

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

PL

PT

SK

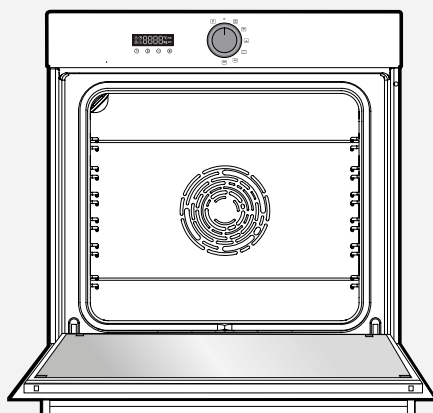
SV

Brandt



INSTRUÇÕES DO USUÁRIO PT

FORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Caro(a) cliente,

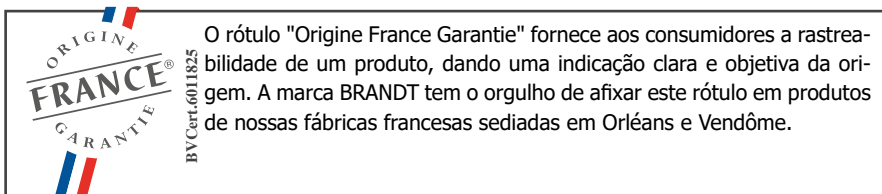
Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a confiança que depositou em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

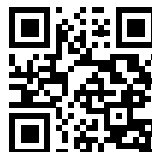
Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso site www.brandt.com onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A BRANDT tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



<https://brandt.fr/>



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
MEIO AMBIENTE E ECONOMIA DE ENERGIA	6
Meio Ambiente	6
Dica de economia de energia	6
INSTALANDO SEU APARELHO	7
Escolha de localização e instalação	7
Conexão elétrica	8
DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	9
Apresentação do forno	9
Display e teclas de controle	9
Acessórios	10
USANDO SEU DISPOSITIVO	12
Configurações	12
Menu de configurações	13
Modos de cozinha	14
Começando a cozinhar	15
CUIDANDO DO SEU DISPOSITIVO	17
Interior - limpeza exterior	18
ANOMALIAS E SOLUÇÕES	19
SERVIÇO PÓS-VENDA	21
Intervenções	21
AJUDA DE COZINHA	21
Gráficos de culinária	22
Receitas com fermento	24
Testes de aptidão funcional	25
Funções com vapor combinado automático.....	26



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes

durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho



está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através

dos orifícios previstos para o efeito.
— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

DICA DE ECONOMIA DE ENERGIA

Enquanto cozinha, mantenha a porta do forno fechada.



ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira (C et D). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de \varnothing 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



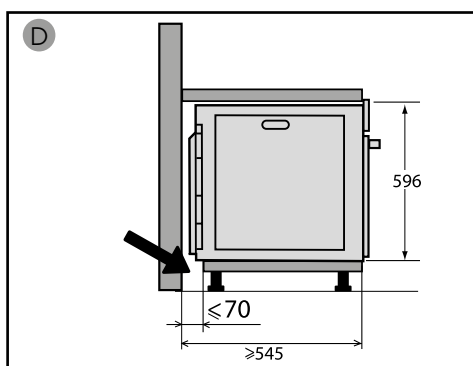
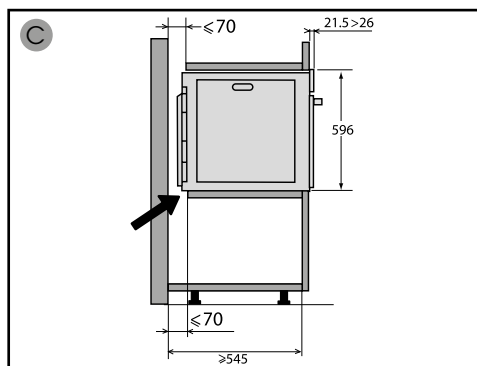
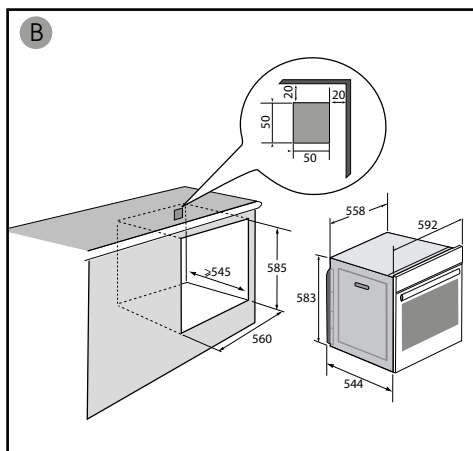
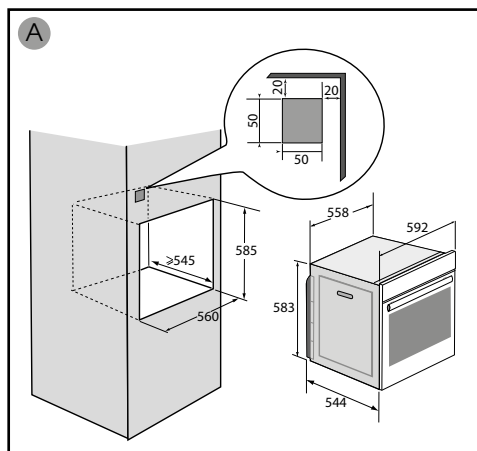
Conselho

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



Cuidado :

Se a instalação elétrica em sua casa exigir modificações para conectar seu aparelho, chame um electricista qualificado. Se o forno apresentar alguma anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do forno.





LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

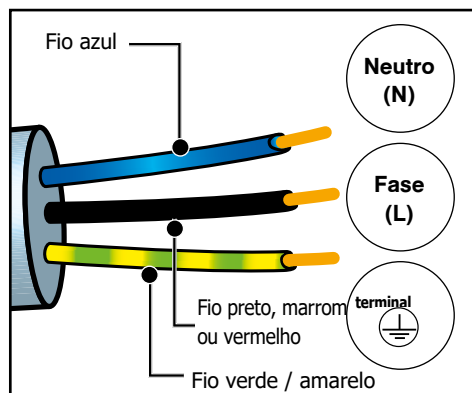
Attention

O fio de proteção (verde-amarelo) está ligado ao terminal \oplus do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

• Antes do primeiro uso

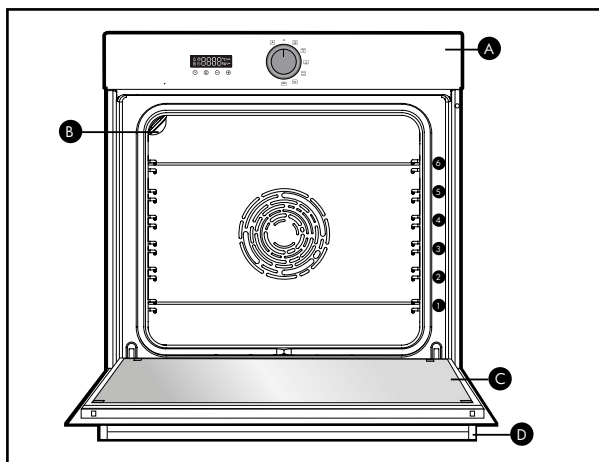
Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio, com a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na temperatura máxima. para quebrar o dispositivo. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente exalar um odor particular devido à sua composição. Da mesma forma, você pode notar fumaça. Tudo isso é normal.





Apresentação do forno

APRESENTAÇÃO DO FORNO



A Módulo de comandos

B Lâmpada

C Porta

D Pega

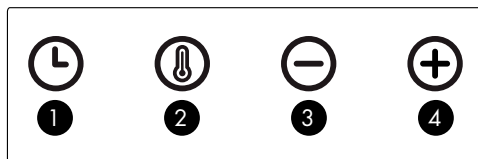
Este forno tem 6 posições de encaixes para os acessórios: encaixes de 1 a 6.

• Indicador



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de preaquecimento
- Bloqueio da porta

• Botões



- 1** Ajuste da hora e duração
- 2** Ajuste da temperatura
- 3** Botão -
- 4** Botão +

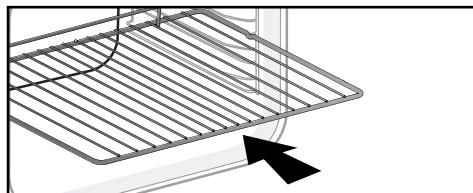


ACESSÓRIOS

• Grelha de segurança anti-inclinação

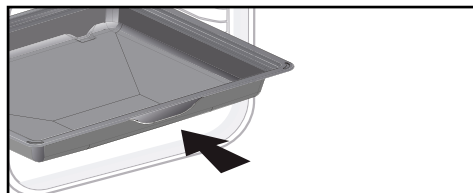
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Introduzir a grelha, a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



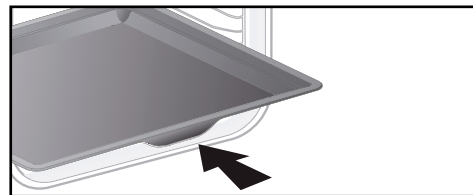
• Prato multiusos com pingadeira de 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



• Prato de pastelaria de 20 mm

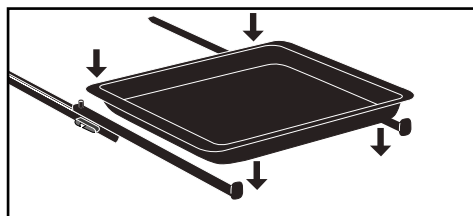
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para a cozedura de biscoitos, bolachas areadas, cupcakes. O plano inclinado permite colocar facilmente as preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



• Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais



Cuidado :

etire os acessórios e os encaixes do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise.

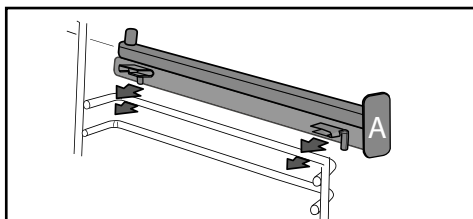
Cuidado :

Sob o efeito do calor, os acessórios podem se deformar sem afetar sua função. Eles voltam à sua forma original quando resfriados.



