR







Begin onmiddellijk met bakken. Druk op de toets , de weergave van de baktijd knippert om aan te geven dat deze ingesteld kan worden.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

Zie onderstaande tabel:

Druk op en om de baktijd in te stellen. Bevestig met **OK**.

BAK- FUNCTIE (afhankelijk van het model)	AANBEVOLEN TIJDEN
TRADITIONEEL	30 min
TRADITIONELE PULS	30 min
HETELUCHTFUNCTIE	30 min


BAK- FUNCTIE (afhankelijk van het model)	AANBEVOLEN TIJ- DEN
 GEPULSTE BODEM	<b>30 min</b>
 ECO	<b>30 min</b>
 MIDDELHOGE GRILL	<b>10 min</b>
 KRACHTIGE GRILL	<b>7 min</b>
 GRILL PULS	<b>15 min</b>
 WARM HOUDEN	<b>60 min</b>
 PIZZA	<b>15 min</b>
 BOOST	<b>5 min</b>


## 5.1 DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 houders.


## 5.2 ONMIDDELLIJKE PYROLYSE

Afhankelijk van het model zijn er twee reinigingscycli beschikbaar:



 > Pyro van 2.30 uur, niet te wijzigen (inclusief afkoeling van de oven)

 > PyroExpress in 59 minuten.

De functie **PyroExpress** profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt opgehoopte warmte om in minder dan een uur een weinig vuile oven snel te reinigen, met gebruikmaking van de principes van de pyrolyse, onder bepaalde voorwaarden.

 **De PyroExpress is alleen mogelijk als uw oven nog voldoende warm is, vlak na een bakbeurt. Zo niet, dan wordt automatisch overgegaan tot een klassieke pyrolyse van 1.30uur.**

Selecteer voor het inschakelen van de pyrolyse de pyro functie van uw keuze. Bevestig met **OK**.

Het symbool  wordt weergegeven, evenals de periode waarin de oven niet beschikbaar zal zijn. De deur vergrendelt tijdens de pyrolyse en het symbool  verschijnt op het display. Aan het einde van de reiniging geeft het display 0:00 weer en ontgrendelt de deur.



### PYROLYSE OP EEN LATER MOMENT



Volg de instructies beschreven in de paragraaf «onmiddellijke pyrolyse» en zie hoofdstuk 4.4 voor het instellen van de tijd waarop de pyrolyse eindigt. Na deze acties, wordt de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze eindigt op het geprogrammeerd tijdstip.

## 5.3 REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE RUITEN

Om het reinigen van de binnenkant van de ruiten te vergemakkelijken, kunt u het glas demonteren. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

## 4.4 BAKKEN MET UITGESTELDE START

Ga te werk als voor een geprogrammeerde tijdsduur. Druk na het instellen van de baktijd op de toets  de tijd van het einde van het bakken  knippert.

De weergave knippert, stel de tijd van het einde van de baktijd in met  en . Bevestig door op **OK** te drukken. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

# 5 Reiniging


### REINIGEN VAN HET BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponzen.

### REINIGING DOOR PYROLYSE

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

 **Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.**

**⚠ Let op**  
**Geen schuurmiddelen, schuursponzen of metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.**

**DEMONTAGE**

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde wig van rood plastic.

Verwijder het eerste vastgeklikte glas:  
 Druk met behulp van gereedschap (schroevendraaier) in de plaats **A** om het glas los te klikken.

Verwijder het glas.  
 Afhankelijk van het model bestaat de deur uit twee extra glazen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber. Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

Dompel het glas niet in water onder. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

**MONTAGE VAN DE DEUR**

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.

Plaats het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit vervolgens vast met de glanzende zijde naar buiten gericht.

Verwijder de wig van rood plastic.  
 Uw toestel is opnieuw operationeel.

**5.4 HET VERVANGEN VAN DE LAMP.**


**⚠ Let op**  
**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.**




**Eigenschappen van de gloeilamp:** 15 W, 220-240 V~, 300°C, voet E14.

Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken.


**6**  **Instellingen**

**6.1 MENU**

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk:  
 Druk op de toets  totdat "MENU" wordt weergegeven en u toegang heeft tot de ins-

tellingsmodus, druk daarna opnieuw op de toets  om de verschillende instellingen te kiezen.  
 Schakel met de toetsen met  en  de verschillende parameters in of uit, zie onderstaande tabel.

	AUTO: Bij de bakmodus dooft de lamp in de ovenruimte na 90 seconden ON: Bij de bakmodus blijft de lamp doorlopend branden.
	De pieptonen van de toetsen in-/uitschakelen
	De demo-instelling in-/uitschakelen
	De boostermodus in-/uitschakelen
	De memo active modus in-/uitschakelen

Druk voor het verlaten van het "MENU" opnieuw op .

**8**  **Storingen en oplossen**

U kunt zelf een aantal kleine storingen oplossen:  
**De oven wordt niet warm.** Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Verhoog de gekozen temperatuur.

**De ovenverlichting werkt niet.** Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

**De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.** Dat is normaal, de ventilatie kan tot max. 1 uur na het bakken werken om de temperatuur binnen en buiten de oven te laten zakken. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

**De pyrolyscleaning wordt niet uitgevoerd.** Controleer de sluiting van de deur. Als er een storing op de deurvergrendeling of temperatuursensor optreedt, bel de servicedienst.

**Het symbool  knippert op het display.** Deurslot defect, bel de servicedienst.

# 9



## Milieu

### RESPECT VOOR HET MILIEU

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



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

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

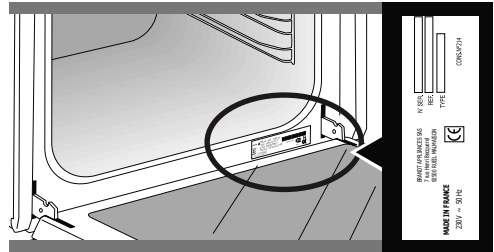
# 10



## Interventies

### INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.
















A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	
E	F	
Nr. H		I

B : Commerciële referentie  
 C: Servicereferentie  
 H: Serienummer

### OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsgreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.



GERECHTEN	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		Inschuifbaar		Inschuifbaar		Inschuifbaar		Inschuifbaar		Inschuifbaar		Inschuifbaar		Inschuifbaar	min	
<b>Vlees</b>																
Varkensgebraad (1kg)	200	2					180	2								60
Kalfsgebraad (1kg)	200	2					180	2								60-70
Rundergebraad	240	2														30-40
Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Gevogelte (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Gevogelte, groot formaat	180	1														60-90
Kippenbouten					220	3					210	3				20-30
Varkens- / kalfsrib					210	3										20-30
Runderribben (1kg)					210	3					210	3				20-30
Schaapsribben					210	3										20-30
<b>Vis</b>																
Geroosterde vis					275	4										15-20
Gebakken vis (goudbrasem)	200	3					180	3								30-35
Vis in folie	220	3					200	3								15-20
<b>Groenten</b>																
Gegratineerde schotels (gare)					275	2										30
Gratins dauphinois	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Gevulde tomaten	170	3					160	2								30
<b>Gebak</b>																
Sponscake - Luchtige cake			180	2								180	2			35
Opgerolde cake	220	3										180	2			5-10
Brioche	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Evenveeltje	180	1	180	1								180	2			45-50
Kersenvlaai	200	2					180	3								30-35
Crèmes	165	2										150	2			30-40
Cookies - Zandkoekjes	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2								180	2			40-45
Schuimgebak	100	2										100	3			60-70
Madeleines	220	3					200	3								5-10

