

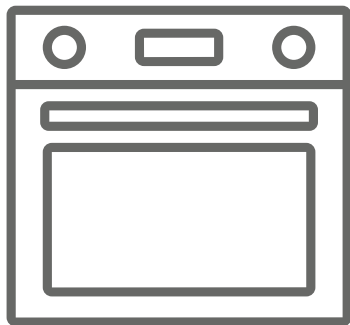
Brandt

ES Manual de usuario de horno integrado

FR Four encastrable/Notice d'utilisation

EN Built-in Oven / User Manual

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador




BOE1120X

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

| Icono | Tipo | Significado |
|--|-------------------------------------|--|
|  | ADVERTENCIA | Riesgo de lesión grave o muerte |
|  | RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA | Riesgo de voltaje peligroso |
|  | INCENDIO | Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables |
|  | PRECAUCIÓN | Riesgo de lesiones o daños materiales |
|  | IMPORTANTE / NOTA | Uso correcto del sistema |

ÍNDICE


| | |
|---|----|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 3 |
| 1.1. Advertencias generales de seguridad | 3 |
| 1.2. Advertencias para la instalación | 5 |
| 1.3. Durante el uso | 6 |
| 1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento | 7 |
| 2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO | 9 |
| 2.1. Instrucciones para el instalador | 9 |
| 2.2. Instalación del horno | 9 |
| 2.3. Conexión eléctrica y seguridad | 11 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | 12 |
| 4. USO DEL PRODUCTO | 13 |
| 4.1. Controles del horno | 13 |
| 4.2. Mesa de cocción | 14 |
| 4.3. Uso del temporizador digital | 15 |
| 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 17 |
| 5.1. Limpieza | 17 |
| 5.2. Mantenimiento | 18 |
| 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE | 19 |
| 6.1. Solución de problemas | 19 |
| 6.2. Transporte | 19 |
| 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 20 |
| 7.1. Ficha energética | 20 |

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.



 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.


  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar el cristal de la puerta del horno y el resto de superficies. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara.

 **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si

detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.

- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.

- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.



2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar

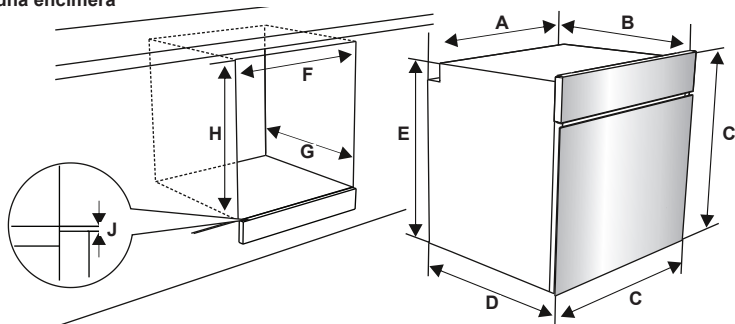
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

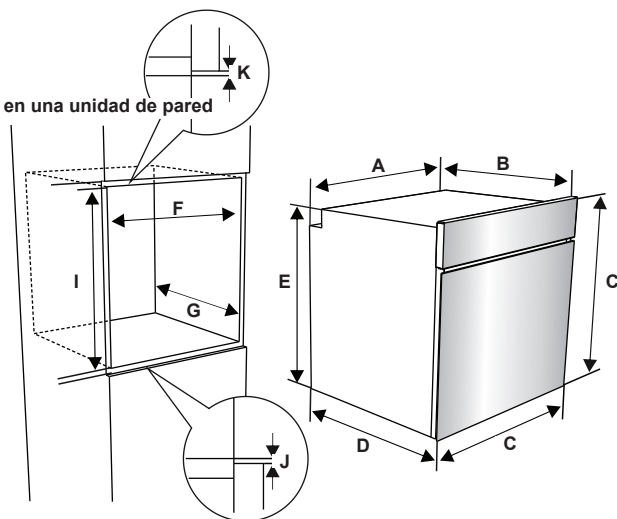
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm) | 555 |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm) | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm) | 5/10 |
| E (mm) | 576 | | |

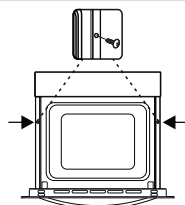
Instalación bajo una encimera



Instalación en una unidad de pared



Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



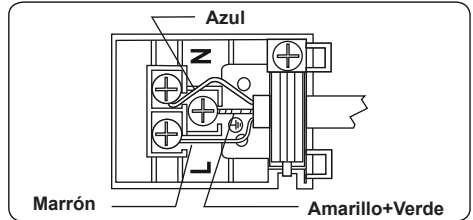
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠️ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240V. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.

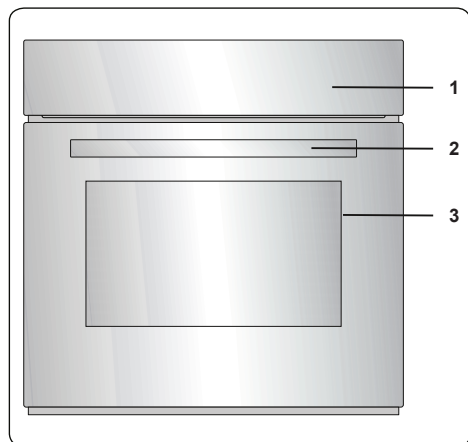
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

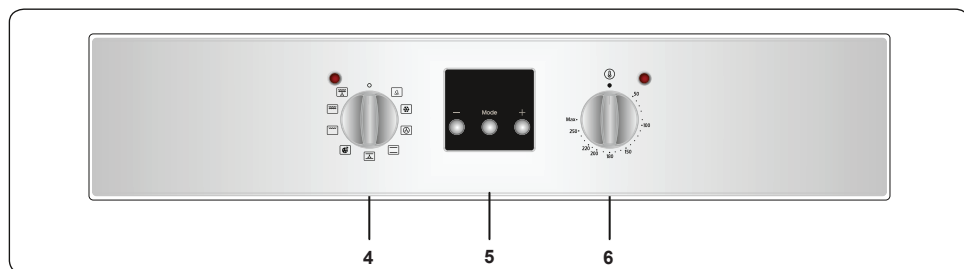
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Panel de mando
2. Tirador de puerta de horno
3. Puerta de horno

Panel de mando



4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROLES DEL HORNO

Mando de control de funciones del horno

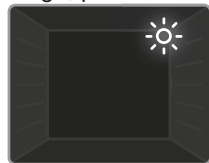
Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte "Funciones del horno".

Mando de termostato del horno

Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

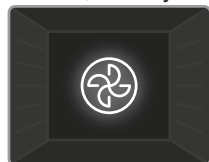


Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



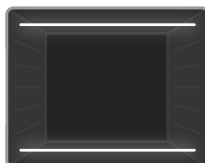
Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar

la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



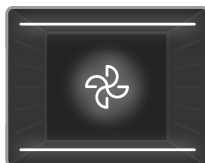
Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del

anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



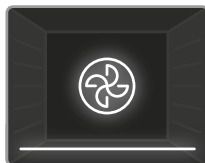
Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



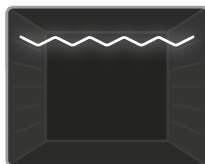
Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior

del anillo y el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.

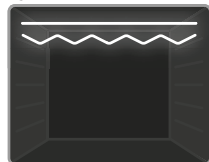


Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill.

Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida

en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

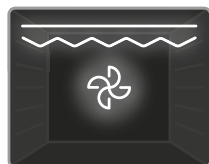
Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los

elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10

minutos.