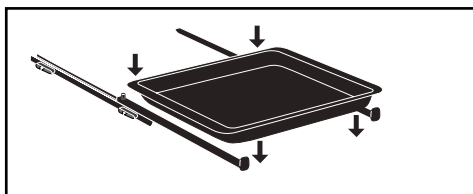
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.



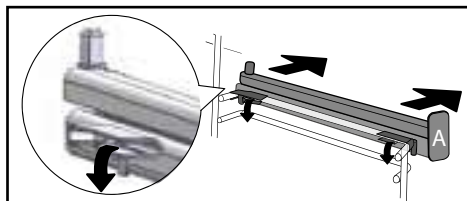
NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **A** à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.



Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho

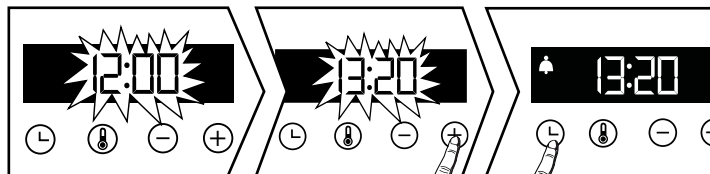
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.



AJUSTES

• Acertar a hora

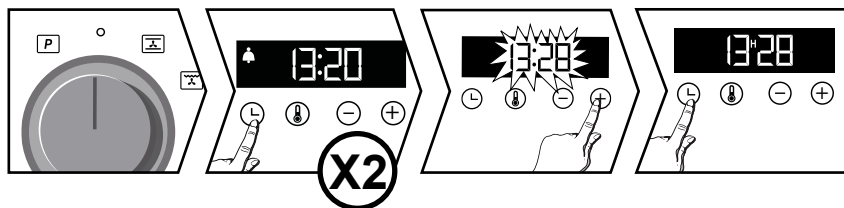
Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.



Ajustar a hora com os botões + ou -.Valide com o botão . No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

• Mudança da hora

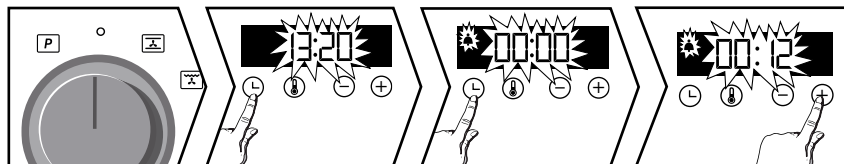
O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição 0.



Prima o botão e aparece o símbolo bastando depois premir novamente . Ajustar a hora com os botões + ou -.Valide com o botão . A gravação da hora é automática, depois de alguns segundos.

• Temporizador

Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.



O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição 0.

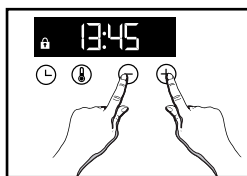
Prima o botão O temporizador pisca. Ajuste o temporizador com os botões + et -.Prima o botão para validar.



NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00. Sem validar, a gravação é efetuada automaticamente após alguns segundos.




Usando seu dispositivo

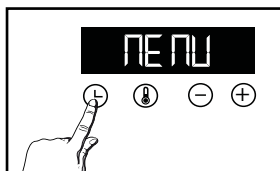
• Bloqueio do teclado



Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo  no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até o símbolo  desaparecer do ecrã.





AJUSTES


Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal: Pressione o botão  até aparecer «MENU» para aceder ao modo de acerto.



Prima novamente o botão  para ver os diferentes acertos.

Ative ou desative com os botões + e - os diferentes parâmetros, consultando a tabela abaixo:

	AUTO: No modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos ON: No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa.
	Ativar/desativar os sinais sonoros dos botões
	Ativar/desativar o modo de pré-aquecimento
	Ativar/desativar o modo de demonstração

Para sair de «MENU», prima novamente .



Usando seu dispositivo

MODOS DE COZEDURA

Funções manuais:



TRADICIONAL PULSADA

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

Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes.



TRADICIONAL

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

Recomendado para cozaduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).



BASE PULSADA

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

Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.



ECO*

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

Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura.

Todas as cozaduras são feitas sem preaquecimento.



GRELHA FORTE

Temperatura mínima de 180°C e máxima de 275°C

Recomendados para grelhar tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...



GRELHA PULSADA

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

Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior.

Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.



"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

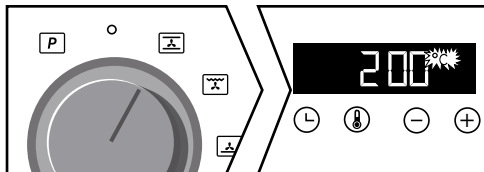
**Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*



COMEÇANDO A COZINHAR

• Cozedura imediata

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire o seletor de funções para a posição desejada.




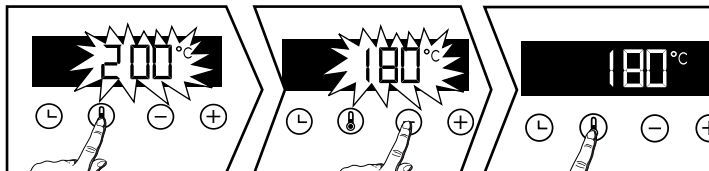
Para as funções manuais :

A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.



• MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

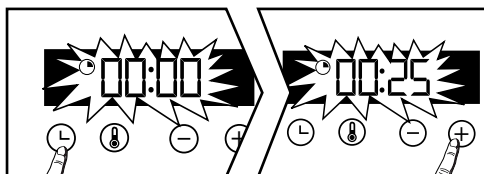
Pressione .

Ajuste a temperatura com + ou -. Valide premindo .



• Programação da duração

Faça uma cozedura imediata e em seguida, pressione , a duração da cozedura  pisca e torna-se possível efetuar o acerto. Pressione + ou - para ajustar a duração da cozedura.





"Smart Assist"



O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

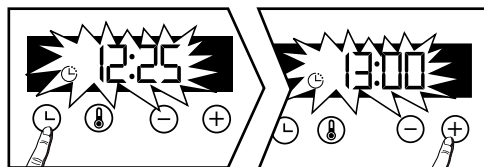
Consulte a tabela abaixo:

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

F U N Ç Ã O DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Cozedura com início diferido

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão , e a hora de fim de cozedura pisca .



O indicador pisca, ajuste a hora de fim da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

• Limpeza por pirólise



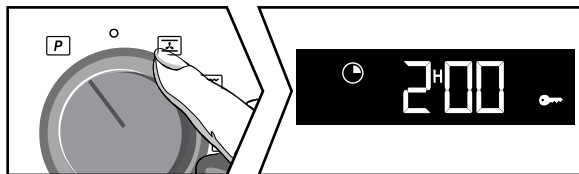
Atenção

Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza pirolítica apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.

• Autolimpeza imediata

O programador deve indicar a hora do dia, sem piscar. Selecione um dos ciclos de autolimpeza com o manípulo de funções **P** :



P = Limpeza pirolítica de 2 horas, à escolha. Posicione o manípulo sobre esta função.

Posicione o manípulo sobre esta função. **Pur** aparece no ecrã. Pressione + para escolher a limpeza pirolítica em função do grau de sujidade do forno.

Conforme a sua seleção, aparece a duração 2:00. Valide com o botão **⏸**. **Pur** (ou **Pur**) aparece e a limpeza pirolítica arranca.

No fim da limpeza, o indicador indica 00:00 e a porta desbloqueia-se.

Coloque o seletor de funções em 0.

• Autolimpeza diferida

Tem a possibilidade de ter um arranque diferido da limpeza pirolítica. Quando a duração do programa aparecer no ecrã, prima o botão **⌚** e configure a nova hora de fim com os botões + e - e depois, valide com **⏸**. A autolimpeza arranca posteriormente para terminar à nova hora programada. Reponha o seletor de funções a 0 no final da limpeza.



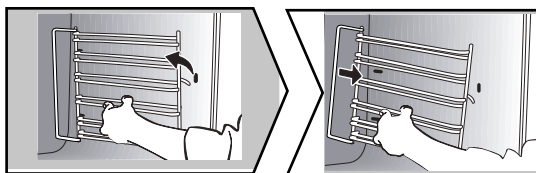
Limpeza

• Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

• Desmontagem dos encaixes

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



• Limpeza dos vidros interiores



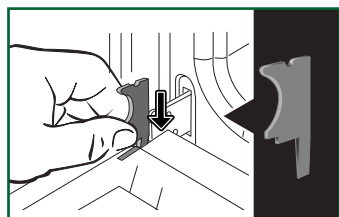
Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

• Limpando o vidro da porta

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Pressione com a ajuda de uma ferramenta (aparafusadora) nos encaixes **A** para retirar o vidro. Retire o vidro.



Cuidado

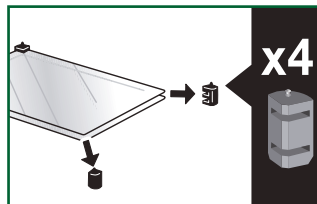
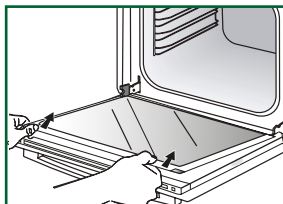
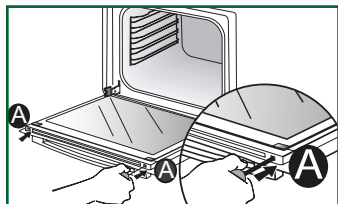
Certifique-se de marcar a direção de montagem desta primeira janela (lado brilhante voltado para você)



Limpeza

Consoante o modelo, a porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

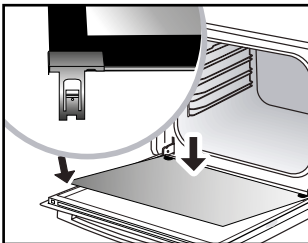
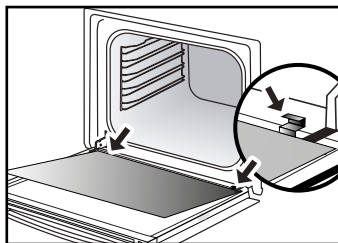
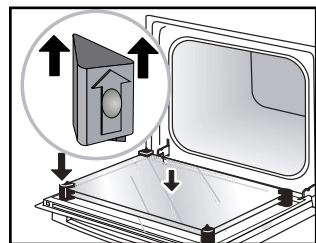


• Nova montagem da porta

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

Coloque o vidro nos batentes metálicos e em seguida, fixe-o com a face brilhante virada para o exterior. Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.