\* volgens model

GERECHTEN	*		*		*		*		*		*		*		min		
		Inschuflleur		Inschuflleur		Inschuflleur		Inschuflleur		Inschuflleur		Inschuflleur		Inschuflleur		Inschuflleur	
<b>Gebak</b>																	
Madeleines	220	3					200	3									5-10
Soezendeeg	200	3					180	3					180	3			30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3					200	3									5-10
Savarin	180	3											175	3			30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1					195	1									30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1					200	1									20-25
Taart van gistdeeg	210	1					200	1									10-30
<b>Diversen</b>																	
Spiesen	220	3			210	4											10-15
Pastei	200	2					190	2									80-100
Pizza van kruimeldeeg	200	2															30-40
Pizza van brooddeeg																	15-18
Quiches																	35-40
Soufflé													180	2			50
Taart met deegdeksel	200	2															40-45
Brood	220						200		220								30-40
Geroosterd brood	180				275	4-5											2-3
Stoofgerechten	180	2											180	2			90-180

\* volgens model



Alle T°C en baktijden gelden voor een voorverwarmde oven.

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN  °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

## Recept met gist (afhankelijk van het model)

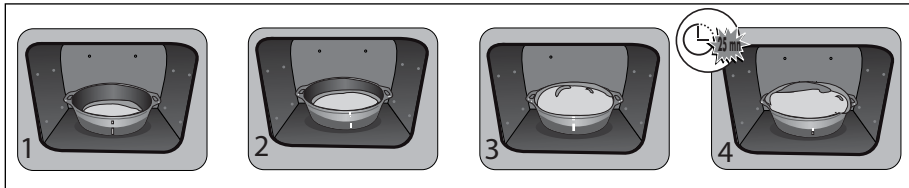
Ingrediënten:

• Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder







Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

**Procedure:** Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

**Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.**



# KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	Bakwijzen	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVER- WARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

\* volgens model

**LET OP:** Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.





Kære kunde,

Du har lige anskaffet et BRANDT produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på [www.brandt.com](http://www.brandt.com), hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

**BRANDT** er glad for at følge dig i din hverdag og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.




**Vigtigt: Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktioner**

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

### VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

 Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragsedlen, og behold en kopi af den.

#### Vigtigt:

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

#### ADVARSEL:

— Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage

alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstænkninger.

— I rengøringsfunktion kan ovns overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.


Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

 PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

 Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

— Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificerede person for at undgå enhver fare.

— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationsskemaet.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

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

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

# 1 Præsentation af ovnen








## 1.1 PRÆSENTATION AF OVNE

- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Låge
- D** Håndgreb

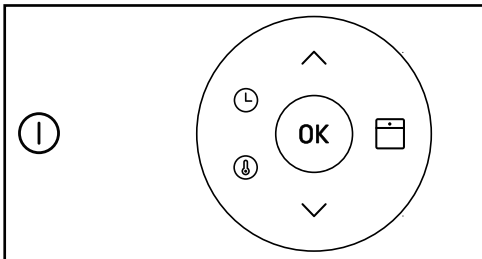
Denne ovn har 6 ribbepositioner til tilbehørsdele: ribbe 1 til 6.







## 1.2 VISNING PÅ DISPLAY



-  Tilberedningstid
-  Slutning på tilberedning
-  Spærring af tastatur
-  Minutur
-  Temperaturindikator
-  Indikator for forvarmning
-  Låsning af låge

## 1.3 TASTER



-  Tænd/sluk
-  Indstilling af varighed
-  Indstilling af temperatur
-  Tast +, navigationsmenu
-  Tast -, navigationsmenu
-  Tilberedningsfunktioner
- OK** Godkendelse

## 1.4 TILBEHØR (ifølge modellen)

### A • Sikker rist, der ikke kan vippe

Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).



Risten, der er sikret mod vipning, skubbes ind i ovnen.


### B • Universal bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.

### C • Bageplade 20 mm

Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Meget god til bagning af cookies, småkager, tørkager, små kager i form. Dens hældende form gør det let at flytte dine tilberedninger til et fad. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.

 **Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.**

 **Godt råd**  
**For at forhindre at der opstår mados under tilberedning af fedt kød anbefaler vi, at der tilsættes en lille smule vand eller olie i bunden af bradepanden.**

# 2 Installation


## 2.1 VALG MELLEMLACERING OG INDBYGNING

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (**A**) eller i kolonne (**B**). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm bagpå.


Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.

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

 **Vigtigt**  
**Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den og lade den varme op til 200 °C i ca. 1 time.**  
**Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud.**

## ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standard strømforingskabel med tre ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 neutral + jord), som skal være sluttet til elnet med 220~240 volt ved brug af et standard strømstik CEI 60083 eller en omnipolær afbryderanordning iht. gældende bestemmelser for installation.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue  og installationen skal have jordforbindelse. Installationens sikring skal være på 16 A.

Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.

### OBS:



Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovenns sikring fjernes.

## 3




### Indstilling af klokken



#### 3.1 INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00. Klokken indstilles med tasten  eller . Godkend med **OK**.

#### 3.2 ÆNDRING AF KLOKKEN

Ovnen skal være slukket.




Tryk 2 gange på tasten  dagens klokkeslæt blinker, og det er muligt at indstille dette.

Justér urets indstilling med tasten  eller .

Godkend med **OK**.

#### 3.3 MINUTUR

**Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.**




Tryk på tasten . Symbolet blinker. Indstil minuturet med tasten  og . Tryk på **OK** for at godkende, og nedtællingen begynder.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydssignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydssignalet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere

indstillingen af minuturet. For at annullere skal du vende tilbage til menuen for minutur og indstille det på 00:00. Uden godkendelse vil registreringen automatisk bliver udført efter få sekunder.

## 3.4 SPÆRRING AF TASTATUR

Mens ovnen er slukket, trykkes der samtidigt på tasterne  og , indtil symbolet  vises på skærmen. For at fjerne spærringen udføres den samme handling.








## 4



### Tilberedning

#### TILBEREDNINGSFUNKTIONER (ifølge modellen)

Følgende tilberedningsmåder:

       er udstyret med en booster, der giver hurtig stigning i temperaturen. Se kapitlet for indstillinger for at deaktivere denne tilstand.



#### ROTARENDE VARMLUFT\*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 250°C  
Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.



#### TRADITIONEL VARMLUFT\*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C  
Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.



#### KUN VARMLUFT

Min. temperatur 75°C, maks. temperatur 250°C  
Anbefales til fugtige retter (quiche, saftige frugtarter m.m.). Dejen bliver mere sprød på undersiden. Anbefales til tilberedninger der hæver (kage, brioche, kouglof m.m) og til souffléer, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.