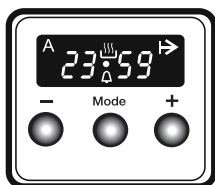
Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

4.2. MESA DE COCCIÓN

| Función | Platos | | | |
|------------|-------------------|-----------|-----------|---------|
| | | | °C | min. |
| Estática | Hojaldre | 1 - 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Tarta | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Galleta | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Estofado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Pollo | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |
| Ventilador | Hojaldre | 1 - 2 | 170 - 190 | 25 - 35 |
| | Tarta | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Galleta | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Estofado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Pollo | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |
| Turbo | Hojaldre | 1 - 2 - 3 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Tarta | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 30 - 40 |
| | Galleta | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Estofado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| Asado | Albóndigas asadas | 4 | 200 | 10 - 15 |
| | Pollo | * | 190 | 50 - 60 |
| | Chuletas | 3 - 4 | 200 | 15 - 25 |
| | Bistecs | 4 | 200 | 15 - 25 |

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

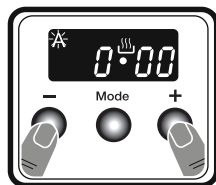
4.3 USO DEL TEMPORIZADOR DIGITAL



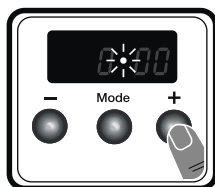
| Descripción de la función | |
|---------------------------|---------------------|
| A | Cocción automática |
| | Cocción manual |
| | Tiempo de cocción |
| • | Punto |
| | Temporizador |
| Mode | Modo |
| - | Disminuir el tiempo |
| + | Aumentar el tiempo |
| 23 59 | Pantalla de tiempo |

Ajuste de hora

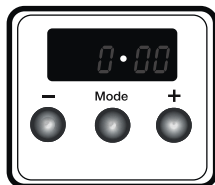
Antes de comenzar a usar el horno, debe establecerse la hora. Después de conectar el aparato a la red eléctrica, parpadeará el símbolo "A" y "000" en la pantalla.



1. Pulse a la vez los botones "+" y "-". Se mostrará el símbolo y comenzará a parpadear el punto que hay en medio de la pantalla.



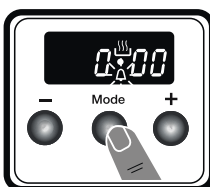
2. Ajuste la hora mientras esté parpadearando el punto mediante los botones "+" y "-".



3. Pasados unos segundos, el punto volverá a parpadear y permanecerá iluminado.

Ajuste de tiempo de advertencia sonora

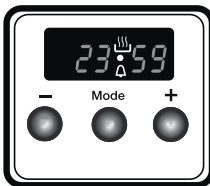
El tiempo de advertencia sonora se puede establecer en cualquier valor entre **0:00** y **23:59** horas. El tiempo de advertencia sonora solo sirve para recibir una advertencia. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse "MODE" (MODO). Comenzará a parpadear el símbolo y se mostrará "000".



2. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones "+" y "-" mientras esté parpadearando .



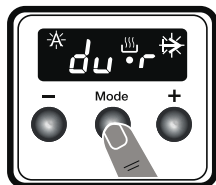
3. El símbolo permanecerá iluminado, se guardará la hora y se establecerá la advertencia.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica de aviso y el símbolo parpadeará en la pantalla. Pulse «MODE» para detener la señal acústica y el símbolo desaparecerá.

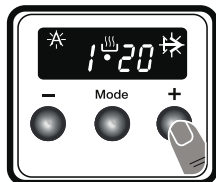
Ajuste de tiempo semiautomático (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar un período de tiempo fijo. Se puede establecer un rango de tiempo de entre 0 y “23:59” horas. Prepare la comida que vaya a cocinar e introdúzcala en el horno.

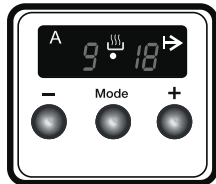
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.



2. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “dur” y el símbolo \rightarrow en la pantalla. Parpadeará el símbolo “A”.



3. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones “+” y “-”.



4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A”, \rightarrow y \llcorner .

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. Los símbolos “A” y \rightarrow parpadearán. Gire ambos botones de control a la posición “0” y pulse “MODO” para detener la señal acústica de aviso. Los símbolos desaparecerán y el temporizador volverá a la función manual.

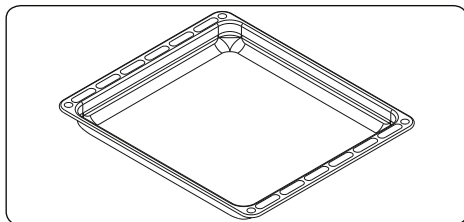
Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen de la advertencia sonora mientras se muestra la hora actual, mantenga pulsado el botón “-” durante 1-2 segundos hasta que suene una señal sonora. Después de hacerlo, cada vez que se pulse el botón “-”, sonará una señal diferente. Hay tres tipos distintos de sonidos de señal. Seleccione el sonido que desee y no pulse ningún otro botón. Momentos después se guardará el sonido seleccionado.

La bandeja honda

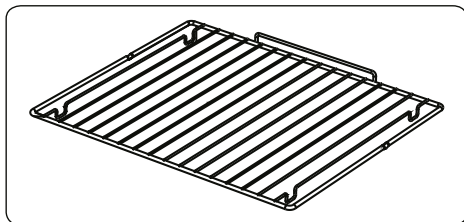
La bandeja honda es ideal para estofados.

Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



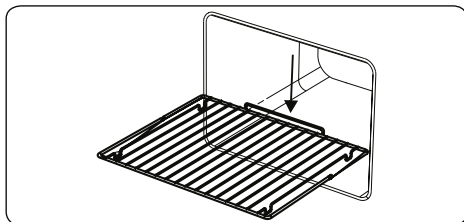
Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



⚠ ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación

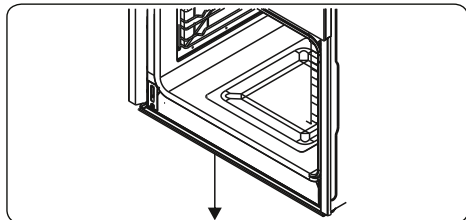
en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos.

El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco.

Este procedimiento debe realizarse con regularidad.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

🚫 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

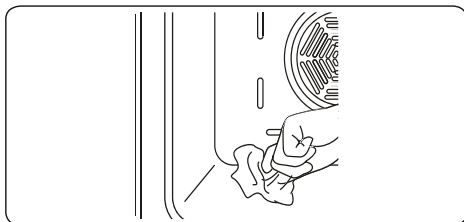
🚫 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno

con un trapo húmedo y séquelo.

- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

🚫 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

🚫 No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

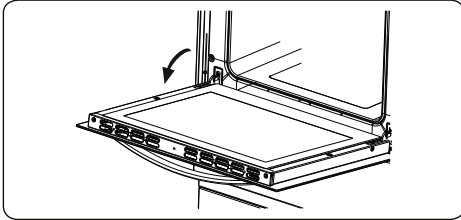
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo

contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

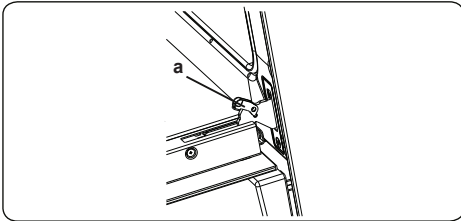
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

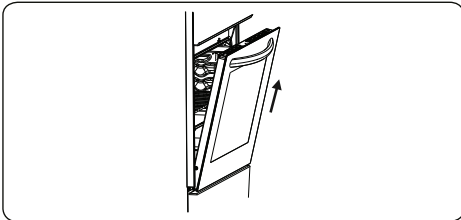
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



3. Cierre la puerta hasta que prácticamente alcance la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



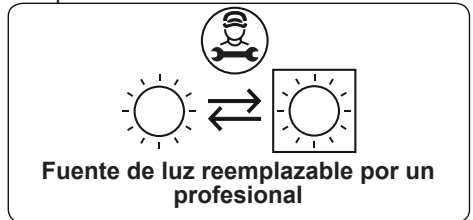
5.2. MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