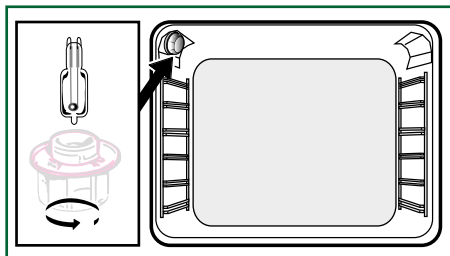


• Substituição da lâmpada



Cuidado:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



RESOLUÇÃO DE AVARIAS

O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura seleccionada.

A lâmpada do forno não funciona. Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.

É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Trata-se de uma avaria no bloqueio da porta ou do captador de temperatura; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

O símbolopisca  no visor.

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

Ruído vibratório.

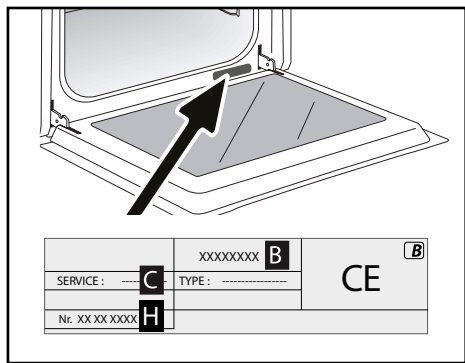
Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira.

Isso não tem impacto sobre o funcionamento correto do dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Remova seu dispositivo e mova o cabo. Substitua o seu forno.



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.











- B: Referência comercial
- C: Referência de serviço
- H: Número de série

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.





PRATOS	 *  *  *  *  *  *  * 												min
Carnes													
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2					60
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Lombo de vaca assado	240	2											30-40
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60
Grandes pedaços de aves	180	1											60-90
Coxas de frango					220	3				210	3		20-30
Costeleta de porco/vitela					210	3							20-30
Costeletas de vaca (1 kg)					210	3				210	3		20-30
Costeletas de carneiro					210	3							20-30
Peixes													
Peixe grelhado						4							15-20
Peixe cozinhado	200	3					180	3					30-35
Peixe em papilote	220	3					200	3					15-20
Legumes													
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2							30
Batatas gratinadas	200	2					180	2					45
Lasanha	200	3					180	3					45
Tomates recheados	170	3					160	2					30
Bolos													
Pão-de-ló - Bolo Génoise			180	2							180	2	35
Torta	220	3									180	2	5-10
Brioche	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Pão de ló	180	1	180	1							180	2	45-50
Clafouti	200	2					180	3					30-35
Cremes	165	2									150	2	30-40

* Consoante o modelo



PRATOS	* * * * * * *												min		
Bolos															
Madalenas	220	3						200	3					5-10	
Massa dos sonhos	200	3						180	3				180	3	30-40
Petiscos de massa folhada	220	3						200	3						5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte de massa quebrada	200	1						195	1						30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1						200	1						20-25
Tarte de massa com fermento	210	1						200	1						10-30
Diversos															
Espetadas	220	3			210	4									10-15
Paté em terrina	200	2						190	2						80-100
Pizza de massa quebrada	200	2													30-40
Pizza de massa de pão															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tortas	200	2													40-45
Pão	220							200		220					30-40
Pão grelhado	180				275	4-5									2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2											180	2	90-180

* Consoante o modelo



Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para fornos pré-aquecidos

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

EQUIVALÊNCIA: VALORES T °C

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

Receita com fermento (consoante o modelo)

Ingredientes:

- Farinha 2 kg
 - Água 1240 ml
 - Sal 40 g
 - 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
- Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50°C durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.





ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SE- GUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

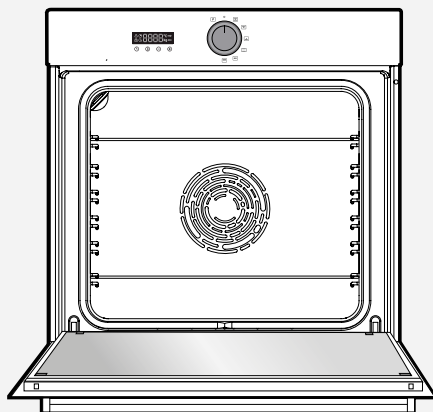
SV

Brandt



POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA SK

RÚRA



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.6011825

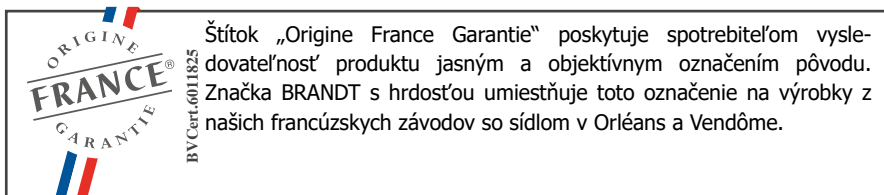
Vážený klient,

Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a my vám ďakujeme za prejavenú dôveru. Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie vyhovoval vašim očakávaniam. Dali sme do toho svoje know-how, svojho inovačného ducha a všetku vášeň, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov.

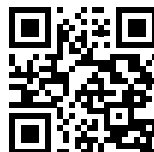
V neustálej snahe neustále lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis a je vám k dispozícii na zodpovedanie všetkých vašich otázok alebo návrhov.

Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a ďalšie informácie.

Spoločnosť **BRANDT** vás rada každodenne podporuje a želá si, aby ste si nákup mohli vychutnať naplno.



<https://brandt.fr/>



Dôležité:

Pred zapnutím prístroja si pozorne prečítajte tohto sprievodcu, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho používaním.



Bezpečnostné pokyny	4
ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE	6
Životné prostredie	6
Tip na úsporu energie	6
inštalácia spotrebiča	7
Voľba umiestnenia a inštalácie	7
Elektrické pripojenie	8
Popis vášho spotrebiča	9
Prezentácia rúry	9
Displej a ovládacie tlačidlá	9
Príslušenstvo	10
Používanie prístroja	12
Nastavenia	12
Ponuka nastavení	13
Režimy varenia	14
Zahájenie varenia	15
Štaroštlivosť o vaše zariadenie	17
Čistenie interiéru - exteriéru	18
Anomálie a riešenia	19
Popredajný servis	21
Intervencie	21
Tabuľky varenia	22
Recepty s droždím	24
Skúšky funkčnej spôsobilosti	25



DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

- Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.
-
- **Dôležité:**
 - Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.
 - — Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.
 - — Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.
- **UPOZORNENIE:**
 - — Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.
 - — Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.
 - — Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.
 - — Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.
 - Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.
 - — Zariadenie nečistite parou.
 - — Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.
 -



• UPOZORNENIE :

- Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

- Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštalačnými predpismi.

- — Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- — Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vsťavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.

- — Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie

vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

- — Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

- — Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

- — V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

- Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

- Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel. Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom,



ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektro-

nických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

TIP NA ÚSPORU ENERGIE

Počas varenia nechajte dvierka rúry zatvorené.



VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B).

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. C) (obr. D). Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumené pätky a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumené pätky.



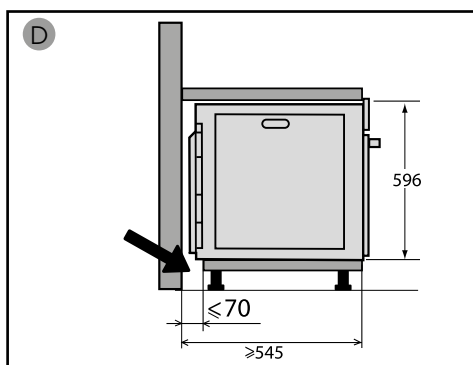
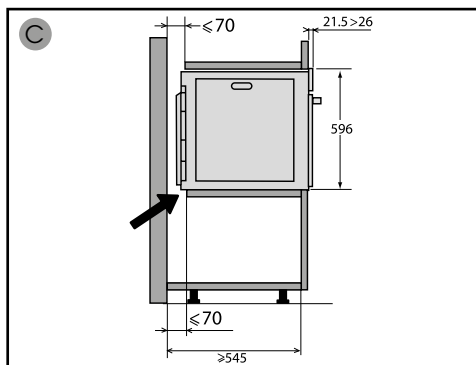
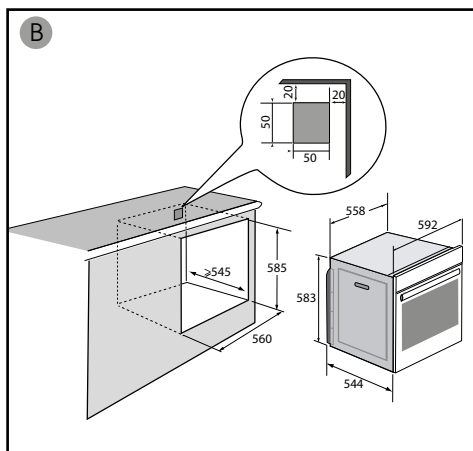
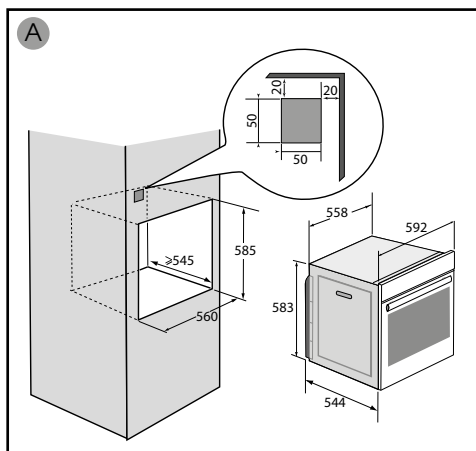
Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



pozornosť:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.





ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

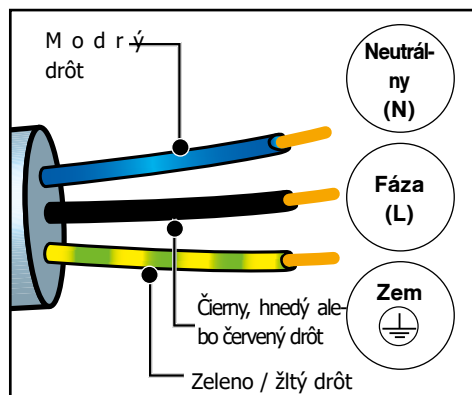
pozornosť:

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.