#### TRADITIONEL OVN



#### ØKO\*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C  
Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune en oksesteg. Til langtidstegning i stegesko eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (coq au vin, ragout).

**KRAFTIG GRILL**

Min. temperatur 180°C, maks. temperatur 275°C  
Anbefales til at grille toasts, gratinere en ret, brune en crème brûlée m.m.

**MIDDEL GRILL**

Min. temperatur 180°C, maks. temperatur 275°C  
Ovnen skal varmes op i 5 minutter.  
Brædepanen skubbes i nederste ribbe for at opsamle fedt.

**VARMLUFTS GRILL**

Min. temperatur 100°C, maks. temperatur 250°C  
Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider.  
Stil brædepanen ind på nederste ribbe.  
Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.

**HOLDE VARM**

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 100°C  
Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof, optøning eller tallerkenvarmning.

**PIZZA**


Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C  
For at garantere for et god resultat for dine pizzaer, skal de sættes i 3. ribbe i en varm ovn.

**BOOST**



Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C  
Giver hurtig temperaturstigning i ovnen.




*\*Tilberedningsmetode udført ifølge forskrifterne i normen EN 60350-1: 2016 for at påvise overensstemmelse med kravene for energimærkning i EU forordningen UE/65/2014.*

**Råd om energibesparelse**

Når i drift  slukker lyset i ovnen automatisk efter 90 sekunder. Hold ovnlågen lukket under tilberedningen.


## 4.1 ØJEBLIKkelig TILBEREDNING



Tryk på  ,tilberedningsfunktionen vises, for at ændre den trykkes på tasten  .

Din ovn anbefaler en temperatur, der kan ændres, juster temperaturen med  og  . Godkend ved at trykke på  .

Tryk på **OK**, og tilberedningen starter straks.  
Temperaturindikatoren blinker, så længe den ønskede temperatur ikke er opnået.

## 4.2 ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Tryk på  .

Juster temperaturen med  og  . Godkend ved at trykke på **OK**.

Ovnen varmer, funktionen for tilberedning blinker. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den valgte temperatur.


### FUNKTIONEN AKTIV MEMO.



Ovnen er udstyret med funktionen "AKTIV MEMO", den fungerer som følger:

Hvis funktionen under de sidste tre tilberedninger har været den samme, bliver den gemt, og den bliver automatisk foreslået ved næste tilberedning.

Denne tilberedningsfunktion kan ændres.

## 4.3 PROGRAMMERING AF VARIGHED





Udfør en øjeblikkelig tilberedning. Tryk på tasten  ,visningen af tilberedningstiden blinker for at angive, at indstillingen er mulig.








Tryk på  og  for at indstille tilberedningstiden.

Godkend med **OK**.



Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.



Se tabellen herunder:

TILBEREDNINGS FUNKTIONER (ifølge modellen)	ANBEFALINGER AF VARIGHED
 TRADITIONEL OVN	30 min.
 TRADITIONEL VARMLUFT	30 min.
 ROTERENDE VARMLUFT	30 min.
 KUN VARMLUFT	30 min.

TILBEREDNINGS FUNKTIONER (ifølge modellen)	ANBEFALINGER AF VARIGHED
 ØKO	30 min.
 MIDDEL GRILL	10 min.
 STÆRK GRILL	7 min.
 VARMLUFTS GRILL	15 min.
 HOLDE VARM	60 min
 PIZZA	15 min.
 BOOST	5 min.

## 4.4 TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Gå frem som ved programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten , klokkeslæt for afslutning af tilberedning  blinker.

Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med  og . Godkend ved at trykke på **OK**. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

## 5



## Rengøring

### RENGØRING AF OVNE UDVENDIGT

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

### RENSNING MED PYROLYSE

Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.




**Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.**


## 5.1 AFMONTERING AF RIBBER

Løft forreste del af ribberne opad, skub hele ribben, så forreste krog går ud af hullet. Træk derefter ribberne udad mod dig selv, så de bageste kroge kommer ud af hullerne. Begge ribber tages ud på denne måde.

## 5.2 ØJEBLIKkelig PYROLYSE

Der er mulighed for to rengøringscyklusser, afhængigt af modellen:



 > Pyro på 2t30, der ikke kan ændres (inklusive afkøling af ovnen)

 > PyroExpress på 59 minutter.

Funktionen **PyroExpress** udnytter varmen fra en foregående tilberedning for at give en hurtig rensning af en let tilsmudset ovn ved brug af pyrolyseprincipperne, på mindre end en time, og på visse betingelser.

**PyroExpress er kun mulig, hvis ovnen stadig er tilstrækkelig varm lige efter en tilberedning. Hvis det ikke er tilfældet, vil en klassisk pyrolyse på 1,5 time automatisk gå i gang i stedet for.**

For at aktivere pyrolysen skal du vælge den ønskede pyro-funktion. Godkend med **OK**.

Symbolet  vises, og den tid, ovnen ikke kan anvendes, vises også. Ovnlågen låses under pyrolysen, og symbolet  vises på displayet.

Ved slutningen af rensningen, viser displayet 0:00, og ovnlågen låses op.

### UDSKUDT PYROLYSE

Følg anvisningerne i afsnittet om "øjeblikkelig pyrolyse", og se kapitel 4.4. for at indstille tidspunktet for afslutningen af pyrolysen.

Efter disse trin er pyrolysens start udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

## 5.3 RENGØRING AF GLASRUDERNE INDVENDIGT

De indvendige glasruder er lettere at rengøre, hvis de afmonteres. Før afmonteringen fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



### Advarsel

**Der må aldrig anvendes skurepulver, svampe der ridser eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.**



**AFMONTERING**

Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af den røde plastkile i plastposen, der følger med apparatet.

Tag det første fastklipsede glas ud:

Tryk ved brug af et værktøj (skruetrækker) ned på placeringerne **A** for at afklipse glasset.

Tag glasset ud.

Alt efter modellen består lågen af to ekstra glasruder med et sort gummi mellemstykke.

Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

**GENMONTERING AF ovnlågen**

Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads.

Sæt den sidste rude i metalholderne, og klips den derefter fast med den skinnende side udad.

Tag den røde plastkile ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

**5.4 UDSKIFTNING AF PÆREN**

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.

**Pærens egenskaber:**

15 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel E14.

Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

**6****Indstillinger****6.1 MENU**

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette:

Tryk på tasten , indtil "MENU" vises for at komme ind i tilstand for indstilling, og tryk igen på tasten for at vælge de forskellige indstillinger.

Aktiver eller deaktiver med tasterne med og de forskellige parametre, se tabellen herunder. For at gå ud af tilstanden "MENU" trykkes på tasterne , indtil klokken vises.

	AUTO: Når i tilstand for tilberedning slukker lyset i oven efter 90 sekunder ON: Når i tilstand for tilberedning er lampen tændt hele tiden.
	Aktiver/deaktiver tasternes bip
	Aktiver/deaktiver demoindstilling
	Aktiver/deaktiver booster-tilstand
	Aktiver/deaktiver tilstanden aktiv memo

For at gå ud af "MENU" trykkes igen på .