⚠ La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| El horno no se enciende. | No hay corriente. | Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina. |
| No se genera calor o el horno no calienta. | El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno. | Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno. |
| La luz del horno (si la hubiese) no funciona. | La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado. | Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente. |
| Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno. | Los estantes del horno se han colocado mal. | Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida. |
| Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente. | Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada. | Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado. |
| El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido. | Los estantes del horno vibran. | Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno. |

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Marca | | Brandt |
| Modelo | | BOE1120X |
| Tipo de horno | | ELÉCTRICO |
| Masa | Kg | 29.6 |
| Índice de eficiencia energética – convencional | | 104.9 |
| Índice de eficiencia energética – ventilación forzada | | 95.1 |
| Clase energética | | A |
| Consumo de energía (electricidad) - convencional | kWh/ciclo | 0.86 |
| Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada | kWh/ciclo | 0.78 |
| Número de cavidades | | 1 |
| Fuente de calor | | ELÉCTRICO |
| Volumen | L | 65 |
| Este horno cumple con EN 60350-1 | | |
| Trucos para ahorrar energía | | |
| Horno | | |
| -A ser posible, cocine los alimentos juntos. | | |
| - Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo. | | |
| -No prolongue el tiempo de cocción. | | |
| -No olvide apagar el horno al final de la cocción. | | |
| - No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción. | | |

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






| Icône | Type | Signification |
|--|-------------------------------|---|
|  | AVERTISSEMENT | Risque de blessures graves ou danger de mort |
|  | RISQUE D'ÉLECTROCUTION | Risque d'électrocution |
|  | INCENDIE | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | MISE EN GARDE | Risque de blessures ou de dommages matériels |
|  | IMPORTANT / REMARQUE | Utilisation correcte de l'appareil |

TABLE DES MATIÈRES


| | |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux..... | 3 |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation..... | 5 |
| 1.3. Au cours de l'utilisation..... | 6 |
| 1.4. Nettoyage et entretien..... | 8 |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 10 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur..... | 10 |
| 2.2. Installation du four..... | 10 |
| 2.3. Branchement électrique et sécurité..... | 12 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT..... | 13 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL..... | 14 |
| 4.1. Commandes du four..... | 14 |
| 4.2. Table de cuisson..... | 15 |
| 4.3. Utilisation du minuteur électronique..... | 16 |
| 4.4. Accessoires Plaque creuse..... | 17 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 18 |
| 5.1. Nettoyage..... | 18 |
| 5.2. Entretien..... | 19 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT..... | 20 |
| 6.1. Dépannage..... | 20 |
| 6.2. Transport..... | 20 |
| 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... | 21 |
| 7.1. Fiche énergie..... | 21 |



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.


 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.


  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

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

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four.

Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.



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



2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

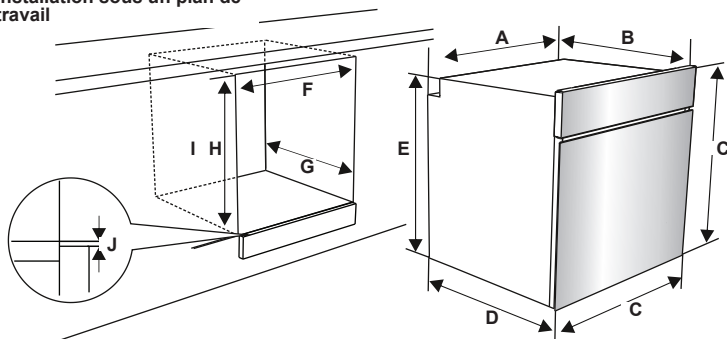
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

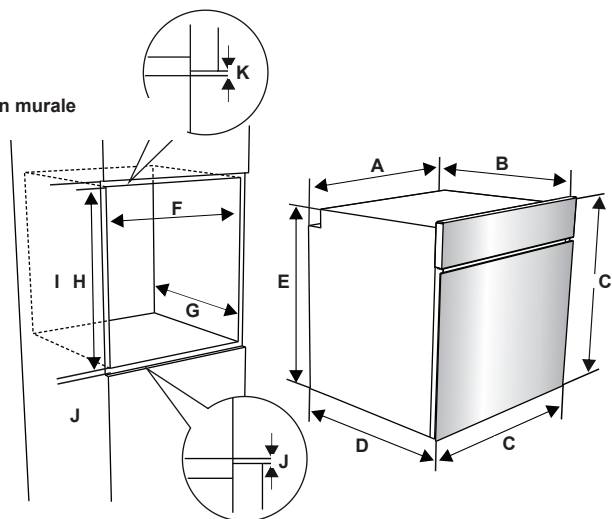
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm) | 555 |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm) | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm) | 5/10 |
| E (mm) | 576 | | |

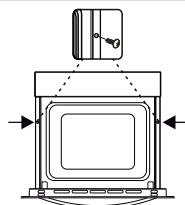
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



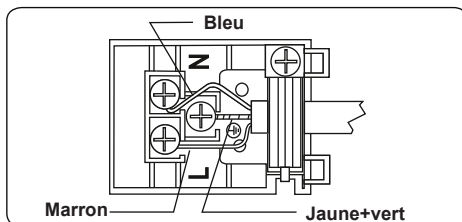
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

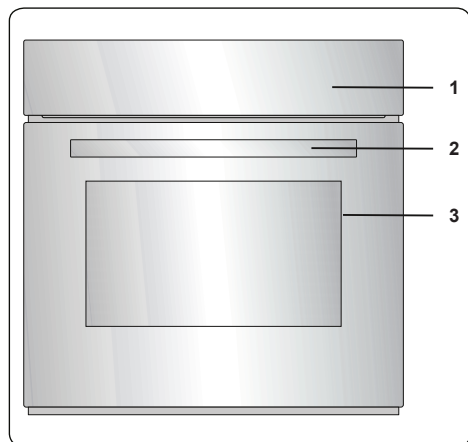
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

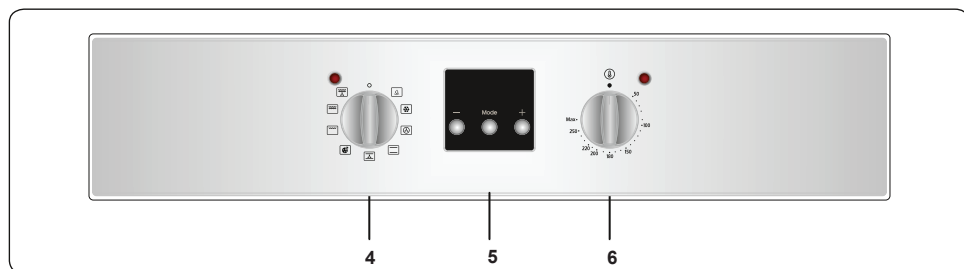
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

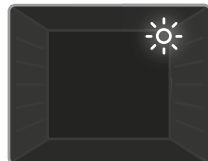
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



Lampe du four :

Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



Fonction

Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

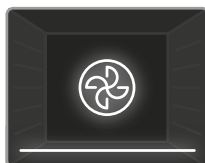
commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

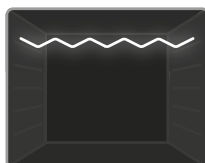
et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants

d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

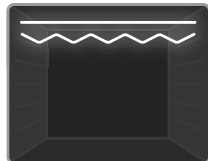


Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un

pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

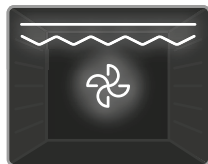
⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant

environ 10 minutes.