• **Pred prvým použitím**

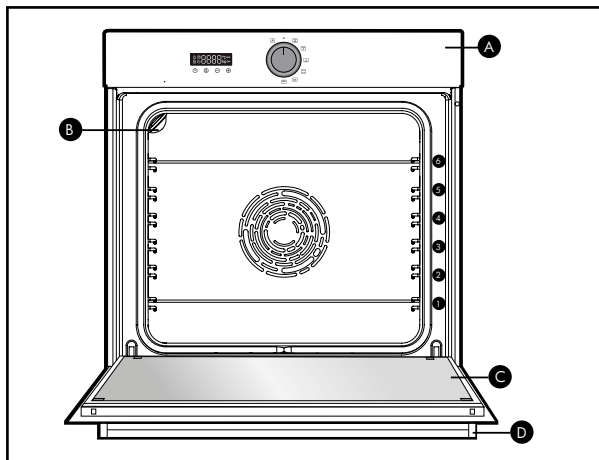
Pred prvým použitím rúru na pečenie zahrejte prázdnu so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu. aby sa zariadenie mohlo nabúrať. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu pece, môže na začiatku svojím zložením vydávať zvláštny zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.





Zoznámenie sa so zariadením

PREZENTÁCIA RÚRY



A Ovládací panel

B Lampa

C Dvere

D Rukoväť

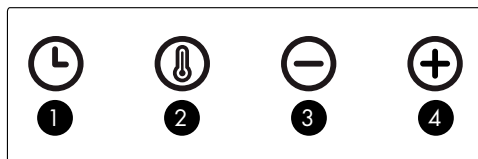
Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od

• DISPLEJ



- Trvanie pečenia
- Koniec pečenia
- Zámok klávesnice
- Časovač
- Ukazovateľ teploty
- Ukazovateľ predhrievania
- Zamknutie dverí

• TLAČIDLÁ



- 1** Nastavenie času a trvania
- 2** Nastavenie teploty
- 3** Zníženie hodnoty
- 4** Zvýšenie hodnôt

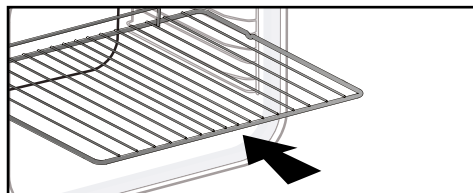


PRÍSLUŠENSTVO

• Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

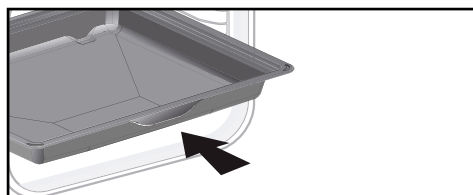
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



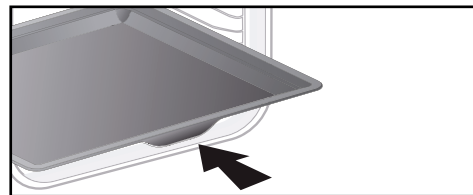
• Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



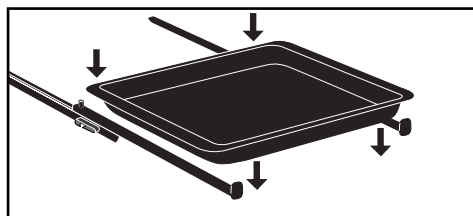
• Plech na pečivo, 20 mm

Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



• Systém vodiacich drážok

Vďaka novému systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Misky možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.



 **Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou.**

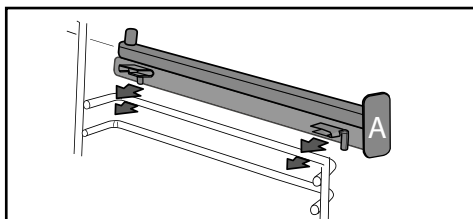
Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.



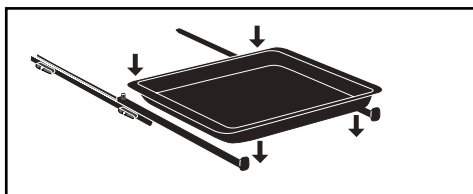
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOĽAJE

Po odstránení 2 stupňovitých drôtov zvolte výšku schodov (od 2 do 5), ku ktorým chcete pripevniť svoje koľajnice. Zcvaknite ľavú koľajnicu o ľavý schod pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť koľajnice tak, aby 2 jazýčky na bočnej strane koľajnice zapadli do drôtenej police. Rovnakým spôsobom postupujte pre pravú koľajnicu.



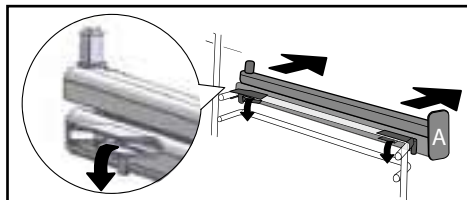
POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.



Ak chcete koľajnice demontovať, znova odstráňte kroky drôtu.

Mierne rozťahnite jazýčky pripravené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili zo schodu. Potiahnite zábradlie smerom k sebe.



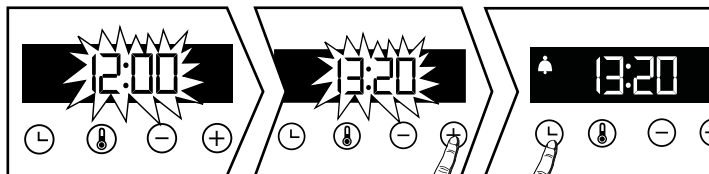
Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.




NASTAVENIE

• NASTAVENIE ČASU

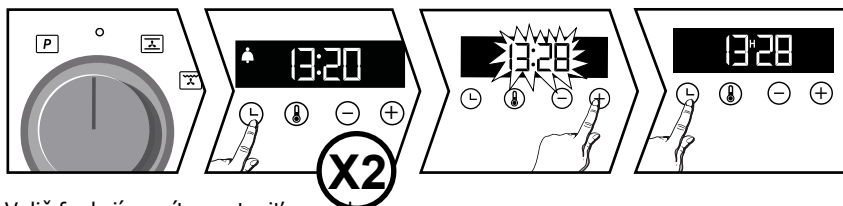
Pri zapnutí displeja bliká 12:00.







Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom . V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

• ZMENA ČASU

Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

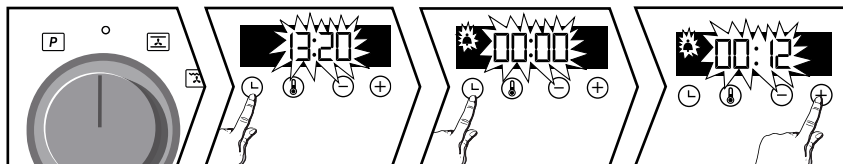


Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.




Stlačte tlačidlo  na časovači sa zobrazí symbo . Znova stlačte tlačidlo  a zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom .

• ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.



Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

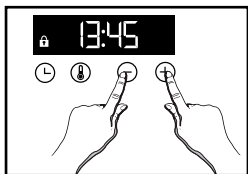
Stlačte tlačidlo  časovač zabliká . Nastavte časovač pomocou tlačidiel + alebo -. Stlačte tlačidlo .



Pozn.: Programovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie sa vráťte do ponuky časovača a nastavte na 00:00. Bez overenia sa záznam uskutoční automaticky po niekoľkých sekundách.




Pomocou vášho zariadenia

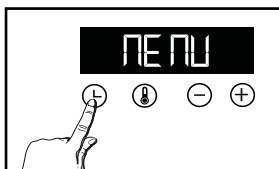
• ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV



Súčasne stlačte tlačidlá + a –, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol . Ak chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá + a –, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .



MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry. Postup: Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd, kým sa na obrazovke nezobrazí označenie „MENU“, ktoré umožňuje prístup k režimu nastavenia.



Znovu stlačte tlačidlo  na prechádzanie v rámci rôznych nastavení.

Rôzne parametre aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel + a –. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

	Svetlo: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
	Predhrievanie: Poloha ON (ZAP.), aktívna Poloha OFF (VYP.), bez predhrievania.
	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP.), aktívny režim Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry

Režim „MENU“ ukončíte znova stlačením tlačidla  na niekoľko sekúnd.



Pomocou vášho zariadenia

MODES DE CUISSON

Fonctions manuelles :



TRADICIONALNI IMPULZ

Teplota min. 35 ° C največ 275 ° C

Príporočljivo za ohranjanje vlažnosti belega mesa, rib in zelenjave.



TRADIČNÁ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na pomalé a jemné varenie: mäkká hra. Pečieme pečienky z červeného mäsa. Dusiť v uzavretej zapkecej miske, ktorá predtým začala na varnej doske (coq au vin, guláš).



ZEMINY IMPULZ

minimálna teplota 75 ° C max 250 ° C

Odporúča sa na mokré jedlá (quiche, ovocné ovocné koláče ...). Cesto bude zospodu dobre uvarené. Odporúča sa na kysnutie (koláče, briošky, kouglof ...) a na suflé, ktoré nebudú blokované kôrkou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.



SILNÝ GRIL

Teplota min. 180 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na grilovanie toastov, gratinovanie jedla, opekanie crème brûlée ...



IMPULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, max. 250 ° C

Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak.

Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybiech steakov.



Systém „Smart Assist“

Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri programovaní doby pečenia odporučí upraviteľnú dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia.

**Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.*

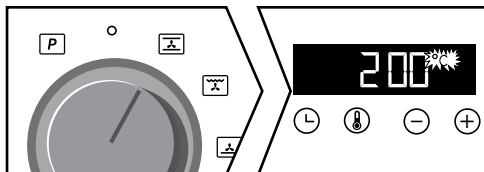


ZAHÁJENIE VARENIA

• OKAMŽITÉ PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.