**7****Fejl og afhjælpninger**

Nogle problemer kan du selv løse:

**Ovnen varmer ikke op.** Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur.

**Lampen i ovnen fungerer ikke.** Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

**Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.** Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

**Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.** Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

**Symbolet blinker på displayet.** Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

8



Miljø

### PAS PÅ MILJØET

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

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



■ - Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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

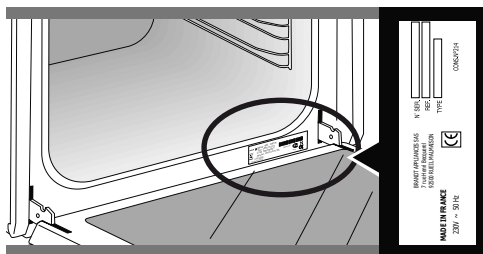
9



Indgreb

### INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



A		B		G	
SERVICE:	C	TYPE:	D		
E		F			
Nr. H				I	

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

### ORIGINALDELE:

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



RETTER	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN	min	
<b>Kød</b>																
Svinesteg (1 kg)	200	2					180	2								60
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Oksesteg	240	2														30-40
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1			220					200	2					60
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Fjerkræ, store dele	180	1														60-90
Kyllingelår					220	3					210	3				20-30
Svine/kalvekoteletter					210	3										20-30
Oksekoteletter (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Fårekoteletter					210	3										20-30
<b>Fisk</b>																
Grillet fisk					275	4										15-20
Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3					180	3								30-35
Indpakket fisk	220	3					200	3								15-20
<b>Grøntsager</b>																
Gratiner (tilberedte madvarer)					275	2										30
Kartoffelgratin	200	2					180	2								45
Lasagner	200	3					180	3								45
Farserede tomater	170	3					160	2								30
<b>Kager</b>																
Sukkerbrødsbage - Sandkage			180	2								180	2			35
Rullede småkager	220	3										180	2			5-10
Brioche	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1								180	2			45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Cremer	165	2										150	2			30-40
Cookies - tørkager	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2								180	2			40-45
Marengs	100	2										100	3			60-70
Madeleinekager	220	3					200	3								5-10

\* afhængig af model

RETTER	*		*		*		*		*		*		*		*	
		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN	min	
<b>Kager</b>																
Madeleinekager	220	3					200	3								5-10
Vandbakkelse	200	3					180	3					180	3		30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3								5-10
Savarinkage	180	3											175	3		30-35
Mørdej	200	1					195	1								30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1								20-25
Gærdej til tærte	210	1					200	1								10-30
<b>Diverse</b>																
Spyd	220	3			210	4										10-15
Postej	200	2					190	2								80-100
Pizzamørdej	200	2														30-40
Pizzagærdej																15-18
Quiche																35-40
Soufflé													180	2		50
Pie	200	2														40-45
Brød	220						200		220							30-40
Ristet brød	180				275	4-5										2-3
Lukket trykkoger (stuvning)	180	2											180	2		90-180

\* afhængig af model

**Alle T°C og tilberedningstider er opgivet for forvarmede ovne.**

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur.

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

## Opskrift med gær (ifølge modellen)

Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær




















Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

**Fremgangsmåde:** For dejopskrifter med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

**Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.**



## TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	Tilberedningsfunktioner*	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

\* afhængig af model

**BEMÆRKNING:** For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid



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. En él, hemos puesto toda nuestra experiencia, nuestro 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](http://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.



**Importante: Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.**



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSERVELAS 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 vigíelos 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 tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

 — 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. La 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.

# 1 Presentación del horno

## 1.1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

- A** Panel de mandos
- B** Lámpara
- C** Puerta
- D** Empuñadura

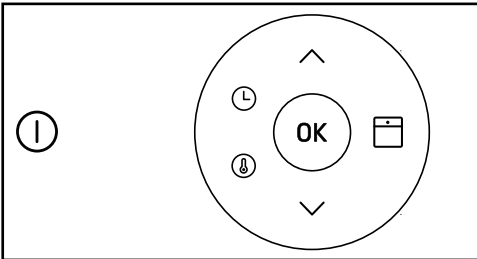
Este horno dispone de 6 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 6.

## 1.2 PANTALLA



- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de precalentado
- Bloqueo de la puerta

## 1.3 TECLAS

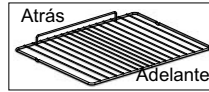


- Encendido/apagado
- Selección de tiempo
- Selección de temperatura
- Tecla +, navegación por el menú
- Tecla -, navegación por el menú
- Funciones de cocción
- OK** Confirmación

## 1.4 ACCESORIOS (según el modelo)

### A • Parrilla de seguridad 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 de seguridad antivuelco hacia el fondo del horno.

### B • Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadura hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

### C • Bandeja de repostería de 20 mm

Se inserta en los niveles con la empuñadura hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su superficie inclinada le permite depositar fácilmente sus preparados en el plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.

**⚠ Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.**

### 🔍 Consejo

Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la bandeja recogejugos.

# 2 Instalación

## 2.1 ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

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 (**A**) o en columna (**B**). Si el mueble está abierto, su apertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de  $\varnothing$  2 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**

**Antes de utilizar el horno por primera vez, hay que calentarlo vacío a 200°C durante 1 hora aproximadamente. Compruebe que la estancia esté bien aireada.**

**CONEXIÓN ELÉCTRICA**

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (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.



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.

**⚠ 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.**



**3****Puesta en hora****3.1 PUESTA EN HORA**

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Establezca la hora con las teclas  o . Confírmela con **OK**.




**3.2 CAMBIO DE LA HORA**

El horno debe estar obligatoriamente apagado. Pulse 2 veces la tecla , la hora parpadeará y entonces será posible ajustarla.

Establezca la hora con las teclas  o . Confírmela con **OK**.

**3.3 TEMPORIZADOR**




**Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.**

Pulse la tecla . El símbolo del parpadeará. Ajuste el temporizador con las teclas  y . Pulse **OK** para confirmar y comenzará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.








N.B.: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para anularlo, vuelva al menú del temporizador y establézcalo en 00:00. Sin confirmación, el registro se efectúa automáticamente transcurridos unos segundos.

**3.4 BLOQUEO DEL TECLADO**

Con el horno apagado, pulse simultáneamente las teclas  y  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. Para desbloquearlo, realice la misma operación.

**4****Cocció****MODOS DE COCCIÓN** (según el modelo)

Los siguientes modo de cocció:

, , , , , ,  están equipados con una función «boost» que permite un aumento rápido de la temperatura. Para desactivar este modo, consulte el capítulo de ajustes.

**CALOR GIRATORIO\***

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 250°C  
Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

**TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO\***

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C  
Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

**SOLERA CON AIRE IMPULSADO**

Temperatura mínima de 75°C, máxima de 250°C  
Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para las preparaciones que deben subir (cake, brioche, kouglof...) así como para los soufflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

**TRADICIONAL**

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C  
Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: 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 cocció (gallo al vino, liebre, etc.).

 **ECO\***

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C  
Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.  
Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.

 **GRILL FUERTE**  **GRILL MEDIO**

Temperatura mínima de 180°C, máxima de 275°C  
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.

 **GRILL CON AIRE IMPULSADO**

Temperatura mínima de 100°C, máxima de 250°C  
Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.  
Coloque la bandeja recogejugos en el nivel más bajo.  
Recomendado para todas las aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.