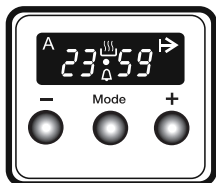
⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

4.2. TABLE DE CUISSON

| Fonction | Plats | | | |
|-------------|--------------------|-----------|---------|-------|
| | | | | min. |
| Statique | Pâte feuilletée | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Gâteau | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookies | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Ventilateur | Pâte feuilletée | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Gâteau | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookies | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Turbo | Pâte feuilletée | 1 - 2 - 3 | 170-190 | 35-45 |
| | Gâteau | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 30-40 |
| | Cookies | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| Gril | Boulettes grillées | 4 | 200 | 10-15 |
| | Poulet | * | 190 | 50-60 |
| | Côtelettes | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Bifteck | 4 | 200 | 15-25 |

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.3 UTILISATION DU MINUTEUR ELECTRONIQUE

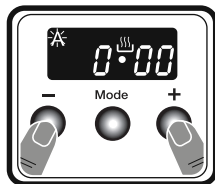


Description des fonctions

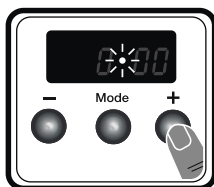
| | |
|-------------|------------------------------|
| A | Cuisson automatique |
| | Cuisson manuelle |
| | Durée de cuisson |
| • | Point |
| | Bip minute |
| Mode | Fonction mode |
| - | Réduction de la minuterie |
| + | Augmentation de la minuterie |
| 23 59 | Affichage de la minuterie |

Réglage de l'heure

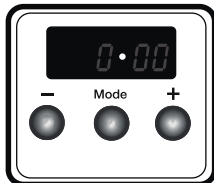
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Une fois le raccordement électrique de l'appareil effectué, les symboles « A » et « 000 » clignotent sur l'affichage.



1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ». Le symbole apparaît et le point au milieu de l'écran se met à clignoter.



2. Régler l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».

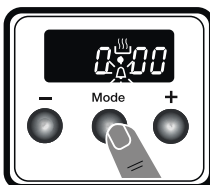


3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste fixe.

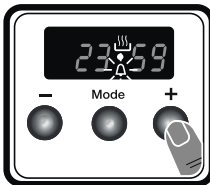
Réglage de l'alarme sonore

L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre 0:00 et 23:59.

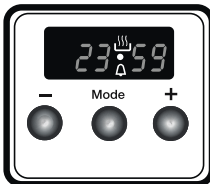
L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.



1. Appuyer sur « MODE ». Le symbole se met à clignoter et le symbole « 000 » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole clignote.



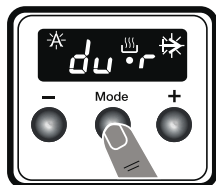
3. Le symbole reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole clignote sur l'écran. Appuyez sur « MODE » pour arrêter le signal sonore et le symbole **disparaît**.

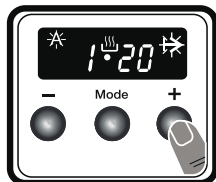
Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et "23:59" heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

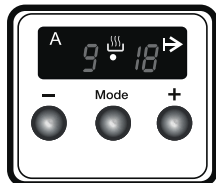
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » et le symbole \rightarrow s'affichent à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches « + » et « - ».



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** », \rightarrow et \llcorner restent allumés.

Le temps de fonctionnement sera calculé et le four démarrera automatiquement pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore retentit et les icônes « **A** » et \rightarrow clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position « 0 » et appuyez sur « **MODE** » pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Réglage du son

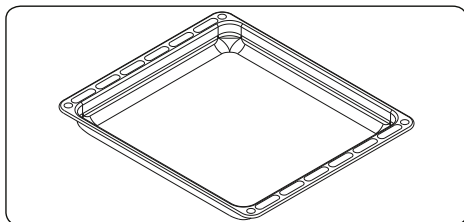
Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton « - » enfoncé pendant 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit à chaque pression sur le bouton « - ». Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton.

Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

4.4. ACCESSOIRES PLAQUE CREUSE

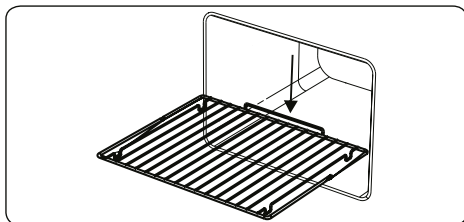
La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



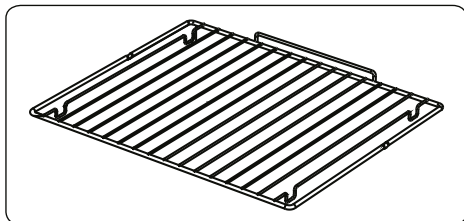
Grille métallique

La grille métallique est utilisée lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

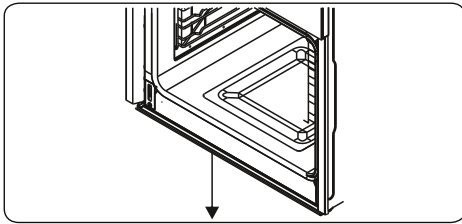
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.

Cette procédure doit être appliquée régulièrement.




5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN


5.1. NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

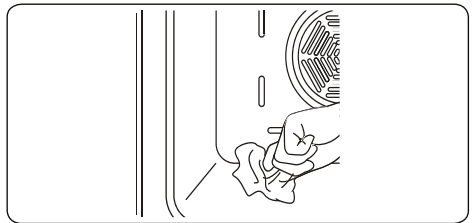
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter

d'endommager les pièces.

-  N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.



- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

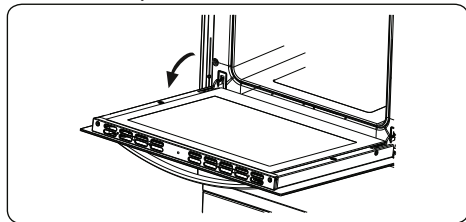
- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Démontage de la porte du four

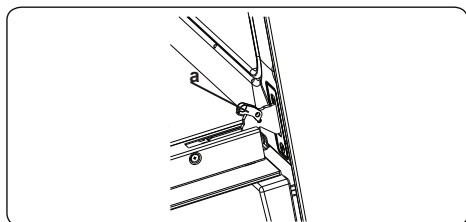
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la porte du four de la

façon suivante :

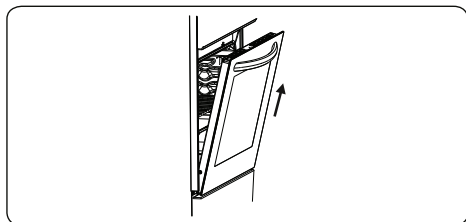
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



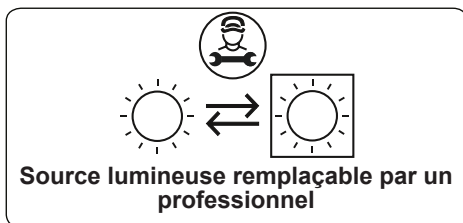
5.2. ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



⚠ Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| Le four ne s'allume pas. | L'alimentation électrique est coupée. | Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. |
| Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas. | Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte. | Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée. |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas. | L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée. | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur. |
| La cuisson est inégale dans le four. | Les plaques/grilles sont mal positionnées. | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson. |
| Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement. | Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée. | Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée. |
| Le ventilateur du four (si présent) est bruyant. | Les plaques/grilles du four vibrent. | Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four. |