Otočte volič funkcií do polohy podľa vášho výber




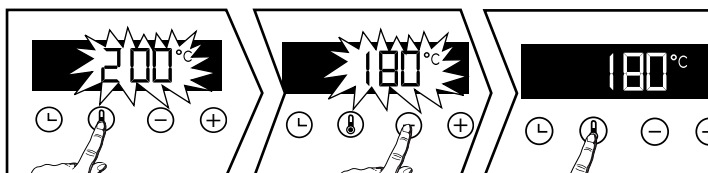
Pre manuálne funkcie:

Zvyšovanie teploty začne okamžite. Vaša rúra odporúča teplotu, ktorú je možné zmeniť. Rúra sa ohreje a indikátor teploty bliká. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie niekoľko pípnutí.



• NASTAVENIE TEPLoty

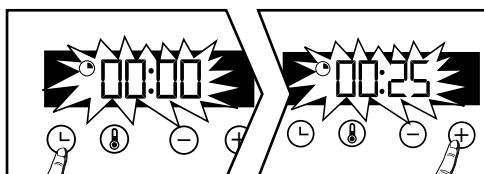
Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo .

Teplotu zmeňte pomocou tlačidiel + a -. Potvrďte ho stlačením tlačidla .



• NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonajte , okamžité pečenie a  trvanie pečenia zablíkajú. Potom bude možné vykonať nastavenia. Stlačte tlačidlo + alebo - a nastavte trvanie pečenia







Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.

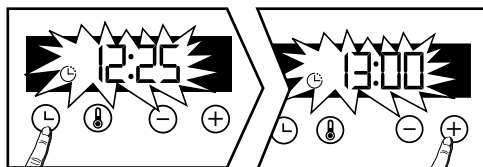
Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Čas varenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Čas sa odpočítava okamžite po dosiahnutí teploty varenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Zmena konca doby varenia

Pokračujte ako naprogramované trvanie. Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo , koniec času varenia  bliká.



Displej bliká a pomocou + alebo - nastavte koniec doby pečenia.

Koniec pečenia sa zaznamená automaticky po niekoľkých sekundách. Displej konca pečenia už neblinká.



ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU

• Čistenie dutiny pyrolýzou



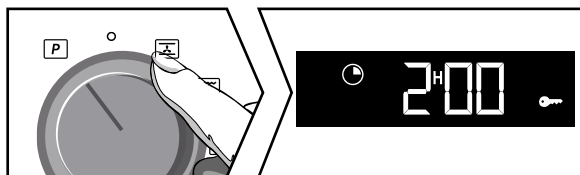
Pozor

Pred vyčistením rúry pyrolýzou odstráňte všetky väčšie úniky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Vlhkou špongiou odstráňte prebytočný tuk na dverách.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dverí, takže nie je možné dvere odomknúť.

• AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Programátor by mal zobrazovať denný čas bez blikania. Pomocou funkčného gombíka zvolíte jeden z cyklov samočistenia **P** :



P = **2 hodiny pyrolýza**. Umiestnite páčku na túto funkciu.

Umiestnite páčku na túto funkciu. **P_{Pr}** Zobrazuje sa na obrazovke. Stlačením + zvolíte pyrolýzu podľa stupňa znečistenia rúry. Zobrazí sa čas 2:00. Potvrďte tlačidlom **⏻**. **P_{Pr}** sa zobrazí, spustí sa pyrolýza. Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dvere sa odomknú. Vráťte volič funkcií do polohy 0.

• ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Máte možnosť odložiť začiatok svojej pyrolýzy. Keď sa na obrazovke objaví trvanie programu, stlačte tlačidlo **⏻** a nastavte nový čas ukončenia pomocou klávesov + a -, potom potvrďte pomocou **⏻**. Samočistenie sa spustí neskôr a skončí v novom naprogramovanom čase. Na konci čistenia vráťte volič funkcií do polohy 0.



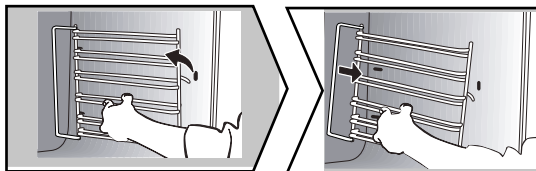
Starostlivosť o vaše zariadenie

• VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

• DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



• ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

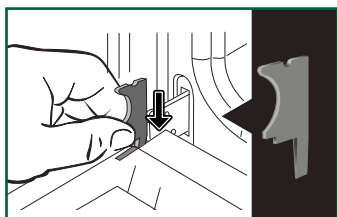
Upozornenie:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

• ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

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



Odstráňte prvé upevnené sklo:

Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo:

Dôležité:

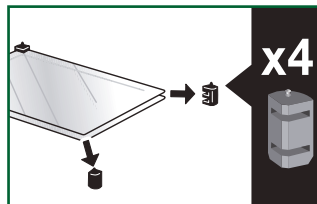
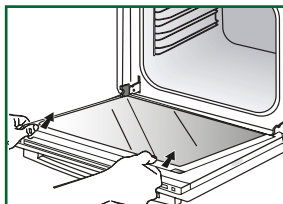
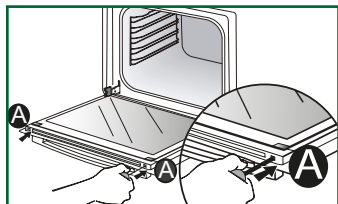
Uistite sa, že napodobňujete pocit z prvého nápoja (tvár žiariaca proti vám)



Starostlivosť o vaše zariadenie

Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a očistite.

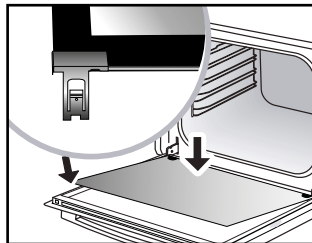
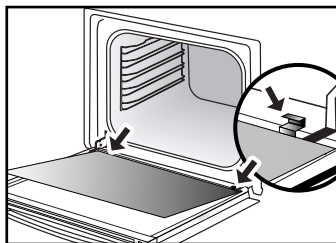
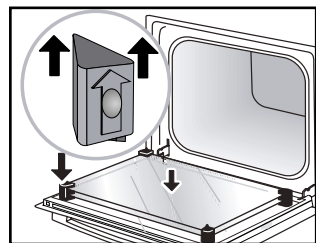
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.



• Spätná montáž okien dverí

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

Zapojte poslednú tabuľu do kovových zarážok, potom ju pritlačte lesklou stranou k sebe. Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

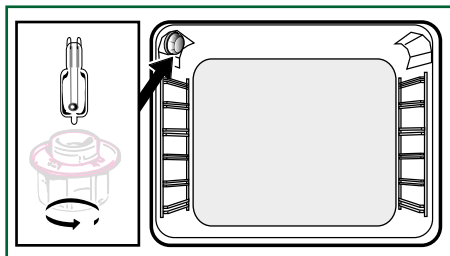


• VÝMENA SVETLA



Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté



Charakteristika žiarovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.



ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Rúra sa nehreje.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či poistka vo vašej inštalácii nefunguje. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie rúry nefunguje.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.

To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok.“

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

Vibračný hluk.

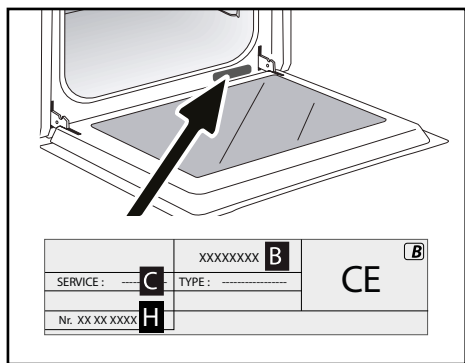
Skontrolujte, či napájací kábel nie je v kontakte so zadnou stenou.

To nemá žiadny vplyv na správne fungovanie vášho prístroja, môže však pri vetraní generovať vibračný zvuk. Vyberte zariadenie a posuňte kábel. Vymeňte rúru.



ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



B: Obchodné referencie

C: Referenčné číslo služby

H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.





JEDLÁ	* * * * * * *												min	
Mäso														
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200	2					180	2						60
Teľacie pečené mäso (1 kg)	200	2					180	2						60-70
Pečené hovädzie	240	2												30-40
Jahňacie (stehno, plece, 2,5 kg)	220	1			220					200	2			60
hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3		60
Veľká hydina	180	1												60-90
Kuracie stehienka					220	3					210	3		20-30
Bravčové / teľacie rebrá					210	3								20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3		20-30
Baranie rebrá					210	3								20-30
Ryby														
Grilovaná ryba					275	4								15-20
Varené ryby	200	3					180	3						30-35
Pkučeravé ryby	220	3					200	3						15-20
Zelenina														
Gratiny (varené jedlá)					275	2								30
Gratins dauphinois	200	2					180	2						45
Lasagnes	200	3					180	3						45
Plnené paradajky	170	3					160	2						30
Pečivo														
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2								180	2	35
Sušienková roláda	220	3										180	2	5-10
Brioška	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Torta - Librový koláč	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Krémy	165	2										150	2	30-40

* Podľa modelu



JEDLÁ											min

Pečivo

Cookies - sušienky	175	3										15-20	
Kugelhopf			180	2							180	2	40-45
pusinky	100	2									100	3	60-70
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Choux pečivo	200	3				180	3				180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3									175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1				195	1						30-40
Jemný koláč z lístkového cesta	215	1				200	1						20-25
Koláč z kváskového cesta	210	1				200	1						10-30

Rôzne

Špízy	220	3			210	4							10-15
Paštéta v terine	200	2					190	2					80-100
Krehká pizza	200	2											30-40
Chlieb cesto pizza													15-18
Quiches													35-40
Dych											180	2	50
Koláče	200	2											40-45
Chlieb	220						200		220				30-40
Toast	180				275	4-5							2-3

* Podľa modelu



Všetky T ° C a doby varenia sú uvedené pre predhriatej rúre

Pozn .: Pred vložením do rúry musí všetko mäso zostať pri izbovej teplote najmenej 1 hodinu.

ROVNOCEMNOSŤ: OBRÁZKY T ° C

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



Recept na droždie (v závislosti od modelu)

Zloženie:

- Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekárskych kvasníc
- Cesto vymiesime mixérom a cesto necháme v rúre kysnúť.

Postup: Pre recepty na cestoviny na báze kvasníc. Cesto nalejte do odolnej misky zohrejte, odstráňte drôtené police a položte misku na dno.