 **MANTENIMIENTO EN CALIENTE**

Temperatura mínima de 35°C, máxima de 100°C  
Recomendado para levantar la masa de pan, brioche, kouglof, y para descongelar y calentar los platos.


 **PIZZA**


Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C  
Con el fin de garantizar un buen resultado en sus pizzas, introdúzcalas en el tercer nivel con el horno caliente.

 **BOOST**






Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C  
Permite un aumento rápido en la temperatura de la cavidad del horno.

*\*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.*




 **Consejo de ahorro de energía**

En la función  la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

## 4.1 COCCIÓN INMEDIATA

Pulse  ; la función de cocción aparecerá en pantalla. Para modificarla, pulse la tecla  .  
El horno le recomendará una temperatura modificable. Ajuste la temperatura con  y  . Confírmela pulsando  .  
Pulse **OK** y la cocción comenzará inmediatamente. El indicador de temperatura parpadeará hasta que se alcance la temperatura programada.

## 4.2 MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA




Pulse  .  
Ajuste la temperatura con  y  . Confírmela pulsando **OK**.  
El horno se calentará y parpadeará la función de cocción. Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, emitirá una serie de pitidos.

### FUNCIÓN MEMO ACTIVE.




Su horno está equipado con la función "MEMO ACTIVE", la cual funciona de la siguiente manera:  
Si la función utilizada en las tres últimas cocciones ha sido idéntica, ésta será memorizada y se le propondrá automáticamente para la siguiente cocción.  
Esta función de cocción es modificable.








 **Puede desactivar esta función en el menú de ajustes (consulte el apartado 6.1)**

## 4.3 PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO



Efectúe una cocción inmediata. Pulse la tecla  ; el indicador del tiempo de cocción parpadeará para indicarle que puede comenzar el ajuste.  
Pulse  y  para ajustar el tiempo de cocción.



Confírmela con **OK**.  
Su horno está equipado con la función "SMART ASSIST", la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.  
Consulte la siguiente tabla:

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo)	TIEMPO RECOMENDADO
 TRADICIONAL	30 min
 TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO	30 min
 CALOR GIRATORIO	30 min

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo)	TIEMPO RECOMENDADO
 SOLERA CON AIRE IMPULSADO	30 min
 ECO	30 min
 GRILL MEDIO	10 min
 GRILL FUERTE	7 min
 GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
 MANTENIMIENTO EN CALIENTE	60 min
 PIZZA	15 min
 BOOST	5 min

#### 4.4 COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla  y parpadeará la hora de fin de cocción .

El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con  y . Confírmela pulsando **OK**. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

## 5



### Limpieza


#### LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

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

#### LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Antes de proceder a una limpieza pirólitica 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 únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, es imposible desbloquearla.


 **Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.**


## 5.1 DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. Tire después cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de su alojamiento. Retire los dos niveles.

## 5.2 PIRÓLISIS INMEDIATA

Según el modelo, hay dos ciclos de limpieza disponibles.



 > Pirólisis de 2h30, no modificable (incluido el tiempo de enfriamiento del horno)

 > PyroExpress de 59 minutos.

La función **PyroExpress** aprovecha el calor acumulado durante una cocción previa para ofrecer una limpieza rápida de un horno poco sucio, utilizando los principios de la pirólisis, en menos de una hora, bajo ciertas condiciones.

**La PyroExpress sólo es posible si su horno se encuentra lo suficientemente caliente, justamente después de una cocción. En caso contrario, se efectuará automáticamente una pirólisis clásica de 1:30 h.**

Para activar la pirólisis, seleccione la función pirólitica que desee. Confirme con **OK**.

Ve visualizará el símbolo  junto con el tiempo de indisponibilidad del horno. La puerta se bloqueará durante la pirólisis y en la pantalla aparecerá el símbolo . Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará.

#### PIRÓLISIS DIFERIDA

Siga las instrucciones descritas en el apartado «pirólisis inmediata» y consulte el capítulo 4.4 para establecer la hora de fin de la pirólisis.

Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada.

## 5.3 LIMPIEZA DE LOS CRISTALES INTERIORES

Para facilitar la limpieza de los cristales interiores, desmonte los cristales. Antes de desmontarlos, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y un lavavajillas.

### Advertencia

**No utilice productos de limpieza abrasivos, nanas ni raspadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que se podría rayar la superficie y hacer que estallara el cristal.**

### DESMONTAJE

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña roja de plástico incluida en la bolsa de plástico de su aparato.

Extraiga el primer cristal enganchado:

Presione con una herramienta (destornillador) en los puntos **A** para desenganchar el cristal.

Extraiga el cristal.

Según el modelo, la puerta se compone de dos cristales suplementarios, con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja los cristales en el agua. Aclárelos con agua limpia y séquelos con un paño que no suelte pelusa.

### REINSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

Introduzca el último cristal en los topes metálicos y engánchelo con la cara brillante hacia el exterior.

Retire la cuña roja de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

## 5.4 CAMBIO DE LA LÁMPARA

### Advertencia:

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

### Características de la bombilla:

15 W, 220-240 V~, 300°C, casquillo E14.

Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.



# 6











## Ajustes


### 6.1 MENÚ

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla  hasta que se visualice «MENÚ», para acceder al modo de ajustes; a continuación vuelva a pulsar la tecla  para seleccionar los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas  y  los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla. Para abandonar el modo «MENÚ», pulse las teclas  hasta que aparezca la hora.

	AUTO: En modo de cocción la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. ENCENDIDO: En modo de cocción la lámpara está siempre encendida.
	Activar/desactivar los tonos de las teclas
	Activar/desactivar el modo de demostración
	Activar/desactivar el modo booster
	Activar/desactivar el modo memoria activa

Para salir del «MENÚ», pulse de nuevo .

# 7 ? Anomalías y soluciones


Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

**El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. 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 1 hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

**La limpieza por pirólisis no se realiza.** Compruebe el cierre de la puerta. Si se trata de un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura, llame al Servicio Técnico.

**El símbolo  parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo de la puerta, llame al Servicio Técnico.

# 8 Medio ambiente

## 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.

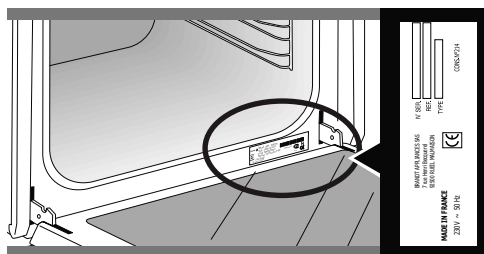
- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

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

# 9 Intervenciones

## INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones necesarias en su aparato, deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.