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES






7.1. FICHE ÉNERGIE

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Marque | | Brandt |
| Modèle | | BOE1120X |
| Type de four | | ÉLECTRIQUE |
| Masse de l'appareil | kg | 29.6 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel | | 104.9 |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée | | 95.1 |
| Classe énergétique | | A |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle | kWh/cycle | 0.86 |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée | kWh/cycle | 0.78 |
| Nombre de cavités | | 1 |
| Source de chaleur | | ÉLECTRIQUE |
| Volume | l | 65 |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1 | | |
| Conseils en matière d'économie d'énergie | | |
| Four | | |
| - Cuisinez les repas simultanément, si possible. | | |
| - Réduisez le temps de préchauffage. | | |
| - Ne prolongez pas le temps de cuisson. | | |
| - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson. | | |
| - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson. | | |

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type | Meaning |
|--|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT / NOTE | Operating the system correctly |

CONTENTS


| | |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... | 3 |
| 1.1 General Safety Warnings | 3 |
| 1.2 Installation Warnings | 5 |
| 1.3 During Use..... | 6 |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance | 7 |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 9 |
| 2.1 Instructions for the Installer | 9 |
| 2.2 Installation of the Oven..... | 9 |
| 2.3 Electrical Connection and Safety..... | 11 |
| 3.PRODUCT FEATURES | 12 |
| 4.USE OF PRODUCT | 13 |
| 4.1 Oven Controls..... | 13 |
| 4.2 Cooking Table..... | 14 |
| 4.3 Use of the Digital Timer | 15 |
| 4.4 Accessories | 16 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 17 |
| 5.1 Cleaning | 17 |
| 5.2 Maintenance..... | 18 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT | 19 |
| 6.1 Troubleshooting..... | 19 |
| 6.2 Transport | 19 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 20 |
| 7.1 Energy Fiche | 20 |



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.



- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

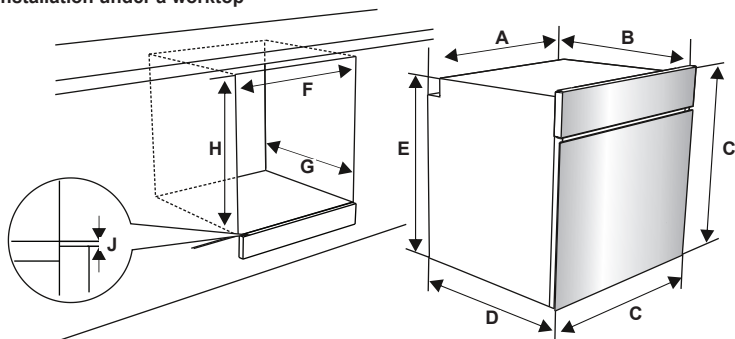
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

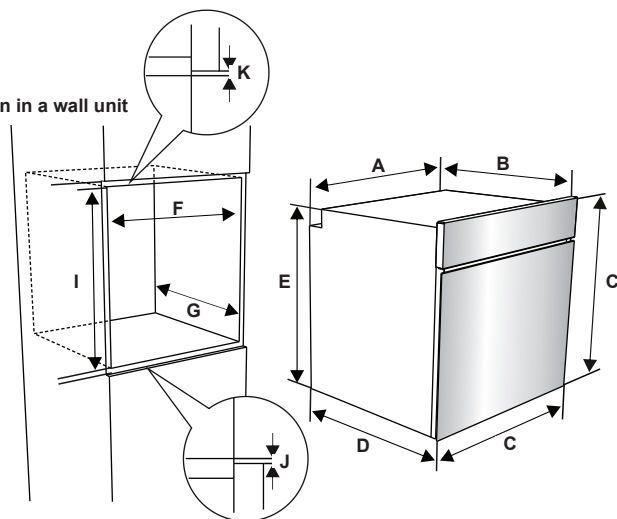
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm) | 555 |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm) | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm) | 5/10 |
| E (mm) | 576 | | |

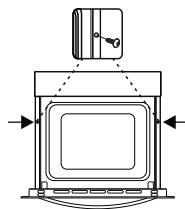
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

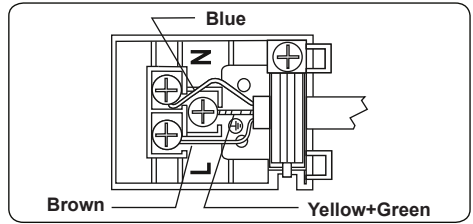


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

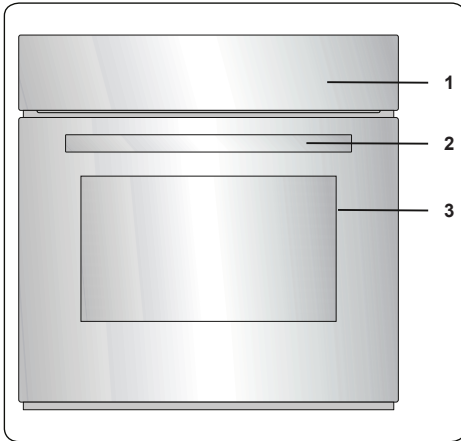


3. PRODUCT FEATURES



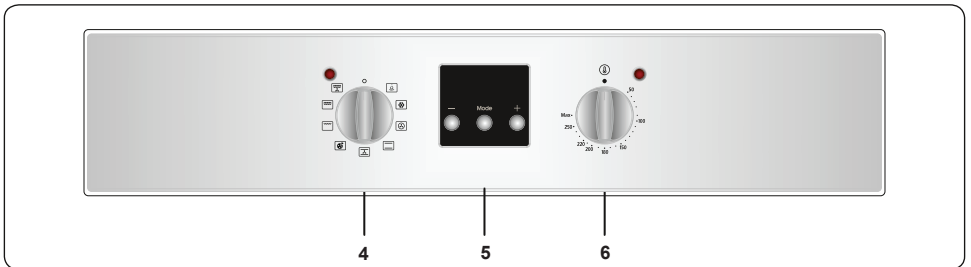
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

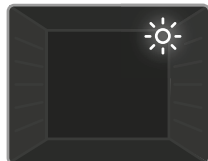
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

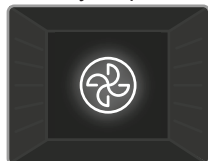
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



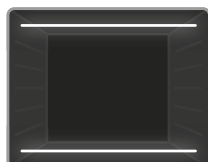
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper

heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.

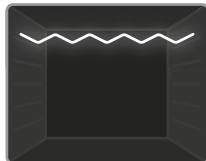


Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

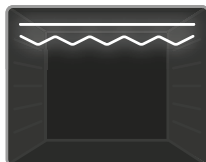


Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

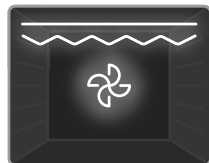
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating

elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

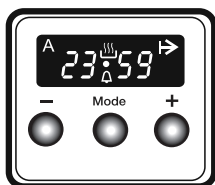
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.2 COOKING TABLE

| Function | Dishes | | | |
|----------|-------------------|-----------|---------|-------|
| Static | Puff Pastry | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookie | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Fan | Puff Pastry | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Cake | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookie | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Turbo | Puff Pastry | 1 - 2 - 3 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 30-40 |
| | Cookie | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| Grilling | Grilled meatballs | 4 | 200 | 10-15 |
| | Chicken | * | 190 | 50-60 |
| | Chop | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Beefsteak | 4 | 200 | 15-25 |

*If available cook with roast chicken skewer.

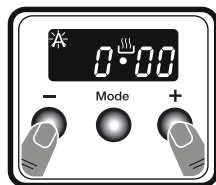
4.3 USE OF THE DIGITAL TIMER



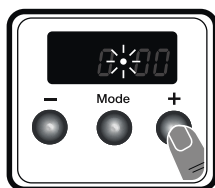
| Function Description | |
|----------------------|----------------|
| A | Auto cooking |
| | Manual cooking |
| | Cooking time |
| • | Dot |
| | Minute minder |
| Mode | Mode function |
| - | Decrease timer |
| + | Increase timer |
| 23 59 | Timer display |

Time adjustment

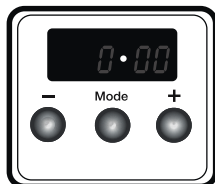
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



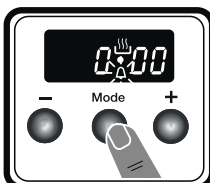
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



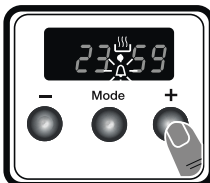
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

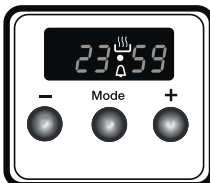
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while is flashing.



3. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

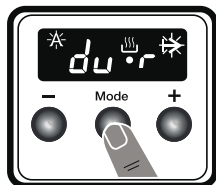
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press "MODE" to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

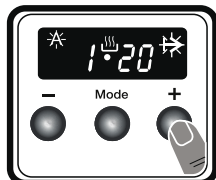
This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and

"23:59" hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

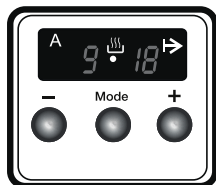
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "dur" and → symbol on the display screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A", → and wavy lines will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and → will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press "MODE" to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

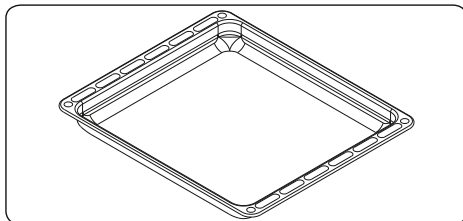
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.4 ACCESSORIES

The Deep Tray

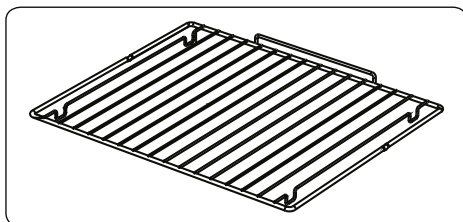
The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



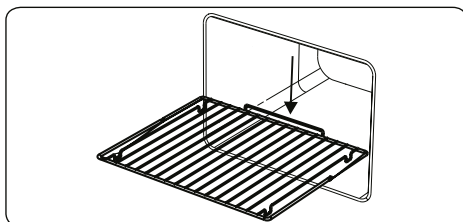
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



! WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



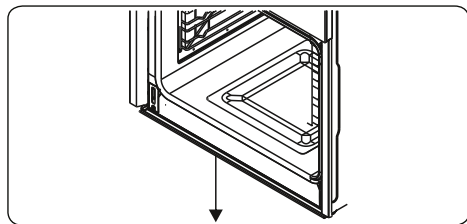
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

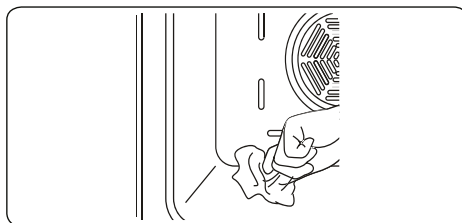
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.





Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

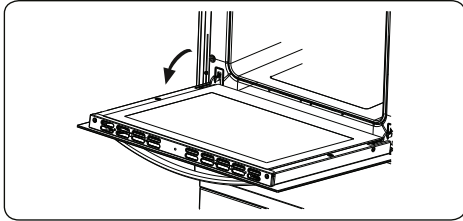
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

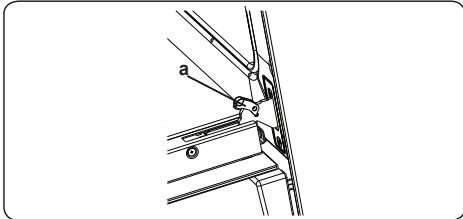
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

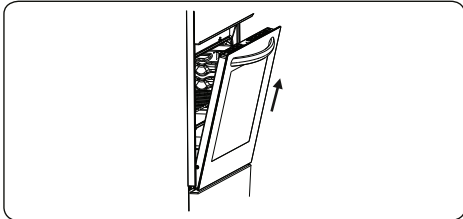
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



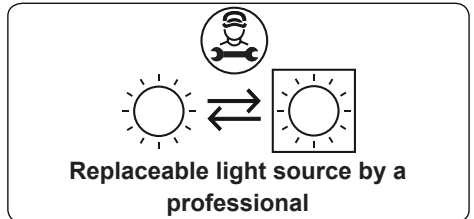
5.2 MAINTENANCE

⚠ WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



⚠ The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|--|---|
| Oven does not switch on. | Power is switched off. | Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. |
| No heat or oven does not warm up. | Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open. | Check that the oven temperature control knob is set correctly. |
| Oven light (if available) does not operate. | Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off. | Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet. |
| Cooking is uneven within the oven. | Oven shelves are incorrectly positioned. | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| The timer buttons cannot be pressed properly. | There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set. | Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set. |
| The oven fan (if available) is noisy. | Oven shelves are vibrating. | Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel. |

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Brand | | Brandt |
| Model | | BOE1120X |
| Type of Oven | | ELECTRIC |
| Mass | kg | 29.6 |
| Energy Efficiency Index - conventional | | 104.9 |
| Energy Efficiency Index - fan forced | | 95.1 |
| Energy Class | | A |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0.86 |
| Energy consumption (electricity) - fan forced | kWh/cycle | 0.78 |
| Number of cavities | | 1 |
| Heat Source | | ELECTRIC |
| Volume | l | 65 |
| This oven complies with EN 60350-1 | | |
| | | |
| Energy Saving Tips | | |
| Oven | | |
| - Cook the meals together, if possible. | | |
| - Keep the pre-heating time short. | | |
| - Do not elongate cooking time. | | |
| - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. | | |
| - Do not open oven door during cooking period. | | |

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

| Ícone | Tipo | Significado |
|--|---------------------------------|--|
|  | NOTA | Risco de lesão grave ou morte |
|  | RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO | Risco de tensão perigosa |
|  | INCÊNDIO | Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis |
|  | PRECAUÇÃO | Risco de danos materiais ou lesão |
|  | IMPORTANTE / AVISO | Manusear corretamente o sistema |

ÍNDICE


| | |
|--|----|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | 3 |
| 1.1. Avisos Gerais de Segurança | 3 |
| 1.2. Avisos de instalação | 5 |
| 1.3. Durante a Utilização | 6 |
| 1.4. Durante a Limpeza e Manutenção | 7 |
| 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO | 9 |
| 2.1. Instruções para o Instalador | 9 |
| 2.2. Instalação do Forno | 9 |
| 2.3. Segurança e Ligação Elétrica | 11 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO | 12 |
| 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO | 13 |
| 4.1. Controlos do Forno | 13 |
| 4.2. Mesa de Cozinhar | 14 |
| 4.3. Utilização do Temporizador Digital | 15 |
| Ajuste de hora | 16 |
| 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 17 |
| 5.1. Limpeza | 17 |
| 5.2. Manutenção | 19 |
| 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE | 20 |
| 6.1. Resolução de problemas | 20 |
| 6.2. Transporte | 20 |
| 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | 21 |
| 7.1. Ficha Energética | 21 |



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.



 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.


  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar o vidro da porta do forno ou outras superfícies. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

  **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço



qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se

extremamente quente e pode danificar o produto.

  Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.