Rúru predhrejte teplovzdušnou funkciou na 40-50 ° C po dobu 5 minút. Zastavte rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút pomocou zvyškového tepla.





FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	DURATION min.	PREDOHREV
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo45 mm	150	30-40	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo 45 mm	150	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	25-45	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		3	jedlo 45 mm	175	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo45 mm + grille	160	30-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	170	20-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		3	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	170	25-35	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		3		150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	30-40	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	grille	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	grille	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie (8.5.2)		3	grille	180	90-120	Áno
Gratinovaný povrch(9.2.2)		5	grille	275	3-6	Áno

* Podľa modelu

POZNÁMKA: Pri varení na 2 úrovniach je možné pokrmy vybrať v rôznom čase.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

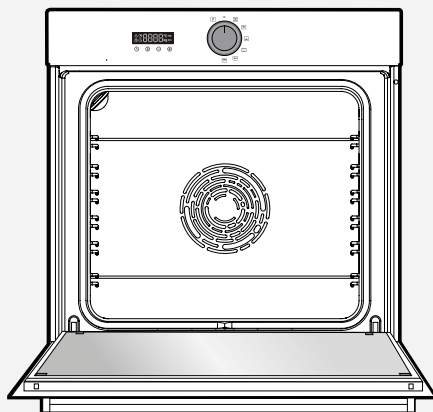
SV ◀

Brandt



BRUKSANVISNING SV

UGN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Bästa kund,

Du har just köpt en **BRANDT**-produkt och vi tackar för det förtroende du visat oss. Vi har konstruerat och tillverkat den här produkten med tanke på dig, ditt levnadssätt och dina behov för att den på bästa sätt ska motsvara dina förväntningar. Vi har lagt ner vår kunskap, innovation och passion som har drivit oss i över 60 år.

I en fortsatt ansträngning att bättre kunna möta dina krav, finns vår kundtjänst till ditt förfogande för att svara på alla dina frågor eller förslag.

Logga in på vår webbplats **www.brandt.com** där du hittar våra senaste innovationer tillsammans med nyttig och kompletterande information.

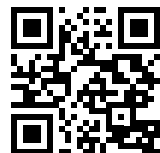
BRANDT är glad att få följa med dig varje dag och önskar dig lycka till med ditt köp.



Etiketten "Origine France Garantie" ger konsumenterna spårbarhet av en produkt genom att ge en tydlig och objektiv ursprungsangivelse. BRANDT-varumärket är stolt över att anbringa denna etikett på produkter från våra franska fabriker med säte i Orléans och Vendôme.

BVCert.6011825

<https://brandt.fr/>



Viktigt:

För att snabbare bekanta dig med hur apparaten fungerar, ber vi dig läsa igenom denna installationsmanual innan du börjar använda apparaten.



Säkerhetsanvisningar	4
MILJÖ OCH ENERGIBESPARING	6
Miljö	6
Tips om energibesparing	6
installera din apparat	7
Val av plats och installation	7
Elektrisk anslutning	8
Beskrivning av din apparat.....	9
Presentation av ugnen	9
Display- och kontrollknappar	9
Tillbehör	10
Använda din enhet	12
Inställningar	12
Inställningsmeny.....	13
Tillagningslägen	14
Starta en matlagning	15
Ta hand om din enhet	17
Interiör - utvändig rengöring	18
Anomalier och lösningar	19
Kundtjänst	21
Interventioner	21
TILLAGNINGSSTÖD	21
Matlagningskartor	22
Recept med jäst	24
Funktionella lämplighetsprov	25
Funktioner med automatisk kombinerad ånga	26



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

- Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick.
- Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.
-
- **Viktigt:**
 - Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.
 - — Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.
 - — Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
 -
- **WARNING:**
 - — Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmende del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.
 - — Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.
 - — Alla tillbehör och större stänkska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyt.
 - — När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.
 - Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.
 - — Använd inte apparater för rengöring med ånga.
 - — Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.
 -
- **WARNING :**
 - Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.
 - Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att kop-



pla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

- — Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.
- — Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.
- — Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidopostererna för högre stabilitet.
- — För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.
- — Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.
- — Ugnen vara avstängd när man

rengör ugnsutrymmet.

-
- Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.
-
- Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.
-



Miljö

Förpackningsmaterialet för den här enheten är återvinningsbart. Ta del i återvinningen och hjälp därmed till att skydda miljön genom att placera dem i de kommunala behållare som tillhandahålls för detta ändamål.



Din apparat innehåller också många återvinningsbara material. Det är därför märkt med den här logotypen för att indikera att begagnade apparater inte bör blandas med annat avfall.

Återvinning av anordningar som anordnas av din tillverkare kommer således att ske under de bästa förhållandena, i enlighet med det gällande europeiska direktivet om avfall som är elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta ditt stadshus eller din återförsäljare för insamlingsställen för begagnade apparater närmast ditt hem.

Vi tackar dig för ditt samarbete när det gäller att skydda miljön.

Tips om energibesparing

Håll ugnsluckan stängd under tillagningen.



Installera din enhet

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (A) eller på höjden (B). Om möbeln är öppen ska öppningen bak vara högst 70 mm.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med \varnothing 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.

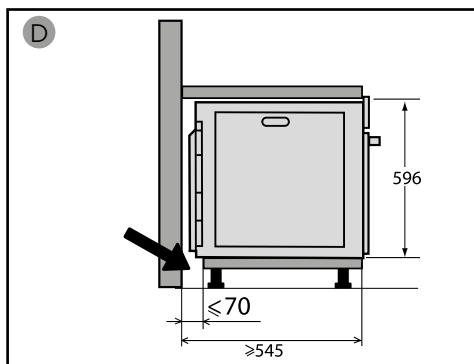
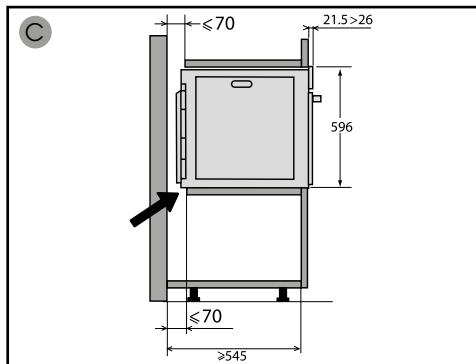
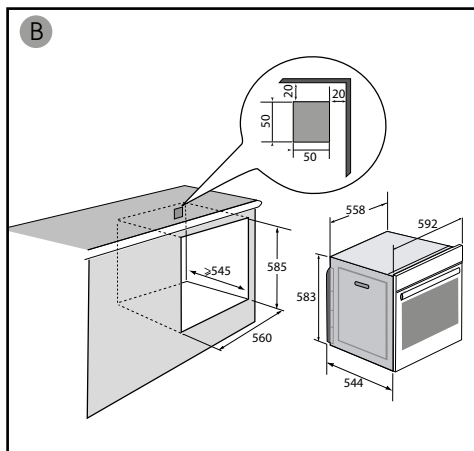
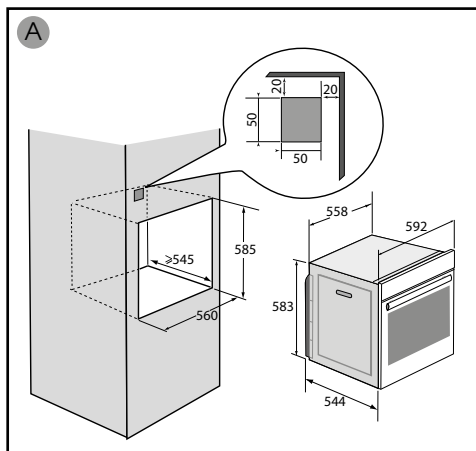


Råd

Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säkra på att installationen utförs korrekt.



Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.






ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

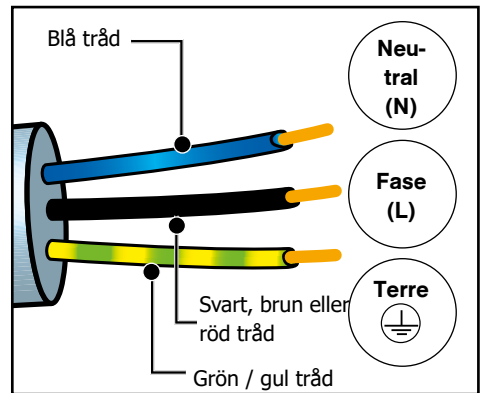
Attention

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint  och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.

• **Före första användning**

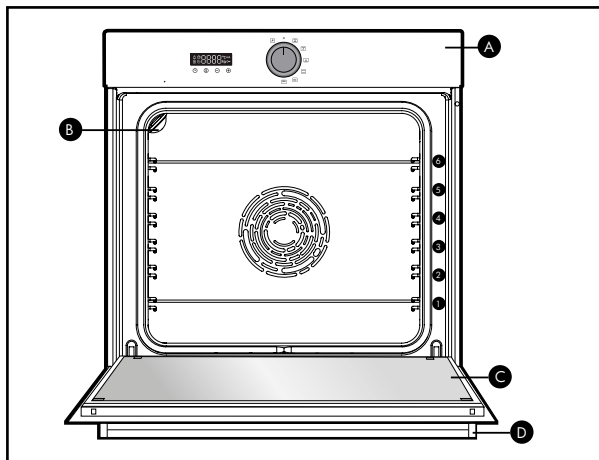
Innan du använder ugnen för första gången, värm den tom, med dörren stängd, i cirka 15 minuter på högsta temperatur. för att bryta in enheten. Mineralullen som omger ugnshålan kan initialt avge en speciell lukt på grund av dess sammansättning. På samma sätt kan du märka rök. Allt detta är normalt.