SERVICE: <b>A</b>		TYPE: <b>B</b>		<b>G</b>
<b>C</b>		<b>D</b>		
<b>E</b>		<b>F</b>		<b>I</b>
Nr. <b>H</b>				
















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


















## PIEZAS ORIGINALES

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





PLATOS	 *		 *		 *											
		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA	min	
<b>Carne</b>																
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2								60
Asado de ternera (1kg)	200	2					180	2								60-70
Asado de buey	240	2														30-40
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Aves grandes piezas	180	1														60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3				20-30
Costillas de cerdo / ternera					210	3										20-30
Costillas de buey (1kg)					210	3					210	3				20-30
Costillas de cordero					210	3										20-30
<b>Pescados</b>																
Pescados asados					275	4										15-20
Pescados cocinados (dorada)	200	3					180	3								30-35
Pescados en papillote	220	3					200	3								15-20
<b>Verduras</b>																
Gratenes (alimentos cocinados)					275	2										30
Gratenes «dauphinois»	200	2					180	2								45
Lasañas	200	3					180	3								45
Tomates rellenos	170	3					160	2								30
<b>Pasteles</b>																
Bizcocho esponjoso - Tarta			180	2								180	2			35
Brazo de gitano	220	3										180	2			5-10
Brioche	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Bizcocho - cuatro cuartos	180	1	180	1								180	2			45-50
Tarta de cerezas	200	2					180	3								30-35
Cremas	165	2										150	2			30-40
Galletas - Polvorones	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2								180	2			40-45
Merengues	100	2										100	3			60-70
Magdalenas	220	3					200	3								5-10


PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 min	
		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		
<b>Pasteles</b>																		
Magdalenas	220	3					200	3										5-10
Masa de buñuelos	200	3					180	3					180	3				30-40
Pastas hojaldradas	220	3					200	3										5-10
Pastel Savarin	180	3											175	3				30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1										30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1										20-25
Tarta de masa con levadura	210	1					200	1										10-30
<b>Varios</b>																		
Pinchos	220	3			210	4												10-15
Paté en terrina	200	2					190	2										80-100
Pizza masa quebrada	200	2																30-40
Pizza masa de pan																		15-18
Quiches																		35-40
Sufié													180	2				50
Empanadas	200	2																40-45
Pan	220						200		220									30-40
Pan tostado	180				275	4-5												2-3
Ollas cerradas (estofados)	180	2											180	2				90-180

\* según modelo



**CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS**

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.

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

## Receta con levadura (según el modelo)

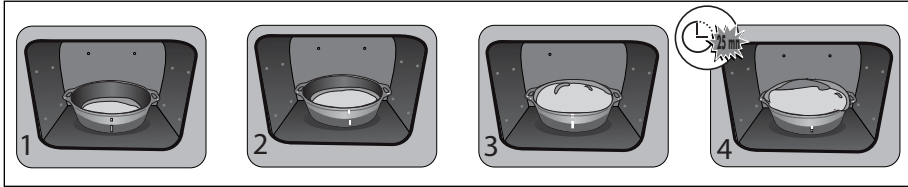
Ingredientes:

● 2 kg de harina ● 1.240 ml de agua ● 40 g de sal ● 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.




















Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

**Procedimiento:** Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

**Pre caliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.**



## PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	*MODOS DE COCCION	NIVEL	Accesorios	°C	TIEMPO min.	PRECALENTAMIENTO
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	SI

\* según modelo

**NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.**



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein **BRANDT** Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein.

Besuchen Sie auch unsere Website [www.brandt.com](http://www.brandt.com). Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

**BRANDT** ist geehrt, Sie im Alltag zu begleiten, und wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt.



**Wichtig: Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.**

## SICHERHEITSHINWEISE

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



**Wichtig:**

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### WARNUNG:

— Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie

größere Spritzer.

— Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.  
— Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.



**WARNUNG:**

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten

## SICHERHEITSHINWEISE

Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

— Dieses Gerät kann gemäß Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer



# 1 Beschreibung des backofen

## 1.1 ÜBERSICHT ÜBER DEN BACKOFEN

- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Tür
- D** Griff

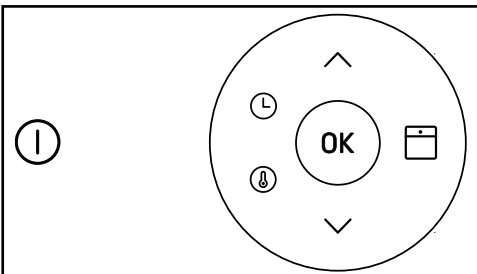
Dieser Backofen verfügt über 6 Einschubleistenpositionen für das Zubehör: Einschubleisten 1 bis 6.

## 1.2 ANZEIGE



- Garzeit
- Ende des Garvorgangs
- Verriegelung der Tasten
- Zeitschaltuhr
- Temperaturanzeige
- Vorheizanzeige
- Verriegelung der Tür

## 1.3 TASTEN

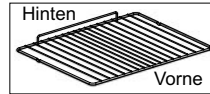


- Ein/Aus
- Einstellung der Dauer
- Einstellung der Temperatur
- Taste +, Navigation Menü
- Taste -, Navigation Menü
- Garfunktionen
- OK Bestätigung

## 1.4 ZUBEHÖR (je nach Modell)

### A • Rost mit Kippschutz

Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).



Das Rost mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.

### B • Mehrzweck-Fettpfanne 45mm

Sie wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

### C • Kuchenblech 20mm

Sie wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal für das Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Mit seiner schräg abgewinkelten Fläche können Sie Ihr Backgut leicht in einer Schüssel ablegen. Kann auch in die untere

**⚠ Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

### Empfehlung

**Um die Rauchbildung beim Garen von fettreichem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.**

# 2 Installation

## 2.1 WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann.

Dieses Gerät kann ebenso gut unter einer Arbeitsplatte (**A**) wie in Säulenaufstellung (**B**) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein.

Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.

### Empfehlung

**Lassen Sie von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte**

**Installation bestätigen.**

**Achtung**  
Vor der ersten Nutzung des Backofens, diesen leer auf 200°C etwa 1 Stunde lang aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

**ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss ⊕ des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



**Achtung:**  
Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Backofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

**3****Einstellung der Uhrzeit****3.1 EINSTELLUNG DER UHRZEIT**

Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Zeit mit den Tasten oder ein. Mit **OK** bestätigen.

**3.2 ÄNDERUNG DER UHRZEIT**

Der Herd muss ausgeschaltet sein.

Drücken Sie zweimal die Taste , die aktuelle Uhrzeit blinkt, die Einstellung ist daher möglich.

Stellen Sie die Zeit mit den Tasten oder ein. Mit **OK** bestätigen.

**3.3 ZEITSCHALTUHR**

**Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.**

Drücken Sie auf die Taste . Die Zeitschaltuhr blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit den Tasten und ein. Drücken Sie die Taste **OK** um zu bestätigen, die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein

Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

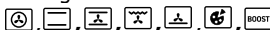
Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Löschen zum Menü der Zeitschaltuhr zurückkehren und auf 00:00 einstellen. Ohne Bestätigung geschieht die Registrierung nach einigen Sekunden automatisch.

**3.4 VERRIEGELUNG DER TASTEN**

Bei ausgeschaltetem Backofen drücken Sie gleichzeitig die Tasten und bis zur Anzeige des Symbols auf dem Bildschirm. Zum Entriegeln des Backofens den gleichen Vorgang ausführen.

**4****Garen****GARMETHODEN** (je nach Modell)

Die folgenden Garmethoden:



, , , , , sind ausgestattet mit einem Boost, das einen schnellen Temperaturanstieg ermöglicht. Um diese Methode zu deaktivieren, gehen Sie zum Kapitel Einstellungen.