1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

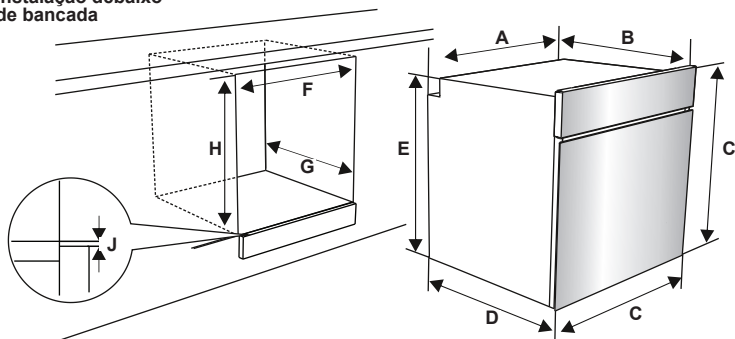
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

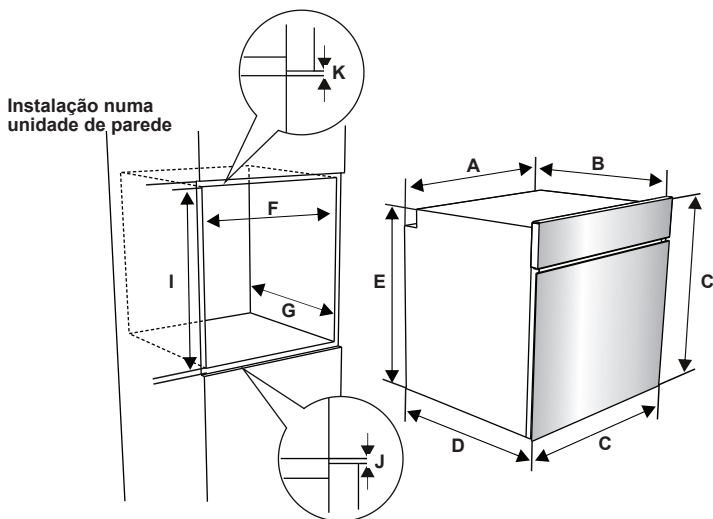
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm) | 555 |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm) | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm) | 5/10 |
| E (mm) | 576 | | |

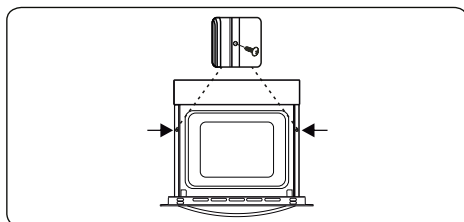
Instalação debaixo de bancada



Instalação numa unidade de parede



Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



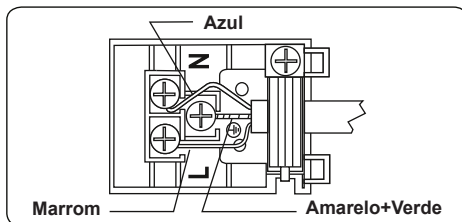
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

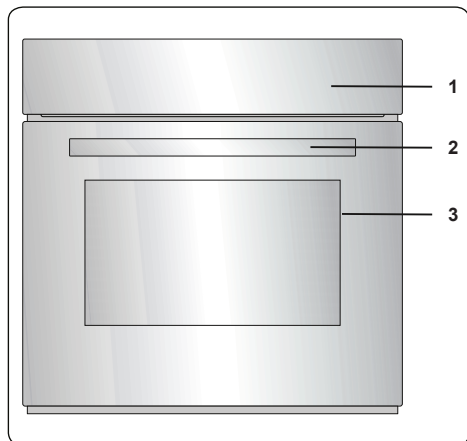


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



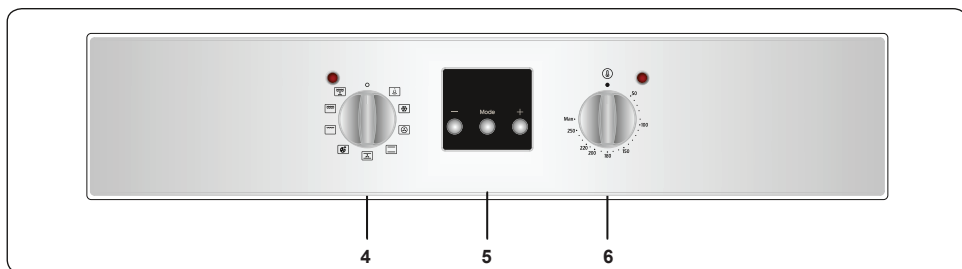
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno

Painel de Controlo



4. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
5. Temporizador
6. Botão Giratório do Termóstato do Forno

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. CONTROLOS DO FORNO

Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

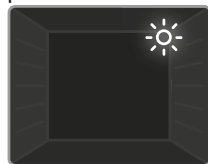
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar “Funções do Forno”.

Botão Giratório do Termóstato do Forno

Após selecionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

Funções do Forno

* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.

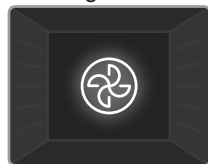


Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

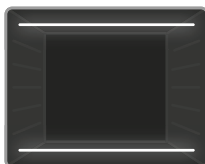
descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



Função Turbo: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão

começar a funcionar. A função turbo dispersa, uniformemente, o calor no forno, para os alimentos em todas as calhas cozinhem de igual forma. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de

10 minutos.



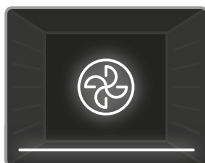
Função de Cozinhar Estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função

de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



Função da Ventoinha: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

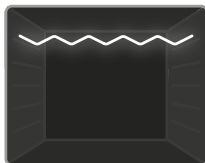
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função de Pizza:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o anel, os elementos de aquecimento inferior e a ventoinha irão

começar a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.

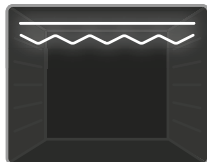


Função de Grelhar: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um

tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

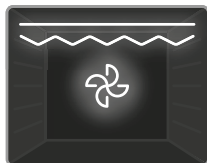
Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função de Grelhar Rápido: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função da Ventoinha e de Grelha Dupla: O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

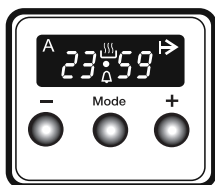
Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

4.2. MESA DE COZINHAR

| Função | Pratos | | | |
|-----------|----------------------|-----------|-----------|---------|
| | | | | min. |
| Estático | Massa Folhada | 1 - 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Bolo | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Bolachas | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Guisado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Frango | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |
| Ventoinha | Massa Folhada | 1 - 2 | 170 - 190 | 25 - 35 |
| | Bolo | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Bolachas | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Guisado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Frango | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |
| Turbo | Massa Folhada | 1 - 2 - 3 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Bolo | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 30 - 40 |
| | Bolachas | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Guisado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| Grelhar | Almôndegas grelhadas | 4 | 200 | 10 - 15 |
| | Frango | * | 190 | 50 - 60 |
| | Costeletas | 3 - 4 | 200 | 15 - 25 |
| | Bife de vaca | 4 | 200 | 15 - 25 |

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

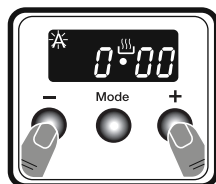
4.3 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL



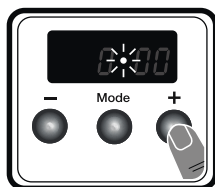
| Descrição das funções | |
|-----------------------|---------------------------|
| A | Cozedura automática |
| | Cozedura manual |
| | Tempo de cozedura |
| • | Ponto |
| | Contador de minutos |
| Mode | Função de modo |
| - | Diminuir temporizador |
| + | Aumentar temporizador |
| 23 59 | Mostrador do temporizador |

Ajuste de hora

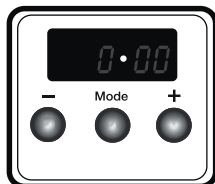
A hora deverá ser definida antes de começar a utilizar o forno. Após a conexão de potência, o símbolo "A" e "000" irão piscar no visor do ecrã.