Lär känna din enhet

PRESENTATION AV UGNEN



A Reglagepanel

B Lampa

C Lucka

D Handtag

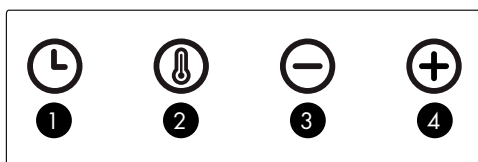
Denna ugn har 6 lägen för tillbehör: från 1 till 6

• Display



- Tillagningstid
- Sluttid för tillagning
- Låsning av display
- Minutur
- emperaturområde
- örvärming
- Luckspärr

• Knappar



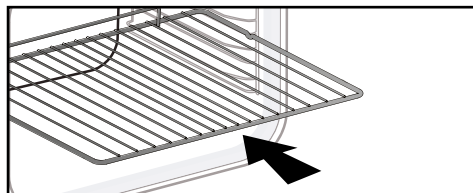
- 1** Inställning av tid och varaktighet
- 2** Temperaturinställning
- 3** Knapp -
- 4** Knapp +



TILLBEHÖR

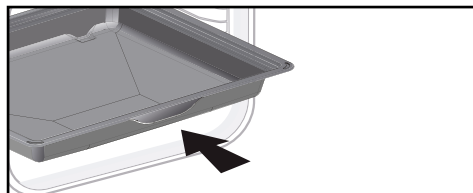
- **Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning**

Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).



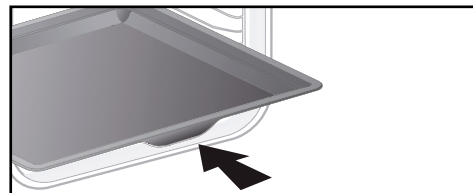
- **Universalplåt, dropplåt 45 mm**

Skjuts in i stegen under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



- **Plåt 20 mm**

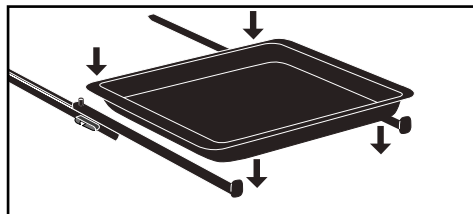
Skjuts in i stegen med handtaget mot ugnsluckan. Idealisk för cookies, mördegskakor, cupcakes. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegen under gallret för att samla upp sky och stekfett.



- **System med glidskenor**

Det nya praktiska systemet med glidskenor med stöd gör det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.



Varning :

Ta ut alla tillbehör och ugnsstegen ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys.

Varning :

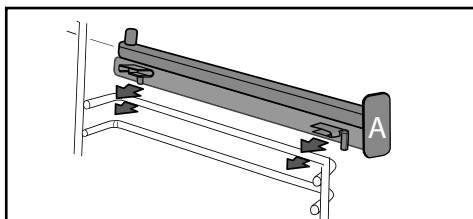
Under påverkan av värme kan tillbehör deformeras utan att det påverkar deras funktion. De återgår till sin ursprungliga form när de har svalnat.



Lär känna din enhet

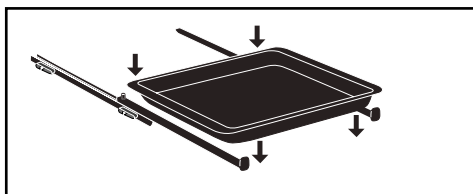
INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

Efter att ha tagit ut de två ugnsstegarna väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster ugnssteg på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenas sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.



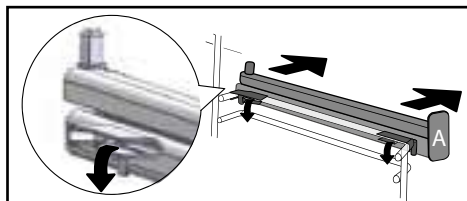
OBS!: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegen på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.



Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Såra försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Råd

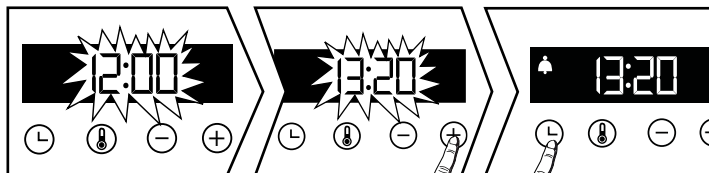
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



INSTÄLLNINGAR

• Inställning av tid

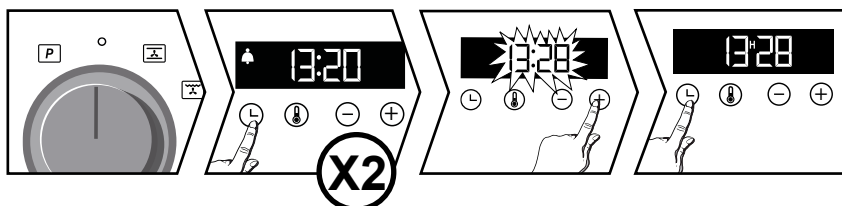
Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen.



Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen. Ställ in tiden med knappen + eller -. Bekräfta med knappen . Vid strömavbrott blinkar tiden.

• ÄNDRA TIDEN

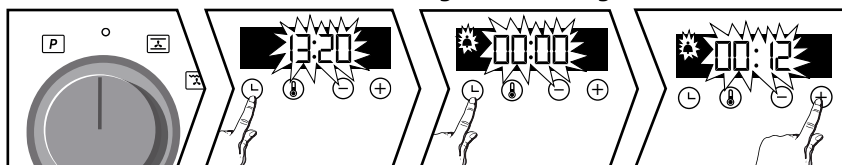
Funktionsväljaren måste stå på läge 0.



Tryck på knappen symbolen visas och tryck igen på . Ställ in tiden med knappen + eller -. Bekräfta med knappen . Den ändrade tiden sparas automatiskt efter några sekunder.

• Minutur

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.



Funktionsväljaren måste stå på läge 0.

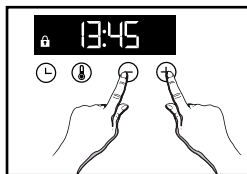
Tryck på knappen symbolen visas. Ställ in timern med knapparna + och -. Bekräfta med knappen .



OBS: Timerns programmering går när som helst att ändra eller avbryta. För att avbryta gå tillbaka till timerns meny och ställ in det på 00:00. Utan bekräftelse registreras ändringen automatiskt efter några sekunder.



Använda din enhet

• LÅSNING AV DISPLAY

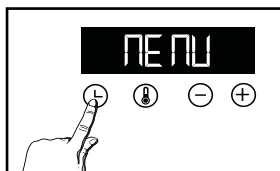



Tryck samtidigt på knapparna + och - till dess att symbolen  visas på skärmen. För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på knapparna + och - till dess att symbolen  försvinner från skärmen.

MENY


Du kan ändra inställningarna för din ugn så här:

Tryck på knappen tills «MENU» visas för att öppna inställningsläget.



Tryck igen på knappen  för att bläddra mellan de olika inställningarna. Aktivera eller inaktivera inställningarna med knapparna + och -, se tabellen nedan:

	AUTO: I tillagningsläge släcks ljuset i ugnen efter 90 sekunder ON: I tillagningsläge lyser lampan konstant.
	Aktivera/inaktivera knapparnas ljudsignal
	Aktivera/inaktivera föruppvärmningsläget
	Aktivera/inaktivera demonstrationsläget

För att gå ur "MENYN" tryck en gång till på .



Använda din enhet

TILLAGNINGSSÄTT

Fonctions manuelles :



TRADITIONELL PULS

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet.



TRADITIONELL

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Rekommenderas vid långsam och känslig tillagning som saftigt vilt osv. Bryna rött kött. För att småkoka rätter i gryta med lock som påbörjats på hällen (coq au vin, grytor).



UNDERVÄRME PULS

Temperatur minst 75°C högst 250°C

Rekommenderas för varma rätter (quiches, frukt-pajer, saftiga...). Degen blir krispigare undertill. För tillagningar som ska jäsa (tårta, brioche, kouglof...) och suffléer som inte täcks av en skorpa.



ECO*

Temperatur minst 35°C högst 275°C

Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. All tillagning sker utan förvärmning.



HÖG GRILL

Temperatur minst 180°C högst 275°C

Rekommenderas för att rosta bröd, gratinera mat, bryna en brylépudding.



GRILLNING PULS

Temperatur minst 100 °C högst 250 °C

Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om.

Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen.

Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.



Ugnen har en "SMART ASSIST"-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

**Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.*

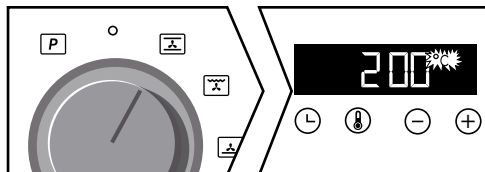


STARTAR EN MATLAGNING

• Startar omedelbar matlagning

Programmeraren ska bara visa tiden. Detta ska inte blinka.


Vrid funktionsväljaren till önskad position.




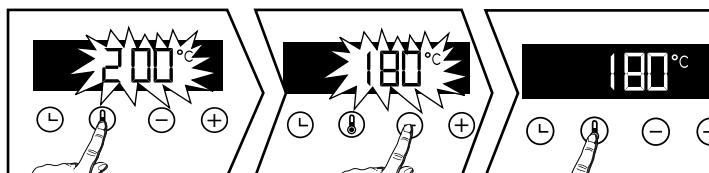
För manuella funktioner:

Temperaturen börjar omedelbart stegras. Din ugn rekommenderar en temperatur som går att ändra. Ugnen blir varm och temperaturindikeringen blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen uppnått den inprogrammerade temperaturen.



• Temperaturändring

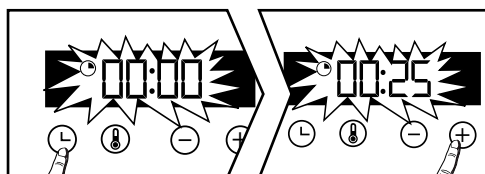
Tryck på .

Ställ in temperaturen med + eller -. Bekräfta genom att trycka på .



• Programmering av tillagningstid

Utför en omedelbar tillagning och tryck sedan på , tillagningstid blinkar  för att ange att inställning är möjlig. Tryck på + eller - för att ställa in tillagningstid.





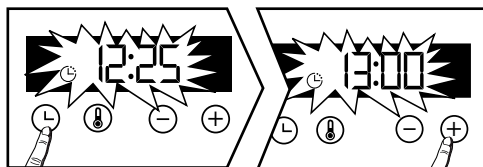
Ugnen har en "SMART ASSIST"-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt. Se nedanstående tabell:

Tillagningstiden sparas automatiskt efter några sekunder. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNINGSFUNKTION	REKOMMENDATION TID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Tillagning med fördröjd start

Gör som vid en programmerad tid. Tryck på knappen efter att ha ställt in tillagningstiden, tills indikeringen av avslutad tillagning blinkar.