**UMLUFT\***

Temperatur min. 35°C max. 250°C

Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

**HERKÖMMLICH / GEPULSTE FUNKTIONEN\***

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

**GEPULSTE HERDBODENFUNKTION**

Temperatur min. 75°C max. 250°C

Empfohlen für Backgut mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (Quiches, saftige Obstkuchen...). Der Teig wird unten knuspriger. Empfohlen für Backgut mit beim Backen weiter aufgehendem Teig (Kastenkuchen, Hefenapfkuchen, Guglhupf usw.) und für Soufflés, die so nicht durch eine sich obenauf bildende Kruste gebremst werden.

**HERKÖMMLICHE ENERGIESPARVERSION****ECO\***

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfohlen für langsames und schonendes Garen: Zartes Wild. Braten von rotem Fleisch. Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer).

**GRILL STARK**

Temperatur min. 180°C max. 275°C

**GRILL MITTEL**

Temperatur min. 180°C max. 275°C

Den Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Schieben Sie die Fettpfanne zum Auffangen des austretenden Fettes auf der unteren Einschubleiste ein.

**GEPULSTE GRILLFUNKTION**

Temperatur min. 100°C max. 250°C

Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten.

Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.

Für alle Geflügelsorten oder Braten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

**WARMHALTEN / GEHENLASSEN VON HEFETEIG/SAUERTEIG**

Temperatur min. 35°C max. 100°C

Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Gugelhupfteig zu begünstigen, ohne dabei jedoch 40°C zu überschreiten (Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).

**PIZZA**

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Heizen Sie den Backofen vor und schieben Sie dann das Gericht in die 3. Einschubleiste ein.

**BOOST**

Temperatur min. 35°C max. 275°C



Ermöglicht einen schnellen Temperaturanstieg im Garraum.




\* *Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkenzeichnung der europäischen Verordnung UE/65/2014.*

**Energiespar-Tipp**

Wenn die Funktion  aktiviert ist, erlischt die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden. Halten Sie während des Garens die Ofentür geschlossen.


## 4.1 SOFORTIGES GAREN



Drücken Sie auf die Taste , die Garfunktion wird angezeigt, zum Ändern der Garfunktion drücken Sie die Taste .

Ihr Backofen schlägt Ihnen eine mögliche Temperatureinstellung vor, stellen Sie die Temperatur mit  und  ein. Durch Drücken auf  bestätigen.

Drücken Sie auf **OK** der Garvorgang startet sofort. Die Temperaturanzeige blinkt, solange die Solltemperatur nicht erreicht wurde.

## 4.2 ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Drücken Sie auf .

Stellen Sie die Temperatur mit  und  ein. Durch Drücken auf **OK** bestätigen.

Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der gewählten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Lautsignalen.

### FUNKTION MEMO AKTIV.

Ihr Backofen ist mit der Funktion "MEMO ACTIV" ausgerüstet, sie funktioniert folgendermaßen:





- Wurde bei den drei letzten Garvorgängen die gleiche Garfunktion verwendet, dann wird diese gespeichert und sie wird Ihnen automatisch beim nächsten Garvorgang vorgeschlagen.

- Bei allen Garfunktionen gilt: Wenn Sie die für die gleiche Zubereitungsart empfohlene Solltemperatur 3-mal ändern, wird diese als neue empfohlene Temperatur gespeichert.



**Sie können diese Funktion im Menü Einstellungen (siehe Abschnitt 6.1) deaktivieren.**

## 4.3 PROGRAMMIERUNG DER DAUER

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch  und drücken Sie anschließend auf , die Garzeit blinkt. Die Anzeige blinkt bei 0:00, um anzuzeigen, dass die Einstellung nun vorgenommen werden kann. Drücken Sie auf  und , um die Garzeit einzustellen.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.



Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort ab Einstellung ab.



### FUNKTION SMART ASSIST.


Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgerüstet, die Ihnen beim programmierten

Garvorgang je nach ausgewählter Garart eine veränderbare Garzeit vorschlägt. Siehe folgende Tabelle.

GAR FUNKTION (je nach Modell)	ZEITEMPFEHLUNG
 HERKÖMMLICH	30 Min.
 HERKÖMMLICH/ GEPULSTE	30 Min.
 HEISSLUFT	30 Min.
 GEPULSTE HERDBODENFUNKTION	30 Min.
 ECO	30 Min.
 GRILL MITTEL	10 Min.
 GRILL STARK	7 Min.
 GEPULSTE GRILLFUNKTION	15 Min.
 WARMHALTEN	60 Min.
 PIZZA	15 Min.
 BOOST	5 Min.

**4.4 GAREN MIT STARTZEITVORWAHL** Gehen Sie wie bei der programmierten Dauer vor. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste , das Garzeitende  blinkt.

Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit  und  ein.

Die Speicherung des Garzeitendes erfolgt nach einigen Sekunden automatisch (bzw. Sie können auch durch zweimaliges Drücken der Taste die Einstellung bestätigen ). Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

## 5 Reinigung

### REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

### PYROLYSEREINIGUNG

Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.


**⚠ Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

### 5.1 AUSBAU DER EINSCHUBLEISTEN

Den vorderen Teil der Einschubleisten anheben, leicht auf die gesamte Einschubleiste drücken und den vorderen Haken aus seiner Aufnahme ausrasten. Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen, um die hinteren Haken aus ihrer Aufnahme auszurasten. So können beide Einschubleisten herausgenommen werden.


### 5.2 SOFORTIGE PYROLYSE


 > Pyrolyseprogramm Dauer 2h, nicht veränderbar (die Abkühlzeit des Backofens ist nicht eingerechnet)

 > **PyroExpress** Dauer 59 Minuten. (die Abkühlzeit des Backofens ist nicht eingerechnet)

Die Funktion **PyroExpress** nutzt die Hitze, die sich während eines vorangegangenen Garvorgangs angesammelt hat und sorgt für schnelle Reinigung eines Backofens mit geringer Verschmutzung. Dabei werden innerhalb von weniger als einer Stunde unter bestimmten Bedingungen die Grundsätze der Pyrolyse genutzt.

**⚠ Die Funktion *PyroExpress* ist nur möglich, wenn Ihr Backofen noch ausreichend heiß ist, d. h. direkt nach einem Garvorgang. Andernfalls wird automatisch die klassische Pyrolyse von 1,5 Stunden eingestellt.**

Zum Einschalten der Pyrolyse wählen Sie die Pyrolysefunktion Ihrer Wahl aus. Mit **OK** bestätigen. Das Symbol  und die Zeitdauer der Nichtverfügbarkeit des Backofens werden angezeigt.

Die Tür wird während der Pyrolyse verriegelt und auf der Anzeige erscheint ein  Schloss-Symbol. Nach erfolgter Reinigung erscheint auf der Anzeige 0:00 und die Tür wird entriegelt.

### VERZÖGERTE PYROLYSE

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Sofortige Pyrolyse" und gehen Sie zum Kapitel 4.4 „Garen mit Startzeitvorwahl“, um die Uhrzeit für das Ende der Pyrolyse einzustellen.