1. Prima as teclas "+" e "-" simultaneamente. O símbolo irá surgir e o ponto no meio do ecrã irá começar a piscar.



2. Ajuste a hora enquanto o ponto está a piscar utilizando os botões "+" e "-".

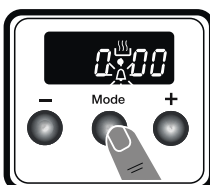


3. Após alguns segundos, o ponto irá parar de piscar e ficará aceso.

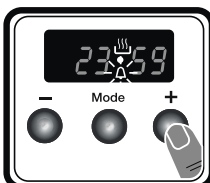
Ajuste de hora com aviso sonoro

A hora do aviso sonoro poderá ser definida para qualquer hora entre **0:00** e **23:59**.

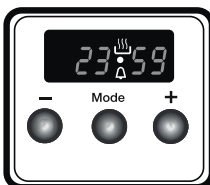
A hora do aviso sonoro serve apenas para aviso. O forno não será ativado com esta função.



1. Prima "MODE" (MODO). O símbolo irá começar a piscar e "000" será exibido.



2. Selecione o período de tempo desejado utilizando as teclas "+" e "-" enquanto **está a piscar**.



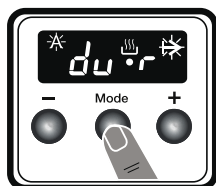
3. O símbolo permanecerá aceso e o tempo será guardado e o aviso definido.

Quando o temporizador chegar ao zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo piscará no visor. Prima «MODE» para parar o aviso sonoro e o símbolo desaparecerá.

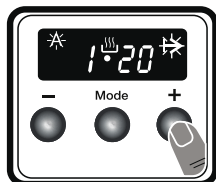
Ajuste de hora semiautomático (período de cozedura)

Esta função ajudará a cozinhar durante um período de tempo fixo. Um limite de tempo entre 0 e “23:59” horas poderá ser definido. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

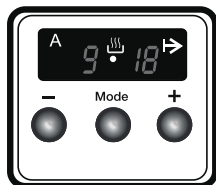
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.



2. Prima “MODE” (MODO) até ver “dur” e o símbolo ➔ no ecrã do visor. O símbolo “A” irá piscar.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado utilizando os botões “+” e “-”.



4. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos “A”, ➔ e (🔊), permanecerão acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e será emitido um aviso sonoro. Os símbolos “A” e ➔ piscarão. Rode os dois botões de controlo para a posição “0” e prima “MODO” para parar o aviso sonoro. Os símbolos desaparecerão e o temporizador regressará à função manual.

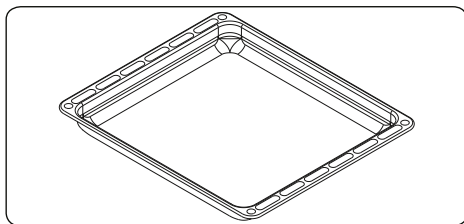
Ajuste de Som

Para ajustar o volume de som do aviso sonoro audível, enquanto é exibida a hora do dia atual, prima e mantenha premido o botão “-” durante 1 a 2 segundos até que seja emitido um sinal sonoro. Depois disto, sempre que o botão “-” é premido, irá soar um sinal diferente. Existem três tipos diferentes de sinais sonoros. Selecione o som desejado e não prima quaisquer outros botões. Após um curto período de tempo, o som selecionado será guardado.

Tabuleiro Fundo

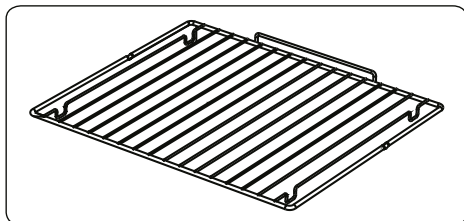
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



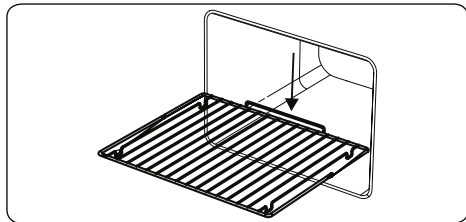
Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



⚠ AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



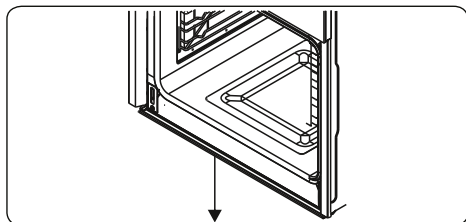
Coletor de Água

Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20 segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

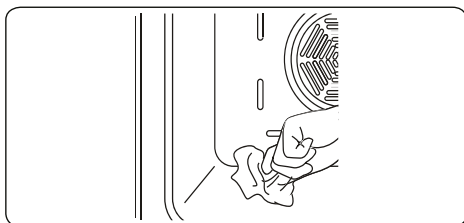
! Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

! Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

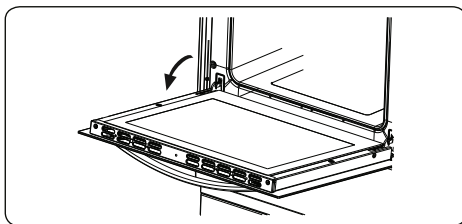
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

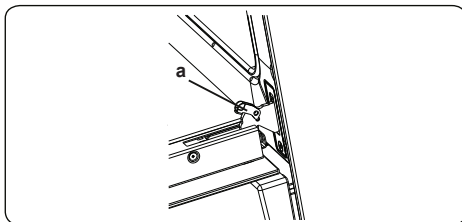
Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

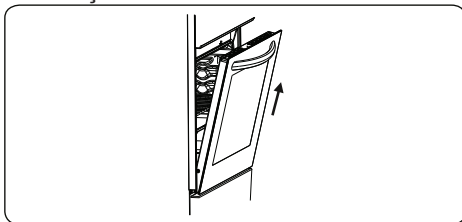
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.



3. Fechar a porta até que atinja a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



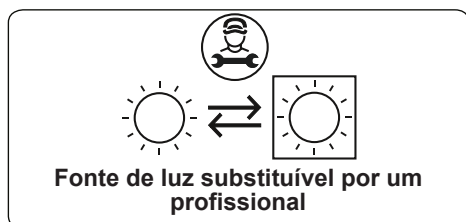
5.2. MANUTENÇÃO

! **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



! A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

| Problema | Causa Possível | Solução |
|---|---|---|
| O forno não liga. | A alimentação elétrica está desligada. | Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar. |
| Não há calor ou o forno não aquece. | O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta. | Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente. |
| A luz do forno (se disponível) não funciona. | A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada. | Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede. |
| O cozinhar é uniforme dentro do forno. | As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas. | Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado. |
| Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente. | Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida. | Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida. |
| A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa. | As prateleiras do forno estão a vibrar. | Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno. |

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

| | | |
|--|---------------------|---------------|
| Marca | | Brandt |
| Modelo | | BOE1120X |
| Tipo de forno | | ELÉTRICO |
| Massa | kg | 29.6 |
| Índice de eficiência energética - convencional | | 104.9 |
| Índice de eficiência energética - forçado com ventoinha | | 95.1 |
| Classe de energia | | A |
| Consumo energético (eletricidade) - convencional | kilowatt-hora/ciclo | 0.86 |
| Consumo energético (eletricidade) - forçado com ventoinha | kilowatt-hora/ciclo | 0.78 |
| Número de cavidades | | 1 |
| Fonte de calor | | ELÉTRICO |
| Volume | l | 65 |
| Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1 | | |
| | | |
| <p>Conselhos para poupança de energia</p> <p>Forno</p> <ul style="list-style-type: none">- Cozinhe as refeições juntas, se possível.- Mantenha o tempo de pré-aquecimento breve.- Não tente prolongar o tempo de cozedura.- Não se esqueça de desligar o forno no fim da cozedura.- Não abra a porta do forno durante o período de cozedura. | | |

52439853