Displayen blinkar för att ställa in tiden för slutet av tillagningen med + eller -. Tiden för avslutad tillagning sparas automatiskt efter några sekunder. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.



RENGÖRING

• Rengöring med pyrolyys



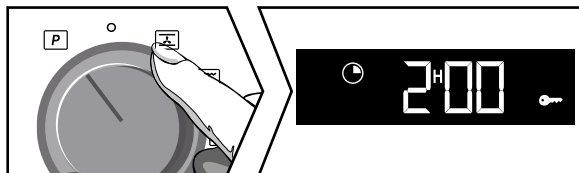
Observera

Ta ut alla tillbehör och ugnstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolyys. Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringen med pyrolyys bara göras med spärrad lucka. Under denna tid går det inte att låsa upp luckan.

• Omedelbar auto-rengöring

Programverket ska visa dagens tid, utan att blinka. Välj någon av cyklerna för auto-rengöring med funktionsratten eller **P** :



P = **Pyrolyys i två eller 2 timmar**, beroende på vad du väljer. Ställ ratten på denna funktion.

Ställ ratten på denna funktion. **Py** visas på skärmen. Tryck på + för att välja pyrolyysbehandling beroende på hur smutsig ugnen är.

Beroende på vad du väljer visas tiden 2:00. Bekräfta med knappen **⏻**. **Py** visas och pyrolysen startar.

Efter rengöringen visar displayen 0:00 och luckan låses upp.

Vrid funktionsväljaren till 0.

• Fördröjd auto-rengöring

Du kan välja att fördröja pyrolyysbehandlingens start. När programtiden visas på skärmen trycker du på knappen **⏻** och ställer in ett nytt klockslag för när den ska vara klar med knapparna + och - och bekräftar med **⏻**. Auto-rengöringen kommer att starta senare för att vara klar på det nya klockslag som programmerats in. Ställ tillbaka funktionsväljaren på läge 0 efter avslutad rengöring.

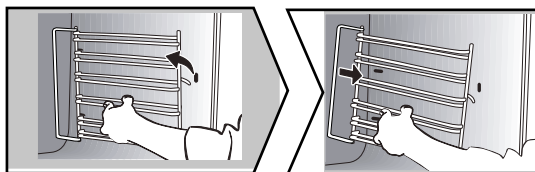


• Utvändig rengöring

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

• Nedmontering av ugnsstegar

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sitt fäste. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina fästen. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



• Rengöra glaset invändigt



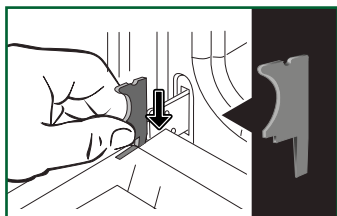
Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

• Demontering

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan. Ta bort den festsatta glasrutan:



Tryck med ett verktyg (skruvmejsel) vid markeringarna **A** för att ta loss glaset. Ta ut glasrutan.



Viktig:

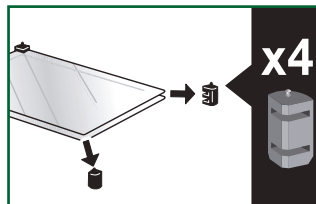
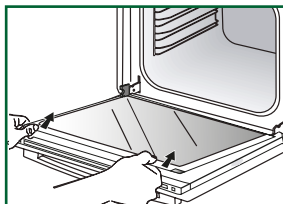
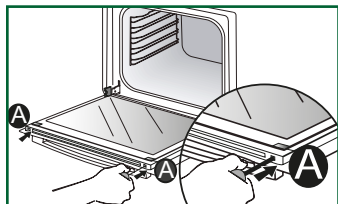
Se till att du markerar monteringsriktningen för det här första fönstret (blank sida mot dig)



Rengöring

Beroende på modell består dörren av ytterligare två rutor med en svart distansbricka i varje hörn. Ta bort dem vid behov för rengöring.

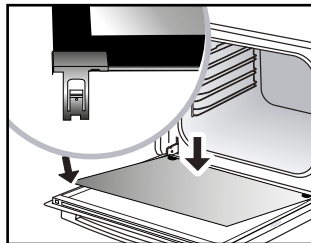
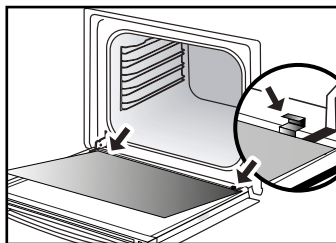
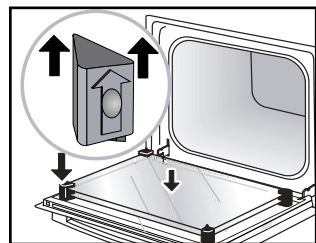
Sänk inte fönstren i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en luddfri trasa.



• Sätta tillbaka luckan

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna. Sätt efter rengöring tillbaka glasrutan i metallhållarna och fäst den med den glänsande ytan utåt. Ta bort plastkilen.

Apparaten är nu klar att användas igen.

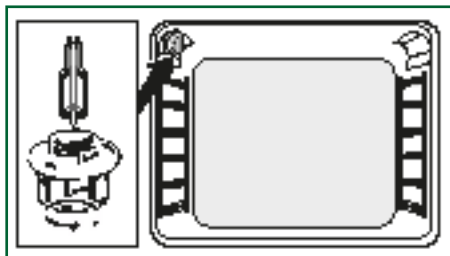


• Byta ugnslampa



Varning:

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.



Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.



PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Ugnen värms inte.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Höj vald temperatur.

Ugnslampan fungerar inte.

Byt ugnslampa eller säkring. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.

Det är normalt att fläkten kan gå upp till högst en timma efter tillagning för att sänka ugnens inre och yttre temperatur. Kontakta kundservice om den är på längre tid än en timma.

Pyrolysgöringen fungerar inte.

Kontrollera att luckan är stängd. Om det är fel på luckans spärr eller temperaturgivaren, kontakta kundservice.

Symbolen blinkar på displayen.

Dörrlåsningsfel, ring kundtjänst.

Vibrerande ljud.

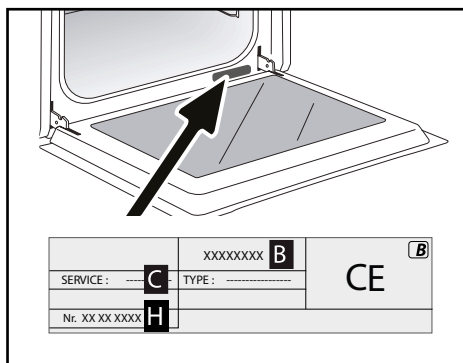
Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med bakväggen.

Detta påverkar inte enhetens korrekta funktion men kan ändå generera ett vibrerande ljud under ventilation. Ta bort enheten och flytta sladden. Byt ut ugnen.



ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommerciell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



- B: Kommerciell beteckning
- C: Servicereferens
- H: Serienummer

ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade originalreservdelar används.





RÄTTER	☰*		☐*		⋯*		☰*		☰*		☰*		☰*		⌚		
	200	NIVA	200	NIVA	240	NIVA	220	NIVA	200	NIVA	210	NIVA	210	NIVA	210	NIVA	min
Kött																	
Fläskstek (1 kg)	200	2					180	2									60
Kalvstek (1 kg)	200	2					180	2									60-70
Oxstek	240	2															30-40
Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	1			220					200	2						60
Fjäderfä (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3					60
Fjäderfä stora delar	180	1															60-90
Kycklinglår					220	3				210	3						20-30
Fläsk- eller kalvkotletter					210	3											20-30
T-benstek (1 kg)					210	3				210	3						20-30
Lammkotletter					210	3											20-30
Fisk																	
Grillad fisk					275	4											15-20
Bakad fisk	200	3					180	3									30-35
Fiskfjärilar	220	3					200	3									15-20
Grönsaker																	
Gratänger (kokta matvaror)					275	2											30
Potatisgratänger	200	2					180	2									45
Lasagne	200	3					180	3									45
Fyllda tomater	170	3					160	2									30
Bakverk																	
Sockerkaka			180	2									180	2			35
Rulltårta	220	3											180	2			5-10
Bullar	180	1	210										180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3									20-25
Tårta – Sandkaka	180	1	180	1									180	2			45-50
Clafoutis	200	2					180	3									30-35
Grädde	165	2											150	2			30-40

* Beroende på modell



RÄTTER	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		min
	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA	☐ NIVA		
Bakverk															
Madeleinekakor	220	3					200	3							5-10
Petit-choux-deg	200	3					180	3					180	3	30-40
Petit four med smördeg	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Mördegspaj	200	1					195	1							30-40
Smördegspaj	215	1					200	1							20-25
Jäsdegspaj	210	1					200	1							10-30
Övrigt															
Grillspett	220	3			210	4									10-15
Paté i form	200	2					190	2							80-100
Mördegspizza	200	2													30-40
Bröddegspizza															15-18
Quiche															35-40
Sufflé													180	2	50
Pajer	200	2													40-45
Bröd	220						200		220						30-40
Rostat bröd	180				275	4-5									2-3
Gryta med lock	180	2											180	2	90-180

* Beroende på modell



Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärd ugn

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR T °C

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

Recept med jäst (beroende på modell)

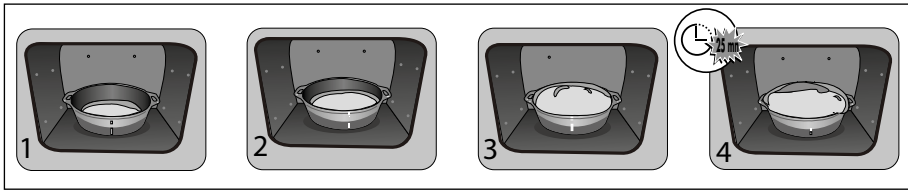
Ingredienser:

● Mjöl 2 kg ● Vatten 1 240 ml ● Salt 40 g ● 4 paket torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.





FUNKTIONSTEST ENLIGT STANDARDEN CEI 60350

LIVSMEDEL	* Tillagningssätt	NIVÅ	Tillbehör	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

ANMÄRKNING: För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