Nach diesen Schritten wird die Pyrolyse zeitlich so versetzt, dass diese zu der programmierten Uhrzeit abgeschlossen ist.

### 5.3 REINIGUNG DER INNEREN SCHEIBEN

Für leichtere Reinigung der inneren Scheiben bauen

**⚠ Warnhinweis**


**Für das Reinigen der Glastür des Ofens dürfen keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallschaber verwendet werden, wodurch Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.**

Sie die Scheiben aus. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

**AUSBAU**

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, das in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.

Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

Drücken Sie mithilfe eines Werkzeugs (Schraubendreher) in die Öffnungen , um die Scheibe aus der Cliphalterung zu lösen.

Entfernen Sie die Scheibe.

Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke. Diese bei Bedarf zum Reinigen herausziehen. Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

**WIEDEREINSETZEN DER TÜR**

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an. Rasten Sie die letzte Scheibe in die Distanzstücke aus Metall ein, befestigen Sie sie dann mit der glänzenden Seite nach außen. Entfernen Sie den Plastikkeil. Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

**5.4 ERSETZEN DER LAMPE****Techn. Daten der Glühlampe:**

15 W, 220-240 V~, 300°C, Sockel E14.



Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird.

**⚠ Warnhinweis:**

**Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.**


**6****Einstellungen****6.1 MENÜ**

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern, dafür:

Drücken Sie die Taste  bis zur Anzeige "MENÜ", um zum Einstellmodus zurückzukehren. Dann drücken Sie erneut die Taste  um die verschiedenen Einstellungen auszuwählen.

Aktivieren oder deaktivieren Sie mit den Tasten - und + die verschiedenen Parameter, siehe folgende Tabelle:

	AUTO: In der Garmethode erlischt die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden. ON: In der Garmethode ist die Lampe ständig an.
	Aktivieren/Deaktivieren Sie die Signaltöne der Tasten
	Aktivieren/Deaktivieren Sie die Demo-Einstellung
	Aktivieren/Deaktivieren Sie den Memo-Modus
	Aktivieren/Deaktivieren Sie den Booster-Modus

Um das "MENÜ" zu verlassen, drücken Sie erneut auf .

## 7 ? Funktionsstörungen und Lösungen


Einige kleinere Funktionsstörungen können Sie selbst beheben:

**Der Backofen heizt nicht.** Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen.

**Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.** Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

**Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.** Das ist normal, die Ventilation kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und die Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

**Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.** Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Wenn ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vorliegt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

**Das Symbol  blinkt auf der Anzeige.** Fehler beim Sperren der Tür; bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 8 Umgebung

### Umweltschutz

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

- Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/CE für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

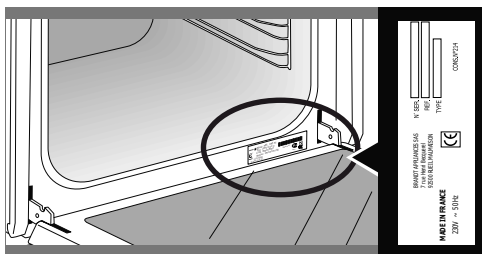
Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

## 9 Kundendienst

### REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



A		B		C	
SERVICE :		TYPE :			
E		F			
Nr.		H			
				I	

B: Handelsreferenznummer
















C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer
















### ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei Reparaturarbeiten, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.**



GERICHTE	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *	
		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE		EBENE	Min.	
<b>Fleisch</b>																
Schweinebraten (1kg)	200	2					180	2								60
Kalbsbraten (1kg)	200	2					180	2								60-70
Rinderbraten	240	2														30-40
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Große Geflügelstücke	180	1														60-90
Hähnchenschenkel					220	3					210	3				20-30
Schweine-/Kalbskotelett					210	3										20-30
Rinderkotelett (1kg)					210	3					210	3				20-30
Schafskotelett					210	3										20-30
<b>Fisch</b>																
Gegrillter Fisch					275	4										15-20
Fischgerichte	200	3					180	3								30-35
Gegarter Fisch	220	3					200	3								15-20
<b>Gemüse</b>																
Aufläufe (garte Lebensmittel)					275	2										30
Kartoffelaufauf	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Gefüllte Tomaten	170	3					160	2								30
<b>Gebäck</b>																
Biskuit - Biskuitkuchen			180	2								180	2			35
Biskuitrolle	220	3										180	2			5-10
Brioche	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Kuchen - Sandkuchen	180	1	180	1								180	2			45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Cremes	165	2										150	2			30-40
Kekse - Mürbegebäck	175	3														15-20
Gugelhupf			180	2								180	2			40-45
Baisers	100	2										100	3			60-70
Madeleines	220	3					200	3								5-10

\* Je nach Modell

GERICHTE	 *	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	 EBENE	Min.

**Gebäck**

Madeleines	220	3					200	3										5-10
Windbeutel	200	3					180	3								180	3	30-40
Blätterteigteilchen	220	3					200	3										5-10
Savarin	180	3														175	3	30-35
Mürbeteig-Tarte	200	1					195	1										30-40
Feine Blätterteig-Tarte	215	1					200	1										20-25
Mürbeteig-Tarte mit Hefe	210	1					200	1										10-30

**Verschiedenes**

Spießbraten	220	3			210	4												10-15
Schüsselpastete	200	2					190	2										80-100
Mürbeteig-Pizza	200	2																30-40
Brotteig-Pizza																		15-18
Quiches																		35-40
Soufflé																180	2	50
Pasteten	200	2																40-45
Brot	220						200		220									30-40
Gegrilltes Brot	180				275	4-5												2-3
Gerichte im Schmortopf (Schmorbraten)	180	2														180	2	90-180

\* Je nach Modell

**Alle Temperatur- und Gardauerangaben gelten für vorgeheizte Öfen.**

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

**ENTSPRECHUNG: ZIFFERN  °C**

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



## Rezepte mit Hefe (je nach Modell)

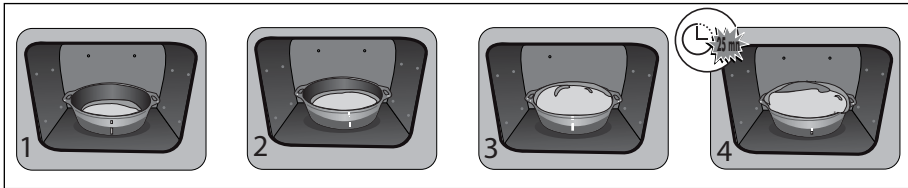
Zutaten:

• Mehl 2 kg • Wasser 1240 ml • Salz 40 g • 4 Päckchen getrocknete Backhefe

Den Teig mit dem Mixer vermischen und im Ofen aufgehen lassen.

**Durchführung:** Für Rezepte mit Hefeteig. Füllen Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, entfernen Sie die Einschubleistenhalterungen und stellen Sie die Schüssel auf dem Backofenboden ab.

**Heizen Sie den Backofen mit der Umluftfunktion bei 40-50 °C 5 Minuten lang vor. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Teig 25-30 Minuten in der Restwärme aufgehen.**



## VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR	t °C	DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

\* Modellabhängig

**HINWEISS:** Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.



